

南通市通州区市场监督管理局

南通市通州区教育体育局

通市监〔2023〕57号

关于做好2023年秋季校园食品安全工作的通知

各科、室（队、会、中心），各分局，各中小学、幼儿园、各教育督导组、特殊教育学校、乒乓球运动学校：

为进一步强化校园食品安全管理，防范食品安全风险，切实保障广大师生饮食安全，根据国家、省相关文件精神及省市场监管局《关于开展学校食堂承包经营企业食品安全专项排查整治行动的通知》（苏市监食经函〔2023〕251号）要求，结合我区实际，现就做好2023年秋季校园食品安全工作通知如下：

一、工作要求

全面贯彻落实习近平总书记关于食品安全的重要批示指示精神 and “四个最严”要求，坚持以人民为中心的发展思想，深入

排查治理学校和学校周边食品经营者食品安全风险隐患，严格落实食品安全学校主体责任、属地监督管理责任，突出问题发现与整改落实，不断提升校园食品安全水平，防范校园食品安全风险，确保全区不发生校园食品安全事故。

二、工作重点

（一）严格落实食品安全主体责任。学校要不断强化校园食品安全校长（园长）负责制，健全校园食品安全管理制度，明确各岗位食品安全责任。学校食堂要 100% 配齐食品安全第一负责人（学校法人代表）、食品安全总监、食品安全员，严格落实“日排查、周管控、月调度”食品安全风险动态管控机制。严格执行市市场监管局等四部门《转发市场监管总局四部委办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（通市监发〔2020〕29 号）有关陪餐要求。中小学、幼儿园食堂应采用自营方式供餐。食堂承包或委托经营的，应严格遴选食堂承包或委托经营者，加强日常食品安全管理。采用供餐单位提供餐食的学校，应优先选择通过 HACCP 或 ISO22000 体系认证的供餐单位。食堂承包经营的，除学校配备 1 名食品安全员外，承包单位还应同时配备 1 名食品安全员，形成“双食品安全员”制度，再添一把“安全锁”。

（二）严格食品安全自查整改。学校复学前，学校要结合秋季开学的特点开展全面自查。重点检查以下内容：一是从业人员健康证明是否有效，特别是新上岗及健康证明过期人员必须取得

有效健康证明后方可上岗。二是食堂供水、照明、通风、原料清洗、人员更衣、烹调、餐具消毒、冷藏冷冻等设施设备是否运转正常，对存在故障的要及时维修或更换。三是仓库内有无感官性状异常或超过保质期的食品、食品添加剂和相关产品，及时废弃超过保质期、感官性状异常、已开封未使用完的食品、食品添加剂和相关产品。四是场所、设施设备、餐用具等的清洁状况。食堂供餐前，要对食堂所有区域、设施设备、餐用具等进行彻底清洗消毒。学校要在学生到校复学前完成食堂的自查与整改，填写《2023年秋季学校食品安全专项检查自查表》（附件1）、《2023年秋季学校食堂食材原料供应商名单》（附件2）报辖区市场监管分局。对一校有多个食堂和食品销售单位的，要逐一分开自查。

（三）加强宣传培训。各市场监管分局要会同辖区教育督导组结合实际，指导学校开展内容丰富、形式多样的食品安全知识培训，特别是加强对学校食品安全第一负责人、食品安全总监、食品安全员、从业人员以及分餐或发放点心的老师、保育员、专兼职营养配餐员的培训教育，不断强化责任意识，提升履职能力。落细落实涉及校园食品安全所有工作人员岗位职责，形成人人参与，层层把关的责任体系。督促指导学校食品安全第一负责人、食品安全总监、食品安全员在微信“江苏食品经营”小程序上进行注册、培训、考试，学校食堂、供餐单位食品安全管理人员监督抽考率和监督抽考合格率要分别达到100%、98%以上，成绩不满80分的，要暂停从事原岗位工作，限期培训、复考，经考

