附件1

**学校疫情防控与食品安全自查自纠表**

学校名称地址： 学校（加盖学校公章） 填表时间：2021年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 自查自纠项目 | 自查自纠要点 | 存在的问题 | 整改措施 |
| 一、供餐单位资质及等级 | 学校集中用餐是否由具有合法资质的学校食堂供餐，是□否□，餐饮服务食品安全量化等级为 ；还是由具有合法资质的校外供餐单位供餐，是□否□，餐饮服务食品安全量化等级为 。若为中小学学校食堂，是否开展健康食堂建设，是□否□；是否达到健康食堂标准，是□否□。 |  |  |
| 二、疫情防控常态化管理 | 是否建立了疫情防控常态化管理制度机制，是□否□。是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员控制和就餐秩序管理，是□否□。 |  |  |
| 三、禁渔管理 | 对加工使用的水产品是否能够提供合法来源凭证，是□否□；菜谱是否存在有“长江、汉江野生鱼”或“长江、汉江野生江鲜”等禁止的字样，是□否□。 |  |  |
| 四、制度管理 | 是否建立了HACCP或ISO22000等管理体系，是□否□；是否通过了体系认证，是□否□。是否实施五常、6T等食品安全管理，是□否□。是否建立了食品安全自查自纠制度，是□否□；是否有食品安全自查自纠工作纪实资料，是□否□。是否建立了原料控制、进货查验记录、食品添加剂管理、餐饮具清洗消毒、食品留样等食品安全管理制度，是□否□。是否制定了食品安全事故应急处置方案，是□否□。是否建立了食品安全舆情监测和处置机制，是□否□。是否有制止餐饮浪费、节约用餐的消费提示，是□否□。 |  |  |
| 五、人员管理 | 学校负责人是否知晓食品安全管理责任，是□否□。从业人员是否持有有效的健康证明，是□否□。是否建立了从业人员食品安全培训制度，是□否□；是否有从业人员食品安全培训记录等纪实资料，是□否□。从业人员是否佩戴口罩，是□否□；穿戴衣帽是否清洁干净，是□否□。 |  |  |
| 六、环境卫生 | 餐饮服务经营场所是否干净整洁，是□否□。烹饪场所是否配置排风设备并定期清洁维护，是□否□。 |  |  |
| 七、原料控制（含食品添加剂） | 是否有采购进口冷链食品的情况，是□否□；采购进口冷链食品是否严格查验“三证一码”，是□否□。其他食品原料是否严格索取供货者的许可证、食品检验合格证或其他合格证明，并如实记录和保存相关信息或凭证，是□否□。主副食品库管理是否做到通风、干燥、规范、有序，是□否□；是否存在有超过保质期的食品，是□否□。 |  |  |
| 自查自纠项目 | 自查自纠要点 | 存在的问题 | 整改措施 |
| 八、加工制作控制 | 食品原料、半成品和成品在盛放、贮存时，是否相互分开，是□否□。加工制作不同种类食品的设施设备及加工工具、容器等是否采用显著的标识进行了区分，是□否□。食用物质和非食用物质是否存在有混合存放的现象，是□否□。 |  |  |
| 九、设施设备配备及运转情况 | 是否建成“互联网+明厨亮灶”，是□否□。是否设立食品快检室，是□否□。专间内配备的专用消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施是否运转正常，是□否□。食品处理区放置的餐厨废弃物存放容器是否带有盖子，是□否□。 |  |  |
| 十、餐具、饮具清洗消毒 | 餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施运转是否正常，是□否□。采购的集中消毒餐具、饮具是否有消毒合格证明、消毒日期、使用期限以及集中消毒服务单位的名称、地址、联系方式等具体信息，是□否□。 |  |  |
| 十一、校内食品销售 | 学校内是否有食品超市和小卖部，是□否□；校内食品超市和小卖部是否持有合法有效的食品经营许可证，是□否□。 |  |  |
| 十二、宣传教育 | 学校是否有食品安全的科普宣传教育工作方案，是□否□；采取的科普宣传措施有哪些 。  |  |  |

说明：

1.各学校应对照本表设定的内容认真开展学校疫情防控与食品安全自查自纠。采取校外供餐单位供餐的学校，应指派专人督促校外供餐单位对照本方案明确的自查自纠工作要点开展学校疫情防控与食品安全自查自纠工作。

2.按各区明确春秋季学校自查自纠具体时限要求，各学校应及时填写并向当地市场监管和教育部门（机构）报送本表。学校可将加盖公章的纸质版描件或复印件报送至当地市场监管、教育等部门（机构），加盖学校公章的纸质版原件由学校存档备查。

