上海市中小学（幼儿园）“食堂食品安全”

主题性督导学校自评表

## 学校： 奉贤中学附属三官堂学校 督导时间： 2023年11月16 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 学校自评情况简述 | **学校自评** |
| **一级指标** | **二级指标** | **达成** | **部分达成** | **未达成** |
| **全面加强学校食品安全管理** | 1.严格落实食品安全校（园）长负责制度。 | 学校食堂与食品安全工作建立校长负责制，并配备兼职的食品卫生管理人员张立红老师，建立健全食品卫生安全管理制度，把学校食品安全工作放在首位。 | √ |  |  |
| 2.有学校相关负责人陪餐制度，有相应的陪餐记录。 | 学校建立行政领导轮流陪同学生就餐制度。负责对食品的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录。 | √ |  |  |
| 3.实施食品安全自查监督检查机制，并在自查中发现问题或隐患，做到即知即改。 | 每日食品安全检查记录（餐饮服务环节） | √ |  |  |
| 4.倡导健康饮食理念。配备营养指导人员，指导学校优化膳食结构，采取措施减油、减盐、减糖。 | 为体现联合办学的特色，本学期起我校与奉中附小菜单共享，再由第三方公司做出每周菜谱营养素含量，每周上传。其次，带领食堂师傅去附小食堂学习他们的管理和服务，学习同样的菜，更健康的烹饪方法与技巧，在减油、减盐、减糖的情况下，保证饭菜可口。 | √ |  |  |
| 5.督导中未发现变质或过期等不合格库存食品。 | 食堂食材严格把关，做到绝不过夜，当天剩菜当天清理，同时做好48小时留样，以便对食品有追溯根源。每日进行食品安全检查，并做好相应的记录，即知即改。 | √ |  |  |
| **全面落实学校食堂食品安全主体责任** | 6.学校食堂实施“互联网＋明厨亮灶”。 | 局里和学校联网正常，每天实时监控菜品和菜量；明厨亮灶安装在餐厅显眼处，屏幕清晰正常，每日实时播放食堂工作人员在各个操作间的工作状态。 | √ |  |  |
| 7.严格执行索证索票、进货查验，原料进货查验把关严格。 | 食堂负责人每日对进货查验严格把控，对票据、合格证等都保留存档。 | √ |  |  |
| 8.会公布学生餐带量食谱和营养成分，建立实施食品留样等制度。 | 学校食堂管理员将每天的菜拍照发学校家委会群，由家委会转发班级群进行公示，并在校内食堂和校外公示栏提前公布每周菜单和营养成分，坚持做好48小时留样，确保安全无事故。 | √ |  |  |
| **全面落实校外供餐单位主体责任** | 9.校外供餐单位是通过HACCP或ISO22000体系认证的供餐单位。 |  |  |  |  |
| 10.有专人负责食品原料进货查验，食品信息可以进行追溯。 |  |  |  |  |
| 11.校外供餐单位实施“互联网＋明厨亮灶”。 |  |  |  |  |
| 12.会公布学生餐带量食谱和营养成分，建立实施食品留样等制度。 |  |  |  |  |

**备注：**1.若挂牌学校为一贯制学校，以一个学校为整体填报。

1. **督导内容：**如该学校是学校食堂供餐，请填写“全面加强学校食品安全管理”和“全面落实学校食堂食品安全主体责任”两部分（指标1-8）；如该学校是校外供餐，请填写“全面加强学校食品安全管理”和“全面落实校外供餐单位主体责任”两部分（指标1-5，9-12。)