

ICS 03.080

CCS A 16

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL XXX—2023

学校“星级食堂”评定规范

Evaluation specification of school "star canteen"

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 学校“星级食堂”的评定 1

 4.1 评定基本要求 1

 4.2 评定规则 2

 4.3 评定流程 2

5 学校“星级食堂”评定内容 3

 5.1 组织管理 3

 5.2 食品安全管理 4

 5.3 营养健康 5

 5.4 绿色文明用餐 5

 5.5 服务质量控制与改进 5

附录 A （资料性） 厦门市学校“星级食堂”评价表 6

附录 B （资料性） 厦门市学校“星级食堂”申报表 12

参 考 文 献 14

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市集美区市场监督管理局、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：黄珊珊、魏建滨、肖聪聪、黄煜、洪丽君、李振良、吴晓波。

学校“星级食堂”评定规范

1 范围

本文件规定了学校“星级食堂”的术语和定义、评定和管理。
本文件适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园(以下统称学校)“星级食堂”的评定管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

GB 31654、GB/T 27306 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

明厨亮灶 **bright kitchen**
餐饮服务提供者采用透明、视频等方式,向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

3.2

学校食堂从业人员 **employees of school canteen**
食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

3.3

学校“星级食堂” **school star canteen**
经有关部门审核评估后符合本文件要求的学校食堂。

4 学校“星级食堂”的评定

4.1 评定基本要求

- 4.1.1 近三年未发生群体性食品安全突发事件、近两年未受到食品安全相关的行政处罚,餐饮服务食品安全量化分级管理年度等级评定为“优秀”的学校食堂可参评“星级食堂”。
- 4.1.2 “星级食堂”的建筑、附属设施设备、服务项目和运行管理应符合国家现行的安全、消防、卫生、环境保护、劳动合同等有关法律、法规 and 标准的规定和要求。
- 4.1.3 “星级食堂”应执行国家和本省、市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。

4.1.4 “星级食堂”应增强突发事件应急处置能力，突发事件处置的应急预案应作为各“星级食堂”的必备条件。

4.1.5 评定星级后，如食堂营运中发生群体性食品安全突发事件或受到食品安全相关的行政处罚，可按照相关规定降低星级或取消星级，相应星级标志不能继续使用。

4.1.6 评定星级时应以食堂所取得的食品经营许可证的经营者为主体，以食品经营许可证的经营场所为评定范围。

4.1.7 学校食堂星级评定遵循自愿申请、全面客观、注重实效、独立公正、公开透明原则。

4.2 评定规则

4.2.1 星级评定的责任分工

4.2.1.1 厦门市食品安全工作联合会是学校“星级食堂”评定工作的统筹领导机构，其职责是组织“星级食堂”评定实施办法和检查细则的制定。

4.2.1.2 厦门市食品安全工作联合会是学校“星级食堂”的评定机构，具体负责全市学校“星级食堂”的评定工作。

4.2.1.3 “星级食堂”评定由厦门市食品安全工作联合会组织成立星级评定小组，成员应有食品安全、检验检测、卫生健康、教育等领域的专家或专业人员。

4.2.2 “星级食堂”评定办法

4.2.2.1 “星级食堂”的评定参照本文件及附录 A 执行。

4.2.2.2 “星级食堂”分为五个星级，从低到高依次为：一星级、二星级、三星级、四星级、五星级。参评食堂总得分达到 90 分可获评“一星级食堂”，总得分达到 92 分可获评“二星级食堂”，总得分达到 94 分可获评“三星级食堂”，总得分达到 96 分可获评“四星级食堂”，总得分达到 98 分可获评“五星级食堂”。

4.2.2.3 “星级食堂”评定和复核检查工作由星级评定小组承担。

4.2.2.4 获评“星级食堂”一年后，每年可申请一次复核来提升星级，如遇经营方变更等重大变化应对“星级食堂”进行复核。

4.2.2.5 “五星级食堂”每年度应按评定标准进行一次复核。

4.2.3 “星级食堂”的标志和证书

4.2.3.1 “星级食堂”的标志和证书由评定机构统一制作、核发。

4.2.3.2 “星级食堂”的标志应置于学校食堂明显位置。

4.3 评定流程

4.3.1 自查申报。参评食堂参照厦门市学校“星级食堂”评价表(见附录 A)的评定内容进行自查，填报厦门市学校“星级食堂”申报表(见附录 B)并提交“星级食堂”评定机构。

