

附件 1

学校食堂食品安全自查自纠记录表

学校名称：				学校地址：		
学校食堂经营类型：		学校法人（负责人）姓名及联系方式：				
填表人员姓名及职务：				填表时间：年 月 日		
一、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	是否每日健康检查（晨、午检）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		从事接触直接入口食品工作的从业人员是否持有有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	1.2	在岗从业人员是否保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否穿戴洁净的工作衣帽，操作时正确佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	1.3	是否已在平台更新新入职员工信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

2.索票索证及库房管理	2.1	是否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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		简述发现问题,可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		是否按要求进行食品及相关产品台账登记。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
	2.2	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品是否及时按要求进行冷冻(藏)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
		食品原料、半成品和成品是否混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
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是否区分标识明显、分开放置和使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		简述发现问题,可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	菜肴在加工过程中熟透,抽查出锅食品内部中心温度是否达到70℃以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
	3.3	中小学、幼儿园食堂是否未制售冷荤类食品、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
4.食品添加剂的管理	4.1	是否专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 合理缺项	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若不使用食品添加剂,可选择合理缺项。简述发现问题,可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		是否使用时精准称量,并专册记录使用情况。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	4.2	是否未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
5.分餐(售饭)操作管理	5.1	备餐场所环境卫生是否符合要求。盛装食品成品的容器和分派菜肴的工具是否使用清洁消毒后的工具。	<input type="checkbox"/> 合理缺项	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若无需分餐或集中售饭,可选择合理缺项。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	若已处置完成,请填写具体处置情况。若未完成请
	5.2	分餐间使用前应进行空气消毒,是否在无人工作状态开启紫外线灯30分钟以上。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

	5.3	分餐（售饭）过程中成品中心温度是否保持在 60℃以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。		说明原因及预计完成时间。
6.食品留样管理	6.1	每餐次的食品成品是否留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		留样是否使用清洗消毒后的密闭容器，单品、单盒盛放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	6.2	留样冰箱是否专用、上锁、整洁；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		温度是否是 0~8℃；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否在冷藏条件下存放的时间为 48 小时以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否由专人负责留样，并管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
7.餐饮具清洗消毒	7.1	餐用具清洗水池是否专用，并标有明显标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		使用的洗涤剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	7.2	消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否运转正常能满足消毒需要。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		使用的消毒剂是否为正规产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

		消毒液使用、配制等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	7.3	消毒后的餐饮具是否表面光洁、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		消毒后的餐饮具是否及时放入专用保洁柜（间）存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	是否保持食堂环境清洁，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
9. 陪餐	9.1	每餐是否有学校相关负责人与学生共同用餐，并做好陪餐记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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. 其他	10.1	突发公共卫生事件期间是否按照相关要求开展工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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
	10.2	未发现其他需要记录的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

						间。
二、周排查记录和管理表						
排查人员姓名及职务：				排查时间： 年 月 日		
序号	检查项目	落实情况	问题描述	处置情况	处置详情	
1	每日开展检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
2	日检查发现问题已完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
3	问题原因总结。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
4	食品原料存储符合要求；无过期食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		

	品或食品原料。				
5	餐用具清洗消毒符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。
				<input type="checkbox"/> 未完成	
6	操作区的标识、设施等符合要求，从业人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。
				<input type="checkbox"/> 未完成	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。
				<input type="checkbox"/> 未完成	

8	分餐间的环境卫生、从业人员、餐用具、餐食等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
9	食品留样符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
10	其他。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成	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。	
				<input type="checkbox"/> 未完成		
三、月调度记录和管理表						
调度人员姓名及职务：					调度时间：	年 月 日
序号	调度项目				落实情况	调度内容

1	日管控落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	问题反馈	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	既往问题销账	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	问题汇总分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	开展从业人员培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	有定期除虫灭害记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	食品安全应急演练(每学期一次)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
10	学生餐满意度情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
11	对食品安全状况检查评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12	找出本月主要问题点	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

13	下一步应采取的食品安全控制措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14	其他	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

备注：以承包经营方式的学校食堂，学校应当严格督促指导承包方按照本表要求开展食品安全自查自纠工作。

附件 2

校外供餐食品安全自查自纠记录表

<input type="checkbox"/> 校外供餐单位 <input type="checkbox"/> 接收校外供餐学校						
校外供餐单位或接收校外供餐学校名称：					地址：	
校外供餐单位或接收校外供餐学校法人（负责人）姓名及联系方式：						
填表人员姓名及职务：					填表时间：年月日	
一、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	送餐人员是否持有有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		是否未患有碍食品安全病症或手部有伤口，且健康证明随身携带。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	1.2	送餐人员是否保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否穿戴洁净的工作衣帽，操作时正确佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

