

密山市教育局

关于印发《密山市学校食堂安全管理制度》 的通知

各有食堂的学校、幼儿园：

为进一步做好校园食堂管理，规范操作流程，保证校园食品安全。现将《密山市学校食堂安全管理制度》下发给各校，请各校按照制度要求，认真贯彻落实。

附：

- 一、学校食品安全管理制度
- 二、学校食品安全责任制度
- 三、学校食堂食品安全岗位责任制度和责任追究制
- 四、学校食品安全突发事件应急处置方案
- 五、学校食品安全自检自查与报告制度
- 六、学校食堂从业人员管理制度
- 七、学校食堂从业人员培训管理制度
- 八、学校食堂大宗食品集中定点采购制度
- 九、学校索证索票和进货查验记录制度
- 十、学校食品贮存管理制度

- 十一、学校食堂食品及原料出入库管理制度
- 十二、学校食堂库存盘点制度
- 十三、学校食堂粗加工切配安全管理制度
- 十四、学校食堂烹调加工安全管理制度
- 十五、学校食堂面点加工安全管理制度
- 十六、学校食堂食品添加剂管理制度
- 十七、学校食品添加剂使用公示制度
- 十八、学校食堂及设施设备清洗消毒和维修保养制度
- 十九、学校食品留样制度
- 二十、学校食堂食品安全陪餐制度
- 二十一、学校食堂卫生管理制度
- 二十二、学校餐厨废弃物处置制度
- 二十三、学校食堂食品安全病媒生物防制制度
- 二十四、学校食品安全管理奖惩制度
- 二十五、学校集中用餐信息公开制度
- 二十六、学校食堂投诉处理制度
- 二十七、学校营养健康管理制
- 二十八、学校防止食品浪费的监督检查机制
- 二十九、学校食品安全日管控、周排查、月调度制度



学校食品安全管理制度

一、学校校长（园长）是食品安全的第一责任人，对学校的食品安全负全面责任。

二、学校应设置食品安全管理人员。

三、每月定期开展从业人员食品安全法律知识培训。

四、制定学校食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。

五、检查食堂操作过程的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见。

六、对食品安全检验工作进行管理。

七、组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位。

八、建立食品安全管理档案，保存各种检查记录。

九、学校发生疑似食物中毒和食品污染事故时，及时报告教育局、卫健局及市场监督管理部门，启动应急预案，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理。

十、其他保证食品安全有关的管理工作。

学校食品安全责任制度

一、学校设立食品安全管理领导小组，建立食品安全管理组织机构，明确各级领导及各部门职责。

二、学校食品安全实行校长（园长）负责制。学校应将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全自查整改。

三、学校应建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

四、学校应配备专职食品安全管理员，做好日常食品安全监管工作，依法从事食品生产经营活动；应配备专兼职营养健康专业人员，指导学生膳食营养平衡。

五、厨师和食堂各岗位负责人全面负责各自职责范围内的食品安全工作。

六、学校应建立集中用餐信息公开制度，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

七、学校应加强食品安全与营养健康的宣传教育，通过多种形式开展相关科学知识普及和宣传教育活动；加强对食堂职工食品安全知识的培训。

学校食堂食品安全岗位责任制度和责任追究制

为了进一步贯彻实施《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》，加强对学校食堂的监督管理，有效预防食物中毒和食源性疾病的发生，保障师生员工身体的健康。特制定学校食堂食品安全岗位责任制和责任追究制。

一、学校食堂食品安全管理员的岗位职责

1.食堂食品安全管理人员应做到每天深入一线，严格检查食品卫生和食品质量，并每天组织食堂全体工作人员进行一次工作总结；

2.建立食品采购、储存、加工、供应、消毒、留样等各项规范操作制度；

3.督促采购员、炊事员、分餐员、保管员、保洁员执行各项卫生规章制度；

4.建立食堂从业人员晨检制度，一旦发现其患有影响食品卫生的病症时，应立即调离工作岗位；

5.建立和健全从业人员日常卫生安全教育制度，关心、了解从业人员的品行及心理健康状况，发现情况及时处理；

6.规范食堂各类管理资料；

7.确保食堂安全措施落实（防污染、防火、防盗、防投毒）。

二、学校食堂采购员的岗位职责

1.应到持有食品经营许可证的单位采购；

- 2.采购食品应向供应方提出质量要求，并索取检验证明；
- 3.不采购有毒有害、掺假掺杂、不新鲜的食物；
- 4.对定型包装食品要采购生产日期近、离保质期远的食品；
- 5.索取购货发票、以备查验。

三、学校食堂炊事员的岗位职责

- 1.注意食物新鲜，变质食物不加工烹饪；
- 2.烧煮食物应充分加热，烧熟煮透、不里生外熟；
- 3.剩余饭菜应在确保质量良好的前提下回锅烧透后再供应，不能提供隔夜食物；
- 4.不用勺直接尝味；
- 5.严禁使用盛放生食物或未消毒容器盛放烧熟食物；
- 6.当天切配的原料，当天烹饪加工；
- 7.做好生食物的拣、洗工作，剔除腐败变质、污物及杂质。

四、学校食堂分餐员的岗位职责

- 1.穿戴清洁工作服、口罩、帽子，双手清洗消毒；
- 2.使用专门工具，不用手抓取直接入口的食物；
- 3.不出售未经回锅烧熟煮透的剩余饭菜；
- 4.保持室内清洁。

五、学校食堂保管员的岗位职责

- 1.做好食物进货、验收及发货登记工作；
- 2.库存食物分类堆放，散装食物应盛装于容器内，在贮存位置标明食物的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内

