

项目编号：10754-2024-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：延安市康圣餐饮管理服务有限公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☒环境管理体系（EMS）

☒职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☐食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）： 郭力

审核组员（签字）： 高艳

报告日期：

2024 年 7 月 24 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书■首末次会议签到表■文件审核报告
■第一阶段审核报告■不符合项报告□其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：郭力

组员：高艳



受审核方名称：延安市康圣餐饮管理服务有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	郭力	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-2263290 2023-N1EMS-2263290 2022-N1OHSMS-1263290 0	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
2	高艳	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2024-N1QMS-1407290 2024-N1EMS-1407290 2024-N1OHSMS-1407290 0	E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王联合	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**质量管理体系, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O：GB/T45001-2020 / ISO45001：2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☐结合审核☐联合审核☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消费者



权益保护法、中华人民共和国电力法、中华人民共和国标准化法实施条例、中华人民共和国招标投标法实施条例、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国噪声污染防治法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国固体废物环境污染防治法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国职业病防治法等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂、GB 16565-2003 油炸小食品卫生标准、GB/T 16569-1996 畜禽产品消毒规范、GB 16798-2023 食品机械安全要求、GB/T 22003-2017 合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求、GB/T 22748-2022 饮食加工设备 电动设备 立式和面机、GB/T 23242-2022 饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机、GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品、GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品、GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年07月23日 上午至2024年07月24日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月10日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：餐饮服务（热食类食品制售）

E：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：陕西省延安市宝塔区百米大道延安小学

办公地址：延安市宝塔区迎宾大道 33 号院

经营地址：延安市宝塔区迎宾大道 33 号院（延安实验小学内）

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无。

1.5.4 一阶段审核情况：



于 2024-07-21 8:30:00 上午至 2024-07-21 17:00:00 下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：Q 生产过程控制。 EO 运行策划和控制； EO 绩效测量和监视。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:综合部 7.2，后勤保障部 7.1.5

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 8 月 4 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 7 月 21 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

Q 生产过程控制。 EO 运行策划和控制； EO 绩效测量和监视。管理人员加强体系文件学习。

3) 本次审核发现的正面信息：

管理体系健全，领导能够重视，各部门能够贯彻执行体系文件。

1) 成熟度评价：

最高管理者对管理体系高度重视和支持，并对标准有一定程度的理解和掌握，积极组织督促和管理各部门，严格贯彻执行管理体系要求，从而确保管理体系正常运行。

2) 风险提示：

Q 生产和服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。EO 运行策划和控制； EO 绩效测量和监视。管理人员加强体系文件学习。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无。

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2012 年 5 月 11 日，体系实施时间：2024 年 1 月 10 日



2) 法律地位证明文件有:

查《营业执照》统一社会信用代码:91610400MA6XM0NG57, 注册资金: 1000 万(元), 2015-11-04 至 无固定期限。

查《食品经营许可证》许可证编号:J26106020235653, 住所: 陕西省延安市宝塔区百米大道延安小学, 经营场所: 陕西省延安市宝塔区治平锦阳 3 号门面房, 经营项目: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售、热食类食品制售、冷食类食品制售; 日常监督管理机构: 桥沟办食品药品监督管理所; 日常监督管理人员: 何亮, 刘延军; 发证日期: 2023 年 5 月 8 日; 有效期至 2028 年 5 月 07 日。

查延安实验小学的《食品经营许可证》许可证编号:J610600246179, 主体业态:单位食堂; 经营项目:热食类食品制售, 发证日期: 2023 年 11 月 15 日, 有效期至 2028 年 1 月 14 日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 24 人。

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息): 无

4) 范围内产品/服务及流程:

餐饮服务流程: 采购-摘菜洗菜(盐水浸泡)-切菜配菜-蒸饭炒菜-试尝-留样-送餐开餐-卫生消毒(125° 40 分钟以上高温消毒)

关键过程: 送餐过程, 菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

外包过程: 虫鼠委外、油烟处理委外、固废委外

特殊过程: 餐饮服务过程

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现质量环境职业健康安全管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。

企业确定了与质量环境职业健康安全管理体系有关的相关方, 并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量环境职业健康安全管理体系时, 确定需要应对的风险和机遇, 以确保质量环境职业健康安全管理体系能够实现其预期结果, 增强有利影响, 预防或减少不利影响, 实现改进。

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了:



质量环境职业健康安全方针：创造高品质服务，成为客户信赖的餐饮服务商！

保护环境、造福人类；保护员工，体现社会责任。

加强过程控制，确保食品安全；满足顾客要求，提高服务质量。

管理方针包含在管理手册中，符合标准要求。经总经理批准，与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部 环境，在每年管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现，总经理及各 职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《质量环境职业健康安全目标指标分解考核表》，内容包括：

质量目标

1. 顾客满意率 $\geq 90\%$
2. 顾客投诉处理率 100%
3. 产品中心温度合格率 100%

环境目标

1. 固体废弃物分类收集处置 100%
2. 火灾事故为 0 次

职业健康安全目标

1. 火灾事故为 0 次
2. 意外触电事故为 0 次

抽查 2024 年 1 月以来，质量环境职业健康安全目标已经完成。

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照



GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准，结合实际情况，围绕质量环境职业健康安全方针、质量环境职业健康安全目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。经营地址变更未影响质量管理体系的完整性，没有变更的策划。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：操作人员以往多年的工作经验（员工过去所有的），特别是岗位作业人员的操作技能；管理经验；销售作业指导书；检验作业指导书等。外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的工程技术人员等方式对确定的知识及时更新。

