

山东财经大学文件

政综〔2019〕7号

山东财经大学 关于印发社会化托管食堂监督管理 考核办法通知

各教学院部（科研机构）、各职能部门、各教辅单位：

《山东财经大学社会化托管食堂监督管理考核办法》业已经2019年10月11日召开的第15次校长办公会议研究通过，现予以印发，请遵照执行。

山东财经大学

2019年10月22日

山东财经大学 社会化托管食堂监督管理考核办法

第一章 总 则

第一条 为进一步加强我校社会化托管食堂的食品安全监督管理，保障餐饮健康与安全，规范托管食堂经营行为，更好地为广大师生员工提供膳食服务与生活保障，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《教育部等五部门关于进一步加强高校学生食堂工作的意见》《山东财经大学关于进一步做好食堂工作的意见》及国家相关法律法规，结合我校实际，制定本办法。

第二条 本办法所称的社会化托管食堂（以下简称“食堂”），是指学校通过公开招标引进的、具有专业资质的社会化餐饮公司（集团）按照招标文件与合同要求，在我校为师生员工提供食品加工操作及售卖服务的食堂。

第三条 本办法适用于山东财经大学饮食服务中心（以下简称饮食服务中心）所属各托管经营食堂。

第二章 餐饮服务基本要求

第四条 食堂必须依法取得《餐饮服务许可证》，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《餐饮服务

许可证》。

第五条 食堂应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

第六条 食堂应当依照《食品安全法》的规定，对职工进行食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案；应当加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律、法规和相关食品安全管理知识的培训和考核。

第七条 食堂应当按照《食品安全法》的规定，建立并执行从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。每年对从业人员进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

第八条 食堂应当按照产品品种、进货时间有序整理进货查验记录及相关资料，妥善保存备查。进货查验及相关记录的保存期限不得少于2年。

第九条 食堂主副食品价格不得高于本地区兄弟院校的平均水平，基本大伙主副食品的定价必须接受学校指导和监督，严禁私自涨价。

第三章 监督管理

第十条 饮食服务中心是学校食堂的业务主管部门，代表学校对托管食堂实施监督、管理和考核。

第一节 食品安全管理

第十一条 食堂主要原材料实行学校统一采购与配送。食堂所有原材料由饮食服务中心采购部门统一查验、留存供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存购物或送货凭证。各食堂能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

第十二条 入库查验和记录

（一）外观查验：要求预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；

（二）冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；

（三）具有正常的感官性状，食品标签标识符合；

（四）温度查验：冷藏食品表面温度与标签标识的温度温差要求不得超过 $+3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

第十三条 原料贮存

（一）分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；

（二）分隔或分离贮存不同类型的食品原料；

（三）在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存；

（四）按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的以及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式

等有针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质；

（五）及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化；

（六）冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻；

（七）冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品；

（八）遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

第十四条 加工制作基本要求

（一）加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配；

（二）加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

1. 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。

2. 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

3. 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

4. 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

5. 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

第十五条 粗加工制作与切配

（一）冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作；

（二）宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作；

（三）应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃；

（四）食品原料应洗净后使用；

（五）使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放；

（六）应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品；

（七）蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进操作间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进操作间。

第十六条 烹饪区内加工制作

（一）烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全；

（二）需要烧熟煮透的食品，加工制作时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。对特殊加工工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特

殊加工制作工艺制作成品的食品安全；

（三）盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期；

（四）宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

第十七条 专间内加工制作

（一）专间内温度不得高于 25℃；

（二）每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录；

（三）由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部；

（四）应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁；

（五）及时关闭专间的门和食品传递窗口；

（六）蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间；

（七）在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖；

（八）加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时；

（九）加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕；

（十）加工制作好的成品宜当餐供应；

（十一）不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

第十八条 食品添加剂使用

（一）使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量；

（二）按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

（三）专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装；

（四）应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

第十九条 食品再加热

（一）高危易腐食品熟制后，在 8℃～60℃条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热；

（二）再加热时，食品的中心温度应达到 70℃以上。

第二十条 食品留样

（一）要求每餐次的食品成品应留样；

（二）应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，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g；

