

物业服务框架协议附件

第一条 项目物业服务人员配置

根据甲方需要及该项目实际情况，乙方应按甲方设置以下岗位的要求提供服务人员：

应的要求提供服务人员：

序号	岗位	人数（人）	备注
3	保洁员	3	按照 8 小时工作制
4	红案厨师	4	
5	白案厨师	2	
6	厨工	12	
合计		21 人	

第二条 物业服务人员素质要求

1. 18 周岁以上的中国公民，男身高 160cm 以上，女身高 150cm 以上，经过乙方公司严格培训后，方可上岗。
2. 五官端正，身体健康，品行端正，遵纪守法，无不良嗜好和不良社会记录，员工需开具无犯罪记录证明及提供有效健康证。
3. 工作认真，具有良好的服务意识和强烈的责任心。
4. 项目经理（负责人）具备多年物业管理相关工作经验，有较强的组织能力与协调沟通能力。
5. 技工类工作人员必需具备相应的岗位资质，持证上岗。

第三条 岗位职责

一、保洁员岗位职责

1. 遵守相关规章制度，爱护财产，随时做到住宅区、办公楼、大院清洁；

2. 早晨，应在上班前打扫好卫生，并清点公用物品；

3. 保持办公区域、大院、住宅区等地面、洗手间地面干净、洁净，玻璃、门、走廊清洁；

4. 准时清理办公区域的废纸和垃圾；

5. 准时补充洗手间擦手纸或洗手液、厕纸等；

6. 每天上下午各清理一次垃圾；

7. 上班时不得擅自离开工作岗位，有事必须请假；

8. 当班时禁止做与工作无关的事情（如看书、睡觉、吃零食等）；

9. 上班时必须统一穿工作服，并穿着整齐，禁止衣冠不整或穿拖鞋上班等；

10. 交换班时，严禁携带基地食堂餐品、用品离开基地。

二、红案厨师职责

1. 负责廉政基地的食堂的日常菜品烹饪、改良和研究工作；

2. 负责按定期或特定任务进行的各种烹饪，如加工或开展某一特色菜等；

3. 负责菜品的量化和质量控制，保证菜品的口感和营养价值；

4. 在厨房作业过程中，严格遵守食品卫生、安全和防火规范，确保所烹制食品符合食品卫生质量标准；

5. 严格按照所规定的工作时间、休息时间和工作安排进行作业；

6. 服从管理人员的工作安排。

7. 交换班时，严禁携带基地食堂餐品离开基地。

三、白案厨师职责

1. 负责廉政基地的糕点、面食等制作;
2. 对制作食品的机械进行正规操作;
3. 为了职工的饮食健康,定期打扫白案用具的清洁卫生,使之干净整洁;
4. 经常对早餐品种进行更换和搭配;
5. 严格按照所规定的工作时间、休息时间和工作安排进行作业;
6. 服从管理人员的工作安排。
7. 交换班时,严禁携带基地食堂餐品离开基地。

四、厨工职责

1. 做好食品粗加工,认真分拣,剔除不能食用部分。
2. 拒绝加工变质、异味、可疑食品。
3. 认真清洗荤、蔬菜;分池清洗,不得将荤、蔬、水产品混池。
4. 砧板荤、水产、蔬菜分开使用,标明。
5. 荤、蔬菜清洗后分别装入专用筐,不直接着地,有序堆放。
6. 切、配废弃物及时清除,保持地面干净。
7. 疏通下水道,保持通畅。
8. 使用后餐具、盛具执行一洗二刷三冲四消毒四类,不残留食物残渣,洗涤消毒剂。
9. 清洗后餐具、盛具放入固定位置。
10. 所有存物筐必须每日清洗,内外干净。
11. 每日清扫地面,保持地面清洁,无积水。
12. 工械具用后及时清洗,无异味,无锈迹。

13. 所有水池用后擦洗，内外干净，无积水、周围无杂物。
14. 洗碗池专用，严禁洗涤其他物品或放置任何杂物。
15. 完成上级临时交代事项。
16. 交换班时，严禁携带基地食堂餐品离开基地。

注：以上岗位人员由梧州市城投物业管理有限公司负责派驻，派驻人员有关劳动管理、岗位职责、劳动报酬发放等均由梧州市城投物业管理有限公司自行拟定及负责。

梧州市城投物业管理有限公司

