**滁州学院学生食堂常规检查表**

**（学生代表用）**

检查时间： 被检查食堂： 检查人：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | | **基本要求** | **参考分值** | | | | | | | | **实际得分** | |
| **A** | | **B** | | **C** | | **D** | |
| **安全工作** | **食品安全** | 原材料台账、索证索票记录齐全 | 10 | | 7.5 | | 5 | | 2.5 | |  | |
| 食品留样规范（48小时；125克） | 10 | | 7.5 | | 5 | | 2.5 | |  | |
| 从业人员持有有效《健康证》 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 仓库整洁有序，无过期食品原材料 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 防蝇防鼠设施有效 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 冰箱内生熟食品分开存放 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 生熟食品、荤素分开加工 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 餐具消毒（84或蒸汽方式）规范 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **消防安全** | 《安全自查原始记录本》记录齐全 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 消防设施责任人明确 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **生产安全** | 每日晨检、考勤、安全警示记录全 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 设备责任人明确 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 定期召开职工培训、教育会议 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **服务规范** | **个人卫生** | 衣帽整洁，不留长指甲，长头发 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **窗口售卖** | 戴口罩、一次性卫生手套 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 窗口挂有服务监督牌 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| 服务语言文明、态度耐心 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **文化氛围** | 张贴规范、有序 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **公平交易** | **低价菜** | 全场供应，4种左右 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **免费汤** | 全场供应 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **明码标价** | 售卖食品须有价格公示 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **质价相符** | 菜价档次比例合适，质价相符 | 4 | | 3 | | 2 | | 1 | |  | |
| **总 分** | | | | 100 | | 75 | | 50 | | 25 | |  | |

被检查食堂现场负责人签字：

年 月 日

**备注：学校有权根据上级政策调整和形势发展变化，对《滁州学院学生食堂常规检查表》内容进行修订完善。**