2.餐车情况	2.1	送餐车辆是否专车专用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	餐车内部是否干净整洁，使用前经过清洁消毒，并做好记录，随车携带。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
3.餐箱情况	3.1	食品是否使用密闭容器盛放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		容器材质是否符合食品安全国家标准或有关规定，容器内部结构便于清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.2	包装箱是否具有封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		餐盒或餐桶是否干净整洁，无破损、撒漏现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.3	不同形式的食品是否使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装严密。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.4	是否在包装、容器或者配送箱上标注送餐单位信息、加工时间和食用时限。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.5	使用保温或加热的设施或容器，使食品的中心温度是否保持在60℃以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
4.饭菜质量	4.1	每餐收餐时是否使用食品中心温度计测量食品中心温度，中心温度应高于60℃以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	食用时限是否为烧熟后2h，由多种食品组成的，按最早制作完毕的食品计算。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	4.3	配送的餐食是否与菜谱一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

5.分餐操作管理	5.1	分餐场所环境卫生是否符合要求，	□合理 □缺 □项	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		配备的重复性使用餐用具是否清洗消毒并密闭保存。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	5.2	分餐间使用前是否进行空气消毒，在无人工作状态开启紫外线灯 30 分钟以上。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	5.3	是否设专人分餐，并为分餐人员配备相应的手套、口罩等防护用品。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	5.4	分餐过程中成品中心温度是否保持在 60℃ 以上。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
6.用餐操作	6.1	集中就餐的，是否按照专用操作场所的要求设置备餐间，配备水浴等保温设施。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	餐食直接发放到班级的，是否确保餐食转运过程保温和密封，避免污染。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	6.3	是否集中回收餐厨垃圾和一次性餐具等物品，由送餐公司统一处理。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	6.4	未发完的低温保存酸奶是否由送餐公司统一收回，避免常温存放造成变质。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
7.食品留样管理	7.1	每餐次的食品成品是否留样。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		留样是否使用清洗消毒后的密闭容器，单品、单盒盛放，		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否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。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	7.2	留样冰箱是否专用、上锁、整洁；		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

		温度是否是 0~8℃；在冷藏条件下存放的时间为 48 小时以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		是否由专人负责留样，并管理留样食品、记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
8.陪餐	8.1	每餐是否均有学校相关负责人与学生共同用餐，并做好陪餐记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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.其他	9.1	突发公共卫生事件期间是否按照相关要求开展工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	未发现其他需要记录的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

二、周排查记录和管理表

排查人员姓名及职务：			排查时间：年 月 日			
序号	检查项目	落实情况	问题说明	处置情况	处置详情	
1	每日开展检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	查看审核送餐公司当周（整周）日管控记录表，及其发现问题的整改情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	抽查送餐车辆、人员、餐箱等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问	<input type="checkbox"/> 已完成	若已处置完成，请填写具体处置情况。	

			题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 未完成	若未完成请说明原因及预计完成时间。
5	抽查食品中心温度、餐量未发现问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	抽查餐用具达到光洁涩干的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	食品留样符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	通过线上方式对送餐企业加工制作过程进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 合理缺项			
9	通过线下方式对送餐企业加工制作过程进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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	问题原因总结。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	简述发现问题，可附问题照片。	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 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。
三、月调度记录和管理表					

调度人员姓名及职务：		调度时间： 年 月 日	
序号	调度项目	落实情况	调度内容（简单文字记录）
1	日管控落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	问题反馈	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	既往问题销账情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	问题汇总分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6	供餐企业具有合法资质	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
7	对供餐企业现场检查	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
8	供餐企业能够定期开展从业人员培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
9	开展供餐企业服务综合评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
10	学生餐满意度情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	
11	对食品安全状况检查评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12	开展食品安全应急演练	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	找出本月主要问题点	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14	下一步应采取的食品安全控制措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

