

附件 1—1

自查清单（学校）

单位名称：_____

日期：____年__月__日

具体内容	检查要点	问题说明
学校基本信息	名称： 地址： 食堂数量： 供餐人数：	
包保干部责任落实情况	1. 基本信息 包保等级： 包保干部姓名： 包保干部职务：	
	2. 是否了解包保主体基本情况 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3. 是否按规定开展包保督导 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 督导时间： 督导中发现的问题：	
学校主体责任落实情况	1. 是否配备食品安全总监 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否配备食品安全员 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如配备，配备食品安全员人数：	
	2. 是否建立并落实食品安全日管控、周排查、月调度制度 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3. 校长（园长）是否每月召开专题会议，听取食品安全总监管理工作情况汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4. 是否将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5. 是否建立食品安全主体责任长效机制： <input type="checkbox"/> 是：_____ <input type="checkbox"/> 否	
	6. 是否建立集中用餐信息公开制度 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7. 是否畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全问题的意见、建议 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
学校食堂承包经营情况	1. 学校食堂是否为承包经营 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否依法签订了承包经营合同 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2. 是否落实食品安全管理制度并履行食品安全责任 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

具体内容	检查要点	问题说明
	3.是否依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.是否存在转包、分包等行为 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.是否建立餐饮服务管理企业评价和退出管理机制 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.承包学校食堂的餐饮服务管理企业的基本情况 名称: _____ 承包年限: _____	
场所和设备 设施清洁维 护	1.保持食堂场所环境清洁,墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.冷冻(藏)、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒等设施设备能正常使用。具有设施设备维护记录。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
鼠类等有害 生物防治情 况	1.是否定期开展食堂内外环境鼠害消杀 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否有消杀记录 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.食堂建筑结构是否能够有效防止鼠类等有害生物侵入 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.鼠类等有害生物防治设施基本情况 是否配备符合实际的防鼠设施并能够有效发挥作用(检查防鼠板、通风口、下水道出入口、暖气等各种管线与外界相通的墙壁缝隙等,检查天花板吊顶是否完整,食堂外是否有食饵站等灭鼠设施) <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 检查炖煮、卤制食品容器是否配备防鼠网罩临时防护设备,周边1米内是否存在便于鼠类通过的设施设备(非强制性要求) <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否配备符合实际的防蝇设施并能够有效发挥作用(检查灭蝇灯类型、悬挂位置,防蝇帘、风幕机等设施是否符合规定) <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工制作 情况	1.采购环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.贮存环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.加工环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.配送环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.餐用具清洗消毒等环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

具体内容	检查要点	问题说明
	5.是否建立食品安全主体责任长效机制： <input type="checkbox"/> 是：_____ <input type="checkbox"/> 否	
场所和设备设施清洁维护	1.保持经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2.冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
鼠类等有害生物防治情况	1.是否定期开展内外环境鼠害消杀 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否有消杀记录 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2.建筑结构是否能够有效防止鼠类等有害生物侵入 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3.鼠类等有害生物防治设施基本情况 是否配备符合实际的防鼠设施并能够有效发挥作用（检查防鼠板、通风口、下水道出入口、暖气等各种管线与外界相通的墙壁缝隙等，检查天花板吊顶是否完整，经营场所外是否有食饵站等灭鼠设施） <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 检查炖煮、卤制食品容器是否配备防鼠网罩临时防护设备，周边1米内是否存在便于鼠类通过的设施设备（非强制性要求） <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否配备符合实际的防蝇设施并能够有效发挥作用（检查灭蝇灯类型、悬挂位置，防蝇帘、风幕机等设施是否符合规定） <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工制作情况	1.采购环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2.贮存环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3.加工环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 4.配送环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 5.餐用具清洗消毒等环节是否符合相关规定 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

