舞钢市教育体育局

关于印发《舞钢市中小学校（园）食堂考核

评价实施方案》的通知

各乡镇中心校，市直各学校（园）：

现将2024学年度《舞钢市中小学校（园）食堂考核评价实施方案》印发给你们，请认真抓好落实。

2024年10月28日

舞钢市中小学校（园）食堂考核评价

实 施 方 案

根据豫政食安办〔2015〕6号文第三十二条、第三十三条之规定，需对我辖区内中小学校园食堂进行考核评价。特制定本方案。

一、考核评价范围

全市中小学校（园）学校食堂。

二、考核评价内容及标准

考核评价内容分为责任管理（19分）、人员管理（8分）、功能布局（6分）、设备设施管理（43分）、经营管理（16分）、社会监督（8分）、加分项（30分），考核评价得分为以上七项之和，共计130分,得分在90分以上为优秀；80-90分为良好；60-80分为合格；60分（不含）以下为不合格。

1.中小学校餐饮食品安全综合评价表（见附件一）；

2.学生民意测评表（见附件二）。

三、考核评价程序及方式

1.成立舞钢市中小学校（园）食堂考核评价领导小组，教体局分管领导任组长，卫生保健站站长任副组长，教体局卫生保健站等股室相关人员为成员。

2.中小学校（园）食堂考核评价原则上实行定期考核评价，一学年至少考核2次，春、秋季学期各1次。必要时可不定期抽查个别学校进行考核评价。

3.常规管理目标考核评价由考核小组现场评价得分；学生民意测评由考核小组随机抽查2-3个班级进行评价得分。

四、奖惩措施

（一）每学年连续2次被评为优秀的中小学校（园）食堂，予以通报表彰。

（二）考核评价中出现不合格等次的予以严肃处理。

附件：1.中小学校餐饮食品安全综合评价表（试行）

2.中小学校食堂学生满意度调查问卷

附件1

中小学校餐饮食品安全综合评价表（试行）

学校名称： 地址：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评比项目 | 评比内容 | 分值 | 得分 |
| 责任管理 | 持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。食堂三年以上未发生食品安全事故 | 3 |  |
| 建立健全学校食堂食品安全责任制并上墙，明确校（园）长、分管校（园）长和食堂管理者责任 | 2 |  |
| 建立校领导陪餐制并有陪餐记录，陪导记录完备 | 1 |  |
| 学校开展“日监控，周排查，月调度”工作记录完备 | 4 |  |
| 学校集体用餐食品安全主体责任清单上墙公示 | 1 |  |
| 食品安全管理制度健全并上墙，食品安全组织管理机构图上墙（包含校长、分管食品安全校长、食堂安全总监、食品安全员） | 2 |  |
| 食品安全员进行食品安全日监控，检查有记录、整改有结果 | 4 |  |
| 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 |  |
| 健全完善食物中毒及突发事件应急预案 | 1 |  |
| 人员管理 | 配备专职食品安全管理人员（外包食堂的学校和承包方分别配备专职食品安全管理员），有等级厨师、专兼职营养师、配菜师、食品卫生专管员等 | 2 |  |
| 有从业人员健康管理档案，从业人员健康证明持证率100%;有食品安全培训考核计划及培训档案，培训率100% | 4 |  |
| 上岗时穿戴干净整洁无污渍的工作衣帽并佩戴口罩，保持良好的个人卫生 | 2 |  |
| 功能布局 | 流程布局合理，设置专用的粗加工、切配、烹饪、备餐、清洗消毒、主副食库等场所，能有效防止交叉污染 | 2 |  |
| 设置独立更衣问、粗加工间、清洗消毒间、备餐问 | 4 |  |
| 设施设备管理 | 有足够数量的原料、半成品、成品加工存放工具、容器，生、熟、荤、素工具和容器采用颜色或者形状进行区分，标识明显。 | 4 |  |
| 有足够数量货架，能满足食材分类、离地存放 | 2 |  |
| 冷藏冷冻、清洗消毒设施及通风等设备设施正常运转 | 2 |  |
| 餐厨废弃物盛放容器采用密闭、非手动开启式，内壁光滑，易于清洁，与食品加工制作容器应有明显区分标识 | 1 |  |
| 设置专用留样柜，每份留样食品至少125g，时间不少于48小时，留样记录完整，有留样盒清洗消毒记录 | 2 |  |
| 调料盒集中加益存放 | 1 |  |
| 设施设备管理 | 安装风幕机，三防设施齐全并正常使用，加工经营场所无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物 | 2 |  |
| 设置记录台账展示区，展示晨检、自查、消毒、留样、培训、废弃物处置记录，采购、索证索票台账等相关记录，记录内容完整，台账记录可追溯 | 3 |  |
