

# 沂水县教育和体育局

---

沂教函〔2022〕9号

## 关于印发《沂水县中小学校食堂自主经营管理制度》的通知

各乡镇（街道）中心校，县直各学校、幼儿园：

《沂水县中小学校食堂自主经营管理制度》已经党组会议研究通过，现印发给你们，请认真贯彻落实。

沂水县教育和体育局

2022年4月19日

# 沂水县中小学校食堂自主经营管理制度

为进一步规范我县中小学（含幼儿园，下同）食堂管理，全面提升服务质量和食品安全保障水平，根据《中华人民共和国食品安全法》、《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》、《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》、《学校卫生工作条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《食品经营许可证管理办法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《山东省学校安全条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》、《中小学校食堂管理与服务规范》、《山东省教育厅 山东省财政厅关于加强中小学校食堂财务管理的意见》等法律法规以及其他有关规定，结合我县实际，制定本制度。

## 第一章 食堂食品安全卫生管理

县教育和体育局应加强学校食堂食品安全日常管理和卫生监督，督促学校落实食品卫生安全校长负责制，与学校签订食品卫生安全责任书，将学校食品卫生安全工作列为年度考核的重要内容。积极开展食品卫生安全宣传与培训。

严格落实临沂市市场监督管理局制定发行的《关于印发学校食堂食品安全管理制度的通知》（临市监餐食函〔2020〕164号）要求，建立与本单位实际情况相符合的食堂食品安全管理制度，督促学校做好制度的学习和执行工作，做到精准施策，每项制度明确责任人，并在相应岗位进行公示张贴。

学校食堂食品安全管理应严格落实以下制度：食品安全管理人员制度，餐饮从业人员的培训与考核、健康管理、卫生管理制度，食品安全自查制度，食品进货查验及贮存制度，餐饮加工过程控制制度，饮用水卫生管理制度，食堂经营场所及设施设备清洗消毒维护校验制度，就餐用具清洗消毒保洁管理制度，餐厨废弃物处置管理制度，有害生物防治制度，食品安全事故应急处置制度，学校分餐食品安全管理制度，学校陪餐人员食品安全制度，学校集中用餐信息公开制度，学校外购食品管理制度，食品添加剂使用管理制度，食品留样制度等。

## 第二章 学校食堂建设

中小学校食堂必须依法取得《食品经营许可证》方可经营，食堂建设要严格按照《山东省中小学校规范化食堂建设实施方案》执行，加快规范化食堂建设，全面提升中小学校食堂建设管理服务水平，深入推行“互联网+明厨亮灶”和“4D+”管理。“4D+”食品安全管理体系是指在学校食堂管理中，通过整理到位、责任到位、执行到位、培训到位四个步骤，加上管理制度落实、风险隐患分析、应急处置管理三项措施，创造和维护学校食堂良好的工作环境。

1、整理到位。学校食堂要将工作场所进行分区，划分通道和工作区域，工作区域按照生熟分开，冷热分开、干湿分开的原则用标线划定范围；使用的工具、用具、物品按照鱼、肉、菜等分类存放，使用色标管理，按照必需与非必需标准判断，清理掉非必需物品，腾出空间活动，各类工具、用具、物品等

标识明确、摆放整齐、定位存放，做好清洁。

2、责任到位。严格落实学校食堂食品安全校长负责制，明确分管校长、食品安全管理人员的职责，明确各岗位工作职责和工作标准，将经营场所内卫生、设备、操作规范等责任到人，以制度形式上墙，制作责任卡和设备管理卡进行规范张贴，责任到人。

3、培训到位。通过连续、反复不断地坚持把整理到位、责任到位规定的内容和《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规，食堂各岗位工作标准与流程等作为重点内容，采取多种形式培训新老员工，让员工时刻牢记工作职责、工作标准；要制定培训计划，规范培训内容，通过培训使员工改变并树立正确的思想意识，养成工作规范认真的习惯。

4、执行到位。学校要切实落实主体责任，贯彻落实每周自查，监管部门要开展季度检查和日常检查，督促食堂严格落实食品安全管理制度，督促从业人员按照工作职责规范操作，监督食堂将“4D+”管理体系长期保持下去，不走样不变形。

