粤技师发〔2021〕71号

关于印发《广东省技师学院

食堂管理考核办法（2021年修订）》的通知

院属各部门：

现将《广东省技师学院食堂管理考核办法（2021年修订）》印发给你们，请认真贯彻执行。

附件：1.广东省技师学院食堂管理考核办法（2021年修订）

2.广东省技师学院教职工食堂管理办法

3.食堂考核评分表（教职工）

4.食堂考核评分表（学生）

5.广东省技师学院食堂管理人员检查评分表

6.广东省技师学院食堂安全、卫生、文明检查评分表

（膳食委员会）

广东省技师学院

2021年12月1日

附件1

广东省技师学院食堂管理考核办法

食品安全卫生工作是学院安全工作的重要组成部分，食堂管理又是重中之重。为了确保我院全体师生食品的安全卫生，加强食堂从业人员健康管理和培训，从业人员每日晨检，食品采购、贮存、加工、供应等关键环节，餐用具及设施设备清洁消毒，食品安全事故应急预案等管理,特制定广东省技师学院食堂管理考核办法。

一、食堂从业人员健康管理制度

（一）从业人员健康管理

1.按《中华人民共和国食品安全法》的规定，从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。每年健康证到期前一个月进行健康复查，不得超期使用健康证。新参加或临时参加工作的从业人员，取得健康合格证明后方可参加工作，杜绝先上岗后检查身体。发现无证上岗者，除追究本人责任外，还要追究学院食堂管理人员责任。

2.学院食堂管理人员负责组织食堂从业人员的健康查体工作，建立健康档案，进行日常监督管理。发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎或病原携带者等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作，要及时调离岗位。

3.每日由专人执行从业人员晨检工作，密切观察和详细询问健康状况，并做好记录。发现患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、咽喉炎等症状的从业人员，应立即脱离工作岗位，查明病因并督促其及时治疗，待恢复健康后方可重新上岗。发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门。

4.穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。进入备（配）餐间、熟食专间接触直接入口食品时，要再次更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

（二）从业人员卫生知识培训

1.食堂从业人员上岗前应进行卫生知识培训，学习《中华人民共和国食品安全法》和相关卫生知识，增强卫生意识和安全法律意识。培训合格后方能上岗。

2.定期或不定期地组织学院食堂的卫生管理人员学习食品卫生法规和食品卫生知识，确保本单位食品从业人员掌握与食品卫生有关的法律、法规和卫生常识。

3.每次培训之后，组织食堂从业人员进行一次培训卫生知识考核，凡不及格者，进行补考。如补考不及格，不予聘用。

4.做好培训记录，收集培训资料和考试试卷，存档备案。

二、食品卫生要求

（一）食品采购

1.采购的食品应当无毒、无害、符合食品卫生标准和营养要求。禁止采购下列食品：

（1）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异常物或感官性状异常的食品。

（2）无检验合格证明的肉类食品。

（3）超过保质期限及不符合食品标签规定的定型包装食品。

（4）无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

2.不得采购无食品许可证生产厂家生产的食品，不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害的食品及原料，不得采购三无（无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清）产品或超过保质期限的食品。

3.检查并及时发现供应商在运输过程中供应的原料和食品是否污染，并做出正确处理。在运输过程中应防雨、防光、防蝇、防晒、防污染。散装食物或原料应有专用带盖的运送箱。坚决拒收已受到污染的食品或原料。

4.采购定型包装食品，需有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期限等中文标识。食品、食品添加剂的产品说明书，不得有夸大或者虚假的宣传内容。表明其有特定保健功能的食品，必须与卫生部颁发的《保健食品批准证书》或《进口保健食品批准证书》上的内容相一致。

（二）食品采购索票索证责任制

1.采购员执行食品采购索票索证责任制。向供货方索取食品卫生许可证及该批食品的卫生检验报告或合格证，畜禽兽肉类食品须索取当天检疫合格证。无卫生检验合格证的原料和食品坚决拒收。进口食品及其原料应索取口岸出入境检验检疫局出具的检疫合格证书。索取的卫生许可证、检验合格证或报告书等证书及相关资料，必须理整归档，妥善保存，保留二年以备查验。