学校食品安全管理人员签名： 手机号： ；学校校长（园长）签名： 手机号：附件2

**学校疫情防控与食品安全部门间联合检查表**

学校名称地址： 学校（加盖学校公章） 填表时间：2021年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 联合检查项目 | 联合检查要点 | 存在的问题 | 整改措施 |
| 一、供餐单位资质及等级 | 学校集中用餐是否由具有合法资质的学校食堂供餐，是□否□，餐饮服务食品安全量化等级为 ；还是由具有合法资质的校外供餐单位供餐，是□否□，餐饮服务食品安全量化等级为 。若为中小学学校食堂，是否开展健康食堂建设，是□否□；是否达到健康食堂标准，是□否□。 |  |  |
| 二、疫情防控常态化管理 | 是否建立了疫情防控常态化管理制度机制，是□否□。是否持续加强对经营场所清洗消毒、从业人员健康管理以及就餐人员控制和就餐秩序管理，是□否□。 |  |  |
| 三、禁渔管理 | 对加工使用的水产品是否能够提供合法来源凭证，是□否□；菜谱是否存在有“长江、汉江野生鱼”或“长江、汉江野生江鲜”等禁止的字样，是□否□。 |  |  |
| 四、制度管理 | 是否建立了HACCP或ISO22000等管理体系，是□否□；是否通过了体系认证，是□否□。是否实施五常、6T等食品安全管理，是□否□。是否建立了食品安全自查自纠制度，是□否□；是否有食品安全自查自纠工作纪实资料，是□否□。是否建立了原料控制、进货查验记录、食品添加剂管理、餐饮具清洗消毒、食品留样等食品安全管理制度，是□否□。是否制定了食品安全事故应急处置方案，是□否□。是否建立了食品安全舆情监测和处置机制，是□否□。是否有制止餐饮浪费、节约用餐的消费提示，是□否□。 |  |  |
| 五、人员管理 | 学校负责人是否知晓食品安全管理责任，是□否□。从业人员是否持有有效的健康证明，是□否□。是否建立了从业人员食品安全培训制度，是□否□；是否有从业人员食品安全培训记录等纪实资料，是□否□。从业人员是否佩戴口罩，是□否□；穿戴衣帽是否清洁干净，是□否□。 |  |  |
| 六、环境卫生 | 餐饮服务经营场所是否干净整洁，是□否□。烹饪场所是否配置排风设备并定期清洁维护，是□否□。 |  |  |
| 七、原料控制（含食品添加剂） | 是否有采购进口冷链食品的情况，是□否□；采购进口冷链食品是否严格查验“三证一码”，是□否□。其他食品原料是否严格索取供货者的许可证、食品检验合格证或其他合格证明，并如实记录和保存相关信息或凭证，是□否□。主副食品库管理是否做到通风、干燥、规范、有序，是□否□；是否存在有超过保质期的食品，是□否□。 |  |  |
| 联合检查项目 | 联合检查要点 | 存在的问题 | 整改措施 |
| 八、加工制作控制 | 食品原料、半成品和成品在盛放、贮存时，是否相互分开，是□否□。加工制作不同种类食品的设施设备及加工工具、容器等是否采用显著的标识进行了区分，是□否□。食用物质和非食用物质是否存在有混合存放的现象，是□否□。 |  |  |
| 九、设施设备配备及运转情况 | 是否建成“互联网+明厨亮灶”，是□否□。是否设立食品快检室，是□否□。专间内配备的专用消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施是否运转正常，是□否□。食品处理区放置的餐厨废弃物存放容器是否带有盖子，是□否□。 |  |  |
| 十、餐具、饮具清洗消毒 | 餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施运转是否正常，是□否□。采购的集中消毒餐具、饮具是否有消毒合格证明、消毒日期、使用期限以及集中消毒服务单位的名称、地址、联系方式等具体信息，是□否□。 |  |  |
| 十一、校内食品销售 | 学校内是否有食品超市和小卖部，是□否□；校内食品超市和小卖部是否持有合法有效的食品经营许可证，是□否□。 |  |  |
| 十二、宣传教育 | 学校是否有食品安全的科普宣传教育工作方案，是□否□；采取的科普宣传措施有哪些 。  |  |  |
| 十三、综合监督 | 除学校食堂、校外供餐单位、校内食品超市和小卖部外，随机抽查该学校周边食品经营户 家，其中食品店 家、餐饮店 家，是否存在有违法违规行为，是□否□。对该学校及其周边食品安全监督抽检 批次。其中，不合格 批次，合格 批次。 |  |  |

说明：

1.各区应对照本表设定的内容认真开展学校疫情防控与食品安全部门间联合检查。

2.按各区明确的春秋季部门间联合检查具体时限要求，各联合检查组应及时认真填写本表，作为汇总形成《校园食品安全守护行动工作信息汇总表》（详见附件3）的备查依据。

联合检查组各成员签名： 联合检查组组长签名： 手机号：

附件3

**校园餐饮意见调查问卷**

单位全称（盖章）： 负责人： 供餐类型： 填表时间：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 你对食堂整体管理模式是否满意 | 是 否 | 您还有哪些好的建议？ |
| 你对学校食堂卫生状况是否满意 | 是 否 |  |
| 你对学校食堂菜品质量是否满意 | 是 否 |
| 你对学校食堂菜品营养搭配是否满意 | 是 否 |
| 你对学校陪餐制度落实情况是否满意 | 是 否 |
| 你对学校食堂员工服务态度是否满意 | 是 否 |
| 你对食堂员工个人卫生是否满意 | 是 否 |
| 你在食堂饭菜中是否发现异物 | 是 否 |
| 学校食堂给你的整体感觉如何 | 一般 整洁舒适 |

填表说明:请在表格栏“是”、“否”、“一般”、“整洁舒适”选项中打“√”。