

独山港镇人民政府机关食堂服务外包项目考核评分表

被考核单位:

标准分: 100分

考核时间: 2020年12月9日

控制要素	类别	序号	考核标准	标准分	得分	备注
人员	人员管理	1	所有人员持有效健康证上岗, 建立健康证公示栏, 建立从业人员健康档案并及时更新	1		
		2	有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病, 活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的员工, 不得上岗。有感冒、腹泻、过敏性皮炎、割伤、烫伤及护理过传染性疾病病人的员工, 不得从事直接入口食品的工作	1		
		3	工作人员遵守个人卫生标准, 进入工作区必须着工作服、工作帽、工作鞋(包括参观和检查人员), 女员工不穿单跟高跟鞋	1		
		4	工装干净整洁, 无油垢污物, 纽扣无脱落; 离开食堂、下班后或去卫生间及时更换服装	1		
		5	男员工不留长发、胡须、大鬓角, 女同志长发盘起, 碎发不外露, 不留怪发, 头发干净、无头屑、异味。工作人员指甲不超过指头肚, 不涂指甲油。	1		
		6	工作区域内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食物的行为(除厨师小容器试味外)。工作时不能抓头、挖耳、抠鼻、剔牙。	1		
		7	洗手消毒设施维护正常使用, 并保持干净整洁。工作人员岗前、便后及中途接触不洁物品后, 必须使用肥皂流水洗手	1		
		8	工作人员在分发、打餐、售卖和冷荤菜加工过程中, 必须佩戴一次性口罩、手套、发帽。	1		
		9	不得出现蹬踏、抛掷、牙咬等不文明工作方式。除因工作内容交谈外, 工作时间不准闲谈、嬉笑打闹	1		
		10	个人用品、饰物等存放指定区域, 不可存于操作间	1		
	环境管理	11	空开、开关、线路防护完好无损。后厨/前厅是否配备灭火器材且在有效期内。	1		
		12	使用烟罩并保持其清洁卫生(无明显的油污迹)。油烟罩物见本色, 无油渍	1		
		13	设备保持干净整洁, 表面不得有锈斑或其它污物残留。接触食材的接触面必须及时清洗消毒。	1		
	食材管理	14	有原材料检测相关证明(符合索证制度)。有原材料验收台帐。	3		
		15	原材料未出现腐烂、品质较差等现象。	3		
		16	禁止使用腌制时间未满十五天的腌制菜; 禁止非本食堂加工的熟食品(正规厂家生产的火腿除外); 青皮、发芽土豆; 青皮番茄; 鲜黄花菜、鲜银耳、鲜木耳; 不能确定是否有农药残留的韭菜; 未煮熟的豆浆; 任何变质的食品	3		
	盛用具管理	17	刀具、砧板生、熟、荤、素分开使用, 并有明显标识。刀具、砧板使用后须统一进行清洗消毒, 并按要求侧立存放在通风处	3		
		18	餐具彻底清洗消毒后不得有残渣、油脂等污物, 保洁存放, 存放及使用过程中防止二次污染	1		
环境	库房管理	19	所有库房干净卫生, 不潮湿、无异味, 物品标识清楚。	2		
		20	物品分类摆放且整齐, 遵循“先进先出”原则	1		
		21	散装调料不能使用有色塑料袋, 成品包装没有出现破损, 无霉变、异味、颜色变化、板结等异常情况	2		
		22	定型包装原材料、调辅料必须有中文标识及说明。	1		
		23	原料储存应遵守隔墙离地的标准。库房有效防鼠措施、无蜘蛛网。	1		
		24	化学品、食品添加剂必须专柜保管存放, 有使用记录	2		
		25	库房内无过期、变质及“三无”产品, 产品必须有QS。	10		
冰箱冷库	冰箱冷库	26	冰箱(柜)、冷库定期除霜, 除霜方法正确, 确保温度。冰箱密封胶完好、胶缝内无残渣、污垢。	2		
		27	冰箱(柜)内部无血水、异味、残渣、油污。	2		
		28	带包装原料和冷冻制品(除真空包装及速冻小包装)放入冰箱(柜)时需去除外包装	1		

