

# 广东职业技术学院文件

粤职院发〔2024〕152号

## 关于印发《广东职业技术学院食堂管理与考核办法》的通知

各二级单位：

《广东职业技术学院食堂管理与考核办法》已经于2024年10月8日学校校长办公会审议通过，现予印发，请遵照执行。

广东职业技术学院

2024年10月12日

# 广东职业技术学院食堂管理与考核办法

## 第一章 总则

**第一条** 为进一步贯彻落实学校食品安全责任制，促进学校后勤管理部门和食堂经营方增强服务意识、责任意识和风险意识，提高食堂服务质量和水平，现根据有关规定，结合学校实际情况，特制定本办法。

**第二条** 通过本办法的制定和实施，学校构建对食堂经营方全方位、多角度考核评价体系，对食堂进行食品质量与安全饮食服务质量等方面的考核。学校本着“明确责任、规范管理、师生评价、全面考核”的原则对食堂进行考核，并坚持公平、公正、公开。

## 第二章 管理机构与职责

**第三条** 学校成立食堂管理与考核工作小组，具体负责组织实施食堂管理与考核工作。该小组由分管后勤工作的校领导任组长，后勤基建部部长、学生工作部副部长及工会副主席任副组长，成员由学校食品安全总监、后勤科负责人、食品安全管理人员、校医生、教师代表、学生代表及食堂经营方现场负责人等组成，其职责是：

（一）加强对学校食堂管理与考核工作的指导，确保食品安

全、饭菜质量和饭菜价格基本稳定，保证食堂正常运行；结合各方优势，打造并宣传食堂文化，充分发挥食堂育人功能。

（二）定期召开学校食堂工作会议，通报考核情况，部署、指导和组织相关部门做好食堂管理与考核工作。

（三）严格执行食堂考核奖惩措施，建立食品安全责任制和责任追究制度，建立食品安全应急处置预案，坚决杜绝食源性疾患和食物中毒事故发生。

（四）为食堂经营方营造良好的经营环境，建立竞争机制、激励机制和风险防范机制，依照契约，在饮食服务充分保障的基础上实现校企资源的整合，维护学校、师生和企业利益。

**第四条** 后勤基建部为学校食堂监督、管理、协调职能部门，在分管后勤工作的校领导和食品安全总监的领导下，全面负责组织实施食堂监管与考核评价工作，其职责是：

（一）按照《中华人民共和国食品安全法》、《广东职业技术学院食品安全与营养健康管理办法》和《校园食品安全承诺书》的有关规定，组织实施食品安全检查与考核工作。

（二）制定食品安全应急处置工作预案，提高防控群体性食物中毒、传染病及其他突发食品安全事件的能力和水平。

（三）认真履行监管职责，加大检查考核力度，按照《广东职业技术学院食品安全“日管控、周排查、月调度”工作制度》，严格对照《校园食品安全量化检查表》（附表1）、《学校每周食品安全排查治理报告》（附表2）进行全方位、多角度的

监管；每月召开食品安全调度会议，总结上月所发现问题及解决结果，分享先进经验，对下月食堂重点工作进行部署。加强对食堂关键环节的检查、监管，对现场发现的问题及时提出整改意见，督促食堂经营方尽快落实整改，及时采取应对措施，预防食物中毒事件发生，并通报整改结果。

（四）会同有关职能部门、学生膳食管理协会和师生代表对食堂的食品安全、物资采购、服务质量、饭菜质量、饭菜价格等进行定期日常检查考核和不定期抽查考核，发现问题则限期整改，组织师生定期对食堂经营服务情况进行满意度调查，建立学校监督管理长效机制。

（五）认真履行协调职能，及时反映师生对食堂的意见和建议，维护师生的正当权益。

（六）负责承办与食堂相关的大型活动，指导膳管会学生团队完成好活动全流程工作，协调好其他活动在食堂的场地使用。

（七）会同学工部、学生社团和食堂经营方在食堂积极开展教育学习、会议报告、社团活动、沟通交流、勤工助学、休闲娱乐于一体的多功能活动；共同倡导节约、爱护环境和文明就餐，组织引导学生参与食堂民主管理。