5、“+”三项管理措施。一是管理制度落实，要严格落实学校食品安全主体责任，建立健全食品安全岗位责任制，落实每周自查管理制度，定期召开专题会议，确保相关制度执行到位；二是风险隐患分析，对学校食堂开展食品安全危害及关键控制点分析，识别加工过程可能产生食品安全危害的环节，并采取适当措施进行控制，降低危害发生概率；三是应急处置管理，加强应急处置能力建设，定期修订完善应急预案，建立健全食

品安全应急体系，组织开展应急演练，提高全员应急水平。

各中小学校要严格落实学校食堂食品安全校长负责制，推动学校主要负责人亲自部署、亲自落实，明确此项工作具体责任人，形成责任具体、环环相扣的责任链。

1、学校主要责任人、直接责任人、食堂管理人员、食堂从业人员熟悉“4D+”食品安全管理体系和规范要求，在日常食堂操作过程中，严格执行落实。

2、学校食堂定期落实“食品安全制度落实整改自查”，对自查出的问题，做好记录，对标整改，及时落实。

3、做好学校食堂主要加工操作步骤危害原因分析及关键控制点工作。

4、制定并严格落实学校食品安全事故应急处置预案。

### **第三章 组织管理**

1、县教育和体育局负责统筹指导全县学校食堂管理工作，制定学校食堂管理办法并督促学校履行食堂管理职责。

2、学校是食堂管理的责任主体，负责学校食堂的日常管理和监督检查，制定学校食堂建设发展规划，推进学校食堂建设，完善学校食堂设施设备条件；明确管理部门，承担管理责任，建立考核制度，加强日常管理，落实食堂管理责任和管理制度。

3、学校食堂坚持公益性、非营利原则，严禁学校以任何方式从学校食堂盈利。

4、坚持自愿性原则。尊重学生、家长就餐意愿，原则上寄宿制学校所有寄宿生应在学校食堂就餐，走读生遵循自愿原则

就餐。学校应制定在校就餐管理办法，规范在校就餐管理。

5、落实校长负责制。学校食堂管理实行校长负责制，校长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。分管副校长、总务主任、食堂管理员是直接责任人，负责日常食堂管理和运行工作。建立由学校领导、后勤、财务、安全、卫生等相关部门负责人和食堂管理人员组成的学校食堂管理工作领导小组，明确工作职责，全面负责学校食堂管理，每学期召开不少于2次专题会。

6、建立岗位责任制。学校应根据学生就餐规模，建立采购、加工、保管、会计、出纳、食品安全管理等岗位责任制，明确岗位职责。关键岗位人员应定期轮换。规模较小的学校，部分岗位可由符合任职条件的其他人员兼任。

7、学校食堂应采用自主经营方式供餐，不再引入社会力量承包或委托经营，学校食堂经营者不得向社会单位或个人售卖食品。

8、成立膳食委员会。学校应成立由学校领导和学生、教师代表、家长代表、食堂管理人员、财务人员等组成的膳食委员会，明确工作职责，建立工作制度，参与和监督学校食堂食品安全、质量、价格、财务等方面的管理工作。每学期至少召开一次膳食委员会会议，并有完整的会议记录。膳食委员会组成人员实行任期制，原则上每届任期一年，并报县教体局综合科备案。

9、建立健全管理制度。针对学校食堂管理的各个环节，建立健全管理制度并组织实施，主要包括从业人员健康管理、

培训管理、晨检、食品采购索证索票、进货查验和台账记录、食品加工操作规程、加工经营场所及设施设备清洁消毒与维修保养、食品留样、食品试尝、食品添加剂使用、餐厨废弃物处置、食品安全突发事件应急预案、岗位责任、日常检查、投诉受理等食品安全管理制度以及市场监督管理部门规定的其他制度。

10、强化学校食堂安全保卫，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品制作操作区。严防不法分子纵火、盗窃、投毒等危及学校食堂安全的行为。涉及学校食堂管理的工作会议、日常检查、台帐登记等记录应完整、规范，统一存档备查。

11、实行校长、教师代表、家长陪餐制度，做到同标准就餐，并做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题。

## 第四章 人员配备

学校食堂所有财产均属学校所有。

进一步完善学校食堂管理制度，实行校长负总责，分管副校长负分管责任，总务主任是直接责任人，食堂管理员具体负责日常事务管理的管理问责制，管理过程中签订好责任书。

制订学校自主管理规章制度，选好学校食堂的管理人员。

根据学校食堂经营需要设立食堂从业人工勤岗位，每学期开学前按照工勤人员与所服务学生总数比例1:100的比例，选聘好食堂工勤人员，赋予食堂工勤岗位的从业人工资，不低于本区域最低工资标准，并按照劳动法签订劳动合同，按规定每月及时足额缴纳保险金，确保食堂顺利运行和工人工资福利

