

银川市金凤区 教育局文件

金教发〔2024〕104号

签发人：张学兵

关于印发《金凤区校园食品安全管理制度 （试行）》的通知

各中小学、幼儿园（含民办）：

《金凤区校园食品安全管理制度（试行）》已经金凤区人民政府同意，现印发给你们，请认真组织学习并贯彻落实。



（此件公开发布）

金凤区校园食品安全管理制度 (试行)

为规范金凤区学校、幼儿园(含民办)食堂管理、食材物资采购、食品加工等工作,加强学校食材物资采购价格、食品质量、食品安全卫生监管,进一步提升学校、幼儿园(含民办)食品安全保障水平,坚决杜绝学校、幼儿园(含民办)食堂安全事故,严防食堂管理廉政风险,确保学校、幼儿园(含民办)师生员工营养均衡和身体健康。根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《宁夏回族自治区学校食堂管理办法(试行)》《宁夏回族自治区食品安全餐饮服务“清洁厨房”评价规范》《银川市食堂食品安全管理“十项要点”》等文件,结合实际,制定本制度。

第一条 适用范围

• 本制度适用于金凤区所属有食堂的学校、幼儿园(含民办学校及幼儿园,以下简称各校园)。

第二条 食堂食品准入退出管理

(一) 自主经营准入。各校园开办食堂须提出书面申请,经银川市金凤区审批服务管理局审批同意,取得食品经营许可证后方可供餐。食堂的建设与设施设备配备应符合相关要求,如厨房远离污染源,设置合理的设施设备布局,包括专间、配餐间和用餐场所。食堂的加工操作间应设在室内,其设施必须与就餐人数

相适应，并满足特定的面积要求。此外，食堂应具备适当的照明、通风、排烟装置以及防蝇、防虫、防鼠设施。

（二）承包经营准入。各校园对食堂承包人实行准入制度，通过招投标确定承包人。招标工作学校向教育局报备，招标过程由各校园按照成立招标领导小组、初选承包人、考察筛选、招投标、签订承包合同等步骤进行招标组织。承包人的管理水平、技术水平、资质信誉、从业人员的素质和健康状况以及是否有承包校园食堂的经验等作为考察的内容。承包合同每两年签订一次，在同等条件下，可优先考虑原承包人。进入学校、幼儿园(含民办)餐饮企业必须经行政审批部门注册为独立法人，遵守国家法律法规，符合国家产业政策要求。

（三）规范经营范围。各校园应当依法取得有效期内的食品经营许可证后方可供餐，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂许可证。

（四）退出经营规定。自主经营的各校园注销、合并或停办、变更经营模式的，需向教育局报备后再向行政审批部门申请注销食堂经营许可证，注销后不再设置食堂。学校食堂由承包经营单位经营的，有下列情形之一者退出承包学校食堂，解除承包合同：

1. 在承包期内不服从学校食堂管理，针对检查出客观存在的问题拒不整改、消极整改，导致风险隐患长期存在的。
2. 落实“日管控、周排查、月调度”管理制度不认真、走形式，对一些显而易见的安全隐患视而不见，在学校食堂管理人员指出后仍不整改的。

3. 在承包期一年度（或一个学年）内同一类问题连续两次被行业主管部门、食品安全监管部门责令改正的，或食品原材料、餐饮具等连续三次被行业主管部门、食品安全监管部门抽检不合格的。

4. 在承包期一年度（或一个学年）内连续两次被行业主管部门、食品安全监管部门行政处罚的。

5. 在承包期被辖区政府及相关职能部门提出停业整顿要求的。

6. 承包单位擅自超出经营范围开展经营活动，经学校食堂指出仍拒不改正的。

7. 在承包期内发生食品安全事故，造成严重影响的。

8. 服务态度差，用餐者对饭菜质量、价格意见较大，经学校约谈后仍不改正的。引发网络舆情处置不当造成严重影响的。

9. 中期评价评定为不达标等次的。

10. 国家法律法规、行政规章规定的其他情形。

第三条 食堂食品安全责任

（一）主体责任。各校园是食堂食品安全管理的责任主体，各校（园）长为本校（园）食堂食品安全的第一责任人，需对学校食品安全工作负全面责任。学校、幼儿园（含民办）应成立食堂食品安全管理工作领导小组，确定一名领导分管，配备食堂专（兼）职管理人员，全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，明确各岗位食堂食品安全职责，确保食堂食品安全工作层层落实。

（二）岗位责任。各校园应和校园分管领导、承包经营单位签订安全责任书。设立食品安全总监和食品安全员岗位（对外承包经营的食堂分别设立学校和承包经营单位安全总监和安全员），负责落实食堂食品安全“日管控周排查月调度”制度，对食堂食