**第五条** 学生膳食管理协会（下称“膳管会”）是隶属学校后勤基建部的学生组织，是学生与食堂沟通的桥梁，在后勤基建部的指导下开展工作，其职责是：

（一）协助后勤基建部做好学校餐饮场所食品安全的监督管理

理。

(二) 接收、跟进关于餐饮的投诉事项，督促食堂经营方妥善处理；反馈学生意见和建议，为提高餐饮服务水平献计献策，发挥餐饮经营单位与师生之间的“桥梁”作用。

(三) 宣传校园饮食文化，倡导健康饮食。

(四) 承办与食堂相关的活动，做好活动全流程工作。

**第六条** 食堂经营方为学校食堂日常服务和经营单位，负责学校饮食服务和保障工作，其职责是：

(一) 制定本单位食品安全责任书，层层签订食品安全责任书，责任到岗、责任到人，明确每个岗位、每个人必须履行的责任和义务，建立责任追究制度。

(二) 及时按照投标承诺购买饮食场所食堂卫生安全和消防安全公共责任保险。

(三) 积极配合学校职能部门和卫生行政部门的食品安全监督和考核，及时消除食品安全隐患，保证食品安全，一旦发现食物中毒事件，必须立即向学校汇报，并做好相应应急处理工作。

(四) 抓好员工队伍建设和日常培训工作，不断提高员工安全意识、责任意识、风险意识和管理水平，坚决杜绝食品安全和消防安全隐患，确保学校安全与稳定。

(五) 积极配合有关部门、学生社团开展教育学习、会议报告、社团活动、沟通交流、勤工助学、休闲娱乐等活动，按照投标承诺开展勤工助学活动，提供勤工俭学岗位。

（六）坚持自查自纠，定期和不定期对食堂安全进行全面检查，把食品安全和其他安全工作落到实处，做到有制度、有措施、有奖惩、有效果。

（七）为师生提供的餐饮服务，要做到菜品种类变化多样，同时要量价合适、质价相符，不得擅自提价，既要保障安全和遵守市场规律，又要充分考虑到大多数师生的消费能力，严格控制饭菜价格，保持饭菜价格稳定。中低价菜比例要在70%以上，按3:4:3的比例供应高价菜、中价菜和低价菜（参考同期同类院校定价）。

（八）提升烹饪制作和服务的科技含量，做到每餐营养搭配合理，体现饮食文化和保健功能，并根据不同的季节和不同的教学阶段特点，结合传统文化，为师生提供各类保健和营养套餐服务。

（九）食堂经营方现场负责人应在岗在位，亲自参与食堂经营管理，构建畅通有效的学生投诉和意见处理的渠道和机制，以开放的态度接受和处理师生的投诉和建议；餐饮单位在经营过程中要通过实施餐厅值班经理制度，并结合设立意见箱、参与相关会议、公开餐厅负责人联系方式、现场征求和处理师生意见与建议等方式，不断提高服务水平和饭菜质量；学校每月召开一次食品安全月调度工作会议，现场负责人应亲自到场，汇报总结相关情况，及时改进有关问题，明确下月工作计划和重点工作部署，进一步将食堂办得更好。

(十) 食堂经营方要认同学校的管理理念，提高食堂服务质量和管理水平，积极参与后勤服务和教育教学活动，将食堂工作与育人工作紧密结合，不断发挥食堂育人功能。

(十一) 食堂经营方应配合学校要求，根据后勤基建部的安排做好寒暑假、节假日轮流开餐工作。

### 第三章 食堂考核内容

#### 第七条 食材采购

(一) 采购的食材必须符合国家食品安全标准，严禁采购 过期、变质、假冒伪劣产品。

(二) 食堂采购食品、食品添加剂应当查验并索取供货者的营业执照、生产经营许可证和产品合格证明、动物产品检疫合格证明等资料。采购大米还应每批次索取包含重金属指标的产品检验合格证明。不得采购无票证或票证不符的食品。

