

常州市食品安全委员会办公室文件

常食安办〔2024〕6号

关于开展校园食品安全 排查整治专项行动督查的通知

市教育局、市卫生健康委、市市场监管局、各辖市（区）校园食品安全排查整治专项行动工作专班，常州经开区校园食品安全排查整治专项行动工作专班：

为扎实推进我市校园食品安全排查整治专项行动，根据市食安办、市教育局、市公安局、市卫生健康委、市市场监管局《关于印发常州市校园食品安全排查整治专项行动实施方案的通知》（常食安办〔2023〕20号）要求，组成3个督查组，分别由市食安办、市教育局、市卫生健康委为组长单位，对各地校园食品安全排查整治专项行动开展情况进行督查指导，有关工作通知如

下。

一、督查时间

2024年2月26日—3月1日，请各地专班主动与各组联络员联系，商定具体时间及相关工作安排。

二、督查分组

第一组：武进区、天宁区、经开区

组长：贺东俊 市食安办副主任、市市场监管局副局长

组员：华汉林 市教育局体卫艺处三级主任科员

田 诚 市疾控中心急性传染病防制科主管医师

蒋 鑫 市市场监管局食品经营处处长（联络员，
13861056209）

第二组：溧阳市、钟楼区

组长：戚宝华 市教育局副局长

组员：陆绯岱 市教育局体卫艺处处长（联络员，
13912341045）

吴 旦 市疾控中心免疫规划科主管医师

黄宏伟 市市场监管局食品经营处四级主任科员

第三组：金坛区、新北区

组长：潘国才 市卫生健康委副主任、市疾控局局长

组员：杜文学 市教育局体卫艺处副处长

曹 淦 市疾控中心免疫规划科科长（联络员，
18912338758）

贾晓政 市市场监管局食品经营处二级主任科员

三、督查方式及内容

（一）督查方式

督查采用检查台帐、核查资料、现场检查相结合的方式。每个区抽查高等教育、中等职业教育（中专院校、职业高中等）类学校，高中类学校，初中、小学、幼儿园类学校，校外供餐单位 3—4 家。督查组对检查情况进行集中反馈。

（二）督查内容

1.各地开展校园食品安全排查整治专项行动全覆盖检查情况（各地提供自查自评报告）。

2.《常州市校园食品安全排查整治专项行动实施方案》《江苏省校园食品安全排查整治专项行动考核验收评分细则》相关内容的落实和实施情况。

（三）督查结果

各督查组应于督查结束后 3 日内将督查情况、《学校食堂、学生集体用餐配送单位现场检查评分表》、《学校食品安全督查问题汇总表》报市级工作专班。

市级工作专班联系人：胡漪明，联系方式：88588161，邮箱：cz_xysa@163.com。

附件：1.校园食品安全排查整治专项行动督查内容

- 2.学校食堂、学生集体用餐配送单位现场检查评分表
- 3.学校食品安全督查问题汇总表

常州市校园食品安全排查整治专项行动工作专班
(常州市食品安全委员会办公室代章)

