

## 附件 1

# 学校食堂食品安全自查表

名 称：\_\_\_\_\_ 地 址：\_\_\_\_\_

负责人：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

检查项目	检查内容	检查结果
一、许可管理	《食品经营许可证》合法有效，负责人为学校校长或法人代表，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
二、信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在经营场所醒目位置公示量化等级标识（等级为良好、B级以上）、健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
三、制度管理	落实校长（园长）负责制、陪餐制，成立膳食委员会，建立从业人员健康管理和培训、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
四、人员管理	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明；并按相关要求进行岗前检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
五、环境卫生	流程布局符合要求，食品处理区应按照原料进入—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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	更衣场所、卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
六、原料控制 (含食品添加剂)	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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,学校食堂应建立出入库记录,如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存符合要求,做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放;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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	无学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品;中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
七、加工制作 过程	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由专人加工制作,使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样符合规范。留样容器专用密闭,并经清洗消毒,在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上,标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
八、设施设备 及维护	设置专门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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样应配备专用冷藏设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品加工、贮存、陈列、保洁等设施设备运转正常,并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
九、餐饮具 清洗消毒	“明厨亮灶”相关设施设备正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
十、营养健康	开展“减油、减盐、减糖”行动，提供健康营养的餐食。有专（兼）职营养师，根据用餐人数合理加工食品；每周公示带量食谱，带量食谱定期更换。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	建立食品安全与营养健康宣传专栏，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。开展光盘行动，减少浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十一、对承包方或受委托经营方管理**	学校食堂的承包方或受委托经营方依法取得食品经营许可，建立健全并落实食品安全管理制度、食品安全管理机构、专职食品安全管理人员，与学校签订合同。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十二、对供餐单位管理***	学校与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	应按照外购食品管理要求，定期检查供餐单位食品安全管理制度落实、重点环节控制等情况，并对外购食品随机进行外观查验和必要检验。在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	原则上采取在供餐单位分餐后配送的形式，确需现场分餐的，应当建立分餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
十三、问题整改落实	对监管部门季度检查、飞行检查、督导检查中发现的问题及时整改，整改情况上报属地市场监管部门和教育部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
本次检查发现问题		
上次检查发现问题整改情况		<input type="checkbox"/> 已整改 <input type="checkbox"/> 未整改

\*仅供餐单位检查此项，学校食堂不检查此项。

\*\*仅承包或者委托经营的学校检查此项。

\*\*\*供餐单位供餐的学校检查此项，其他方式供餐的学校不检查此项。

检查人（签字）：\_\_\_\_\_

检查时间：\_\_\_\_\_

## 附件 2

## 学校食堂食品安全监督检查表

名 称: \_\_\_\_\_ 地 址: \_\_\_\_\_

负责人: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

检查项目	检查内容	检查结果
一、许可管理	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
二、信息公示	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在经营场所醒目位置公示量化等级标识、健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
三、制度管理	落实校长（园长）负责制，建立从业人员健康管理和培训、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
四、人员管理	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
五、环境卫生	食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
六、原料控制 (含食品添加剂)	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存符合要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放；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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	无学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品；中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
七、加工制作过程	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由专人加工制作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样符合规范。留样容器专用密闭，并经清洗消毒，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	设置专门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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
八、设施设备 及维护	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品留样应配备专用冷藏设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
九、餐饮具 清洗消毒	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
检查发现问题		
上次检查发现问题整改情况		<input type="checkbox"/> 已整改 <input type="checkbox"/> 未整改

\*仅就餐单位检查此项，学校食堂不检查此项。

检查人（签字）：\_\_\_\_\_

检查时间：\_\_\_\_\_

山东省市场监督管理局办公室

2021年12月28日印发