忠教体卫艺〔2024〕5号

忠县教育委员会等六部门

关于印发忠县农村义务教育学生营养改善计划

实施方案的通知

各公（民）办中小学（幼儿园），县特殊教育学校、职教中心：

现将《忠县农村义务教育学生营养改善计划实施方案》印发给你们，请认真贯彻落实。

忠县教育委员会 忠县发展和改革委员会

忠县财政局 忠县农业农村委员会

忠县卫生健康委员会 忠县市场监督管理局

2024年3月28日

忠县农村义务教育学生营养改善计划实施方案

第一章 总则

第一条 为贯彻落实《重庆市农村义务教育学生营养改善计划实施细则》，进一步推进我县农村义务教育学生营养改善计划（以下简称营养改善计划）科学化、规范化、精细化管理，不断改善农村学生营养状况，提高健康水平，依照国家有关法律法规和标准规范，结合我县实际，制定本实施方案。

第二条 本方案适用于实施营养改善计划的学校。具体实施范围：我县除忠州街道、白公街道以外的农村义务教育学校就读，且在学校食堂食用午餐的所有学生。包括民办学校就读的小学、初中学生，农村高完中就读的初中学生。非农村地区义务教育学校不属于实施范围。送教上门、因故长期不在学校以及其他原因不在校就餐的学生不属于受益对象。

第二章 管理体制

第三条 我县营养改善计划工作在县政府的统一领导下，实行各部门、各方面协同推进的管理体制，政府起主导作用。

第四条 我县农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组统一领导和部署全县营养改善计划的各项工作。成员单位由县教委、县发改委、县财政局、县农委、县卫生健康委、县市场监管局、县疾控中心等部门组成。领导小组办公室设在县教委，简称忠县农村学生营养办，负责营养改善计划实施的日常工作。

第五条 县各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施和管理指导，各司其职，各负其责，分别履行以下职责：

（一）县教委牵头负责营养改善计划的组织实施。整合相关部门、科室人力资源，成立营养办，落实专人，承担本县营养改善计划日常管理任务。会同有关部门完善实施方案，建立健全管理机制和监督机制。会同县财政局、县发改委等部门持续改善学校供餐条件。配合有关食品安全监管部门做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促相关行为主体落实责任；配合卫生健康部门、疾控部门开展营养健康教育、膳食指导和学生营养健康监测评估。落实部门职责，指导和督促学校建立健全食品安全管理制度，加强食品安全日常管理和食品安全教育；统筹指导学校建立健全以全过程实时视频监控为基础的日常监管系统，逐步完善电子验货、公开公示、自动报账等功能。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入营养改善计划实施的全过程。

（二）县财政局要充分发挥公共财政职能，制定和完善相关投入政策，落实支出责任，加强资金使用全过程监管，严格执行国库集中支付制度，按有关规定及时拨付资金。不得擅自扩大支出范围，坚决防止套取、挤占、挪用膳食资金，确保专款专用。会同教育部门加强资金监管，提高资金使用效益。指导教育部门牵头开展营养改善计划采购，规范开展信息公开工作。

（三）县发改委要加大力度支持农村学校改善供餐条件。县教委会同相关部门指导实施营养膳食费用分担机制的学校，合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收费管理。

（四）县农委负责对学校定点采购生产基地的食用农产品生产环节质量安全进行监管。指导农产品生产企业、农民专业合作经济组织向农村学校供应附带承诺达标合格证的安全优质食用农产品，鼓励实现可追溯。

（五）县卫生健康委和县疾控中心负责食品安全风险监测与评估，指导食品安全事故的病人救治、流行病学调查和卫生学处置；对学生营养改善提出膳食指导意见，制定营养知识宣传教育和营养健康监测评估方案；在教育部门配合下，开展营养知识宣传教育、膳食指导和营养健康监测评估。

（六）县市场监管局负责食品安全监督管理。依职责加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向县教委通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第六条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作，实行党组织领导的校长负责制，校长是第一责任人，分管副校长负直接领导责任。学校要成立领导小组，明晰职责、压实责任、落实各项措施，并履行以下职责：

（一）在依法配备食品安全员的基础上，用餐人数500人以上的中小学校食堂应配备食品安全总监，协助校长做好食品安全与营养健康管理工作。

（二）建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理等制度和工作要求，定期组织开展风险隐患排查，开展食品安全与营养健康宣传教育。

（三）遵守财经纪律和财务制度，制定并严格落实符合本校实际的食堂财务内控制度，接受相关部门监督检查。

（四）食材采购等重大事项应广泛听取膳食委员会、家长代表、学生代表和教职工代表意见。

（五）积极改善设施设备条件，加强食堂管理，不断提高供餐质量和服务水平。

第三章 食品安全管理

第七条 明确供餐形式。实施学校应由学校食堂提供完整的午餐（热食）。完全中学应针对义务教育学生单独提供完整午餐（热食）或开设独立供餐窗口，不得以发放就餐券或充值卡等方式替代，不允许义务教育学生向高中学生转让、出卖就餐权。

第八条 食堂经营要求。严格落实学校食堂自主经营要求，不得营利，不得对外承包、托管或变相承包经营。食堂财务由学校自主核算，从业人员由学校管理。

第九条 保障供餐条件。学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，应在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。学校食堂应全面推行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐应具备以下基本条件：

（一）具有与经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所。合理分区：更衣室、粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区、专用操作区（间）、餐饮具清洗消毒区、餐厨垃圾处置区、留样柜、食品库房、不合格食品暂存区。各功能分区有明显的标识标明其用途。实行“互联网+明厨亮灶+AI识别”全覆盖。实行明厨亮灶，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。

