

泰安市泰山外国语学校文件

泰外行字【2024】14号



泰安市泰山外国语学校 星级食堂创建活动实施方案

为深入贯彻落实《山东省教育厅等3部门关于转发〈教育部办公厅等3部门关于进一步加强义务教育薄弱环节改善与能力提升工作的通知〉的通知》（鲁教财函〔2023〕76号）、《山东省教育厅关于印发〈山东省中小学校规范化食堂建设实施方案〉的通知》（鲁教后勤字〔2021〕2号）和《泰安市教育局关于印发〈泰安市中小学校食堂规范化提升年活动实施方案〉的通知》（泰教函〔2024〕26号）要求，全面提升学校食堂建设管理服务水平，制定本实施方案。

一、指导思想和总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持以“学生满意、家长放心”为工作理念，全面落实中小学校食堂规范化提升年活动实施方案要求，达到规范化食堂标准，并持续巩固提

升。实现食堂管理体制更加健全完善、运行机制更加有序顺畅、管理服务更加规范高效、师生满意度大幅提升，让学生吃得更卫生安全、更营养健康、更质优价宜，切实增强师生对教育的获得感、幸福感。

二、重点工作任务

夯实规范化食堂管理基础，持续推进规范化食堂建设，提升食堂建设管理服务质效。重点做好以下八个方面工作：

（一）实施学校食堂条件改善工程。要优化资金支出结构，整合改善办学条件工程等资金，实施学校食堂条件改善工程，改善食堂内部设施设备配置条件，优化食堂餐厅周边环境，提升学校食堂建设管理服务水平。

（二）落实大宗食材统一配送。落实大宗食材统一配送要求，统一采购、统一配送，采用竞争择优方式选择大宗食材配送单位，通过“泰安市学校食品安全管理平台”统一配送，实现米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品统一采购，统一配送，提高食材品质，降低采购成本，从源头保障学校食品供应安全。

（三）规范学校食堂运营模式。采用自主经营方式供餐。

（四）加强食堂从业人员队伍建设。摸清从业人员党员身份，发挥从业人员中党员先锋模范作用，打造党员先锋窗口。加强从业人员管理，严把从业人员进入门槛。对新进入从业人员进行信息登记和面对面谈话，了解从业人员工作经历和健康状况。新进

人员要向学校提交以下材料：身份证复印件、无违法犯罪证明、有效健康证和体检证明、其他资格证明等。人员信息登记内容包括：从业人员姓名、性别、身份证号码、家庭成员、家庭住址、从业经历、从业人员健康证编号等信息。建立学校食堂每日晨会制度。学习《中小学校食堂建设与设备配置规范》《中小学校食堂管理与服务规范》，传达上级食品安全有关要求。建立食堂从业人员每日晨检制度。严格从业人员体温检测和健康检查，高度关注心理健康问题，及时排除安全隐患。加大人员培训力度。充分利用专题讲座、实际操作、现场演示等方式，加大从业人员餐饮服务礼仪规范、食品安全法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等培训，推行笑脸服务、提高沟通技能、注重师生体验、培养服务意识，进一步提高食堂从业人员餐饮服务水平。建立食堂员工监督考核机制。通过 12345 政务服务热线工单、食堂服务监督台等日常监督和食堂员工服务质量师生问卷调查等方式，每月对食堂从业人员服务态度、业务能力、操作规范等方面进行全面考核，根据考核结果进行奖惩。

（五）强化食堂服务育人理念，落实立德树人总要求。推进“三全育人”进食堂。充分发挥中小学校食堂“全员育人、全程育人、全方位育人”作用，将学校食堂搭建为红色党史教育、绿色低碳发展、金色阳光育人平台。创新开设“忆苦思甜饭菜”窗口，通过“观、品、讲、听、念”等多种形式，有效推动立德树人教育常态化长效化。积极参与开展劳动实践教育课程，协调蔬

菜基地、农场、养殖场、工厂，组织学生走进蔬菜基地、农场、养殖场、工厂，在田间地头、工厂车间践行节俭教育、劳动教育和食品安全教育，助力新时代青少年劳动实践教育。推进食学教育进入各学科课堂。在体育与健康等课程，要培养学生关注饮食健康，养成良好的饮食和个人卫生习惯；在道德与法治、化学等课程，要从生命安全角度，引导学生了解食品安全的基本原理及相关法律法规规定；在科学、生物学等课程，要引导学生学习人体消化系统、食物营养等知识，树立健康饮食意识。