15	其他	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
----	----	---	--

附件 3

学校食品安全监督检查要点记录表

<input type="checkbox"/> 有食堂的学校 <input type="checkbox"/> 没有食堂的学校				
被检查学校名称:			地址:	
被检查学校负责人姓名及职务:			办学性质:	
部门监督检查人员姓名:			检查时间: 年 月 日	
一、经营场所检查事项	序号	发现问题		处置情况
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	...			
二、管理人员配备情况	检查项目	检查结果	问题描述	处置情况
	中小学校、幼儿园是否配备食品安全副校长(副园长)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否配备食品安全员	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否配备食品安全总监	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
三、制度建立落实情况	是否建立落实日管控制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否建立落实周排查制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否建立落实月调度制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否制定食品安全知识进校园宣传教育方案,开展食品安全进校园进课堂活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
四、智慧化监管情况	“日管控、周排查、月调度”工作制度是否接入“鄂食安”监管平台	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项		
	“互联网+明厨亮灶”是否接入“鄂食安”平台	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项		
五、其他				

备注: 1.本表适用于属地监管部门开展学校和学校食堂食品安全联合监督检查行动。

2.没有学校食堂的学校“四、智慧化监管情况”可以合理缺项。

附件 4

校外供餐单位食品安全监督检查要点记录表

被检查校外供餐单位名称：					
地址：					
被检查校外供餐单位负责人姓名及职务：					
部门监督检查人员姓名：			检查时间： 年 月 日		
一、经营场所 检查事项	序号	发现问题		处置情况	
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	...				
二、管理人员 配备情况	检查项目		检查结果	问题描述	处置情况
	是否配备食品安全员		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否配备食品安全总监		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
三、制度建立 落实情况	是否建立落实日管控制度		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否建立落实周排查制度		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	是否建立落实月调度制度		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
四、智慧化监 管情况	“日管控、周排查、月调度”工作制度是否接入“鄂食安”监管平台		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	“互联网+明厨亮灶”是否接入“鄂食安”平台		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
五、其他					

备注：本表适用于属地监管部门开展校外供餐单位食品安全联合监督检查行动。

附件 5

春季学校食品安全工作信息汇总表

填报市(州)市场监管局名称:(加盖公章)

填报时间: 年 月 日

一、基本情况	合计	备注
辖区内学校数(个)		
1.中、小学校数(个)		
其中:配备食品安全副校长数(个)		
2.托幼机构数(个)		
其中:配备食品安全副园长数(个)		
辖区内持证学校食堂数(家)		
1.用餐人数300人以上的托幼机构食堂数(家)		
其中:配备食品安全员数(个)		
配备食品安全总监数(个)		
2.用餐人数500人以上的学校食堂数(家)		
其中:配备食品安全员数(个)		
配备食品安全总监数(个)		
3.建立健全日管控、周排查、月调度工作制度机制的学校食堂(家)		
其中:落实情况已接入“鄂食安”平台的学校食堂数(家)		
4.实施“互联网+明厨亮灶”学校食堂数(家)		
其中:已接入“鄂食安”平台的学校食堂数(家)		
辖区内持证校外供餐单位数(家)		
1.供餐人数1000人以上的校外供餐单位数(家)		
其中:配备食品安全员数(个)		
配备食品安全总监数(个)		
2.建立健全日管控、周排查、月调度工作制度机制校外供餐单位数(家)		
其中:落实情况已接入“鄂食安”平台的外供餐单位数(家)		
3.实施“互联网+明厨亮灶”单位数(家)		
其中:已接入“鄂食安”平台的校外供餐单位数(家)		

4.采取校外供餐的学校数（个）			
其中：配备食品安全员数（个）			
配备食品安全总监数（个）			
建立健全日管控、周排查、月调度工作制度机制学校数（个）			
二、督促整改情况			
学校食堂整改问题数量	原料进货查验把关不严格（家）		
	食品加工制作行为不规范（家）		
	餐具用具清洗消毒不彻底（家）		
	加工制作环境不清洁（家）		
	其他食品安全问题（家）		
校外供餐单位整改问题数量	原料进货查验把关不严格（家）		
	食品加工制作行为不规范（家）		
	餐具用具清洗消毒不彻底（家）		
	加工制作环境不清洁（家）		
	食品分餐配送过程不合规（家）		
	其他食品安全问题（家）		
三、监督检查和案件查处情况			
监督检查数（户次）			
下达责令改正通知书（份）			
行政处罚立案数（起）			
罚没金额（万元）			
吊销许可证（家）			
取缔无证经营（家）			
移送公安机关案件数（起）			
刑事立案数（起）			