

# 大连海洋大学文件

大海大校发〔2014〕122号

---

## 关于印发《大连海洋大学食堂量化 管理实施方案》的通知

各院（部）、处（办）、馆：

现将《大连海洋大学食堂量化管理实施方案》印发给你们，  
请遵照执行。

大连海洋大学

2014年12月15日

# 大连海洋大学食堂量化管理实施方案

为贯彻落实《食品安全法》《食品安全法实施条例》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及省卫计委、省教育厅《关于印发辽宁省高等院校学校卫生监督量化分级管理实施方案的通知》（辽卫发〔2014〕17号）、辽宁省人民政府《转发教育厅、卫生厅关于加强学校卫生防疫与食品卫生安全工作意见的通知》（辽政办发〔2003〕89号）文件精神。加强对食堂餐饮单位的管理，提高服务质量，更好的为师生员工服务，学校决定在我校食堂推行量化管理工作，特制定本方案。

## 一、工作目标

通过在全校实施食堂量化管理，合理配置食品安全监督资源，实现学校食品安全监督向定量的动态管理转变，监管和技术指导并重，提高我校食品安全监督管理的整体水平，杜绝学校突发食品安全事故的发生。

## 二、组织领导及职责分工

学校成立卫生防疫与食品卫生安全工作领导小组和伙食监督委员会。卫生防疫与食品卫生安全工作领导小组由校长担任组长，分管校领导担任副组长，下设办公室，主任由后勤管理处处长担任。成员由各职能部门负责人、各学院书记担任；伙食监督委员会主任由工会负责人和学生工作处处长担任，副主任由渤海

校区管委会办公室负责人、后勤管理处副处长、学生工作处副处长和校团委负责人担任，成员由教师代表和学生代表组成，办事机构设在门诊部。

卫生防疫与食品卫生安全工作领导小组组织并指导学校食堂量化管理工作，领导小组办公室具体实施。

卫生防疫与食品卫生安全工作领导小组与伙食监督委员会联合对我校食堂量化管理工作开展情况进行检查，并将检查结果向全校通报。对优秀经营单位提出表扬，并给予适当奖励。对不合格单位提出限期整改意见，并列入重点监督名单，对整改不到位，仍然存在重大安全隐患的经营单位，终止其经营，并解除合同。

### 三、实施原则及内容

#### （一）量化评价

根据法律、法规、标准和规范要求，做到学校食堂监督工作标准化，公正客观地反映学校食堂状况。

#### （二）量化等级的确定

根据学校食堂量化管理评价积分表，凡综合评价实际得分90%以上者为优秀经营单位；60%-90%为合格经营单位（不含90%）；60%以下者（不含60%）为不合格经营单位，限期整改或终止经营合同。

### （三）卫生监督频次的确定

对各经营单位的检查频次参照前一次量化结果确定，优秀经营单位每学期检查一次，合格单位每学期检查二次。由于处理投诉举报而需要进行监督时不受频次限制。

### （四）适用范围

本方案适用黄海校区、渤海校区以及瓦房店校区的教工和学生食堂。大学生公寓学生食堂参照《大连海洋大学学生食堂检查标准》（大海大〔2011〕225号）执行。

附件：

1. 大连海洋大学食堂卫生量化管理评价记分表
2. 大连海洋大学食堂饭菜质量及服务量化管理评价记分表
3. 大连海洋大学食堂环境及餐具量化管理评价记分表
4. 大连海洋大学食堂监督量化管理评定等级表