待遇。

学校食堂收回自主经营后，学校要加强对食堂的管理，严格实行各种食品卫生制度，严把食品采购关，经费进行公开、透明管理，做到学生满意，家长放心，杜绝各种食品安全事故的发生。

## 第五章 食堂食品加工过程管理

1、学校食堂应具有与供餐规模相适应的、相对独立的食品原料处理和食品加工操作区；具有与供餐规模相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风排烟、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备；具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触不洁物；配备《食品经营许可证》所规定的其他设施设备。

2、学校食堂食品加工过程应严格执行国家市场监督管理总局新修订的《餐饮服务食品安全操作规范》(2018年10月1日实施)。

3、学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、豆浆等高风险食品。不得加工或使用腐败变质、感官性状异常的食品原材料，不得使用非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品，以及法律法规禁止生产经营的其他食品。不得出售落地、不洁食品。

4、学校食堂不得供应未加热食品，需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，

防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范，备餐操作时应当避免食品受到污染。学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

5、学校食堂应严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

6、学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。食品加工结束后要及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；及时清洗各种设备、用具和容器，做到定期消毒，归位摆放，保持清洁。

## **第六章 大宗食品采购**

1、规范大宗食品采购。要严格落实县教育局发布的《沂水县学校（幼儿园）食堂大宗食品统一采购配送考核管理暂行

办法》，制定准入办法，建立大宗食品及原辅材料采购制度和供应商准入制度，对米、面、油、肉、蛋等大宗食品采购要通过中标平台集中采购、定点采购。学校食堂要公示集中采购流程、定点采购单位和原材料情况等信息。

各学校要积极履行食品安全主体责任，每学期至少召开一次食品安全专题会，研究食品安全管理办法，提升食品安全管理水平；要注重食品样品留存，落实好大宗食品采购索证索票制度和食品查验制度，坚决杜绝过期食品、三无食品、转基因食品、转基因食用油。集中采购要完善追踪体系建设，建立健全进货查验记录制度和销售记录制度，确保采购食品来源可查，去向可追。

2、建立食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。每次采购要做详细的采购记录，做到源头可控，有据可查。

3、建立食品查验制度。采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，确保食品安全。学校食堂禁止采购、使用超

过保质期的食品、食品添加剂；腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；转基因食品、转基因食用油；法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

#### 4、建立大宗食品统一采购定点供应商配送制度

县教育局通过公开招标确定了10家可追溯大宗食品采购平台供学校食品统一采购配送。县直学校以学校为单位，乡镇（街道）以中心校为单位统一采购，采购单位可采取一家或多家或轮流采购的方式进行采购，建立供货商供应平台比价制度，通过对比供货质量、价格、服务的办法确定供货对象并公示，学校要定期对食品及原辅材料供货商进行综合评议，对评议不合格、违反食品安全法律法规、发生食品安全事故的供货商应终止供货资格。不搞优亲厚友、暗箱操作。

中标供应商在配送过程中要保质、保量、按时做好配送工作。要本着安全第一、为学生营养健康负责的原则，合法经营，认真履行合同；要诚实经营，始终把食品的质量、安全放在第一位，严禁缺斤少两，以次充好；要规范经营，严格履行各项制度，从源头上确保舌尖上的安全。要本着公益、微利、服务

的方针，积极与所服务的学校食堂沟通配合，以严谨的管理、诚信的态度、雄厚的实力、暖心的服务、规范的流程和运作，全身心地投入到配送工作中去。

县教体局将联合纪检、市场监管、卫健等部门随时对配送企业履行合同的安全、价格、服务等情况和学校食堂管理进行监督评估，并将定时或不定时地对学校食堂财务管理进行审计。对于发现的违规违纪行为，将及时严肃查处，绝不姑息。

各学校校长要提高政治站位，全面无条件实行自主经营，严格落实学生统一集中供餐制度；将学校食堂硬件设施配足、配全、配全；要按照有关规定认真落实学校大宗食品统一采购统一配送制度，严禁中标平台以外任何采购行为；同时要加强学校食堂财务管理加强学校食堂收入管理、规范学校食堂成本管理、完善食堂内部控制、强化学校食堂财务监督，让每一分钱都吃到学校师生嘴里，办好人民满意的食堂。