识别和收集法律法规和其他要求：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国安全销售法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国消防法、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂、GB 16565-2003 油炸小食品卫生标准、GB/T 16569-1996 畜禽产品消毒规范、GB 16798-2023 食品机械安全要求、GB/T 22003-2017 合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求、GB/T 22748-2022 饮食加工设备 电动设备 立式和面机、GB/T 23242-2022 饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机、GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品、GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品、GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油等。均有有效版本，符合要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业成立于 2012 年 5 月 11 日，注册资本 1000 万人民币，法定代表人王联合。注册地址：陕西省延安市宝塔区百米大道延安小学，经营地址：延安市宝塔区迎宾大道 33 号院，为延安实验小学提供办公用房。延安实验小学将位于学校后大门的 3 间办公室，免费提供给延安市康圣餐饮管理服务有限公司使用，面积约 30 平方米/间，小计 90 平方米。用于该公司日常办公、会议及其他用途。现场查看延安实验小学后厨面积约 500 平米，就餐面积约 500 平米，主要用于教职工用餐，学生用餐主要在教室进行。后厨主要包括仓库、洗消区、粗加工区、制作区等，配备了油烟处理设施，油烟监测设备、隔油池、挡鼠板、消防设施、灭蝇灯、紫外线灯、温湿度计等配套的设施。企业专业从事延安地区中小学食堂的餐饮



服务。

法律证明文件：

查《营业执照》统一社会信用代码:91610400MA6XM0NG57，注册资金：1000 万(元)，2015-11-04 至 无固定期限。

查《食品经营许可证》许可证编号:J26106020235653，住所：陕西省延安市宝塔区百米大道延安小学，经营场所：陕西省延安市宝塔区治平锦阳 3 号门面房，经营项目：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售、热食类食品制售、冷食类食品制售；日常监督管理机构：桥沟办食品药品监督管理所；日常监督管理人员:何亮，刘延军；发证日期：2023 年 5 月 8 日；有效期至 2028 年 5 月 07 日。

查延安实验小学的《食品经营许可证》许可证编号:J610600246179，主体业态:单位食堂；经营项目：热食类食品制售，发证日期：2023 年 11 月 15 日，有效期至 2028 年 1 月 14 日。

现场了解到企业现在服务的学校有 6 所，其中规模最大的学校为延安实验小学，人数约我 4500 人。其余学校规模较小。企业日常办公均在延安实验小学内进行。

现有正式员工 40 人，本次审核体系覆盖范围人数 24 人，其中管理人员 6 人，其余 19 人为厨师、洗菜、切菜等人员，与提供的参保人员证明文件相符，设置综合部、后勤保障部、市场部等，职责权限，明确清楚。在 2024 年 1 月 10 日发布 A 版管理手册以来，按照 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准，建立实施保持并改进了管理体系。管理体系覆盖标准所有条款，没有不适用条款。

申请认证范围：

Q：餐饮服务（热食类食品制售）

E：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

餐饮服务流程：采购-摘菜洗菜（盐水浸泡）-切菜配菜-蒸饭炒菜-试尝-留样-送餐开餐-卫生消毒（125° 40 分钟以上高温消毒）

关键过程：送餐过程，菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

外包过程：虫鼠委外、油烟处理委外、固废委外

特殊过程：餐饮服务过程

无倒班情况。有季节性，学生放暑假寒假后，餐饮服务人数减少，假期只为部分教职工提供餐饮服务，本次审核期间学生放暑假，未能查看到学生就餐过程；现场查看了后厨正常的作业操作过程，以及教职工的就餐过程，能够满足审核服务全流程。建议下次审核提前至学生放暑假 7 月 5 日前。

不属于劳动密集型。餐饮服务过程识别正确。抽查《重要环境因素清单》，包括：潜在火灾、噪音



排放、废气排放、固废排放等。抽查《不可接受风险清单》，包括：火灾、中毒、触电、意外伤害等。

社会文化环境： 从公司相关方满意度调查来看，公司工作人员、行业口碑、政府部门、客户、媒体等对本公司评价比较满意，公司也加大力度肩负起社会责任，这样大大提升了公司的信誉和知名度。

技术环境：新技术的出现使社会和新兴行业对本行业服务的需求增加，从而使公司可以扩大经营范围或开辟新的市场。行业技术进步可导致公司现有的业务采取其他高端技术降低运营成本。

影响组织环境的内部（关键）因素公司愿景：创新经营发展模式；创造高品质服务，成为客户信赖的餐饮服务商！保护环境、造福人类；保护员工，体现社会责任。加强过程控制，确保食品安全；满足顾客要求，提高服务质量。 公司对风险和机遇进行了确认，管理层和相关部门对公司的环境条件、相关方的要求、风险的机遇等进行识别和确认，查提供了《组织内外部环境要素识别表》，对公司在人才储备、业务的风险、公司所处环境条件、相关方的需求和期望等进行分析，确定了风险的类别、实施风险管理策略、确定采取的措施和应对机制等，明确了对风险的管理要求。 公司对内外部环境进行了分析，分析了内部及外部的优势和劣势，行业竞争分析，国家环保政策对行业影响较大，一是竞争激烈，二是行业政策变化的影响增加对公司的经营绩效带来影响。 公司于 2024 年 1 月 10 日建立质量、环境和职业健康安全管理体系，编制了相应的管理体系文件，公司对质量、环境和职业健康安全管理体系进行了策划，识别了关键过程、公司明确了关键过程的控制管理办法，并实施控制和管理。 编制了《质量/环境/职业健康安全管理体系手册》SKCY/QESFH-SC-2024 为 A/1 版，程序文件（包含必备程序），另有相关管理文件等，文件 2024 年 1 月 10 日发布、实施，经文审基本符合要求，提出了修改意见，已完成修改。经查是较完整的。

