

3、服务承诺

对服务质量、食品安全、环境卫生等方面有实质性的服务承诺，且服务承诺内容具体明确

河南寰宇餐饮服务有限公司怀着诚挚的敬意和高度的责任感，非常荣幸能够为贵单位提供餐饮服务。我们深知，餐饮服务质量的优劣直接关系到机关工作人员的身体健康和工作效率，食品安全更是重中之重，而良好的环境卫生则是提供舒适用餐体验的基础。为了确保在服务质量、食品安全和环境卫生等方面达到高标准，我们郑重承诺如下：

一、服务保质保量承诺

热情服务

我们的员工将以热情、友好的态度为机关工作人员提供服务。从踏入食堂的那一刻起，每一位用餐者都将感受到如沐春风般的温暖。我们的服务人员会始终保持微笑，主动向用餐者问候，用亲切的话语传递关心与尊重。无论是解答疑问、提供建议，还是处理特殊需求，我们的员工都将以积极的态度迅速响应，让用餐者感受到无微不至的关怀。

设立意见反馈渠道，及时听取和处理用餐者的意见和建议，不断改进服务质量。我们将在食堂内设置意见箱、在线反馈平台等多种渠道，方便用餐者随时提出宝贵的意见和建议。对于每一条反馈，我们都将认真对待，及时进行分析和处理。对于合理的建议，我们将积极采纳并落实到实际工作中，以不断提升服务质量。同时，我们还将定期对意见反馈进行总结和分析，找出服务中的不足之处，制定针对性的改进措施，确保服务质量持续提升。

高效服务

确保送餐及时，在规定的时间内准备好丰富多样的菜品，让机关工作人员无需长时间等待即可享用美味的饭菜。我们将根据机关单位的工作时间和用餐需求，合理安排厨房的工作流程，确保在开餐前准时准备好充足的菜品。我们的厨师团队将精心烹饪每一道菜肴，注重菜品的口味和质量，同时保证出菜速度。通过科学的调度和高效的协作，我们将努力缩短用餐者的等待时间，让他们能够在紧张的工作之余尽快享受到美味的饭菜，为他们的工作和生活提供有力的支持。

快速清理餐桌和餐具，保持送餐区域的整洁和卫生，为下一批用餐者提供良好的用餐环境。我们将配备足够的服务人员，在用餐高峰期间及时清理餐桌和餐具，确保送餐区域始终保持整洁。服务人员将迅速收拾餐桌上的残留食物和垃圾，擦拭桌面，摆放整齐餐具，为下一批用餐者创造一个干净、舒适的用餐环境。同时，我们还将加强对送餐区域的巡查，及时发现和处理卫生问题，确保送餐区域的卫生状况始终符合标准。

个性化服务

根据机关工作人员的特殊需求，如饮食禁忌、特殊口味等，提供个性化的餐饮服务。我们深知，每个人的口味和饮食需求都有所不同，尤其是一些有特殊饮食禁忌或特殊口味偏好的用餐者。我们的服务团队将与用餐者充分沟通，了解他们的特殊需求，并在菜单设计和菜品制作中予以考虑。对于有饮食禁忌的用餐者，我们将提供专门的菜品选择，确保他们能够安心用餐。对于有特殊口味偏好的用餐者，我们将尽力满足他们的要求，如调整菜品的口味、提供特定的调料等。通过个性化的服务，我们希望让每一位用餐者都能在食堂

找到适合自己的美食，满足他们的味蕾需求。

定期开展餐饮满意度调查，根据调查结果调整菜单和服务方式，以更好地满足机关工作人员的需求。为了不断提升服务质量，我们将定期开展餐饮满意度调查。通过问卷调查、现场访谈等方式，收集用餐者对菜品口味、服务质量、环境卫生等方面的意见和建议。我们将对调查结果进行深入分析，找出用餐者关注的重点问题和改进方向。根据调查结果，我们将及时调整菜单，增加受欢迎的菜品，淘汰不受欢迎的菜品。同时，我们还将改进服务方式，优化服务流程，提高服务效率，以更好地满足机关工作人员的需求。