## **第七章 食材验收与出入库**

1、建立出入库管理制度。学校食堂物品的入库、出库应有专人负责，严格入库、出库检查验收，做到核对数量、检验质量、签字确认，杜绝质次、变质、过期食品出入库。

2、建立库存盘点制度。学校食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，做到日清月结。物品盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗合理确定库存。发现变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理销毁监督手续。

3、食品储存场所应根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠、防蝇等设施设备。食品储存要分类、分架、离地、离墙存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容，盛装食品的容器应符合安全要求。食品库房不得存放有毒、有害物品。

## 第八章 学生配餐

1、为稳定饭菜价格，保证饭菜质量和学生身心健康、安全，方便就餐秩序管理，文明就餐，学校食堂供餐提倡学校统一配餐、学生到指定位置就餐制度，就餐人数多的学校可实行错时就餐制度。

2、学校食堂应根据季节变换和时令变化，综合考虑学生的膳食营养需要、物价水平等因素，合理确定配餐方案。确定伙食标准后，每周制定营养膳食菜谱，报学校研究批准，在固定位置公示，按照计划供应膳食。

3、学校要尊重少数民族学生饮食习惯，有清真餐需求的学校应设立清真灶和独立售饭窗口，灶具、炊具使用和原材料采购、储存、加工等应符合清真饮食的规定。

4、加强就餐场所管理。学校应在食堂就餐场所显著位置悬挂有效期内的《餐饮服务许可证》、从业人员健康证、培训合格证，按规定应公示的食品（产品）、原材料采购价格等信息。学生就餐场所应张贴节俭养德、食品安全、营养均衡、健康饮食

行为等宣传资料，引导学生节约用餐、安全用餐、营养用餐、文明用餐；设置洗手池等设施设备，有明确的洗手、消毒及检查等规定；就餐场所及设施设备应保持干净整洁，做好地面防滑，张贴安全提示标识。

5、学生食堂用的饭菜，在就餐前 30 分钟须由食堂管理员或加工人员或者试餐员进行试尝，并按要求对《食品试尝情况登记表》进行逐项登记。向学生供应的每类食品都需进行试尝，试尝人员要试饭菜的质量、味道等，要注意摄入量不能过大，确保试尝人员生命安全，发现所供应食品有问题，应立即停止向学生供应，并报告学校领导，同时采取相应的救助措施。

学生就餐时应落实学校领导教干、班主任或教师值班同菜、同价、同餐的陪餐制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐。

6、做好餐具用具的清洗与消毒，每餐按规定对食品容器、餐具用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

## 第九章 财务管理

学校食堂财务管理实行法人负责制，校长是第一责任人。食堂财务纳入学校财务统一管理，单独开展会计核算，保证食堂收支平衡，严格控制成本开支范围，合理确定供餐价格，切实维护师生合法权益。全县中小学校食堂财务管理要严格按照《沂水县中小学校食堂财务管理办法》执行。

附件

## 沂水县中小学校规范化食堂评价标准

评价项目	评价内容	评分细则	分值
一、许可管理 (5分)	1.许可证有效期限★	发现食品经营许可证超过有效期，本项不得分。	1
	2.是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为★	发现使用伪造、转让、涂改、出借、倒卖、出租的食品经营许可证，本项不得分。	1
	3.是否擅自改变许可类别、备注项目、经营地址	发现以下任一行为，本项不得分。 1.擅自改变许可证上类别、备注等项目。 2.实际经营范围超出许可的类别、备注项目范围。 3.擅自改变食品经营许可证上经营地址。	2
	4.规范悬挂或摆放许可证	1.发现未悬挂或者摆放食品经营许可证，本项不得分。 2.发现未在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放许可证，扣0.5分。	1
二、管理制度 (5分)	5.食品安全管理制度建设情况	发现以下制度不健全，缺一项扣0.5分，本项扣完为止。 1.从业人员健康管理和培训管理制度。 2.加工经营场所及设施设备清洗消毒、维护、校验制度。 3.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度。 4.食品添加剂使用和公示制度。 5.关键环节食品加工操作规程。 6.餐厨废弃物处置管理制度。 7.食品安全突发事件应急处置方案。 8.投诉处理制度。 9.食品安全管理员制度、职责。 10.食品安全自查制度和报告制度。	5

