中小学校餐饮食品安全综合评价表（试行）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **内容** | **分值** | **得分** | **备注** |
| **责任**  **管理**  （11分） | 1.持有有效食品经营许可证；在食堂显著位置悬挂量化分级监督信息公示牌，所设内容完整，量化分级为A级(4分），B级（2分）,C级（0分）。食堂三年以上未发生食品安全事故。 | 6 |  |  |
| 2.建立食品安全管理组织机构及责任体系，明确校长是校园食堂食品安全第一责任人，设有专职食品安全管理员并持证上岗，与监管和主管部门签定责任书。 | 3 |  |  |
| 3.校长应每学期至少主持召开两次学校食品安全专门会议，并有会议记录，每月至少进行一次食品安全自查。 | 1 |  |  |
| 4.食品安全管理员进行日常食品安全检查每周不少于1次，检查有记录、整改有结果。 | 1 |  |  |
| **制度**  **管理**  （9分） | 5.建立食品安全追溯制度。校园食堂原料采购、食用和库存等数据进行全链条监管，采购索证索票、进货查验和台账记录执行良好，且具可溯源性。 | 3 |  |  |
| 6.建立食品安全管理档案。档案内容包括监管部门的监督意见书、现场检查笔录和本单位食品安全检查记录，整改报告等。 | 1 |  |  |
| 7.建立人员教育培训制度及培训档案。内容包括食品安全知识培训计划、内容、记录和成绩等。定期对食堂管理人员和从业人员培训，每学期≧20小时。 | 1 |  |  |
| 8.建立人员健康管理制度。认真执行晨检制度并有记录。从业人员均持有健康合格证明。 | 3 |  |  |
| 9.健全完善食物中毒及突发事件应急预案。 | 1 |  |  |
| **设施**  **布局**  （18分） | 10.食堂距暴露垃圾场(站)等污染源25米以上。 | 3 |  |  |
| 11.食品处理区设置专用的粗加工、切配、烹饪、备餐、餐具清洗消毒、贮存等场所。流程布局合理，并能有效防止交叉污染。 | 2 |  |  |
| 12.操作间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。设备设施运转良好能满足需要，“三防”设施齐全。 | 2 |  |  |
| 13.原料、半成品、成品加工工具、容器分开使用，标识明显。 | 2 |  |  |
| 14.按“色标管理”对食品用具实行“红、绿、蓝、”三色区分，分别为动物类食品红色、植物类食品绿色、水产品蓝色。 | 2 |  |  |
| 15.仓库内有足够数量货架，按要求分类存放，货物要离地、隔墙10公分以上。冷藏冷冻设施及通风、防潮、防鼠等设备设施正常运转。 | 3 |  |  |
| 16.餐厨废弃物盛放容器采用密闭式或加盖，外观清洁；与有餐厨废弃物处理资质的单位签订餐厨废弃物处理协议；餐厨废弃物处理台账记录清晰完整可追溯。 | 2 |  |  |
| 17.餐用具清洗消毒有专用水池，消毒设施满足需要，且有明显标识。消毒后的餐用具应存放在密闭保洁柜内。 | 2 |  |  |
| **规范**  **操作**  （23分） | 18.设有专用洗涮水池，消毒设施，设有足够的供用餐人员使用的洗涤设施。 | 2 |  |  |
| 19.从业人员操作时应穿戴工作衣帽、着装整洁，操作行为规范。 | 1 |  |  |
| 20.生熟食品分开存放，冷冻冷藏设施满足需要，标识清楚，避免交叉污染。 | 2 |  |  |
| 21.食品添加剂专人采购、专人领用、专人保管、专账登记、专柜存放等五专规定落实，不违规使用食品添加剂。 | 2 |  |  |
| 22.无违规制作凉菜或使用亚硝酸盐等行为。 | 3 |  |  |
| 23.加工间地面、天花板、灶台及加工器具、四周墙面整洁，下水道通畅，无卫生死角、异味。 | 2 |  |  |
| 24.加工后的食品应与半成品、原料分开存放。用于烹饪的调味料盛放器皿应每天清洁，使用后随即加盖，不得与地面或污垢接触；盛装食品的容器不得直接放置于地面。 | 2 |  |  |
| 25.每份留样食品至少125克，留样容器要密封标明日期，冷藏保存48小时以上，留样记录齐全,管理规范。 | 2 |  |  |
| 26.库房内食品、原辅料应分类存放，无杂物和有毒有害的物品。原辅料符合食品安全要求，有效期、标签、标识齐全。原料库专人保管，应建立入库、验货、出库台帐。 | 2 |  |  |
| 27.食品主原料实行定点采购制并索证，进货渠道正规（定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件）。 | 3 |  |  |
| 28.不得采购三无食品或原料，不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。 | 2 |  |  |
| **企业**  **资质**  **业绩**  **信誉**  （21分） | 29.具有工商部门注册的餐饮企业法人营业执照。 | 1 |  |  |
| 30.公司连续近三年及以上承接学校食堂的。 | 1 |  |  |
| 31.经营期间学校受市教育局表彰者。 | 1 |  |  |
| 32.经营期间相关管理部门未接到投诉的，得3分；接到投诉1—3次（包含3次）的，得2分；接到投诉4—5次（包含5次）的，得1分；超过5次的，不得分。 | 3 |  |  |
| 33.满意度测评超80%的，得15分，超70%的，得10分，超60%的，得5分，不到60%不得分。 | 15 |  |  |
| **经营**  **管理**  （10分） | 34.有健全的食堂管理制度和经营管理机构，服务人员配备科学合理，有等级厨师、专兼职营养师、配菜师、食品卫生专管员等。 | 1 |  |  |
| 35.成本核算确切、利润空间合理，有公示结算清单，财务管理制度规范。 | 1 |  |  |
| 36.饭菜优质足量、品种多样，定价合理，符合微利要求。 | 1 |  |  |
| 37.有健全的安全管理职责、措施，突发事件应急预案齐全，程序清楚，保障有力。 | 1 |  |  |
| 38.食堂及周边环境卫生保洁措施落实到位。 | 1 |  |  |
| 39.设备设施日常维护措施及相关责任落实到位。 | 1 |  |  |
| 40.制定有员工服务规范，工作人员遵守校规校纪，统一着装，服务态度良好。 | 1 |  |  |
| 41.从业人员必须取得健康证和培训合格证。患病从业人员不得上岗。 | 1 |  |  |
| 42.响应招标文件要求，经营权不私自转包，不委托他人经营。 | 1 |  |  |
| 43.公布投诉电话，有反应意见的多种渠道，有改进方案与反馈流程。 | 1 |  |  |
| **社会**  **监督**  （8分） | 44.建立校园食堂社会监督员制度。聘请社会监督员或成立有教工代表、学生家长代表参加的膳食管理委员会，对校园食堂食品安全进行群众监督并检举各种违法违规行为。 | 3 |  |  |
| 1. 实施校园食堂明厨亮灶建设，将食品加工操作间、洗消间等关键部位和重点环节，通过直观形式或视频传输等方式进行展示。实行“四D” “五常”“六T”“6S”等食堂规范管理模式。 | 5 |  |  |

得分： 分

说明：1.总分100分，90分以上优秀，80～90分良好，70分以上为合格。