附件2

服务学校检查要点表

|  |  |
| --- | --- |
| 检查项目 | 检查内容 |
| 餐食  交接  查验 | 1.校方有专人验收配送餐食。  2.运送餐食的保温箱、保温桶贴有封签，封签上标有明确的出餐时间和食用时限。  3.验收时检查配送餐食品种与食谱一致性、餐食感官性状，测量餐食中心温度并逐一记录；验收证明由校方验收人员和校外配餐企业送餐人员共同签字确认。  4.按规定重量、时间、操作、使用专用容器、冰箱进行留样。 |
| 食品安全  管理制度  建立健全  落实 | 5.依法依规配备食品安全总监、食品安全员并公示任职证明。  6.制定并公示《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》。  7.食品安全总监、食品安全员每年参加不少于40小时的法律、法规、规章、标准和专业知识培训并通过考核，具备食品安全管理能力；相关培训、考核记录完备。  8.建立健全并严格执行“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》等相关记录完备。  9.有健全的餐食交接验收制度并严格执行。  10.有健全的食品安全突发事件应急处置方案。 |