## 附件 1

## 大连海洋大学食堂卫生量化管理评价记分表

经营单位名称：		联系电话：	负责人：	
项目（100）	评价指标	该项分值	实际得分	
食品卫生 （70分）	原材料新鲜洁净，符合标准	10		
	半成品及加工后的熟食品与食品原料分开存放，不得接触有毒物、不洁物	8		
	保存食品的冷藏设备经常清理。食品贮存分类、分架、离地存放	7		
	食品贮存场所无有毒、有害物品及个人生活物品	6		
	没有条件制作凉菜的餐饮单位禁止出售凉菜。禁止出售即食食品	6		
	每餐的各种菜品留样不少于 250 克并置于冷藏设备中保存 24 小以上	6		
	食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若超过 2 小时存放的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放	7		
	剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售	8		
	及时处理变质或超过期限的食品	6		
	销售直接入口食品之前必须洗手消毒，必须使用售货专用工具，不得用手直接拿取食品	6		
个人卫生 （30分）	工作人员必须持有有效健康证书方能上岗	6		
	工作人员上岗时必须穿戴工作服、帽，保持洁净整齐	4		
	工作人员要勤洗澡、勤理发、勤洗头、勤剪指甲，不得涂指甲油，不得佩戴首饰上班，男同志不得留长须	4		
	工作人员要定期参加卫生知识教育培训考核	4		
	食堂内禁止随地吐痰，禁止吸烟，禁止梳妆洗刷	4		
	上厕所前应脱去工作服、帽，入厕后应洗手消毒	4		
	工作前、处理食品原料后用洗手液及流动清水洗手	4		
总分 100 分	合理缺项项目总分_____分 应得分_____分 实得分_____分	标化后得分_____分		
有合理缺项时，从总分中减掉该项目分值后，为应得分。即：应得分=100-合理缺项项目总分。 标化后得分=（各项实际得分的总和/应得分）×100				

## 附件 2

## 大连海洋大学食堂饭菜质量及服务量化管理评价记分表

经营单位名称:		联系电话:	负责人:	
项目 (100)	评价指标	该项 分值	实际 得分	
饭菜 质量 (5分)	切菜刀法要讲究,做到色香味形符合要求	1		
	主副食烹饪制作规范,无馊、无变质、不夹生、不焦糊。稀饭干稀适当,米饭硬软合适。发面制品不酸不黄,面点发酵正常,不黄、不酸、不夹生、不“死”、大小均匀,品质好。菜肴色、香、味、形俱佳	2		
	品种要求:早餐主副食品种 10 种以上。中晚餐主副食品种 25 种以上	2		
饭菜 价格 (10分)	价格档次合理,不得超出依照市场情况定出的最高限价	3		
	不得随意哄抬饭菜价格、变相涨价或短斤少两	2		
	饭菜一律明码标价	3		
	饭菜毛利润控制在 25% 以下	2		
服务 态度 (20分)	挂牌上岗、服务热情、文明用语、程序规范,与师生无争吵、打闹现象	7		
	设有低价菜,保持本区域内卫生整洁,保证饭菜温度	3		
	按规定的统一开饭,午餐根据学校作息时间可提前五分钟开饭	3		
	虚心接受就餐人员批评监督,对提出的意见和建议尽快改进,并有回音	3		
	有临时停电、停水、停气的应急措施	4		
安全 管理 (30分)	严格执行食品卫生法,食品卫生管理有制度、有措施,有专职(或兼职)负责食品卫生检查的工作人员,定期检查并有记录	4		
	爱护餐饮设施设备,机械设施设备整洁完好,操作规范安全	3		
	设施设备用完后清洗、保养及时,摆放整齐	3		
	食堂原辅料采购有索证制度并建立有台账	4		
	生食、熟食炊用具严格分开,炊具离地上架,定期消毒,保持洁净并摆放整齐	2		
	有留样制度,留样容器、留样时间、留样数量和条件符合要求,有留样记录	2		
	工作人员上岗着统一装,衣帽整洁,工作区域不吸烟,不戴手饰,不随地吐痰,使用工具售直接入口食品	2		
	有效的卫生许可证上墙。无超范围经营现象	2		
	防火器材齐备、有效,摆放到位,防火、防盗、防投毒措施落实	4		
各种原材料和各种主副食品出现变质、变味、不得加工出售	4			