（三）食品处理区最小使用面积不得少于8平方米；墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗防水、防潮、可清洗的建筑材料，设置1.5米以上的浅色瓷砖墙裙；地面应采用无毒、无异味、防滑、易于清洗的建筑材料，且有排水坡度，排水顺畅，地面排水明沟内铺设白瓷砖或采用不锈钢材质，设可拆卸的盖板，排水明沟出口处设置网眼孔径小于6毫米的金属隔栅或网罩。天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料的建筑材料。粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶，水蒸气较多场所的天花板应有适当的坡度。

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（五）有害生物防治应遵循物理方法（粘鼠板、灭蝇灯等）优先的原则。食堂的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞应填充牢固，无缝隙。地漏使用水封式。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6毫米。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10毫米。

（六）具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与学校实际相适应的食品安全规章制度。

（七）严格实行食堂操作间、储存间、分餐间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

第十条 健全食品安全制度。学校应不断完善并严格执行食品安全岗位责任制度、进货查验制度、索证索票制度、出入库管理制度、留样制度、添加剂使用及管理制度、粗加工制度、烹调加工制度、陪餐及首尝制度、场所及设施设备清洁消毒制度、废弃物处置制度、从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、从业人员培训考核制度、信息公示制度、安全隐患自查与报告制度。应结合实际制定突发事件应急处置预案，并定期开展演练。

第十一条 加强关键环节管理

（一）出入库查验。学校务必严把食材出入库关口，通过数字化监管等手段，严防缺斤少两、重复验货、以次充好、“跑冒滴漏”。

1.食堂物品的验收、入库、出库必须由专人负责，签字确认。就餐人数在500人以上的学校，应由两名以上人员签字验收。

2.校长应与出入库查验人员签订岗位责任书，每季度至少与查验人员开展一次廉洁自律与安全责任谈心谈话，每月至少随机实地抽查一次食堂物品验收、入库、出库查验情况。

3.食堂物品的验收、入库、出库环节应全程在视频监控范围，有条件的学校应通过“智慧验货机”等方式加强监管，确保全程可追溯。

4.入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。食堂物品验收、入库、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。

5.变质和过期食品清理销毁应办理监销手续。

（二）食品贮存。学校食堂应设置能封闭管理的食品贮存室，分区、分架、分类、离墙（10 cm）、离地（10 cm）存放，分隔或分离贮存不同类型的食品。

1.应加强贮存场所通风换气，做好温、湿度监测。防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。

2.在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限、及联系方式等内容，宜使用密闭容器贮存。自行分装过的食材，要入袋贴签，标签上要注明品名、数量、入库时间和供货商等信息。

3.有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的，以及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

4.盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品、无关物品。

5.必须每日对库存、待加工的食品进行清理，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品应及时销毁，并记录备查。

6.按需采购长假前的食品，放假时处理全部库存食品和已开封、不便保存的调味料。长假（7天及以上）复课前，对库存食品进行全面清理，及时处理腐败变质、霉变生虫、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常的食品（食材）。

（三）加工管理。食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

1.必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品原料。

2.烹调方式以蒸、煮、炖、炒为主，少用煎、烤、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。减盐、减油、减糖。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

3.当餐加工，从烧熟至食用间隔时间不得超过2小时；烧熟煮透，确保食用时食物中心温度不低于70℃；不得供应隔夜饭、菜。

4.严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应按照“五专”要求管理，即专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账。

5. 食品生产加工相关器具要做到归类规范存放。生、熟、动物性、植物性、水产品食品加工用菜刀、菜墩、盛装容器、清洗池等，应分开使用并有明显标识；不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放，避免食品交叉污染。

（四）分餐售卖。烹调好的食品应及时存放到分餐间，分餐须在分餐间进行。

1.分餐间应封闭管理，应有独立空调和温湿度计。打饭窗口应设置活动玻（沙）窗。分餐间使用前进行室内空气消毒。采用紫外线照射消毒时，每次消毒0.5-1小时，紫外线灯功率每立方米不得少于3瓦。

2.进入分餐间前须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。

3.分装食品后的容器、用具应加盖。

4.分餐结束，应及时处理分餐剩余食品。

5.不得供应（售卖）隔夜饭菜。

6.需要在教室进行二次分餐的，分装容器、用具应加盖，食品的温度和配送时间应符合食品安全要求，防止食品在运输过程中受到污染。食品送至各班级后不得放置于地上，分餐者应保持手卫生、佩戴口罩。

（五）首尝及陪餐。

安排专人对学生食用的菜品提前30分钟进行品尝，并作好记录。发现异常及时中止供餐，查找原因并采取相应措施。

学校应落实校级领导陪餐制度，校长每月至少陪一次餐，陪餐应缴纳伙食费，不得挤占学生膳食。学校要认真陪餐，通过陪餐及时发现短板、漏洞和薄弱环节，及时消除安全隐患。

1.陪餐人员应提前30分钟进入食堂或学生就餐地点。通过现场查看等方式对食堂环境卫生、从业人员工作情况、日常管理等进行全面了解，广泛听取就餐学生的意见建议，客观评价当餐食堂饭菜的感观、口味、质量。

2.陪餐后应由本人如实、客观、详细填写陪餐记录，尤其应如实反映发现的问题、薄弱环节和师生意见建议。

3.陪餐人员发现下列情况应立即指出，并要求食堂管理人员及时整改。食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；食堂工作人员未穿戴工作衣帽，未戴一次性餐用手套，未使用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从业人员职业行为规范的；餐饮用具未按要求消毒的；食堂菜品与公示菜谱不符的；饭菜加工距用餐时间超过2小时的；饭菜口味过淡或过咸的；其他应当及时整改纠正以确保食品安全的情况。