2024年2月21日

附件 1

常州市校园食品安全排查整治专项行动督查内容

督查地区：

项目	督查内容	督查要求	得分	扣分情况
区级工作 专班 (20 分)	组建工作专班 (3 分)	1.成立工作专班(1 分)2.明确区级食安办、教育部门、卫健委、公安部门和市场监管部门职责(1 分),建立沟通联络、问题处置、信息通报等工作机制(1 分)。		
	制定实施方案 (2 分)	1.五部门联合制定整治方案并进行部署的(1 分),2.明确工作联系人(1 分)。		
	底数摸清情况 (4 分)	1.学校、学校食堂、学校食堂承包经营企业、校外供餐单位底数清晰,对应关系清晰,(2 分);2.学校行业主管部门清晰,并与学校建立对应关系(2 分)。江苏省食品经营安全智慧监管系统内学校食堂档案信息内容不全、错误等,每发现一家扣 0.1 分。		
	及时准确报送报表 (1 分)	1.按时上报报表及成果清单,得 0.5 分,延迟 1 次扣 0.2 分。2.报表数据科学、准确的,得 0.5 分,发现较大错误一次扣 0.2 分。		
	上报工作信息 (3 分)	1.按要求上报工作信息,得 1 分,每迟报一次或明显错误的扣 0.2 分。2.经验做法的被省专班录用,每篇得 0.2 分,被国家专班录用的,每篇 0.4 分,满分 2 分。		
	典型案例报送 (3 分)	1.报送校园食品安全典型案例的,每一例得 0.2 分,满分 1 分;2.典型案例被省局录用的,每一例得 0.2 分,被国家专班录用的,每篇 0.4 分,满分 2 分。		
	全员培训考核 (2 分)	1.食安办组织包保干部开展全员培训,未全覆盖,扣 0.5 分;2.市场监管部门组织学校校长、食品安全总监、食品安全员进行全员培训,未全覆盖,扣 0.5 分;3.组织开展学校食品安全总监、食品安全员监督抽查,“两员”未全参加的,扣 0.5 分。		
	建立长效机制 (2 分)	制定强化校园食品安全管理的制度文件、标准、规范等制度,一项得 0.5 分(2023 年 12 月以后出台)。		
属地管理 责任 (3 分)	按要求落实包保责任(3 分)	1.学校食堂配备包保干部,发现 1 家未配备的,扣 0.2 分。2.包保干部签订《食品安全责任与任务承诺书》,发现 1 家未签订的,扣 0.2 分。3.包保干部应与企业层级相		

项目	督查内容	督查要求	得分	扣分情况
		对应,发现1家不符合的,扣0.2分;4.包保干部每季度督导一次,频次不符合的,发现1家扣0.2分。5.包保干部督导发现问题未通报属地监管部门的,发现1次扣0.2分。		
教育部门 责任 (14分)	加强学校食品安全评价考核长(3分)	1.将学校食品安全工作列入考核评价指标、纳入学校督导评价体系,得1.5分,否则不得分。2.对落实食品安全校长(园长)负责制进行部署,得1.5分,否则不得分。		
	指导和督促学校加强食品安全教育和日常管理(4分)	1.对学校食品安全工作进行全覆盖检查的,得1分,否则不得分。2.除市级要求签订的以外,其他学校全部签订食品安全责任书的,得1分,发现1家未签订的,扣0.2分。3.学校每学期开展不少于1次以上科普宣传教育,并有完整记录的,得1分,发现1家不符合的,扣0.2分。4.学校每学期开展不少于1次食品安全应急演练,得1分,否则不得分。		
	建立健全食品安全相关管理制度(1分)	教育部门建立健全校园食品安全相关制度,督促学校落实食品安全主体责任,得1分,否则不得分。		
	建立家校互动机制(2分)	督促学校建立家长、师生食堂问题投诉渠道和反馈机制,引导家长(学生)共同参与校园食品安全管理,得2分,发现1家未落实的,扣0.5分。		
	加强招投标管理(2分)	1.对承包(委托)经营食堂的招投标程序进行全程管理,严格招投标程序,发现1家不符合的,扣1分。2.督促学校按要求签订承包经营合同(协议),及时公示中标企业名单,发现1家不符合的,扣1分。		
	规范承包经营行为(2分)	1.出台加强学校食堂承包(含委托)机制,明确学校食堂承包(托管)准入、退出要求,加强承包(托管)经营企业的监督,定期考核评价,得1分,否则不得分。2.严格约束转包、分包行为,杜绝学校“一包了之”“只包不管”等突出问题,发现1家未落实的,扣0.5分。		
市场监管 部门责任 (10分)	严格许可准入管理(2分)	1.按照《食品安全法》和《食品经营许可和备案管理办法》要求,严格学校食堂准入,强化承包经营学校食堂许可管理,得1分,发现1家不符合的不得分。2.建立承包经营企业食品安全信用档案,得1分,发现1家未建立的不得分。		
	落实监督检查要求(3分)	1.线下,对学校食堂、校外供餐单位按照《餐饮服务食品安全日常监督检查表》全覆盖检查,发现1家未检查的,扣0.5分;有明显食品安全问题未发现的,发现1家扣		