（六）健全完善食堂内部监督机制。学校食堂依法配备食品安全总监、食品安全员。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，食品安全总监（或者食品安全员）每周至少组织 1 次风险隐患排查，学校主要负责同志每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报。学校食堂设置“食堂服务监督台”，配备“食品卫生质量监督员”。在学生用餐时，食品卫生质量监督员对餐食加工制作到售卖窗口全过程进行监督；食堂服务监督台现场办理饭菜质量等方面的投诉。落实“每周食谱和陪餐计划报审公示”制度。学校膳食管理委员会参与制定每周食谱和陪餐计划，并在校内予以公示，报教育主管部门审查备案。健全完善校长、家长陪餐机制。学校每天至少安排 1 名校领导陪餐，每周至少安排 2 名家长代表陪餐。陪餐人员应在学生就餐前 30 分钟对就餐食堂当天食品安全有关情况进行监督，对学校食堂环境卫生、设施设备运转、从业人员操作规范等情况进行检查，对就餐场地环境卫生、

学生就餐秩序、食堂工作人员服务、所食用饭菜的外观、口味、质量等进行计分评价，听取就餐学生的反馈意见，提出整改意见，并在陪餐结束后填写《校长家长陪餐计分评价表》。加强学校膳食管理委员会建设。要建立由学校领导干部代表、教师代表、家长代表、学生代表为成员的学校膳食管理委员会，参与学校食堂管理。学校膳食管理委员会每学期至少召开1次膳食管理委员会会议，研究食堂管理方面工作，并有完整的会议记录。建立完善食品安全突发事件应急处置机制。学校要建立由学校领导、宣传、总务、安全、医务、学生管理、全体班主任等人员组成的食品安全突发事件应急处置工作小组，编制应急预案，做好定期演练，并对演练结果进行分析研判，及时加以整改提高。

（七）加大行政部门监管力度。强化日常监管，学校主要负责同志要亲自领导、亲自部署，每年至少两次专题研究调度学校食堂工作。强化专项监管，要积极主动联合卫生健康、市场监管等部门定期组织专项检查，特别是加强对食堂的下沉式监督，推动学校落实主体责任，为促进青少年健康成长、办好人民满意教育提供坚强保障。落实“互联网+明厨亮灶”工程。结合“校园天眼”工程，持续推动学校高质量建设“互联网+明厨亮灶”，将视频信息接入学校或教育部门网页、APP、第三方平台以及市场监管部门信息系统等，主动接受监督管理。持续维护更新“互联网+明厨亮灶”设施设备，确保“互联网+明厨亮灶”全天候运行。建立12345反馈食堂问题研判机制。每月汇总12345反馈食堂问题工单，