（三）在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识；

（四）应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

第二十一条 供餐

（一）分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒；

（二）加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒；

（三）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放

的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热后方可供餐；

（四）按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃；

（五）供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁；

（六）供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

第二十二条 清洗消毒

（一）餐用具清洗消毒

1. 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

2. 清洗消毒宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

3. 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度；

4. 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

5. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工

具，应符合 GB 14934 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

6. 应沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

7. 不得重复使用一次性餐饮具。

（二）餐用具保洁

1. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

2. 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

3. 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

第二十三条 洗涤剂、消毒剂

（一）使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 《食品安全国家标准洗涤剂》和 GB 14930.2 《食品安全国家标准消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定；

（二）严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

第二十四条 废弃物管理

（一）废弃物存放容器与设施

1. 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

2. 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容

器的内壁光滑，易于清洁。

3. 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

（二）废弃物处置

1. 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

2. 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

3. 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

第二节 人员管理

第二十五条 健康管理

（一）从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查；

（二）食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事

接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗；

（三）手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作；

（四）患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；

第二十六条 培训考核

（一）餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核；

（二）培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等；

（三）培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式；

（四）对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式；

（五）从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

第二十七条 人员卫生

（一）从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露；

(二) 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。从业人员应正确佩戴口罩；

(三) 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求；

(四) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部；

(五) 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部；

(六) 加工制作不同类型的食品原料前，应重新洗净手部；

(七) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》；

(八) 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换；

(九) 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服；

(十) 工作服受到污染后，应及时更换；

(十一) 待清洗的工作服不得存放在食品处理区；

(十二) 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

第二十八条 用工管理

食堂用工由餐饮服务企业自行招聘和管理，学校有权对用工

情况进行监督和检查。

（一）食堂工作人员必须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》对餐饮服务从业人员的要求；

（二）餐饮服务企业在食堂用工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合国家《劳动合同法》《社会保险法》等法律法规的规定，并自行承担所聘员工合同的签订、劳务纠纷的处理等相关的经济和法律责任；

（三）餐饮服务企业所聘人员必须持有身份证等证件，遵纪守法，并建立相应管理档案，并报学校饮食主管部门备案。

第三节 消防安全管理

第二十九条 严格执行国家消防防火法律、法规及其他消防安全管理部门提出的防火安全管理规定和要求。

第三十条 餐饮服务企业为食堂的防火安全第一责任人，食堂出现责任事故，餐饮服务企业承担全部责任。

第三十一条 食堂必须接受饮食服务中心及各级消防安全部门的检查和指导，积极协助饮食服务中心及各级消防部门开展消防工作。

第三十二条 建立和完善防火检查安全措施，配置足够的消防设施，加强员工消防安全培训。

第三十三条 严禁擅自装修、装饰改变食堂构造，如需对食堂进行装修、装饰，餐饮服务企业必须写出书面申请，经饮食服

务中心同意报学校消防管理部门批准后方可进行。

第三十四条 严禁私拉乱接电线，擅自改装线路、拆卸食堂内配置的漏电保护开关及断路器，确需改动，须报饮食服务中心批准后方可进行。

第三十五条 厨房内的燃气管道、阀门必须定期检查，防止泄漏。如发现燃气泄漏，首先应关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

第三十六条 油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅。油锅加热时应采用温火，严禁火势过猛、油温过高造成油锅起火。工作时，操作人员严禁离开现场。

第三十七条 厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处应天天清洗，油烟管道至少应每半年清洗一次。

