

## 文明食堂创建 6T 标准化建设评估情况

学院食堂工作事关每一个学生的身心健康，事关学院的声誉与发展。我院食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，认真做好学院的食堂工作。

### 一、领导重视，周密布署。

每学期初，学院后保处要召开专门食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以院长为首的学院食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。分管人员具体落实，后保处领导不定时到食堂和学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时进行改进。平时能积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，每次提出的整改意见都能及时进行整改。

### 二、加大投入，改善条件。

今年，我们对学院食堂格局进行了部分调整，增加二楼洗碗间的隔板、更换一楼洗菜间和洗碗间的位置，布局更加科学卫生。购置了新的设施设备，包括六门冰箱、五眼灶台，保温汤桶、蒸箱等设备；对于老旧损坏的桌椅进行维修更换；此外还购置了新的碗筷、盘子进行置换。食堂硬件条件的改善，为学校食品安全工作提供了必要的物质保证。免除了食堂的水电煤等费用，完成市教委对我院学生食堂专项补贴工作。

### 三、健全制度，确保卫生。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒事件的发生，6T 标准化采取了以下措施：

1、食堂能严格执行国家的《食品安全法》，有各项安全制度和措施，并不定期进行检查，工作人员能自觉按要求上岗和操作。

2、各类安全卫生管理制度完善，建立有以下制度：《食堂分管人员工作职责》、《食堂卫生管理制度》、《操作间管理制度》、《餐具、用具清洗消毒制度》、《食品采购验收制度》、《原料采购索证登记制度》、《库房管理制度》、等，并与各类人员分别签订了安全责任书，要求从业人员严格按照制度办事，确保不发生安全责任事故。

3、认真细致做好过程管理：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，食品进货由专门的人员进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全。

4、做好消毒工作：每次用餐后所有的餐具、用具都用开水消毒，并放消毒柜进行消毒，确保干净卫生。

5、库房由专人保管，库存物品能按要求分类储存，该上架的上架，该冷藏的冷藏；确保安全卫生。

6、食堂工作人员每年都进行体检，按要求持证上岗。要求炊事员每天在更衣间更衣后上岗，上岗时必须穿工作服。同时严格要求食堂工作人员搞好个人卫生，勤剪指甲、勤洗手、勤洗工作服。

7、学生就餐时，督促学生文明用餐，并要求学生用餐完毕后自行放到餐具回收处，餐后由专人打扫餐厅卫生。

8、每周不定时检查食堂的卫生及安全隐患，并做好检查记录，切实保证食堂的清洁、卫生、安全。

“民以食为天，食以安为先”，坚持从细节入手，从小处着手，从每个环节抓起，坚持事事抓，时时抓，力争使我院的食品卫生安全工作规范化、科学化的管理轨道。在今后的工作中将继续坚持不懈，常抓严管，全力构建健康、安全、高效、优质的饮食服务体系，切实为

学院的稳定和发展做出应有的贡献。

#### 四、检查反馈，精益求精

2021年11月17日，2021年度上海高校食堂“六T”评估工作组到我院进行检查评估暨复查工作。在后保处老师和食堂经理的陪同下，工作组参观了我校食堂，重点检查了食堂从业人员有效健康证明的持有情况，加工经营场所相应卫生设施状况，采购食品原料索证、入库及使用情况，各项卫生管理制度落实情况，食品贮藏、加工是否符合操作规程，有无销售过期变质、“三无”食品等违法违规行为，每日食品留样情况等。此外，工作组还对食堂工作人员进行了6T知识的抽查。

从检查情况看，食堂总体的卫生状况较好，能够按照国家有关法律法规的规定生产经营，认真做好食品卫生工作，并落实好相应的卫生管理措施。食堂工作人员对于6T知识熟识，符合6T食堂的要求。

未来，后保处将进一步加强学院食堂食品卫生安全管理，努力提升学院食品卫生安全工作水平，为广大师生提供更好的饮食服务。