二、食品安全承诺

严格采购管理

只从正规、可靠的供应商处采购食材，确保食材的来源可追溯。我们将建立严格的供应商筛选机制，对供应商进行全面的资质审查。只有具备合法营业执照、食品经营许可证等证件的供应商才能进入我们的采购名单。我们将与供应商签订严格的采购合同，明确双方的权利和义务，确保食材的质量和安​​全。同时，我们将建立食材追溯体系，对每一批次的食材进行详细记录，包括供应商名称、采购时间、食材品种、数量、质量检验报告等信息，确保食材的来源可追溯。一旦发现食材存在质量问题，我们可以迅速追溯到源头，采取有效的措施进行处理。

建立严格的食材验收制度，对每一批次的食材进行仔细检查。我们将配备专业的验收人员，对每一批次的食材进行严格的验收。验收人员将仔细检查食材的新鲜度、包装完整性、保质期等指标，对不符合要求的食材坚决拒收。对于肉类、禽类、水产品等易腐食品，我们将进行严格的检验检疫，确保其符合食品安全标准。同时，我

们还将对食材的农药残留、重金属含量等进行检测，确保食材的安全无毒。通过严格的验收制度，我们将从源头上确保食材的质量和安 全，为机关工作人员提供放心的食品。

规范加工过程

严格遵守食品加工操作规程，做到生熟分开、烧熟煮透。我们的厨师团队将严格遵守食 品加工操作规程，确保食品加工过程的安全卫生。在加工过程中，我们将严格做到生熟分开，避免交叉污染。对于不同种类的食材，我们将使用不同的加工工具和设备，确保食材的卫 生安全。同时，我们将确保食品烧熟煮透，杀灭食品中的细菌和病毒，保证食品的安全可食 用。我们还将加强对食品加工过程的监控，确保每一个环节都符合食品安全标准。

加强食品加工人员的个人卫生管理，要求员工穿戴整洁的工作服、帽，保持手部清洁。食品加工人员的个人卫生直接关系到食品的安全卫生。我们将加强对食品加工人员的个人卫 生管理，要求员工在工作时穿戴整洁的工作服、帽，佩戴口罩。员工必须保持手部清洁，在 加工食品前进行严格的洗手消毒。我们还将定期对员工进行健康检查，确保员工身体健康，无传染性疾 病。对于患有传染性疾病的员工，我们将立即调离食品加工岗位，确保食品的安全卫生。

严格食品留样

对每餐供应的食品进行留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器 内，放置在专用冷藏设备中，在冷藏条件下存放 48 小时以上。食品留样是保障食品安全的 重要措施之一。我们将对每餐供应的食品进行严格的留样，确保在发生食品安全问题时能够 迅速进行追溯和检测。留样食品将按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，标注好 食品名称、留样时间、留样人等信息。

留样食品将放置在专用冷藏设备中，在冷藏条件下存放 48 小时以上。我们将建立食品留样台账，对留样食品进行详细记录，确保留样工作的规范、准确。

建立食品留样台账，记录留样食品的名称、留样时间、留样数量等信息，以便在需要时进行追溯。食品留样台账将详细记录每一份留样食品的名称、留样时间、留样数量、留样人等信息，确保留样工作的可追溯性。在需要进行食品安全追溯时，我们可以迅速查找到相应的留样食品，进行检测和分析，为食品安全事故的处理提供有力的证据。

食品安全监测

配备专业的食品安全检测设备，对食材、食品加工过程中的关键环节进行检测，如农药残留检测、微生物检测等。为了确保食品安全，我们将配备专业的食品安全检测设备，对食材和食品加工过程进行严格的检测。我们将对采购的食材进行农药残留检测、重金属含量检测等，确保食材的安全无毒。在食品加工过程中，我们将对关键环节进行微生物检测，如食品加工设备、工具的清洁度检测，食品加工人员的手部卫生检测等，确保食品加工过程的安全卫生。通过专业的检测设备和严格的检测流程，我们将及时发现和处理食品安全问题，为机关工作人员提供安全可靠的食物。

定期委托第三方检测机构对食堂的食品进行抽检，确保食品质量符合国家标准。除了内部检测，我们还将定期委托第三方检测机构对食堂的食品进行抽检。第三方检测机构具有专业的检测技术和严格的检测标准，能够对食堂的食品进行全面、客观的检测。我们将根据检测结果，及时调整食品采购、加工和储存等环节的管理措施，确保食品质量符合国家标准。同时，我们还将积极配合相关部门的

