附件4

食堂卫生检查项目及评分标准

检查日期： 检查人： 检查地点： 总分：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 评      分     标     准 | 标准分值 | 得分 |
| 1 | 操作间环境卫生 | 1、餐厅、厨房内外环境整洁、无垃圾、无污染源，无存放车辆及其他物品。  2、地面冲洗干净、无污渍、无杂物。  3、“防蝇、防鼠、防尘”三防设施齐全。  4、墙面干净、无污渍、无灰尘、无蜘妹网。  5、加工使用的设施、设备、工具洁净（木器见本色、铁器有光泽），盛放容器密闭、外观清洁。  6、非工作和检查人员禁止进入工作间。 | 每项4分，共24分。 |  |
| 2 | 库房卫生 | 有主、副原料库，主副食分库保管。  2、货物分类分架存放。  3、隔墙、离地、通风。  4、生、熟、荤、素食分别存放。  5、无超期变质食品或原料。  6、库房整洁、摆放整齐有序。 | 每项3分，共18分。 |  |
| 3 | 管理卫生 | 1、有效餐饮服务许可证上墙。  2、学校卫生管理员经常监管检查、有检查、有记录。  3、餐厅要有公示栏，每周食谱要定量公示。  4、留样记录齐全、留样量达不到200克，存放48小时。  5、餐厅大门要有防尘门帘、挡鼠板、灭蝇灯。  6、做熟饭菜成品要有防尘罩罩住或加盖。  7、餐具每餐消毒一次，各项记录齐全。  8、严禁采购不合格食品及危险性物品，选购物品要索证索票，有记录。  9、严禁经销“三无商品”。  10、灶台周围角落无掉落菜渣，垃圾筒要套袋、加盖。 | 每项3分，共30分。 |  |
| 4 | 个人  卫生 | 1、从业人员健康证、卫生知识培训证齐全。  2、工作时穿工作服，戴工作帽，并保持整洁干净。  3、严禁用手直接接触进口食品。（应使用食品夹）  4、严禁留长发，长指甲，佩戴饰品。  5、对师生服务要热情，忞度要和蔼，不讲脏话。  6、工作间内不准吸烟。  7、工作前、便后要洗手。 | 每项4分，共28分。 |  |