第三十八条 厨房内运行的各种机械设备不得超负荷用电，使用过程中防止电器设备和线路受潮。

第三十九条 厨房内使用的电器开关、插座等电器设备，以封闭式为佳，防止水从外面渗入，并应安装在远离天然气灶具的地方，以免开启时产生火花引起外泄的天然气燃烧。

第四十条 厨房内使用的各种炊具，应选用经国家质量检测部门检验合格的产品，坚决杜绝选择不合格的器具。同时严格按照规定进行操作，严防事故的发生。

第四十一条 厨房内应配备足量的灭火毯、干粉灭火器等消

防器材，并应放置在明显部位，以备紧急时所需。

第四十二条 操作燃气炉灶必须严格遵守先点火后开开关的原则。

第四十三条 食堂燃气房内禁止存放易燃物和其他杂物，做好通风，并悬挂或设置醒目警示标志。食堂内易燃物，应每天清理。

第四十四条 操作人员离开操作间时，应做到断电、断气、断水。

第四十五条 每日下班前，食堂设专人做水、电、燃气、蒸汽安全检查，并做好记录。

第四节 食堂财务管理

第四十六条 食堂必须建立规范的财务管理制度，主动接受学校的监督和指导。

第四十七条 “校园卡”为食堂消费的指定支付方式，未经允许不得收取现金或以其它方式进行结算。

第四十八条 食堂每月与学校结算资金一次，每月与原材料供货商结算货款一次。

第五节 风险责任管理

第四十九条 食堂要按投标书中的条款和双方签订的食堂托管经营合同的规定，必须对自身经营风险担全部的安全、卫生、

质量、效益、风险等责任，并对卫生与安全责任做出明确的承诺。

第五十条 食堂在经营过程中不得以“山东财经大学某某食堂”名义对外签定各类协议，食堂与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与学校无关。

第五十一条 食堂必须服从学校关于饮食工作的安排，不得以任何理由不按时或不充足供应食堂膳食。

第六节 团餐管理

第五十二条 团餐是指校内外各单位、各部门在食堂组织的集体就餐。

第五十三条 食堂承办团餐必须按照程序经饮食服务中心批准后，方可承办。对学校安排的团餐，饮食服务中心可直接安排有关食堂进行承办。

第五十四条 食堂承办的团餐费用结算必须通过学校财务部门办理，结算费用纳入食堂总营业额，任何食堂不得私自办理费用结算。

第五十五条 食堂要坚决保证食品安全、价质合理，就餐环境整洁卫生。

第七节 食堂场所使用管理

第五十六条 食堂除了保障师生日常基本就餐需要外，要积极主动为师生提供学习研讨、休闲娱乐、小型会议等集体活动所

需要的场所。

第五十七条 食堂场所原则上仅为本校师生提供服务，未经食堂主管部门批准，严禁提供给校外单位和个人使用。

第五十八条 在提供食堂场所时，必须确保饮食安全、消防安全、人员安全，并保证食堂各项设施、设备完好无损。

第五十九条 使用食堂场所举办报告会、演讲等有关活动时，报告人、演讲人和报告内容、演讲内容等审查，按照学校相关文件进行。

第六十条 严禁任何食堂未经批准承办任何社会活动。

第四章 托管企业退出

第六十一条 正常退出

（一）合同到期自动终止，正常退出。根据合同约定，双方结清相关费用，办理移交手续后，托管企业自行退出；

（二）年度考核不合格，合同不再续签；

（三）年度考核合格，但学生满意度调查结果差且分值低于80分的，合同不再续签。

第六十二条 协商退出

（一）如遇不可抗拒因素，双方协商，餐饮服务企业可提前退出，未尽事宜双方协商解决；

（二）因餐饮服务企业特殊原因，无法继续经营，可提出退出申请，经学校批准后，按合同约定办理相关手续后，终止合同。

第六十三条 强制退出

对招标引进的餐饮服务企业，在经营期间出现下列情况之一，学校有权取消其经营资格，对其实行强制退出。

（一）未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

（二）出现师生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；

（三）因擅自提高价格或食品卫生安全和服务质量存在问题等引发的群体事件，影响恶劣的；

（四）引进的餐饮服务企业违反学校治安综合治理规定，给学校造成重大不良影响的；

（五）在经营过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品、未按规定范围经营等违规行为，经学校限期整改无效且情节严重的；

（六）经营过程中违法犯罪而受到司法部门处理的；

（七）在经营过程中有私自转包、分包经营行为的；

（八）在学期中途无故停止营业的；

（九）其它违规、违约行为的。

第五章 考核与评价

第六十四条 考核原则

食堂餐饮服务实行量化考核（百分制），其中饮食服务中心的

日常监督每日进行一次，每月汇总考核结果，学生伙食监控领导小组每月对食堂考核一次，学生伙食管理委员会每月进行一次食堂满意度调查，根据各项分数及权重汇总排序，确定考核结果，结果向各食堂进行反馈并在学校饮食服务中心网页公布。