容。盛装食品的容器应符合安全要求，库存食品做到先进先出；

3.易腐食品冷藏保存，冷库保持薄霜，防止生熟交叉污染；

4.仓库保持通风干燥，做到防鼠、防潮、防蝇、防虫；

5.严禁存放有毒物品、非食品原料及个人物品。

六、学校食堂餐具保洁员的岗位职责

1.餐具、工用具使用前必须洗净、消毒，严格执行一洗、二清洁、三消毒、四保洁制度。

2.清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。

3.餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须符合卫生标准。

4.餐具、工用具清洗、消毒后必须储存在保洁柜中备用，保洁柜应定期清洗，保持整洁。

七、各岗位责任追究制

学校校长是食品安全第一责任人，食堂管理员是直接负责人，层层签订责任书，责任到人，各司其职。一旦发生食品安全事故，将依据职责分工追究主要责任人和相关责任人的责任。

学校食品安全突发事件应急处置方案

为规范学校食品安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》《中华人民共和国食品安全法》《国家重大食品安全事故应急预案》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和规章要求，结合学校的实际情况，制定本预案。

一、领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，负责学校食品安全事故应急处置工作。

组 长：

副组长：

组 员：

二、应急处置程序

（一）报告流程

发生食品安全事故后，有关人员（例如学校班主任）立即向小组副组长（主管副校长）报告，副组长（主管副校长）向食品安全事故应急处置领导小组组长（校长）报告；领导小组组长（校长）要求立即停止生产经营（供餐）活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

（二）及时报告

自事故发生之时起2小时内向教育局、卫生健康局、所在地市场监督管理部门（联系电话：12315）报告，报告内容有：发生

食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

（三）立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送往医院（120）抢救。

（四）保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

（五）配合调查

负责人及有关工作人员，要配合市场监督管理部门进行食品安全事故调查处理如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

三、事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

附件：所有相关人员的电话簿。

学校食品安全自检自查与报告制度

一、依照法律法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立学校食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位从业人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行

为。

七、食品安全管理员每周1—2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按学校有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。

食品安全日管控自查清单

自查单位：

自查时间：

检查项目	检查内容	评价	备注
许可证	食品经营许可证合法有效	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营问题	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
卫生环境	是否保持经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工工具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	三防、有害生物除鼠、防蝇和其他有害昆虫防治措施是否有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是否具有足够的通风和排烟装置。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
健康管理	是否建立了从业人员健康管理制度和健康档案，有每日健康检查（晨检）记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	从业人员是否取得健康合格证明、健康合格证明是否在有效期内。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	从业人员是否穿戴整洁的工作服，着工作帽，佩戴口罩或口托	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
落实索证索票制度	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并具有进货台账	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
清洗消毒	是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是否有餐饮具专用保洁设施，保洁设施内存放餐饮具保持清洁。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	消毒池是否与其他水池混用，餐饮具消毒效果是否符合相关要求	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
食品加工制作管理	贮存食品原料的场所、设施是否保持清洁	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是否有禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品情况	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	是否使用超期变质等影响食品安全的可疑物品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	原料清洗是否彻底，生熟是否分开，是否存在交叉污染	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	禁止使用食品添加剂亚硝酸盐；禁止加工制作鲜黄花菜、野生蘑菇；禁止使用发芽土豆作为食品原料制作食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
使用食品添加剂情况	食品添加剂存放、使用、管理是否符合要求，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求，是否在醒目位置予以公示，自觉接受社会公众监督。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
食品留样情况	是否按规定留样，是否有专用食品留样柜、密闭式食品留样盒，食品留样是否有留样记录、食品留样时间是否为48小时，食品留样数量要不少于125克。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
食品浪费情况	是否在食品采购、食品储存、食品加工、餐盘回收等环节中存在食品浪费情况	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

学校食堂从业人员管理制度

一、凡在学校从事接触直接入口食品工作所有餐饮工作人员（包括厨师、服务人员、采购员、库管员、食品安全管理员等）均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、实行每日晨检制度，每日上岗前由食堂管理员逐一检查每一个从业人员个人卫生、健康状况，并做好晨检记录。

四、凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

五、患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及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或负责人等报告，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。

六、食品安全管理员要随时掌握从业人员的健康状况，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期进行健康检查，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明要在公示板进行公示，以备检查。

八、从业人员应保持良好个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。专间操作人员还应戴口罩。

九、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

十、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：1.处理食物前；2.上厕所后；3.处理生食物后；4.处理被污染的设备或饮食用具后；5.咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；6.处理动物或废物后；7.触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；8.从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

十一、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：1.开始工作前；2.上厕所后；3.处理被污染的设备或饮食用具后；4.咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；5.处理动物或废物后；6.从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

十二、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

十三、专间操作人员应戴口罩。专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：1.现榨果蔬汁加工制作；2.果蔬拼盘加工制作；3.备餐等。

十四、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

十五、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

十六、所有从业人员上班时间必须统一着学校配发的工作服。工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。待清洗的工作服应远离食品处理区。

