附件3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 镇海区“老乐汇”助餐点建设验收评分表 | | | | |
| 点位名称： 日期： | | | | |
| 序号 | 内容 | 建设标准 | 考核分 | 得分 |
| 1 | 内部管理 | 建立各项安全管理制度，包括人员责任制度、食品安全、消防安全、应急处置方案等制度，并上墙公示。 | 10 |  |
| 2 | 严格执行食品安全法规，加强内部管理，遵守行业主管部门的食品卫生要求严防食物中毒。 | 10 |  |
| 3 | 配备与服务规模相适应的服务人员，至少2名专兼职人员。 | 10 |  |
| 4 | 工作人员应持《健康证》等证件上岗每年进行身体健康检查。 | 10 |  |
| 5 | 送餐人员必须使用封闭式外送车辆，送餐车上有统一的标识，为送餐人员购买保险。 | 10 |  |
| 6 | 场地设施 | 场地面积不低于20平方米，有分餐区和堂食区。 | 10 |  |
| 7 | 堂食区能同时满足至少8位老人同时就餐，配备适合老人就餐的桌椅和餐具。 | 10 |  |
| 8 | 有与功能相配套的餐食保温、加热、消毒等基础设施，配备微波炉、保温箱、消毒柜、空调、电扇、分餐器皿、冰箱等。 | 10 |  |
| 9 | 环境卫生 | 建立卫生消毒制度，定期消毒餐具和桌椅等物具。 | 10 |  |
| 10 | 用餐场所及环境要按照要求进行无障碍改造。 | 5 |  |
| 11 | 场所能够保持室内外空气流动，无异味。 | 5 |  |
| 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** | | 🞎符合补助要求  🞎不符合补助要求，原因： | | |
| 镇（街道）： （盖章） 评分人： | | | | |