（六）留样。学校每个食堂、每餐次、每种食品均应留样，食品留样应由专人负责。

1.留样食品按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

2.留样盒应张贴对应“食品留样标签”。“食品留样标签”应包含品名、制作人、留样人、时间（月、日、时、分）。

3.留样食品应在专用冷藏设备（贴上“留样冰箱”标识）中冷藏存放48小时以上

9.留样柜应双人双锁或专间存放、专人管理，避免无关人员接触。安放区域应设置24小时全覆盖视频监控。

4.留样记录应及时、准确填写，填写信息应包含品名、留样时间（月、日、时、分）、留样人员、销毁时间、销毁人等信息。

（七）清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣。按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设备内备用。提倡采用热力方法进行消毒，采用化学方法消毒的必须冲洗干净，不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

（八）燃气油气管理。配备合格的燃气、油气（安装可燃气体泄漏报警装置）及消防设备设施器材，定期开展检查和维护保养，及时更换存在安全隐患的老旧设备；建立健全燃气油气安全管理制度，制定灭火和应急疏散预案；定期对师生和食堂从业人员开展管道天然气、生物油、瓶装液化石油气（二甲醚）安全、消防安全常识和应急处置技能培训；加强安全演练，让从业人员正确使用消防器材，处置初期火灾险情。

第十二条 加强从业人员管理。按照与就餐学生人数之比不低于1：100的比例足额配齐学校食堂从业人员。可采取劳务派遣等方式，配备符合条件的学校食堂从业人员，学校应当按照以下要求加强对从业人员的管理：

（一）每学期开学前应当对从业人员（包括临聘人员）进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。不得聘请患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

（二）对从业人员上岗前进行食品安全法律法规和食品安全知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。组织从业人员定期参加教育部门、市场监管部门、卫生健康部门和学校等有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

（三）实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况和精神状态进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（四）规范从业人员养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂（或洗手液）及流动清水洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套；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。

（五）学校应做好食堂关键岗位人员配置和管理。分管领导、食堂团长、采购、验收、保管、监督、会计、出纳等岗位由正式职工担任，坚持回避原则且不得兼任。分管领导和食堂团长任期2年定期更换，采购、验收、保管、监督原则上任期一年定期轮换（累计不超过2年），5年内不得重复担任2次。建立相互监督制约机制。

第十三条 强化应急处置。相关部门和实施学校应当按照以下要求建立完善食品安全事故应急预案，完善食品安全突发事件应急处置机制，开展应急演练，提高防范和处置食品安全事件的能力，按照“早发现、早报告、早控制、早处置”的原则处置食品安全事故。

（一）建立由县教委、县财政局、县发改委、县农委、县卫生健康委、县市场监管局、县疾控中心等部门组成的应急事件处置协调机制，明确相关部门职责，实行部门联动，协调处理食品安全应急事件。实施校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。

（二）学校发生食品安全事件、疑似食品安全事件、涉食品安全舆情事件后，涉事学校应第一时间电话报告县教委。学校不得擅自发布事故信息。学校在电话报告的同时，应采取下列措施：立即停止供餐活动，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及原料、工用具、设施设备和现场；积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

（三）县教委赶赴现场核实后，应第一时间向县人民政府报告，并按相关要求进行首次报告、过程报告和结案报告。

（四）相关部门接到通知后，应当立即派员赶赴现场进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大。

（五）学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，县教委应当立即向县人民政府报告，按照规定进行处置。县市场监管局会同县卫生健康委、县教委等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县疾控中心接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向县卫生健康委、县教委、县市场监管局提交流行病学调查报告。

（六）学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由县市场监管部门会同县卫生健康委、县教委等部门依法发布和解释。

第四章资金使用与管理

第十四条 资金安排

（一）我县属营养改善地方计划地区，膳食补助执行国家规定的基础标准，根据受益学生人数和实际在校天数核定。县财政应统筹运用好中央、市下达的生均定额奖补资金，并将膳食补助资金足额列入财政预算，确保营养膳食补助国家基础标准落实到位。

（二）县财政根据市财政下达我县的食堂运行费，结合我县学校受益学生人数和实际在校天数，按每生每天0.6元标准补助食堂运行费。

（三）食堂从业人员工资、社保等所需资金和因实施营养改善计划而新增的食品配送等经费由县财政统筹解决。

（四）学校自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支，对营养改善计划实施学校可适当提高学校公用经费补助水平，并按相关规定报备。

（五）县教委会同县发改委可结合当地经济社会发展实际及物价水平，指导学校在落实国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担膳食费用机制，科学确定伙食费收费标准。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在区县政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

第十五条 资金使用

（一）营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算，确保全额用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐。不得直接发放给学生个人和家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用。

（二）加强学校食堂财务管理和会计核算。学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》的有关规定，加强学校食堂财务管理和会计核算工作。

（三）收取伙食费的学校应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐成本开支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理，不得因提供早、晚餐挤占营养膳食补助资金。

第十六条 资金监管

（一）学校要按照《行政事业单位内部控制报告管理制度》的要求，编制学校食堂内控制度，强化各个环节的内部控制监管。学校应定期（每学期至少一次）公开食堂收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。

（二）各实施学校应落实专人按要求及时、准确填报全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统，按照“谁录入，谁负责”“谁审核，谁负责”的原则，层层从严把关、从严审核，确保学校受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息真实、准确，杜绝多报、虚报，确保不出现漏报、少报，严防膳食资金“跑冒滴漏”。压紧压实相关责任人责任，对所填报数据的安全负责，切实履行数据安全保护义务，确保营养改善计划数据信息安全。

