

学校食安会例行检查食堂

——大力践行科学监管理念，全面提升饮食安全服务水平

为落实学校食堂监督管理机制，促进学校食堂服务水平，提高餐食保障质量，确保学校食堂食品安全工作的稳定，学校食品安全管理委员会（简称食安会）联合检查小组于3月30—31日下午开展食堂菜品核价、台秤核重等专项监督检查。参加本次检查的食安会联合检查小组成员有徐正义、邱澄、冯勇、谢颖、马箫、丁向丽、王小莉、邱铮、谢思宇。

检查组成员对教职工食堂后厨进行菜品营养搭配、制作过程、餐食重量及运营情况的专项抽查。通过随机点菜制作炒肉丝、回锅肉、尖椒鸡菜品，每份菜品用500g肉类加工后可分别制做出成品6-8份。各成员对菜品的品尝给予了高度评价。



检查组成员随后又对食堂计量台秤进行核查，经过比对检查，学校各食堂使用的全部计量台秤均达标，无不合格、不合规的现象存在。

食安会领导小组成员徐正义指出，各食堂要本着对学校、师生和社会高度负责任的态度，在保证食品安全的基础上，也要保障餐食服务品质，确保全校师生吃得安全、吃得放心、吃得健康。