学校食堂从业人员培训管理制度

一、学校食堂从业人员包括新参加工作和临时参加工作的从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

六、学校应每月对从业人员培训一次，并进行一次食品安全考核。

七、食品安全管理人员原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全培训，并取得合格证。

学校食堂大宗食品集中定点采购制度

一、学校食堂使用的米、面、油、肉、蛋、豆制品、调味品等大宗食品应实行公开招标、统一配送或集中定点采购。

二、学校应将采购品种、企业名单、资质等信息在显著位置向教职员工、学生以及未成年学生监护人公示。

三、参加集中定点采购的企业（以下简称“供货商”）须具备以下条件：

（一）在所在地市场监督管理部门备案，证照齐全。其中：生产企业持有生产许可证，经营企业持有食品经营许可证。销售食用农产品和仅销售预包装食品，不需要取得许可。

（二）具备经营、配送能力，具有良好的企业信誉及售后服务能力。

（三）能保持供货价格相对稳定，并以随行就市、保本微利为原则确定供货价格。

（四）近一年食品抽检不合格的企业不得参与采购活动。

（五）近三年被相关部门处罚失信或有违法犯罪记录的企业不得参与采购活动。如已参加采购活动后被相关部门处罚、失信或有违法犯罪记录的，取消该企业参加采购资格。

（六）符合法律法规规定的其他条件。

四、学校应与供货商签订供货协议，明确供货商的责任和义务，明确退出条款，签订产品质量责任书，保证食品安

全。签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证或备案（复印件）等，应存档备查。

五、供货商供应的大宗食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，配送价格低于市场平均价格。

六、学校食堂不得采购、使用以下食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂；

（二）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性状异常的食品、食品添加剂；

（三）未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或未经检验或检验不合格的肉类制品；

（四）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品；

（五）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（六）无标签的预包装食品、食品添加剂；

（七）亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

（八）四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；

（九）野生动物或野生动物制品、活畜禽等；

（十）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十一) 其他不符合法律法规或食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

七、供货商运送产品的车辆内部结构应平整、便于清洁，配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备。凭专用通行证进出学校。

八、对肉、禽等鲜活食品，供货商原则上应当日配送，其余食品原料可视学校实际需求酌情配送，但必须确保学校食品新鲜、优质、安全可靠。

九、学校应建立供货商评价和退出机制，加强对食品原料供货商的监督，定期对供货商进行评价。存在下列情况之一的，应被取消供货资格：

(一) 供货商提供本制度第六条规定的不合格产品或不按要求供货或配送，影响师生正常就餐的，依据合同取消供货资格。

(二) 对屡次供货不合格的供应商或者告知后不改的供应商退出食堂供应。

(三) 因食品质量引发食品安全事故、学校连续两次评议结果为不满意、存在严重安全隐患等情况的供货商，学校应取消其资格，并报属地教育行政部门备案。



注：学校根据需要可到印刷厂自行印制

食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品采购记录

产品名称 (原材料)	规格 型号	进货 数量	生产日期 (批号)	保质期	供货商	供货商联系方式	进货日期	采购人

学校索证索票和进货查验记录制度

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

四、从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

五、从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

六、从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

七、从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市

场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

八、采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

九、采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

十、以上所说购货凭证和食品质量合格证明文件保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于产品售出后二年。

十一、外观查验：预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。具有正常的感官性状。食品标签标识符合相关要求。食品在保质期内。

十二、温度查验：查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

学校进货查验记录表

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产批号或日期	保质期	生产者	地址及联系方式(电话等)	供货者	地址及联系方式(电话等)	随货证明文件查验					入库检查		自检或委检情况	记录人(采购人和库管双签字)	备注		
											许可证(如有)	营业执照(如有)	购货凭证	该批产品检验报告	其他合格证明(如有)	外观检查	温度检查(如需)					

学校食品贮存管理制度

一、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

三、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

四、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

五、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

六、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

七、应有良好的通风、防潮设施。

学校食堂食品及原料出入库管理制度

一、学校要建立符合安全卫生标准的食品储藏、储存场所，配备必要的食品储藏保鲜设施。

二、学校要建立健全食品出入库管理制度和收发登记制度，设立规范的入库和出库台账，对采购的食品及原料认真验货，做好登记，并与采购人员双方签字认可交接，验收合格后方可入库保存，验货要做到检验食品质量、规格、数量、价格。当天或当餐需出库的食品或原材料，应坚持用多少就出多少的原则，并做好出库登记，出库单要有领用人和管理员双方签字。

三、食品在校储存期间，要按照食品保管要求，分类存放，安全管理；食品及原料分类分架、隔墙离地存放，食品库房内不得存有非食品、个人物品、药物、杂物及亚硝酸盐、鼠药、灭蝇药等有毒有害物品，对不符合卫生要求的食品及原料，拒收入库。