评价项目	评价内容	评分细则	分值
三、部门监管、管理责任落实（15分）	6.量化分级管理，评定为B级以上并公示	查看公示情况、评定等级与实际是否相符，缺一项不得分。	1
	7.市场监管、教育等部门的监督检查情况；“明厨亮灶”建设情况	查看监督检查记录、每季度监督检查执法文书、视频监控系统，缺一项扣0.5分，本项扣完为止。	1
	8.落实监管部门季度检查与飞行检查中发现的问题整改情况	检查记录发现问题未回复整改方案的扣0.5分，未落实整改的扣0.5分，本项扣完为止。	2
	9.落实校长负责制、陪餐制度情况★	发现以下任一项，本项不得分。 1.不以校长为法定代表人（或负责人），或校长已更换，但许可证未变更。 2.未建立校长为第一责任人的学校食品安全管理领导小组，学校无相应文件。 3.未制定陪餐制度和计划，未明确陪餐人员及职责、内容与要求等。 4.陪餐记录不完整或无记录，未及时解决陪餐过程中发现的问题和反馈意见。	4
	10.开展食品安全自查工作情况★	查看自查材料，每周自查少于1次的，本项不得分；若自查无针对性或对发现的问题未及时整改的，视同未自查。	2
	11.膳食委员会工作开展情况	查看年度工作计划或实施方案、专题报告、会议记录、检查记录等，不足1次不得分，无相关材料的，缺一项扣0.2分，扣完为止，专题研究与检查无针对性或对发现的问题未整改的，视同未研究与检查。	2
	12.食堂财务管理情况	以下内容，缺一项，本项不得分。 1.制定食堂财务管理办法，规范学校食堂收支行为和会计核算工作。 2.学校食堂财务管理实行法人负责制，校长是第一责任人。 3.食堂财务纳入学校财务统一管理，单独开展会计核算。	3