品安全工作中出现的失职、渎职行为的人员，依法依规追究相关责任人的责任。

第四条 健全食堂食品管理制度

（一）培训制度。各校园食堂制定和实施从业人员食品安全年度培训计划，学校或食堂经营方每周组织从业人员进行食品安全和业务知识等培训，并将培训情况记入档案，按规定完成培训任务，建立培训台账及相关过程性资料。

（二）管理制度。各校园食堂建立并执行人员健康检查、原料控制、仓储管理、餐用具清洗消毒、餐饮加工过程控制、反食品浪费、进货查验和记录、索票索证、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理、有害生物防治、燃气安全、自查、饭菜质量评价、外包餐饮单位退出等规章制度，及时更新制度。制定切实可行的食品安全突发事件应急处置方案。

（三）记录制度。各校园食堂建立记录管理制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、用餐者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等记录制度，记录内容完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。

（四）陪餐制度。各校园要打通师生食堂，落实“同一个食堂就餐、同一个窗口打菜、同一列队伍排队”，做到师生同餐，安排固定陪餐位置，明确陪餐人员和要求，做好陪餐记录，保证

陪餐制度严格落实。各校园可结合实际建立家长不定期陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

第五条 从业人员管理

（一）从业人员健康管理。各校园食堂建立健康管理制度，学校食堂从业人员要采用劳务派遣或者劳务承包的方式进行聘用，要对食堂从业人员身体、品行及心理健康状况进行了解，不能聘用有明显身体、品行问题或心理健康问题人员，提供公安部门出具无犯罪证明方可入职。学校食堂从业人员每年必须进行健康检查，持有有效的健康证明和参加食品安全知识培训后方可上岗。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症，皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

（二）从业人员晨检管理。各校园食堂建立并执行晨检制度，所有从业人员要符合个人卫生要求，有良好的个人卫生习惯，上岗工作前要严格执行更衣制度，工作时要穿戴整洁的工作衣帽和口罩，不在食品加工和就餐场所内吸烟。

（三）从业人员人数配备。各校园食堂工作人员人数按照与就餐师生人数比例足额配齐，只供应午餐的，人工成本控制在25%以内；一天供应三餐的，人工成本占比可略有提高。

第六条 食材及辅料采购管理

(一)大宗食材采购。各校园要建立大宗食材集中采购制度，粮、油、肉、蛋、蔬菜、调味品等大宗食品及原辅材料采购要向教育局报备，在教育局监督下通过公开招标的方式确定供应商，偏远地区学校或教学点可通过比选质量、价格的办法确定供货对象。通过引进大型、资质齐全的食品供应企业或大型连锁商超，推行大宗食品及原辅材料采购配送“三统一”，即统一采购、统一分配、统一运送，减少中间流通环节，降低采购成本。统一配送工作一般应按照每日配送到校的要求执行。膳管会、家委会和校委会要定期开展物资及食材的市场询价工作，确保食材质优价廉。教育局定期对食材及辅料采购抽查，对不符合要求供应商进行清退。

(二)食材辅料质量保证。各校园食堂食材物采购应坚持“勤进快销，以销定进，以进促销”的原则，高度关注食材安全问题，严格准入制度。加强对供应商资格审查，供应商必须提供市场监管部门规定资质。食堂采购食材必须与供应商签订质量安全保证协议，在协议中对食材的质量要求、供货期限、供货方式、价格要求、结算方式、安全保障、违约责任等进行明确规定，并按规定索取供货凭证、检验合格证和食品卫生许可证等。严禁采购“三无”食品和质量不合格、超过保质期的食品。在原辅材料采购中，对供应商进行综合评价，不得以价格作为主要评判标准，建立动态淘汰机制。

(三)食材物资管理。各校园食堂加强食材物资出入库的管

理，严格执行食材物资采购、入库检查验收、公示、保管、出库、库存实物盘点的工作流程。食材物资采购与验收管理要专人负责，做到物资入库、验收、保管、出库手续齐全。现购现用的物品，购买验收后凭采购单及发票直接列入支出核算。建立采购、入库、出库信息化台账。库存实物每月盘点，做到物、据、账、表相符，日清月结。

（四）进购查验管理。各校园食堂所有食材辅料物资均需索取生产商营业执照、食品生产许可证和产品合格证明文件等有效复印件，复印件要加盖供货商公章。进口食品及相关产品外包装要查验有无中文标识。所提供的动物检疫合格证明要与实际供应肉品数量相符并一一对应。采购食品的记录凭证保存期限不得短于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得短于2年。要如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。所有记录录入银川市食品安全智慧监管系统。