项目	督查内容	督查要求	得分	扣分情况
		0.5分；检查发现问题未闭环的，发现1家扣0.5分。2.线上，对学校食堂和校外供餐单位发现1家无检查记录的，扣0.1分；发现问题未闭环的，发现1家扣0.2分。		
	开展校园食品安全专项抽检（2分）	1.县（市、区）未部署校园食品安全专项抽检的，扣1分。2.县（市、区）校园食品安全抽检少于30批次的，扣0.5分。3.抽检发现不合格食品，未按照“五个到位”做到闭环处置的，扣1分；抽检发现不合格食品未通报教育部门和包保干部的，扣0.5分。		
	加强校外供餐单位监管（1分）	1.“明厨亮灶”覆盖率100%并接入省监管平台，发现1家未接入的，扣0.5分。2.通过HACCP或ISO22000食品安全管理体系认证率动态保持100%，发现1家未通过认证的，扣0.5分。		
	严查违法行为（2分）	1.发现违法行为未立案查处的，扣1分。2.涉嫌犯罪未移送的，扣1分。		
卫生健康部门责任（3分）	加强食源性疾病预防与处置（3分）	1.建立食源性疾病监测与报告制度的，得1分，否则不得分。2.规范报告学校内发生的疑似食源性疾病病例及聚集性事件的，得1分，否则不得分。3.协助市场监管部门开展食源性疾病调查处置的，得1分，否则不得分。		
落实学校食品安全主体责任（34分）	落实学校食品安全校长（园长）负责制（2分）	1.校长（园长）定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，得1分，否则不得分。2.梳理学校各项食品安全管理制度和工作要求，将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务，得1分，否则不得分。		
	“两员”制度落实（1.5分）	1.配备的食品安全总监、食品安全员，没有校方在编人员的，扣0.5分。2.“日管控、周排查、月调度”制度未落实的，扣0.5分。3.对发现的问题未闭环处置的，扣0.5分。		
	落实食堂采购管理责任（4分）	1.学校食堂大宗食品统一招标或集中定点采购的，得1分，否则不得分。2.食材验收由2名及以上验收小组成员参与验收，且至少有一名校方人员，并做好相关台账登记，得1分，否则不得分。3.加强对供应商的动态考核，建立完善供应商退出机制，得1分，否则不得分。4.如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯，得1分，否则不得分。		