评价项目	评价内容	评分细则	分值
四、人员管理 (15分)	13.配备专(兼)职食品安全管理人员情况★	1.未配备专(兼)职食品安全管理员的,本项不得分。 2.食品安全管理员未参加培训的扣0.5分。 3.没有专(兼)职食品安全管理人员学校任命书的扣0.5分。	2
	14.从业人员健康管理制度和健康档案建立情况	1.发现健康管理制度缺以下内容,缺一项,扣0.5分,本项扣完为止。 ①从业人员上岗前需体检合格; ②从业人员每年需体检一次; ③患有有碍食品安全疾病的人员需调离接触直接入口食品的工作岗位; ④从业人员岗前检查要求。 2.发现未建立从业人员健康档案,本项不得分。	3
	15.从业人员健康证明情况	发现从业人员无健康证明或健康证明超期的,每人次扣1分,本项扣完为止。	2
	16.从事接触直接入口食品工作的人员健康情况★	发现安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作的,本项不得分。(有碍食品安全的疾病指:痢疾、伤寒、甲肝、戊肝、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等)	2
	17.岗前检查制度落实情况	1.发现岗前检查记录不全,缺一人扣0.5分,本项扣完为止。(岗前检查项目:发热、呕吐、腹泻、咳血、以及咽部、肺部、皮肤化脓性病征) 2.发现岗前检查结果异常,但未及时调离的,本项不得分。	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
四、人员管理 (15分)	18.从业人员个人卫生情况	发现一项不符合以下要求的，扣0.5分，本项扣完为止。 1.加工食品时穿戴清洁工作服。 2.加工食品时，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物。 3.按规定要求清洗、消毒洗手。 4.专间工作人员操作时更换专用工作衣帽并戴口罩。 5.不在食品处理区内吸烟。 6.私人物品不带入食品处理区。 7.从事粗加工、餐具洗消等工种人员，不得擅自进入专间。	2
	19.从业人员培训情况	从业人员每年参加不少于40学时的食品安全培训，并考核合格。发现一人无培训记录或学时不足的，扣0.5分，本项扣完为止。	2
五、场所环境 (10分)	20.面积、流程与场所布局	擅自更改许可时已核定的场所、面积、布局或使用功能的，发现一项扣0.5分，本项扣完为止。 1.食堂建筑面积满足就餐人数的需要，每座最小使用面积 $\geq 1.00\text{ m}^2$ 。 2.食品处理区按照原料进入—原料加工制作—半成品加工制作—成品供应的流程合理布局，避免交叉污染。 3.原辅材料库房、粗加工间、切配间、烹饪间、餐具洗消间、餐具保洁间、售饭间等功能间室、区域布局齐备，流程布局符合要求。	2
	21.场所内外环境	发现一项不符合以下要求的，扣0.5分，本项扣完为止。 1.食堂内及周边环境清洁卫生；上、下水道通畅，地面无积水。 2.厨房地面平整、清洁，不积污水、不积垢，地砖不残缺。 3.排水沟通畅、无废弃物和污水淤积、有盖板，排水由高清洁操作区流向低清洁操作区。	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
五、场所环境 (10分)	22.墙壁、门窗、顶棚	<p>墙壁、门窗、顶棚不符合以下要求的，发现一处扣0.2分，本项扣完为止。</p> <p>1.厨房墙壁和墙裙完整、清洁，无表面材料脱落、发霉等现象。</p> <p>2.门窗、纱窗等装配严密、清洁、无损坏。</p> <p>3.屋顶与天花板完整、清洁，无破损、无表面材料脱落及发霉等现象。</p>	2
	23.卫生间	<p>1.发现卫生间设在食品处理区的，本项不得分。</p> <p>2.卫生间不符合以下要求的，发现一处，扣0.2分，本项扣完为止。</p> <p>①为水冲式厕所，环境卫生。</p> <p>②冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设施维护良好，能正常使用。</p>	1
	24.更衣场所	<p>更衣场所不符合以下要求的，发现一处扣0.2分，本项扣完为止。</p> <p>1.设有从业人员专门更衣室。</p> <p>2.更衣场所内有更衣柜等设施，并保持环境卫生。</p>	1
	25.餐厨废弃物管理及处置	<p>餐厨废弃物处置不符合以下要求的，发现一处扣0.5分，本项扣完为止。</p> <p>1.选择有生活垃圾经营许可证并经当地政府确定的单位收运餐厨垃圾，索取相关资质证明。与餐厨垃圾收运处置单位签订餐厨垃圾收运处置合同。</p> <p>2.每批餐厨垃圾处置有记录。</p> <p>3.餐厨废弃物和其他垃圾应分类、使用密闭容器盛放。</p> <p>4.容器外观清洁，及时清理。</p>	2
六、设施设备 (10分)	26.配套设施	<p>不符合以下要求的，发现一处扣0.5分，本项扣完为止。</p> <p>1.更衣洗手设施、防蝇防鼠设施、灭蝇设施、工用具洗涤设施、空气消毒设施能正常运转。</p> <p>2.紫外线消毒灯品种、数量、强度、悬挂、开关等符合要求。</p> <p>3.厨房自然通风良好，烹饪场所采用机械通风；产生油烟的设备上方设有机机械排烟及油烟过滤装置，产生大量蒸汽的设备上方设有机机械排风装置；通风排风口装有易清洗、耐腐蚀的金属网罩。</p>	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
六、设施设备 (10分)	27.餐用具清洗、消毒、保洁设施	<p>餐用具清洗、消毒、保洁设施不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工经营需要。宜采用蒸汽、煮沸等物理方法消毒。</li> <li>2.清洗消毒池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，并有明显用途标识。</li> <li>3.使用的洗涤剂、消毒剂有相关许可证明，质量符合《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》要求，存放在专用设施内。餐饮具消毒符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，并做好消毒记录★。</li> <li>4.餐用具保洁设施结构密闭、易于清洁、标识明显；放置在专用区域，满足加工制作和供餐需要。</li> </ol>	2
	28.防尘、防鼠、防虫害设施	<p>防尘、防鼠、防虫害设施不符合以下要求，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施。</li> <li>2.食品库房、专间、面点间、餐用具保洁间的门，设置金属防鼠设施（防鼠板不低于0.60m）。</li> <li>3.排水沟出口和排气口有网眼孔径小于6mm金属隔栅或网罩。</li> <li>4.加工经营场所设置灭蝇设施，灭蝇灯不得悬挂于食品贮存或加工操作场所正上方。</li> <li>5.杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品在固定橱柜存放并上锁，有警示标识，采购及使用有记录。</li> </ol>	2
	29.采光照明设施	<p>采光照明设施不符合以下要求，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩，冷冻（藏）库房使用防爆灯。</li> <li>2.烹饪区、食品加工区、就餐区的照明光源符合相关规范、标准的规定。</li> </ol>	1