（五）食堂信息公示。各校园食堂信息公开方式坚持“形式多样、信息及时、注重程序”的原则，各学校要因地制宜，科学、合理选择公开的形式和载体，倡导使用信息化手段实施信息公开。每天由采购人员将当日所采购的物资品种、数量、价格等，由负责人核准后进行公示。

第七条 食材及辅料存放管理

（一）原料存放管理。各校园食堂食品贮存遵循先进先出、后进后出的原则。食品与非食品分库房贮存。原辅料存放离地、离墙 10cm 以上。食品原料、半成品、成品分区分架分类存放。清洗、消毒、保洁工具及用品设置独立的专区、专柜贮存，并明确标识，建立采购领用记录。

（二）库房要求管理。各校园食堂库房安装或放置温湿度计并控制库房内的温湿度，做好防潮措施。安装挡鼠板等防止有害生物侵入装置。贮存食品原材料的库房、设备保持清洁，确保无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等。食品添加剂专柜存放，并明确标识。冷藏冷冻食品原料在冷藏冷冻设施内存放。库房做好通风，经常检查，原辅料仓库内无过期原辅料，过期原辅料清理及记录符合要求。

（三）标签标识管理。各校园食堂采购的食品原料外包装标签字体清晰可见，标注信息齐全，配料无禁忌成分，内容无夸大或虚假宣传及标注治疗功效等违法违规表述。

（四）工作记录管理。各校园食堂有原辅料进货查验记录、原辅料进出库记录。有独立的食品添加剂领用记录。记录内容与实际相符。

第八条 食堂食品加工场所管理

（一）食堂场所布局。各校园食堂食品处理区布局合理，设置有粗加工间、热菜间、面点间、水果间、备餐间、餐饮具清洗消毒间、更衣间和二次更衣间、保洁间等主要操作间，后厨加工

面积与就餐人数相适应。专间设置预进间,严格把控原材料供应、包装储存、餐具消毒、场所环境卫生、人员健康检查等环节。完善食堂功能分区,规范生产、加工、配送流程,落实索证索票、查验记录、购销台账、留样备查等制度,切实保证学校食堂伙食的安全、卫生及质量。确保在食品原材料、半成品、成品等物料传递过程中无交叉污染。

(二) 食堂硬件配备。各校园食堂冰箱、消毒柜、留样柜、货柜(架)、贮存柜、刀具、案板等配备数量与就餐人数相适应。地沟及盖板设置符合规定。“三防”设施配备到位,挡鼠板高度达到 60cm。各操作间内墙裙和天花板符合规定。专间(专区)配备符合规定。设置水产品、蔬菜、畜肉、禽蛋禽肉类等专用区域(水池),标识清晰显著。废弃物暂存设施符合要求。

(三) 食堂设备维护。各校园食堂食品处理区地面无裂缝、破损、积水、积垢,明沟盖板、地漏排水孔不超过 1 厘米,地沟边缘无破损。墙面无裂缝、污垢、霉变、积水、积垢。顶棚无蛛网、积灰,顶棚无缝隙、损坏,管线孔洞封闭、排风扇或通风口有金属网罩。水蒸气较多区域的天花板有适当的冷凝水导流坡度。门窗闭合严密、无变形、无破损,易开启、易拆洗、不易生锈、安装有防蝇网纱等。后厨设置满足需求的防蝇、防虫、防鼠设施并安装到位。

(四) 食堂环境及卫生。各校园食堂内外环境整洁,食堂设置符合食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB31654-2021-3.1 要求。专间和专用操作区域符合食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021-6.4 要求。地沟排水要保持通畅，每日要对地沟定期进行清理。卫生间、更衣场所要符合食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021-4.5、4.6 要求。餐厨废弃物处置符合食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021-4.10 要求。使用的清洁水源和加工用水符合 GB5749 规定饮用水标准。

第九条 食堂食品加工制作管理

（一）人员操作规范。各校园食堂操作台和盛放调味料的容器保持清洁，使用后及时加盖并按外包装标识要求贮存。不同类型的食品原料、半成品、成品分开存放。厨房加工引入色标化管理或 4D 管理模式。厨房加工不使用过期、变质、不洁、掺假掺杂、包装污染、感官异常的食品。加工人员加工时不佩戴手链、手镯或其它饰物。

（二）食品添加剂规范。各校园食堂食品添加剂使用符合国家标准规定的标准，严格执行“五专”管理，如实填写《食品添加剂使用记录表》。不超范围、超限量使用食品添加剂。

（三）专用房间规范。各校园食堂从业人员进入专间（专区）操作应进行洗手、二次更衣、正确佩戴帽子、口罩。专间使用专用工具。

（四）食品留样规范。各校园食堂留样放置于消毒后的密闭容器内，留样不少于 125 克，存放在 0-8 摄氏度的恒温专用带锁

的冷藏冰箱内保存，保存 48 小时。在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员，实行专人专柜管理。