试合格后方可上岗。

（四）强化食材源头管控。要积极探索以肉、蛋、奶、米、面、油等消费量大的食品原料为重点，建立大宗食材原料公开招标、集中定点采购、统一配送制度，遴选并确定属地大宗食品原料供货商名录。学校要建立相对固定的食品食材原料供应商名录，原则上不从名录以外采购。学校在报送自查表时同时填写并报送食品供应商目录。要严格执行原料索证索票和进货查验记录制度，确保食品原料质量安全，实现原料来源安全可溯。学校及校园周边食品经营单位要尽量选择通过食品安全管理体系认证，食品安全保障水平高的供应单位，采购使用放心食材。鼓励种养殖基地、定点屠宰场、生产企业等单位积极参与教育系统学校食堂食材公开招标，直接为学校配送食品，减少中间环节。

（五）规范使用加碘食盐。各市场监管分局、教育督导组和学校必须充分认识使用加碘食盐对防治碘缺乏危害、维护人民身体健康、提高民族素质和智力水平的重要意义。根据省盐务管理局、省教育厅《关于加强全省大中专院校、中小学食堂食盐安全管理工作的通知》要求，学校食堂食盐供应商必须提供下列资料：1. 供应商或其上游批发商的《食盐定点批发许可证》；2. 明确标注“食盐批发”经营范围的营业执照；3. 有资质的盐业质量检测机构出具的产品质检报告；4. 碘含量为 18-33mg/kg。严禁采购散装、大包装和标签标识不符合规定的食盐，坚决杜绝工业用盐、非碘盐、劣质盐进入学校食堂。

(六) 严格过程控制要求。学校食堂要严格执行江苏省《中小学食堂管理服务规范》(江苏省地方标准 DB 32/T4036-2021)《学校食品安全和营养健康管理规定》《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》等要求,制定并实施严格的经营过程控制要求,规范从原料进入至餐食供应全过程的加工制作行为,严防严管严控食品安全风险。要妥善贮存食品原料、半成品、成品,按食品安全贮存要求冷藏或冷冻,尽量缩短存放时间特别是在常温下的存放时间,及时废弃腐败变质食品。

根据《江苏省学生餐营养指南》中《学生餐禁用、慎用食品目录》之规定,中小学校、托幼机构不得制售生食类、冷食类食品、裱花蛋糕,不得外购散装熟食制品;不得采购冷加工工艺糕点,如三明治、汉堡、寿司等。加工食物必须生熟分开、烧熟煮透,熟食加工的中心温度不低于 70℃,烹调后至食用前存放时间不超过 2 小时;不得将回收后的食品(包括剩饭、剩菜及辅料)经加工后再次供应。分批出菜的菜品必须做到先出先售,不同批次食品不得混放。食堂必须做好留样工作,每个品种留样量不少于 125g,每餐留样时间不少于 48 小时。

(七) 加强餐饮具洗消管理。学校食堂要按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求开展餐用具清洗、消毒工作。餐用具清洗、消毒、保洁设施设备容量和数量应能满足加工制作和供餐需

要。要特别注意使用洗涤剂清洗后的餐用具必须使用清水漂洗干净，漂洗池内清水必须经常更换，确保清洗后的餐用具无阴离子合成洗涤剂残留。使用热风循环消毒柜、洗碗机等消毒设备时，必须注意餐用具摆放不能过于紧密，以保证餐具内部的消毒效果。各市场监管分局要强化对学校食堂食品安全管理人员、从业人员的业务指导，重点提醒抽检中出现问题集中的餐用具漂洗不彻底问题。要将学校食堂的餐用具检测列入每年的抽检计划，确保全区所有学校每年接受至少一次餐用具抽检。

（八）推进学校食堂标准化改造升级。要进一步加大学校食堂食品安全专项资金投入，积极推进学校食堂设施设备升级工作，不断提升食品安全保障水平。年底前，全区学校食堂量化分级管理良好以上等级比例达 100%，其中优秀率达 86% 以上。要通过宣传培训、现场会、建设示范食堂等形式，积极推行色标管理、五常、6T 等食品安全管理在学校食堂食品安全管理中的运用，进一步提升食堂管理水平。鼓励学校食堂建立 HACCP 体系或 ISO22000 体系，并通过认证。

