

江苏师范大学后勤保障部文件

后发〔2025〕16号

关于印发《江苏师范大学食堂、网点监督检查 考核标准》的通知

各科室、中心：

《江苏师范大学食堂、网点监督检查考核标准》已经后勤保障部研究通过，现予印发，请遵照执行。

江苏师范大学后勤保障部

2025年12月29日



江苏师范大学食堂、网点监督检查考核标准

一、食品安全部分

（一）餐厅无证（健康证、卫生培训合格证）上岗，或证件已过期，每人/每次扣3分；餐厅食品经营许可证过期、经营范围与实际不符等扣5分。

（二）使用“三无”预包装食品原材料（无生产厂家、无合格证、无生产日期）每次扣5分。

（三）在生产操作区域发现过期或变质食品每次扣5分。

（四）学生餐厅发现违规加工、制作、鲜黄花菜、发芽土豆、四季豆等，每次扣3分。

（五）预包装食品未标明生产日期、主要成分、保质期，每次扣3分。

（六）食品添加剂未按“五专”管理，每次扣3分。

（七）备案自采原材料未索证（供货商的营业执照、食品经营许可证、产品的检测合格证、肉类产品的检疫合格证）或证照不齐或证照不符的，每次扣2分。

（八）留样冰箱存放与留样食品无关的其他食品，每次扣1分；每餐食品未按要求留样，每次扣1分；食品留样不足，每次扣1分。

（九）物资采购过程中，未经允许自行采购，每次扣8分；与伙食供应商勾结私开、增开发票、做假账，每次扣5分。

（十）剩余餐品未按规范要求进行处理的每次扣5分，剩余

餐品处理记录填写不规范每次扣 2 分。

(十一) 在生产服务过程中, 因主观过错, 造成安全事故(食物中毒、火灾等安全事故), 每次扣 25 分, 并立即停止营业, 接受有关部门审查。

二、餐饮卫生部分

(一) 餐具未清洗干净、有异味、污渍。

(二) 餐具未消毒, 或未按规定填写消毒记录。

(三) 生熟食品盛装器皿不分、冰箱内食品不按标识存放, 生熟不分、生熟混放。

(四) 食品原料着地存放。

(五) 饭菜中发现异物。

(六) 食品及原材料使用非食品用盛器盛装, 用餐用具盛装非食品物品。

以上全部按照日常量化评分表里的相关条例扣分处理。

三、现场卫生部分

(一) 操作间、库房内物品摆放不整齐; 生产操作区域存放私人物品。

(二) 生产操作完成后, 工作区域脏乱、积水。

(三) 餐厅内各操作区域顶部、墙面、有杂物蛛网; 灯具、电箱、开关、电扇、货架有积尘; 其他生产区域有卫生死角。

(四) 防蝇、防尘、防鼠设备未按规定摆放到位。

(五) 餐厅周边环境脏乱; 餐厨垃圾未放置到指定地点。

(六) 餐厅卫生环境有死角, 卫生包干区域无责任人。

以上全部按照日常量化评分表里的相关条例扣分处理。

四、员工规范部分

(一) 窗口服务未使用文明用语。

(二) 饭菜保暖措施未到位；免费汤无人管理。

(三) 员工着装整洁、干净，勤洗手、剪指甲、不随地吐痰、不抽烟。

(四) 销售服务过程中，未按规定佩戴口罩、手套，进行二次更衣，要求挂牌（工号）上岗、禁止佩戴首饰（戒指、耳钉、耳环、手镯）。

(五) 未及时处理回复就餐者的投诉和建议，48小时内未完成回复。

(六) 所有工作人员一律不准穿拖鞋上班。

以上全部按照日常量化评分表里的相关条例扣分处理。

五、消防安全部分

(一) 非餐厅工作人员不得进入餐厅操作间（除学校相关管理人员、学校伙管会人员），维修人员必须在餐厅负责人许可后方可进入。

(二) 餐厅后场大门在非进出货品时必须上锁（要求每个餐厅针对自己实际情况安排开门时间）。

(三) 水、电、煤气、蒸汽必须规范操作，安全使用。凡违规操作导致的一切后果均由使用单位负责。

(四) 私拉乱接、私拆电源控制开关。

(五) 出现重大消防安全事故直接清退，并扣除履约保证金。

以上全部按照日常量化评分表里的相关条例扣分处理。

六、管理服务部分

（一）餐饮企业在食品质量、卫生、安全、经营方向上要严格服从饮食服务中心要求，如餐饮企业不配合检查的以及整改不力（不执行或主观故意拖延）的视情节轻重，对违反规定的行为每次扣 5 分。