监督检查，接受社会各界的监督，不断提升食堂的食品安全管理水平。

三、菜品多样性服务承诺

（一）总体承诺

我单位承诺，在食堂服务期内，严格遵循科学配餐、营养均衡、品种丰富、口味多样、时令更新、特色突出的原则，构建常态化、制度化、可持续的菜品供应体系，杜绝菜品单一、口味固化、重复率过高、结构不合理等问题，充分满足不同年龄、不同口味、不同饮食习惯就餐人员的用餐需求，实现主食多样化、菜品系列化、荤素搭配科学化、风味选择多元化，持续提升食堂菜品质量与服务满意度。

（二）菜品结构与品类保障承诺

主食品类丰富承诺保证每日供应足量、多样的主食产品，涵盖米、面、杂粮、粗粮等多种原料。米饭类提供白米饭、杂粮饭、糙米饭、八宝饭等；面食类提供馒头、花卷、包子、水饺、馄饨、面条、烙饼、油条、面包、糕点等；粗粮类定期提供玉米、红薯、紫薯、山药、芋头、燕麦、荞麦制品等。确保每日主食不少于 6 种，每周主食轮换品种不低于 20 种，满足不同就餐人员对主食口感、营养、形态的需求。

菜品大类全覆盖承诺严格按照荤菜、半荤菜、素菜、汤品、凉菜、小吃、特色菜等分类进行科学配比，保证每日菜品供应结构合理。每日供应热菜不少于 12 种，其中纯荤菜不少于 4 种、半荤菜不少于 4 种、素菜不少于 4 种；每日固定供应汤品 2—3 种（含清汤、浓汤、甜汤轮换），时令凉菜 2—4 种，小吃或点心 1—2 种。每周菜品总

轮换品种不低于 80 种，同一菜品连续出现不超过 2 天，同类菜品采用不同烹饪方式轮换，避免重复单调。

荤素搭配与营养均衡承诺严格遵循《中国居民膳食指南》要求，坚持高蛋白、低脂肪、多维生素、多膳食纤维的配餐原则。每日保证畜禽肉、水产品、蛋类、豆制品、蔬菜、菌菇等食材均衡供应，确保动物蛋白与植物蛋白合理搭配，深色蔬菜占蔬菜总量不低于 50%。每周食谱包含猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼、虾、蛋、豆腐、豆干、海带、木耳、各类时令蔬菜等，做到有荤有素、有粗有细、有干有稀，兼顾营养与健康。

（三）菜品口味与烹饪方式多样化承诺

烹饪方式多元化承诺综合运用炒、烧、蒸、煮、炖、煲、炸、烤、烩、焖、凉拌等多种烹饪技法，避免单一做法导致口味雷同。针对同一食材，采用不同工艺制作，如鸡肉可制作宫保鸡丁、白切鸡、香菇滑鸡、土豆烧鸡块、鸡汤等；鱼类可清蒸、红烧、香煎、炖汤、水煮等，确保菜品口感丰富、层次分明，满足不同地域、不同口味偏好就餐人员需求。

风味特色化承诺在保证大众口味基础上，适度融入清淡、鲜香、微辣、酱香、酸甜等不同风味，兼顾南北口味差异。定期推出地方特色菜、家常菜、时令风味菜、养生菜、减脂菜、特色小吃等，形成固定风味体系。根据季节、节日、就餐需求调整风味侧重，做到日常有保障、节日有特色、季节有时令、营养有侧重。

口味适配与调整承诺建立菜品口味反馈机制，主动收集就餐人员意见，针对咸淡、辣度、软硬、油腻度等进行动态调整。针对老年人、体质特殊等就餐人员，提供软烂、清淡、少油少盐菜品；针对年轻就

餐人员，适当提供风味浓郁、口感丰富的菜品，做到众口可调、按需优化。

（四）时令更新与动态轮换承诺

四季时令菜品承诺严格按照春夏秋冬季节变化，优先选用当季新鲜食材，推出时令特色菜品。春季提供春笋、菠菜、韭菜、香椿、荠菜等；夏季提供冬瓜、苦瓜、丝瓜、茄子、番茄、空心菜等；秋季提供莲藕、南瓜、山药、白菜、菌类等；冬季提供萝卜、土豆、甘蓝、冬笋、各类暖锅等。确保时令菜占每日菜品比例不低于 30%，保证菜品新鲜度、口感与营养价值。

周食谱、月计划制度承诺实行周食谱公示、月计划统筹制度，每周提前制定并公示下周菜品清单，明确菜品名称、主料、辅料、烹饪方式、营养特点等，接受监督。每月对菜品结构进行复盘优化，淘汰满意度低的菜品，补充新品种、新做法，确保每月新增菜品不少于 10 种，持续丰富菜品库。

