**附表一：**

**皖南医学院食堂日常检查评分表（100分）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **检 查 内 容** | **分值** | **得分** |
| 许可管理 | 1★ | 是否按要求悬挂摆放许可证和量化分级信息公示牌 | 1 |  |
| 2★ | 是否擅自销售禁止制售的凉菜、海鲜、裱花蛋糕等食品 | 2 |  |
| 人员管理 | 3★ | 后勤处组织召开的食品安全分析会议是否按时参加 | 2 |  |
| 4 | 学校组织的从业人员培训是否组织所有人员按时参加 | 1 |  |
| 5 | 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案 | 1 |  |
| 6 | 从业人员中是否存在无健康证明的人员 | 1 |  |
| 7★ | 从业人员个人卫生是否符合要求 | 2 |  |
| 8 | 从业人员是否佩戴口罩、帽子，工作服是否整洁 | 1 |  |
| 9 | 是否认真执行每日晨检制度 | 2 |  |
| 场所环境 | 10 | 场所内外环境是否整洁 | 2 |  |
| 11 | 各类物品摆放是否规范 | 1 |  |
| 12★ | 是否在售卖间使用彩色塑料包装食品 | 3 |  |
| 13 | 废弃物、餐厨残余处理是够规范，垃圾桶是否及时加盖 | 2 |  |
| 14 | 废弃物暂存设施是否符合要求 | 1 |  |
| 15 | 地面与排水是否符合要求 | 1 |  |
| 16 | 墙壁与门窗是否符合要求 | 1 |  |
| 17 | 屋顶与天花板是否符合要求 | 1 |  |
| 18 | 更衣场所是否符合要求 | 1 |  |
| 设备设施 | 19 | 洗手消毒设施是否符合要求 | 1 |  |
| 20 | 抽油烟机、通风排烟设施是否能正常工作 | 2 |  |
| 21 | 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求 | 1 |  |
| 22★ | 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求 | 2 |  |
| 23 | 餐具消毒柜是否符合要求 | 2 |  |
| 24★ | 饭菜保温措施是否符合要求 | 2 |  |
| 25★ | 售卖备餐是否存在堆叠现象，是否符合操作规范 | 2 |  |
| 26 | 灭蝇灯、紫外灯是否及时检修、清洁 | 1 |  |
| 27 | 是否执行了“明厨亮灶”相关要求 | 1 |  |
| 28 | 售卖窗口是否可开闭 | 1 |  |
| 采购贮存 | 29★ | 是否采购了禁止经营的食品 | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 30★ | 是否符合索证索要、查验记录要求 | 3 |  |
| 31★ | 各类台账记录是否符合台账管理制度 | 2 |  |
| 32 | 主副食库的贮存是否符合要求 | 1 |  |
| 33★ | 冰箱、冷库内的卫生及分类是否符合规范操作要求 | 2 |  |
| 34 | 是否开展定期检查与清理，是否存在过期食品 | 2 |  |
| 食品添加剂 | 35★ | 是否符合五专要求 | 3 |  |
| 36★ | 是否存在超范围、超剂量使用现象 | 3 |  |
| 37 | 是否使用了国家禁止食堂使用的食品添加剂 | 2 |  |
| 38 | 是否符合国家最新添加剂管理要求规范 | 2 |  |
| 加工制作 | 39 | 粗加工与切配是否符合要求 | 1 |  |
| 40 | 烹饪过程是否符合操作要求 | 1 |  |
| 41 | 备餐及供餐是否符合要求 | 1 |  |
| 42★ | 面点制作是否符合要求 | 2 |  |
| 43 | 蒸饭间是否符合操作规范要求 | 2 |  |
| 44 | 剩菜的处理是否符合要求 | 1 |  |
| 45★ | 特色窗口的加工是否符合操作规范 | 2 |  |
| 46 | 是否存在水池混用的情况 | 1 |  |
| 食品留样 | 47★ | 食品留样分量、品种否符合要求 | 2 |  |
| 48 | 食品留样记录是否完整、清楚详细 | 2 |  |
| 49 | 食品留样冰箱卫生是否符合要求 | 2 |  |
| 清洗消毒 | 50 | 清洗是否符合要求 | 2 |  |
| 51★ | 消毒时间、消毒记录是否符合要求 | 2 |  |
| 52 | 消洗剂的使用剂量是否符合要求 | 1 |  |
| 53 | 餐具保洁是否符合要求 | 2 |  |
| 检验运输 | 54 | 入库时是否严格执行检验 | 1 |  |
| 55 | 各类食品的包装是否符合要求 | 1 |  |
| 面向采购 | 56 | 按照学校要求完成面向采购任务 | 2 |  |
| 服务育人 | 57 | 提供勤工俭学岗位 | 1 |  |
| 58 | 有尊重劳动、爱惜粮食、思政教育等公共宣传品 | 1 |  |
| 59 | 举办学生参与制作劳动的集体活动或中华传统节日主题活动 | 1 |  |
| 垃圾分类 | 60 | 厨余垃圾是否由业公司回收 | 1 |  |
| 61 | 餐饮前厅是否将包装物、一次性餐具、餐余食品等分别回收 | 1 |  |
| 62 | 对员工进行垃圾分类宣传培训 | 1 |  |
| 制止餐饮浪费 | 63 | 制定烹饪过程反餐饮浪费举措 | 1 |  |
| 64 | 食堂公共区域有反餐饮浪费宣传标语 | 1 |  |
| 65 | 开展光盘行动宣传活动 | 1 |  |

