**用餐服务标准**

1、由供应商自行出具配餐计划

2、以中餐和小吃为主，备小菜及水果。

3、菜品食材不限于：肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于：爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩等方法。

荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

饭菜保证菜品色、香、味和温度。

4、工作餐菜品种类标准：

（1）公共卫生管理中心、卫生监督所（医疗保障基金管理中心）

早餐：菜品（含小菜）4种，主食2种，粥类1种，蛋类1种，奶制品1种。

午餐：菜品4种，主食2种、杂粮1种，汤1种，时令水果1种。

（2）上林街道卫生院:

早餐：菜品（含小菜）3种，主食及粥品类2种，蛋类1种。

午餐：菜品4种，主食1种（根据周期调配），汤1种，时令水果1种。

晚餐：菜品3种，饼类2种，粥品1种。

5、接待餐菜品种类标准：

（1）公共卫生管理中心、卫生监督所（医疗保障基金管理中心）严格按照陕西省西咸新区国内公务接待管理相关要求执行。乙方根据管理要求相关接待费用标准根据就餐人数出具菜谱：

凉菜8种，热菜8种，小吃2种、杂粮1种、主食1种、汤品1种。

（2）上林街道卫生院:35元/位：凉菜4种，热菜4种、主食及小吃2种，汤品1种。

6、主食类食材不限于：面类、米类、杂粮类、薯类等品种，烹调技法不限于：蒸、煮、煎、炸、烤、烙等方法。

7、汤粥品类：以杂粮、禽蛋、蔬菜为主。

8、现有自助餐供餐方式不变，保持现在职工就餐习惯及标准，在医院职工餐厅增设两个明档窗口，以达到增加职工就餐选择性。增加档口明细如下：

（1）面食档口：汇通面、饺子、户县软面、酸汤面、菠菜面等。

（2）小吃档口：米线、馄饨、抄手、香锅、冒菜等。

9、两个档口所经营品种以薄利多销为经营理念，让利于职工，让职工放心就餐、实惠就餐，产品价格根据市场行情及具体产品进行定价。根据就餐职工实际需求进行调整，每个档口根据季节、就餐职工年龄等因素可进行调整更换。。