

上海市学校后勤协会

沪学后协〔2022〕17号

关于开展2022年度上海市中等职业学校“六T”实务现场管理达标（示范）食堂评选和复查工作的通知

各中等职业学校：

根据上海市教育委员会《关于切实做好中等职业学校后勤管理与服务保障工作的通知》（沪教委〔2021〕2号）和关于创建市级安全文明校园及做好学校食品安全工作等有关文件精神，结合本市中等职业学校的实际情况，为进一步推进本市中等职业学校食堂“六T”实务现场管理，进一步夯实学校食堂管理基础，上海市学校后勤协会中职分会决定继续开展2022年度（第七批）上海市中等职业学校“六T”实务现场管理达标（示范）食堂评选活动，同时对2015年度（第一批）和2020年度（第五批）上海市中等职业学校“六

T”实务现场管理达标（示范）食堂进行复查。本次活动以《上海市中等职业学校食堂“六T”实务现场管理标准》（附件1）为准则，以现场检查为依据，组织专家对申报学校食堂进行全面的评估。现将有关工作通知如下：

一、评选及复查范围

（一）申报：

凡符合以下情形的本市各中等职业学校食堂均可申报：

1、未获得“六T”称号的学校食堂；

2、已被评为“六T”达标食堂，希望提升为“六T”示范食堂的；

3、申报以学校为单位，即XX学校XX食堂（食堂是外包的，应附外包企业营业执照复印件），并认真填写申报表（附件2）；

4、申报时间：2021年9月19日至10月14日；

5、申报方式：各中等职业学校自荐或推荐。

（二）复查：

1、复查食堂为2015年度（第一批）和2020年度（第五批）上海市中等职业学校“六T”实务现场管理达标食堂（附件3）；

2、复查食堂无需申报。

二、评审时间和方式

1、检查评审时间：2022年12月中旬

2、由上海市学校后勤协会中职分会会同上海市学校后勤协会餐饮管理专业委员会组织专家，对申报及复查学校食堂进行现场检查（附件2），提出评评审和复查意见，并报上海市学校后勤协会批准。

三、授牌和复查

1、符合《上海市中等职业学校食堂“六T”实务现场管理标准》，且评审通过的“六T”达标（示范）食堂，经上海市学校后勤协会网公示无异议后，由上海市学校后勤协会予以授牌。

2、复查原则上每两年一次，对获得“六T”达标（示范）的食堂进行复查。复查未通过的，其中，达标食堂取消“上海市中等职业学校‘六T’达标食堂”资格；示范食堂的降为达标食堂，直至取消“六T”食堂资格。

四、联系方式

请有关学校于2022年10月14日前将申报书面材料加盖单位公章后，寄上海市学校后勤协会中职分会，并将电子版发送中职分会邮箱，逾期不予受理。

联系人：夏骏

联系电话：18116078709，传真：62844662

联系地址：普陀区真南路1008号 邮政编码：200331

邮箱：xiaj@shitac.net

附件 1：《上海市中等职业学校“六 T”实务现场管理
达标食堂评分标准》

附件 2：《2022 年度（第七批）上海市中等职业学校
“六 T”实务现场管理达标食堂申报表》

附件 3：《2015 年度（第一批）、2020 年度（第五批）
上海市中等职业学校“六 T”实务现场管理达标食堂》



附件 1: 上海市中等职业学校“六 T”实务现场管理达标食堂评分标准

检查项目	检查内容	标准分	得分
个人卫生	持证上岗（有效健康证、上岗证），衣冠整洁、不外露长发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰、戴口罩符合卫生要求，落实实名晨检制度。	5	
六 T 知识	熟知“六 T”要点（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）。	3	
标识图表	标识、标签、图标张贴整齐规范、内容符合要求，无脱落、翘起，无受潮、损坏。	2	
视觉管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、加工生、熟食品的刀、砧板、操作台等工、用具有区别标识； 2、常用毛巾、抹布分色及悬挂与标识相符（标识上墙）； 3、采用化学消毒方法的应有药物与水相配比的（容器）刻度线，且配比符合消毒要求（配方上墙）； 4、仓库内食品摆放整齐并有先进先出标识（有生产日期及保质期登记卡），主食存放隔墙离地，仓库通、排风设施完善有效； 5、各类设备设施安放整齐，操作台面上摆放的工、用具有对应标记； 6、废弃油脂存放有专用容器和标识； 7、厨房（备餐间）地沟、地漏设置符合要求。 	10	
地面干燥	<ol style="list-style-type: none"> 1、水池、开水炉等存水容器、大小灶下水管、空调排水管等无漏水现象； 2、拖把、扫把悬挂处下方有接水措施； 3、清洗后食材搬运和存放有防滴水的小推车和货架； 4、厨房工作场地保持干燥，其中操作间、备餐间、点心间等处无明显水迹，洗菜间、洗碗间等处地面无明显积水； 5、就餐区域桌椅清洁，环境整洁，地面不湿滑。 	10	