项目	督查内容	督查要求	得分	扣分情况
	加强承包（委托）经营等管理（3分）	1.实施承包（委托）经营管理的，加强承包经营企业的监督，定期考核评价，明确退出机制，得1分。2.实施承包（委托）经营或餐饮配送等外包服务的，必须签订规范合同，明确双方权利和义务，对食品安全载明实质性条款，得1分，否则不得分。3.学校确定配送餐饮服务企业时，以适当方式听取家委会或者学生代表大会、教职工代表大会意见建议，得1分，否则不得分。		
	鼠类等有害生物防治情况（3.5分）	1.食堂内外定期开展鼠患等有害生物消杀并有记录，得1分，否则不得分。2.配备符合实际的防鼠设施并能够有效发挥作用（检查防鼠板、通风口、下水道出入口、暖气等各种管线与外界相通的墙壁缝隙等，检查天花板吊顶是否完整，下水道出入口是否有金属栅栏，通风口和排气扇是否有金属网罩），发现不符合的，扣1分。3.食品处理区不得使用药物杀鼠剂，发现1起扣1分。4.配备符合实际的防蝇设施并能够有效发挥作用（检查灭蝇灯类型、悬挂位置，防蝇帘、风幕机等设施是否符合规定），得0.5分，否则不得分。		
	加工制作环节情况（20分）	1.环境卫生（包括墙面、地面、天花板、门窗、设施设备、吸风罩、油烟机等）情况。2.是否有过期食品。3.无关物品是否进入专间。4.是否按要求落实餐具清洗、消毒制度。5.是否超范围或超量使用食品添加剂。6.是否按要求留样。7.从业人员是否穿工作衣帽或工作衣帽是否整洁。8.炖煮、卤制食品容器是否配备防鼠网罩或防护设备。9.是否发现老鼠、蟑螂痕迹。10.校外供餐单位的，配送车辆是否专用、配送时间和温度是否符合要求。11.从业人员是否取得健康证明上岗加工操作。根据学校食堂现场检查评分表换算得分（现场检查所有学校食堂得分平均数×20%）。		
“明厨亮灶+互联网”（4分）	“阳光餐饮”工作（4分）	1.发现1家未建成“阳光餐饮”的，扣1分。2.抽查10%的学校食堂、校外供餐单位，“阳光餐饮”未正常开启、视频黑屏、视频不清晰、角度移位等的，发现1家次扣0.2分。		

项目	督查内容	督查要求	得分	扣分情况
舆情及食品安全事件处置 (8分)	校园食品安全舆情 (4分)	发生校园食品安全舆情，被国家专班督办的，每起扣4分；被国家专班发函跟踪处置的，每起扣1分。		
	校园食品安全事故 (4分)	发生30人以下校园食品安全事故的，每起扣2分；处置不力的，每起扣2分。		
任务核查情况 (4分)	上级工作专班下发的线索(4分)	上级工作专班下发的线索等，2日内未书面反馈的，每起扣2分。		

附件 2

学校食堂、学生集体用餐配送单位现场检查评分表

县（区、市）：_____

单位名称：_____

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值		得分	不合格描述
				学生集体用餐配送单位	学校食堂		
1. 餐饮服务提供者资质	1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	2.2	按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查记录表，并保持至下次监督检查。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	3.2	每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核，有相关记录。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	3.3	执行岗前健康检查；检查记录真实、完善；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，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否	3	3		
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、工作时无饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否	1	1		

	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
4.原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。查验供货者的资质证明(直接从食用农产品个体生产者采购查验身份证明)、产品合格证明文件，留存购货或送货凭证。采购猪肉的，应有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测结果或报告。	☐ 是 ☐ 否	3	3		
	4.2	建立进货查验记录制度，进货信息记录完善、真实。	☐ 是 ☐ 否	2	3		
	4.3	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	4.4	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。冷冻(藏)设施设备满足需要并定期维护，有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻(藏)温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否	4	4		
	4.5	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	☐ 是 ☐ 否	2	2		

	4.6	建立供货者评价和退出机制，及时更换不符合要求的供货者。	☐ 是 ☐ 否	1	2		
	4.7	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	☐ 是 ☐ 否	1	2		
	4.8	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	4.9	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品用水通过净水设施处理或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
5.加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	5.2	食品原料洗净后使用。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳，必要时消毒。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	5.3	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	☐ 是 ☐ 否	3	3		
	5.4	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食	☐ 是 ☐ 否	1	2		

		品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。					
	5.5	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。专间做到人物分流。 专间应符合以下要求：1.各专间有标明用途的明显标识，如“冷食间”。2.入口处设有洗手、消毒、更衣设施；专间内无明沟，地漏带水封。3.专间门应能够自动关闭，窗户为封闭式（食品传递窗除外）；废弃物容器盖子应当为非手动开启式。4.专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调、工具清洗消毒等设施，设施运转正常，专间温度不高于 25 ℃。5.进入专间的食品原料应已清洗处理干净或去除外包装并保持最小包装清洁。 专用操作区应符合以下要求：1.各专区有标明用途的明显标识。2.场所内无明沟，地漏带水封；设有工具清洗消毒设施和专用冷冻（藏）等设施。	□是 □否	3	4		
	5.6	有专用留样冰箱，每餐次食品成品留样，每个品种留样量不少于 125 克，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上，并有留样记录。	□是 □否	2	2		
	5.7	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，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	□是 □否	2	2		
	5.8	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	□是 □否	2	2		

