附件2

|  |
| --- |
| 镇海区“老味道”食堂建设验收评分表 |
| **食堂名称：** 日期： |
| **序号** | **内容** | **建设标准** | **考核分** | **得分** |
| 1 | 组织制度 | 建立各项安全管理制度，包括食堂人员责任制度、食品安全、消防安全、应急处置方案等制度，并上墙公示。 | 2 |  |
| 2 | 建立食品安全检查小组，定期对食堂进行检查，并制定奖罚制度。 | 2 |  |
| 3 | 统一设置每日助餐运营时间，每周初公布一周菜谱和价格，做到一周不重样。 | 2 |  |
| 4 | 建立老年人基本情况及送餐信息档案并进行动态更新，信息档案内容包括服务对象基本情况、身体状况、饮食禁忌、饭菜口味需求等。 | 2 |  |
| 5 | 建立服务监督检查制度和投诉反馈机制，通过实地走访、电话回访等方式开展老年人满意度测评。 | 2 |  |
| 6 | 设施设备 | 有方便老年人进出的无障碍设施，包括无障碍慢坡通道、防滑脚垫、座厕拉杆、楼梯扶手设备等。 | 2 |  |
| 7 | 厨房布局合理，具备满足食材贮存、粗加工、切配、烹饪、备（售）菜、餐饮清洗消毒、打包装箱等要求的操作区域。 | 4 |  |
| 8 | 水产品、肉类、蔬菜等食品的粗加工清洗水池和工用具做到分类使用，食品加工做到生进熟出、生熟分离、无交叉污染隐患。 | 4 |  |
| 9 | 设施设备齐全，按规定配备食品贮藏（冷藏）、保温、紫外线消毒和防蝇防尘设施设备，按要求设置二次更衣室及备餐间。 | 4 |  |
| 10 | 应有配套的适合老年人使用的桌椅、用具及空调等设施，在显著位置有规范的公共标识，用餐座位不少于堂食就餐人数的40%。 | 4 |  |
| 11 | 配备送餐需要的包装盒、送餐箱（包）、送餐车等设施设备。 | 4 |  |
| 12 | 操作间通风干燥，有良好的通风排烟条件和排水设施。 | 4 |  |
| 13 | 餐厅环境整洁有洗手、洗碗设施和足够的餐具保洁设施。 | 4 |  |
| 14 | 人员管理 | 应配备满足日常食品加工需要的食品从业人员。 | 2 |  |
| 15 | 按规定配备专兼职食品安全管理人员，定期对食品安全状况进行自查，食品安全管理员须通过宁波市食品从业人员学考平台等途径完成培训考核。 | 5 |  |
| 16 | 从业人员持有效健康证明和培训合格证明上岗，上岗时身着工作服，做到不化妆、不穿工作服上厕所、不在操作间抽烟、勤理发、勤剪指甲、勤洗澡、勤换工作服。 | 5 |  |
| 17 | 组织开展基础知识和岗位技能培训，内容包括但不限于：食品安全知识；送餐礼仪和沟通技巧；老年人常见病、多发病症状识别；老年人健康突发紧急情况处理方法。 | 2 |  |
| 18 | 软件管理 | 持有效食品经营许可证，无超范围经营情况；食品原料定点采购或统一配送，不买、不收、不做、不售腐烂变质食品。 | 2 |  |
| 19 | 食品加工操作间等区域窗明地净、管道畅通、四壁无尘、无油垢、无异味，无蝇、无鼠、无蟑螂、无霉变，有害生物防治措施科学有效。 | 4 |  |
| 20 | 厨房用设施设备清洁完好，冰箱、冷柜、加工用器具生熟分开，有明显标识，按规定清洗消毒并有记录，清洁餐饮具按规定保洁。 | 4 |  |
| 21 | 对于重复使用的餐具、用具应及时收回进行清洁消毒，清洁消毒后应将餐具放入专用保洁柜进行保洁，避免与未消毒餐具混放；送餐箱（包）清洁消毒后，应将内壁表面烘干，确保干燥。 | 4 |  |
| 22 | 食品仓库有专人负责，建立采购索证索票、登记台账和物料领发台账，严格出入库验收手续。食品、非食品分开存放，食品原料分类摆放，隔墙离地距离不少于10厘米，无霉变、虫蛀、变质。 | 2 |  |
| 23 | 食品添加剂使用和管理符合要求，不存在超范围、超剂量使用现象。 | 2 |  |
| 24 | 实施“五常法”和“色标”管理体系。 | 5 |  |
| 25 | 实施智能“阳光厨房”，具备AI抓拍和物联感应功能，能在互联网上进行操作展示和信息公示，并接入浙江省食品安全协同应用系统和宁波“甬易养”智慧养老系统。 | 5 |  |
| 26 | 配备满足日常接单、安全追溯等信息化设备。 | 2 |  |
| 27 | 送餐管理 | 餐饮具应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，满足食品安全相关标准，并具备易清洗消毒、材质坚固、方便开启的性能。 | 2 |  |
| 28 | 送餐箱（包） 材质应无毒、无害、无异味、无污染，具备耐热、耐寒、抗腐蚀、结构稳定的特性，密封性能良好，方便运输和携带。 | 2 |  |
| 29 | 可根据老年人的膳食需求、身体状况等情况，对包装盒进行标记和分类，标记内容包括老年人个人基本信息、健康状况、饮食习惯和要求等。 | 2 |  |
| 30 | 送餐打包前应检查食物搭配是否完整、食物温度是否符合食用要求；检查无误后，应立即对食物进行装箱，可按照送餐距离由远及近的顺序进行放置。 | 2 |  |
| 31 | 可根据助餐服务点经营条件以及送餐距离、实际路况，选择合适的送餐车辆，包括机动车、电动自行车等。 | 2 |  |
| 32 | 食物取送时，送餐箱（包）盖应随开随关；运输过程中，遇到食物散落应立即联系助餐服务点重新备餐。 | 2 |  |
| 33 | 食物配送时间不宜超过1个小时，送餐过程中应做好食物保护措施。 | 2 |  |
| 34 | 有条件的，可与网络生活服务平台、餐饮配送服务企业合作，利用其送餐网络为老年人送餐。 | 2 |  |
| **否决项** | 建设期间及申报建设补贴前运行阶段发生过安全责任事故的，不给与建设补贴。 |  |
| **合计** | 100 |  |
| **评估结果** | 🞎符合标准化老年食堂补助要求；🞎符合非标准化老年食堂补助要求；🞎不符合补助要求，原因： |
| **镇（街道）：** （盖章） 评分人： |