（三）县审计局每2年至少应开展一次营养改善计划专项审计，县教委每年开展一次营养改善计划内部审计，通过审计查找问题，及时整改，补齐短板弱项。

第五章 营养健康管理

第十七条 膳食标准。营养改善计划的核心是改善学生营养状况，不是政府包餐、不是“免费午餐”，伙食费不能有“挤出效应”，应按照以下标准实施：

（一）农村义务教育学生营养改善计划采用“5+X”膳食标准，为学生提供不少于两荤、两素、一汤、一主食的完整午餐。

（二）“X”部分应按月或按学期向家长收取，按学期结算，多退少不补。 “X”部分的标准确定应充分考虑当地农村居民人均纯收入、农村学生家庭经济承受能力等因素。

（三）根据我县物价水平和学校的实际，膳食标准中的“X”部分，小学阶段应在2至5元之间；初中阶段应在3至6元之间。具体金额由实施学校广泛征求学生及家长意见，按相应程序科学合理确定，并报县教委备案后实施。

（四）“5+X”均应全额用于购买优质食材，全部“吃”进学生嘴里，不得克扣、截留、挪作他用。

第十八条 食谱制定。县卫生健康委牵头，会同县教委参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准，结合当地学生营养健康状况，制定学生餐所需食物种类及日均数量指标。有条件的学校可推广使用学生电子营养师（免费）学校按照学生餐所需食物种类及日均数量指标，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，结合当地食材供应情况，制定品种丰富、搭配合理、营养均衡的带量食谱，为学生提供安全、营养、可口、足量、等值的膳食。

第十九条 食谱公示。各学校应在校内醒目的公示栏或在学校官方公众号上，定期公示周带量食谱，并将带量食谱报县教委备案。严格按公示的带量食谱品类为学生提供营养膳食。

第二十条 食材要求。必须符合食品安全和营养健康的标准要求。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油、高糖食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。米面油、肉蛋奶等大宗食材和原辅材料应采购社会认可度较高的品牌产品，做到价质相符。鼓励各实施学校积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水果等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食品采购和流通环节，降低食品成本。有条件的学校可采取“一日一供”，确保食品新鲜、安全、营养。

第二十一条 食育教育。学校应健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容，纳入“师生健康 中国健康”主题健康教育活动重要内容。配备专（兼）职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求，按照以下要求落实食育教育：

（一）依托全民营养周、“5.20”中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，多渠道、多形式对师生、家长开展食品安全、营养科普、反对餐饮浪费教育，引导学生不偏食、不挑食、不暴饮暴食。

（二）教育引导学生不到无经营资质、存在食品安全隐患、卫生条件不达标的“小饭桌”“小餐桌”用餐，不购买无证摊贩经营的食品。

（三）以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植等活动，教育引导学生热爱劳动、珍惜劳动成果。

（四）结合实际，大力宣传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

（五）鼓励各校充分利用信息化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第二十二条 防止浪费。学校食堂应通过丰富菜品供应、提高菜品质量等方式，从源头防止浪费。要切实加强食堂文化建设，努力营造文明、卫生、温馨、舒适的就餐环境，创造健康向上的饮食文化。就餐场所应张贴厉行节约、食品安全、合理膳食、健康饮食、文明用餐、爱惜粮食等宣传海报，引导学生崇尚劳动、厉行节约、爱惜粮食，持续推进“光盘行动”和“节粮行动”，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

第二十三条 校园食品小卖部（超市）管理。非寄宿制学校不得在校内设置食品小卖部（超市）或自动售卖机，已经设置的，要逐步退出。寄宿制学校确需设置食品小卖部（超市）或自动售卖机的，应征得本校三分之二以上教职工和学生家长同意，并依法取得许可，坚持“零利润”原则为师生提供便捷服务，不得营利。校内食品小卖部（超市）或自动售卖机只能售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶。购买商品不得允许使用就餐卡。学校要为师生提供卫生、安全、便捷、足量、免费的饮用水。

第二十四条 营养监测。县卫生健康委、县疾控中心牵头负责营养改善计划实施学校的营养健康监测，按照以下要求开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。

（一）根据国家、市统一部署，选择部分学校，定期开展监测。应按要求准确及时收集监测信息，按国家要求开展监测评估现场调查。监测单位应通过营养改善计划营养健康状况监测评估系统按时报送并核查监测数据。

（二）应充分利用信息化手段加强对学校供餐质量、学生营养状况等日常监测、评估和指导。

（三）县疾控中心应定期综合分析当地监测数据，形成学生营养健康监测评估报告，并将主要监测结果反馈监测学校，同时报送县卫生健康委、县教委和上级疾控部门。学校应向学生家长反馈主要监测结果，督促存在健康风险的学生到专业医疗机构进行医学检查和评估。

（四）县疾控中心应注重学生营养健康监测结果的运用，加强膳食指导。针对监测发现的问题，指导学校通过食物强化、营养优化等方式，科学合理供餐。

1. 采购管理

第二十五条 采购人和采购方式。学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。对于采购项目金额达到我县政府采购限额标准的，原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购，按照以下要求实施：

（一）各实施学校食堂的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等，均应纳入政府采购范围，由县教委统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）对于不属于政府采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由学校作为采购人集中带量采购。鼓励各校对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县教委批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

第二十六条 采购需求管理。营养改善计划实施学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。县教委会同县财政局负责指导学校采购需求管理工作。采购人对采购需求管理负有主体责任，应以学生营养改善为目标，合理确定采购需求，科学编制采购实施计划。在确定采购需求前，可通过咨询、论证、问卷调查等方式开展需求调查。应建立健全采购需求管理制度，加强对采购需求的形成及实现过程的内部控制和风险管理。

