

重庆市教育委员会 文件 重庆市食品药品监督管理局

渝教体卫艺〔2014〕23号

重庆市教育委员会 重庆市食品药品监督管理局 关于印发学生营养改善计划试点区县学校食堂 日常管理规范的通知

各区县（自治县）教委、食药监局，北部新区、万盛经开区教育局、食药监局，市中小学卫生保健所：

实施学生营养改善计划是国家的重大民生工程，关系到青少年学生的健康成长。学校是实施学生营养改善计划的直接主体，学校食堂供餐是实施学生营养改善计划的基本模式，必须强化和落实学校食堂的日常管理。为适应我市农村义务教育学生营养改善计划试点地区实行学校食堂供餐模式的需要，促进学校食堂日常管理落实到位，保障学生营养改善计划的规范实施，根据《食

品安全法》《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等法律法规，结合我市实际，重庆市教委、重庆市食药监局制订了《重庆市农村义务教育学生营养改善计划试点区县学校食堂日常管理规范》。现印发给你们，请遵照执行。

本规范适用于我市实施营养改善计划试点地区的农村义务教育学校，其他实行学校食堂集体供餐的地区、学校及托幼机构应参照执行。

重庆市教育委员会

重庆市食品药品监督管理局

2014年5月8日

重庆市农村义务教育学生营养改善计划 试点区县学校食堂日常管理规范

一、建立健全食堂管理机构。设立校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作机构，负责学校食堂日常管理，校长对学校食堂食品安全管理负总责。设置采购、保管、加工、清洗消毒、供餐和会计、出纳、食堂及食品安全管理等工作岗位，明确相应岗位职责，落实符合任职要求的专（兼）职人员。

二、建立健全食堂财务管理制度。各中小学要按照《重庆市中小学食堂财务管理办法（暂行）》建立健全食堂财务管理制度，食堂财务活动由学校财务部门统一管理，建立专账实行单独核算，教学点纳入学校统一设置的食堂专账分点进行明细核算。中小学校应成立由学生代表、家长代表、教师代表等组成的膳食委员会，对食堂财务活动、经费收支、会计核算等有关事项进行监督，学校食堂饭菜价格、带量食谱等应主动公开。

三、建立健全食品安全管理制度。建立健全食堂从业人员健康管理和培训、食堂设施设备清洁消毒和维修保养、食品采购索证索票、进货查验和台账记录、餐厨垃圾处置、食品添加剂管理、食品留样、食谱公示、学校负责人陪餐、学生就餐管理、投诉受理及食品安全日常检查奖惩制度，建立食品安全责任制和责任追究制、食品安全突发事件应急处置机制和可追溯的食品安全管理

体系及信息系统。

四、落实食堂从业人员管理。食堂工作人员和参与送餐、分餐教师等从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）上岗前取得健康证明，每年进行一次健康检查（必要时进行临时健康检查），每日晨检，保持良好个人卫生。体检发现有碍食品安全疾病和晨检发现有碍食品安全病症的人员，立即调离接触食品的工作岗位。定期组织从业人员接受法律法规、食品安全管理知识等培训，从业人员掌握《餐饮服务食品安全操作规范》要求。严格食堂安全保卫，无关人员不得随意进入食堂操作间。

五、落实食品采购验收管理。严格食品、食品添加剂及食品相关产品采购的查验、索证索票、进货记录（包括相关许可及检验检疫证明、包装标识、外观感官等），米、面、油、肉、蔬菜、主要调味品等大宗食品实行统一招标、定点采购。严禁采购腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂、超过保质期、感官异常、手续不全等食品安全法律法规禁止生产、经营的食品。

六、落实食品贮存管理。食品贮存场所通风干燥，货柜货架和防鼠防虫等设施齐备，食品分间（区）、分类分架存放，离地离墙、建标立卡，严禁食品与非食品、有害物品（如杀虫剂、灭鼠药、消毒消毒剂）混存混放。有足够数量的冰箱（柜），满足生熟食分开存放及食品低温冷藏要求。所有食品盛装容器及包装材料符合有关卫生标准，严禁用非食品级包装物或盛装容器贮存散装食品；散装食品有遮有盖，贮存容器或包装物上有专用标签。专

人负责物品入库、出库查验并签字确认；遵循先进先出原则，定期检查、清理、销毁变质、过期、感官异常的库存食品及原料。

七、落实食品加工管理。按照粗加工、切配、烹饪、备餐等顺序设置食品加工环节，每个加工环节严禁使用腐败变质或者其他感官性状异常的食品及食品原料。生熟食品加工用菜刀、菜墩、盛装容器应分开并有明显标识；定期清洁烹饪用调味料盛放器皿。熟食品盛装容器不得直接放置于地面。烹饪食品应烧熟煮透。不得制售凉卤菜，不得供应隔夜剩菜、剩饭；不得加工发芽土豆，四季豆、菜豆、豆浆必须烧熟煮透。

八、落实学生供餐管理。食堂售饭间、分餐间实行专间（区）管理；二次分餐到班级的所有送餐容器必须加盖，转运工具卫生、安全、专用，参与人员相应职责落实；参与二次分餐服务的学生，有相应人员指导、管理，确保学生安全。

九、落实食堂内环境及设施设备管理。及时清理、清洗加工场所，及时清洗餐厨容器和设备，餐用具每次使用后必须洗净消毒，分类归位存放。定期检查通风、排烟设施和防尘、防鼠、防虫害设施。学校食堂餐饮服务许可证、食品安全管理员、举报投诉电话、食品安全量化分级检查结果和食品添加剂使用、每周食谱等在就餐场所公示。食堂就餐场所整洁，体现学校教育特性和校园文化氛围。

十、落实食品添加剂和食品留样及餐厨垃圾专项管理。食品添加剂使用符合国家标准并报当地食药监部门备案。严禁使用非

食用物质作食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂。专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜上锁保存（标示“食品添加剂”字样）、专秤称量、专账记录食品添加剂。专人负责、专人管理食品留样，无关人员不得接触。留样冰箱专用，放置安全、可控。餐厨垃圾处置日产日清，与有资质的垃圾处置单位签订合同，建立处置台账。

十一、落实食堂档案管理。分类建立健全食堂档案，包括从业人员健康证明和培训记录，食品及食品添加剂供应商资质（许可证、检验合格证明）、食品采购索证索票及进出记录，公用具消毒记录，食品留样记录、食品添加剂使用记录，餐厨垃圾处置记录，食堂日常检查记录，以及一周食谱等资料，原则上保存2年。

十二、落实食品安全应急处置管理。制定学校食品安全事故处置方案，学校食堂如果出现食物中毒或疑似食物中毒事件，应立即停止供餐，学生立即停止就餐；组织患者或疑似患者立即到医院诊治；立即封存可疑食品或物品，派出人员保护现场；立即上报当地教育主管部门、食品药品监督管理部门和卫生部门，配合卫生、食品药品监督管理等部门调查取证与处理，认真执行监管部门提出的处置措施。及时与学生家长取得联系，做好稳定及善后等工作。