四、货架上应对每类每批食品严格标明采购日期、产品名称、产地、规格、生产日期及最终保质时限，做到账、卡、物相符，挂牌存放，并做到先进先出。

五、存放的食品及原料应有包装，并标明产品名称，定型包装食品应贴有完好的出厂标识。禁止存放无标识及标识不完整、不清晰的食品及原料。

六、经常检查所存放的食品及原料，发现有霉变或包装破损、锈蚀、鼓袋等感官异常、变质时，做到及时清出，清出后在专用

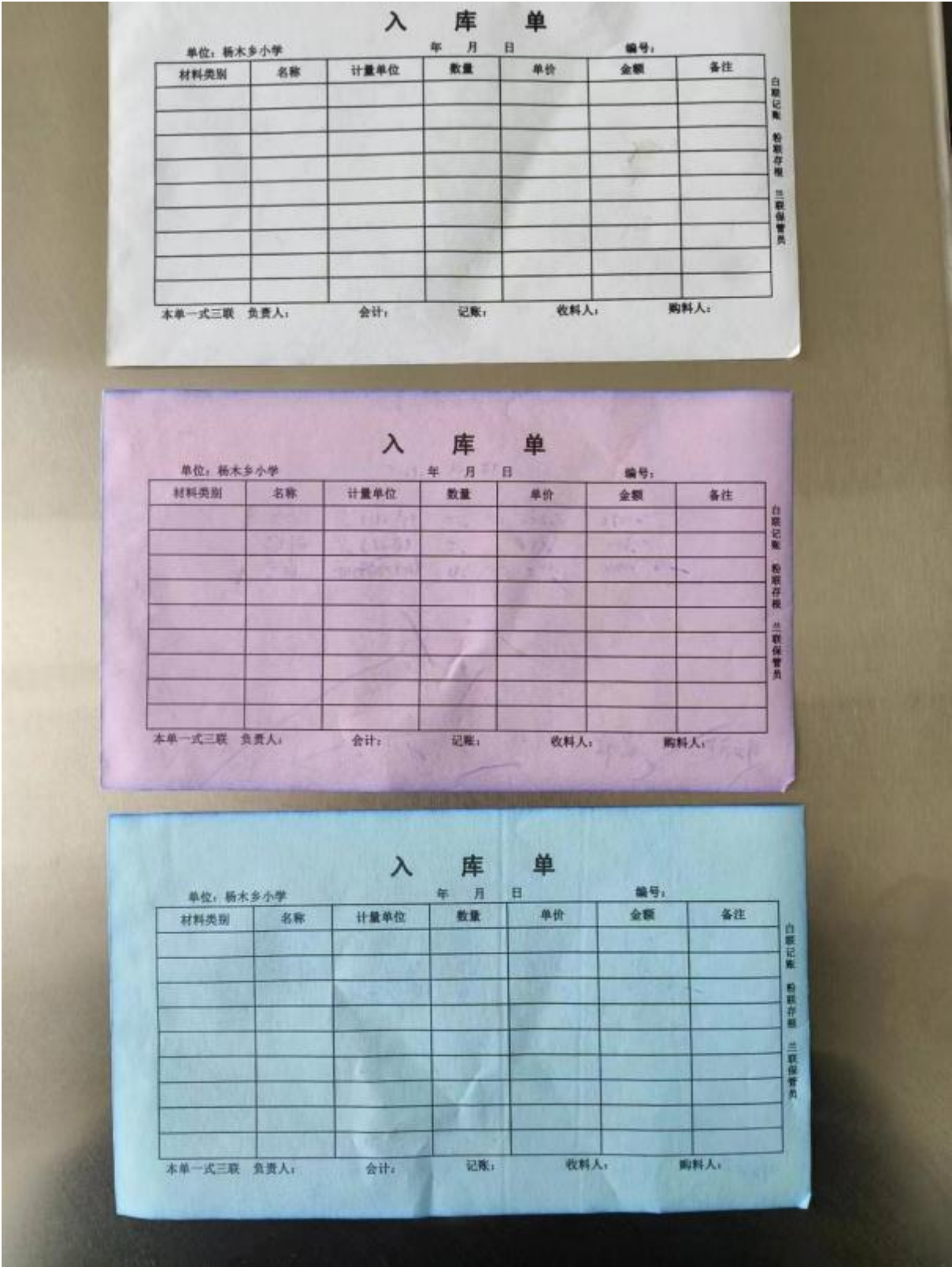
区域内落地另放，并标明“不得食用”等字样，及时销账、处理、登记并保存记录。

七、保持仓库内通风、干燥，做好防蝇、防尘、防鼠工作，仓库门口设防鼠板，仓库内灭鼠使用粘鼠板，不得采用鼠药灭鼠。

八、冷藏冷冻设施运转正常，冷藏温度在 0°C - 10°C ，冷冻温度应达零下 18°C 。

九、严防食品在储存期间发生霉变、腐烂和生虫不洁等现象，对过期食品和霉变食品要按规定及时处理，严禁不符合质量卫生要求的食品流向学校食堂和学生餐桌。

十、加强对食品及原辅材料供应的监督检查，学校要成立食品采购检查领导小组，指定专门人员负责食品入库检查。



注：学校根据需要可到印刷厂自行印制

食堂原材料出库单

单位：_____ 年 月 日 编号：_____

材料类别	名称	计量单位	数量		单价	金额	备注
			请领	实领			

白联存根
黄联记账
兰联领料人

本单一式三联 记账人：_____ 厨房负责人：_____ 发料人：_____ 领料人：_____

食堂原材料出库单

单位：_____ 年 月 日 编号：_____

材料类别	名称	计量单位	数量		单价	金额	备注
			请领	实领			

白联存根
黄联记账
兰联领料人

本单一式三联 记账人：_____ 厨房负责人：_____ 发料人：_____ 领料人：_____

食堂原材料出库单

单位：_____ 年 月 日 编号：_____

材料类别	名称	计量单位	数量		单价	金额	备注
			请领	实领			

白联存根
黄联记账
兰联领料人

本单一式三联 记账人：_____ 厨房负责人：_____ 发料人：_____ 领料人：_____

注：学校根据需要可到印刷厂自行印制

学校食堂库存盘点制度

为加强食堂库存食品及原料管理，严格执行出入库制度和库存盘点制度，实现食堂食品及原料入库、验收、保管、出库手续齐全，物、据、账、表相符，规范做好食堂食品及原料日结月清工作。结合学校实际特制定本制度。

