

附件 1

学校食堂食品安全月度自查表

检查项目	检查内容		是	否
食品安全管理情况	建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制,明确各环节、各岗位从业人员的责任			
	有健全的食品安全管理组织机构并运行良好			
	有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任			
健康管理情况	建立了从业人员健康管理档案			
	从业人员具有有效的健康证明			
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗			
索证索票落实情况	有开展食品安全知识和技能培训的相关材料,从业人员能够基本掌握相关知识			
	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账			
	不采购、储存和使用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			
清洗消毒情况	将一次性餐饮盛具、筷子、洗涤消毒用品等食品相关产品纳入规范管理			
	消毒池与其他水池分开使用			
	餐具消毒卫生清洁,符合要求			
	设置专用餐具保洁设施(柜),保洁设施(柜)不得存放杂物			
加工制作管理情况	消毒环节人员是否掌握基本消毒知识			
	没有使用超过保质期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为			
	冷冻(冷藏)设施、加工工具和盛器做到生熟分开,预防交叉污染			
	有能够正常运转的专用留样设备,加工食品按规定留样,做好留样记录			
食品添加剂情况	食堂饮用水水质符合卫生要求(标准)			
	符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求			
环境卫生情况	无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为,不购买、储存、使用亚硝酸盐			
	加工场所是否清洁卫生			
	就餐场所是否清洁卫生,环境良好			
原料贮存情况	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			
	原料贮存符合安全要求,库存食品、调料没有“三无”产品			
(根据实际自行添加检查情况)				
上次检查问题整改情况	发现问题	整改落实情况		
存在问题				

注: 1. 各学校根据实际风险隐患情况,可在此基础上制订自查表。

2. 选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查时间: _____

检查人(签字): _____

附件 2

学校食堂食品安全季度检查表

名称：_____ 地址：_____

负责人：_____ 联系电话：_____ 检查时间：_____

检查项目	检查内容	是	否
许可情况	具有有效许可证		
	超出许可经营范围		
食品安全管理情况	建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任		
	有健全的食品安全管理组织机构		
	有专职食品安全管理人员		
健康管理情况	建立了从业人员健康管理档案		
	从业人员具有有效的健康证明		
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的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		
索证索票落实情况	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账		
	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、调料没有“三无”产品		
清洗消毒情况	配备了有效消毒设施		
	消毒池与其他水池未混用		
	餐饮具消毒卫生清洁，符合要求		
	设立专用餐具保洁设施（柜）		
加工制作管理情况	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		
	按规定留样，有留样设备，留样设备正常运转		
	水质符合卫生要求（标准）		
食品添加剂情况	达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求		
	无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及储存、使用亚硝酸盐情况		
环境卫生情况	厨房是否清洁卫生		
	就餐场所是否清洁卫生，环境良好		
	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		
月度自查情况	建立月度自查制度，并有月度自查记录		
	校长定期召开食品安全专题会议，并对食品安全情况进行检查		
应急体系	制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案		
上次检查问题整改情况	发现问题	整改落实情况	
存在问题			

备注：1. 此表一式两份，一份学校留存，一份监管部门留存。

2. 选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查人（签字）：_____ 学校负责人（签字）：_____

附件 3

学校食堂食品安全飞行检查表

名称：_____ 地址：_____ 负责人联系电话：_____
 类型：大学 中学 小学 幼儿园 集体用餐配送单位 其他

检查项目	检查内容	是	否
许可情况	许可证在有效期		
	未超出许可经营范围		
食品安全管理情况	建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任		
	落实季度检查制度，并检查到位		
	对前期检查提出整改意见落实情况进行再检查		
	有专职食品安全管理人员		
健康管理情况	建立了从业人员健康管理档案		
	从业人员具有有效的健康证明		
	未发现患有国务院卫生行政部门规定的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		
索证索票落实情况	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账		
	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、调料没有“三无”产品		
清洗消毒情况	配备了有效消毒设施		
	消毒池与其他水池未混用		
	餐饮具消毒卫生清洁，符合要求		
	设立专用餐具保洁设施（柜）		
加工制作管理情况	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		
	按规定留样，有留样设备，留样设备正常运转		
	水质符合卫生要求（标准）		
食品添加剂情况	达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求		
	无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及储存、使用亚硝酸盐情况		
环境卫生情况	厨房清洁卫生		
	就餐场所清洁卫生，环境良好		
	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		
月度自查情况	是否建立落实月度自查制度		
	校长定期召开食品安全专题会议，并对食品安全情况进行检查		
应急体系	制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案		
存在问题			