（九）严格学校食品安全监督检查。各市场监管分局要对学校食堂、校内食品销售单位、校园周边餐饮门店和食品销售单位、供餐单位等落实食品安全主体责任和自查情况实行全覆盖监督检查。要以发生过食品安全事件、食品安全舆情的学校及学生集体用餐配送单位、对外承包的食堂、基础薄弱的农村地区学校食堂、量化分级管理等级较低的学校食堂、供餐人数多的学校食堂

等为重点单位，以原料管控、加工操作、清洗消毒、食品留样、从业人员健康管理为重点环节，以“五毛”食品等为重点品种，开展校园及周边食品安全综合治理。

区市场监督管理局将联合区教育体育局对学校食材供应商的仓储、配送等履约综合能力开展飞行检查和评估，如供应商有涉及食品安全的任何违规行为都一票否决。各市场监管分局要收集学校食堂食材供应商名录，建立通州区学校食堂食材供应商信息库，加强对库内供应商的监管。

对发现的食品安全隐患要督促限期整改到位，对违法违规行为要依法严厉查处。要根据学校食品消费的特点和风险隐患，加大对学校采购的米、面、油、肉类、蔬菜、乳及乳制品等重点品种抽样检验力度。对涉及学校食品供应商的处罚信息、抽检不合格信息及时报区市场监管局汇总后通报区教体局，排除食品安全隐患。

要加强学校食品原料供应单位的信用监管，对提供不合格食材的供应商相关信用信息应及时归集至国家企业信用信息公示系统，将违法企业纳入“黑名单”，依法向社会公示并加大失信联合惩戒力度。

（十）加强学校食品安全工作考核评价。各教育督导组要加强与市场监管分局的协同配合，加强日常监督检查结果的应用，充分发挥考核的“指挥棒”作用。各市场监管分局单独或联合教育督导组对学校食堂开展检查，使用《学校食堂食品安全检查评

分表》（附件3）对学校食堂进行评分并注明扣分原因。各市场监管分局要及时将学校食堂得分情况报送区市场监管局统一汇总后通报区教体局，由区教体局通过一定渠道向学校公开得分情况。区教体局在学校高质量考核中设置“食品安全工作”考核分值，学校每学期在该项目监督检查考核中平均得分/100×“食品安全工作”分值，所得分即为学校“食品安全工作”年度最终得分。

（十一）大力实施食品安全社会共治。一是确保学校食堂“互联网+明厨亮灶”全覆盖。各市场监管分局、各学校要在前期工作基础上查漏补缺，及时将新建（改建、扩建）学校食堂纳入“互联网+明厨亮灶”实施范围，确保“互联网+明厨亮灶”动态实施率达到100%。学校食堂要通过“江苏省阳光食堂信息化监管平台”“互联网+明厨亮灶”平台PC端或小程序每日上报菜单及原辅材料采购票证，对发现的食品安全风险隐患及时整改，并通过信息系统中上报整改情况，实现闭环管理。

各学校要做好学校食堂“互联网+明厨亮灶”终端设备日常维护工作，确保后厨视频有效在线。区教体局、区市场监管局将借助“互联网+明厨亮灶”随机抽查学校食堂食品安全状况，主动查找、发现食品安全问题及风险隐患，及时落实问题整改和闭环管理。各学校要加强教育培训、宣传引导，有效提升学校食堂“互联网+明厨亮灶”的知晓率与参与度，强化食品安全社会监督与社会共治，督促食品安全主体责任有效落实。

二是有序组织膳食管理委员会参与学校食堂管理。学校要建立由食品安全总监、安全管理员、专（兼）职营养配餐师、教师代表、家委会代表（不少于30%）等组成的膳食管理委员会，参与学校食品安全例行检查等制度，明确检查内容、检查频次等。膳食管理委员会代表检查时发现的食品安全问题或风险隐患，条件具备的，学校应立整立改；条件不具备的，学校作出合理解释，抓紧制定整改方案并逐项落实。

