

中国科学技术大学上海研究院(上海中科大量子工程卓越中心)

院字〔2019〕5号

关于印发《中国科学技术大学上海研究院 食堂考核评价办法（试行）》的通知

驻院各单位、机关各部门：

为进一步落实经营单位主体责任，确保食品安全，提高餐饮服务质量，依据有关法律法规和学校规定，结合上海研究院实际，制定了《中国科学技术大学上海研究院食堂考核评价办法（试行）》，并经院党政联席会议审议通过，现予印发施行。原《中国科学技术大学上海研究院食堂考核评价暂行办法》（院字〔2017〕5号）同时废止。

特此通知。

中国科学技术大学上海研究院
(上海中科大量子工程卓越中心)

2019年5月30日



中国科学技术大学上海研究院

食堂考核评价办法（试行）

第一条 为进一步落实经营单位主体责任，确保食品安全，提高餐饮服务质量，保障师生员工身心健康，维护校园稳定，根据教育部等五部委《关于进一步加强高校学生食堂工作的意见》（教发〔2011〕7号）等法律法规，参照《中国科学技术大学学生食堂监督评价办法》（校后字〔2015〕134号），结合上海研究院实际，特制定《中国科学技术大学上海研究院食堂考核评价办法（试行）》（以下称“办法”）。

第二条 考核评价依据

（一）国家及地方相关法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及其它相关法律法规。

（二）研究院和食堂经营单位签订的《中国科学技术大学上海研究院食堂托管经营协议》及相关约定。

第三条 考核评价内容

（一）食堂制度建设、资产管理、食堂卫生许可、从业人员资质与合法用工情况等合同执行情况；

（二）食堂经营方式（有无转包）；

（三）食堂功能分区执行情况、食堂内外环境、炊管人员个

人卫生与防护措施;

- (四) 食堂食品采购与仓储、主副食烹饪制作与售卖程序;
- (五) 食堂餐用具清洗消毒、蒸汽烟气排放;
- (六) 食堂花色品种情况(含免费汤)、明码标价;
- (七) 食堂食品留样与索票索证、档案管理;
- (八) 食堂服务态度、刷卡消费贯彻情况;
- (九) 食堂晨检、消防安全、应急方案;
- (十) 食堂职工培训以及卫生监督部门的相关要求。

第四条 考核评价方式

采取每日自查、每周检查、每月考核、奖励处罚结合的考核评价方式。

(一) 每日自查。由餐厅员工按照服务项目范围, 工作标准进行自查。

(二) 每周检查。由餐厅经营单位按照工作标准实施检查, 发现问题, 及时指出并限时改进。

(三) 每月考核。由研究院综合办牵头、研究院餐厅监管小组成员和师生代表参加, 按照考核评价办法实施量化考核。

第五条 考核评价分值

(一) 月度考核评价分值由量化考核评分、满意度调查评分组成, 权重分别为 50%、50%。

(二) 季度考核评价分值取当季度每月分值的平均数。

第六条 考核评价等级

（一）当季度发生群体性食品卫生安全、工伤、社会治安综合治理、火灾及其他安全事故或重大不良影响事件者为不合格。

（二）考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：85分及以上、75（含）至85分、60（含）至75分、60分以下。