节日与主题餐品承诺在传统节日及重要节点，针对性推出节日特色餐食，如春节饺子、元宵汤圆、端午粽子、中秋月饼、夏至凉面、冬至馄饨等。根据实际需求，适时开设特色窗口，如轻食减脂餐、面食专门窗口、风味小吃窗口等，进一步提升菜品多样性。

（五）食材采购与品质保障承诺

为支撑菜品多样性，我单位承诺建立稳定、优质、可追溯的食材供应体系，严格筛选合格供应商，确保食材新鲜、安全、品类齐全。蔬菜、水果、肉类、水产、粮油、干货等全部从具备合法资质的供应商采购，索证索票齐全，检验检疫合格。严禁使用过期、变质、劣质、

三无原料，从源头保障菜品品质与品种丰富度。

（六）监督考核与持续改进承诺

我单位承诺将菜品多样性纳入日常考核核心指标，由专人负责食谱制定、菜品审核、质量检查、满意度调查。定期开展就餐人员满意度测评，满意度低于标准值立即整改优化。主动接受招标方及相关部门监督检查，对提出的意见建议限时响应、限时落实，不断提升菜品丰富度与服务水平。

四、服务人员健康管理服务承诺

（一）总体承诺

我单位严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《公共场所卫生管理条例》等法律法规，高度重视食堂服务人员健康管理，坚持预防为主、健康上岗、规范管理、全程监控原则，对所有食堂从业人员实行统一管理、统一体检、统一培训、统一建档、统一督查，确保全体服务人员身体健康、持证上岗、规范操作，坚决杜绝因从业人员健康问题引发食品安全风险与卫生隐患。

（二）持证上岗与健康体检承诺

全员持有效健康证上岗承诺所有食堂服务人员（包括厨师、切配、面点师、洗碗工、保洁员、服务员、采购、仓库管理等直接或间接接触食品与餐具的人员），上岗前必须取得当地卫生健康部门或指定医疗机构出具的有效健康证明，严禁无证上岗、证件过期上岗、冒名顶替上岗。健康证有效期满前 1 个月，统一组织复检换证，确保全员证件合法、有效、在有效期内。

年度体检与专项检查承诺严格执行从业人员每年至少一次健康

体检制度，体检项目严格按照餐饮行业要求全覆盖，包括病毒性肝炎、伤寒、痢疾、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全的疾病。体检不合格者，立即调离食品工作岗位，不得从事任何接触食品、餐具、厨具的工作，待痊愈并取得健康证明后方可重新上岗。

岗前健康排查承诺新入职人员必须完成体检并取得健康证后方可办理入职手续，入职前开展健康问询与基础检查，了解既往病史、传染病史、过敏史等，不符合餐饮从业健康要求的人员一律不予录用。

（三）日常健康监测与管理承诺

每日健康晨检制度承诺严格执行每日晨检制度，由专人负责对所有上岗人员进行岗前健康检查，内容包括：体温测量、精神状态观察、有无发热、乏力、咳嗽、咽痛、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、结膜炎等症状。发现异常情况立即暂停上岗，督促及时就医，严禁带病上岗。晨检记录完整留存，建立台账，可追溯、可核查。

健康状况动态报告承诺建立从业人员健康状况主动报告制度，要求员工如出现发热、腹泻、呕吐、咳嗽、皮肤感染等症状，必须第一时间向管理人员报告，不得隐瞒、不得强行上岗。管理人员接到报告后，立即采取离岗、就医、排查、隔离等措施，杜绝带病作业、带伤操作。

个人卫生规范承诺全体服务人员严格遵守餐饮从业人员个人卫生标准，承诺做到：（1）上岗时穿戴统一、整洁的工作服、工作帽、工作鞋，佩戴口罩，头发不外露，不佩戴首饰、手表，不涂指甲油，不留长指甲；（2）勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换工作服，保持个人清洁卫生；（3）处理食材前、如厕后、接触垃圾后、

触摸公共物品后严格按照七步洗手法洗手消毒；（4）工作期间不吸烟、不随地吐痰、不面对食品打喷嚏、不做不卫生动作；（5）不在工作区域饮食、打闹，保持岗位卫生整洁。

（四）健康培训与卫生教育承诺

定期健康与卫生培训承诺定期组织全体服务人员开展食品安全、卫生防疫、健康管理、个人防护等专题培训，每月不少于 1 次，培训内容包括：食品安全法律法规、传染病预防知识、健康体检要求、个人卫生规范、操作卫生流程、应急处置流程等。确保所有人员掌握健康卫生知识，树立健康上岗意识。