三是加强学校健康教育和宣传引导，增强广大师生食品安全自我保护意识，倡导健康饮食理念，重点培养学生文明用餐习惯和健康生活方式，引导青少年爱惜粮食，培养节约习惯，制止餐饮浪费。

（十二）深入推进反浪费工作。根据教育教学规律和不同年龄段学生特点，把勤俭节约内容有机融入中小学德育课程教学中。完善从食品原材料采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售的全链条节约管理，实现食材配比有效动态调整。不断提升餐饮从业人员技能水平，改进烹饪工艺，推行一料多菜、一菜多味，提高食品原料利用率，严格成本核算及成本管理，最大限度减少损失和浪费。根据男女生和不同人群餐饮消费特点，实行大小份、半份、拼菜和自助等供餐制度，方便师生按需用餐。

三、工作要求

（一）加强组织领导，落实各方责任。要进一步强化思想认识，充分认识校园食品安全工作的重要性、敏感性、复杂性、艰

巨性，增强底线意识，定期研究分析校园食品安全工作现状，层层明确、逐级压实校园食品安全主体责任和监管责任，防范化解校园食品安全风险，牢牢守住不发生校园食品安全事故、重大食品安全舆情的底线。

（二）坚持问题导向，提升工作实效。要围绕全面落实主体责任，开展突出问题治理，及时发现问题隐患并研究解决措施。坚持问题导向，适时调整工作重点，采取针对性举措。特别要加强对餐饮服务量化等级为良好的学校食堂的检查指导。市场监管和教育行政部门将健全定期会商、联动执法等校园食品安全制度和长效机制，强化部门间工作通报和信息共享，共同研究解决问题，确保工作取得实效。

（三）强化问题整改，落实闭环管理。区市场监管局将与区教体局采取“四不两直”的方式，针对突出问题整改情况，组织开展“回头看”，对工作开展不力、五年内发生过校园食品安全事件、食品安全舆情和食物中毒事故、学校食堂量化分级管理等级较低、承包经营的学校食堂重点督查，对督查中发现仍存在食品安全问题隐患的，挂牌督办、逐一销账，对违法违规行为依法严厉查处。

各市场监管分局在秋季学校食品安全专项检查结束后，要认真进行总结，分析存在问题，落实整改措施，明确下一步工作重点。本次专项检查工作总结、学校食堂食品安全检查评分汇总表（附件4）、2023年秋季校园食品安全工作统计表（附件5）、

通州区量化分级良好学校食堂名单（附件 6），请于 2023 年 9 月 21 日前报至区市场监管局食品科。区市场监管局将会同区教育局对各地秋季学校食品安全专项检查情况开展联合督查并通报。

区市场监管局联系人：韩锡华，电话：18360008063；

区教育局联系人：朱 飞，电话：13801482398。

附件：1.2023 年秋季学校食品安全专项检查自查表

2.2023 年秋季学校食堂原料供应商名单

3.学校食堂食品安全检查评分表

4.学校食堂食品安全检查评分汇总表

5.2023 年秋季校园食品安全工作统计表

6.通州区量化分级良好学校食堂名单

南通市通州区市场监督管理局



南通市通州区教育体育局



（此件公开发布）

南通市通州区市场监督管理局办公室

2023 年 8 月 29 日印发

附件 1:

2023 年秋季学校食品安全专项检查自查表

学校名称 (盖章)					地址				
学校校长		联系电话			学校性质		<input type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办		
食品安全 分管负责人		联系电话			食品安全 管理员		联系 电话		
食品经营许可证上的负责人姓名					食品经营许 可证有效期				
学校食堂填写	学校 类型	<input type="checkbox"/> 高等教育学校 <input type="checkbox"/> 中等职业教育学校 <input type="checkbox"/> 中等教育学校 <input type="checkbox"/> 初等教育学校 <input type="checkbox"/> 幼托机构				从业人员数			
	就餐 人数	量 化 等 级	自主经营(对外 承包、委托管理)		是否实施“日周 月”风险管控				
	采用先进管理方式情况						是否实施互联网 +明厨亮灶		
	对外 承包 或委 托管 理情 况	餐饮服务单位名称		公司总部 所在地	负责人	联系电话	合约起、止日期	义务教育(含与非义务 教育共用)拟中止时间	
合约期内是否发生过食物中毒事件(<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否)									
自查项目		序号	自查内容					自查结果 (符合、不符合)	
一、许可 管理		1	食品经营许可证合法有效,经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。学校食堂食品经营许可证法定代表人为学校校长。						
二、信息 公示		2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级标识、上次日常监督检查结果记录表、所有从业人员健康证明。						
三、制度 管理		3	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。按规定要求组织定期自查,落实整改要求并留存记录。义务教育阶段学校食堂(含与非义务教育共用食堂)对外承包或者委托管理的,已按要求收回。						
		4	制定食品安全事故处置方案。发生食品安全事故及时有效处置。						
四、人员 管理		5	主要负责人知晓食品安全责任,签订承诺书。落实食品安全“党政同责、一岗双责”规定,校(园)长、书记落实学校食品安全第一责任人要求,分管领导落实学校食品安全直接责任人要求。学校食品安全工作纳入学校学期重点工作。有健全的食品安全管理机构,配齐配优食品安全总监、食品安全员,配足与就餐人数相适应的从业人员。						
		6	从事接触直接入口食品的从业人员持有有效健康证明。每日进行从业人员餐前自查。有碍食品安全疾病人员及时调离接触直接入口食品岗位。						
		7	具有从业人员食品安全培训记录。						
		8	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。						
五、环境 卫生		9	食品经营场所保持清洁、卫生。墙面无破损、积垢、霉斑,地面无积水,物品摆放整齐。学校食堂面积与就餐人数相适应。						
		10	烹饪场所配置排风设备,定期清洁。保持有效运转,无明显污垢。						
		11	用水符合生活饮用水卫生标准。用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水经过规范净化处理。						
		12	卫生间保持清洁、卫生,定期清理。						

六、原料控制(含食品添加剂)	13	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,如实记录有关信息并保存相关凭证,建立采购记录台账。未购进使用法律禁止经营的食品及原料,不用回收食品、非食用物质加工制作食品。	
	14	原料外包装标识符合要求,按照外包装标识的条件和要求规范贮存,并定期检查,及时清理变质或者超过保质期的食品。无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。	
	15*	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记并有记录;存放于固定场所(或橱柜)并标识“食品添加剂”字样,盛装容器上标明食品添加剂名称。	
七、加工制作过程	16	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。热食类食品烧熟煮透。成品存放的温度、时间符合要求。食品再加热符合要求。	
	17	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识,按标识区分使用。原料初加工使用专用清洗水池。	
	18*	专间内由明确的专人进行操作,使用专用的加工工具。	
	19	食品留样符合规范,不低于125克/品种。	
	20*	采用集体用餐配送的,配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	
	21	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。经营场所垃圾能够及时进行清理,餐厨废弃物处置记录完整。	
八、设施设备及维护	22*	专间内配备专用消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施,与许可时保持一致且运转正常。专间内净水设施是否运转正常并及时更换滤芯。	
	23	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	
	24	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	
	25	食品加工、贮存、陈列等设施设备及设施运转正常,并保持清洁。配齐冷藏、冷冻设备。保温、冷藏冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验。	
九、餐饮具清洗消毒	26*	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	
	27	具有餐具、饮具清洗、消毒、保洁设备设施并运转正常。配置有效洗涤消毒水池且数量满足实际需要,与其他水池未混用。配置与就餐人数相适应的热力消毒设备,使用适合于热力消毒的不锈钢材质类餐具。	
	28	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒,炊具、用具用后洗净,保持清洁。	
十、先进管理方式及成效	29	学校食堂采用危害分析与关键控制点、“五常”等先进管理方式;实行“互联网+明厨亮灶”等社会监督方式;采用信息化手段建立食品安全追溯体系。	
十一、食品销售管理	30	食品销售主体取得合法有效的食品经营许可证。	
	31	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明。如实记录有关信息并保存相关凭证,建立采购记录台账和追溯机制。	
	32	散装食品标签符合有关要求,具备与食品经营相适应的设施、设备。	
	33	食品贮存、销售满足有关食品安全要求。定期检查,及时清理变质或者超过保质期的食品。无销售“三无”、过期、变质等假冒伪劣食品行为。	
存在问题及整改情况	34		