第六十五条 量化考核

（一）日常考核由饮食服务中心人员完成，填写《山东财经大学学生食堂经常性量化评分表》，每日考核一次，每月汇总考核结果；

（二）月度考核

1. 学生伙食监控领导小组每月对食堂进行例行检查，填写《山东财经大学学生食堂综合考核评价表》，对各食堂评价打分。

2. 学生食堂满意度调查由学校团委组织实施，每月进行一次，校学生会负责调查表的发放、收集、结果统计汇总、上报等相关工作。

3. 食堂月度考核结果由饮食服务中心日常考核月汇总平均得分和学生伙食监控领导小组考核得分以及学生满意度调查结果得分加权平均组成，权重分别为 50%、30%、20%。

（三）年度考核

月度考核的平均数即为年度考核结果。

第六十六条 考核评价

结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：95 分以上、85-95 分，80-85 分、80 分以下（不含 80，

下同)。

第六章 奖励与惩处

第六十七条 奖励条件

(一) 本年度未发生食品安全卫生责任事故、工伤事故、社会治安综合治理处罚、火灾事故等其它安全责任事故或重大不良影响事件;

(二) 年度考核结果达到优秀等级。

第六十八条 奖励办法

(一) 年终对考核前三名的食堂(符合奖励条件)由学校颁发饮食工作先进食堂荣誉证书,并给予食堂经理5000元现金奖励;

(二) 一个合同周期内连续三年考核优秀且排名第一的食堂,经餐饮服务企业书面申请,并报请学校研究同意后,可直接续签下一个周期托管经营合同。

第六十九条 处罚条件

(一) 日常检查不合格的;

(二) 师生投诉较多的;

(三) 月度考核不及格(80分以下);

(四) 年度考核不及格(80分以下)的。

第七十条 处罚办法

(一) 日常检查不合格及师生投诉较多的食堂,按照招标文

件、托管经营合同的相关条款以及饮食服务中心内部管理制度处理；

（二）月度考核不及格（80分以下）的托管单位，扣除食堂当月营业额的1%-2%违约金，并责令限期整改；

（三）年度考核不及格（80分以下）的托管单位，合同自行终止，不再续签下一年合同，且三年内不得参与我校食堂对外托管项目的投标；

（四）对违反《学校食堂与学校集体用餐卫生管理办法》和学校其他规章制度的行为，按相关规定处理；对触犯刑法中有关食品安全的行为，交由司法机关处理。

第七章 附 则

第七十一条 本办法解释权归饮食服务中心。

第七十二条 本办法自发布之日起施行。

附件：1. 山东财经大学学生食堂经常性量化评分表

2. 山东财经大学学生食堂综合考核评分表

附件 1

山东财经大学学生食堂经常性量化评分表

食堂名称：_____

考核日期：_____年__月__日

一级指标	二级指标	内容	分值	得分
安全管理 制度	食品安全制度 落实情况 (12分)	1. 食堂应配备专职食品安全管理人员。	4	
		2. 制定食堂食品安全管理规章制度(含食品安全应急预案)和工作计划。	4	
		3. 定期自查和不定期抽查食品安全并有完整记录。	4	
规范管理	餐饮规范经营 情况 (8分)	1. 餐饮服务部门取得相应许可。	3	
		2. 餐饮服务部门做到亮证、亮照经营。	3	
		3. 食堂不存在超范围、超期限经营问题。	2	
	从业人员规范 管理情况 (14分)	1. 建立并落实从业人员健康管理制度和健康档案。	2	
		2. 从事直接入口食品工作的从业人员 100%持健康证上岗。	2	
		3. 关键岗位从业人员持培训合格证上岗。	2	
		4. 开展食品安全知识和技能培训，建立培训档案。	2	
		5. 从业人员个人穿戴符合有关卫生要求。	2	
		6. 建立“实名晨检制度”，并存有完备记录。	2	
		7. 生产操作区域不能存放私人物品。	2	