第七条 奖惩内容

（一）月度考核评价为合格的，获得当月基本绩效奖励的50%；月度考核评价为良好及以上的，获得当月基本绩效奖励的100%。

（二）季度考核评价在良好及以上的，获得当季度额外绩效奖励。

基本绩效奖励和额外绩效奖励的额度及办法由研究院与食堂经营单位另行约定。

第八条 本办法由综合办公室负责解释。

第九条 本办法自颁布之日起实施。原《中国科学技术大学上海研究院食堂考核评价暂行办法》（院字〔2017〕5号）同时废止。

附件：1、食堂食品安全要求

2、食堂考核量化评分表

3、满意度调查评价表

附件 1

食堂食品安全要求

项目	序号	项目要求和标准
食品采购环节	1	采购的食品和原材料，必须符合国家相关制度，严禁采购国家禁止的食品和原材料，采购要索证、索票，进货要有专人负责验收，并按照类别分别做好台帐记录。
	2	认真做好食品验收工作，不收、不做、不售腐烂变质和有毒有害的食物。
	3	严把食品的储存关，认真做好入库台帐，做到货物先进先出，严禁在仓库中出现变质或超过保质期限的食品。
	4	食品原材料存放间必须上锁，非工作期间，食堂的加工操作间也要上锁，钥匙由专人保管。储存间和临时中转区域不准存放杂物。
食品加工环节	5	对蔬菜初加工前，要摘蒂洗净，对可能存在打农药的绿色蔬菜，要用清水浸泡，当餐不用蔬菜要摊开通风，摆放有序，对荤菜要及时清洗，沥水后冰箱存放。
	6	食物要生熟分开，食品一律不得用有色塑料袋盛装；盛器、抹布、刀具、砧墩板须区分专用；冰箱存放的食品均要生熟分开，生熟菜分专用盛器，蔬菜清洗过后与未清洗的也要用标记清楚容器区别分装。
	7	对食物要烧透煮熟，防止外熟内生，严格防止食品被污染，尽量少用和不用剩饭菜，对可食用的剩饭剩菜要按照规定妥善处理，在供餐前必须有专人检查确定未变质后，再重新回锅烧透，方可使用，且不得与其他食品混杂，应单独销售。
	8	加工后的原料，成品与半成品，不得存放在一起，防止交叉污染。
	9	用于盛放原料，半成品，成品的用具，应区分明确，不得混装使用；荤素菜清洗池，必须分开使用，并有明显标记。

	10	凉菜制作时必须符合“五专”要求，应具有冷荤间，做到专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备。
食品存放环节	11	各食堂所使用的冰箱等设施必须有生、熟标识。
	12	各食堂肉馅、菜馅须冷藏存放，且不得超过 24 小时。
	13	食堂荤食或蔬菜严禁未洗加工烹调。
	14	食堂应有剩饭与剩菜处置保管办法，并有专人负责。
	15	食品添加剂实行五专管理（专人采购、专人领用、专簿登记、专柜储存、专锁保管）。
	16	原则上要对所有出售的食品进行留样，留样重量不得少于 100 克，留样品种存放在冷藏柜内，要有详细标示，需存放 48 小时，并由专人负责记录。
	17	食品留样冷藏柜只限存放留样食品，禁放其它物品、药品等，确保柜内清洁卫生，无其它杂物。
食品销售环节	18	销售菜肴时必须明码标价。
	19	一律不得用手直接接触成品食品。
	20	各种饮料、水果或其它物品不得连包装材料一起上窗口，必须拆包后出售。
餐厅环境卫生环节	21	雨雪天室内无泥水迹，及时铺设防滑垫，保持室内走道整洁。
	22	卫生间无积留粪便，无污垢，无异味，下水畅通。
	23	餐厅保持窗明，地净，餐厅摆放整齐划一，桌面清洁无污染，保持清洁无灰尘。
	24	加工间设施、设备、工具要定位摆放整洁，无污染、无异味，废弃物要放在专用容器（加盖），并应及时清理。
	25	保持操作间备餐间地沟、地面清洁干净，无积水油垢、无灰尘、无蜘蛛网、墙面无灰尘。
	26	操作间内荤素水池，要标志明显，货物分类上架，垃圾要及时清理，倒入室外指定垃圾箱。

	27	采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防火、防盗工作。
员工个人卫生及服务环节	28	食堂工作人员必须每年进行一次身体检查，办理健康证，新进人员，须先体检持有效健康证后方可上岗。
	29	各食堂员工，不留长指甲，不穿脏乱不整洁工作服，男同志不得留长胡须长头发，女同志不带耳环、戒指、不抹口红。
	30	工作时间，应穿工作服，戴工作帽、售饭时应戴口罩和一次性手套。
	31	在工作时间，外出不穿工作服。
	32	去卫生间，要更换衣帽，不得穿工作服，戴工作帽和围裙，做到便后洗手。
	33	工作时，不得穿拖鞋、短裤、高跟鞋和裙子，杜绝事故的发生。
	34	食堂操作间、备餐间，不允许喝酒、抽烟，不得随地吐痰，乱扔杂物。
	35	文明服务、礼貌待人，主动、热情、耐心、周到地为进餐者提供优质服务，不使用不文明用语。
	36	开饭时，员工应坚守岗位，不得擅自离岗；严禁开餐时打、看手机、闲谈。
	37	所有食堂工作人员严禁与就餐者发生争执。
	38	食堂工作人员应亮牌上岗。
餐饮用具消毒存放环节	39	食堂所有餐饮用具，碗、筷、餐盘、盆、桶、饭箱等用具，必须严格清洗、消毒。
	40	各种炊具，主、副食成品应有防尘设施。
	41	食堂所有餐饮用具，要有专人负责消毒保洁，不得有污染区域，餐后及时送回指定存放地点。
	42	清洗消毒后的餐饮用具，按规定存放指定地点，保洁柜不得存放其它物品，以防污染，确保安全。
	43	餐饮用具应每天一日三餐消毒并做好消毒记录，应有专人负责。