第二十七条 采购质量管理。严格执行《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部门有关规定，认真开展采购工作，采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。大力推行原材料面向生产环节的统一采购，降低采购成本，确保采购质量，努力实现为学生提供“等值优质”食品的目标。

第二十八条 合同管理

（一）对于属于政府采购范围的采购项目，采购人应按规定与中标、成交供应商签订政府采购合同，并严格执行合同约定事项。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。如供应商违反合同相关规定，采购人有权终止合同。县财政局应当履行政府采购监督管理职责，依法对供应商违法违规行为进行处理，并将相关违法违规供应商列入不良行为记录名单。

（二）对于不属于政府采购范围，由学校自行采购的项目，学校应及时与供应商签订合同，并报县教委备案。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十九条 履约验收

（一）依法组织履约验收。学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县财政局。

（二）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料和由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

（三）加强采购档案管理。采购人应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存15年。

第七章 绩效管理与监督检查

第三十条 设定绩效目标。县财政局要结合营养改善计划实际特点，合理设定绩效目标，做好绩效运行监控，建立科学的绩效评价体系，强化绩效结果运用，提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益。

第三十一条 纳入绩效考核评价。县教委将营养改善计划实施工作情况纳入对学校主要负责人、班子成员的绩效考核评价。考核评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、食品安全管理、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十二条 公示公开。县教委要将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围。要多途径加强宣传，让营养改善计划政策家喻户晓、人尽皆知。要通过短信、微信公众号、网站等平台公布举报电话、邮箱，主动接受群众监督，及时回应社会关切。学校应定期将受益学生名单、人数（次），食堂财务收支情况、食品及原辅材料采购情况、主要食材价格、带量食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。

第三十三条 部门联动。各相关部门要齐抓共管、形成合力，建立健全监督检查机制，强化营养改善计划实施情况日常监管。县教委要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导的重要内容；县财政局要对资金管理使用情况进行监管；县卫生健康委要把食品安全风险监测评估、食源性疾病报告和学生营养膳食指导、宣传教育、监测评估作为重点；县市场监管局应定期对学校食堂和供餐单位等开展食品安全检查，会同县教委督促指导学校落实食品安全责任。

第三十四条 专项检查。要全面落实学校自查、膳食委员会定期检查、县级部门督查和县领导抽查等专项检查机制。县教委每学期均要会同相关部门围绕食品安全、供餐质量、资金安全、职责履行和餐饮浪费等重点环节，采取不定线路、不发通知、不打招呼、不听汇报，直接到学校开展实地检查的“飞行检查”方式，实地查看学生餐食质量，调取查阅学校财务账目、食堂进出库记录、食堂财务账目等材料，及时发现并纠正截留、克扣营养改善计划膳食补助等损害学生利益的问题和其他安全风险隐患。

第三十五条 智慧监管（社会共治）。通过大数据、信息化、智慧化手段，按照以下要求推进营养改善计划社会共治。

（一）县教委和学校要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，发挥系统对受益学生、补助标准、就餐天数等供餐信息的监管作用，加强数据信息审核，确保数据的真实性、完整性、准确性。

（二）以“重庆阳光食品”信息平台为依托，借助实时监控、AI智能识别、网络直播等手段，对学校食品安全日常管理进行实时AI智能监控，做到智能识别、智慧抓取、自动推送。强化对食品安全自查、原材料追溯、从业人员培训考核等在线管理，构建学校自律、部门监管、公众参与的学校食品安全标准化、智能化、社会化管理体系。已经通过信息化手段进行记录的工作，可不再使用纸质表册进行记录。县教委、县市场监管局和学校应结合实际，通过“重庆阳光食品”信息平台，逐步、有序向社会公众开放食堂后厨视频直播，接受社会监督。

（三）进一步探索转变学校食堂管理理念、创新管理手段和方式，利用新一代信息技术提升校园食品安全管理数字化、网络化、智能化水平，努力提高学校食堂管理效能。

第三十六条 责任追究。对违反法律法规、玩忽职守、疏于管理，导致发生食品安全事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果，有以下情形的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

（一）县教委、县卫生健康委、县农委、县市场监管局不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（三）学校不履行或不正确履行食品安全职责，造成食品安全事故的，依法对学校负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第三十七条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理。

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）设立“小金库”，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）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购劣质食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规不合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第八章 附则