进行分析研判。对于普遍存在的共性问题，分析问题产生的原因，研究制定解决措施。

（八）落实“泰安市中小学校星级食堂”创建三年行动计划。开展学校星级食堂创建工作，总务处做好有关申报材料的上报。

三、实施步骤

（一）成立星级食堂创建领导小组

1、成员构成

组 长： 周军

副组长：刘勇 宋玉成

成 员：曲斌 徐东高 高秀泉 王建中 王教海 纪维镇 梁军
刘阳 郭宁 王庆亮

领导小组下设办公室，曲斌同志兼任办公室主任。

（二）编制自评报告和佐证材料

对学校食堂进行全面自查自评，编制学校自评报告和佐证材料，报市教育局汇总审核。

附件：泰安市中小学校规范化食堂评价标准



主题词：星级食堂 创建活动 实施方案

泰安市泰山外国语学校党政办公室

2024年3月7日印制

共印 14 份

附件

泰安市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
三、部门监管、管理责任落实（19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
三、部门监管、管理责任落实（19分）	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. 未制定陪餐制度和每周陪餐计划，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. 设置食堂服务监督台、配备食品卫生质量监督员，监督服务情况	学校食堂设置“食堂服务监督台”和配备“食品卫生质量监督员”。在学生用餐时，食品卫生质量监督员对餐食加工制作到售卖窗口全过程进行监督；食堂服务监督台现场为学生答疑解惑。实地查看服务监督台设置情况（有无摄像头），查看相关音视频或纸质材料，无监督服务台相关材料得，缺少一项扣0.5分，扣完为止。	2
	11. 依法配备食品安全总监，开展食品安全自查作情况★	学校依法设置食品安全总监，并落实每周至少组织1次风险隐患排查职责，每月向主要负责同志作1次食品安全总监管理工作情况汇报。查看相关材料档案，无相关材料的，每缺少一项扣0.5分，扣完2分为止。各类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
	12. 膳食委员会工作开展情况（2分）、家长代表陪餐制度落实情况（2分）	1. 查看膳食委员会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2分为止，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. 查看每周家长陪餐计划和每周家长陪餐积分评价表，未落实每周至少2名家长代表陪餐，每有1周末落实的扣0.5分，扣完2分为止。	4
	13. 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。学校定期组织财务人员业务知识培训。	3
四、人员管理（22分）	14. 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

15. 从业人员档案建立情况	(一) 人员信息档案3分。学校要为每名食堂从业人员建立信息档案,详细登记人员信息、家庭成员、家庭住址、从业经历、从业人员健康证和体检证明等信息。每缺少1名从业人员信息档案,扣1分,扣完3分为止。 (二) 健康管理档案 3分。 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。 ⑤定期检查心理健康要求。 2. 发现未建立从业人员健康档案,本项不得分。	6
16. 从业人员健康证明情况	发现从业人员无有效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
17. 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
18. 发挥党员先锋模范作用,设置党员先锋岗	摸清从业人员党员身份,发挥从业人员中党员先锋模范作用,打造党员先锋窗口。查看党员花名册,有党员,未设置党员先锋岗的,此项不得分。	2
19. 岗前检查制度落实情况	1. 未落实每日晨会和晨检制度的,本项不得分;发现岗前检查记录不全,缺一扣 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
20. 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。	2
	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、不佩带饰物。 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。	

	21. 从业人员培训和监督考核机制建立情况	1. 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2分为止。 2. 查看当年度12345工单，每发现1条投诉服务态度方面工单，经核实无误的，扣0.5分；未建立从业人员监督和考核机制的，扣2分。本项扣完2分为止。	4
五、场所环境（10分）	22. 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
	23. 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
	24. 墙壁、门窗、顶棚	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。 1. 厨房墙壁和墙裙完整、清洁，无表面材料脱落、发霉等现象。 2. 门窗、纱窗等装配严密、清洁、无损坏。 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。	2
		1. 发现卫生间设在食品处理区的，本项不得分。 2. 卫生间不符合以下要求的，发现一处，扣0.2分，本项扣	1

	25. 卫生间	完为止。 ①为水冲式厕所，环境卫生。 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。	
	26. 更衣场所	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。 1. 设有从业人员专门更衣室。 2. 更衣场所内有更衣柜等设施，并保持环境卫生。	1
	27. 餐厨废弃物管理及处置	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。 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。 2. 每批餐厨垃圾处置有记录。 3. 餐厨废弃物和其他垃圾应分类、使用密闭容器盛放。 4. 容器外观清洁，及时清理。	2
六、设施设备 (15 分)	28. 配套设施	不符合以下要求的，发现一处扣 0.5 分，本项扣完为止。 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。 2. 紫外线消毒灯品种、数量、强度、悬挂、开关等符合要求。 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。	2

	29. 餐用具清洗、消毒、保洁设施	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。 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。 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。 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、设备用洗涤剂卫生标准》要求，存放在专用设施内。餐饮具消毒符合GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定，并做好消毒记录★。 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。	2
	30. 防尘、防鼠、防虫害设施	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。 1. 厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施。 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）。 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。 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。 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。	2
	31. 采光照明设施	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。 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。 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。	1
		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。 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。	2

	32. 设备、工具和容器	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。 3. 场所及设施设备定期维护，保持良好清洁状况。 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。	
	33. 废弃物暂存设施	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。 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。 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。 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。 4. 设有油水隔离池、油水分离器等设施。	1
	34. 设施设备改善情况	1. 编制年度提升计划和任务清单，开展设施设备改善工程，按计划顺利实施的，得3分，否则，酌情扣分。 2. 加大资金筹集力度，所需资金由县市区财政预算内拨款，并按时到位支付的，得2分，否则，酌情扣分。	5
七、采购贮存（10分）	35. 大宗食品统一配送或定点采购	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。 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。 1. 签订供货协议时应明确供货商的责任和义务，签订产品质量责任书。 2. 签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。 3. 应建立供货商评价和退出机制，定期对供货商进行评价，及时更换不符合要求的供货商。	2
	36. 采购食品情况★	发现采购以下任一食品的，本项不得分。 1. 三无产品。 2. 超过保质期的食品、食品添加剂。 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。 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。	3

