附件

学校食品安全体系检查资料目录

**1.主体信息**

1.1事业单位法人证书

1.2食品经营许可证

**2.平面布局**

2.1学校正面照片

2.2食堂照片

2.3学校食堂平面布局图

2.4食堂管理体系图

**3.设施设备清单**

**4.供货资质**

4.1采购品种目录

4.2供货商花名册

4.3\*\*公司

4.3.1营业执照

4.3.2食品经营许可证

4.3.3供货合同

4.3.4食品检验报告

4.4\*\*公司

**……**

**5.人员信息**

5.1食堂管理人员及从业人员花名册

5.2人员健康体检证明

**6.制度管理**

6.1原料采购制度

6.2入库查验制度

6.3索证索票制度

6.4清洗消毒制度

6.5食堂风险排查制度

6.6餐厨废弃物处置制度

6.7从业人员培训制度

6.8健康管理和晨检制度

6.9食品留样制度

6.10食品添加剂管理制度

6.11校（园）长陪餐制度

6.12反餐饮浪费制度

**7.校园食品安全事故应急处置预案**

**8.食品安全风险自查记录**

**9.学校食品安全责任保险**

**10.餐厨废弃物处置**

**11.从业人员培训**

11.1培训计划

11.2培训记录

11.3网络培训证书

**12.食品添加剂管理**

**13.“三防”措施落实**

**14.反餐饮浪费宣传引导**

**15“陇上食安”智慧监管平台使用情况（\*月\*日截图）**

**16.食品安全抽样检验**

16.1抽样检验告知书

16.2抽样单

16.3抽样检验报告

**17.学校食堂食品安全风险检查要点表**

**18.风险评估报告**

**19.校园周边食品安全检查**

19.1校园周边食品经营单位花名册

19.2检查表