| 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 |  |
| 更衣室有紫外线消毒灯，衣柜、衣架能够满足使用，摆放整齐，设置洗手池，有洗手消毒用品、七步洗手法图示。 | 2 |  |
| 食品库房有通风设施，干湿度计，通风设施外有不小于16目的防虫筛网;原料离墙离地10cm存放、摆放整齐、标识清楚;散装食品原料储存于食品盒中，标识清晰;原辅料符合食品安全要求，有效期、标签、标识齐全;食品主原料实行定点采购制并索证，进货渠道正规。 | 6 |  |
| 设置食品添加剂专柜（位），标注有“食品添加剂”字样;有专人管理;有食品添加剂采购使用记录;使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装 | 2 |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构满足原料、生、熟、半成品和成品分开存放，有明显区分标识，生的畜禽肉类和海产品分开存放 | 3 |  |
| 清洗消毒间有满足使用的清洗消毒设施;水池专用、标识清楚;消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内;保洁柜结构密闭易清洁,无污垢 | 2 |  |
| 备餐间按专问标准;无明沟，地漏带水封;有空气消毒设施及消毒记录;入口处设置洗手、消毒、更衣设施;仅存放直接入口食品。（非专间标准设置该项得分减半） | 5 |  |
| 粗加工间水池满足使用，有明显的区分标志;毛菜架和净菜架分开设置;毛菜和净菜有颜色或形状区分 | 3 |  |
| 食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为 | 1 |  |
| 经营管理 | 具有餐饮企业法人营业执照 | 2 |  |
| 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 |  |
| 响应招标文件要求，经营权不私自转包，不委托他人经营 | 1 |  |
| 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 | 2 |  |
| 公司连续近三年及以上承接学校食堂的 | 2 |  |
| 满意度测评超80%的，得8分，超70%的，得4分，超60%的，得1分，不到60%不得分 | 8 |  |
| 社会监督 | 实施“互联网+明厨亮灶”，将食品加工操作间、洗消间、留样间、库房、备餐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 | 6 |  |
| 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 | 2 |  |
| 加分项 | 主管食品安全校长及其他管理人员、所有从业人员注册豫食考核App且每年有考试记录，成绩不低于85分 | 6 |  |
| 实行7S精细化管理模式;所有设施、设备、物品定点定位存放，各种标识标线清楚，定岗定责定人管理;设备设施的用途、操作方法、性能标识清楚;按“色标管理”对食品用具实行“红、绿、蓝、白”四色区分（动物类食品红色、植物类食品绿色、水产品蓝色，面制品白色） | 10 |  |
| 通过线上或线下购买扶贫产品并有相关购买凭证 | 10 |  |
| 加工经营场所有节约粮食，抵制浪费等相应宣传标语，有相关制度规范，有相关活动及记录 | 4 |  |

附件2

中小学校食堂学生满意度调查问卷

1、你认为食堂饭菜的价格怎么样?（ ）

A.偏高 B.适中 C.偏底

2.你对学校食堂总体的满意度（ ）

A.很满意 B.基本满意 C.无所谓 D.不怎么满意 E.很不满意

3.你认为食堂的卫生情况怎么样?（ ）

A.很好 B.还可以 C.不怎么样 D.很差

4.你觉得食堂的饭菜质量怎么样?（ ）

A.很满意 B.一般 C.不满意

5.你认为食堂饭菜的口味怎么样?（ ）

A.好 B.一般 C.比较差 D.非常差

6.你认为你的就餐环境怎么样?（ ）

A.很好 B.还可以 C.不怎么样 D.很差

7.你觉得食堂的早餐供应情况怎么样?（ ）

A.很好 B.较好 C.较差 D.很差

8、您对食堂饭菜的种类满意吗?（ ）

A、满意 B、一般 C、不满意 D、非常不满意

9.你觉得学校食堂的服务情况怎么样?（ ）

A.好 B.还可以 C.比较差 D.很差

10.你觉得食堂工作人员的卫生情况怎么样?（ ）

A.很好 B.较好 C.较差 D.很差

11.您对食堂有什么意见吗?