一、管理职责

（一）学校安排专人：每日一结，每周一小盘，月末对食堂相关库存进行盘点，年末对食堂库存进行全面清查盘点；

（二）食堂管理员、库房管理员、财务人员：负责对库房管理员进行清查盘点的监督。

二、管理工作内容以及要求：

（一）食堂库房根据实际使用量进行储存，不得有过多积存，必须确保食品质量，规定每月底进行盘点，如有问题及时沟通解决；

（二）食品入库要验收登记，编号挂牌，建立相关入库台账，严格做到“先进先出，易坏先用”；

（三）食堂库房严禁存放化学品，如强酸，农药杀虫剂等有害物品，不得存放私人物品和不符合要求的污染变质等食品；

（四）库房应通风干燥，填仓板，货架摆放整齐，地面门窗清洁整齐，并且有四防措施（防鼠，防尘，防蝇，防潮）；

（五）食品存放按要求分类分架，隔墙离地，鸡蛋，水产，

冰鲜，肉类等易腐食品冷藏或冷冻；

（六）每周末以及月末盘点时，对一些整包整箱整瓶的物品进行计量，对于散装的物品进行估算计量，计量单位与购入时要统一；

（七）年末清查时应对整包整箱整瓶的物品进行计量，对于散装物品进行一一称重计量，计量单位与购入时要统一；

（八）食堂每月末对相关仓库食品进行排查，发现临近保质期或已过期的食品需及时进行处理，对库存情况全面盘查，发现问题及时整改，并对相应责任人作出一定处罚；

（九）盘点时由食堂管理员、库房管理员、财务人员一起参与，盘点时必须细致、认真，以免盲目采购造成浪费；

（十）盘存表由学校负责人、食堂管理员、库房管理员、财务人员签字后存入会计台账。

学校食堂粗加工切配安全管理制度

一、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。

二、食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

四、冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。

五、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

六、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。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

七、切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质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。

八、加工结束及时清洁地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

九、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

学校食堂烹调加工安全管理制度

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。出水水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调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，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐食品必须在食用前充分加热煮透，严禁食用隔夜食品。不得将回收后的食品经加工后再次供学生食用。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖定位存放。

学校食堂面点加工安全管理制度

一、加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

二、未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

三、各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

四、当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存，严禁供学生食用隔夜食品。

五、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

六、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

七、加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

学校食堂食品添加剂管理制度

一、应当按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。

二、应当按照GB2760规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量等要求使用食品添加剂。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

三、食品添加剂管理应做到“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量”。

四、食品添加剂采购应严格执行采购索证规定，食品添加剂必须有包装标识（中文），必须标注名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、保质期、产品标准代号、贮存条件；生产者的名称、地址、生产许可证编号；食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

五、食品添加剂有固定的场所（或者橱柜）存放，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

六、采用精确的计量工具称量使用，并有详细的使用记录。使用量应参照GB317—2022标准执行。

七、本单位使用的食品添加剂品种名称清单、使用岗位、用于制作何种食品应在餐厅醒目位置公示。

食品添加剂使用登记表

食品添加剂名称	生产日期或批号	添加的食品品种	添加量	添加时间	操作人员	备注

学校食品添加剂使用公示制度

一、加工过程中使用的所有食品添加剂。

二、需要公示的食品添加剂基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息误导师生。使用的食品添加剂有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于师生了解相关信息。

学校食堂及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

二、配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。

三、有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟出口应有网眼孔径小于10mm的金属隔栅，排气、排油烟入口应有网眼孔径小于16目的网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

四、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、洗手消毒方法标识。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

五、食品处理区应采用机械排风设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

六、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用

木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

七、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

八、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

九、用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。

十、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

十一、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。各类水池应以明显标识标明其用途。

十二、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

十三、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

十四、餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

十五、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

十六、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

十七、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

十八、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

十九、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

餐饮服务单位餐饮具消毒记录表

日期	餐具名称	消毒数量	消毒方式	消毒开始时间	消毒结束时间	消毒人员签字

学校食堂养护设备检修维护记录

序号	负责人	设备名称	维修时间	工作状况	维护内容	更换部件	调试结果	备注

学校食品留样制度

一、留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

二、留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作。

三、原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品。

四、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染。专柜冷藏48小时以上，冷藏温度应设置在摄氏0°C-8°C。每个品种留样量应满足检验需要，不少于125g。

五、留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

六、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不得影响或干扰事故的调查处理工作。

学校食堂食品安全陪餐制度

为确保学校食堂食品安全，进一步提高食堂饭菜质量和服务水平，切实解决学校食品安全存在的问题，保障师生在食堂的饮食安全，结合学校实际，特制定本制度：

一、工作职责

严把饭菜的质量与数量关，严控食品安全，接受学生及家长的投诉与解答，关注学生就餐环境卫生，发现食品安全事故，立即上报，发现问题及时要求食堂负责人整改，并形成书面材料。

二、目标任务

（一）学校领导实行陪餐制，由学校领导按时进入学生餐厅进行陪餐。

（二）陪餐领导一日三餐必须按时在学校食堂就餐。

（三）陪餐领导每餐提前20分钟进入食堂，首先检查食品卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取一看、二闻、三尝的工作流程，所尝饭菜必须和学生的饭菜一样，不得漏尝，确定无任何问题才能向学生出售，应在登记表中做好记录，并签好姓名和时间。若有不良反应，迅速上报学校，同时阻止他人，不得食用！不得将食品带出食堂。

（四）陪餐领导要检查食堂所用餐具是否消毒、是否严格执行饭菜留样管理制度。

（五）未经安排，其他人员不得进入食堂陪餐。

（六）陪餐领导要高度负责，以确保学生的就餐安全，若食堂发生食品卫生事件，陪餐人员承担相应责任，触犯法律的依法追究刑事责任。

（七）陪餐领导要熟悉每餐的菜谱，并为学校食堂献计献策，改善学生生活。

后附：陪餐记录表。

学校集中用餐陪餐记录

时间	餐次	食 品 名 称	餐食是否正常	领导签字	就餐建议
月 日	早餐				
	中餐				
	晚餐				
月 日	早餐				
	中餐				
	晚餐				
月 日	早餐				
	中餐				
	晚餐				
月 日	早餐				
	中餐				
	晚餐				
月 日	早餐				
	中餐				
	晚餐				