**附表二：**

**食堂伙食质量师生满意度测评表**

**食堂名称：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 测评内容 | 优秀（9-10） | 良好（7-8） | 合格（6） | 不合格（1-5） |
| 1 | 食品安全 |  |  |  |  |
| 2 | 饭菜的风味 |  |  |  |  |
| 3 | 饭菜的品种 |  |  |  |  |
| 4 | 饭菜的质量 |  |  |  |  |
| 5 | 食品的分量与价格 |  |  |  |  |
| 6 | 饭菜保温及供应时间 |  |  |  |  |
| 7 | 餐具保洁 |  |  |  |  |
| 8 | 环境卫生 |  |  |  |  |
| 9 | 服务育人 |  |  |  |  |
| 10 | 文化宣传 |  |  |  |  |
| 总分 | |  | | | |
| 对食堂的建议： | | | | | |

**附表三：**

**皖南医学院食堂卫生要求及违约扣款标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **项目要求和标准** | **扣款标准** | **备注** |
| **食**  **品**  **采**  **购**  **、**  **储**  **存**  **、**  **加**  **工**  **及**  **销**  **售**  **环**  **节**  **食**  **品**  **采**  **购**  **、**  **储**  **存**  **、**  **加**  **工**  **及**  **销**  **售**  **环**  **节** | 1 | 采购的食品和原材料，必须符合国家相关制度，严禁采购国家禁止的食品和原材料，预包装食品需在保质期内。 | 经检查不符合要求，第一次：800元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 2 | 严格按照餐饮服务许可证的许可范围进行经营，严禁超范围经营凉菜、生食海鲜、鲜榨果汁等。不得销售切配水果等。 | 同上 |  |
| 3 | 采购的原料、半成品都必须索证索票，确保三证齐全，且证照都在有效期内；证照需加盖供应商印章，严禁涂改证照。 | 经检查不符合要求，第一次：200元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 4 | 各食堂食品原料应指定固定的供应商，进行统一采购，风味班组不得自行采购食品原料，不得采购无生产许可、合格标识的食品原料。 | 同上 |  |
| 5 | 认真做好食品原料验收工作，不收腐败变质的原材料，不制售有毒有害的食品，要有专人负责验收工作。 | 同上 |  |
| 6 | 严把食品的贮存关，遵循先进先出的原则，并定期检查及时处理变质或超过保质期的食品。 | 同上 |  |
| 7 | 食品原材料存放间必须上锁，非工作期间，食堂加工操作间也要上锁，钥匙由专人保管，储存间和临时中转区域不准存放杂物。 | 同上 |  |
| 8 | 严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料储存间，防止投毒事件发生。 | 同上 |  |
| 9 | 免费汤必须在指定窗口供应，有专人看管，负责盛装，不得让师生自行打汤。 | 同上 |  |
| 10 | 对蔬菜初加工前，要去蒂清洗，对可能存在农药残留，或者易发生病虫害的绿色蔬菜，要用清水浸泡后使用，当餐不用的蔬菜要摊开通风，摆放有序。 | 同上 |  |
| 11 | 鲜肉制品采购后应该及时清洗，沥水后再存放冰箱冷库等。冻肉制品采购后需及时入库，不得随意摆放，使用前应在专用水池解冻充分。 | 同上 |  |