备注：1. 此表一式两份，一份学校留存，一份监管部门留存。

2. 选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查组长签字：_____
 组员签字：_____

学校负责人签字：_____
 检查时间：_____

附件 4

学校食堂食品安全督导检查表

监管责任部门: _____ 得分: _____

学校名称: _____ 得分: _____

合计: _____

地址: _____ 负责人: _____ 联系电话: _____ 检查时间: _____

类型: 大学 中学 小学 幼儿园 集体用餐配送单位 其他

检查项目	分值	检查内容	评分标准	得分
监管部门 监管责任 落实情况 (30分)	15	是否落实季度检查制度,是否检查到位发现问题,发现的问题是否有针对性	查看季度检查记录,没有不得分;检查记录发现问题与实际不符酌情扣分,检查流于形式,酌情扣分	
	7.5	是否对前期检查提出整改意见,并对落实情况进行再检查	查看监督检查相关执法文书,未再检查扣3分,相关执法文书,缺一项扣2分,扣完为止	
	7.5	是否实行餐饮服务食品安全监督量化分级管理制度,且量化等级B级以上	未评定不得分,B级以下、未公示、资料不全,一项扣2分,扣完为止	
学校主体 责任落实 情况 (20分)	5	是否实行校长负责制,是否建立以校长为学校食品安全第一责任人,分管校长是学校食品安全具体责任人的学校食品安全管理机构	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,不得分;未建立以校长为学校食品安全第一责任人,分管校长是学校食品安全具体责任人的学校食品安全管理机构,学校、托幼机构无相应文件,不得分	
	5	学校(校区)主要负责人是否亲自参加检查和督查	学校(校区)主要负责人没定期到食堂进行自查检查,扣3分;学校(校区)主要负责人未参加督查,分管负责人参加扣1分;学校(校区)主要负责人、分管负责人均未参加扣2分	
	5	校务会是否对食品安全问题召开专题会议进行研究,校长是否参加,每学期不少于1次	查看专题报告、会议记录,不足1次不得分,无专题报告、会议记录,缺一项扣2分,扣完为止	
	5	学校(校区)主要负责人是否亲自对学校食堂食品安全情况进行检查,每学期不少于1次	查看检查记录、整改记录,不足1次不得分,无检查记录、整改记录,缺一项扣2分,扣完为止	
	3	是否持有效许可证,是否存在超范围经营问题	无有效许可证(无证或过期)、超范围经营,不得分	
	5	学校食堂内及周边环境是否清洁	食堂内外环境发现一处不清洁扣0.5分,扣完为止	

食堂 食品 安全 管理 情况 (55分)	3	场所布局是否合理	发现一处布局流程明显不合理扣1分，扣完为止	
	5	设施设备是否齐全可正常使用，有满足需要的清洗、消毒和保洁设施，餐饮具清洗消毒合格	发现一必配设施设备未配备，或不能正常使用，一项扣0.5分，扣完为止，清洗消毒不合格，酌情扣分，最多扣3分	
	5	是否严格落实食品、食品原料及食品相关产品的索证索票和进货查验制度	抽查三种产品索证索票资料和进货查验记录，未建立索证索票和进货查验制度，不得分，索证索票资料和进货查验记录，缺少一种资料或进货查验记录扣1分，一种资料不合要求，扣1分，扣完为止	
	8	是否按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求加工制作食品	现场检查厨房，发现一处明显不符合操作规范事项，扣1分，扣完8分为止	
	3	从业人员是否持有效健康证明，每学期培训一次以上	现场抽查6名从业人员，每发现一人无有效健康证明，或无培训记录、试卷，一项扣0.5分，扣完为止	
	2	是否有专职食品安全管理员，并持有效健康证和培训证	查看专职食品安全管理员任命文件、健康证和培训证。少一项不得分	
	3	食品添加剂是否实行了“五专两公开”，是否有禁用物质	有禁用添加剂或非法添加物，扣1分，“五专两公开”，缺一项扣0.5分，扣完为止	
	2	是否有过期食品、“三无”食品	发现过期食品、“三无”食品一项，扣0.5分，扣完为止	
	4	是否按照规范要求进行食品留样，做好留样记录	未留样，不得分；未按照要求进行留样、记录，酌情扣分，扣完为止	
	2	严禁储存、使用亚硝酸盐等非食用物质加工食品	发现采购使用亚硝酸盐等非食用物质，不得分	
	5	是否制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案并熟悉处置过程	未制定应急处置预案扣3分，应急预案流于形式；明显不符合实际情况扣2分；相关负责人及管理人员不熟悉处置过程扣2分。	
	5	设立食品安全检验室，采用HACCP等食品安全管理体系（加分项）	设立食品安全检验室，或采用HACCP等食品安全管理体系，一项加2.5分	
存在问题				

备注：1. 督查中发现的问题必须责令限期整改，整改后由各县（市、区）食品药品监督管理部门对落实情况进行再检查；对违法问题依法查处。

2. 此表一式三份，一份学校留存，一份监管责任部门留存，一份督查部门留存。

检查组长签字：

学校负责人签字：

组员签字：_____

时 间：_____