		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、洗涤剂食品相关产品。 6. 四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。 7. 野生动物或野生动物制品、活畜禽等。 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。	
	37. 索证索票、查验记录★	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。 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。 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，留存关进货票据。	2
	38. 贮存情况	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。 1. 贮存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等； 2. 不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。 3. 食品应分区分架分类、离墙离地 0.1 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。 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。 5. 植物性、动物性、水产品原料和半成品分类摆放。 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。 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。	2
	39. 各仓库定期检查清理情况	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。 2. 发现未制定定期检查、清理措施制度的，扣1分。	1
八、加工制作		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。	2

(10 分)	40. 粗加工与切配	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。 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。 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。 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。	
	41. 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
	42. 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
	43. 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、	2

		日、时)、留样人员、销毁时间(月、日、时)、销毁人、检查人等。	
九、食堂用水安全(5分)	44. 食堂用水安全管理情况 ★	不符合以下要求的,发现一处,本项不得分。 1. 食堂加工制作用水的水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定★。 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。 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。 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GB5749的要求后方可使用。	5
十、营养健康(10分)	45. 学生餐营养计划 ★	不符合以下要求的,发现一项,扣1分,本项扣完为止。 1. 开展“减油、减盐、减糖”行动,提供健康营养的餐食。 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。 3. 每周鸡肉制品不得超过两次。 4. 学校食堂供餐应当“当餐加工,确保食品安全”,不得使用预制菜、冷冻肉。 5. 建立“每周食谱报审公示制度”,学校膳食委员会参与制定每周食谱,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。★	4
	46. 营养健康教育	不符合以下要求的,发现一项,扣1分: 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) 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。 3. 开展低油、低盐、低糖宣传教育。 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%	4

		以上。	
	47. 文明用餐、厉行节约	不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。 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。 2. 开展光盘行动，减少浪费，根据需要提供1份、半份饭菜。	2
十一、食品安全应急管理（5分）	48. 集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度	未建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，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
	49. 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、食堂服务育人（7分）	50. 推进“三全育人”进食堂	充分发挥中小学校食堂“全员育人、全程育人、全方位育人”作用，将中小学校食堂搭建为红色党史教育、绿色低碳发展、金色阳光育人平台。创新开设“忆苦思甜饭菜”窗口，通过“观、品、讲、听、念”等多种形式，有效推动立德树人教育常态化长效化。积极参与开展劳动实践教育课程，协调蔬菜基地、农场、养殖场、工厂，组织学生走进蔬菜基地、农场、养殖场、工厂，在田间地头、工厂车间践行节俭教育、劳动教育和食品安全教育，助力新时代青少年劳动实践教育。实地查看售饭窗口，查看劳动实践教育开展情况，无“忆苦思甜饭菜窗口”的，扣1分；未参与开展劳动实践教育课程的，扣1分。	2
	51. 推进食学教育进入中小学各学科课堂	在体育与健康等课程，要培养学生关注饮食健康，养成良好的饮食和个人卫生习惯；在道德与法治、化学等课程，要从生命安全角度，引导学生了解食品安全的基本原理及相关法律法规规定；在科学、生物学等课程，要引导学生学习人体消化系统、食物营养等知识，树立健康饮食意识。查看各学科教案，发放调查问卷，相关学科未开展食学教育的，每有一科	5

		未开展，扣0.5分，扣完为止。	
十三. 加分项 (7分)	52. 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。 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”，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。 6. 建立12345反馈食堂问题研判机制，按月开展分析研判工作。 7. 纳入“泰安市学校食品安全管理平台”管理，通过“平台”统一配送。	7

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130分。

3. 泰安市中小学校规范化食堂的认定标准：近三年未发生食品安全事件，且评分高于110分的食堂。

4. 泰安市中小学校星级食堂的申报标准：近三年未发生食品安全事件，且评分高于115分以上的食堂。