4.3.2 组织评定。评定机构组织星级评定小组在参评食堂现场进行评审。

4.3.3 满意度测评。通过现场访谈、问卷调查等形式组织学校师生对参评食堂进行满意度评分。

4.3.4 研究确定。在星级评定小组打分的基础上，报评定机构进行研究，对达到“星级食堂”评定标准的，进行表彰并颁发相应的“星级食堂”标志，对未能达到“星级食堂”评定标准，提出改进意见和建议。

4.3.5 复查验收。复查验收不达标的，限期改正达标；到期整改不达标的，按照相关规定降低星级或取消星级，撤销相应星级称号、标志和证书。

5 学校“星级食堂”评定内容

5.1 组织管理

5.1.1 制度管理

5.1.1.1 应建立健全并落实各项管理制度，包括但不限于校长（园长）负责制，从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，食品贮存管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度，集中用餐信息公开制度，食品安全与营养状况自查制度，食品安全风险防控动态管理机制，食品留样制度以及餐饮服务食品安全监管部门规定的其他制度。中小学、幼儿园应建立集中用餐陪餐制度。

5.1.1.2 鼓励实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持良好运行。食品安全管理体系及良好管理方法包括 GB/T 27306、危害分析关键控制点等。

5.1.2 经营管理

5.1.2.1 应按照食品经营许可证许可范围依法经营，许可证应在有效期限内，规范悬挂或摆放在醒目处。不得转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证。

5.1.2.2 当引入社会力量承包或者委托经营学校食堂，学校应督促其落实食品安全管理制度，履行食品安全与营养健康责任。实施营养改善计划的学校不应对外承包或委托经营学校食堂。

5.1.2.3 应对市场监管、教育等部门检查中发现的问题及时落实整改。

5.1.2.4 涉及学校集中用餐的重大事项上，应以适当方式听取家委会、学生会、教职工代表大会意见。

5.1.3 人员管理

5.1.3.1 应配备具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，用餐人数 300 人以上的幼儿园、500 人以上实施学历教育的各级各类食堂应明确食品安全管理人员为食品安全总监和食品安全员，明确食堂负责人、食品安全管理人员及相关岗位人员的职责。

5.1.3.2 从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。健康证明宜在学校食堂显著位置进行统一公示。

5.1.3.3 食品安全管理人员每天应对餐饮服务人员的健康、卫生状况进行晨检。患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位并主动向食品安全管理人员报告，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

5.1.3.4 食堂从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照 GB 31654 的有关规定执行。从事加工制作、备餐等接触直接入口食品工作的食堂从业人员，在工作时应当规范佩戴清洁的口罩。

5.1.3.5 食堂负责人、食品安全管理人员和食堂从业人员按照要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。

5.1.3.6 应配备专（兼）职营养健康管理（营养师），明确营养健康管理相关责任要求。营养健康管理相关工作人员应当定期接受营养健康知识和营养健康相关法律、法规、规章、标准培训。

5.2 食品安全管理

5.2.1 采购与贮存

- 5.2.1.1 应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，并落实“一品一码”食品信息追溯等进货查验制度。
- 5.2.1.2 应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。
- 5.2.1.3 食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照 GB 31654 的有关规定执行。
- 5.2.1.4 严格执行禁止非法野生动物交易、长江流域禁捕等相关要求。
- 5.2.1.5 在大米、面、食用油、肉、鸡蛋、奶等大宗食品原料采购中宜优先选购符合供厦食品标准的“鹭品”产品。

5.2.2 加工与制作

- 5.2.2.1 加工与制作过程应执行《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康规定》，符合 GB 31654 的相关要求。
- 5.2.2.2 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
- 5.2.2.3 获得生食类食品制售、冷食类食品制售等许可的食堂，在开展相关食品的加工，及在专间内开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘的加工制作，应严格落实专间的相关卫生制度，操作应符合 GB 31654 的相关要求。
- 5.2.2.4 应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于 48 h。
- 5.2.2.5 在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。

5.2.3 餐饮具清洗消毒

- 5.2.3.1 应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒应符合 GB 31654 的规定。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合 GB 14934 的规定。
- 5.2.3.2 应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