(三) 食堂采购食品应当做好食品采购验收和登记，建立食品进货台账，确保食品可追溯。建立使用电子或纸质台账，记录食品、食品添加剂的采购和使用情况。

#### 第八条 食材食品储存

(一) 食材存储应分类、分架、离墙、离地进行存放，分隔或分离贮存不同类型的食品原料。食材存储区域应保持清洁、通风，定期消毒，防止食材变质。

(二) 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保

质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

（三）在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

（四）及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化；冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻；冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。存放成品、半成品应当盛装在容器内，并加盖或用保鲜膜覆盖。

（五）遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

（六）烹饪食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间暂存。烹饪后至食用时间超过 2 小时的，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

（七）食物放置离墙离地，冰箱冰柜内生熟食品分开，内无杂物、无过期霉变食物，并定期清理、除霜、消除异味。

（八）食品添加剂应实行“五专”管理：专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专人登记，严格控制使用。并显著标

识“食品添加剂”字样，制作存放品种清单。

### 第九条 食品加工操作流程

（一）食堂全面推行“明厨亮灶”建设，采用设立视频监控式厨房向就餐者展示食品加工制作关键场所和关键过程，保障就餐者的知情权和监督权。

（二）食堂按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应防止食品在存放、运输、操作过程中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。

（三）食品加工的工用具、存贮设备设施应当符合食品安全要求。用于原料、半成品和成品加工的工用具及容器宜通过形状、材质、颜色区分，并做到标识明显、定位存放。

（四）食堂的备餐间应当按专间要求设置。

（五）食堂在加工制作食品时，应严格按照各功能(区)间与设备设施的用途和加工规程进行，不得随意变更、交叉使用。

1. 动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗。

2. 各切配区的刀具、板不得混用，砧板应立式存放。

3. 生熟食品的加工工具及容器应按照标识严格分开使用。原料、半成品、成品应分开存放。

4. 已盛装食品的容器不得直接置于地上。

（六）食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。

（七）食品添加剂的使用应当遵循不用或者少用的原则。不

得超范围、超限量使用食品添加剂。食品添加剂应当存放于专用设施或区域中，使用食品添加剂应当准确称量，并建立完整的使用登记记录。

（八）学校食堂提供的每餐次食品成品应当留样。食品留样应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设施并在 5℃ 左右的条件下冷藏存放 48 小时以上。每个品种留样量不少于 150g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

#### **第十条 清洁卫生**

（一）食堂室内环境干净整洁，桌椅干净整齐，无垃圾、杂物、无污渍。要经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通，食堂内外的油渍应及时清理。

（二）餐具、饮具等工用具清洗消毒应严格执行清洗消毒管理控制制度，并确保消毒达到规定的效果。洗涤剂、消毒剂符合餐饮服务要求，并提供检测报告。餐具、饮具的保洁设备设施应确保洁净、密闭，并有明显标识。保洁设备设施内不得存放杂物或私人物品。

（三）从业人员应当保持良好的个人卫生。操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物，操作过程中应保持手部清洁卫生。专间操作人员进入专间应更换成专间专用工作服并佩戴口罩，操作前应严格洗手消毒，操作中应适时消毒。

## 第十一条 服务质量

（一）食堂按时营业，工作时间开足窗口并且保证有热饭菜及副食品供应，努力做到膳食质量好、价格适宜、服务优质。

（二）食堂工作人员文明用语、热情服务，耐心听取师生意见和建议，及时改进服务中的不足。

（三）食堂工作人员定期体检，持有效健康证上岗，上岗时注意个人卫生，工衣、工帽、手套、口罩穿戴整洁。严格按照要求，做好晨检工作并记录。食堂每月组织食品从业人员培训。