| 12 | 预包装食品要严格按照包装备注，存放在指定温度下，半成品存放需要完全覆膜加盖，标注完整的二次标签。 | 同上 |  |
| 13 | 食物生熟存放要严格分开，外进食品一律不得使用一次彩色塑料袋甚至黑色塑料袋，必须使用能直接接触食品的材质盛装。 | 同上 |  |
| 14 | 盛器、抹布、刀具、砧板须分开专用，冰箱存放食物均要生熟分开，生熟菜分专用盛器，蔬菜清洗过后与未清洗蔬菜要区别分开，并要设立标识防止交叉污染。 | 同上 |  |
| 15 | 各操作间需保持下水通畅，下水道无异味。不得使用长流水等解冻方式处理食品原料。 | 同上 |  |
| 16 | 下水道格栅盖板应定期清洗，确保无食物残渣，无异味，清洗完毕后应及时复位。 | 同上 |  |
| 17 | 售卖间作为准洁净区域不得出现未经清洗的毛菜、未清洗的鸡蛋等存在污染的风险的食品原料。 | 同上 |  |
| 18 | 对食物要烧熟烧透，防止外熟内生，操作期间要严格防止食品被交叉污染。 | 同上 |  |
| 19 | 加工半成品要控制数量，尽量做到当天加工当天使用，不得一次性加工多天的半成品，要确保食物的新鲜。 | 同上 |  |
| 20 | 加工后的原料，成品与半成品，不得存放在一起，防止交叉污染，隔夜熟食品应烧熟煮透，以防食物中毒发生 | 同上 |  |
| 21 | 用于盛放原料，半成品，成品的盛器要严格区分开，不得混装使用，清洗荤素菜的水池，必须分开使用，并有明显标记 | 同上 |  |
| 22 | 食品加工操作区域不得存放任何私人物品。 | 同上 |  |
| 23 | 对剩菜要尽量少用和不用，对可使用的部分要妥善处理，低温冷藏防止变质，在供餐前必须经专人检查确认未变质后，再回锅烧透方可使用。严禁使用超过48小时的剩菜。 | 经检查不符合要求，第一次：800元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 24 | 麻辣烫、麻辣香锅等生食半成品过夜要冷藏或者冷冻保存，严禁无防护措施处置过夜。 | 同上 |  |
| 25 | 食品留样制度化，由固定的专职或兼职人员人负责记录。留样记录要字迹工整,不得使用简写方式填充，记录人、检查人不得提前签字。 | 同上 |  |
| 26 | 所有制售的食品都必须进行留样，留样重量不得少于125克，留样样品必须存放在专门的留样冰箱内，要有详细标示，留样时间为48小时。 | 同上 |  |
| 27 | 现场制售的风味食品，如汉堡、奶茶、麻辣烫等，应按照售卖的原始状态进行留样，预包装食品牛奶、酸奶、预制菜等可以采用循环留样的方式。 | 同上 |  |
| 28 | 添加剂必须符合“五专”的管理；添加剂领用记录、使用记录要完整，清楚，回收计量要准确，留存重量与记录要一一对应。 | 同上 |  |
| 29 | 严禁各个餐厅私自售卖餐券，必须使用一卡通结算。 | 同上 |  |
| 30 | 学校管理部门统一定价的食物品种，不得擅自提升价格。 | 同上 |  |
| 31 | 采用称重式进行售卖的食物品种，要足斤足两，严禁缺斤短两。 | 同上 |  |
| 32 | 食物留样冷藏柜只限存放留样食品，禁放其它物品、药物品等，确保柜内清洁卫生，无其它杂物。留样柜要上锁,温度保持0—8度。 | 同上 |  |
| 33 | 需要按照适当的比例供应高中低档菜肴，必须保质保量供应低价菜和特价菜，不得因为供应量少等原因停止供应特价菜。特价菜需在专门的窗口售卖，且要有明确的标识。 | 同上 |  |
| 34 | 各种饮料、水果或其它物品不得连包装材料一起上窗口，必须拆包后出售。 | 经检查不符合要求，第一次：200元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 35 | 各种炊具摆放有序，清洁工具在固定位置有序摆放，食堂收尾工作要认真做好，确保各个场所的卫生。 | 同上 |  |