备注: 1.自查表一式两份,学校、监管部门留存。每个经营主体一张表。2.加“*”为合理缺项。

学校自查人员(签字): _____ 年 月 日

学校法定代表人(签字): _____ 年 月 日

附件 2:

2023 年秋季学校食堂食材供应商信息汇总表

学校食堂名称: _____ 负责人或管理人员 (签字): _____

序号	食材名称	供应商名称	统一社会信用代码 (身份证号码)	许可证号	负责人	联系方式	备注

附件 3:

学校食堂食品安全检查评分表

学校食堂名称:

评定时间: _____ 年 ____ 月 ____ 日

负责人或管理人员 (签字) : _____

评定人员 (签字) : _____

检查项目	序号	检查内容	检查要点及处理建议	学校食堂	
				分值	得分
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效,经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	主体业态、经营项目等事项与许可证不一致,不在有效期内,本项不得分。	5	
	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	许可证悬挂在就餐场所显著位置,不符合要求,扣 5 分。	5	
二、信息公示	3	监督检查结果记录公示的时间、位置等符合要求。	1.未张贴监督检查结果记录表,扣 5 分; 2.对照上次监督检查结果,有 1 项问题未整改到位的扣 2 分,本项 5 分扣完为止,下同。	5	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识,公示所有从业人员健康证明。	有 1 项未公示,扣 1 分。	5	
三、制度管理	5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	重点检查人员健康管理、进货查验、餐具清洗消毒保洁、自查与报告、从业人员培训管理、场所及设施设备维护、过程与控制、食品添加剂、餐厨废弃物处置制度,缺一项扣 2 分。	5	
	6	制定食品安全事故处置方案。	缺少,扣 2 分。	2	
四、人员管理	7	主要负责人知晓食品安全责任,配备食品安全总监、食品安全员,依托“南通市食品安全主体责任管理系统”落实“日周月”食品安全风险管控制度。	1.实施校长负责制,无制度或文件,扣 2 分; 2.未配备食品安全总监、食品安全员的,每一项扣 5 分; 3.未依托信息化系统落实“日周月”风险管控的,扣 10 分; 4.食品安全管理人员抽考低于 90 分的,扣 5 分。	10	
	8	从事直接接触入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	1.无健康档案扣 2 分; 2.无晨检记录或晨检记录不全扣 2 分;	5	