学校食堂卫生管理制度

- 一、食品经营许可证及公示信息应悬挂在餐厅醒目位置。
- 二、就餐场所要做到窗明几净，地面清洁，地面无水。
- 三、餐桌摆放整齐、美观、干净整洁。
- 四、就餐场所服务员需持有效健康证上岗，上岗工作时不得涂指甲油、手部不得涂抹化妆品和佩戴饰物。
- 五、备用餐具在摆台前应存放在密闭保洁设施内。
- 六、就餐场所应设置洗手设施，配备洗手液、七步洗手法。
- 七、就餐场所应有防虫、防蝇、防蟑螂和防鼠害的设施。
- 八、应及时清理、清洁桌面，清理餐厨废弃物和垃圾。应引导学生用餐后将餐具和餐余废弃物送至指定位置。
- 九、用餐结束后，进行就餐区整体清洁、消毒、通风。
- 十、设置餐厅文化专栏，有食品安全、营养健康、合理饮食、节约粮食、文明用餐等宣传内容。
- 十一、应引导教育学生文明用餐、秩序用餐、勤俭节约，营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

消毒记录表（食堂公共场所）

日期	消毒对象	消毒面积 (m ²)	消毒剂	浓度 (mg/L)	消毒起止时间	消毒方式				作用时间	消毒液使用量	通风时间	消毒人员
						擦拭或拖拭	喷洒	浸泡	喷雾				
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	
												至	

说明：消毒对象如：地面、门把手等；消毒剂如：84消毒液等；浓度如500mg/L；消毒方式用√勾选；作用时间至少30分钟；使用量如100—300ml/m²。

学校餐厨废弃物处置制度

- 一、安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；
- 二、建立厨房废弃物管理台账记录，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清；
- 三、严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施；
- 四、餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落；
- 五、禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理；
- 六、不得使用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽；
- 七、建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向市场监督管理及环保部门报告；
- 八、发现违法违规处置餐厨废弃物的，应第一时间向当地市场监督管理部门或环保部门举报；
- 九、校长应实时监测学校餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

学校食堂食品安全病媒生物防制制度

一、总则

为确保学校食堂的食品安全，防止病媒生物对食品造成污染，保障师生的饮食健康，特制定病媒生物防制制度。本制度涉及的病媒生物一般指鼠类、蝇类、蚊类、蜚蠊等。

二、防治原则

（一）预防为主，综合防治：采取物理、化学、生物等多种手段，预防和控制病媒生物的孳生和传播。

（二）定期检查，及时处理：定期对食堂环境进行检查，发现病媒生物及时采取措施进行处理。

（三）严格执行食品安全法律法规：遵循国家相关食品安全法律法规，确保食堂食品安全。

三、防治措施

（一）环境卫生管理：

1.保持食堂环境整洁，无垃圾、无积水，减少病媒生物的孳生条件。

2.定期清理食堂内部和外部的卫生死角，消除病媒生物的藏身之处。

3.加强通风换气，保持食堂空气流通，降低病媒生物的密度。

（二）物品管理：

1.食品储存要分类、分架、离地、离墙，防止病媒生物接触

和污染。

2.餐具、厨具等要定期清洗消毒，保持干燥，防止病媒生物孳生。

3.进出食堂的物品要进行严格的检查，防止病媒生物通过物品传播。

（三）防治手段：

1.采用物理防治方法，如人员、货物进出通道要设置防鼠板（光滑、防腐蚀、高度不低于60厘米）；食品处理区合理设置粘鼠板、捕鼠笼、灭蝇（蚊）灯等，对病媒生物进行捕捉和杀灭。

2.必要时，可使用符合国家规定的化学防治方法，但需注意使用安全，避免对食品造成污染。

四、监督检查

1.学校食品安全管理部门要定期对食堂进行病媒生物防治工作的监督检查，确保各项措施得到有效执行。

2.食堂工作人员要增强食品安全意识，发现病媒生物要及时报告并采取相应措施。

五、培训与教育

1.定期组织食堂工作人员参加食品安全培训，提高他们对病媒生物防治的认识和防制技能。

2.通过宣传栏、讲座等形式，向师生普及病媒生物防制知识，增强食品安全意识。

六、责任追究

对于未按照本制度执行病媒生物防制工作的食堂工作人员，学校将依据相关规定进行责任追究，以确保食堂食品安全工作的有效实施。

七、附则

本制度自发布之日起执行，由学校食品安全管理部门负责解释。

本制度如有未尽事宜，按照国家相关食品安全法规和学校相关规定执行。通过本制度的实施，我们将有效预防和控制学校食堂病媒生物的孳生和传播，确保师生饮食安全，为学校营造一个健康、安全的用餐环境。

学校食堂病媒生物防制参考方法

一、食堂卫生环境

1.坚持日常清洁与消毒工作。食堂内部每日进行多次清洁，确保地面、墙面、操作台等无油污、无垃圾。餐具、厨具等使用后及时清洗消毒，保持干燥，避免为病媒生物提供生存条件。

2.加强食品储存管理。食品分类存放，离地离墙，避免与地面和墙面直接接触。同时，定期检查食品储存环境，确保无鼠类、昆虫等病媒生物侵扰。

3.注重食堂内外的环境治理。学校食堂的墙壁、地板无缝隙，天花板完整，地漏使用水封式。清理垃圾、杂物，保持环境整洁。加强食堂周边的绿化和清洁工作，减少病媒生物的孳生地。

4.在收取货物时，要检查运输工具和货物包装是否有病媒生物活动迹象，防止病媒生物入侵。要定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面等区域是否存在病媒生物活动迹象。发现病媒生物，应及时将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