第三十八条 非营养改善计划实施学校（幼儿园）可参照实施。

第三十九条 本实施方案自印发之日起施行。

附件：1.学校食堂食品安全管理常用记录表册

2.标签模板

3.关键岗位提示牌

4.学校食堂主要食材质量要求

附件1

学校食堂食品安全管理常用记录表册

表1

学校食堂食品安全自查表（试行）

检查人：时间：

| 项目 | 检查内容 | 检查结果 |
| --- | --- | --- |
| 许可情况 | 取得食品经营许可证 | □是□否 |
| 食品经营许可证在有效期内 | □是□否 |
| 制度落实 | 学校食品安全管理制度健全 | □是□否 |
| 建立学校食品安全岗位责任制并落实到人 | □是□否 |
| 落实学校负责人陪餐和现场巡查制度 | □是□否 |
| 人员管理 | 上岗前取得健康证，证件在有效期内 | □是□否 |
| 每日对从业人员进行晨检并记录，无患有碍食品安全疾病或病症的人员上岗 | □是□否 |
| 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生 | □是□否 |
| 从业人员定期参加培训考核 | □是□否 |
| 环境卫生 | 食品经营场所保持清洁、卫生，污水、积垢、尘网等及时清理 | □是□否 |
| 烹饪场所设备定期清理，保持清洁，正常运转 | □是□否 |
| 有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施 | □是□否 |
| 卫生间保持清洁、卫生，定期清理 | □是□否 |
| 采购验收 | 查验供货商的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，建立验收和进货台账并保存相关凭证 | □是□否 |
| 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录；无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、贮存使用亚硝酸盐 | □是□否 |
| 不采购、贮存和使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品相关产品。中小学食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料 | □是□否 |
| 贮藏存放 | 原料贮存符合离墙离地等安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品 | □是□否 |
| 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，及时清理变质或者超过保质期的食品 | □是□否 |
| 冷冻（冷藏）设施、原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显，定期除霜 | □是□否 |
| 有毒有害物质未与食品一同贮存、运输 | □是□否 |
| 食品原料、半成品与成品在加工、盛放时相互分开 | □是□否 |
| 加工制作 | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用，接触生、熟食品的工具用具分开存放和使用 | □是□否 |
| 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具 | □是□否 |
| 对食品加工过程进行了防止交叉污染、确保烧熟煮透的重点提醒 | □是□否 |
| 分餐送餐 | 食品加热烹饪温度合格，中心温度大于70°C | □是□否 |
| 熟食存放温度和时间合格，食用前存放时间不超过2小时 | □是□否 |
| 送餐过程熟食品加盖运送，防止污染 | □是□否 |
| 每餐有学校相关负责人陪餐 | □是□否 |
| 留样 | 食品留样符合规范，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g | □是□否 |
| 消毒 | 清洗、消毒、保洁及食品处理设施设备运转正常 | □是□否 |
| 消毒池与清洗池标识明确，分开使用 | □是□否 |
| 食品处理区配备脚踏式、带盖的餐厨废弃物存放容器 | □是□否 |
| 智慧管理 | 实施明厨亮灶，相关设施设备运转正常 | □是□否 |
| 相关人员注册“重庆阳光食品”APP，并按时上传相关资料 | □是□否 |
| 库房、粗加工制作区、切配区、消毒区、烹饪区、分餐区、留样柜等区域安装摄像头进行智慧管理 | □是□否 |
| 定岗、定责、定人，及时、认真核实和纠正在线视频监控中的违规行为 | □是□否 |
| 发现问题 |  | |
| 整改情况 |  | |

填表说明：此表由学校负责人巡查后或者食品安全管理员每日进行食品安全自查后填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表2

营养改善计划专项监督检查表（试行）

检查人：时间：

| 项目 | 检查内容 | 检查结果 |
| --- | --- | --- |
| 食品安全 | 是否取得经营许可证 | □是□否 |
| 许可证是否到期 | □是□否 |
| 从业人员是否具有健康证明 | □是□否 |
| 从业人员是否按要求接受培训 | □是□否 |
| 食材采购是否符合食品安全有关标准 | □是□否 |
| 贮存是否符合食品安全有关标准 | □是□否 |
| 加工是否符合食品安全有关标准 | □是□否 |
| 供应是否符合食品安全有关标准 | □是□否 |
| 是否制定食品安全事故应急预案 | □是□否 |
| 是否发生食品安全事故 | □是□否 |
| 事故发生以后是否及时有效处置 | □是□否 |
| 事故发生后，相关单位和人员责任是否追究到位 | □是□否 |
| 供餐质量 | 供餐食品是否足量等值 | □是□否 |
| 是否为学生提供两荤、两素、一汤、一主食 | □是□否 |
| 带量食谱是否符合有关营养要求 | □是□否 |
| 卫生健康部门是否按照有关要求开展膳食指导 | □是□否 |
| 资金安全 | 营养膳食补助资金是否及时足额下达 | □是□否 |
| 营养膳食补助资金是否专账核算明细 | □是□否 |
| 营养膳食补助资金是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题 | □是□否 |
| 营养膳食补助资金是否出现虚列支出、白条抵账、虚假会计凭证和大额现金支付等情况 | □是□否 |
| 大宗食材及原辅材料的供应商入选程序是否合法合规 | □是□否 |
| 供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约 | □是□否 |
| 食堂收支核算是否符合有关财务管理要求 | □是□否 |
| 食堂收支状况是否真实，是否按学期公示 | □是□否 |
| 职责履行 | 政府主导作用是否得到落实 | □是□否 |
| 相关职能部门是否严格履行工作职责 | □是□否 |
| 相关职能部门监督管理是否规范 | □是□否 |
| 是否建立营养改善计划议事协调工作机制 | □是□否 |
| 是否有专门人员负责日常工作 | □是□否 |
| 各项规章制度是否健全，是否有效执行 | □是□否 |
| 营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改 | □是□否 |
| 营养改善计划实施过程中出现问题后，相关人员的责任是否追究到位 | □是□否 |
| 餐饮浪费 | 是否建立反对餐饮浪费的长效机制 | □是□否 |
| 是否开展反对餐饮浪费宣传教育 | □是□否 |
| 是否采取有效措施，在食材采购、加工烹饪、分餐就餐等环节杜绝餐饮浪费 | □是□否 |

填表说明：此表由市、区相关部门督查人员督查后填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表3

重庆市区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校： 类别：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 入库 | | | | | | | | | | | 出库 | | | | | | | 余量 | | 备注 |
| 入库时间 | 索证索票 | 生产  日期 | 保质期 | 供货单位 | 数量 | 单价 | 金额 | 采购员签字 | 验收员签字 | 库管员签字 | 出库  时间 | 数量 | 金额 | 是否在保质期内（蔬菜是否新鲜） | 库管员签字 | 领取人签字 | 监督员签字 | 数量 | 金额 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：1.本表为米面、油、干货、调料、蔬菜通用记录。2.有索证索票打“√”，无打“×”,并将索证索票依次粘贴在相应类别出入库记录背面。3.其中蔬菜不填生产日期和保质期，其它米面、油、干货、调料均应填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表4