（二）乱收费或多刷师生卡的，每次扣 2 分，并处以多收部分“以一罚十”给当事师生。

（三）新开发的风味项目（品种）未向中心报备就进行销售，每次扣 1 分。

（四）餐厅服务人员必须礼貌待人，凡是被师生有效投诉，每次扣 3 分。

（五）执行学校布置的任务过程中，餐厅主观拖延不执行或敷衍执行每次扣 2 分。

（六）在召开学校相关会议时，无特殊原因的情况下，迟到或不到的，每次扣 1 分。

（七）不配合学校管理，不服从学校的相关管理制度和规定，每次扣 5 分。

（八）因管理失当造成餐厅人员、财产损失，每次扣 5 分，并全额承担所造成的损失。

（九）在餐饮服务过程中违反中心要求私自收取现金、采用支付宝、微信收款的，每次扣 25 分；未经中心审批印发、使用自制餐券，每次扣 25 分。

（十）各级食品卫生监督部门、上级主管部门、校内各级部门到餐厅检查中，发现存在问题，开具整改通知单，并经餐

厅签字确认，每次扣 5 分。

（十一）合作服务餐厅答辩负责人为项目负责人，1 周内必须在现场 5 天，如有事需向中心请假报批。检查过程中发现项目负责人当班时不在餐厅，每次扣 5 分。

七、其他

违反《中华人民共和国食品安全法》及《食品安全操作规范》等相关条款，未在本办法中列出的条款及没有具体分值的条款，每条按扣 1 分处理。

八、加分部分

（一）所经营餐厅获得各级食品卫生监督部门、上级主管部门、校内各级部门表彰（如市食品量化考核 A 级、市、区食品卫生先进单位等）并形成文件的，每次加分 1—3 分（市级以上，加 3 分；市、区级，加 2 分；校内主管部门，加 1 分）

（二）积极参与学校组织的各项师生共建活动，在活动中表现优异，获得相应奖项（饮食管理中心及上级部门颁发），每次加 2 分。

（三）积极配合学校开展重大活动、各类创建、评比活动，在活动中表现优异，受到表彰（饮食管理中心及上级部门颁发），每次加 2 分。

（四）为学校开设劳动课程提供人力、物料、场地等，每次课加 2 分。

（五）餐厅有员工因见义勇为或其他先进事迹受到上级或媒体表彰的，每人次加 10 分。

九、考核结果运用

(一) 定义：年终得分=一年内月检查得分之和/检查月数；

(二) 年终得分 ≤ 75 分的，提出书面警告；年终得分 ≤ 60 分的，解除经营合同；连续两次年终得分 ≤ 75 分的，解除经营合同。

(三) 年终得分结果作为自营餐厅以及合作服务餐厅考核评优的重要依据。作为后勤保障部对社会服务企业中期考核的重要依据。

附件：1. 食堂网点食品卫生安全员驻场检查量化评分表

2. 食堂网点食品安全日常及联合检查评分表

3. 食堂网点服务及餐厅管理监管检查量化评分表

附件 1:

食堂网点食品卫生安全全员驻场检查量化评分表

被检查单位:

检查人:

检查时间:

项目	检查内容	扣分	扣分点说明
采购索证 (8分)	按规定统一采购,完善索证制度,原材料采购必须做到有证有票(营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证、采购收据等)可查,并建立台账记录(包括电子台账)。(8分)(注:出现私采一次扣完,允许自行采购及统一采购的原材料,逐条对照扣分,无台账、无合格证、货票不一致等之类问题每项扣1分)		各餐厅必须统一采购、统一索证,有统一的出入库台账,不允许窗口私自进货。否则扣8分。
食品留样 (8分)	1.每餐有专人负责所有菜品的留样工作,分量不少于125克/份。(3分)		基本伙食做到全品种留样,留样品种要与饭菜品种相符。缺一品种扣1分。
	2.留样须存放48小时以上,并做好留样、销样记录。(3分)		使用饮食中心认可的留样标贴。否则扣1分。
	3.专柜专用,不得在留样冰柜内存放与留样菜品无关的东西。(2分)		每有一例扣1分。
环境消毒环节 (6分)	备餐间、熟食间、须按要求配备紫外线灯正常消毒并有相关记录。(6分)		功能间1处没有扣2分。
洗消间 (8分)	1.消毒后的餐具应做到无水、无垢、无油迹,无食物残渣,并具有相关的消毒记录,开餐期间不准使用未消毒餐具(4分)		窗口也必须统一要求消毒,有台账,数量时间等要符合实际,一条不符合扣1分,发现使用未消毒的餐具扣2分,洗消间必须有监控,随时可调取洗消画面核查。否则扣4分。
	2.未消毒的餐具不能与已消毒的餐具混放,避免交叉污染。(4分) 3.洗消间地面无积水,餐具应放在密闭的设施内(2分)		洗消完成后使用的筷子要顺头摆放,筷尾朝上,做好避免二次污染措施,否则扣1分。发现混放的餐具扣1分,发现一例扣1分。
食品添加剂使用制度 (5分)	严格按照《中华人民共和国食品安全法》规定合理使用食品添加剂,坚决不使用违禁添加剂,防止误用滥用食品添加剂,添加剂使用要做好记录工作,必须做到食品添加剂存放使用的“五专”。(5分)		不按饮食管理中心规定使用台账、扣1—5分。
粗加工间 (8分)	1.加工场地设有层架,原材料、半成品分类上架摆放。净菜筐、盘等落地摆放或摆放混放的扣(2分)		有一例扣1分。
	2.地面无积水,排水沟保持通畅清洁无异味,垃圾桶有盖并及时盖盖。垃圾桶无标识、无垃圾袋及不上盖的扣1分。(2分)		有一例扣1分。

	3.工作台、厨具设备及时清洗,保持干净,摆放整齐,砧板不使用时需清洗干净竖立整齐摆放。用完不竖放,有霉斑的扣2分(2分)		有一例扣1分。
	4.肉类、蔬菜、海鲜加工及清洗要分开,工具用具要分类专用。洗涤水池要有规范标识,按规定使用。(2分)		有一例扣1分。
烹调间 (8分)	1.开封后的调味料应放于有盖的食品级容器中,并摆放整齐,保证容器洁净。有明显标识。(2分)		容器不洁净一例扣1分。
	2.成品、半成品、生料分类存放,无交叉污染。不得有摆放或同一货架混放。(2分)		
	3.蔬菜、肉类、半成品、成品盛放容器摆放要有明显标识。不得有摆放或同一货架混放。(2分)		
	4.运菜车、饭车每餐做到清洗干净,并进行消毒。(1分)		
	5.工作台、炉灶台干净整洁,无杂物、排烟系统无油烟(1分)		
专间及专间 操作区 (8分)	1.预进间功能配备齐全,具有消毒设施,摆设合理,操作流程合理,保持整洁卫生。(2分)		
	2.操作间的出菜通道要保持洁净,不堆放杂物。(2分)		
	3.保洁柜、保温柜、工作台及供膳期间售卖窗台要清洗干净,没有菜渣、饭渣、油迹等。(3分)		有明显油污的扣1分。
	4.配置冷气设施,按实际情况开启空调设备(温度低于25℃。配置温度计(1分)		
面点间 (6分)	1.原材料、食品添加剂、成品不能露空存放,放置原材料的容器要加盖或加膜。(2分)		
	2.器皿、工具、设备及时清洗干净,并摆放整齐。(2分)		
	3.生熟分开,成品柜、发酵柜使用合理,标识明确,原材料、食品添加剂使用与保存符合卫生要求。(2分)		
冷藏、冷冻 设备 (8分)	1.按卫生要求使用,标识清晰,无积霜积雪、血水现象。(2分)		冰箱里有纸箱、马甲袋、编织袋的扣1分。
	2.冷冻设施保证运作,温度需达到卫生要求。(1分)		
	3.半成品及成品生料必须分类,容器加盖或用保鲜膜封好上架,不能有变质、腐败、过期食物或物料;冷库做到离墙离地存放,并有明显标识。(2分)		冰箱每层每格摆放物品必须明细并按标识摆放,否则扣2分。
	4.定期清洁冷库及冰柜的内外卫生,无出现异味等现象。(1分)		
	5.散装食品应盛放在容器中,并有标识加盖以防霉变质。(2分)		不加盖或无保鲜膜的扣2分。
原料库存 (15分)	1.库存的原材料须符合食品卫生要求,不库存病死禽畜类、“三无”、地沟油、假盐等原材料。(8分)		出现此问题扣8分。
	2.库存物品不应出现变质、过期等原材料。(6分)		出现此问题扣6分。
	3.仓库有通风防鼠设施,摆放整齐、标识清晰、离墙离地,食品原材料仓与洗涤仓公用具仓分开。(1分)		