公司主要提供：餐饮服务（热食类食品制售）。

公司产品执行标准：GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂、GB 16565-2003 油炸小食品卫生标准、GB/T 16569-1996 畜禽产品消毒规范、GB 16798-2023 食品机械安全要求、GB/T 22003-2017 合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求、GB/T 22748-2022 饮食加工设备 电动设备 立式和面机、GB/T 23242-2022 饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机、GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品、GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品、GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油等。



策划输出的具体结果包括以下内容：

a) 确定产品和服务的要求；——产品标准

b) 建立过程准则以及产品和服务的接收准则；——检验标准、操作规程，编制了《学生菜单》、《三防记录表》《消耗品采购与进货台账》《油烟净化登记表》《冰箱冰柜冷库除霜记录》《刀具消毒记录》《餐厅收尾自查登记表》《有害生物防治设施统计表》《餐厅每日收尾记录表》《校领导陪餐登记表》《废弃油记录表》《油盐日用量统计表》《硅胶笼布消毒登记表》《地面空间消毒记录表》《餐具消毒记录表》《学生留样登记表》《教师留样登记表》《集中供餐食品留样登记表》《蔬菜浸泡记录表》《餐厅员工晨检表》《从业人员患“六病”调离记录表》《泔水台账登记表》等。

c) 确定符合产品和服务要求的资源；——餐饮服务流程：采购-摘菜洗菜（盐水浸泡）-切菜配菜-蒸饭炒菜-试尝-留样-送餐开餐-卫生消毒（125° 40 分钟以上高温消毒）

关键过程：送餐过程，菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

外包过程：虫鼠委外、油烟处理委外、固废委外

特殊过程：餐饮服务过程。

d) 按照准则实施过程控制；——生产和服务过程监控

e) 保持、保留必要的文件和记录。——文件和质量

——策划输出经过评审及跟进、必要的更改控制及批准等以适合组织的运行需要。

——经确认：暂无策划的更改。

市场部经理介绍：通过市场调查，分析，了解市场的需求状态。公司保持与客户沟通的畅通渠道，为客户提供咨询服务，

公司承接业务的方式主要是：通过参与学校公开招标活动。总经理批准后直接在合同上签字即完成合同评审；

查服务合同：《延安实验小学餐厅精细化管理运营服务项目采购合同》合同编号：ZZZB2021-YA-079，甲方:延安实验小学；乙方：延安市康圣餐饮管理服务有限公司；签订日期:2021-12-28；

合同内容包括本合同有效期自 2022 年 1 月 21 日起至 2025 年 1 月 20 日止(服务期 3 年)。

供餐标准及付费方式

1、标准:两菜(一荤一素)一汤，每周供应两次水果，菜谱一周内不重复。

2、价格:根据《延安市发展和改革委员会延安市教育局关于延安实验小学伙食费有关问题的批复》中规定的伙食费标准执行。

3、质量目标:合格

4、教职工用餐自费刷卡，但实行食材包本原则，不得营利。

场地使用及相关规定：



1、甲方向乙方提供学校现有餐厅空间(原有大型炊事用具均到报废年限)，乙方所需炊具及设备均由乙方自行承担。

2、合作期间，乙方每天除按时为甲方师生供应规定用餐外，还要承担特殊活动时候的餐食。

3、乙方应加强餐厅经营管理，食品安全、环境卫生等必须符合有关部门规定的标准。因违反有关部门管理要求而受到处罚及由此造成的一切经济损失，由乙方负责承担。

1、乙方隶属于甲方领导，需遵守甲方的各项规章制度。

2、甲方对乙方的管理过程、采购环节、配菜、营养搭配、服务水平及食品安全、环境卫生等方面进行监管，并有权要求乙方对问题进行及时整改。

3、甲方应协助乙方维持就餐秩序。

4、遇节假日放假停餐，甲方应提前一天告知乙方。

5、乙方如不能按合同要求为甲方提供相应标准质量的饭菜时，甲方有权利根据实际情况对乙方进行经济处罚或终止合同(按师生满意度测评，满意度达不到 80%时，进行经济处罚并责令整改;满意度达不到 50%时，终止合同)。

同时查阅了合同评审记录表，公司对客户要求、付款方式、顾客对产品特殊要求和其他风险进行了评审，后勤保障部、市场部、综合部负责人参加了评审，评审意见签订合同：

合同管理基本符合要求；

与负责人沟通确认，后勤保障负责新菜品的设计和开发，主要设计和开发人员陈荣，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要。公司在每学期开学之前，制定好本学期内每日的菜单，交由学校后勤处上会审核，学校批准后予以执行，期间内禁止随意更改菜单。

所选取的菜品均适应当时学生教职工的生活习惯和口味。

查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有设计和开发管理要求，内容符合要求。

如学校要求时,公司按照策划的：按照要求进行新菜品的设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。

提供《合格供方名单》：抽查主要供应商 6 家，如下：

合格供方名称

延安跨洋商贸有限公司 蔬菜类

宝塔区高洋水产调料粮油门店 调料类

白坪市场薛家伟放心肉店 肉类



延安宏宏粮油商贸有限公司 粮油类

延安雨汇商贸有限公司 冻货、调料

延安市向阳肉蔬菜批发市场 农副食品

抽查 5 份供方(服务方) 评价表。

针对合格供方延安跨洋商贸有限公司、宝塔区高洋水产调料粮油门店、白坪市场薛家伟放心肉店、延安宏宏粮油商贸有限公司、延安雨汇商贸有限公司的评价：评价内容：企业资质(营业执照)、产品质量(产品质量证书、专利证书)、服务质量、价格、信誉、质量体系认证等；能够满足需求。符合相关规定，可继续纳入合格供方。评价人：兰小荣 2024 年 1 月 20 日 批准人：王联合