食品添加剂的使用与管理 (15分)	所使用的食品添加剂有严格的索证和验收制度	4	
	食品添加剂入库后要专人管理，设立专柜（防盗锁柜），出入库及使用登记严格，记录清晰	7	
	无国家明令禁止和保存过期的食品添加剂	4	
废弃油脂管理 (20分)	餐饮服务管理加工过程中产生的废弃油脂有专人负责，定时收集	5	
	收集好的废弃油脂要记录好收集时间及数量	5	
	定时对收集好的废弃油脂与干性废弃垃圾一并按垃圾清运处理	5	
	处理废弃油脂时要记录处理时间、数量、去向及参加人员	5	
总分 100 分 合理缺项项目总分_____分 应得分_____分 实得分_____分 标化后得分_____分			
有合理缺项时，从总分中减掉该项目分值后，为应得分。即：应得分=100-合理缺项项目总分。 标化后得分=（各项实际得分的总和/应得分）×100			

## 附件 3

## 大连海洋大学食堂环境及餐具量化管理评价记分表

经营单位名称:		联系电话:	负责人:	
项目 (100)	评价指标	该项分值	实际得分	
环境要求 (50 分)	坚决贯彻执行中华人民共和国《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》	7		
	食堂卫生划片包干, 责任到人	5		
	各餐厅每个区域、大型设备有专人负责, 实行挂牌责任制	5		
	食堂操作间卫生要求餐餐清洁, 每天小清除, 每周大扫除一次	5		
	食堂内部物品摆放应当分类、分架、隔墙、离地存放, 无交叉污染源	3		
	门窗干净明亮, 厨具、操作台面、案面、洗刷池、地面、成品间、售饭窗口及窗口机保持洁净, 排污沟通畅无异味	5		
	操作间内垃圾桶要盖装, 垃圾及时清除	3		
	使用统一消毒餐具, 严禁使用塑料袋、方便筷	3		
	食堂售饭间内严禁煎、炸、烹、炒加工食品	5		
	食堂内除检查人员、工作人员, 严禁闲杂人员进入	5		
	有完好的防治“四害”设施, 有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件, 保证食品的卫生安全	4		
仓库要求 (20 分)	仓库应无异味、无发霉, 地面、天棚、四周墙壁洁净	5		
	各种原材料和各种主副食品存放应离地面、离墙壁、分类存放, 物品摆放整齐合理	5		
	食品与非食品不能混放, 洗涤用品、药品、有强烈气味的物品及其他有毒有害的物品, 不能与食品同仓存放	5		
	对于超过保质期或发现由于其他原因出现腐烂变质、变酸、生虫、变霉的食品不得加工	5		
餐具消毒 (30 分)	制定清洗消毒工作制度	7		
	餐具清洗到一冲, 二洗, 三消毒, 四净, 五保洁	5		
	洗碗间的卫生干净整洁	5		
	消毒要专人负责, 经红外线柜消毒 20 分钟	5		
	消毒后的餐饮具必须立即贮存在餐具专用保洁柜内备用	5		
	要有专人保管消毒记录	3		
总分 100 分 合理缺项项目总分_____分 应得分_____分 实得分_____分 标化后得分_____分				
有合理缺项时, 从总分中减掉该项目分值后, 为应得分。即: 应得分=100-合理缺项项目总分。 标化后得分=(各项实际得分的总和/应得分)×100				



附件 4

## 大连海洋大学食堂监督量化管理评定等级表

经营单位名称：		负责人：
地址：	联系电话：	评价日期： 年 月 日
量化得分	$(\text{表 1 实际得分} + \text{表 2 实际得分} + \text{表 3 实际得分}) / (\text{表 1 应得分} + \text{表 2 应得分} + \text{表 3 应得分}) = \underline{\hspace{2cm}} \text{分}$	
等级	<u>                    </u> 级	

---

大连海洋大学学校办公室

2014年12月15日印发

---