5.2.4 环境整洁卫生

- 5.2.4.1 集中就餐场所应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。
- 5.2.4.2 应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照 GB 31654 的有关规定执行。
- 5.2.5 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。
- 5.2.5.1 传染病流行期间，应开展疫情防控管理工作。

5.2.6 信息公开透明

5.2.6.1 应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证明等信息。

5.2.6.2 应当通过网站或 APP 等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。

5.2.6.3 应实施“互联网+明厨亮灶”，与教育、市场监管部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督，视频资料保存不少于 30 天。

5.3 营养健康

5.3.1 应根据 WS/T 554 学生餐营养指南等标准制定合理膳食营养配餐计划，针对不同年龄段在校学生营养健康需求提供套餐或份饭的食谱目录。

5.3.2 每周应公示带量食谱，明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量、营养素供给量，带量食谱定期更换。

5.3.3 将营养健康相关知识纳入课堂健康教育教学内容，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日等重要时间节点，通过主题班会、课外实践等形式开展相关科学知识普及和宣传教育活动，如宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，宣传能量和脂肪等的一日及三餐摄入量建议。

5.3.4 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

5.4 绿色文明用餐

5.4.1 应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，并引导用餐人员合理点餐、适量取食。

5.4.2 应采用分餐制供餐，提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用；配备洗手、消毒设施或用品；座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

5.4.3 应将“制止餐饮浪费”纳入餐饮加工经营全过程，减少原材料采购、备料中的浪费行为。

5.5 服务质量控制与改进

5.5.1 应设置畅通的投诉评议渠道，如学校网站或者 APP、意见箱、电话热线等，以供投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议。应及时妥善解决师生反映的食品安全问题并详细记录处理情况。

5.5.2 开展现场满意度调查，师生满意度应达到 80%以上。

5.5.3 每学期应至少开展一次家长、师生等参加的“食堂开放日”活动，并由师生及学生家长代表组成食品安全检查员队伍，对食堂和集中就餐场所开展检查和测评。

5.5.4 鼓励有条件的学校聘请专业第三方监测评估机构开展食品安全风险评价，查找问题，消除风险，提升食品安全管理水平。

附录 A

(资料性)

厦门市学校“星级食堂”评价表

厦门市学校“星级食堂”评价表如表A.1所示。

表 A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表

学校名称：_____ 学校校长：_____ 食堂名称：_____

食堂经营者名称：_____ 经营场所地址：_____

食品经营许可证号：_____ 食堂安全总监：_____ 食品安全管理员：_____

联系电话：_____ 运营方式：☐ 自营 ☐ 承包（承包企业名称：_____）

评价细则				
(1) 星级评定小组对学校食堂进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，一般项和加分项的检查结果方才有效。 (2) 餐饮服务食品安全量化分级管理年度等级评定为“优秀”的学校食堂可参评星级食堂。 (3) 一般项满分50分，对于一般项的检查，星级评定小组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则，即该项扣分超过满分的，不再继续扣分。有合理缺项默认得分。 (4) 总得分=基本项得分+一般项得分，在符合(2)的基础上，总得分达到90分可获评“一星级食堂”，总得分达到92分可获评“二星级食堂”，总得分达到94分可获评“三星级食堂”，总得分达到96分可获评“四星级食堂”，总得分达到98分可获评“五星级食堂”。 (5) 达到“星级食堂”推荐标准的（即符合(4)的基础上），则加分项得分有效。加分项适用“加分加满为止”原则，即该项加分超过满分的，不再继续加分。				
否决项				
序号	评价内容	评价结果	备注	
1	近三年未发生群体性食品安全突发事件	☐ 是 ☐ 否		
2	近两年未受到食品安全相关的行政处罚	☐ 是 ☐ 否		
基本项				
序号	评价内容	评价标准	满分	得分
1	餐饮服务食品安全量化分级管理年度等级评定为“优秀”	按照《餐饮服务食品安全监督动态等级评定总表》进行评价得分高于（含）90分。本项得分=动态等级评分*0.5。	50	