另抽供方—延安市向阳肉蔬菜批发市场同上，符合要求。

本公司需求物资的采购信息由市场部负责，与供应商签订服务、采购合同或协议。

1、抽蔬菜供应合同，甲方：延安市康圣餐饮管理服务有限公司；乙方：延安跨洋商贸有限公司；签订日期：2024 年 2 月 25 日；

合同内容要求要求：采购日期，数量及价格

1) 乙方必须在一周前将供应原材料类品名、价格清单交给甲方。

2) 甲方必须提前一天将需要采购的各类食品的品名、数量清单交给乙方。

3) 各类食品的单价以 5 天为一周期,价格经双方协商同意后，不允许任何一方擅自更改。如需更改，须经双方认可。

4) 乙方必须在每天的 9 点之前，将采购的食品送至甲方指定地点(甲方食堂所在地)。

5) 乙方采购的食品，必须保质保量，必须符合国家规定的卫生质量标准。

6) 甲方有权将不合格的食品退给乙方，并要求乙方在指定的时间内重新换货。

2、抽查肉类供货合同，需方：延安市康圣餐饮管理服务有限公司；供方：白坪市场薛家伟放心肉店；签订日期：2024 年 2 月 25 日；

3、抽查粮油供货合同，需方：延安市康圣餐饮管理服务有限公司；供方：延安宏光粮油商贸有限公司；签订日期：2024 年 2 月 25 日；经确认基本符合要求；又抽查了调料、冻货等合同，基本符合要求。

公司编制了《外部供方控制程序》，要求对公司有餐饮服务（热食类食品制售）服务方消耗性材料的供应方的选择、购买、验收、储存。

公司对产品外观、型号规格、数量、合格证、质量技术要求、国家、行业相关产品服务的技术性能指标等进行了验收。经询问公司采购产品主要根据需求，根据公司《外部供方控制程序》要求进行验收，采购品的验收物品到货后，按照物品的名称、型号、规格、数量按装箱清单逐一检查验收，合格后验收人员在验收单上签字；合格后验收人员在验收单上签字；现场查阅了验收单，验收基本符合要求。

公司外部供方的管理基本符合要求。



现场查看对各环境因素的控制情况：

1、废水的控制情况：主要为职工生活办公用排放的生活污水，以及后厨洗菜、清洗等产生的废水，后厨污水经过隔油池后排向校区内的化粪池，达标后排入市政管网。

2、噪声控制情况：主要来自炒菜过程中生产的噪音，噪音经过层层隔离后对校区、周边居民影响极小。

3、固废控制情况：主要生产的固废为厨余垃圾，统一交由延安市当时有资质的单位处理。

查看了《延安市宝塔区餐厨垃圾免费回收协议》，处理方：延安市宝塔区玉禾田环境发展有限公司，规定餐厨垃圾(餐厨废弃物、废弃油脂、残余食物、水等)妥善处理，甲方负责收运、处置乙方产生的餐厨垃圾。1) 乙方将餐厨垃圾进行干湿分离、油水分离进行打包后，指定专人负责，倒入指定地点的餐厨车内，不得将餐厨垃圾交给其他人员处理；2) 甲方负责将回收的餐厨垃圾妥善处理，不得污染环境，不得用于提炼加工“地沟油”，不得未经无害化处理作为家畜饲料，否则所产生的一切后果及责任由甲方承担；3) 甲、乙双方需建立回收台账，次月甲方将台账复印件交于城市管理执法局留档。抽查了《延安市餐饮业餐厨垃圾处置记录表》，每日均进行了登记，内容包含了：日期、厨余垃圾种类、数量、处理方式等，双方签字确认。

4、火灾的预防管理：

查看，公司编制了火灾预防管理规定、应急管理規定。生产车间配置了灭火设施，包括了灭火器、消防栓等物资。

公司定期参加组织的消防培训和演练，后勤保障部主要岗位均参与。

5、水、电、纸张消耗管理：

现场查看企业在用水用电开关处张贴了节约用水用电的标识，并组织了节约用水用电的环保培训课程，加强了员工节约用水用电的意识。

6、废气（食堂油烟）管理，企业灶台安装了油烟收集装置，室外配制了油烟处理设施，安装了油烟在线监测设备，现场查看设备设施运行正常，在线油烟监测设备与当地环保局联网，可实时监测。抽查了第三方油烟监测报告：编号新顺渊监字(2023)第 582 号，项目名称：延安市实验小学油烟废气监测，监测单位：陕西新顺渊环保检测有限公司，日期：2023 年 07 月 07 日，结论：经监测：延安市实验小学油烟折算排放浓度未超过饮食业油烟排放标准 GB18483-2001 中表 2 限值。现场了解到，学校已放暑假，日常就餐有约 20 人值班教职工，油烟产生量较少，企业预计于学生开学后再次安排检测。下次审核重点关注。

二、后勤保障部不可接受危险源有：1 意外伤害、2 中毒、3 火灾发生、4 触电事故

后勤保障部根据部门的不可接受危险源，策划的环境管理制度有：《对相关方环境、职业健康安全施加影响管理程序》《应急准备和响应控制程序》《职业健康安全运行控制程序》等。

现场查看对各危险源的控制情况：



1、意外伤害/物体打击管理：现场查看，作业过程要求 1) 操作前穿好劳动保护用品，严格执行安全操作规程；.定期组织员工进行厨房安全培训；2.制定应急预案，定期进行机械伤害演练。3.现场配备烫伤、烧伤急救药箱、绷带、碘伏、云南白药喷剂等。