二、鼠类防制

1.采用物理防制手段。在食品处理区人员、货物进出通道要设置防鼠板（光滑、防腐蚀、高度不低于60厘米）、粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等灭鼠装置，不得使用杀鼠剂。食堂外可安装固定的抗干预型鼠饵站。定期对防鼠、灭鼠设备设施进行管理维护，确保其有效运行。排水管道出水口要安装金属材料制成、

缝隙间距或网眼应小于 10mm 的簋子。

2.蚊蝇类防制。根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，安装一定数量的灭蝇灯。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯，电击式灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。与外界直接相通的通风口、换气窗应加装防虫筛网。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置安装易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。

三、蜚蠊防制

1.要定期清理食堂内的垃圾和杂物，保持环境整洁，减少蜚蠊的食物来源。特别注意清理食堂角落、缝隙等难以打扫的地方，消除蜚蠊的藏身之处。

2.在食品处理区的死角区域，如墙角、柜底等地方，可以放置粘蟑纸或粘蟑盒，以捕捉蜚蠊。

3.定期对食堂进行蜚蠊的检查和监测，以便及时发现并处理蜚蠊问题。如果发现蜚蠊密度较高，需要采取更加严格的防制措施，如增加清洁频次。

学校（托幼机构）食堂病媒生物防制专项检查（自查）表

学校名称：

自查日期：

检查人：

序号	检查内容	检查结果
1	病媒生物防制列入风险管控清单，纳入日管控、周排查、月调度内容之一。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
2	墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3	所有管道与外界或天花板连接处封闭。所有与外界相通的孔洞封堵无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4	与外界直接相通的门和食品库房设有防鼠板（高度不低于60cm），门的缝隙小于6mm。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5	与外界直接相通的门采取防蝇虫的有效措施，使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6	与外界相通的窗设置防蝇虫纱窗。通风时纱窗闭合。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7	与外界直接相通的通风口、换气窗外，加装不小于16目的防虫筛网。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8	食品处理区和就餐场所不使用杀鼠剂，使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等，不在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
9	电击式灭蝇灯不得设置在食品加工制作或贮存区域的上方。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
10	排水管道出水口安装篦子，缝隙间距或网眼小于10mm。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11	食品处理区操作台、橱柜、冰箱和冷柜、食品加工制作设备设施等部位布放粘蟑纸诱捕蜚蠊。就餐区蜚蠊易活动部位布放粘蟑纸或使用胶饵进行防治。使用粘蟑纸和粘胶饵应避免污染食品、食品接触面及包装材料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
12	下水道、排污管内残留食品及时清理，餐厨废弃物日产日清，垃圾桶不渗漏，确保环境清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
13	定期检查和更新防虫防鼠防蝇设备设施，做好投放、维护和使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14	无病媒生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
15	与外界相通的门，除收货时间应保持关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
备注	请在此区域内添加任何其他相关信息或注释。	

病媒生物防制消杀记录

消杀、检查 (处置) 时间	设施设备 投放 (处置) 地点	投放 (处 置) 种类	数量	类别: 投放、 处置、其他	检查情况 (有无 鼠 (虫) 尸、鼠 (虫) 迹等)	实施人员签名	鼠 (虫) 尸、迹 等处置措施	备注
2024.03.07	库房	粘鼠板	2	投放	无	李四		
2024.03.07	库房	鼠笼	1	投放	无	王五		
2024.03.10	库房	粘鼠板	1	处置	2只鼠尸	李四	深埋	处置后库房已消毒
2024.03.11	库房	鼠笼	1	处置	1只鼠尸	李四	深埋	处置后库房及鼠笼 已消毒
2024.05.03	切配间	灭蝇灯	1	投放	无	赵六	无	
2024.05.03	切配间	灭蝇灯	1	处置	3只苍蝇	赵六	粘蝇纸倒入餐厨 废弃物桶, 更新粘 蝇纸。	

学校食品安全管理奖惩制度

一、奖励制度：对有下列表现之一的员工视情况给予奖励：

1.在完成生产、经营和工作任务，提高产品产量、质量，提高生产工艺技术水平等方面，有特殊贡献的。

2.提出合理化建议或者在提高工作效率、节约学校资金和能源等方面取得明显经济效益的。

3.保护食堂财产，防止或者拯救事故，使食堂免受重大损失的。

4.为维护食堂正常的生产工作秩序和治安环境，勇于向破坏行为作斗争，有显著功绩的。

5.因其他特殊贡献应当赋予奖励的。

二、惩罚制度：对有下列表现之一的员工视严重程度赋予写检查、罚款或者开除的处罚：

1.工作时间不穿工作服，做饭时不戴帽子、口罩的。

2.让非工作人员进入操作间的。

3.操作过程中生、熟、半成品食品未分开使用的。

4.在操作间内吸烟，发现过期食品或者霉烂食品未处理的。

上下班迟到、早退或者工作时间内随意离开岗位的。

5.被投诉饭菜中浮现异物的。

6.饭厅、操作间餐后未及时打扫擦洗干净的。

7.操作工具（盘子、锅、调料盒等）未摆放整齐、卫生不干净的。

8.工作不负责任，造成损失浪费或者发生差错。对分派的工作敷衍、迟延、推诿，不按规定要求完成任务的。

学校集中用餐信息公开制度

一、学校应确定专门部门、人员，负责组织实施集中用餐信息公开工作。

二、学校应通过网站、信息公告栏、微信公众号等公共信息平台及致家长公开信、学校家长会等方式，发布集中用餐信息。

三、学校集中用餐信息公开内容包括：

1.健全食品安全管理制度，设立举报电话、信箱、邮箱。

2.食品进货来源，包括米、面、油、肉及肉制品等大宗食品名称、供应商的名称、经营地址、经营资质、产品合格证明文件等。

3.供餐单位信息，包括供餐单位食品经营许可证、餐饮服务食品安全量化分级管理等级标识、日常监督检查结果记录表、从业人员健康证明、食堂收支、就餐食谱、周带量食谱；应采用“互联网+明厨亮灶”方式公开加工制作过程等。

