**附件2：《配餐供应商考核表》**

**配餐供应商考核表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核项目 | | 标准内容 | 分  值 | 评分细则 | 得分 |
| 1 | 资质证书情况 | 有效性 | 是否超过有效期 | 1分 | 在有效期内，1 分；超过有效期，0 分。 |  |
| 2 | 管理制度情况  【2分】 | 食品安全管理制度 | 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任；  是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度；  是否建立采购查验和索证索票制度；  是否按要求建立健全其他食品  安全管理制度。 | 2分 | 每发现一处不完整规范扣 1 分。 |  |
| 3 | 从业人员情况  【16分】 | 从业人员健康合格证明情况 | 是否均取得有效健康合格证明。 | 4分 | 每发现 1 人无有效健  康合格证明扣 1 分。 |  |
| 4 | 接触直接入口食品的操作人员情况 | 是否患有有碍食品安全的疾病。 | 2分 | 每发现 1 人不符合要  求扣 1 分。 |  |
| 5 | 是否规范佩戴口罩；  接触直接入口食品之前是否洗手、消毒。 | 2分 | 每发现 1 人不符合要  求扣 1 分。 |  |
| 6 | 操作人员个人卫生情况 | 操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽；  操作时是否抽烟；  是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物；  是否手部破损而未采取有效防污染措施。 | 6分 | 每发现 1 人不符合要求扣 1 分。 |  |
| 7 | 食品安全培训情况 | 是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案。 | 2分 | 定期组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案，1 分；无或档案不规范，0分。 |  |
| 8 | 场所卫生和设施设备情况  【15分】 | 加工经营场所的内外环境情况 | 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；  地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅；  垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；  是否有昆虫鼠害。 | 10分 | 每发现一处不规范扣 2 分。 |  |
| 9 | 食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备  与设施运行情况 | 是否正常运转和使用。 | 3分 | 每发现一处不规范扣1分。 |  |
| 10 | 用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容  器情况 | 是否无毒无害。 | 2分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 11 | 食品及食品原料采购、贮存、经营和使用等情况  【15分】 | 食品及原料情况 | 是否在食品制作加工中使用非食用物质或滥用食品添加剂；是否使用其他禁止生产经营的食品及原料； | 4分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 12 | 食品经营和使用行为 | 是否使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；  是否在食品中添加非食用物质。 | 4分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 13 | 食品原料贮存情况 | 贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品；  食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放；  是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | 4分 | 每发现一处不规范扣1分。 |  |
| 14 | 食品添加剂存放情况 | 是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐。 | 3分 | 每发现一处不规范扣 1 分。 |  |
| 15 | 加工操作情况  【16分】 | 用于餐饮加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清洁情况 | 粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品；  生熟容器、工用具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放；  冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识；  接触直接入口食品的工具、设备  使用前是否进行消毒. | 4分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 16 | 食品原料使用情况 | 是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用。 | 8分 | 每发现一处不规范扣4分。 |  |
| 17 | 食品烹饪过程 | 需要熟制加工的食品是否烧熟煮透；  熟制品存放的温度和时间是否符合要求；  直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放；  餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上；  是否将回收后的食品经加工后再次销售 | 4分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 18 | 专间情况  【6分】 | 专间符合规范要求情况 | 是否有非操作人员擅自进入专间；  是否在专间内从事与之无关的活动；  是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物；每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台的消毒； | 3分 | 每发现一处不规范扣1分。 |  |
|  |  | 专间温度是否控制在 25℃以下。 |  |  |  |
| 19 | 专间内食品存放情况 | 剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。 | 3分 | 每发现一处不规范扣 1 分。 |  |
| 20 | 餐饮具洗消情况  【8分】 | 具清洗、消毒和保洁情况 | 餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开；  使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求；  采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求；采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求；  餐饮具的消毒效果是否符合标准要求；  消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识。 | 8分 | 每发现一处不规范扣 2 分。 |  |
| 21 | 膳食质量情况  【14分】 | 饭菜份量、质量情况及菜式搭配情况 | 米是否用符合要求；  油是否用非转基因食用油；是否每个月更换一次餐单；  是否备有适量的下饭菜（腐乳、辣椒圈、榨菜、萝卜口、酸萝卜等最少三种）；  菜式搭配是否合理。 | 4分 | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
| 22 | 配餐情况 | 新鲜程度；外观和味道；问题处理的及时性；营养膳食搭配；应急处理；  其他增值服务。 | 10分 | 以每月随机抽取的20 个《用餐人员对配餐服务满意度调查表》为准，满意不扣分，每个不满意扣 1分，扣到 0 分为止。 |  |
| 23 | 其它有关情况  【8分】 | 废弃油脂和餐余垃圾处理情况 | 是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。 | 2分 |  |  |
| 24 | 执行临时任务情况 | 执行临时任务情况。 | 2分 |  |  |
| 25 | 投诉情况 | 有效投诉（属服务范围内的） | 2分 |  |  |
| 26 | 整改情况 | 未安规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。 | 2分 |  |  |
| 27 | 总得分 | | |  | |  |
| 总体评价：  （可附页） | | | | | | |
| 被考核单位负责人签名（盖章）：  日期： 年 月 日 | | | 考核人员签名：  日期： 年 月 日 | | | |
| 备注： | | | | | | |

**备注：**

**1、评分标准以实地检查为准，不符合标准的适当扣分，并记录问题。**

**2、供应商在服务过程中，如出现配餐质量问题或其他原因造成公共卫生事件等情况，经查实后确属供应商责任的，供应商应承担全部责任及因此而产生的相关费用，**同时采购人有权解除本合同，要求供应商按照合同金额5%的标准支付违约金，如给采购人造成损失的，供应商还需向采购人据实赔偿损失**。**

**3、检查员检查评分并记录整改情况后归档。**