**附件2：**

**园山街道食堂主副食品供应货物验收考核表**

供货（签字）： 收货（签字）： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品**  **种类** | **订货**  **时间** | **供货**  **时间** | **订货**  **数量** | **供货**  **数量** | **订货质量标准** | **供货等级** | **处理意见** |
| 大米 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 当年出产，正规厂家出品，并提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 蔬菜 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 来自大型“无公害”蔬菜基地， 送货前12小时收成，提供当天检测检验报告书及《无公害叶菜类检测记录表》，保持较好色泽及新鲜度，经初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后合格率为85%。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 冷冻类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，无味、肉质好，达到相应等级，须在保质期内。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 鱼类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜的。无味、肉感好，如要求送活海鲜类货品，必须要配有充气装备及海鲜配送车服务。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 禽类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 来源于大型家禽供应场，并提供当天当批禽类 《出县境动物检疫合格证明》。必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 蛋类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 正规的大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内的产品。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 河粉及豆制品类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 由规食品公司出品的货物，保持较好外观，达到相应等级，在保质期内。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 调料及干货类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，达到相应等级，并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、在保质期内食用产品。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 油类 |  | 按时（ ）  超时（ ） |  | 按量（ ）  不足（ ）  超量（ ） | 由正规油脂公司出品，保持较好外观，达到相应等级，并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、在保质期内。 | 优良 （ ）  合格 （ ）  不合格 （ ） |  |
| 备注 | 所有供应食物单位必须营业执照、卫生许可证、产品检验报告三证齐全。此清单一式两份，签字确认，作为供货和收货凭证。 | | | | | | | |