四、学校在食品采购、食堂管理等涉及学校集中用餐食品安全的重大事项上，应当听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

五、学校应畅通投诉渠道，听取师生、家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。负责解答师生、家长提出的疑问。

六、学校应当对公开的信息进行核实，保证其真实性和准确性，并负有对师生及相应监管部门解答的义务。

学校食堂投诉受理制度

一、食堂从业人员必须遵守各项食品安全管理制度，认真做好本职工作，为师生员工提供安全营养健康的食品和优质的服务，自觉接受全校师生的监督。

二、学校在餐厅内醒目位置设立监督意见信箱，采集食堂投诉意见。学校食堂设立并向师生、家长公开食品安全投诉电话，接受师生、家长的监督。

三、建立投诉受理制度，对师生、家长提出的投诉，应及时核实，妥善处理，并且留有记录。

四、如果因卫生问题（如饭菜里夹有头发、小虫或者其他杂物，餐具不洁等等）被师生、员工、家长投诉，一经查实，对相关责任人视情节轻重进行处罚。

五、如果因服务质量问题（如服务态度差、刁难谩骂师生员工等等）被师生、员工、家长投诉，一经查实，对相关责任人进行处罚，情节严重或者知错不改者赋予辞退处理。

六、接到师生、家长投诉食品感官异常或者可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

七、投诉电话

学校：

教育局：0467-5210708

市场监督管理局：12315

学校营养健康管理制

一、设立由单位领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成的营养健康管理委员会，明确各岗位职责，开展过程管理。

二、学校应配备有专（兼）职营养指导人员，根据卫健局、疾控中心（专家组）制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，结合当地市场食品供应情况，选择肉、蛋、奶和其他营养价值较高的食品作为主要供餐内容，定时、定量供给，确保膳食营养搭配合理、营养均衡。

三、根据《学生餐营养指南》（WS/T554-2017）要求，制定合理膳食营养配餐计划，学校要围绕合理膳食和减盐、减油、减糖（“三减”），制定每周带量食谱、每日带量带价食谱，一周内食谱尽量不重复，并及时公示。

四、依托全民营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，开展形式多样的营养健康主题教育，营造营养健康氛围。

五、建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

六、严格遵守国家相关法律法规，禁止非法食用、交易野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

七、按照国家有关规定，实施垃圾分类，建立台账，做好记录。

八、食堂内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

学校防止食品浪费的监督检查机制

为深入贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，落实党中央、国务院关于厉行节约、反对浪费的决策部署，根据学校实际情况，决定建立防止食品浪费监督检查机制。

一、建立监督检查小组：由学校卫生部门、食堂管理人员等组成，负责定期对学校食堂进行监督检查。

二、制定检查制度：制定详细的检查制度，明确检查的时间、频次、内容等，确保监督检查工作的规范化、标准化。

三、宣传教育：通过校园广播、宣传栏、微信公众号等多种渠道，加强食品浪费危害的宣传教育，增强师生员工的节约意识。

四、建立奖惩机制：对监督检查中发现的食物浪费行为进行记录和通报批评，并对节约意识强的师生员工进行表彰和奖励。

五、改善供餐服务：食堂等餐饮场所可以根据学生的需求和口味，合理配置菜品和份量，提供多样化的餐饮选择。

六、数据分析与改进：定期对监督检查结果进行统计分析，找出食品浪费的主要原因和解决方案，不断优化监督检查机制。

七、建立反馈机制：鼓励师生员工积极参与监督检查工作，通过设立投诉渠道、开展问卷调查等方式，收集师生员工的意见和建议，及时调整和完善监督检查机制。

八、开展主题活动：通过开展主题活动，如“节约粮食日”“光盘行动”等，增强师生员工的节约意识，推动全校范围内的食品浪费减少行动。

九、培训和教育：定期组织食堂员工、餐饮服务人员等参加节约粮食、防止食品浪费的培训和教育活动，增强他们的环保意识和职业素养。

学校食品安全日管控、周排查、月调度制度

一、目的

为了保障学校食品安全，提高食品安全管理水平，确保师生健康，制定本制度。

二、内容

（一）日管控

1.食品安全员每日对食品加工场所、工具用具、设施设备进行巡查，确保其清洁、卫生、安全；

2.对食品的采购、储存、加工、销售等环节进行日常检查，确保食品质量；

3.每日对食品从业人员的工作情况进行监督，确保其符合卫生要求。

（二）周排查

1.每周对食品安全管理制度、操作规程等进行检查，确保其有效执行；

2.对食品原料、添加剂等进行抽检，确保符合标准；

3.对食品加工场所的卫生状况进行检查，确保符合卫生要求。

（三）月调度

1.每月召开食品安全工作会议，对食品安全管理工作进行总结和部署；

2.对食品安全风险进行评估，制定相应的防范措施；

3.对食品安全培训计划进行制定和落实，提高从业人员素质。

三、要求

1.学校主要负责人应当对食品安全工作负总责，建立健全食品安全管理制度，确保各项制度得到有效执行；

2.食品安全员应当具备相应的专业知识和技能，认真履行职责，确保食品安全；

3.食品从业人员应当接受食品安全培训，掌握相关知识和技能，遵守操作规程和卫生要求；

4.学校应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评估，及时发现和消除风险隐患。