个人卫生 (5分)	1.工作人员定期体检,持有效期内健康证上岗。注意个人卫生,工衣工帽、手套、口罩穿戴规范、整洁。(3分)		服装不整洁的扣1分。
	2.更衣室使用规范,干净整洁,厕所洗消设备完好。(2分)		洗手间无洗手液或保洁台账不健全扣1分。
防护设施 (6分)	1.餐厅各操作间有完善的三防设施(防蚊、防蝇、防鼠)。(3分)		
	2.各操作间排水排气通畅,无下水道堵塞现象。(1分)		
	3.禁止非餐厅相关人员进入厨房内部。(2分)		出入登记不完善的扣2分。
补充项目 (1分)	除表中已经列出的扣分值说明外,其他项目扣1分		
关键环节不合格项目	出现以下情况之一,考核总分不超过60分: 售卖变质、过期、“三无”食品,使用地沟油、假盐及违规使用食品添加剂的; 一个档口及以上档口食品不留样的 使用未消毒餐具的。		
得分合计 (100分)			

被检查单位负责人:

日期:

附件 2:

食堂网点食品安全日常及联合检查评分表

被检查单位:

检查人:

检查时间:

项目	检查内容	扣分点说明	扣分	问题
原材料及库房管理 (10分)	<ol style="list-style-type: none"> 1.原材料是否有腐烂变质,预包装食品是否有胀气、过期的。 2.荤菜应有的检疫票是否张贴齐全,台账记录是否清晰。 3.允许自采的原材料是否索证齐全。 4.不得私采。 5.库房卫生整洁,各类标识清晰,分类分架存放,隔墙离地10厘米以上。 	各食堂(允许自采除外)发现私采扣8分。必须统一采购、统一索证,有统一的出入库台账。有一个不符合项扣1分,直到此项分数扣完。		
人员管理 (10分)	<ol style="list-style-type: none"> 1.在餐厅是否穿戴工作服、工作帽、围裙,是否清洁。 2.在备餐间是否佩戴口罩、手套。 3.女员工不准穿拖鞋、高跟鞋不准披肩发,辫子要盘起,不留长指甲,不化妆、不戴首饰。 4.男员工不准穿拖鞋、留长发、胡须,不准留长指甲 5.员工是否有健康证。 6.是否有晨检记录。 7.不准穿工作服进入卫生间。 8.员工洗手消毒是否按要求。 	看现场。健康证根据考勤表看总数,并现场随机抽取查看人证是否同人。晨检现场查看记录。有一例不符合项扣1分,直到此项分数扣完。		
食品留样 (10分)	<ol style="list-style-type: none"> 1.是否专柜留样、品种是否齐全、份量是否充足、日期是否标明并正确。 2.留样柜是否完好、干净,标识是否清晰完整。 3.留样记录是否记录完整。 4.留样盒是否消毒。 5.留样是否按标准化菜谱留样。 6.留样柜必须上锁,留样间必须配称。 	留样需专柜,标识清晰、留样分量不足,留样须存放不少于48小时。留样记录要完全,查验记录表。有一项不符合项扣1分,留样品种少一样扣1分。		
餐具 (8分)	<ol style="list-style-type: none"> 1.消毒后的餐具应做到无水、无垢、无油迹,无残渣,并具有相关的消毒记录。 2.洗消完成供使用的筷子要顺头摆放,筷尾朝上,采取有效地避免二次污染的措施。筷子消毒车必须清洁。 3.洗消完的餐具必须放入密闭的设施内 	感官查验餐具是否符合标准。现场查验消毒记录。有一个不符合项扣1分。食品安全快检实验室检测表面洁净度或微生物不合格,在此处扣分2分。		
食品添加剂 (6分)	<ol style="list-style-type: none"> 1.是否做到食品添加剂存放使用的“五项管理”。 2.是否有违规使用添加剂,如亚硝酸盐、各种色素等。 	现场查看物品以及记录,有一个不符合项扣2分,直到此项分数扣完。		