评价项目	评价内容	评分细则	分值
六、设施设备 (10分)	30.设备、工具和容器	<p>接触食品的设备、工具、容器、包装材料材质不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.用于原料、半成品、成品的工具和容器，分开摆放和使用，有区分标识。</li> <li>2.原料加工中切配动物性、植物性食品和水产品的工具及容器，分开摆放和使用，有区分标识。</li> <li>3.场所及设施设备定期维护，保持良好清洁状况。</li> <li>4.食品处理区不得存放与食品加工无关的物品，设施设备不得用作与食品加工无关的用途。</li> </ol>	2
	31.废弃物暂存设施	<p>废弃物设施不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.厨房区内可能产生废弃物的场所均设有废弃物容器，并有明显标识。</li> <li>2.废弃物容器完好、密闭、整洁，专间内废弃物容器盖子为非手动开启式。</li> <li>3.废弃物容器及时清理、清洗，防止有害动物进入和有害昆虫滋生。</li> <li>4.设有油水隔离池、油水分离器等设施。</li> </ol>	1
七、采购贮存 (10分)	32.大宗食品统一配送或定点采购	<p>米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。</p> <p>没有实行大宗食品统一配送或定点采购，本项不得分；不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.严禁中标平台以外的任何采购行为。</li> <li>2.供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。</li> <li>3.应建立供货商准入、评价和退出机制，定期对供货商进行评价，及时更换不符合要求的供货商。</li> </ol>	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
七、采购贮存 (10分)	33.采购食品情况★	<p>发现采购以下任一食品的，本项不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.三无产品。</li> <li>2.超过保质期的食品、食品添加剂。</li> <li>3.腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。</li> <li>4.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。</li> <li>5.不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等食品相关产品。</li> <li>6.四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。</li> <li>7.野生动物或野生动物制品、活畜禽等。</li> <li>8.法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</li> </ol>	3
	34.索证索票、查验记录★	<p>餐厅加工使用的原材料通过倒查出入库记录和索证索票的方式，发现采购的原材料不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行查验、索证索票。</li> <li>2.采购的食品、食品添加剂及食品相关产品入库前，按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行入库查验，并建立采购出入库记录，留存相关进货票据。</li> </ol>	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
七、采购贮存 (10分)	35.贮存情况	<p>食品贮存场所不符合以下要求的，发现一处，扣 0.5 分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.贮存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；</li> <li>2.不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。</li> <li>3.食品应分区分架分类、离墙离地 0.10 m 以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存，且标识明显。</li> <li>4.出库使用遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。</li> <li>5.植物性、动物性、水产品原料和半成品分类摆放。</li> <li>6.冷藏、冷冻设施内原料、半成品、成品严格分开放置，并有明显区分标识。</li> <li>7.冷藏、冷冻设施定期除霜、清洁和维修，配有校验温度计，设施内温度符合相应要求。</li> </ol>	2
	36.各仓库定期检查清理情况	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.发现一例腐败变质、过期等不合格食品的，扣 0.5 分，本项扣完为止。</li> <li>2.发现未制定定期检查、清理措施制度的，扣 1 分。</li> </ol>	1
八、加工制作 (10分)	37.粗加工与切配	<p>粗加工与切配不符合以下要求的，发现一处，扣 1 分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.领取加工制作所需的食品原料、配料时，应履行出库手续，并符合卫生标准。</li> <li>2.加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。</li> <li>3.食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。</li> <li>4.易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。</li> </ol>	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