2.采购食品及食品添加剂等需向供货方索取以下资料：

（1）食品生产单位所在地卫生行政部门签发的有效卫生许可证复印件。

（2）食品生产单位所在地卫生监督所签发的有关食品的卫生检验合格证或检验报告书。

（3）采购进口食品，还需索取中华人民共和国进出口商品检验检疫局签发的卫生证明书，进口食品必须有中文标识且食品名称和批号与证书相同。过期、标识内容不全、难以辨认或无中文标识的不得采购。

（4）采购国内或进口的保健食品，还需索取卫生部签发的保健食品批准证书或进口保健食品批准证书复印件。

（5）冻、鲜肉类食品需索取兽医检验合格证或检疫合格证明复印件。

（三）食品贮存

1.对采购的食品及原料认真验货，做好登记，验收合格后方可入库保存，分类存放。

2.货架上应对每类每批食品严格标明采购日期、产品名称、产地、规格、生产日期及最终保质时限，做到账、卡、物相符，挂牌存放，并做到先进先出。

3.食品的成品、半成品及食品原料应分开存放。库内食品离墙离地分类存放，标志清晰；不与非食品混放；不与洗洁用品、药品、有强烈气味物品及其他有毒有害物品同仓库存。

4.用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标志。保证冰箱、冰柜等冷藏设备正常运转，冷藏库装有温度显示装置，冰箱（柜）内配有温度计，冷藏温度在0℃－4℃，冷冻温度应达零下18℃。肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放。生熟食品不得混放。

5.散装食品及原料储存容器加盖密封，防止霉变。不能使用非食品袋或非食品盒盛放食品。

6.仓库必须设置机械通风设施，并应该经常开窗，保持仓库内通风、干燥，做好防潮、防尘、防蝇、防污染的措施。仓库门口设防鼠板，仓库内灭鼠使用粘鼠板，不得采用鼠药灭鼠。食堂的库房必须每天清扫，保持清洁的环境卫生。

7.仓库应设专人管理负责，做好食品进出仓库的登记，定期清点食品。发现有包装破损、锈蚀、鼓袋等感官异常或霉变时应及时清理、登记并保存记录。仓库不得存放个人物品和杂物；非仓库管理人员不得任意进出食品仓库；不得在仓库内抽烟。

（四）食品加工

1.加工场地设有层架，原辅料、切配好的半成品必须分类放在层架上，避免污染。

2.动物性食物与植物性食物应分池清洗。水产品要在专用水池清洗，并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。

3.择洗、切配、解冻、加工等工艺流程必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。食品加工、存放严格执行生熟分开，流程应为生进熟出的单一流向。

4.必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。如发现有腐烂变质、有毒有害、污秽不洁或可疑被污染食物，应将其另作处理。

5.保证工具、容器、洗池、地面、墙面的清洁卫生。直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。拖把等清洁用具的存放场所应与食品处理区分开，并设有专用的清洗水池。

6.熟食品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，不得接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。

7.对半成品二次烹调时做到烧熟煮透。需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。

8.蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

9.煎炸食用油不得连续反复煎炸使用多次，在使用中应经常加兑入新油脂，使用后颜色变深具有异味的油脂要废弃。

10.烹调好的食品应加盖并及时存放到备餐间，奶油类食品应低温存放。对于烹调后至食用前超过2小时的食品，应当在高于65℃或低于10℃的条件下存放。

11.不得以掩盖食品腐败变质或伪造等为目的使用食品添加剂。

（五）食品供应

1.配餐间配置非手触式流动水，有脚踏式污物桶、紫外线杀菌灯、通风排气/空调系统、温湿度计、消毒设施等。室内温度宜保持25℃以下。

2.配餐间使用前必须开启紫外线灯30分钟进行空气消毒。每天就餐完毕后应进行清扫，保证室内无蝇、无蜘蛛、无蟑螂、无老鼠的活动。

3.从业人员进入备餐间前必须进行更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒；操作时不能对着食品打喷嚏、咳嗽，不吸烟，不能有污染食品的不卫生行为。非从业人员不许进入备餐间。每次配餐前员工必须经过预进间更衣，整理帽子、二次更衣、按要求洗手，风干双手后再用75％酒精喷洒消毒，最后带好口罩方可进入。

