|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件1 **安全生产监管考核表** | | | | |
| ( )年( )季度 | | | | |
| 食堂名称: 考核人: 考核日期: 年 月 日 | | | | |
| 指标内容 | 评分要求 | 分值 | 得分 | 备注 |
| 索证索票 | 资质材料不齐全，每次扣1分 | 4 |  |  |
| 食材加工环节符合要求 | 未分类、分区加工，每次扣1分 | 4 |  |  |
| 半成品储存符合要求 | 未按要求分类适温储存，每次扣1分 | 4 |  |  |
| 饭菜出餐符合要求 | 饭菜未烧熟烧透，未保温，每次扣4分 | 4 |  |  |
| 水电气管理 | 下班后未关闭水电气，每次扣7分 | 7 |  |  |
| 消防安全管理 | 消防栓有遮挡，灭火器等配备不足，消防通道堵塞，每次扣7分 | 7 |  |  |
| 合 计 | | 30 |  |  |
| 注:存在严重安全风险隐患的，安全生产监管考核指标得0分。 | | | | |