			3.抽查5人,有一人缺少健康证明或健康证明过期,本项不得分。		
9	具有从业人员食品安全培训记录。		无培训记录或记录不全扣3分。		3
10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。		1.未穿戴工作衣帽,佩带外露饰物,发现一人扣2分; 2.专间未穿戴专用工作服、口罩,发现一人扣2分。		5
11	食品经营场所保持清洁、卫生。		1.地面不洁,物品杂乱,扣2分; 2.缺少“三防”设施扣2分; 3.有积水,排水不畅扣1分; 4.墙壁、顶棚不清洁,有积垢霉变扣2分。		5
12	烹饪场所配置排风设备,定期清洁。		1.产生油烟的设备和场所未安装排风设备,扣2分; 2.排风口缺少网罩,扣1分; 3.排风设备未定期维护清洁,扣1分。		3
13	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,食堂如实记录有关信息并保存相关凭证。		1.抽查5件食品,发现一件索证索票不符合要求的,扣3分; 2.未建立并执行索证索票制度的,扣6分。		6
14	原料外包装标识符合要求,按照外包装标识的条件和要求规范贮存,并定期检查,及时清理变质或超过保质期的食品。		1.贮存场所脏乱,未按要求离地离墙,扣2分; 2.食杂混放,扣2分; 3.查见过期或霉变食品及原料,扣5分。		5
15	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。		未按要求管理,扣3分。		3
16	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。		1.食品原料、半成品与成品混放,扣4分; 2.不同用途冷冻冷藏设施无明显标识区分,扣2分; 3.在冷冻冷藏设施内存放未加盖或覆盖保鲜膜,扣4分。		4
17	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识,按标识区分使用。		1.各类水池无明显标识标明其用途,扣2分; 2.动物性食品、水产品、植物性食品的工具和容器无明显标识区分,扣4分; 3.接触原料、半成品、成品的容器和工具无明显区分并分开摆放,扣4分。		4
20	专间内由明确的专人进行操作,使用专用的加工工具。		1.专间外无二次更衣室,扣10分; 2.二次更衣室内洗手龙头为直接手接触式,扣5分; 3.专间的门不能自动关闭的,扣5分; 4.人、物未按要求进行专间,扣10分;		10
五、环境卫生					
六、原料控制(含食品添加剂)					
七、加工制作过程					

				5. 进入专间的人员未洗手、更衣的, 扣 10 分; 6. 专间内紫外灯设置不符合要求的, 扣 5 分; 7. 专间内有加工食品行为的, 扣 10 分。	
			食品留样符合规范。	1. 未留样扣 10 分, 留样不全扣 5 分; 2. 留样容器未密闭, 扣 5 分; 留样量不足, 扣 5 分; 3. 无留样记录扣 10 分; 记录不全扣 5 分 4. 留样记录不规范, 扣 5 分。	10
			有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	未按规定贮存或运输的, 扣 5 分。	5
			专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施, 设施运转正常。	1. 无独立空调、紫外线灯或其他空气消毒设施扣 10 分; 2. 专间室内温度设置高于 25℃, 扣 5 分; 3. 紫外灯不足或未及时更换造成照度不足, 扣 5 分; 4. 专间不洁, 设施设备未及时清洗维护, 扣 5 分。	10
			食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	1. 洗手消毒设施不足, 扣 3 分; 2. 专间、专用操作场所洗手消毒未正常使用, 扣 3 分。	3
			食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	容器不带盖, 扣 2 分。	2
			食品加工、贮存、陈列等设施运转正常, 并保持清洁。	1. 冷冻冷藏设施积霜 1cm 以上, 扣 2 分; 2. 冷冻冷藏设施不洁或有明显异味, 扣 2 分; 3. 冷冻冷藏设施无温控, 除霜, 清洗维护记录, 扣 2 分; 4. 食品加工设施未定期清洗保持清洁, 扣 2 分。	6
			具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施, 并运转正常。	不符合要求, 扣 5 分。	5
			餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒, 炊具、用具用后洗净, 保持清洁。	1. 清洗消毒剂不符合要求, 扣 2 分; 2. 清洗消毒不彻底, 扣 2 分; 3. 保洁设施未正常使用(可根据需要不使用保洁柜, 直接暂存在消毒柜中), 扣 2 分; 4. 保洁间柜未密闭或存放有其他杂物, 扣 3 分。	6
			采用五常、6T 等先进管理方法	1. 未采用先进管理方法的, 扣 5 分; 2. 虽有管理方法, 但不能严格执行方法要求, 扣 3 分。	5
			“互联网+明厨亮灶”建设情况	1. 未实现“互联网+明厨亮灶”, 扣 10 分; 2. 未通过平台每日上报菜单及原辅材料票证的, 每有一次扣 2 分; 3. 未通过平台上传问题整改情况的, 每有一次扣 2 分; 4. 未落实前端设备维保造成视频掉线的, 每有一次扣 5 分。	10
八、设施设备 及维护					
九、餐饮具清洗消毒					
十、先进管理方式 及成效					
十一、社会共治					