表A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表（续）

一般项					
项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
组织管理 (20分)	1	建立并落实校长（园长）负责制	前两项发现以下任一项，本项不得分： a) 不以校长（园长）为法定代表人(或负责人)，或校长（园长）已更换，但许可证未变更； b) 未建立校长（园长）为第一责任人的学校食品安全管理领导小组，学校无相应文件； c) 学校将校园食品安全作为学校安全的重要内容，每学期进行专题研究。抽查一位校领导或校方管理人员，对其掌握《食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》情况进行现场测试，不及格的扣3分	4	
	2	中小学、幼儿园建立并落实集中用餐陪餐制度	发现以下任一项，本项不得分： a) 未制定陪餐制度和计划，未明确陪餐人员及职责、内容与要求等； b) 陪餐记录不完整或无记录，未及时解决陪餐过程中发现的问题和反馈意见	2	
	3	建立并落实集中用餐信息公开制度	未建立集中用餐信息公开制度并落实的扣1分	1	
	4	建立并落实食品安全风险防控动态管理机制	制定食品安全风险清单，检查日管控、周排查、月调度台账，无对应台账记录的每项扣1分，扣完为止	3	
	5	对市场监管、教育等部门检查中发现的问题及时整改	检查记录发现问题未落实整改的扣2分（整改期限较长需分阶段进行的应明确整改计划及时间节点）	2	
	6	传染病流行期间，学校食堂应开展疫情防控管理工作	发现以下任一项，本项不得分： a) 未建立疫情防控应急预案的； b) 未按照国家和省市有关传染病防控的政策和措施执行的	1	
	7	涉及学校集中用餐的重大事项上，应以适当方式听取家委会、学生会、教教职工代表大会意见	查看记录，未听取的扣1分	1	
	8	引入社会力量承包或者委托经营学校食堂	以下要求，不符合的一项扣1分，扣完为止： a) 学校应当以招投标方式公开选择承包方或委托经营方。 b) 学校应与承包方或委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全和营养健康方面的权利和义务。 c) 学校应督促承包方或委托经营方落实食品安全管理制度，履行食品安全与营养健康责任 实施营养改善计划的学校对外承包或委托经营学校食堂，则本项不得分。	2	

表A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表（续）

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
	9	记录与文件管理制度	以下要求，不符合的一项扣 2 分，扣完为止： a) 按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于 6 个月； b) 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年	4	
食品安全管理 (7 分)	10	中小学、幼儿园不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。严格执行禁止非法野生动物交易、长江流域禁捕等相关要求	每发现 1 例扣 1 分，扣完为止	2	
	11	按要求实施“互联网+明厨亮灶”，与教育、市场监管及卫生健康部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督	未实施互联网+明厨亮灶的扣 2 分	2	
	12	在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理	不符合扣 1 分	1	
	13	应当通过网站或 APP 等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息	未公示扣 1 分	1	
	14	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）	供餐过程中食品受到污染的，扣 1 分 未采取有效防护措施的，扣 0.5 分 用餐时就餐区有扬尘活动的，扣 0.5 分 扣完为止	1	

表A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表（续）

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
营养健康 (8分)	15	配备专（兼）职营养健康管理人员（营养师），明确营养健康管理人员相关责任要求	未配备扣1分 未明确责任扣1分	2	
	16	营养健康管理相关工作人员应当定期接受营养健康知识和营养健康相关法律、法规、规章、标准培训	未培训扣1分 无培训记录扣0.5分 培训考核有未通过人员的扣0.5分 扣完为止	1	
	17	应当根据《学生餐营养指南》等标准制定合理膳食营养配餐计划，针对不同年龄段在校学生营养健康需求提供套餐或份饭的食谱目录	未制定扣1分	1	
	18	每周公示带量食谱，明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量、营养素供给量，带量食谱定期更换	未公示扣1分	1	
	19	将营养健康相关知识纳入课堂健康教育教学内容，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日等重要时间节点，通过主题班会、课外实践等形式开展相关科学知识普及和宣传教育活动，如宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，宣传能量和脂肪等的一日及三餐摄入量建议（每学期不少于1次）	未开展扣2分	2	
	20	中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育	未开展扣1分	1	
绿色文明 用餐 (5分)	21	文明用餐、厉行节约	引导学生合理点餐、适量取食，不挑食、不剩饭、不倒饭，自觉抵制铺张浪费行为，不符合要求扣1分	1	