4.配餐间内的一切食品容器、用具、餐具必须洗净、消毒。餐（饮）具存放在保洁柜里，使用时才取出。非直接入口的食品，以及其它的物品一律不得放入配餐间内。

5.严禁购销产品标志不全或现售现贴商标的食品；禁止向师生出售腐败变质或感官性状异常的食品。

6.分餐必须在备餐间进行，禁止在其他场所分餐。

7.发放直接入口的食品时，必须使用工具。

8.运输食品要有专用带盖的运送箱，运送箱要进行清洗、消毒，禁止露空运送。

9.供应后剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，须经高温彻底加热后再出售。

三、餐用具及设施、设备清洁消毒制度

1.餐具、工用具使用前必须洗净、消毒。清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行，严格执行洗、刷、冲、消的程序。蒸汽消毒时，保持温度100℃，作用15分钟以上。采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为250mg/L -300mg/L，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

2.消毒的食具不能与未消毒的食具混放，防止交叉污染。消毒后的餐用具放保洁间保存。保洁柜内必须用消毒水每天清洗消毒，不得置放其他杂物或私人物品。保洁间内的用具，保洁超过3天没用就重新消毒。

3.砧板和刀具必须生熟分开使用并有明显标志。生用砧板用完后刮洗干净，保持三面干净，放固定位置风干。熟食砧板用完刮洗干净后和刀一起，浸泡消毒后，用清水冲洗干净，放保洁间保洁。

四、学院应制订食品安全事故应急预案，并成立食品安全事故领导小组。

五、食堂管理考核制度

（一）考核原则：公平、公正、公开，量化考核，注重实绩。

（二）考核范围：广东省技师学院所有食堂。

（三）考核内容：包括食品（含原材料）安全和卫生、质量、品种和服务态度等，重点考核工作实绩，具体内容详见评分表。

（四）考核组织方式：

1.教职工和学生每月进行一次考核评分（问卷调查形式）。

2.膳食委员会（学保处）每月不定期检查评分、学院主管部门（总务处）食堂管理人员日常检查评分。

3.实行一月一考核，根据以上评分情况进行综合考核评分。

（五）考核程序及处罚办法

1.教职工每月一次的考核评分（占总分数的20%）：由总务处发出调查评分链接，收集结果并统计平均分，参与人数不低于教职工人数的10%。

2.学生每月一次的考核评分（占总分数的20%）：由学保处发出调查评分链接，收集结果并统计平均分，参与人数不低于在校生人数的5%。

3.膳食委员会（学保处）检查评分（占总分数的30%）：由膳食委员会对食堂进行检查评分，填写《食堂安全、卫生、文明检查评比表》，由学保处收集统计月平均分。

4.学院主管部门（总务处）管理人员检查评分（占总分数的30%）：由总务处对食堂进行日常检查评分，填写《广东省技师学院食堂管理人员检查评分表》，统计月平均分，并汇总以上四项综合评分作为月考核依据。

5.处罚办法：当月综合考核评分在80分或以上，不予处罚，评分在75～80分（不含）处罚款1000元，评分在70～75分（不含）处罚款3000元，低于70分处罚款5000元。连续二次低于70分，或累计三次低于70分的解除经营合同。

6.经营时间按学院规定执行,采用一卡通刷卡或扫码的收费方式。检查发现违规经营或出现投诉的视情节轻重给予罚款100～5000元/次，出现重大食品安全问题的报市场监督管理局等政府相关部门处理。