2、触电事故管理：

现场查看，公司规定了安全供电的管理要求，所有电气设备定期进行维护，公司定期对线路、操作柄等进行安全检查，发现问题及时进行处理，设置规范，无不符合情况。生产车间张贴了触电事故处理方法，并定期对员工进行安全教育：1.严禁违规用电并定期检查。2.后厨场所严禁乱接电源。3.现场配备足够的救援物资。4.制定应急预案，定期进行触电演练。

3、职业病危害因素管理：无职业病危害岗位。

4、中毒的预防管理：1.按照规定检查、控制，加强供应商遴选，食材验收查验；2.制定应急预案，定期进行消防演练。3.定期进行员工体检。查看了食物中毒事故预案，基本能够满足要求。

4、火灾的预防管理：

查看，公司编制了火灾预防管理规定、应急管理规定。生产车间配置了灭火设施，包括了灭火器、消防沙等物资。

公司定期参加组织的消防培训和演练，后勤保障部主要岗位均参与。

查，后勤保障部员工定期参加综合部的消防、应急、逃生培训和演习。

餐饮服务（热食类食品制售）生命周期中：原材料获取于购买的食材，以及现场管控情况，能够满足要求，产品生命周期结束后作为一般厨余垃圾，交由有资质单位处理单位回收再利用。

公司产品主要为餐饮服务（热食类食品制售）。

基本餐饮服务流程：采购-摘菜洗菜（盐水浸泡）-切菜配菜-蒸饭炒菜-试尝-留样-送餐开餐-卫生消毒（125° 40 分钟以上高温消毒）

后勤保障部按照策划的流程进行餐饮服务。有相关手册、程序文件以及作业文件等，如《餐饮服务食品采购索证索票管理制度》《食品冷藏安全制度》《烧烤制作管理制度》《食品添加剂“五专”、“一准确”制度》《粗加工及切配管理制度》《面食制作管理制度》《餐饮具洗消管理制度》《备餐及供餐管理制度》《学校操作间管理制度》《食品原料采购管理制度》《餐厨废弃物处置管理制度》等。

餐厅每日对员工进行晨检，查看了《餐厅员工晨检记录》，对每名员工每工作日进行晨检，内容包含了：发热、咳嗽、咽痛、流涕、腹泻、呕吐、皮疹、其他等，如有发现，需脱岗治疗。

抽查制作过程记录如下：

1 抽查采购过程：

餐厅经理前一日下午依据学期初批准的菜单制定第二天的采购送货订单，主要包含了蔬菜、鲜肉、鸡



蛋、调料等物资；

抽查《延安实验小学餐厅学生菜单》年度:2024年2月-2024年7月。

其中：第2周，2024年3月4日至3月8日，菜谱为：星期一：土豆排骨(排骨土豆洋葱芹菜)，蒜茸粉丝娃娃菜(娃娃菜蒜茸小葱粉丝)，米饭，豇豆稀饭；星期二：肉包(肉沫葱花花白红萝卜)，豆沙包子(豆沙)，八宝粥，水果；星期五：鱼香肉丝(肉丝青笋红萝卜耳芹菜)，蚝油烧葫芦(葫芦 红萝卜)，米饭，扁豆稀饭。

第17周，时间:2024年6月17日至6月21日，菜谱为：星期一：土豆排骨(排骨土豆洋葱胡萝卜)，蒜茸油麦菜(油麦菜蒜茸胡萝卜)，米饭，小米稀饭；星期四：肉臊子面(肉沫豆腐海带菠菜葱花香菜)，馍馍，水果；星期五：肉沫豆腐(肉沫豆腐小葱)，蒜茸粉丝娃娃菜(娃娃菜蒜茸小葱粉丝)，米饭，绿豆汤。

库管员王琼操作规范，符合要求。

2 抽查摘菜洗菜（盐水浸泡）、切菜配菜过程：

查看了餐厅对于员工操作的要求：

- 1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。
- 2) 分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。各种食品原料在使用前应洗净，不得留有污垢；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。
- 3) 各种食品原料不得就地堆放，加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。
- 4) 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。
- 5) 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。
- 6) 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。
- 7) 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放，应按照规定加工操作规程，在规定时间内使用。
- 8) 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。
- 9) 加工用容器、工具、餐饮具使用后应及时按相关规定洗净、消毒，做到刀不锈、板不霉、餐饮具清洁，定位存放。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

现场查看厨房配制了洗菜池，盐水浸泡桶等设施，员工能够按照要求操作规范。

抽查了《蔬菜浸泡记录表》，年度：2024年2月-2024年7月，其中2024年3月29日，小白菜，盐水浸泡25分钟。负责人：李成芳，监督人：刘婷。

3 抽查蒸饭面点炒菜过程：



查看了面食制作的要求：

- 1) 面点师工作前先将手洗干净，穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内，不留长指甲、涂指甲油、戴戒指等。
- 2) 面点师加工前应认真检查各种食品原辅料的卫生质量，食品原料和食品添加剂必须在保质期内，米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等感官性状异常的，不得用于面点加工，及时进行撤换与处理并做好记录。
- 3) 面食制品中食品添加剂的使用必须遵守国家卫生标准和有关规定由专人负责使用添加。
- 4) 做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易造成农药残留的蔬菜(如韭菜)浸泡时间应在 30 分钟以上，然后冲洗干净。
- 5) 各种工具、用具、容器要按食品生熟不同分开使用，用后及时清洗干净，定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。
- 6) 糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存。
- 7) 各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等用后要洗净消毒、晾干备用。

