

附件一、月度考核表（参考）

艳山红镇机关职工食堂采购服务项目月度考核表

考核月份：

考核日期：

| 序号 | 考核项目 | 考核内容 | 考核标准 | 分值(分) | 存在的问题 | 得分 |
|----|---------------|--|------------|-------|-------|----|
| 一 | 组织管理 (5分) | 建立完善管理制度，包括但不限于人员管理（健康、培训等）制度、食品安全管理制度、食品添加剂使用制度、食品留样管理管理制度、食品进货查验记录制度、财务制度和采购制度、消防安全管理制度，应急预案，设施设备管理责任制，设备操作规程、维修保养规程、故障处置规程。 | 发现一项不合格扣1分 | 5 | | |
| 二 | 安全管理 (40分) | 安全管理专员、梳理安全风险点，整改落实到位，完善电子监控设施。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |
| | | 加强水、电、气、消防设施的管理，明确各岗位的防火责任区和消防职责，强化巡查，并完善检查记录。 | 发现一项不合格扣2分 | 4 | | |
| | | 每台设施设备应当建档立卡并指定专人管理。每年请专业公司对烟道进行清洗，确保设施正常使用，有维护保养记录。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |
| | | 食堂留样工作应当由专人负责、专人操作、记录。应当配备专用冷藏设施以及留样器具，留样容器应当大小适宜，便于盛放与清洗消毒；冷藏设备应当贴有明显的“食品留样专用”标识。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |
| | | 面粉，大米，食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购食材必须有合格证和销售许可证，并建有采购台账，蔬菜要新鲜，食堂采购的不需要加工食品，必须达到卫生标准，要有生产日期，保质期，无霉变异味现象。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |
| | | 辅料实行定品牌采购，对所有品牌要进行逐一核实，不得采购假冒伪劣“三无”产品。 | 发现一项不合格扣1分 | 2 | | |
| | | 原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，实行分区管理。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |
| | | 生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用，食堂内不应圈养、宰杀活的畜禽类动物。 | 发现一项不合格扣1分 | 3 | | |

| | | | | | | |
|---|----------------|---|----------------|---|--|--|
| | | 注意食材保质期管理，生、熟食分区分类保管，标识清晰。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 3 | | |
| | | 菜肴质量、数量达到标准要求，荤、素营养搭配，菜肴新鲜，色泽、口味好，饭菜的份量和价格要合理。无过期及腐烂变质的食物，食品、食物中不能出现杂物、不熟等现象。 | 发现一项不合格扣 2 分 | 4 | | |
| | | 库房食材摆放整齐，效期在保质期内，无发霉、变质；自制产品必须有生产日期和保质期限。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 3 | | |
| | | 菜肴花色更新及时，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴；菜品要齐全，营养搭配合理，有粗粮，调味品用量控制合理，开展控油、控盐、控糖行动，根据季节调整，保证每月推出 1 款特色菜肴。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 3 | | |
| | | 全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 3 | | |
| 三 | 乡村振兴 (3 分) | 按照乡村振兴工作要求，完成 832 平台购买农副产品份额，需满足当月总采购量的 10%。 | 低于 1%扣 1 分 | 3 | | |
| 四 | 卫生管理 (20 分) | 各工作间卫生清洁，地面干净，无积水，无杂物堆放，操作台及灶台卫生清洁。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 4 | | |
| | | 厨房排水保持畅通，排水沟无残渣、污水积存，厨房地面、墙壁干净，无积水、油污。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 4 | | |
| | | 设施设备使用完后应当及时清理，必要时可以对部分设备进行拆卸清洁、维护，做到无垢、无水、无油。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 4 | | |
| | | 就餐场所餐桌、椅摆放整齐、干净整洁，地面无油污、积水；桌上物品、餐具摆放有序，餐具定期消毒并记录。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 4 | | |
| | | 明确专人对食堂各区域每周至少开展 2 次卫生检查并记录。 | 发现一项不合格扣 1 分 | 4 | | |
| 五 | 宣传教育 (5 分) | 强化《中华人民共和国反食品浪费法》《公共机构节能条例》《中华人民共和国食品安全法》等宣传，推进“文明餐桌”活动，规范张贴摆放宣传标识、警示标语、宣传海报或播放宣传视频等，做到宣传海报、标识无破损、污渍。 | 发现一项不合格扣 2.5 分 | 5 | | |
| 六 | 服务管理 (10 分) | 按照要求配备人员，姓名，岗位上墙公示。食堂工作人员必须持有效的健康证上岗，健康证公示上墙，服装统一，整洁干净，不留长指甲，佩戴 | 发现一项不合格扣 1 分 | 3 | | |

| | | | | | | |
|---|--------------|---|----------------|---|--|--|
| | | 口罩、工作帽。 | | | | |
| | | 服务人员微笑服务，语言规范，文明礼貌，不得发生争吵、打骂等不文明行为，后厨人员不佩戴首饰，操作食品时禁止吸烟，对食品打喷嚏等不卫生行为，出售食品时用手直接接触食品，必须使用食品夹。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| | | 做好职工就餐、接待就餐、大型会议就餐服务保障。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| | | 就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、餐巾纸等。保持餐台干净整洁，饭菜供应、碗筷补充及时。 | 发现一项不合格扣 1分 | 3 | | |
| 七 | 公共卫生管理（4分） | 储备一定的消毒液、口罩、消杀工具等防疫物资，指定专人负责食堂区域环境消杀并记录，认真开展体温监测并记录，按要求做好疫情防控工作。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| | | 建立有害生物防治制度，保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施，每年至少开展一次鼠类诱捕等有害生物防治工作，并建好工作台账。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| 八 | 垃圾分类管理（5分） | 建立厨废弃物处置制度，按要求规范设置垃圾分类收集容器，准确投放，使用厨余垃圾设备处理厨余垃圾，做好厨余垃圾设备的维修维护，每月按时报送厨余垃圾统计报表，张贴垃圾分类宣传海报，完好无破损。 | 发现一项不合格扣 2分 | 5 | | |
| 九 | 节能管理（5分） | 建立食品采购、存储、加工、消费等各环节的反食品浪费管理，禁止使用不可降解的塑料袋和餐具，根据就餐情况，饭菜分量要合理，杜绝浪费。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| | | 建立能源资源节约制度，落实专人负责水、电、煤气等节能管理，并落实相关节能措施，禁止使用不可降解的塑料袋和餐具，根据就餐情况，饭菜分量要合理，杜绝浪费。 | 发现一项不合格扣 1分 | 2 | | |
| 十 | 问题整改完成情况（3分） | 对区机关事务管理局、市场监督管理局、应急管理、消防等行业部门检查存在的问题，按要求和时限完成整改。 | 发现一项不合格扣 1分 | 3 | | |

注：实际执行过程中采购人可根据实际情况对考核办法进行调整。