7.食堂接受全体消费者（学院师生）的监督管理，凡发现生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向经营单位要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。

六、成本核算及利润考核

根据《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》及合同约定，每月进行一次成本核算，对发现的问题要求乙方进行及时整改，拒不整改或整改后仍未达到要求的，按相关规定处理。

七、本办法自2021年11月22日起开始实施，由总务处负责解释。原食堂管理考核的有关规定同时废止。

附件2

广东省技师学院教职工食堂管理办法

为确保教职工的饮食安全卫生、健康、营养，根据学院现有的设施条件，在第三食堂三楼和第五食堂二楼各设定一个教职工窗口，为教职工提供工作餐，具体管理办法如下：

一、教职工窗口采用套餐形式（三荤一素一汤），用餐时间一般为工作日的中午11：30—13：00（原则上节假日不开餐，学院另有安排除外），教职工也可以刷卡取票后到其他窗口用餐。

二、收费标准：食堂承包单位按15元/人次收取，接待用餐由学院办公室签发就餐单。

三、费用组成：采用一卡通支付，每位教职工（含在编和聘用），每次刷卡扣除个人卡内金额3元/人次（教职工自行充值），只能本人一天使用一次。教职工因出差（学院有出差补助）等原因而不能享受工作餐的，不得由他人代刷卡。其余的12元/人次，承包单位每月10日按实际发生次数，凭正规发票到学院财资处结算上月费用。

四、学院工作接待、离退休人员回校办事等，需在教职工食堂就餐的，由学院办公室办理就餐手续。学院教职工的饭卡不得随意借给外来人员（含我校在校学生和已毕业学生）在教职工食堂使用。教职工子女因特殊情况需要到教职工食堂就餐的，自行支付就餐费用。