（四）开展特色服务，最大限度满足广大师生多层次、多元化和多样化的饮食需求。

（五）食堂有完善的规章制度，且服从学校的各项管理规定，做好食堂人员管理，积极提交学校要求收集的资料，配合整改给师生提供良好的就餐服务。

（六）按照规定提供大众餐每餐的菜品，高、中、低价菜品的比例达到3:4:3，菜品价格不得随意波动。

（七）食堂经营方应根据上级文件、政策要求及时调整食堂管理措施，创新管理方法，做好食堂管理与服务工作。

（八）食堂经营方管理层或项目经理，有配合学校后勤基建部的义务，对校内全部食堂的员工进行交叉、轮流培训的义务和责任，培训效果由参训人员等进行客观评价，作为考核评分的一部分。

## 第四章 考核方式

**第十二条** 考核主要包括“月度考核”和“年度考核”，考核内容包括学校对食堂经营方采取的“日常检查、现场抽查、师生满意度测评、食堂监管员考评”四大类组成月度考核基本内容，年度考核根据月度考核分数综合计算。后勤基建部根据考评内容做好相应评分、统计、存档和公布等工作，综合考核评分作为学校对食堂经营方进行奖惩的基本依据。

单数月考核内容包括“日常检查、师生满意度测评、食堂监管员考评”三项，评分比例为：

日常检查：师生满意度测评：食堂监管员考评=3:4:3。

双数月考核内容包括“日常检查、现场检查、师生满意度测评、食堂监管员考评”四项，评分比例为：

日常检查：现场检查：师生满意度测评：食堂监管员考评=2:3:3:2。

(一)日常检查：日常检查是监督管理工作的主要任务和日常工作，也是检查人员每天需要认真做好的本职工作。日常检查由学校食品安全管理员和膳管会共同开展。

(二)现场检查：检查人员对各食堂的工作进行检查，检查时间和内容依当时工作情况确定，检查每2个月进行一次，由后勤基建部领导及后勤科工作人员，会同各食堂经营方食堂监管员、膳管会学生代表等共同实施。

(三)食堂监管员考评:食堂监管员根据考核时间段内所监管食堂的整体情况,对所监管食堂给予综合评价。

(四)师生满意度评价:后勤基建部指导膳管会每月进行一次师生对食堂满意度的评价调查,统一采用线上调查问卷的方式,根据实际情况确定每月的调查问卷主题和题目。原则上各校区使用统一样式调查问卷,若有特殊情况,各校区可自行确定调查问卷主题和题目。

## 第五章 考核结果

**第十三条** 每次、每项考核结束后,考核人员将评分和检查结果存档,每月底进行统计汇总,建立食堂考核档案。

**第十四条** 对于检查中发现的严重问题,要及时上报,采取有效的措施及时解决。

**第十五条** 对于检查中发现的涉及学校有关职能交叉的问题,由后勤基建部负责调查核实和协调处理,形成齐抓共管的工作局面。

**第十六条** 对于检查考核过程中出现的问题,后勤基建部和食堂经营方应认真分析和总结,提出改进建议,并加强沟通与合作,逐步健全完善食堂管理与考核工作程序。

## 第六章 奖惩方式

**第十七条** 设置“食堂服务质量考核金”，专项用于食堂考核奖励。按招标文件和服务合同相关条款的约定，从食堂月营业额中预留固定额金额作为食堂服务质量考核金，预留金额按照招标文件和承包合同相关条款为准。

**第十八条** 食堂考核奖励包括“月度考评奖励”和“年度考评奖励”。每年“月度考评奖励”的奖励资金基数为每月从食堂营业额预留的食堂服务质量考核金金额；“年度考评奖励”的奖励资金基数为月考核奖励发放后，剩余食堂服务质量考核金金额的总额。各食堂的食堂服务质量考核金均按各自预留的金额为基数进行计算。

**第十九条** “月度考评奖励”奖励月份为每年的3月至6月、9月至12月，共8个月，根据月度考核情况确定奖励资金的比例（详见表1）；其他不参与奖励性考核的自然月，食堂经营方仍需接受学校的考核。

表 1. 月度考评奖励比例

序号	月度考核综合评分	奖励比例
1	90分以上（含90分）	90%
2	85-90分（含85分）	80%
3	80-85分（含80分）	70%
4	75-80分（含75分）	60%
5	70-75分（含70分）	50%
6	低于70分	0
备注：月份考评奖励实际金额=月份考评奖励资金基数×奖励比例		

