

山东省中小学校规范化食堂评价标准

评价项目	评价内容	评分细则	分值
一、许可管理 (5分)	1.许可证有效期限★	发现食品经营许可证超过有效期, 本项不得分。	1
	2.是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为★	发现使用伪造、转让、涂改、出借、倒卖、出租的食品经营许可证, 本项不得分。	1
	3.是否擅自改变许可类别、备注项目、经营地址	发现以下任一行为, 本项不得分。 1.擅自改变许可证上类别、备注等项目。 2.实际经营范围超出许可的类别、备注项目范围。 3.擅自改变食品经营许可证上经营地址。	2
	4.规范悬挂或摆放许可证	1.发现未悬挂或者摆放食品经营许可证, 本项不得分。 2.发现未在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放许可证, 扣0.5分。	1
二、管理制度 (5分)	5.食品安全管理制度建设情况	发现以下制度不健全, 缺一项扣0.5分, 本项扣完为止。 1.从业人员健康管理和培训管理制度。 2.加工经营场所及设施设备清洗消毒、维护、校验制度。 3.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度。 4.食品添加剂使用和公示制度。 5.关键环节食品加工操作规程。 6.餐厨废弃物处置管理制度。 7.食品安全突发事件应急处置方案。 8.投诉处理制度。 9.食品安全管理员制度、职责。 10.食品安全自查制度和报告制度。	5
三、部门监管、管理责任落实 (15分)	6.量化分级管理, 评定为B级以上并公示	查看公示情况、评定等级与实际是否相符, 缺一项不得分。	1
	7.市场监管、教育等部门的监督检查情况; “明厨亮灶”建设情况	查看监督检查记录、每季度监督检查执法文书、视频监控系统, 缺一项扣0.5分, 本项扣完为止。	1
	8.落实监管部门季度检查与飞行检查中发现的问题整改情况	检查记录发现问题未回复整改方案的扣0.5分, 未落实整改的扣0.5分, 本项扣完为止。	2
	9.落实校长负责制、陪餐制度情况★	发现以下任一项, 本项不得分。 1.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。 2.未建立校长为第一责任人的学校食品安全管理领导小组, 学校无相应文件。 3.未制定陪餐制度和计划, 未明确陪餐人员及职责、内容与要求等。 4.陪餐记录不完整或无记录, 未及时解决陪餐过程中发现的问题和反馈意见。	4
	10.开展食品安全自查工作情况★	查看自查材料, 每周自查少于1次的, 本项不得分; 若自查无针对性或对发现的问题未及时整改的, 视同未自查。	2
	11.膳食委员会工作开展情况	查看年度工作计划或实施方案、专题报告、会议记录、检查记录等, 不足1次不得分, 无相关材料的, 缺一项扣0.2分, 扣完为止, 专题研究与检查无针对性或对发现的问题未整改的, 视同未	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		研究与检查。	
	12.食堂财务管理情况	以下内容，缺一项，本项不得分。 1.制定食堂财务管理办法，规范学校食堂收支行为和会计核算工作。 2.学校食堂财务管理实行法人负责制，校长是第一责任人。 3.食堂财务纳入学校财务统一管理，单独开展会计核算。	3
四、人员管理 (15分)	13.配备专(兼)职食品安全管理人员情况★	1.未配备专(兼)职食品安全管理员的，本项不得分。 2.食品安全管理员未参加培训的扣0.5分。 3.没有专(兼)职食品安全管理人员学校任命书的扣0.5分。	2
	14.从业人员健康管理制度和健康档案建立情况	1.发现健康管理制度缺以下内容，缺一项，扣0.5分，本项扣完为止。 ①从业人员上岗前需体检合格； ②从业人员每年需体检一次； ③患有有碍食品安全疾病的人员需调离接触直接入口食品的工作岗位； ④从业人员岗前检查要求。 2.发现未建立从业人员健康档案，本项不得分。	3
	15.从业人员健康证明情况	发现从业人员无健康证明或健康证明超期的，每人扣1分，本项扣完为止。	2
	16.从事接触直接入口食品工作的人员健康情况★	发现安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作的，本项不得分。(有碍食品安全的疾病指：痢疾、伤寒、甲肝、戊肝、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等)	2
	17.岗前检查制度落实情况	1.发现岗前检查记录不全，缺一人扣0.5分，本项扣完为止。(岗前检查项目：发热、呕吐、腹泻、咳血、以及咽部、肺部、皮肤化脓性病征) 2.发现岗前检查结果异常，但未及时调离的，本项不得分。	2