(五) 餐具管理规范。学校幼儿园(含民办)食堂落实色标和“五常法”管理，要对餐饮食品涉及的设施、用品、用具等分别采用红、绿、蓝等颜色进行标注，施行定位存放，分类使用，准确进行相关操作，防止食品交叉污染。实施“五常法”管理(常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律)，提高食堂规范化运作水平。

第十条 食堂食品供餐管理

(一) 备餐管理要求。各校园食堂备餐间打饭窗口有挡板，备餐间有二次更衣设施，并按照规定穿着清洁工作服佩戴工作帽和口罩。使用前进行清洁、紫外线消毒。

(二) 供餐管理要求。各校园食堂饭菜制作完成送入备餐间后对饭菜采取保温措施，供餐过程中对食品采取有效防护措施，避免受到交叉污染。

(三) 反对浪费要求。鼓励各校园食堂设置小份菜、半价菜，建立奖励惩戒措施，防止浪费。

第十一条 食堂消毒和垃圾管理

(一) 消毒管理。各校园食堂用于加工操作的工具、设备应无毒无害，标志或区分明显，并做到分开使用、定位存放。餐用具及时清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用。使用的洗涤剂、

消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，需查验其经营资质并索取留存消毒合格凭证。

（二）垃圾分类。各校园食堂落实垃圾分类要求，垃圾桶有明显标识，配备脚踏式带盖垃圾桶，每天清洗消毒。餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

第十二条 食堂食品财务核算管理

（一）财务经费核算。各校园自主经营的食堂财务应当纳入学校统一管理，由专人管理，实行专账核算。引入社会力量承包或委托经营的食堂，学校幼儿园（含民办）参与对经营方的财务监管，确保食堂成本核算真实准确，微利经营。学校要健全食堂财务管理办法，加强收支、成本核算和票据管理，强化内控监督，确保资金使用安全规范。食堂成本核算应当以食堂日常经营服务活动所必须的各项原料、人工、杂费为基本内容，不得将应当在

学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。向学生预收且无法退还的伙食费和食堂盈余资金，不得用于非食堂支出。

（二）饭菜价格核算。各校园食堂应坚持“科学合理、公开透明、多方参与、成本补偿”的原则，由学校主导，组织经营方及膳食委员会、家委会、校委会在充分调研市场价格的基础上共同确定饭菜价格标准，公示后执行。实行外包餐制的学校，应当确定最高限价。

（三）职工伙食核算。各校园食堂教职工和食堂员工伙食费据实结算，不得侵占学生利益。仅教职工食堂的学校发挥工会、教代会、年级组等作用，广泛征求意见建议，确定饭菜合理价格。定期公布伙食经费使用情况，建立收支台账。

（四）食堂财务公示。学校幼儿园（含民办）食堂每学期末应当将食堂收支情况主动公开，接受学生、家长和学校膳食委员会、家委会、校委会监督。学校幼儿园（含民办）不得将店面承包收入、房租收入等其他非食堂经营服务收入转入食堂收入。不得擅自转移、挪用食堂收入或设立“小金库”。

第十三条 食堂食品监督检查及责任追究

（一）学校过程监管。各校园食堂按照“日管控周排查月调度”监管机制。

日管控：食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》。对发现的食品安全风险隐患，应立即采取防范措施，并按照程序及时上报食品安全总监或承包经营单位主要负责人。即使未发现问题，也应当予以记录，实行零风

险报告。

周排查：食品安全总监或食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

月调度：校(园)长每月至少听取 1 次食品安全总监的管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

(二) 教育局过程监管。教育局建立常态化食堂监管机制，会同发改、财政、市场监管、卫生健康等部门，采取每年“综合查一次”和随机抽查等方式，开展监督检查。教育局将食堂财务列为内部审计必审项目，进行审计监督，重点监控成本、财务管理和盈利情况。

(三) 问题责任追究。各校园食堂有下列情形之一的，由教育局、市场监管分局会同有关部门依法依规严肃处理；涉嫌犯罪的，依法移送司法机关查处。（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污伙食费或食堂经费的；（二）设立“小金库”，直接或采取弄虚作假方式在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用的；（三）以收取管理费、折旧费、租金等名义从学生食堂牟利的；（四）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；（五）对疏于管理、失职失责、玩忽职守，导致师生发生食堂用餐食品安全事故，或隐瞒、谎报、迟报食品安全事故，发生食品安全事故后未采取有效措施造成不良后果的。（六）有

其他违纪违规违法行为的。

各校园食堂严格按照本制度各项要求执行，确保合法规范运营，为师生提供高质量餐饮服务工作的。