现场观察员工操作规范，符合要求。

查看了炒菜过程的要求：

- 1) 预热锅具：将炒锅或平底锅加热，通常使用中高火。锅热了之后，加入适量的食用油，油量要根据需要的油腻程度来决定。
- 2) 加热油：油热了之后，会出现微微的波纹，这时候就可以加入食材了。如果使用的是香料或调料（如姜、蒜、干辣椒），可以先放入油中炒香。
- 3) 炒制食材：将处理好的食材加入锅中，翻炒均匀。根据食材的类型和切割大小，炒制时间会有所不同。可以根据食材的熟度来决定是否需要加水或者加盖焖煮。
- 4) 调味：在炒制的过程中或快要结束时加入调味料，根据个人口味适量添加盐、酱油、糖等。
- 5) 完成炒制：食材炒熟且入味后，可以将菜品盛出。注意不要炒得过久，以免食材变得过老或焦糊。
- 6) 出锅装盘：将炒好的菜品装盘，可以根据个人喜好进行摆盘装饰。

现场观察厨师长米延龙操作规范，符合要求。

4 抽查试尝、留样过程：

餐厅后厨把菜品、主食制作完成后，由厨师长和学校后厨负责人共同进行试尝，要求每样菜品均需要尝试，总量需达到 300g 以上，尝试合格后方可放行。同时由留样负责人进行取样封存在留样柜中，至少 48 小时。



抽查了《校领导陪餐登记表》，2024年2月-2024年7月，查看2024年3月25日-3月29日的尝试记录，星期一：黄焖鸡块、巧拌热三丝，建议和意见：可口，陪餐签名：孙**；星期五：梅菜扣肉，小白菜熬洋芋，意见和建议：很好，陪餐签名：孙*。

抽查《学生留样登记表》《延安实验小学教师留样登记表》2024年2月-2024年7月，查看其中2024.3.15早餐：鸡蛋、馍馍、南瓜、和杂面、扁豆稀饭，各留样200g，留样人：路晓霞，留样时间：7:30，监督处置人：**，监督处置时间：2024.3.18, 7:00。

现场查看了留样柜以及留样记录，符合要求。

5 抽查送餐开餐过程：

查看了备餐供餐的要求：

- 1) 备餐间内应当由专人负责备餐，操作时要避免食品受到污染。用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。
- 2) 备餐间每次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。
- 3) 备餐间内应使用专用的工具、容器，菜肴分派、造型整理的用具使用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。
- 4) 操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。
- 5) 烹饪后食品应在2小时内供应食用；在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

现场了解到：餐厅服务有季节性，学生放暑假寒假后，餐饮服务人数减少，假期只为部分教职工提供餐饮服务，本次审核期间学生放暑假，未能查看到学生就餐过程；现场查看了后厨正常的作业操作过程，以及教职工的就餐过程。开餐后，教职工以自助的形式选取食物，就餐环境干净卫生，符合要求。

6 抽查卫生消毒过程：

查看了洗消管理要求：1) 餐饮具洗刷消毒人员应持有效的健康体检和食品安全知识培训合格证上岗工作。

2) 在餐具清洗水池附近，应有带盖的废弃物容器，食物残渣和垃圾应存放在带盖的容器内，日产日清，不外溢，不滴漏。

3) 餐饮具洗消采用热力法，按照除残渣、碱水刷、净水冲、热力消毒四道工序操作，洗消后的餐具达到光洁、涩干的感官标准；采用药物法，按照除残渣、碱水刷、药物消、净水冲四道工序操作，洗消后的餐具达到光洁、无味的感官标准。

4) 采用煮沸、蒸汽消毒必须达到100度10分钟；红外线消毒一般控制温度120℃，作用15~20min；洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40s以上。用臭氧消毒必须在10ppm浓度以上消毒30-60分钟；



用药物消毒必须保证有效氯含量不低于 250ppm，食(饮)具全部浸泡入液体中，作用 5min 以上。

5) 每天检查消毒设施是否运转正常，保持保洁设施及消毒设施整洁。使用自动洗碗机的，在每次开机前，应检查清洁剂、干燥剂、温度和时间的设定等；采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

6) 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，禁止使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染；消毒后的餐饮具应及时放入专用的餐具保洁柜内，未消毒的餐饮具不得放在保洁柜内；保洁柜内不得存放其它物品。

7) 使用一次性餐饮具的，餐饮服务单位对购入使用的消毒餐饮具建立索证制度，索取餐饮具集中消毒单位的营业执照和消毒合格证明，并建立索证台帐；购入使用的消毒餐饮具的产品包装和标签应符合相关卫生要求，不得重复使用一次性餐饮具。

8) 洗消工作结束后及时清扫室内卫生，保持室内清洁；对每次餐饮具消毒情况进行详细记录。

9) 每周对洗消工作场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板、台面等每一个角落。

抽查了《餐具消毒记录表》，2024 年 2 月-2024 年 7 月，查看其中 6 月 27 日记录：餐次：早中，数据数量：盆 40，碗 12000，盘 380，勺 960，钢桶 28，筷子 4800 双，消毒方法：热力（125 度热风循环）、化学（84 消毒），消毒时长 60 分钟，感官检查：良好，消毒人：刘婷，验收人：马海利。

抽查《地面空间消毒记录》，查看 5 月 22 日记录，地面措施：84 消毒水消毒，消毒时间：13:30，消毒时长 30 分钟，消毒人员：何改*，空间措施：紫外线消毒，消毒时间：14:30，消毒时长：30 分钟，消毒人员：何改*。

抽查《硅胶笼布消毒登记表》，2024 年 7 月 9 日，数量：21 块，消毒方法：自然汽化灭菌法，消毒时长：20 分钟，感官检查：干净，消毒人：马小翠，验收人：贺梅。

