承包经营食堂日控管周排查月调度记录和管理表

**承包经营食堂日管控记录和管理表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查****项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **问题描述** | 处置情况 | 处置详情 |
| 1.从业人 员健康管理 | 1.1 | 每日健康检查(晨、午检)。从事接触直接入口 食品工作的从业人员持有效健康证明，未患有 碍食品安全病症或手部有伤口。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 1.2 | 在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁 无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形；穿 戴洁净的工作衣帽，操作时正确佩戴口罩 |
| 1.3 | 已在平台更新新入职员工信息。 |
| 2.索票索 证及库房管理 | 2.1 | 对所采购的食品原料进行验收，查验进货记录 和合格证明文件，按要求进行食品及相关产品 台账登记。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 2.2 | 需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时 按要求进行冷冻(藏),不能混放。 |

— 1—

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.加工制作过程 | 3.1 | 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作 工具区分标识明显、分开放置和使用。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 3.2 | 菜肴在加工过程中必须熟透，抽查出锅食品内 部中心温度达到70℃以上。 |
| 3.3 | 中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食 类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄 花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品 |
| 4.食品添加剂的管理 | 4.1 | 专柜(位)存放食品添加剂，并标注“食品添 加剂”字样。使用时精准称量，并专册记录使 用情况 。 | □是□否□合理缺项 | 若不使用食 品添加剂，可 合理缺项。 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 4.2 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐 饮业使用的品种。 |
| 5.分餐 (售饭)操作管理 | 5.1 | 备餐场所环境卫生符合要求，盛装食品成品的 容器和分派菜肴的工具应使用清洁消毒后的工 具 。 | □是□否□合理缺项 | 若无需分餐 或集中售饭， 可选择合理 缺项。简述发 现问题，可附 问题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 5.2 | 分餐间使用前应进行空气消毒，在无人工作状 态开启紫外线灯30分钟以上。 |
| 5.3 | 分餐(售饭)过程中成品中心温度保持在60℃ 以 上 。 |

— 2—

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.食品留样管理 | 6.1 | 每餐次的食品成品应留样。留样应使用清洗消 毒后的密闭容器，单品、单盒盛放，每种食品 留样量不少于125g,并在容器上标注留样食品 名称、留样时间 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 6.2 | 留样冰箱专用、上锁、整洁；温度0~8℃;在冷 藏条件下存放的时间为48小时以上。由专人 负责留样，并管理留样食品、记录留样情况。 |
| 7.餐饮具清洗消毒 | 7.1 | 餐用具清洗水池专用，标有明显标识。使用的洗 涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 7.2 | 消毒设施(包括一体化洗碗消毒机)运转正常 能满足消毒需要；使用的消毒剂为正规产品， 消毒液使用、配制等符合要求。 |
| 7.3 | 消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、 无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关 消毒卫生标准，并及时放入专用保洁柜(间) 存 放 。 |
| 8.场所和设备设施清洁维护 | 8.1 | 保持食堂环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地 面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、 霉斑、积油、积水、污垢等。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 8.2 | 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。 |

— 3—

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9.托管企 业管理 | 9.1 | 托管企业安排专人负责食品安全日常管理。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 9.2 | 托管企业每日排查，及时发现并整改食品制作 过程中存在的风险隐患。 |
| 10.陪餐 | 10.1 | 每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐，并 做好陪餐记录。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |
| 11.其他 | 11.1 | 突发公共卫生事件期间按照相关要求开展工 作 。 | □是□否 | 简述发现问 题，可附问题 照 片 。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填 写具体处置情况。若 未完成请说明原因及 预计完成时间。 |

— 4—

**承包经营食堂周排查记录和管理表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | 年 月 日 |
| **落实情况** | **问题描述** | **处置情况** | **处置详情** |
| 1 | 每日开展检查。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 2 | 日检查发现问题已完成整改。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 3 | 问题原因总结。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 4 | 食品原料存储符合要求；无过 期食品或食品原料。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |

— 1—

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | 餐用具清洗消毒符合要求 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题 照 片 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 6 | 操作区的标识、设施等符合要 求，从业人员操作规范。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 7 | 有害生物防治措施有效，不存 在明显的有害生物活动迹象。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间 |
| 8 | 分餐间的环境卫生、从业人 员、餐用具、餐食等符合要求 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 9 | 食品留样符合要求。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间。 |
| 10 | 托管企业能够落实食品安全 制度及相关标准。 | □是 □否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间 |
| 11 | 其 它 。 | □是□否 | 简述发现问题，可附问 题照片。 | □已完成□未完成 | 若已处置完成，请填写具体 处置情况。若未完成请说明 原因及预计完成时间 |

— 2—

**承包经营食堂月调度记录和管理表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | 调度项目 | 年月日 |
| **落实情况** | 调度内容(简单文字记录) |
| 1 | 日管控落实到位 | □是□否 | 若存在未完成的问题，则在调度过程中应对未完成原因 进行分析，并明确整改完成时限。 |
| 2 | 周排查落实到位 | □是 □否 |
| 3 | 问题反馈 | □是 □否 |
| 4 | 既往问题销账情况 | □是 □否 |
| 5 | 问题汇总分析 | □是 □否 |
| 6 | 托管企业具有合法资质 | □是 □否□合理缺项 |
| 7 | 托管企业开展从业人员培训 | □是□否合理缺项 |
| 8 | 有定期除虫灭害记录 | □是 □否 |
| 9 | 食品安全应急演练(每学期一次) | □是 □否□合理缺项 |
| 10 | 学生餐满意度情况 | □是□否□合理缺项 |
| 11 | 对食品安全状况检查评价 | □是 □否 |
| 12 | 找出本月主要问题点 | □是 □否 |
| 12 | 下一步应采取的食品安全控制措施 | □是□否 |
| 13 | 其他 | □是 □否 |