表A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表（续）

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
服务质量控制与改进 (5分)	22	采用分餐制供餐	不符合以下要求的,发现一项,扣1分,扣完为止: a)提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具,并引导用餐人员使用; b)配备洗手、消毒设施或用品; c)座位间保持一定距离,避免高密度聚集用餐	2	
	23	将“制止餐饮浪费”纳入餐饮加工经营全过程,加强管理,减少原材料采购、备料中的浪费行为。	实行用餐人员动态管理,做到按用餐人数采购、做餐、配餐,没有开展扣2分	2	
	24	学校应设置畅通的投诉评议渠道,如学校网站或者APP、意见箱、电话热线等,以供投诉食品安全问题及进行食品安全满意度评议。	未设置投诉渠道的扣1分	1	
	25	开展家长、师生等参加的“食堂开放日”活动,由师生及学生家长代表组成食品安全检查员队伍,对食堂和集中就餐场所开展检查和测评,并有完整记录(活动照片、活动内容等),每学期不少于1次	未开展或记录的扣1分	1	
其他项 (5分)	26	星级评定小组在评定过程中开展一次现场满意度测评,随机了解师生对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面的评价,满意度应达到80%及以上	满意度介于70%(含)~80%(不含)的扣1分 满意度低于70%扣2分	2	
	27	未在12345政务便民服务热线、12315消费者权益保护热线等平台发现与参评食堂有关的投诉记录	有投诉记录且经核实情况属实的扣1分	1	
其他项 (5分)	28	星级评定小组在评定过程中发现的其他未执行《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康规定》,不符合GB 31654-2021以及国家和本市其他有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求的问题	可视情况酌情扣分,扣分上限为5分	5	

表A.1 厦门市学校“星级食堂”评价表（续）

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
加分项 (5分)	29	食堂内部采取更为先进、严于通用规范的食品安全管理方法，实际执行且取得实效的	加0.5分	0.5	
	30	学校食堂配备食品快检室，并实施快检，及时对快检结果进行公示	加0.5分	0.5	
	31	学校食堂通过HACCP或ISO22000体系认证	加0.5分	0.5	
	32	以食堂为主体组织举办膳食营养相关宣传活动，包括营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等形式，并有相关宣传报道的	加0.5分	0.5	
	33	在市级以上新闻媒体报道典型经验，在市级以上推广应用	一例加0.5分，上限为1分	1	
	34	建设食品采购管理、出入库管理、智能售饭、收支管理等信息管理系统，食堂实施信息化智能化管理	加0.5分	0.5	
	35	中小学、幼儿园建立家长陪餐制度，健全相应工作机制。	加0.5分	0.5	
	36	采用供厦食品产品标准，作为食品原料的采购验收依据，并在大米、面、食用油、肉、鸡蛋、奶等大宗食品原料采购中优先选购符合供厦食品标准的“鹭品”产品	每个大宗产品加0.2分，上限为1分	1	
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日		

注：此资料性附录的分值可根据有关部门要求进行调整

参 考 文 献

- [1] DB4403/T 163—2021 学校食堂建设与管理规范
- [2] T/SFSF 000001—2021 放心餐厅、放心食堂管理规范
- [3] DB63/T 2111—2023 学校食堂管理和服务规范
- [4] 中华人民共和国主席令第21号 《中华人民共和国食品安全法》
- [5] 中华人民共和国国务院令第721号 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [6] 中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号 《学校食品安全与营养健康管理规定》
- [7] 国务院办公厅 国办发〔2017〕 60 号 《国民营养计划（2017—2030年）》
- [8] 国务院办公厅 国办发明电〔2020〕 21号 《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》
- [9] 国食药监食〔2011〕178 号 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》
- [10] 国家市场监管总局〔2018〕12 号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- [11] 《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》（2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）
- [12] 国卫办食品函〔2021〕316号 《营养与健康学校建设指南》
- [13] 国市监食监二〔2018〕32号 《市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》
- [14] 国家市场监督管理总局令第60号 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
- [15] 教财〔2022〕2号教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知
- [16] 中国营养学会，中国学龄儿童膳食指南[M]，（2016）. 北京：人民卫生出版社，2016.
- [17] 鲁教后勤字〔2021〕2号《山东省中小学校规范化食堂建设实施方案》附件《山东省中小学校规范化食堂评价标准》
- [18] 厦市监食综〔2020〕11号《厦门市校园食品安全守护行动实施方案（2020-2022年）》
- [19] 厦市监办〔2022〕2号 《厦门市市场监督管理局关于印发全市市场监督管理工作会议任务分解及责任分工表的通知》
- [20] 《厦门市“明厨亮灶”建设规范指引》
- [21] 《厦门市2022年春季学校校园及周边食品安全工作检查打分表》