抽查《刀具消毒记录》2024 年 6 月 19 日，菜刀：消毒柜，菜墩：大锅沸水煮 30 分钟，大案板：75%酒精点燃，感官检查：干净，消毒人：马小翠，验收人：贺梅。

抽查《消除老鼠蟑螂苍蝇的防护措施》记录，由合作方：延安市美净有害生物防治有限公司提供防治服务。2024 年 3 月 5 日，粘鼠板、灭蝇灯，投放点：粗加工区、就餐区、调料房、菜、面间、办公室、操作间等，结果：正常，监管人：路晓霞。

抽查《餐厅每日收尾记录表》，年度：2024 年 2 月-2024 年 7 月，查看其中 5 月 9 日记录，一、卫生情况（墙面、地面、角落、货架、用具）：1 库房检查结果是否合格。2、粗加工间检查结果是否合格。3、肉类加工间检查结果是否合格。4、切配间检查结果是否合格。5、操作间检查结果是否合格。6、面点间检查结果是否合格。7、售饭台检查结果是否合格。8、后厨整体地面检查结果是否合格。9、洗碗间检查结果是否合格。10、学生餐厅检查结果是否合格。二、设施情况：1 食品台账检查结果是否合格。2、食品留样检查结果是否合格。3、天然气检查结果是否正常。4、自来水检查结果是否正常。5、电路检查结果是否正常。6、门窗检查结果是否合格。7、冰柜运行结果是否合格。8、操作设备运行是否正常 9、消防设施结果是否合格。10、照明及消毒设备结果是否正常。检查结果均为正常，检查人：陈荣，负责人：何改莉。符合要



求。

监视和测量：加工过程中对设备运行进行监控，正常运行，操作者为熟练操作工。

1 使用适宜的设备和过程环境；

主要设备：晨那热风循环商用消毒柜、自动恒温售饭台、全自动包子机、全自动多功能面条机、拌面机、单调揉切轧面机、自动恒温电热档、馒头成型机、多功能面食机、和面机、万和热水器、电热恒温油炸机、商用燃气蒸饭柜、燃气三门蒸饭柜、商用燃气2门蒸饭柜、燃气汤粥锅、单口灶、净水器、留样保鲜柜、破壁机、微波炉等117种设备，可满足制作需要。定期保养，有设备日常保养记录。

过程环境：详见 7.1.4 审核记录

2 指派胜任的人员，包括所要求的资格，餐厅人员均有健康证；

3 餐饮服务过程为需要确认的过程，查看了确认报告，日期：2024.3.20，确认的内容包含：1. 从业人员是否经过培训合格或持证上岗；2. 如需使用设备的名称，该设备是否符合要求；3. 作业指导书是否符合要求，作业方法是否符合要求。4. 该过程需要的记录是否合理；5. 该过程作业环境是否符合要求。确认结果：该过程具备达到作业要求，确认合格。确认人：兰小荣。

4 实施防止人为错误的措施：体系文件中明确规定了不合格品控制要求：包括原材料的不合格品，加工制作中的不合格品均不准转序，必须按照相关文件、制度执行。

原材料进货检验均有检验员签字后方可放行；

制作过程的控制由各自工序检验合格后，方可放行；

菜品主食的检验必须经校方领导确认签字后方可放行。

5 实施产品和服务的放行、交付和交付后的活动：

查交付后的活动：餐后的活动直接由后勤保障部负责改进落实。

现场询问经理陈荣对后厨所有环节熟练掌握，现场物料摆放整齐，查看厨师长米延龙正在炒菜，将炒锅加热，通常使用中高火。锅热了之后，加入适量的食用油，油量要根据需要的油腻程度来决定。加热油：油热了之后，会出现微微的波纹，这时候就可以加入食材了。如果使用的是香料或调料（如姜、蒜、干辣椒），可以先放入油中炒香。炒制食材：将处理好的食材加入锅中，翻炒均匀。根据食材的类型和切割大小，炒制时间会有所不同。可以根据食材的熟度来决定是否需要加水或者加盖焖煮。操作规范，符合要求。

经与质检人员沟通并现场核实相关文件记录，确认公司对原辅料、过程产品、成品实施检验合格后放行。

（一）进货检验：

公司制定有材料检测制度，其中原辅料入库规定质检人员核对相关产品单据，依据原辅料检验要求检验后填写记录，检验合格放行入库。主要原辅料包括：米、面、油、肉类、调料、冻货等。进货验收检验



内容包括：包装、外观、标识、规格、数量、合格证、农残、检疫证等。

抽查部分产品的检测记录：

1 蔬菜农残检测记录《宝塔区向阳沟蔬菜批发市场农场产品检测抽样单》，门市 18-19，店主：吕小华，抽样时间 2024. 6. 12，抽样名称：菠菜、白菜、金针菇、青椒、西红柿，抽样数量 5，样品产地：西安。结论合格。

2 又抽查《宝塔区向阳沟蔬菜批发市场农场产品检测抽样单》，门市左 32-33，店主：强小兵，抽样时间 2024. 6. 5，抽样名称：青笋、红萝卜、葫芦，抽样数量 3，结论合格。

3 查猪肉检疫证《肉品品质检验合格证》NO. A0147273，产品名称：白条肉，生产单位：延安市顺鑫屠宰加工有限公司，日期：2024. 7. 8。《动物检疫合格证明》N9 6121725533，检疫标志号 J003，2021-07-08:PCR 检测非洲猪瘟为阴性，本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效。官方兽医签字：郑永婷。