传染病防控知识培训承诺重点加强对流感、诺如病毒、肝炎、肺结核、肠道传染病等常见传染病防控知识培训，提高员工自我防护与早期识别能力，做到早发现、早报告、早处置，防止传染病在食堂内部传播及向就餐人员扩散。

培训考核与持证上岗承诺所有培训实行培训 + 考核制度，考核合格后方可继续上岗，将健康卫生意识与操作规范纳入员工绩效考核，强化责任落实，提升整体健康管理水平。

（五）环境卫生与防护保障承诺

工作环境健康保障承诺持续改善食堂操作间、餐厅、更衣室、卫生间等区域环境卫生，定期通风、消毒、清洁，保持空气流通、环境整洁，为服务人员提供安全、卫生、舒适的工作环境，降低疾病传播风险。

防疫物资与防护保障承诺按规定配备充足的口罩、手套、消毒液、洗手液、测温设备等防疫与防护用品，确保服务人员规范使用，做好

自我防护。在特殊时期，严格落实上级防疫要求，强化健康监测与环境消杀。

更衣室与休息区管理承诺规范设置员工更衣室、休息区，保持干净整洁、通风良好，要求员工工作服与私人衣物分开存放，严禁将私人物品、无关物品带入食品加工区域，避免交叉污染。

（六）责任落实与监督追责承诺

专人负责、责任到人承诺成立专门的健康管理小组，明确负责人与管理人，建立一人一档从业人员健康档案，档案内容包括：基本信息、健康证复印件、体检报告、晨检记录、培训记录、奖惩记录、健康状况变动记录等，档案留存规范、完整。

严格监督与违规追责承诺如发现员工无证上岗、健康证过期、带病上岗、违反个人卫生规定等行为，立即严肃处理，对相关责任人进行追责整改。因从业人员健康管理不到位引发食品安全问题或卫生事故的，我单位承担全部责任。

主动接受监督承诺全体服务人员健康信息、健康证信息按要求公示，主动接受招标方、监管部门及就餐人员的监督检查，对指出的问题立即整改，不断完善健康管理体系，确保食堂服务人员全程健康、规范、安全。

五、环境卫生承诺

食堂环境整洁

保持食堂内外环境整洁卫生，定期对食堂进行全面清洁和消毒。我们将建立严格的环境卫生管理制度，确保食堂内外环境整洁卫生。我们将定期对食堂进行全面清洁和消毒，包括地面、墙壁、天花板、

门窗等部位。对于厨房、餐厅等重点区域，我们将增加清洁和消毒的频率，确保环境的卫生安全。我们将使用专业的清洁设备和消毒剂，确保清洁和消毒的效果。同时，我们还将加强对食堂周边环境的管理，保持周边环境的整洁卫生，为食堂营造良好的卫生环境。

合理布局食堂设施，确保通风良好、采光充足。食堂的设施布局将直接影响到环境卫生和用餐体验。我们将合理布局食堂设施，确保通风良好、采光充足。我们将安装专业的通风设备，保证食堂内空气的流通，排除异味和油烟。同时，我们将充分利用自然采光，增加食堂的明亮度，为用餐者提供舒适的用餐环境。我们还将合理安排餐桌、餐椅等设施的摆放，确保用餐者有足够的空间，避免拥挤和混乱。

餐具卫生安全

对餐具、厨具进行严格的清洗和消毒，确保餐具、厨具的卫生安全。餐具和厨具的卫生安全是保障食品安全的重要环节。我们将对餐具、厨具进行严格的清洗和消毒，确保其卫生安全。我们将采用高温消毒、化学消毒等多种消毒方式，确保消毒效果。对于餐具，我们将在清洗后进行高温消毒，确保杀灭细菌和病毒。对于厨具，我们将根据不同的材质和用途，选择合适的消毒方式，如化学消毒、紫外线消毒等。我们还将建立餐具消毒台账，记录餐具的消毒时间、消毒方式等信息，确保消毒工作的规范、准确。