<p>冰箱管理 (8分)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.标识清晰,无积霜积雪、血水现象。 2.冰箱运作,温度需达到卫生要求。 3.半成品及成品生料必须分类,容器加盖或用保鲜膜封好分层摆放。 4.冰箱外部是否清洁(密封条、把手)。 	<p>冰箱里有纸箱、马甲袋、编织袋的每项扣1分;冰箱冷藏温度5--5℃,冷冻温度-13℃以下。预包装食品储存温度要符合包装说明的要求。不合格扣2分;现场查看其他有一个不符合项扣2分,直到此项分数扣完。</p>	
<p>各功能间及设施设备卫生(30分)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.各功能间包括:粗加工间、切配间、荤加工间、明档间、烹调间、主食间、蒸煮间、备餐间、洗消间、就餐大厅等。 2.非操作时,查验地面无积水、无油污、无原料残渣。 3.正在操作时,确保地面无原料残渣。下水道、盖板是否干净、卫生。 4.墙壁、门窗、玻璃、纱窗、排风机是否干净卫生。 5.是否有杂物、蜘蛛网、私人物品、违规使用手机及在操作间充电。 6.各功能间标识是否齐全。 7.设施、设备是否清洁卫生、摆放是否整齐,垃圾桶是否有盖。 8.非操作期间是否盖盖。前场必须配备脚踏式垃圾桶。 9.砧板不使用时需清洗干净定期消毒竖立整齐摆放。 10.刀具荤素分开,上刀架。 11.各种设施、设备是否有安全责任人以及操作规程。 12.各功能间有半成品及成品摆放的,是否生熟分开,是否叠加,是否摆放整齐。 13.冻品解冻必须在粗加工间完成(不许在操作间解冻) 14.未清洗的鸡蛋放入密闭的容器内放入操作间,清洗完后进入烹饪间。 15.所有员工不得在生产加工间就餐。 	<p>各功能间现场查看,重点查看排烟系统、地沟、炉灶、油烟罩以及炉灶下面的地面卫生,原材料摆放是否有落地,有一个不符合项扣1分,净菜不清洗扣2分,清洗不干净,有明显异物扣1分。</p>	
<p>餐品 (5分)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.是否明码标价。 2.是否有保温措施。 3.是否有剩饭剩菜。 	<p>现场查看剩饭剩菜是否按中心规定操作。现场查看有一个不符合项扣1分。</p>	
<p>消防安全 (8分)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.查看消防栓是否完好。有无消防枪头。 2.灭火器是否完好并在保质期。 3.灭火毯是否具备。 	<p>现场查看,有一个不符合项扣1分,正在操作的炉灶、油锅等</p>	

	4.灭火盖是否具备。 5.配电箱是否完好。是否正常闭合。 6.是否有私拉乱接。 7.消防通道是否堆放杂物。 8.所有消防标识是否具备。 9.正在操作的炉灶、油锅等无人看管。	无人看管，发现一例扣2分，直到此项分数扣完。		
记录及其他 (5分)	1.查看记录是否齐全。 2.查看记录是否填写规范。	现场查看，有一个不符合项扣1分，直到此项分数扣完。		
合计 (100分)				