4 抽查鸡肉的检测报告，报告编号:FQH10022200883，经检验，该样品除不作判定的项目外，其他所检项目符合 GB16869-2005、GB 2707-2016、GB 2762-2022、GB31650-2019、GB 2763-2021、GB 31650.1-2022、农业部公告第 560 号、农业农村部公告第 250 号的要求。

5 抽查小麦粉的《产品出厂检验报告》，生产日期：2024. 6. 7，检验项目加工精度、气味口味、水分%、灰分%等，结论：该批产品按 GB/1255 标准检验，所检项目合格。

6 抽查大米的出厂报告《黑龙江春华秋实粮油有限公司出厂质量检验报告》，生产日期 2024. 06. 27，检测了：总量/%糠粉/%、矿物质/%、水分/%、黄粒米/%、色泽、气味、口味等项目，符合要求。

7 抽查大豆油的检测报告《日照鲁福天翼粮油食品有限公司检验报告书》批号 2024061901，检验日期：2024. 6. 19，检验项目：色泽、气味、滋味、透明度、烟点、冷冻实验、酸价、过氧化值，结论：符合规定。

又抽查了调料品：盐、香叶、辣椒面等的检测记录，基本符合要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业编制了《年度内审计划》，对内部审核方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法等。在2024年5月30日按照策划时间间隔实施了内审，覆盖了所有部门及所有条款。内审员经过了培训，并由总经授权，现场与内审员沟通，内审员审核了与自己无关的区域。审核员编制了《内审检查表》并按要求实施了检查，填写了检查记录。内审开出的不符合项，已由责任部门确认后写出了原因分析，提出了纠正和纠正措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。审核组组长宣布了《内审报告》，报告了审核结果，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见。按照标准要求保留了内部审核有关信息。内部审核过程真实有效。

企业编制了《管理评审计划》，规定了评审目的、时间、参加人员、评审内容、提交资料要求等，以



确保其持续的适宜性、充分性和有效性，并与组织的战略方向一致，并在2024年6月28日进行管理评审。最高管理者主持会议，各部门负责人参加了会议。管理评审输入考虑并覆盖了标准等要求。管理评审输出形成了《管理评审报告》，管理评审结论：管理体系具有持续的适宜性、充分性和有效性，管理目标充分适宜有效，管理体系运行正常有效等。管理评审输出提出了改进决定和措施，包括改进的机会、管理体系所需的变更、资源需求等。目前已经整改完成。保留了形成文件的信息，作为管理评审结果的证据，管理评审过程真实有效。

3.4持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

编制《不合格品控制程序》，符合企业实际和标准要求。对不合格进行了识别、标识、评审和处置，防止了不合格品非预期的使用或交付。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。对销售过程中发现的不合格品，已经按照要求进行了处置。管理评审中有纠正措施状况的输入。管理评审提出的纠正措施已经整改完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来，没有发生质量环境职业健康安全事件、重大顾客投诉以及行政处罚等。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

现有正式员工 40 人，本次审核体系覆盖范围人数 24 人，其中管理人员 6 人，其余 19 人为厨师、洗菜、切菜等人员。注册地址：陕西省延安市宝塔区百米大道延安小学，经营地址：延安市宝塔区迎宾大道 33 号院，为延安实验小学提供办公用房。延安实验小学将位于学校后大门的 3 间办公室，免费提供给延安市康圣餐饮管理服务有限公司使用，面积约 30 平方米/间，小计 90 平方米。用于该公司日常办公、会议及其他用途。现场查看延安实验小学后厨面积约 500 平米，就餐面积约 500 平米，主要用于教职工用餐，学生用餐主要在教室进行。后厨主要包括仓库、洗消区、粗加工区、制作区等，配备了油烟处理设施，油烟监测设备、隔油池、挡鼠板、消防设施、灭蝇灯、紫外线灯、温湿度计等配套的设施。

生产设备：晨那热风循环商用消毒柜、自动恒温售饭台、全自动包子机、全自动多功能面条



机、拌面机、单调揉切轧面机、自动恒温电热铛、馒头成型机、多功能面食机、和面机、万和热水器、电热恒温油炸机、商用燃气蒸饭柜、燃气三门蒸饭柜、商用燃气 2 门蒸饭柜、燃气汤粥锅、单口灶、净水器、留样保鲜柜、破壁机、微波炉等 117 种设备。监视和测量设备：点型可燃气体探测器（油烟在线监测）、金属杆温度计、温湿度计、电子秤等。

特种设备：无。运输设备：汽车，用于市内交通等。环境职业健康安全设备设施：点型可燃气体探测器（油烟在线监测）、灭火器、垃圾桶设施、灭蝇灯等。

2) 人员及能力、意识：

企业对影响质量环境职业健康安全工作的的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业人员能够了解管理方针和管理目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。相关人员具备相应能力和意识。

3) 信息沟通：

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确管理体系有效性，涉及体系运行过程及管理等多方面，通过沟通促进过程输出的实现，提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关产品信息。企业对外交流，主要包括与市场监督管理局等沟通质量情况，通过媒体了解质量要求。

4) 文件化信息的管理：

企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括：管理手册、程序文件、作业文件和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改订控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理，记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认，体系文件符合标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。文件审核提出的问题，通过审查核验证组织提交的文件，确认企业修改了《管理手册》等文件，审核组验证有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务（热食类食品制售）

E：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动



五、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, (延安市康圣餐饮管理服务有限公司) 的

☒质量 ☒环境 ☒职业健康安全 ☐能源管理体系 ☐食品安全管理体系 ☐危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

通过审查评价, 评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求, 具备实现预期结果的能力, 管理体系运行正常有效, 本次审核达到预期评价目的, 认证范围适宜, 本次现场审核结论为:

☐推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:郭力、高艳



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。