控制要素	类别	序号	考核标准	标准分	得分	备注	
环境	管理	29	冰箱（柜）内物品不能积压、堆积、不超过容积的2/3，确保冷气的循环畅通	1			
		30	物品需要冷藏、冷冻的，要严格按生、熟、半成品、水产品、荤、素分类分开存放，并用保鲜膜密封	3			
		31	冷藏不超过24小时，冷冻不超过7天，特殊原料按特殊规定执行。已开封食品的需封口再放入冷库	2			
	服务管理	32	调料台、调料盒干净并注明，调料及时更换。调料盒上必须配备足够的小勺，确保定量准确。	2			
		33	筷子大小头分开,筷子、筷桶、筷篮每餐消毒。卡机（台）有保护膜，无油垢，能正常使用。	1			
		34	桌椅上下、前后、周围无残渣和油垢，摆放整齐	1			
环境	服务管理	35	消毒设施定期清洗，保持内外干净。清洁用具干净,有明显的标识并按规定放置。消毒的餐具摆放规范	2			
		36	员工文明售餐（戴口罩、手套，发帽、使用文明用语）	1			
		37	抹布、盖被、防护用具严格按照程序清洗、消毒和保洁存放。毛巾按照颜色分区使用。	1			
	留样管理	38	有专用的留样碗筷勺、留样箱大小、温度符合要求	1			
		39	留样食品齐全，在冷藏条件下存放48小时，每个品种留样量不少于100克，如带包装食品应整包留样，不许散包留取。	2			
		40	留样人员佩戴口罩、手套，在餐前留样。留样用具每餐必须消毒。	1			
		41	留样表格及标识卡记录及时、全面、真实、签字齐全。	2			
	后厨管理	42	原料和半成品要分开放置。操作台案不得存放下脚料等垃圾。	2			
		43	食品原料使用前应洗净，肉类与植物类、水产类应分池清洗	2			
		44	解冻：肉类、鱼类冻品常温下应使用流水解冻，或在冷藏解冻，未解冻或解冻不完全不得直接烹调	1			
		45	生熟食品应分开存储，熟食应放在上层，生食在下层，使用保鲜膜密封	1			
		46	制作好的面团在烹饪前不得拿出面点制作间，且须做好适合的存放措施	1			
		环境	后厨管理	47	制作面食的器具须干净无污染。案板整洁干净，无杂物，无油渍，刀具无锈迹，清洁并正确摆放	1	
	48			食物煮熟煮透；烹饪过程中，中心温度应达到70℃以上，记录真实规范	2		
	49			炒炉区及切配区应保持其清洁卫生（无残渣、污水积水）	1		
	50			加工后的成品应与半成品、原料分开存放	2	1	-1
	51			白案间、食品加工间要有必要的计量工具	1		
	52			剩余成品隔餐、隔夜使用必须充分加热，内部温度必须达到70℃以上。禁止回收后的食品（辅料）经烹调后再次加工使用。烹饪后食用前超过2小时存放的食品要在高于60℃或低于10℃的条件下存放。	3		
	凉菜间		53	凉菜间必须遵循专人、专室、专用具、专消毒、专冷藏，不准非本室人员进入，不准非半成品进入，严格执行二次更衣制度	1		
54			室内有良好的通风、调温设备，温度不高于25℃	1			
55			未加工熟食或加工后不能立即售卖的熟食，超过2个小时的，必须加保鲜膜放入冷藏冰箱内保存	2			
56			有专用的生、熟食砧板及菜刀	1			
收尾管理	57	收尾后刀、墩清理彻底，油烟灶、灶台干净。收尾后门、窗、墙面、地面无杂物。	2				
	58	收尾后餐用具、炊用具、盛用具清洗彻底，按规定放置及防护	1				
	59	垃圾分类投放，垃圾桶倾倒及时，并清洁定位存放。地面干燥，无油污迹及食物残渣，有防滑措施，不打滑。	2	1	-1		
	60	墙壁，天花无油污迹和蜘蛛网。各处管、线、灯罩、排风口清洁，无油渍污垢	1				
	61	下水道无积垢，收尾后无残渣、污水，篦子干净。所有的水池内无积垢，收尾后无残渣、污水	1				
	62	厨房操作间未发现老鼠、苍蝇、蟑螂等迹象。灭蝇灯、防蝇门帘完好，正常使用，离地2.5米悬挂，定时清理	1				
			100	98			
检查人签字： 陈永良 马林			被考核单位签字： 张成林				