被检查单位负责人：

日期：

附件 3:

食堂网点服务及餐厅管理监管检查量化评分表

被检查单位:

检查人:

检查时间:

项目	检查内容	得分	扣分点说明
内部管理 (45分)	1.餐厅制度健全,有明确岗位责任制和考核激励机制。(6分)		制度未上墙,扣1—6分。
	2.餐厅内部管理规范,工作有序开展,各岗位人员安排合理、管理到位,工作能按时按质完成。无存在员工带情绪工作或吵架等现象。(6分)		未按合同或标书要求进行人员配备的扣6分。 员工吵架扣3分
	3.现场经理就餐高峰期或有特殊任务时在现场安排协调工作,保证就餐及接待各项工作有序进行。(7分)		不在现场的扣7分。
	4.保证餐厅功能正常发挥,执行学校相关管理规定要求。(5分)		
	5.餐厅有完善的突发事件安全应急预案(例如食物中毒、防火防盗、触电、突发疾病、人身伤害等)。(3分)		预案必须上墙,所有员工必须熟知,如员工不回答或不知道的,扣5分。
	6.员工上岗前都应该接受应急预案的培训。(2分)		
	7.严格执行《中华人民共和国劳动合同法》,规范劳动用工,不得录用未满18周岁员工。(4分)		
	8.有提供勤工助学岗位等扶助贫困学生的措施。(3分)		需提供支撑材料
	9.制定良性的竞争机制,无出现餐厅之间恶性竞争现象,保证餐厅有序健康运行。(4分)		
	10.餐厅管理人员严格执行学校的相关规定要求,按时参加学校主管部门工作协调会议。(5分)		没有做到会后传达学习的扣3分。须有学习记录台账。
服务质量 (15分)	1.服务态度热情友好,无出现与师生吵架等现象。(5分)		结合现场检查和服务监督平台扣分,发现一起扣3分。对于在服务对象面前吵架的直接扣5分。
	2.提高业务能力,树立服务意识,规范服务行为,无出现刷错卡数或计错售卖价格现象。(4分)		结合现场检查和服务监督平台扣分,发现一起扣3分。
	3.定期公布餐厅原材料进货价格信息,及时了解师生的需求,不断改进和提高服务质量。(6分)		

消防管理 (20分)	1.餐厅阳光厨房项目按相关管理规定实行,24小时开放明亮灶视频。操作间、洗消间必须有监控。(5分)	未开机或关键场所不显示的扣5分。
	2.餐厅各功能间按要求配备消防设施(如灭火器、灭火毯等)。(6分)	不按要求配备的扣6分。
	3.餐厅天然气等燃气设备设施及电器设备有专职人员每天检查,并有完整记录。(6分)	有台账和检测的影像资料,否则扣6分。
	4.配合保卫部门做好员工的消防安全培训工作,定期开展员工消防培训。(3分)	每月组织员工学习与培训,有台账,不培训合格不能上岗,员工熟知消防安全常识,不回答或不知道的扣3分。
学生意见 及投诉情况 (20分)	1.有畅通的反映意见渠道,有投诉意见邮箱,有公布投诉电话,广泛听取学生意见,定期开展与学生面对面的沟通交流等活动,有记录,有回复,有改进。(7分)	
	2.师生对当日就餐环境和员工服务态度比较满意,无出现师生不满和投诉现象,开餐期间服务台值班人员在岗。(6分)	结合现场检查和服务监督平台扣分,发现一起扣3分。开餐期间服务台值班人员不在岗扣3分。
	3.及时跟进回复师生的建议与投诉。(7分)	要有意见簿,并做到当天回复,否则扣5分。
关键环节 不合格项目	出现以下情况之一,考核总分不超过60分: (一)师生对服务质量、员工态度、就餐环境、价格品种等投诉每天超过3次; (二)员工与师生吵架,经核实是无理由与师生吵架的; 存在严重安全隐患。	除表中已经列出的扣分值说明外,其他项目每例扣1分。
得分合计 (100分)		

被检查单位负责人:

日期: