

上海市青浦区教育局文件

青教〔2023〕76号

关于印发《青浦区学校食堂管理办法（修订）》 的通知

教育系统各单位，教育局机关各科室：

现将《青浦区学校食堂管理办法（修订）》印发给你们，请结合本单位本部门实际，抓好贯彻落实。

附件：青浦区学校食堂管理办法（修订）

2023年11月8日

附件：

青浦区学校食堂管理办法（修订）

第一章 总 则

第一条 为加强学校食堂管理，统一规范服务，创办安全优质、服务一流的学校食堂，确保广大师生的健康和安全，维护学校稳定，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》《餐饮服务食品安全操作规范》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》及市教委有关文件精神，结合本区实际，特制定本办法。

第二条 本办法所称的学校食堂包括：全区公办中小学、幼儿园、中等职业学校的学生（含教工）食堂。

第三条 本区学校食堂运行模式为自办配送。

第四条 学校食堂应当依法取得《食品经营许可证》，不得无证经营。学校不仅要主动接受并积极配合教育行政部门、市场监督管理部门的检查、指导和监督，同时也要接受学生、家长和社会监督。

第二章 管理主体和责任

第四条 学校是食堂的管理主体，校长负有对学校食堂的全面管理责任，列入校长年度考核。

第五条 学校必须建立健全的学校食堂食品安全责任制，明确和落实食堂管理和食品安全相关责任人。校长是学校食品安全管理的第一责任人，学校依法配备食品安全总监、食品安全员，形成校长、安全总监、安全员三级管理组织体系，落实好食品安全“日管控、周排查、月调度”具体工作，积极推进食品安全规范化先进管理模式。

第六条 学校应成立由校长、教导、总务、医务（保健）、教师、学生和家委会代表组成的膳食委员会，参与学校食堂各方面的日常监督管理，每月至少一次对食堂进行检查评价，做好详实记录并及时公布检查结果，对发现的问题提出整改意见，责令改正。学校实行集中用餐陪餐制度，落实好校领导和家长陪餐工作，有陪餐安排、陪餐位置和陪餐记录。

第七条 学校负责食堂房屋及各项相关硬件设施的配置和维修保障。学校新建、改建和扩建食堂，应提前向区市场监督管理部门报告并根据要求作施工图审核；要按“标准化食堂”的硬件标准进行建设，就餐环境、食品储藏加工、餐用具清洗消毒、保洁以及“明厨亮灶”等基础设施必须达到有关要求，并保障食堂的设施齐全到位，设备正常运转，流程布局合理。每学期结束后对食堂相关设施进行全面检查，对不符合安全和卫生相关要求的及时维护或更新。要定期改善食堂基础环境，如墙壁粉刷、管道疏通（包括烟道清洗）、隔油池加建以及“三防”设施更新等。

第八条 学校食堂房屋设施改善应列入学校基建修缮计划，向区教育局申请实施。食堂相关设备维修、更新等日常费用原则上由学校自行承担。

第九条 学校应建立健全食堂管理相关规章制度，并在用餐场所公示，按要求做好相关台账的记录，接受用餐者的监督。

第十条 学校应建立严格的食堂安全防卫措施。严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，严防投毒等恶性事件发生，确保师生用餐的卫生与安全。

第十一条 学校对本校食堂膳食标准和营养品质负有直接责任，应严格执行区教育局统一发布的各学段午餐标准。学校应配备营养师，尚未配备营养师的，应指定专人负责监督食堂制定适合学生年龄段营养食谱，确保基本营养和营养均衡。学校应预先提供食堂每周学生用餐菜谱，菜谱须注明菜的构成品种、重量(以克为单位)等，由学校专人负责在学校网站等渠道提前一周公示，接受全校师生和学生家长的监督。教师伙食费与学生伙食费分账设立，不得挤占学生伙食费。

第十二条 学校由于食堂改建、扩建或因接受行政处罚等而影响师生就餐的，学校应提前报告区市场监督管理部门和区教育局，做好供餐应急预案，确保学校供餐和师生就餐安全。

第十三条 严格执行食堂卫生标准。学校食堂餐饮具使用前必须清洗、消毒，餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性餐饮具。消毒后的餐饮具必须存放在餐饮具专用保洁柜内。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，餐饮具贮存柜上应有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。对刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布等用具做到定位存放，标记清晰，用后及时洗净，保持清洁。

第十四条 严格把好食品采购、验收关。保留每天原辅料进货的各类凭证（送货单、检疫证明、合格证明），并按相关要求及时做好原辅料登记，规定品种录入食品安全信息追溯平台，接受监督管理，原始凭证至少保存 2 年。学校按要求每日认真核对采购食材并进行称重验收，将生食配送情况录入“电子秤”系统。

第十五条 规范食品存放。食品贮存应当分类、分架，离地、隔墙存放，并用标牌注明每一食物的保质期和进货日期，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放，并保证冷藏设备正常运转。

第十六条 保证食品安全。加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

第十七条 保证食物品质。食堂炊事人员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得使用腐烂变质和感官性状异常的原料加工食品。不得向师生供应腐烂变质或者感官性状异常的食物。不得供应生拌食品和改刀菜。食堂剩余熟食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认未变质的情况下，必须经高温加热后，方可供应食用。

第十八条 减少营养流失。食品在烹饪后至供应前一般不得超过 2 小时，若超过 2 小时存放的，应当在高于 60℃或低于 5℃的条件下存放。

第十九条 建立留样制度。留样品种要规范齐全，符合规定要求，每餐的各类食品(包括饭、菜、点心、汤等)应取各 150-200 克的样品留置于冷藏设备中保存不少于 48 小时。要有完备的留样记录，必须配备单独的留样冰箱。

第二十条 规范餐厨废弃物及废弃食用油脂管理。不得将烹饪油反复使用。学校应与有资质的单位签订餐厨废弃物和废弃食用油脂回收外运合同，不得将餐厨废弃物和废弃食用油脂用作非法加工，同时须建立餐厨废弃物和废弃食用油脂处置台账，详细记录餐厨废弃物及废弃食用油脂每天的种类、数量、去向、用途等情况，接受食品药品监督所检查。

第二十一条 健全财务制度，实行财务公开。

1. 学校食堂必须单独开设银行账户，食堂账户指定用于食堂日常收支，严禁将应纳入预算外财政专户的收入及违反规定擅自设立的项目缴入食堂账户。

2. 学校食堂应建立独立的食堂账户核算体系，正确核算伙食成本，按月填报“电子称”收支情况表，按月公布膳食收支账目。

3. 学校食堂必须单独建账，明确财务负责人(可由学校后勤负责人兼管)。按规定配备专、兼职财务人员，并指派具有一定财会业务知识的人员为财务主管，负责学校食堂财务工作。

4. 建立学校食堂内部控制制度，做到不相容职务由不同的人员担任。食堂财务机构内部分工明确、责任清楚，做到钱账分管。

5. 学校食堂每天的收支台账须记录齐全，接受学校膳食委员会、区教育综合事务中心和区市场监督管理部门的抽查监督。按

月做好每月损益表，并在食堂就餐处张贴公示，接受学生、家长、社会的监督。

6. 学校食堂运营不得以盈利为目的，应切实维护学生利益。与配送企业结算以称重实际数量为准，未按实际称重结算，在追讨相关资金的基础上，追究学校及有关人员责任。此外，应每月做好“电子秤”中价格比对工作，并扣除比价差额或补送水果牛奶等。

第二十二条 区教育局负责学校食堂膳食标准和营养品质的统一发布和监管。

1. 区教育局根据国务院和上海市农村义务制教育学生营养改善计划相关规定并结合本区实际情况，每学期核定一次中小学学生各学段的午餐标准，在每学期开学前与其他收费项目一并向社会公布。

2. 区教育局必要时可聘请系统外专业审计部门共同参与，每学期组织一次学校午餐标准与实际供应标准的审计核价，对明显低于平均水平的学校食堂应提出整改意见。

3. 区教育局聘请专业营养师每学期组织一次对学校食堂餐单进行营养标准抽查评估，确保学生营养符合标准和均衡，对明显不符合相关规定的食堂应提出整改意见。

第二十三条 区教育局负责学校食堂满意度调查，每学年至少一次，并将结果告知学校和食堂主要管理人员，督促食堂负责人制定措施，限期整改。

第二十四条 区市场监督管理部门根据规定对学校食堂进行检查。每年对学校食堂进行量化等级评定。对检查中发现的问题，

除当场口头指出外，视情况给予监督意见书和责令改正通知书。对违反《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定的学校食堂，市场监督管理部门依法予以处理，将相关情况通报区教育局。

第三章 配送企业管理

第二十五条 学校根据本区学校食堂生食配送服务采购中标结果确定配送企业。

第二十六条 学校必须每年与配送企业签订相关的管理合同。合同必须明确双方相应的管理和监督责任，对食品卫生、安全、质量、价格及责任等要求在合同中必须予以明确。

第二十七条 学校每学期对配送企业配送服务进行质量评估，定期对菜品质量进行评估。区教育局每学期负责对配送企业进行考核。

第二十八条 配送企业每学期根据要求对二级供应商进行备案，经区教育综合事务中心初审、区教育局复核后方可使用。对配送假冒伪劣产品、造成学校发生食品安全事故的供应商，实行“一票否决”，取消当批次合同及续签配送资格。

第四章 从业人员的 management 要求

第二十九条 学校食堂从业人员招录、培训、教育和管理。学校负责食堂从业人员的招录，招录人员必须符合《劳动法》相

关规定，食堂工作人员按师生就餐人数的规定比例进行配备，人员经费由教育局落实安排；区教育局、市场监督管理局、教育综合事务中心、学校共同负责对从业人员的培训、教育与管理。

第三十条 招录食堂从业人员时，要对其品行及心理健康状况进行了解，对有明显的品行问题或心理健康问题者不能录用。从业人员招录后须经卫生知识培训合格，每年必须进行健康检查，持有效健康证方可上岗。食堂从业人员、管理人员必须明确有关食品卫生的基本要求，接受相关培训和考核，原则上每年开展40-60课时。

第三十一条 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第三十二条 食堂从业人员须建立每日晨检制度。在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等碍于食品卫生的病症时，应立即离开工作岗位，待查明病因、排除碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他碍食品卫生的疾病者，不得从事接触直接入口食品的采购、加工、销售等工作。

第三十三条 窗口服务人员必须做到服务热情周到，使用普通话并文明用语，不得与师生发生言语和肢体冲突。

第三十四条 加强用工管理，食堂非编人员的人事管理参照学校其它非编人员方式，委托管理方应与所有从业人员依法签订劳动用工合同。

第五章 事故处置和责任追究

第三十五条 学校师生食堂必须将饮食安全放在第一位，必须严格执行《国家突发公共卫生事件应急预案》和《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》。

第三十六条 学校应当建立食物中毒或其它食源性疾患等突发事件的应急处理机制，制订应急预案。已造成食物中毒或疑似食物中毒的，应采取下列措施：

1. 立即停止食堂用餐供应，及时报告区教育局、市场监督管理部门及卫生行政部门。
2. 协助卫生机构救治病人。
3. 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、餐具、设备和现场。
4. 配合各部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品。
5. 落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第三十七条 学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，按照《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》有关条例，应当追究学校有关责任人的行政责任。

1. 未建立学校食品安全校长负责制，或未落实食品安全主体责任责任的。
2. 未建立学校食品卫生安全管理制度。

第三十八条 对严重违反《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定的学校食堂，区市场监督管理部门作出责令食堂停止供餐处理后，学校应及时启动应急预案，保证师生就餐供应，同时，要立即根据食品药品监督所的要求做好相应的整改工作。

第三十九条 学校食堂不得借(租)于外单位、个人(含本校教职工)，用于举办餐饮活动，如有违反，学校法人要承担全部责任，并追究相关人员责任。

第四十条 学校清真食堂除参照执行本办法外，另须遵守国家相关法律法规和政府相关政策的规定。

第六章 附则

第四十一条 本办法解释权归青浦区教育局。

第四十二条 本办法自 2023 年 9 月 1 日起施行。

(此页无正文)