其他	44	检查出来的问题，在规定的时间内落实。
	45	保证设备的完好，确保正常使用。机械须及时清理无污渍；设备外观整洁，无陈旧污渍，正常使用；桌椅摆放整齐，功能正常。

附件 2

食堂考核量化评分表

项目	内容	分值
制度 管理 10 分	有规范的就餐服务流程并严格执行。	4 分
	有完善的卫生管理制度并认真落实。	3 分
	定期开展岗位人员培训，有记录。	3 分
食品 安全 50 分	采购符合国家相关制度的食品和原材料，证、票齐全。	3 分
	进货要有专人负责验收，并按照类别分别做好台帐记录。	3 分
	食品库房摆放整齐，无非食品，标志明显。	2 分
	食品库房无有毒、有害、过期食品和非食品存放。	6 分
	冷藏、冷冻食品生熟分开、荤素分开，标志明显。	3 分
	存放、加工过程，动植物性食品分开，有净菜筐、粗菜筐、净菜架、粗菜架，标志明显。	2 分
	食物清洗干净，无加工、销售腐败变质食物现象。	8 分
	加工后原料半成品、成品存放整齐，无交叉污染，并有成品盘、半成品盘、成品架、半成品架，标志明显。	5 分
	隔夜熟食品餐前烧熟、煮透，有专人保管和烹调。	3 分
	用于盛放原料、半成品、成品的用具干净、卫生。	6 分
	清洗池荤素、水产分开，标志明显。	3 分
	无用手直接接触入口食品，调味品用器摆放整齐，用后封好。	3 分
	食品留样 48 小时，留样重量不小于 100 克，有记录。	3 分
环境 卫生 15 分	建立环境卫生责任制。	2 分
	餐厅内外环境卫生整洁。	3 分
	下水道通畅、无污物、无异味。	2 分
	卫生间整洁、无异味。	2 分

	加工间设施、设备、工具整洁（随用随清）。	2 分
	废弃物有专用容器（加盖）并及时清理。	2 分
	防蝇和灭菌设施完好、整洁，按规定使用。	1 分
	洗手设备运转正常，餐厅卫生当日清理。	1 分
个人 卫生 15 分	各岗位人员持有效健康证。	5 分
	窗口售卖人员戴口罩、所有工作人员应穿戴整洁工作衣帽，挂工号牌。	4 分
	个人卫生符合规定要求（不留长指甲、长发、不穿拖鞋、不在操作间和备餐间吸烟、随地吐痰，上洗手间须洗手等）。	4 分
	更衣室卫生保持整洁。	1 分
	进入操作间穿戴整洁工作衣帽。	1 分
餐具 清洗 消毒 10 分	餐饮具清洗、消毒由专人负责。	2 分
	餐饮具应洗净，按规定程序消毒保洁。	2 分
	清洗消毒后的餐饮具按规定存放。	2 分
	保洁柜保持清洁卫生，不准放其他物品。	2 分
	每次消毒应做好消毒记录。	2 分
服务 成效	本项评分采取扣分形式，当月无有效投诉的不扣分，有有效投诉的，按以下标准扣分： （1）雨雪天室内未及时铺设防滑垫、有泥水迹，每次扣 5 分。 （2）包厢服务未按规范流程进行，每次扣 2 分。 （3）开始就餐前桌椅有油渍，每次扣 2 分。 （4）餐具未清洗干净、有破损，每次扣 5 分。 （5）与就餐人员争吵，每次扣 5 分。 （6）食物未按规范烹制、多放少放错放调料品，每次 2 分。 （7）食物中有头发类异物，每次扣 2 分。 （8）食物中有洗涤残留类异物，每次扣 2 分。 （9）食物中有蝇虫类异物，每次扣 2 分。 （10）未明码标价，每次扣 2 分。 （11）未按规定定价或擅自涨价，每次扣 5 分。	

附件 3

满意度调查评价表

项目	评价意见	打分理由
食堂卫生 25 分	☐ 优秀（25 分） ☐ 良好（20 分） ☐ 合格（15 分） ☐ 不合格（10 分）	
服务态度 25 分	☐ 优秀（25 分） ☐ 良好（20 分） ☐ 合格（15 分） ☐ 不合格（10 分）	
菜肴质量 50 分	☐ 优秀（50 分） ☐ 良好（40 分） ☐ 合格（30 分） ☐ 不合格（20 分）	

备注：评价意见为不合格的，须写出打分理由，否则为无效评分。