附件3：每月排查考核表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区域 | 检查内容 | 分数 |
| 1、二次更衣室、售菜间、洗碗间 | 1、各类标识、标签、图标张贴规范整齐、内容符合要求、无脱落。翘边，无受潮、破损，上墙的标识和实物相符 | **1** |
| 2、抹布分色是否与悬挂标识相符； | **1** |
| 3、消毒容器上是否有与药物配比相符的刻度线，且配比符合要求（配方上墙） | **2** |
| 4、水池开水炉、灶台等储水容器，大、小灶下水管，空调排水管无漏水； | **1** |
| 5、拖把扫把悬挂处下方有接水措施；拖把架上面的工具整齐干净； | **1** |
| 6、各类容器，工、 用具，厨具等分类规范存放（标识上墙）；规范存放（标识上墙）；厨房间内无无标识的颜色或者工用具存在； | **2** |
| 7、各类碗、盆盘等容器摆放整齐洁对标； | **2** |
| 8、各类 清洁工（ 用）具规范集中放置 ； | **1** |
| 9、个人物品存放规范； | **2** |
| 10、二次更衣间设置和洗手消毒规范有效； | **1** |
| 11、各类消毒设施设备齐全（含紫外线灯），各类消毒规范、符合要求，餐具工器具消毒规范 | **3** |
| 12、消毒后餐厨具规范整洁存放； | **3** |
| 13、留样按照要求记录，数量不少于125g； | **2** |
| 14、备餐间地面干燥、无明显水迹，洗碗间无明显积水； | **1** |
| 15、食品烧熟煮透、质量新鲜，无过期、霉变、腐烂、异味等情况，无改刀菜、凉拌菜出售； | **2** |
| 2、大厅、特色窗口、点心间 | 1、就餐区域桌椅清洁， 环境整齐、通风明亮，地面不湿滑 ； | **1** |
| 2、各种标识、标签、图标张贴规范整齐、内容符合要求、无脱落。翘边，无受潮、破损。上墙的标识和实物相符 | **1** |
| 3、各类机械设备有对应的操作规程并上墙、刀具、砧板不乱放 | **1** |
| 4、各类食品（调料）盒整洁、加盖，摆放整齐； | **2** |
| 5、个人物品存放规范； | **2** |
| 6、添加剂箱上锁（包括厨房间），里面干净整齐；使用品种和比例符合要求 | **2** |
| 7、冰箱内规范存放，标识清楚 | **2** |
| 8、餐具能放置在密封的保洁柜内。清洗后的餐具干净卫生、无污物 | **2** |
| 9、员工饭单和毛巾按照要求使用 | **1** |
| 3、安全保障 | 1 员工衣服整洁、不外露长发，不戴首饰、戴口罩符合，实名晨检制度是否落实 | **1** |
| 2、有厨房门禁系统且食堂技防设施完备； | **1** |
| 3、持证上岗（有效健康证、上岗证A证/C证）， | **2** |
| 4、每月有一篇宣传材料+1，宣传材料被总务部录用发表+1 |  |
| 区域 | 检查内容 | 分数 |
| 4、切配间、厨房间 | 1、各类标识、标签、图标张贴规范整齐、内容符合要求、无脱落。翘边，无受潮、破损。上墙的标识和实物相符 | **1** |
| 2、加工生熟食品的刀柄上、砧板上、操作台等工、用具是否有标识区别； | **2** |
| 3、抹布分色是否与悬挂标识相符； | **1** |
| 4、各类设施设备存放整齐、操作台面上摆放的工、用具有对应标记； | **2** |
| 5、废弃油脂存放有专用容器和标识。 | **1** |
| 6、水池开水炉、灶台等储水容器，大、小灶下水管，空调排水管无漏水； | **1** |
| 7、安全用电，安全使用设备，不乱拉乱放； | **1** |
| 8、清洗后食材搬运和存放有防滴水的小推车存放架； | **2** |
| 9、厨房工作场所保持干燥，操作间无明显水迹，洗菜间无明显积水； | **1** |
| 10、厨房（备餐间）地沟漏设置符合要求；阴沟、明沟无沉积物、无异味； | **1** |
| 11、清洗和未食材使用不同的盛器区分存放（标识上墙）；清洗和未清洗食材使用不同的盛器区分存放（标识上墙）； | **2** |
| 12、各类容器，工、 用具，厨具等分类规范存放（标识上墙）；规范存放（标识上墙）；厨房间内无无标识的颜色或者工用具存在； | **2** |
| 13、各类食品（调料）盒整洁、加盖，摆放整齐； | **2** |
| 14、各类小推车摆放对标到位、整齐清洁； | **1** |
| 15、个人物品存放规范；餐厨垃圾按要求落实； | **3** |
| 16、炉灶灶面、脱排油烟机等无油腻污垢，工作场地地面整洁，无污物、不粘鞋； | **2** |
| 17、工作台面容器具机械设备整洁干净，厨房及周边环境干净整洁； | **2** |
| 18、墙面房顶整洁无污物，垃圾分类、垃圾桶有盖、清洁，有防虫鼠措施  | **2** |
| 19、生熟、半成品盛器标识清洗，没有混用乱放情况 | **3** |
| 20、各类机械设备有对应的操作规程并上墙、刀具上锁 | **2** |
| 21、冰箱内规范存放，标识清楚 | **2** |
| 22、食品烧熟煮透、质量新鲜，无过期、霉变、腐烂、异味等情况，制作过程符合要求； | **2** |
| 5、主副食仓库、回笼间、台账 | 1、仓库内标识、标签、图标张贴规范整齐、内容符合要求、无脱落。翘边，无受潮、破损，上墙的标识和实物相符 | **1** |
| 2、仓库内食品摆放整齐并且有先进先出标识（有清晰完整的存料卡），主食存放隔墙离地、仓库通风排风设置完善有效； | **2** |
| 3、散装食品分装好，有生产日期标识等； | **2** |
| 4、冷库内东西存放规范，整洁、无积水、无明显积霜，温度显示正常； | **2** |
| 5、冷库内食品储存规范整齐、无叠放混放，存放与标识相符； | **2** |
| 6、各类食品（调料）盒整洁、加盖，摆放整齐； | **2** |
| 7、添加剂公示、各类证照齐全、台账记录完整(包括不限于添加剂、消毒、留样、剩菜处理、晨检、餐厨垃圾和废弃油处理记录等记录），有“6T”工作检查台账； | **4** |
| 8、采购验收记录完整、进货凭证齐全，常规品种是否从高后进货 | **2** |
| 9、供应商送货单和证照齐全 | **2** |