**第二十条** “年度考评奖励”根据各食堂年度考核（综合所有考评月份的考核结果）确定年度奖励资金的比例，详见表2。

表2. 年度考评奖励比例

序号	年度考核综合评分	奖励比例
1	90分以上（含90分）	100%
2	85-90分（含85分）	90%
3	80-85分（含80分）	80%
4	75-80分（含75分）	70%
5	70-75分（含70分）	50%
6	低于70分	0
备注：年度考评奖励实际金额=年度考评奖励资金剩余基数×奖励比例		

**第二十一条** 学校按《广东职业技术学院食堂管理与考核办法（2024年）》对各食堂进行考核，考核结果作为食堂考核奖励的依据。

**第二十二条** 食堂经营过程中出现以下情况的，取消当月“月度考评奖励”资格及当年“年度考评奖励”资格。

- （一）食堂发生 10 人或以上群体食物中毒事件；
- （二）出现无故停餐事故；
- （三）违反合同相关规定，罚款次数超 10 次；
- （四）发生重大安全事故或食品安全事故；
- （五）年度考核综合评分低于 70 分。

**第二十三条** 食堂经营过程中出现以下情况的，取消当月“月度考评奖励”资格。

（一）食堂使用“三无”（无质量合格证（或生产许可证）、无生产日期、无生产厂家）食品原材料及假冒伪劣产品（如：假盐、地沟油等）；

（二）食堂使用违禁食品添加剂（如：苏丹红、硼砂、大红色素、亚硝酸盐、无中文标识等）；

（三）食堂使用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

（四）食堂使用超过使用期限的产品、使用或储存未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类及其制品生产食品；

（五）食堂如有使用或储存致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的产品；

(六)食堂对食品药品监督管理部门通报的不合格产品拒不召回或停止使用的;

(七)食堂员工骚扰师生,造成不良影响的。

**第二十四条** 食堂经营方在奖励资金发放后7个自然日内,发生上述食品安全事故且经核实确认无误,学校有权将已发放的奖励资金追回,且食堂经营方必须无条件配合。

**第二十五条** 食堂考核奖惩除按照此办法外,同时按招标文件和合同中规定的事项执行;部分奖励性补贴参照《广东职业技术学院文化食堂建设电费补贴方案》执行。

**第二十六条** 在省级或国家级高校食堂标准化建设中被评为“优秀、先进或示范”食堂,学校一次性给予1万元的奖励,资金从食堂综合发展基金支出。

## 第七章 附则

**第二十七条** 本办法适用于本校所有食堂,校内其它食品经营场所的管理考核参照执行。

**第二十八条** 本办法从正式发文之日起施行,由后勤基建部负责解释,原《广东职业技术学院外包食堂考核办法》粤职院后勤发【2022】2号同时废止。

## 附表 1

食堂负责人签名:

膳管会签名:

日期:

# 校园食品安全量化检查表

重点项(\*) 26 项, 一般项 26 项, 共 52 项

检查项目 或点位	检查 序号	检查内容	检查结果	备注
许 可 及 信 息 公 示	*1	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、食品安全管理机构及负责人、食品原料进货来源、供餐单位、从业人员健康证明及上一次日常监督检查结果记录表等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*2	按照“互联网+明厨亮灶”建设要求, 公示加工操作关键过程	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*3	食品经营许可证合法有效, 经营地址、经营项目等与食品经营许可证一致(中小学、幼儿园、中等技校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、三明治等高风险食品)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
经营场所 通用要求	4	场所内无污染源和活禽, 地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*5	采取有害生物防制措施, 无苍蝇、老鼠、蟑螂等或其活动痕迹。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	6	设置足够的存放架, 分类分架、离地离墙, 不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等), 分设存放区域, 不同区域有明显的区分标识。食品库房未存放有毒有害物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	7	散装食品(食用农产品除外)贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	