	18.从业人员个人卫生情况	发现一项不符合以下要求的，扣0.5分，本项扣完为止。 1.加工食品时穿戴清洁工作服。 2.加工食品时，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物。 3.按规定要求清洗、消毒洗手。 4.专间工作人员操作时更换专用工作衣帽并戴口罩。 5.不在食品处理区内吸烟。 6.私人物品不带入食品处理区。 7.从事粗加工、餐具洗消等工种人员，不得擅自进入专间。	2
	19.从业人员培训情况	从业人员每年参加不少于40学时的食品安全培训，并考核合格。发现一人无培训记录或学时不足的，扣0.5分，本项扣完为止。	2
	五、场所环境 (10分)	20.面积、流程与场所布局	擅自更改许可时已核定的场所、面积、布局或使用功能的，发现一项扣0.5分，本项扣完为止。 1.食堂建筑面积满足就餐人数的需要，每座最小使用面积 ≥ 1.00 m ² 。 2.食品处理区按照原料进入—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。 3.原辅材料库房、粗加工间、切配间、烹饪间、餐具洗消间、餐具保洁间、售饭间等功能间室、区域布局齐备，流程布局符合要求。
21.场所内外环境		发现一项不符合以下要求的，扣0.5分，本项扣完为止。 1.食堂内及周边环境清洁卫生；上、下水道通畅，地面无积水。	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		2.厨房地面平整、清洁，不积污水、不积垢，地砖不残缺。 3.排水沟通畅，无废弃物和污水淤积、有盖板，排水由高清洁操作区流向低清洁操作区。	
	22.墙壁、门窗、顶棚	墙壁、门窗、顶棚不符合以下要求的，发现一处扣 0.2 分，本项扣完为止。 1.厨房墙壁和墙裙完整、清洁，无表面材料脱落、发霉等现象。 2.门窗、纱窗等装配严密、清洁、无损坏。 3.屋顶与天花板完整、清洁，无破损、无表面材料脱落及发霉等现象。	2
	23.卫生间	1.发现卫生间设在食品处理区的，本项不得分。 2.卫生间不符合以下要求的，发现一处，扣 0.2 分，本项扣完为止。 ①为水冲式厕所，环境卫生。 ②冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设施维护良好，能正常使用	1
	24.更衣场所	更衣场所不符合以下要求的，发现一处扣 0.2 分，本项扣完为止。 1.设有从业人员专门更衣室。 2.更衣场所内有更衣柜等设施，并保持环境卫生。	1
	25.餐厨废弃物管理及处置	餐厨废弃物处置不符合以下要求的，发现一处扣 0.5 分，本项扣完为止。 1.选择有生活垃圾经营许可证并经当地政府确定的单位收运餐厨垃圾，索取相关资质证明。与餐厨垃圾收运处置单位签订餐厨垃圾收运处置合同。 2.每批餐厨垃圾处置有记录。 3.餐厨废弃物和其他垃圾应分类、使用密闭容器盛放。 4.容器外观清洁，及时清理。	2
六、设施设备 (10分)	26.配套设施	不符合以下要求的，发现一处扣 0.5 分，本项扣完为止。 1.更衣洗手设施、防蝇防鼠设施、灭蝇设施、工用具洗涤设施、空气消毒设施能正常运转。 2.紫外线消毒灯品种、数量、强度、悬挂、开关等符合要求。 3.厨房自然通风良好，烹饪场所采用机械通风；产生油烟的设备上方设有机械排烟及油烟过滤装置，产生大量蒸汽的设备上方设有机械排风装置；通风排风口装有易清洗、耐腐蚀的金属网罩。	2
	27.餐用具清洗、消毒、保洁设施	餐用具清洗、消毒、保洁设施不符合以下要求的，发现一处，扣 0.5 分，本项扣完为止。 1.清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工经营需要。宜采用蒸汽、煮沸等物理方法消毒。 2.清洗消毒池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，并有明显用途标识。 3.使用的洗涤剂、消毒剂有相关许可证明，质量符合《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》要求，存放在专用设施内。餐饮具消毒符合 GB14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定，并做好消毒记录★。 4.餐用具保洁设施结构密闭、易于清洁、标识明显；放置在专用区域，满足加工制作和供餐需要。	2
	28.防尘、防鼠、防虫害设施	防尘、防鼠、防虫害设施不符合以下要求，发现一处，扣 0.5 分，本项扣完为止。	2