规范存放	1、清洗和未清洗食材使用不同的盛器区分存放（标识上墙）； 2、各类容器，工、用具，厨具等分类规范存放（标识上墙）； 3、冰箱、冷库内食品储存规范无叠放，与标识相符； 4、各类食品盒摆放整齐、整洁、加盖； 5、各类小推车摆放对标到位、整齐清洁； 6、各类碗、盆、盘等容器摆放整齐、整洁对标； 7、拖把、扫把、簸箕、刮水具等清洁用具规范悬挂放置； 8、个人物品存放规范。	20	
安全卫生	1、炉灶灶面、地面、脱排、水沟等处无油腻污垢，工作场地地面整洁、无污物、不粘鞋，阴沟明沟无沉积物、无异味； 2、工作台面、容器工具、机械设备周边及厨房内外无污垢、残存物、杂物； 3、冰箱、冷库内外整洁、无残存物、积水，冰箱（库）内无明显积霜，冰箱温度显示正常； 4、墙面、房顶整洁无污物，垃圾分类，垃圾桶有盖、清洁，环境干净整洁，有防虫防鼠措施； 5、二次更衣间设置和二次更衣规范有效； 6、有厨房门禁系统且食堂技防设施完备，符合市教委《食堂安全防范技术标准》； 7、消防设施设备按要求配备，定期检测、完好，有逃生指示灯、应急灯、逃生通道标识等； 8、各类机械设备有相对应的操作规程并上墙，刀具上锁。	20	
清洗消毒	各类消毒设施设备齐全（含紫外线灯），符合要求，厨房及备餐间内容器、厨具等当餐消毒，各类消毒规范并有记录。	10	
食品质量	食品烧熟煮透、质量新鲜，无过期、霉变、腐烂、异味等情况，制作过程符合食品卫生要求。	10	
台账记录	食品添加剂落实“五专”管理并公示，食品经营各类证照齐全，各项台账记录完整，有“六T”工作检查记录。	10	

注：1. 各类证照：餐饮服务（食品流通）许可证、营业执照（三证合一）、农药残留报告和检验检疫证、豆制品送货单等证明。

2. 台帐记录：采购和验收记录、食品添加剂领用和使用记录、各类消毒记录（含餐厨具洗消、紫外线消毒等）、食品留样记录、剩菜管理记录、晨检记录、餐厨垃圾和废弃油脂处置记录等。

附件 2:

2022 年度（第七批）上海市中等职业学校

“六 T” 实务现场管理达标食堂申报表

单位名称			
主管校领导		联系电话（手机）	
食堂名称			
食堂地址			
主管食堂科长		联系电话（手机）	
联系人		联系电话（手机）	
邮箱地址		员工人数	
食堂建筑面积（平方米）		餐位数	
申报理由（可附页，外包食堂请注明公司名称）			
主管食堂负责人（签字）： 日期： 年 月 日			
学校意见			
（学校盖章）： 日期： 年 月 日			

附件 3:

**2015 年度（第一批）和 2020 年度（第五批）
“六 T” 达标食堂复查名单**

序号	学校名称	参评食堂	批次	荣誉
1	上海市材料工程学校	食堂	第一批	示范
2	上海港湾学校	食堂		示范
3	上海市城市科技学校	一楼食堂		达标
4	上海市松江区新桥职业技术学校	食堂		达标
5	上海市行政管理学校	一楼食堂		达标
6	上海商业会计学校	陆家浜校区食堂		达标
7	上海市第二轻工业学校	食堂		达标
8	上海新闻出版职业技术学校	青浦校区食堂	第五批	示范
9	上海市建筑工程学校	食堂		达标
10	上海市公用事业学校	嘉定校区食堂		达标