| 36 | 各餐厅所使用的冰箱等设施必须有荤、素、生、熟、半成品的标识。 | 同上 |  |
| 37 | 冰箱外部需要定期清洁，确保无油污，冰箱内部需要定期除霜，并需要有相应的清洁除霜记录。 | 同上 |  |
| 38 | 各餐厅肉馅、菜馅须冷藏存放，需要覆膜完成，二次标签要填写清楚制作时间及使用期限，且不得超过24小时 | 同上 |  |
| 39 | 销售菜肴时，每个菜都必须明码标价，窗口有免费加饭、免费加面等规则的，需在醒目位置标注清楚。 | 同上 |  |
| 40 | 因为卫生不到位或者病媒防治不到位，造成饭菜存在异物的。 | 同上 |  |
| 41 | 各餐厅禁止向学生出售白酒，禁止在学生餐厅饮白酒。 | 同上 |  |
| **餐**  **厅**  **环**  **境**  **卫**  **生**  **环**  **节** | 42 | 室外包干区环境卫生，道路和区域保持整洁，不得有存放垃圾，门前无积水，不得乱堆，乱放杂物，无乱张贴，每天坚持清扫1-2次。 | 同上 |  |
| 43 | 室内外卫生间无积留粪便，无污垢，无异味，下水畅通，要设专人负责打扫。 | 同上 |  |
| 44 | 餐厅保持窗明，地净，餐厅摆放整齐划一，桌面清洁无污染，楼梯过道，楼梯扶手，更衣室，要保持清洁无灰尘。 | 同上 |  |
| 45 | 加工间设施、设备、工具要定位摆放整洁，无污染、无异味，废弃物要放在专用容器（加盖），应及时清理 | 同上 |  |
| 46 | 保持操作间，备餐间地沟，地面清洁干净，无积水油垢，无灰尘，无蜘蛛网和掉灰。 | 同上 |  |
| 47 | 操作间内荤素水池，要有明显标志，货物分类上架，垃圾要及时清理，倒入室外指定垃圾箱。 | 同上 |  |
| 48 | 水池应按标识对应使用，严禁混用水池。 | 同上 |  |
| 49 | 食堂后场不得设立职工宿舍，严禁员工上岗携带、存放各种危险品，应遵守学校安全管理制度。 | 同上 |  |
| 50 | 各餐厅要采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防火等安全工作。 | 同上 |  |
| 51 | 各餐厅应保持明厨亮灶设备能正常使用，画面清楚。 | 同上 |  |
| 52 | 各餐厅应积极配合垃圾分类管理的相关要求，垃圾装袋处理，严禁随意倾倒、无袋散装处理各类垃圾。 | 同上 |  |
| **员**  **工**  **个**  **人**  **卫**  **生**  **及**  **服**  **务**  **环**  **节** | 53 | 各餐厅需严格执行晨检制度，做好晨检记录。 | 同上 |  |
| 54 | 各餐厅员工，不留长指甲，不穿脏乱不整洁工作服，不得留长胡须，不戴耳环、戒指、不抹口红。纹身不得外露。 | 同上 |  |
| 55 | 餐厅工作人员必须每年进行一次身体检查，办理健康证。新进人员，须先体检再上岗，在岗必须持有效期以内的健康证。 | 未及时取得健康证（体检发票），扣200/人。 |  |
| 56 | 各餐厅应按要求配置专职的食品安全监管员，专兼职食品留样人员，专兼职仓库管理人员。 | 未按要求持证上岗的，扣800元/人 |  |
| 57 | 工作时间，应穿工作服，戴工作帽、售饭时应戴口罩和一次性手套。工作服应干净、整洁，无明显油污，不得使用黑色袖筒等遮蔽工作服污渍。 | 经检查不符合要求，第一次：200元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 58 | 在工作时间，应穿工作服；去卫生间，要更换衣帽，不得穿工作服，不得带工作帽和围裙，做到便后洗手。 | 同上 |  |