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		1.厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施。 2.食品库房、专间、面点间、餐用具保洁间的门，设置金属防鼠设施（防鼠板不低于0.60m）。 3.排水沟出口和排气口有网眼孔径小于6mm金属隔栅或网罩。 4.加工经营场所设置灭蝇设施，灭蝇灯不得悬挂于食品贮存或加工操作场所正上方。 5.杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品在固定橱柜存放并上锁，有警示标识，采购及使用有记录。	
	29.采光照明设施	采光照明设施不符合以下要求，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。 1.安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩，冷冻（藏）库房使用防爆灯。 2.烹饪区、食品加工区、就餐区的照明光源符合相关规范、标准的规定。	1
	30.设备、工具和容器	接触食品的设备、工具、容器、包装材料材质不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。 1.用于原料、半成品、成品的工具和容器，分开摆放和使用，有区分标识。 2.原料加工中切配动物性、植物性食品和水产品的工具及容器，分开摆放和使用，有区分标识。 3.场所及设施设备定期维护，保持良好清洁状况。 4.食品处理区不得存放与食品加工无关的物品，设施设备不得用作与食品加工无关的用途。	2
	31.废弃物暂存设施	废弃物设施不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。 1.厨房区内可能产生废弃物的场所均设有废弃物容器，并有明显标识。 2.废弃物容器完好、密闭、整洁，专间内废弃物容器盖子为非手动开启式。 3.废弃物容器及时清理、清洗，防止有害动物进入和有害昆虫滋生。 4.设有油水隔离池、油水分离器等设施。	1
七、采购贮存 (10分)	32.大宗食品统一配送或定点采购	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。没有实行大宗食品统一配送或定点采购，本项不得分；不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。 1.签订供货协议时应明确供货商的责任和义务，签订产品质量责任书。 2.签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。 3.应建立供货商评价和退出机制，定期对供货商进行评价，及时更换不符合要求的供货商。	2
	33.采购食品情况★	发现采购以下任一食品的，本项不得分。 1.三无产品。 2.超过保质期的食品、食品添加剂。 3.腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。 4.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者	3

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		<p>检验不合格的肉类制品。</p> <p>5.不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品。</p> <p>6.四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。</p> <p>7.野生动物或野生动物制品、活畜禽等。</p> <p>8.法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>	
	34.索证索票、查验记录★	<p>餐厅加工使用的原材料通过倒查出入库记录和索证索票的方式，发现采购的原材料不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。</p> <p>1.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行查验、索证索票。</p> <p>2.采购的食品、食品添加剂及食品相关产品入库前，按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行入库查验，并建立采购出入库记录，留存相关进货票据。</p>	2
	35.贮存情况	<p>食品贮存场所不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <p>1.贮存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；</p> <p>2.不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。</p> <p>3.食品应分区分类、离墙离地0.10m以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存，且标识明显。</p> <p>4.出库使用遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。</p> <p>5.植物性、动物性、水产品原料和半成品分类摆放。</p> <p>6.冷藏、冷冻设施内原料、半成品、成品严格分开放置，并有明显区分标识。</p> <p>7.冷藏、冷冻设施定期除霜、清洁和维修，配有校验温度计，设施内温度符合相应要求。</p>	2
	36.各仓库定期检查清理情况	<p>1.发现一例腐败变质、过期等不合格食品的，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <p>2.发现未制定定期检查、清理措施制度的，扣1分。</p>	1
八、加工制作 (10分)	37.粗加工与切配	<p>粗加工与切配不符合以下要求的，发现一处，扣1分，本项扣完为止。</p> <p>1.领取加工制作所需的食品原料、配料时，应履行出库手续，并符合卫生标准。</p> <p>2.加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。</p> <p>3.食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。</p> <p>4.易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。</p>	2
	38.烹饪与保存	<p>发现回收食用后的食品再加工经营的，本项不得分。烹饪过程不符合以下要求的，发现一处，扣0.5分，本项扣完为止。</p> <p>1.烹饪前检查待加工食品，发现有腐败变质或感官性状异常的，不得烹饪加工。</p> <p>2.需要熟制加工的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于</p>	3