建立餐具消毒台账，记录餐具的消毒时间、消毒方式等信息，以便进行追溯和管理。餐具消毒台账将详细记录每一批次餐具的消毒时间、消毒方式、消毒人员等信息，确保餐具消毒工作的可追溯性。在需要进行食品安全追溯时，我们可以迅速查找到相应的餐具消毒记录，为食品安全事故的处理提供有力的证据。同时，我们还将通过餐具

消毒台账对消毒工作进行管理和监督，确保消毒工作的规范、准确。

虫害防治

采取有效的虫害防治措施，如安装防虫网、使用灭虫剂等，防止虫害对食品和环境造成污染。虫害是影响环境卫生和食品安全的重要因素之一。我们将采取有效的虫害防治措施，确保食堂的卫生安全。我们将在食堂的门窗、通风口等部位安装防虫网，防止蚊虫、苍蝇等害虫进入食堂。同时，我们将定期使用灭虫剂对食堂进行喷洒，杀灭害虫。我们还将加强对食堂周边环境的管理，清理垃圾和积水，减少害虫的滋生环境。对于发现的虫害问题，我们将及时进行处理，确保虫害不会对食品和环境造成污染。

定期对食堂进行虫害检查，发现虫害及时处理，确保食堂的环境卫生。我们将定期对食堂进行虫害检查，确保虫害防治措施的有效性。检查人员将仔细检查食堂的各个部位，如厨房、餐厅、仓库等，发现虫害及时进行处理。我们将采用专业的虫害防治方法，如物理防治、生物防治等，确保虫害得到有效控制。同时，我们还将加强对员工的虫害防治培训，提高员工的虫害防治意识和能力，共同维护食堂的环境卫生。

四、承诺的监督与执行

建立内部监督机制

设立专门的质量监督部门，对服务质量、食品安全和环境卫生进行定期检查和评估。为了确保各项承诺得到有效执行，我们将设立专门的质量监督部门，负责对服务质量、食品安全和环境卫生进行全面监督。质量监督部门将制定严格的检查标准和评估方法，定期对食堂的各个环节进行检查和评估。对于发现的问题，质量监督部门

将及时下达整改通知，要求相关部门和人员立即进行整改。同时，质量监督部门还将对整改情况进行跟踪和复查，确保问题得到彻底解决。

对员工进行定期培训，提高员工的服务意识、食品安全意识和环境卫生意识，确保员工严格遵守各项承诺。员工是实现服务承诺的关键因素。我们将对员工进行定期培训，提高员工的服务意识、食品安全意识和环境卫生意识。培训内容将包括服务礼仪、食品安全知识、环境卫生标准等方面。通过培训，我们将让员工深刻认识到服务质量、食品安全和环境卫生的重要性，增强员工的责任感和使命感。同时，我们还将通过培训提高员工的专业技能和素质，确保员工能够严格遵守各项承诺，为机关工作人员提供优质、安全、卫生的餐饮服务。

接受外部监督

自觉接受新乡市卫滨区机关单位的监督和检查，对提出的意见和建议及时进行整改。我们将自觉接受新乡市卫滨区机关单位的监督和检查，积极配合机关单位的工作。对于机关单位提出的意见和建议，我们将高度重视，及时进行整改。我们将建立健全的反馈机制，及时向机关单位汇报整改情况，确保机关单位的意见和建议得到有效落实。同时，我们还将定期邀请机关单位对食堂的服务质量、食品安全和环境卫生进行评估，听取机关单位的意见和建议，不断改进我们的工作。

积极配合相关部门的检查和抽检，确保食堂的服务质量、食品安全和环境卫生符合国家标准。我们将积极配合相关部门的检查和抽检，确保食堂的服务质量、食品安全和环境卫生符合国家标准。我们将严格遵守国家有关法律法规和标准，加强对食堂的管理和监督。

对于 相关部门提出的整改要求，我们将认真对待，及时进行整改。同时，我们还将加强与相关部门的沟通和协作，共同推动食堂的规范化、标准化建设，为机关工作人员提供更加优质、安全、卫生的餐饮服务。

我们深知，服务质量、食品安全和环境卫生是餐饮服务的核心。河南寰宇餐饮服务有限公司将以高度的责任感和使命感，认真履行以上承诺，为新乡市卫滨区机关单位提供优质、安全、卫生的餐饮服务。如有违反承诺的情况，我们将承担相应的法律责任，并积极采取措施进行整改，以实际行动赢得机关单位的信任和支持。

供应商（电子签章）：河南寰宇餐饮服务有限公司

日期：2026年03月02日