6.食品 添加剂 使用管 理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
7.备餐、 供餐与 配送	7.1	备餐在符合条件的专间或专用操作场所内进行。备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	7.2	采取有效措施,防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂等集中用餐单位食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱(包)、与食品直接接触的配送容器符合要求,保持清洁,并定期消毒。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	7.4	食品配送过程符合要求。贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品,应当具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备,并保持有效运行	☐ 是 ☐ 否	1	/		
	7.5	配送食品的车辆(箱)与运输杀虫剂等有毒有害物品的车辆(箱)不得混用,保持清洁。与食品直接接触的配送容器应专用、密闭,配送前对盛放成品的容器清洁、消毒。	☐ 是 ☐ 否	1	/		

	7.6	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。包装、容器或配送箱上应标注集体用餐配送单位信息、加工时间、食用时限，冷藏配送的还应标注保存条件和食用方法（如彻底再加热后食用）等内容。	☐ 是 ☐ 否	1	/		
8.场所和设备设施清洁维护	8.1	加工场所符合许可要求，未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	8.2	食品处理区面积符合就餐人数；场所及设施设备布局合理，能有效避免食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	8.3	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	8.4	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备能正常使用。有设施设备维护记录。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	8.5	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	8.6	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。卫生间不得设在食品处理区内，应及时清洁，出口附近应设置洗手设施。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	8.7	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。餐厨废弃物存放容器设有盖子，与食品加工制作容器有明显的区分标识。及时清理，留存处置记录。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
9.餐饮具清洗	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用	☐ 是 ☐ 否	2	2		

消毒		的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。					
	9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。	☐ 是 ☐ 否	3	3		
	9.3	采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制、浸泡时间等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	9.4	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁；如使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。消毒后的餐具表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	9.5	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求，标有单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号、使用期限等内容，在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	9.6	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
10. 食品安全管理	10.1	配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	10.2	用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂、学生集体用餐配送单位配备食品安全总监	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	10.3	建立并落实日管控、周排查、月调度工作制度和机制。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	10.4	建立食品安全自查制度。定期对食品安全状况进行检查评价，有自查记录，自查频次和	☐ 是 ☐ 否	2	2		

		内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状,及时整改发现的问题。					
	10.5	建立食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
	10.6	学生集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测,有检验检测结果记录。	☐ 是 ☐ 否	2	/		
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	☐ 是 ☐ 否	/	1		
	11.2	未发现经营过程中存在严重浪费。	☐ 是 ☐ 否	1	1		
12 管理效果	12.1	采用危害分析与关键控制点、ISO22000、色标管理、“5S”“5C”“6T”等先进管理方式。	☐ 是 ☐ 否	2	1		
	12.2	实行“互联网+明厨亮灶”等社会监督方式;采用信息化手段采集、留存经营信息,建立食品安全追溯体系。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
	12.3	是否存在食品安全管理的痕迹;整体管理情况及整改的态度;对管理的认知度、重视程度和配合度等;专业水平的掌握程度等等,由监管人员主观评分。	☐ 是 ☐ 否	2	2		
总分				100	100		

检查人员:

附件 3

学校食品安全督查问题汇总表

县（区、市）：

序号	检查主体	检查日期	发现问题	图片资料
1	例如：A 学校		1.货物进出通道没有防鼠板； 2.没有有害生物防治制度。 3.	（建议附照片等资料）
2				
3				