| 59 | 各餐饮服务企业应管理好自己的员工，遵循学校相关的人脸识别、车辆蓝牙、机动车管理、电动车管理等要求。 | 同上 |  |
| 60 | 工作操作时，不得穿拖鞋、短裤、高跟鞋和裙子，杜绝安全事故的发生。 | 同上 |  |
| 61 | 各餐厅更衣室，要保持清洁整齐，不得乱堆乱放其它杂物。 | 同上 |  |
| 62 | 文明服务、礼貌待人，主动、热情、耐心、周到地为进餐者提供优质服务，不得使用不文明用语。 | 同上 |  |
| 63 | 因为服务态度不友善，被师生投诉经查属实的。 | 同上 |  |
| 64 | 各餐厅应对从业人员进行严格管理，离职人员应及时删除人脸识别、车辆蓝牙等信息。从业人员机动车按要求停靠。 | 同上 |  |
| 65 | 开餐时，不得随意接打电话，不能玩手机看视频，不得闲谈影响售卖。 | 同上 |  |
| 66 | 应妥善管理兼职人员，做好相关的培训，避免培训不到位产生师生投诉。 | 同上 |  |
| 67 | 餐厅工作人员应亮牌上岗，不得将学校办理的各类车辆、人员通行证件转借他人使用。 | 同上 |  |
| 68 | 食堂全域严禁吸烟，不得饮酒上岗。 | 同上 |  |
| **餐**  **饮**  **用**  **具** | 69 | 餐厅所有餐饮用具，碗、筷、餐盘、盆、桶、饭箱等用具，必须严格做到一刮二洗三清四消毒五保洁，不应有食物残渣。 | 同上 |  |
| 70 | 餐具形状弯折或破损应及时淘汰更新。 | 同上 |  |
| 71 | 餐具保洁柜开餐前半小时必须开启，确保开餐期间能正常工作。 | 同上 |  |
| 72 | 保洁柜中的餐具必须是经常消毒，保洁柜只能作为保洁设施，不得用保洁柜进行消毒处理。 | 同上 |  |
| 73 | 餐厅所有餐饮用具，要有专人负责，消毒保洁，不得有污染区域，餐后及时送回指定存放地点。 | 同上 |  |
| 74 | 清洗消毒后的餐饮用具，按规定存放指定地点，保洁柜不得存放其它物品，以防污染，确保安全。 | 同上 |  |
| 75 | 餐饮用具应每天一日三餐消毒并做好消毒记录，应有专人负责。 | 同上 |  |
| 76 | 餐具表面污垢严重，无法彻底清洗的陈旧餐具应该及时更换新的。 | 同上 |  |
| **其**  **他** | 77 | 因管理不善，给学校声誉造成不良影响的。 | 按照合同规定进行处理 |  |
| 78 | 各企业成本核算信息必须真实，进销存系统应入进入，不得存在弄虚作假等情况。 | 第一次：800元/项；同一项目出现第二次，加倍扣款，以此类推。 |  |
| 79 | 学校监督管理部门根据上级监督机关制定的法规、要求而制定的新的管理要求，并通过食品安全工作会议通知过的，未按要求履行的。 | 同上 |  |
| 80 | 政府监督及学校检查出来的问题，餐饮服务管理部门已下发整改通知的，各餐厅应该在规定的时间内落实。 | 逾期未整改，对照以上相关条目，处予四倍扣款。 |  |

**附表四：**

**皖南医学院食堂工作检查**

**整 改 意 见 书**

公司：

根据我校与你公司签订的食堂委托经营合同，按照《皖南医学院餐饮服务企业监督管理办法》的文件规定，现将日常检查中发现的未达要求的事项提出如下意见，请及时整改：

|  |  |
| --- | --- |
| 存在的问题 |  |
| 整改回复 |  |

后勤管理科

年 月 日

**附表五：**

**皖南医学院食堂违约扣款通知单**

公司：

后勤管理科于 月 日对你公司食堂进行现场检查，发现下列问题，根据皖南医学院《皖南医学院餐饮服务企业监督管理办法（修订）》附表四的违约扣款标准，现对你食堂检查中的以下情况进行扣款：

1、

2、

如对扣款有异议，请及时向后勤管理处或学校有关部门反映，否则视为接受。

后勤管理科

年 月 日