规范管理	食品原料安全 落实情况 (12分)	1. 建立食堂采购工作的监管制度。	1	
		2. 建立并落实食品原材料 的采购、索票索证、验收、保管、发放制度。查验供应者许可证和食品出厂检验合格证等，如实记录有关信息并保存凭证。	2	
		3. 采购的定型包装食品，商品标识符合食品生产许可要求，在规定保质期内使用，原料外包装符合要求。	1	
		4. 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	1	
		5. 建立食品原料出入库和日常性查验制度。	1	
		6. 主副食品设置分类贮存场所。	1	
		7. 贮存散装食品的位置、容器或外包装上标明食品名称、生产日期、保质期等信息。	1	
		8. 食品原料存储要分架分类、隔墙离地存放。	1	
		9. 有毒有害物质不允许与食品原料一同贮存、运输。	1	
		10. 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，存放物品要分类存放，防止交叉污染；需定期除霜清洗并记录。	2	
	餐厨垃圾规范 处置落实情况 (6分)	1. 食堂餐厨废弃物由经相关部门许可或备案的单位或个人处理，签订合同并查验其经营资质证明。	4	
		2. 食堂建立餐厨垃圾台帐管理。	2	
	食品卫生监管 落实情况 (22分)	1. 食堂场所内外环境清洁。	1	
		2. 原料存储、初加工、烹调、备餐、清洗消毒等专用场所做到相对独立、布局生进熟出。	2	
		3. 墙壁、天花板、门窗保持清洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢。	1	
		4. 地面平整，无积水和油污，排水沟通畅；食堂周边无污染源，进货通道与员工通道应分开。	2	

规范 管理	食品 卫生 监管 落实 情况 (22分)	5. 操作台、冰箱表面、脱排油烟机等加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清洁并存放整齐。	2	
		6. 有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防治措施；沟盖板应符合规范，下水口设有防鼠设施。	2	
		7. 垃圾桶加盖并外观清洁。	2	
		8. 原料、半成品和成品分开存放，防止交叉污染。	1	
		9. 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	1	
		10. 肉类、水产和蔬菜类原料粗加工分类设置，内设与之对应的水池、操作台及冰箱等。	2	
		11. 专间符合使用要求。专间消毒、冷藏、冷冻、空调等设施运转正常。	1	
		12. 用水符合生活饮用水标准。	1	
		13. 备餐间不应存放非直接入口食品和未经清洗处理的水果、蔬菜、杂物等。	2	
		14. 烹调后至食用超过2小时的食物，应在高于65℃或低于10℃的条件下存放。	1	
		15. 二次更衣间应落实流动水、消毒液等要求。	1	
	食堂 科学 管理 情况 (8分)	1. 食堂按要求做好生产安全、消防安全和治安安全等各项工作并落实有效措施。	2	
		2. 食堂建立严格的安全保卫措施（安装门禁系统和监控系统等）和制度以及应急预案；严禁非食堂工作人员随意进入加工操作间及原料存放间；食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常，并保持清洁。	2	
		3. 操作规程上墙，上岗前要进行培训，并留有记录。	2	
		4. 制定治安、消防等各类突发事件的应急预案。建立临时停水停电停气等应对措施。	2	

安全程序	卫生消毒和留样落实情况 (8分)	1. 食品处理区配备洗手消毒设施, 张贴洗手消毒方法标识。	2	
		2. 具有餐饮具的清洗、消毒、保洁设备设施, 并运转正常。	1	
		3. 消毒操作人员掌握基本消毒知识。	1	
		4. 餐具、工具消毒后存放在专用密闭保洁柜, 保洁柜定期清洗。	1	
		5. 二次更衣、洗手消毒设施、空气消毒设施设备应规范、正常运转。	1	
		6. 食品留样符合规范。	1	
		7. 制定隔餐菜规范处置管理制度, 并按规定存放及再加热出售并做好记录。	1	
	食品添加剂规范使用情况 (10分)	1. 食堂应建立健全食品添加剂安全管理制度。	2	
		2. 食品添加剂须落实“五专”管理制度。	2	
		3. 不存在采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂。	2	
		4. 食堂自行配制食品调味料、甜点、饮料的, 原料应符合食品安全要求, 并索取相关资质、证照、检验报告等资料。	2	
		5. 食堂使用的食品添加剂以及加工方法, 应向中心监管部门报备, 并及时向就餐学生公示。	2	
	总分		100	