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		70℃。 3.需要冷藏的熟制品，应先冷却再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并标注加工时间。 4.用于烹饪的调味料盛装器皿有遮有盖，不得露放，不得与地面或污垢接触。 5.加工好的食品应在已消毒的备餐间存放。 6.加工好的食品保存时间应符合相关要求。	
	39.食品添加剂管理使用★	发现使用食品添加剂有一种未备案，扣0.5分，本项扣完为止；发现使用食品添加剂有一种未公示，扣0.5分，本项扣完为止；发现一种食品添加剂超范围、超剂量使用，扣1分，本项扣完为止；发现食品添加剂管理不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。 1.达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量。食品添加剂贮存专柜标识“食品添加剂”字样并上锁。 2.严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）及其它禁用的添加剂（主要有泡打粉、油炸王、油条精、合成香精、嫩肉剂等）加工食品★。	3
	40.食品留样和销毁★	不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。 1.每餐次的食品成品（含简餐）应留样。 2.将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放48小时以上。 3.每个品种留样量≥125g。 4.留样、销毁记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人、检查人等。	2
九、食堂用水安全（5分）	41.食堂用水安全管理情况★	不符合以下要求的，发现一处，本项不得分。 1.食堂加工制作用水的水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定★。 2.食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。 3.建立饮用水卫生管理制度和预防水污染事件发生的应急预案，学校集中式供水、二次供水或自备水设施应定期清洗消毒，并做好记录。 4.每学期开学前或启用自备水源时，对供水设施清洗消毒，末端水应经具有检验资质的相关机构检测，符合GB5749的要求后方可使用。	5
十、营养健康（10分）	42.学生餐营养计划★	不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。 1.开展“减油、减盐、减糖”行动，提供健康营养的餐食。 2.有专（兼）职营养师，主食应多样化，米、面及各种杂粮应适当调配，菜品、口味多样化，适合不同学生进餐要求。主副食加工和烹饪制作规范，实行营养健康型烹饪，不破坏营养。 3.每周公示带量食谱，明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量、营养素供给量，带量食谱定期更换。★	4
	43.营养健康教育	不符合以下要求的，发现一项，扣1分： 1.建立食品安全与营养健康宣传阵地，有食品安全、合理膳食、厉行节约的宣传展板，对学生和食堂从业人员开展食品安全和健康与营养科普教育。（每学期不少于1次）	4

评价项目	评价内容	评分细则	分值
		2.开展家长、师生等参加的“食堂开放日”活动，并有完整记录（活动照片、活动内容等），每学期不少于1次。 3.开展低油、低盐、低糖宣传教育。 4.每学期至少开展一次学生满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，满意度应达到80%以上。	
	44.文明用餐、厉行节约	不符合以下要求的，发现一项，扣1分，本项扣完为止。 1.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。 2.开展光盘行动，减少浪费，根据需要提供1份、半份饭菜。	2
十一、食品安全应急管理（5分）	45.集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度	未建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，本项全扣。不符合以下要求的，发现一处，扣1分： 1.应指定专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，可由食品安全管理员兼任，报上级教育行政部门登记备案。 2.报告人应定期培训。	2
	46.食品安全事故处置方案	未制定食品安全事故处置方案的本项全扣。不符合以下要求的，发现一处，扣1分： 1.应急处置方案一般包括：机构与职责、预防措施、应急处置程序（包括启动应急响应、报告、处置、配合调查等）、责任追究等。 2.发生食源性疾病或疑似食源性疾病等食品安全事故后，是否立即启动应急处置方案，并立即采取措施。	3
十二、加分项（5分）	47.管理服务创新情况	达到下列要求的，有一项，加1分。 1.设立专用食品安全检验室，配备专业的食品快检设备，并有专人负责，有检验记录和不合格产品后处理记录。 2.实施色标管理。 3.在市级以上新闻媒体报道典型经验，在市级以上推广应用。 4.建设食品采购管理、出入库管理、智能售饭、收支管理等信息管理系统，食堂实施信息化管理。 5.实施“互联网+明厨亮灶”，与教育、市场监督及卫生健康部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督。	5

说明：1.带★的评价内容为关键项，3项以上（含3项）关键项得分为0分的限期整改。

2.本评分表满分105分。

3.评分90分以上的为“山东省中小学校规范化食堂”；95分以上的可申报“山东省中小学校星级食堂”。

4.近3年发生食品安全事件的不得评定为“山东省中小学校规范化食堂”。