重庆市区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校: 类别：肉类

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 入库 | | | | | | | | | | | 出库 | | | | | | | | 余量 | | 备注 |
| 时间 | 索证索票 | 质量检查 | | | 单价  （元/斤） | 数量（斤） | 金额（元） | 采购员签字 | 验收员签字 | 库管员签字 | 时间 | 数量（斤） | 金额（元） | 质量检查 | | 库管员签字 | 领取人签字 | 监督员签字 | 数量（斤） | 金额（元） |
| 检疫章 | 是否新鲜 | 无异味 | 是否新鲜 | 无异味 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

说明：1. 本表为各种肉类专用通用记录；2.有索证索票打“√”，无打“×”，并将索证索票依次粘贴在出入库记录背面；3.质量检查中，检疫章有打“√”，无打“×”；新鲜打“√”，否则打“×”；无异味，打“√”，否则打“×”。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表5

重庆市区/县食堂从业人员晨检记录（试行）

检查人： 检查时间： 年春（秋）（第 周）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 检查项目及结果 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 异常情况处置 | | | | |
| 体温（℃） | | | | | 精神状况 | | | | | 是否佩戴戒指等饰品，个人卫生是否符合要求 | | | | | 是否有咳嗽、咯血（可能患肺结核） | | | | | 双手是否有化浓性或渗出性皮肤病 | | | | | 是否有痢疾和其他腹泻性疾病 | | | | |
| 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 | 周一 | 周二 | 周三 | 周四 | 周五 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：晨检正常用“○”表示，异常用“△”表示；异常情况处置：是否按规定处置,已处置打“√”、未处置打“×”。在检查以上六项的同时，特别强调适时检查厨师、分餐员的更衣、洗手情况。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表6

重庆市区/县食堂留样及销毁情况记录（试行）

学校： 时间：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 留样 | | | | | | 销毁 | | | | |
| 留样时间 | | | | 制作人 | 留样人 | 销毁时间 | | | | 销毁人 |
| 月 | 日 | 时 | 分 | 月 | 日 | 时 | 分 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

说明：1.留样盒留样前需消毒；2.饭菜留样每种不少于125克；3.留样时间不少于48小时；4.留样盒标签上必须写明饭菜名称、制作人、留样时刻、留样人姓名；5.放置于留样柜中；6.制作人一栏由加工食品当事人签字。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表7

重庆市区/县食堂用具消毒记录（试行）

学校： 年春（秋）第 周

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 时间 | | | 用具名称 | 消毒方式 | 温度/浓度 | 开始时间 | | 结束时间 | | 操作人签字 | 备注 |
| 月 | 日 | 时 | 时 | 分 | 时 | 分 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：1.此表适用于热力消毒和化学消毒。热力消毒是指煮沸、蒸汽消毒、红外线消毒等，采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在100℃，并保持10分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10分钟以上；化学消毒：严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上；将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上；用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。2.餐饮具用后每餐必须进行消毒，并在相应餐饮具名称栏内写明消毒数量。3.如采用煮沸方式消毒，要将餐饮具完全浸泡于水中。4.消毒后的餐饮具等要自然滤干或烘干，不应使用毛巾擦干，以避免受到再次污染。5. 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表8

重庆市区/县食堂专间空气消毒记录（试行）

学校： 时间： 年春（秋）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | | 场所名称 | 消毒开始时间 | | 消毒结束时间 | | 本次消毒时长  （分钟） | 操作人  签字 | 备注 |
| 月 | 日 | 时 | 分 | 时 | 分 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：1.消毒时段：每餐/每次使用前。2.消毒方法：按说明书。3.紫外线消毒时长：每餐次0.5-1小时。4.人员保护：消毒期间，禁止所有人进入消毒区内。5.紫外线灯功率每立方米不得少于3瓦。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表9

重庆市区/县食堂食品添加剂采购及使用记录（试行）

学校： 年春（秋）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 用途 | 生产单位 | 进货批次 | 进货数量 | 生产日期及编号 | | | 保质期 | | 购买日期 | | | 使用日期 | | | 使用数量 | 称量方式 | 使用人签字 | 备注 |
| 年 | 月 | 编号 | 年 | 月 | 年 | 月 | 日 | 年 | 月 | 日 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：食品添加剂须建立“五专”管理制度：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，规范食品添加剂采购使用行为。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表10

重庆市区/县食堂午餐陪餐记录（试行）

学校： 年（春）秋第 周

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 陪餐人 | 陪餐时间 | 评价 | | | | 问题与建议 | 备注 |
| 食堂卫生 | 就餐秩序 | 饭菜质量 | 服务态度 |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 月日 |  |  |  |  |  |  |  |  |

填表说明：对卫生状况、学生秩序、饭菜质量、服务情况栏用“优、良、中、差”作评价即可。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表11

重庆市区/县食堂食品餐厨垃圾处置记录（试行）

学校： 时间： 年春（秋）第 周

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 处置日期 | | 收购单位名称 | 有无收购合同 | 收购后处置方式 | 处置数量（公斤） | 处置双方签名 | | 备注 |
| 月 | 日 | 校方 | 收购方 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表12