说明: 达标分值为 80 分; 总分达到或超过 80 分的, 即为达标考核合格。

附件 2

山东财经大学学生食堂综合考核评分表

食堂名称：_____ 考核日期：_____年__月__日

项目	考核内容	评分标准	分值	得分
食堂管理 (10分)	有合法有效的营业执照、卫生许可证，从业人员必须有合法有效的健康证。有健全的卫生管理制度和各类人员卫生岗位责任制，有专职食品安全卫生管理员。	有一项不合格减1分，减完4分为止。	4	
	有突发事件和食品卫生安全事故处理预案，签订用工劳动合同。餐厅文化建设有制度，有落实，有特点，时效性强。	有一项不合格减1分，减完2分为止。	2	
	有员工教育与培训档案，有从业人员健康状况档案，有每周食品卫生安全、消防安全检查记录，有详细的学生投诉处理记录，食堂防火、防盗、防鼠、防蝇设施完善。	任意一种现象出现不得分。	4	
原料采购 (8分)	从学校招标引进的供货商进行进货，必须通过采购链系统进行采购申报。采购链外的原材料采购，必须经中心备案审核。	有一项不合格减4分，减完8分为止。	8	
进货查验 (10分)	从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，应查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、瘦肉精检测报告等。	有一项不合格减2分，减完10分为止。	10	
原料贮存 (8分)	分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。按照食品安全要求贮存原料。遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。	有一项不合格减2分，减完8分为止。	8	

加工制作基本要求 (8分)	加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。加工制作食品过程中, 应按照《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2 的要求采取必要措施, 避免食品受到交叉污染。	有一项不合格减4分, 减完8分为止。	8	
粗加工制作与切配 (12分)	冷冻(藏)食品出库后, 应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。	有一项不合格减3分, 减完12分为止。	12	
食品添加剂使用 (7分)	按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量, 使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。专柜(位)存放食品添加剂, 并标注“食品添加剂”字样。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。	有一项不合格减1分, 减完7分为止。	7	
食品留样 (7分)	每餐次的食品成品应留样, 应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, 在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要, 且不少于125g, 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时), 或者标注与留样记录相对应的标识。应由专人管理留样食品、记录留样情况, 记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。	有一项不合格减1分, 减完7分为止	7	
清洗消毒 (6分)	餐用具使用后应及时洗净, 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒, 餐用具消毒设备(如自动消毒碗柜等)应连接电源, 正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的, 消毒液应现用现配, 并定时测量消毒液的消毒浓度。从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的, 接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具, 应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》的规定。宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的, 抹布应专用, 并经清洗消毒后方可使用。	有一项不合格减2分, 减完6分为止。	6	

废弃物管理 (8分)	<p>餐厨废弃物应分类放置、及时清理,不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁,必要时进行消毒。</p> <p>应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字),并与其签订收运合同,明确各自的食物安全责任和义务。应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。</p>	<p>有一项不合格减4分,减完8分为止。</p>	<p>8</p>	
人员要求 (8分)	<p>从业人员应取得健康证明后方可上岗。食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。食品安全管理人员应每学期对其从业人员进行一次食品安全培训考核。从业人员应保持良好的个人卫生。从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时,应穿清洁的工作服,不得披散头发,佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。食品处理区内的从业人员不宜化妆,应戴清洁的工作帽,工作帽应能将头发全部遮盖住。进入食品处理区的非加工制作人员,应符合从业人员卫生要求。</p>	<p>有一项不合格减2分,减完8分为止。</p>	<p>8</p>	
消防要求 (8分)	<p>建立本食堂消防安全责任考核、奖励机制,逐级明确消防安全责任。开展经常性的消防安全教育、培训及演练,结合本食堂工作特点,确定消防安全重点部位,明确责任人,定期检查并做好记录。消防设施、器材有专人负责,定期检查,确保完好有效。按规定在相关地点设置安全疏散指示标志和应急照明设施,并保持疏散通道、安全出口畅通。发生火灾时,要及时报警、迅速组织扑救和人员疏散,保护火灾现场,并积极协助上级公安消防机关和学校调查事故原因,按规定的程序与措施处置火灾事故。建立本食堂消防安全应急处理预案。</p>	<p>有一项不合格减4分,减完8分为止。</p>	<p>8</p>	
总分			<p>100</p>	