五、本办法自2021年11月22日起实施。

附件3

食堂月考核评分表（教职工）

评分项目：

1.质量：15分（食材、口感等）

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

2.价格：15分

实惠□ 正常□ 较高□ 太高□

3.份量：15分

充足□ 正常□ 较少□ 很少□

4.品种：15分

充足□ 正常□ 较少□ 很少□

5.卫生：15分（食堂环境及饭菜卫生）

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

6.服务态度：15分

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

7.就餐秩序：10分

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

备注：选第一项得15分，第二项得12分，第三项得9分，第四项得6分；第7题第一至四项得分为10、8、6、4分。

总得分：

附件4

食堂月考核评分表（学生）

评分项目：

1.质量：15分（食材、口感等）

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

2.价格：15分

实惠□ 正常□ 较高□ 太高□

3.份量：15分

充足□ 正常□ 较少□ 很少□

4.品种：15分

充足□ 正常□ 较少□ 很少□

5.卫生：15分（食堂环境及饭菜卫生）

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

6.服务态度：15分

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

7.就餐秩序：10分

优 □ 良 □ 中 □ 差 □

备注：选第一项得15分，第二项得12分，第三项得9分，第四项得6分；第7题第一至四项得分为10、8、6、4分。

总得分：

附件5

广东省技师学院 食堂管理人员检查评分表 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 考核内容 | 评分细则 | 标准分  (100分) | 一二三食堂得分 | 五食堂得分 |
| 1 | 食堂外就餐区（含责任区域）卫生 | 地面无垃圾，墙面无污迹，门、窗无灰尘，天花板无污物，餐桌椅无油迹、饭粒、剩饭菜渣及时清理等。 | 一处不合格，扣1分。 | 10分 |  |  |
| 2 | 食堂内卫生 | 地面、墙壁、天花板和门窗是否洁净，排水沟渠是否通畅，室内整洁、不零乱，冰柜无异味，垃圾和废弃物是否及时清理。 | 一处不合格，扣1分。 | 10分 |  |  |
| 3 | 原料控制 | ①是否执行采购查验和索证、索票制度，并建立台帐制度，并妥善保存。②是否采购或使用病死、毒死、死因不明的禽兽、水产动物肉类及制品以及其他禁止生产经营食品及原料。③食品及食品原料贮存是否符合要求，是否分类、分架、隔墙、离地存放。④是否存在与有毒、有害物品或个人生活用品混放的情况。⑤是否定期检查并及时清理变质或者超过保质期的食品。 | ①无台帐记录，扣3分；台帐不全，扣1分；  ②发现出售问题原材料，此项不得分；  ③一处不合格，扣0.5分；  ④一处不合格，扣1分；  ⑤不合格，扣2分/次。 | 10分 |  |  |
| 4 | 品种达标  价格合理 | 早餐品种不少于10种，中晚餐菜式品种不少于20种，中、晚餐单份价格低于1.5元的不少于3种且每份菜量足额，并保持足量供应，符合定价标准。素菜不许超1元。 | 每少一种扣2分；份量与定量标准不符，扣2分；1.5元品种供应不足，扣2分；素菜超1元扣2分。 | 15分 |  |  |
| 5 | 加工过程 | ①加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品。②是否有腐败、变质或其他感官性异常的食品或原料仍在加工使用。③需要熟制加工的食品是否烧熟煮透。④餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上。 | ①不按要求，扣1分；  ②不合格，此项不得分；  ③不合格，扣3分；  ④不合格，扣1分。 | 15分 |  |  |
| 6 | 着装整洁 | 操作人员是否按照法律法规的要求保持良好的个人卫生，男性不留长发，女性须头发扎起、不留长指甲、不涂指甲油。操作时，不佩带手饰、戒指等，工作服、帽穿戴整齐，进入专间（售卖间）须佩带口罩手套。 | 每人每项不合格扣1分。 | 5分 |  |  |
| 7 | 食品卫生法规要求 | ①是否建立健全的食品安全管理组织和岗位责任制，从业人员是否取得健康证，是否定期对从业人员进行培训。②食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、冷藏和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施是否正常运作和使用。③是否按规定留样，并做好记录。④食品安全管理人员是否在岗并按规定履行职责。 | ①不合格的，每项扣1分；  ②不合格的，每项扣1分；  ③无留样或留样记录，扣3分；  ④不在岗，每人次扣2分。 | 10分 |  |  |
| 8 | 遵守学院规章制度、服务态度良好 | 工作人员服从学院的管理，进出佩带证件，人员管理职责清晰；服务热情，对师生反映的问题及时妥善处理；不得与师生争吵、斗殴。 | 新进人员未及时备案，每人扣0.5分；进出不按规定每人次0.5分；对师生反映的问题处理不当，每次扣2分；与师生发生争吵，每次扣2分；发生斗殴事件此项不得分。 | 5分 |  |  |
| 9 | 餐具卫生 | ①餐饮具、工作用具、清洗水池是否与粗加工水池分开。②是否使用符合要求的洗涤剂。③消毒方法和效果是否符合要求。④消毒后的餐用具是否贮存专用保洁设施内备用，并有明显标识。 | ①不符合要求，扣2分；  ②不符合要求，扣2分；  ③不符合要求，扣3分；  ④不符合要求，扣3分。 | 10分 |  |  |
| 10 | 消防、用气、用电安全 | 定期检查，无安全隐患，灭火器配置完整并做好记录。区域标示清晰，标示线范围内和消防器材上方不得放置其它物品。 | 不符合要求或存在安全隐患未及时排除扣5分，发生安全责任事故，按合同条款执行。 | 10分 |  |  |
| 合计总分 | | | | 100分 |  |  |

检查人：

附件6

广东省技师学院

食堂安全、卫生、文明检查评比表（膳食委员会）

年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位 | 责任人 | 室内卫生  10分 | 室外卫生  10分 | 仓库  10分 | 价格  15分 | 工装  5分 | 留样  10分 | 纪律  20分 | 食品卫生  10分 | 服务态度  10分 | 流量  10分 | 总分 | 名次 |
| 1 | 一、二、三食堂 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 五食堂 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

确认： 统计：