31	实施校领导每餐次陪餐,班主任或任课老师进班陪餐,家委会代表每周(或每月陪餐)的陪餐制度	1.未建立陪餐制度,扣10分; 2.无陪餐记录,扣5分;陪餐记录不全,扣2分; 3.陪餐中发现问题未解决,或未做好解释工作,扣5分。	10
32	组织家委会代表参与管理	1.未建立家委会代表参与管理的制度,扣5分; 2.无家委会代表参与管理的记录,扣3分; 3.家委会代表提出的意见未得到整改或未做好解释工作,扣2分。	5
实得分			

备注: 1.受市场监管部门行政处罚以上行政处罚,该半年度的检查评分以0分计。

2. 本评分表总分设置高于100分,最终得分=100-扣分。

附件 4:

学校食堂食品安全检查评分汇总表

填报单位（盖章）：_____

序号	学校名称	得分	扣分原因

填报人：

填报日期： 年 月 日

附件 5:

2023 年校园食品安全工作统计表

填报单位: (盖章)						填报日期:		
指标名称		单位	幼托机构	初等教育学校	中等教育学校	中等职业教育学校	高等教育学校	合计
学校供餐方式	自办食堂 ¹	家						
	送餐	所						
学校食堂经营方式	自营 ²	家						
	承包或委托经营 ³	家						
学校食堂许可情况	有食品经营许可证 ⁴	家						
	无食品经营许可证 ⁵	家						
学校食堂主体责任落实情况	用餐人数超过 300 人(托幼机构)、500 人(其他学校)	家						
	其中: 配备食品安全总监	家						
	建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制	家						
学校食堂量化分级情况	优秀	家						
	良好	家						
	一般	家						
学校食堂“明厨亮灶”情况	实施“明厨亮灶”	家						
	其中: 视频式展示							
	互联网式展示	家						
学校食堂先进管理模式情况	建立 HACCP 或 ISO22000 管理体系	家						
	实施五常、6T 等食品安全管理	家						
	检查学校食堂	家						
	检查学生集体用餐配送单位	家	总数			此次检查数		
	检查校园内	家	校内超市及小卖部			校内社会餐饮		

春(秋)季校园食品安全检查情况	检查校园周边	家	校外食品销售经营者		校外餐饮服务经营者	
	学校食堂整改问题数量	家	原料进货查验把关不严格			
		家	食品加工制作行为不规范			
		家	餐具用具清洗消毒不彻底			
		家	加工制作环境不清洁			
		家	其他食品安全问题			
	校外供餐单位整改问题数量	家	原料进货查验把关不严格			
		家	食品加工制作行为不规范			
		家	餐具用具清洗消毒不彻底			
		家	加工制作环境不清洁			
		家	食品分餐配送过程不合规			
		家	其他食品安全问题			
	下达责令整改通知书	份				
	行政处罚立案	件				
	没收问题食品	公斤				
	罚没金额	万元				
	吊销许可证	家				
	取缔无证经营	家				
	移送公安机关案件数	起				
	刑事立案数	起				
培训情况	人次					
监督抽考情况	人次	抽考总人次		合格人次		

填表说明

1、幼托机构指幼儿园(不包括3岁以下托育机构),初等教育学校指小学,中等教育学校指中学,包括初中和高中,中等职业教育学校指中专院校、职业高中等,高等教育学校指大专及以上学历学校;聋哑学校等特殊教育学校、九年制学校数据均计入初等教育学校数内。

2、食堂总数1=自营食堂数 2+承包食堂数 3=有证食堂数 4+无证食堂数 5。一个学校有多个食堂的,按照食堂数字填报。

通州区量化分级良好学校食堂名单

(仅报送良好名单)

填报单位(盖章)： _____

序号	学校名称	主要存在问题	处置情况

填报人： _____

填报日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日