重庆市区/县食堂从业人员培训记录表（试行）

学校： 时间： 年 月 日

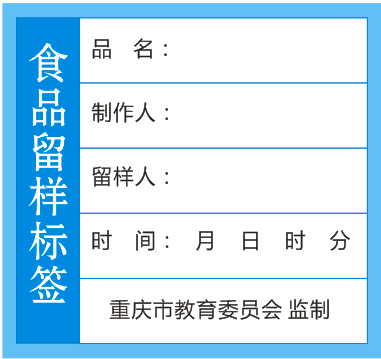
|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 |  |
| 培训地点 |  |
| 培训内容 |  |
| 主讲人 |  |
| 参加培训人员 |  |
| 培  训  记  录 |  |

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

附件2

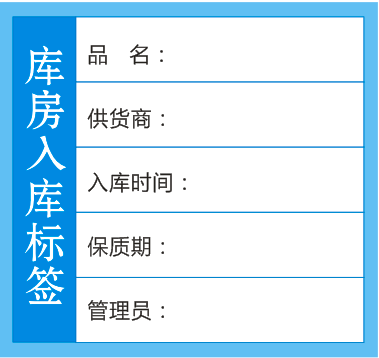
标签模板

1.食品留样标签模板



标签尺寸：长4.8cm,宽4.5cm；印制成不干胶。

2.库房入库标签模板



标签尺寸：长4.8cm,宽4.5cm；印制成不干胶。

备注：可根据实际使用情况调整标签大小

3.学校营养改善计划公示栏

附件3

关键岗位提示牌

**岗位提示-出入库**

* **专人负责，签字确认。**
* **严格检验质量、核对数量。**
* **严防缺斤少两、以次充好、重复验货、“跑冒滴漏”。**
* **过期、变质食品及时清理、销毁，并办理监销手续。**
* **杜绝质次、变质、过期食品。**
* **出入库环节应全程在视频监控范围。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-原料贮存**

* **通风换气，防蝇防鼠防虫。**
* **分区、分架、分类，离墙、离地存放。**
* **先进、先出原则。**
* **过期、变质食品及时清理、销毁。**
* **根据日常消耗确定合理库存。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-食品留样**

* **每餐次加工制作的每种食品成品都要留样。**
* **每种食品留样不得少于125克。**
* **专用留样柜冷藏存放48小时以上。**
* **双人双锁、专人管理。**
* **设置24小时全覆盖视频监控。**
* **留样标签、留样记录完整。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-分餐售卖**

* **待供餐食品应在高于60℃条件下保存。**
* **分餐间应按专间要求管理。**
* **二次分餐配送过程中防止食品受到污染，防止烫伤。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-原辅材料采购**

* **查验合格凭证，并索证索票。**
* **妥善保存凭证**
* **有明确保质期的，保存至产品保质期满后6个月**
* **没有明确保质期的，至少保存2年**
* **使用“重庆阳光食品”APP原材料管理功能，建好进货台账。**
* **拒绝采购不明来源的食品原辅材料。**
* **拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料。**
* **拒绝采购临期或过期食品原辅材料。**
* **拒绝采购国家明令禁食的食材。**
* **拒绝采购四季豆、发青发芽土豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等高风险食品。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-粗加工**

* **检查原辅料品质是否合格，是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等。**
* **蔬菜：一拣二洗三切，去除不可食用部分，洗后无泥沙杂草等异物。**
* **肉类：粗加工后无血、毛等。**
* **荤素分开、生熟分开。**
* **生熟等工具和容器分开使用，防止交叉污染。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-食品切配**

* **检查原辅材料：无异味、无杂质、清洗干净，确保合格。**
* **工用具洁净：刀不锈、砧板不霉、台面无油污，荤、素切配工用具分开使用，防止交叉污染。**
* **切配好的原辅材料：干净容器盛放、保鲜膜覆盖后冷藏存放。**
* **冷藏冷冻设备：定期除霜，确保正常使用。**
* **清洁：场所清洁，工用具洗净，机械设备拆解后冲洗干净。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

**岗位提示-烹饪加工**

* **检查待烹饪食材：感官正常、无异物、加工工具和容器清洁、调味料未超保质期。**
* **工用具：生熟、荤素工用具分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。**
* **熟食：烧熟煮透，中心温度>70­**[**℃**](https://baike.so.com/doc/4651715-4864920.html)**。**
* **不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。**
* **调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐。**
* **加工区域操作台及地面清洗整理干净。**

**重庆市教育委员会、市市场监管局监制**

附件4

学校食堂主要食材质量要求

为学生提供安全、卫生、营养的膳食，学校食堂必须坚持“公益性”“非营利性”的原则，因地制宜，为学生提供高品质的营养膳食。食材质量是关键，以下为学校食堂主要食材质量要求，各学校结合实际择优选择。

1.大米

（1）严禁使用陈化粮及其再加工产品。

（2）需符合《大米》（GB1354）优质大米质量指标二级及以上标准。

（3）随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

2.面粉

（1）符合《小麦粉》（GB1355）相关要求。

（2）随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

3.食用油

（1）符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716）相关要求。

（2）根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。

（3）选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。

（4）随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

4.肉

（1）猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合《猪肉等级规格》NY/T1759规定。

（2）猪皮上检验检疫章（红色）和肉品品质检验章（蓝色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。

（3）感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。

（4）严禁使用来源不明、感官异常、腐烂、变质、未按规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。

（5）学校应提供猪、牛、羊、鸡、鸭等种类丰富的肉类。

5.干副食

（1）应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。

（2）应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的干副食。

（3）干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。

（4）随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.蔬菜

（1）严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

（2）不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。

（3）不宜过多库存西红柿等易变质的蔬菜。

（4）不得使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食材。

忠县教育委员会办公室　　　　　 2024年3月28日印发