

无锡学院后勤管理处、基建处文件

后勤〔2026〕1号

无锡学院食堂检查方案

通过构建常态化食堂检查体系，促进各食堂落实好公益性政策规定和食品安全要求，提高食堂饭菜质量，稳定饭菜价格，进一步提高食堂经营服务水平，为推动高等教育高质量发展营造良好环境。

第一章 检查时间

第一条 定期检查

(1) 每日常规检查：食堂各班组每日营业前、后对加工区域、设备清洁、原料储存等进行基础检查，重点查看食品留样、餐具消毒记录。后勤管理处专人每天下午重点抽查一个餐饮公司的相关情况。

(2) 每周例行检查：每周三下午由后勤管理处牵头，联合食堂管理人员、食品安全专员对照《食堂饭菜价格和质量监管日常检查量化评分表》《食堂服务及内部管理监管日常检查量化评分表》《食堂食品卫生安全监管日常检查量化评分表》《食堂环

境卫生管理监管日常检查量化评分表》进行全流程检查，检查内容覆盖采购、加工、卫生等环节，并客观公正评分一次。

(3) 每月专项检查：每月最后一周开展专项检查（如食品安全管理、微生物防控、燃气安全等），并邀请第三方专业检测机构拉网式排查一次。

第二条 不定期抽查

(1) 随机抽查：每月至少2次突击检查，时间不固定，重点检查剩饭剩菜处理情况，早餐、快餐品类和价位的情况，下水道卫生等管理情况。

(2) 季节性检查：针对夏季高温、冬季冷冻等特殊季节调整检查重点（如防蝇防鼠、冷藏设备效能），不定期开展专项检查。

(3) 专项检查：根据上级部门需要或者实际工作需要，不定期开展专项检查。

第三条 节假日寒暑假全面检查

每学期初、末和每次小长假前后，联合市场监管部门开展全面检查，涵盖资质审核、设备维护、制度执行等，确保符合学校的相关管理规定。

第二章 检查内容与标准

第四条 食品安全管理与价格监管

(1) 原料采购与储存：查验供应商资质（营业执照、食品经营许可证等），台账记录完整（名称、数量、日期、供应商信

息)是否完整。检查仓库分类存放生熟食材,温度、湿度是否符合标准,无过期或变质食品。

(2) 加工过程:检查操作人员穿戴工作服、口罩,刀具案板生熟分开,食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 是否达标。检查是否禁用高风险食材(如四季豆、野生蘑菇),是否禁止制售冷荤凉菜。

(3) 食品留样:检查每餐留样量 ≥ 125 克、冷藏保存48小时以上是否达标,记录名称、时间、责任人等是否正确完整。

(4) 饭菜种类与价格:每日是否供应主荤/半荤/素菜 ≥ 8 种,满足多样化需求;饭菜是否明码标价公示,无价格欺诈行为;每日每餐次售卖的饭菜单价的高价菜(4元以上)、中价菜(2元以上,4元及以下)、低价菜(2元以下,含2元)比例为3:4:3是否达标。

第五条 卫生与环境

(1) 设施设备:检查后厨排水是否畅通、油烟机有无油污积存,冷藏设备温度是否达标(冷藏 $0-4^{\circ}\text{C}$,冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)。餐具消毒设备是否正常运转,消毒后是否存放于专用保洁柜。

(2) 环境卫生:地面是否无积水油污,垃圾桶是否加盖、是否做到日产日清,操作间无鼠虫害痕迹。就餐区桌椅是否整洁,洗手设施是否配备洗手液、纸巾。

第六条 人员管理

(1) 健康与培训：从业人员是否持有效健康证并公示，每年是否至少1次体检，是否定期参加食品安全培训。禁止佩戴首饰、留长指甲，操作前洗手消毒是否规范。

(2) 服务规范：服务态度热情，是否设置投诉渠道并24小时内反馈处理结果。

(3) 晨午检管控：加强从业人员的晨检、午检制度执行情况监督管理。

第七条 制度与应急

(1) 制度执行：公示《食品经营许可证》、量化分级标识（A/B级），相关管理制度记录完整。大宗食品（米面油等）集中采购，签订合同明确安全责任。

(2) 应急预案：是否制定火灾、食物中毒等突发事件处置流程，是否每学期至少1次演练。

第三章 问题整改与反馈

第八条 当场记录与整改

检查发现问题需现场记录，明确整改期限（一般问题3天内，严重隐患立即停业整改）。谁检查出来的问题，谁跟踪整改到底。检查整改的数量，作为餐饮科评优推优的一项重要指标，纳入考虑范围。一个礼拜查出问题低于3条的员工，部门组织专项培训班，组织培训学习。

第九条 跟踪复查

整改后3日内复查，未达标则通报批评或追究责任。

第十条 总结公示

每月形成考核结果，存档备查，接受师生查阅监督。