原料贮存	8	冷冻(藏)设施正常运转,有温度显示装置,温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	9	食品及原料具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*10	未发现禁止经营的食品及原料,包括长江流域非法捕捞渔获物、禁止食用野生动物等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*11	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、五指毛桃等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
食品加工制作通用要求	12	具有与加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备,设施设备清洁,运转正常。未超出供餐接待能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*13	加工食品原料、半成品、成品的工具容器有明显的区分标识,分开使用,防止生熟食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	14	未在食品加工场所贮存非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*15	食品加工过程符合要求,用水符合生活饮用水标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	16	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施,光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
粗加工区	17	动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗,清洗后的食品原料与未清洗的分开存放,有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
切配区	18	半成品与成品分区存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	19	禽蛋清洗外壳后使用,必要时消毒外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	20	调味料容器表面清洁、加盖,调味料按标签要求使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

烹饪区	*21	存放食品添加剂有专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂(含拆包盛放)的标签上标注有使用范围、用量、使用方法、生产日期和保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*22	未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
专间	*23	生食类食品、冷食类食品、裱花蛋糕加工及备餐在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	24	专间有明显标识,标明用途,在显著位置公示人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	25	专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*26	设置独立空调、空气消毒、洗手消毒、食品冷藏等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	27	专间内由专人加工制作,更换专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*28	使用专用的工具、容器、设备,使用前消毒,使用后洗净并保持清洁。专间存放食品为可直接入口食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	29	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
专用操作区	*30	制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作在专用操作区或专间内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	31	操作区有明显标识,标明用途。备餐区在显著位置公示人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	*32	使用专用的工具、容器、设备,使用前消毒,使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	33	加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水,应为净化水或处理后的直饮水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

			项	
	34	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽，佩戴口罩，加工制作前清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
供餐管理	*35	尽量当餐供应。烹饪后至食用前超过 2 小时的高危易腐食品，在高于 60℃或低于 8℃条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时、且未发生感官性状变化的，充分再加热后供餐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
	36	供餐过程中对食品采取有效防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
就餐区	37	就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
食品留样	*38	集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的，每餐次食品成品留样，每个品种留样量不少于 125 克，存放 48 小时以上，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
废弃物处理	39	设置专门的加盖餐厨废弃物收集设施并有明显标识。建立台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
餐用具洗消管理	*40	有专用的餐用具清洗消毒水池或设备，未与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
	41	洗涤剂、消毒剂符合国家标准，包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
	42	采用物理消毒的，配备相适应的消毒设备，运转正常消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	
餐用具保	*43	消毒后的餐饮具表面光洁，无油渍、残渣、异味，符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理 缺项	

洁管理	*44	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中大件餐饮具可使用敞开式的货架存放，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
文件与记录管理	45	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料控制、过程控制、食品安全事故处置等制度，并落实制度要求。对从业人员进行食品安全培训。有从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录(每周一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每半年一次)等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*46	食品安全管理人员按规定参加食品安全培训，具备相应的食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	47	有每日晨检记录、食品安全自查记录(每周一次)、食品安全相关人员集中学习记录(第周一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每半年一次)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*48	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测合格报告。保存期限符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
采用学生集体用餐配送单位供餐的学校	*49	有查验每批次餐品中心温度的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*50	学校留存供餐单位 HACCP 认证证明、食品安全自查报告以及每餐检验报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*51	可通过“互联网+明厨亮灶”查看供餐单位食品安全自查和风险隐患排查等情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	
	*52	学校食品安全负责人每月对供餐单位开展至少一次食品安全巡查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合 理 缺 项	

说明：1. 检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题  
②基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格，且  $70\% \leq$  一般项合格率  $< 100\%$ ；  
③不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率  $< 70\%$ 。

2. 存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/(检查的项目数－合理缺项的项目数)×100%。

3. 当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。



(一) 食品安全风险可控，无较大食品安全风险隐患。

报告人:

年 月 日