

### 附件 3

## 学校食堂（供餐单位）餐饮安全监督检查表

食堂(供餐单位)名称: \_\_\_\_\_ 检查时间: \_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日

地址: \_\_\_\_\_

负责人: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

检查项目	检查内容	是	否
食品安全管理	建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制		
	有健全的学校食品安全管理组织机构		
	有专职食品安全管理人员		
	明确各岗位、环节从业人员的责任		
	开展经常性检查		
	制定学校对食堂准入要求		
	将承诺、保证食品安全作为食堂管理的重要内容		
	督促相关人员落实食品安全责任		
许可情况	许可证在有效期		
	未超出许可经营范围		
	没有转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证的行为		
食堂环境	定期清洁, 环境保持良好		
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施		
	具有足够的通风和排烟装置		
	与厕所等污染源的距离符合规定		
健康管理与培训	建立了从业人员健康管理档案		
	从业人员具有有效的体检合格证上岗		
	未发现患有有碍食品卫生疾病的从业人员上岗		
	开展食品安全知识和技能培训, 从业人员掌握基本知识		
落实索证索票制度	食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台帐		
	不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品		
	食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定, 落实索证索票制度		
	原料贮存符合安全要求, 库存食品未超过保质期		
清洗消毒	配备了有效消毒设施		
	消毒池与其他水池未混用		
	消毒人员掌握基本消毒知识		
	餐饮具消毒符合相关要求		
	设立专用餐具保洁设施(柜)		
食品加工制作管理	没有使用超期变质食品原料等影响食品安全的行为		
	生熟食品未存在交叉污染		
	加工制作的食品能够做到烧熟煮透		
	按规定留样, 有留样设备, 留样设备正常运转		
	存放时间超过 2 小时的食品食用前经过充分加热		
	水质符合卫生要求(标准)		
食品添加剂	食品添加剂使用符合 GB2760-2011《食品添加剂使用标准》		
	达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台帐要求		

注: 此表一式二份, 一份食品药品监督管理部门留存, 一份学校留存。

检查人(签字): \_\_\_\_\_ 当事人(签字): \_\_\_\_\_