八、加工制作 (10分)	38.烹饪与保存	发现回收食用后的食品再加工经营的，本项不得分。 烹饪过程不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。 1.烹饪前检查待加工食品，发现有腐败变质或感官性状异常的，不得烹饪加工。 2.需要熟制加工的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于70℃。 3.需要冷藏的熟制品，应先冷却再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并标注加工时间。 4.用于烹饪的调味料盛装器皿有遮有盖，不得露放，不得与地面或污垢接触。 5.加工好的食品应在已消毒的备餐间存放。 6.加工好的食品保存时间应符合相关要求。	3
	39.食品添加剂管理使用★	发现使用食品添加剂有一种未备案，扣0.5分，本项扣完为止；发现使用食品添加剂有一种未公示，扣0.5分，本项扣完为止；发现一种食品添加剂超范围、超剂量使用，扣1分，本项扣完为止；发现食品添加剂管理不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。 1.达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量。食品添加剂贮存专柜标识“食品添加剂”字样并上锁。 2.严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）及其它禁用的添加剂（主要有泡打粉、油炸王、油条精、合成香精、嫩肉剂等）加工食品★。	3
	40.食品留样和销毁★	不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。 1.每餐次的食品成品（含简餐）应留样。 2.将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放48小时以上。 3.每个品种留样量≥125g。 4.留样、销毁记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人、检查人等。	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
九、食堂用水安全（5分）	41.食堂用水安全管理情况★	<p>不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食堂加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定★。</li> <li>2.食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。</li> <li>3.建立饮用水卫生管理制度和预防水污染事件发生的应急预案，学校集中式供水、二次供水或自备水设施应定期清洗消毒，并做好记录。</li> <li>4.每学期开学前或启用自备水源时，对供水设施清洗消毒，末端水应经具有检验资质的相关机构检测，符合 GB 5749 的要求后方可使用。</li> </ol>	5
十、营养健康（10分）	42.学生餐营养计划★	<p>不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.开展“减油、减盐、减糖”行动，提供健康营养的餐食。</li> <li>2.有专（兼）职营养师，主食应多样化，米、面及各种杂粮应适当调配，菜品、口味多样化，适合不同学生进餐要求。主副食加工和烹饪制作规范，实行营养健康型烹饪，不破坏营养。</li> <li>3.每周公示带量食谱，明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量、营养素供给量，带量食谱定期更换。★</li> </ol>	4
	43.营养健康教育	<p>不符合以下要求的，发现一项，扣1分：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.建立食品安全与营养健康宣传阵地，有食品安全、合理膳食、厉行节约的宣传展板，对学生和食堂从业人员开展食品安全和健康与营养科普教育。（每学期不少于1次）</li> <li>2.开展家长、师生等参加的“食堂开放日”活动，并有完整记录（活动照片、活动内容等），每学期不少于1次。</li> <li>3.开展低油、低盐、低糖宣传教育。</li> <li>4.每学期至少开展一次学生满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，满意度应达到80%以上。</li> </ol>	4
	44.文明用餐、厉行节约	<p>不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.开展文明用餐、厉行节约反对浪费宣传教育，落实分餐制要求。</li> <li>2.开展光盘行动，减少浪费，根据需要提供1份、半份饭菜。</li> </ol>	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
十一、食品安全应急管理 (5分)	45.集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度	未建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，本项全扣。不符合以下要求的，发现一处，扣1分： 1.应指定专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，可由食品安全管理员兼任，报上级教育行政部门登记备案。 2.报告人应定期培训。	2
	46.食品安全事故处置方案	未制定食品安全事故处置方案的本项全扣。不符合以下要求的，发现一处，扣1分： 1.应急处置方案一般包括：机构与职责、预防措施、应急处置程序（包括启动应急响应、报告、处置、配合调查等）、责任追究等。 2.发生食源性疾病或疑似食源性疾病等食品安全事故后，是否立即启动应急处置方案，并立即采取措施。	3
十二、加分项 (5分)	47.管理服务创新情况	达到下列要求的，有一项，加1分。 1.设立专用食品安全检验室，配备专业的食品快检设备，并有专人负责，有检验记录 and 不合格产品后处理记录。 2.实施色标管理。 3.在市级以上新闻媒体报道典型经验，在市级以上推广应用。积极开展“星级食堂”创建活动。 4.建设食品采购管理、出入库管理、智能售饭、收支管理等信息管理系统，食堂实施信息化管理。 5.实施“互联网+明厨亮灶”“4D+”管理，与教育、市场监督及卫生健康部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督。	5

说明：1.带★的评价内容为关键项，3项以上（含3项）关键项得分为0分的限期整改。2.本评分表满分105分。3.评分85分以上的为“沂水县中小学校规范化食堂”；90分以上的可申报“山东省中小学校规范化食堂”；95分以上的可申报“山东省中小学校星级食堂”。4.近3年发生食品安全事件的不得评定为“沂水县中小学校规范化食堂”；“山东省中小学校规范化食堂”。