

青岛西海岸新区海王路小学

食品安全管理制度

- 一、学校食堂食品安全责任制度
- 二、学校食品安全突发事件应急处置预案
- 三、学校食堂食品安全自查制度
- 四、学校食堂从业人员培训管理制度
- 五、学校食堂从业人员健康管理制度
- 六、学校食堂加工经营场所及设施设备清洁、消毒制度
- 七、学校食堂加工经营场所及设施设备维修保养制度
- 八、学校食堂采购索证索票、进货查验和台帐记录制度
- 九、学校食堂食品添加剂管理制度
- 十、学校食堂库房管理制度
- 十一、学校食堂餐厨废弃物处置管理制度
- 十二、学校食堂食品留样制度
- 十三、学校餐厅卫生管理制度
- 十四、学校生活饮用水管理制度
- 十五、学校食品安全管理奖惩制度
- 十六、学校食堂投诉受理制度
- 十七、学校集中用餐陪餐制度
- 十八、学校食堂有害生物防控制度

十九、学校营养健康管理制

二十、学校配餐（校外供餐）管理制度

二十一、学校食品安全责任追究制度

一、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）厨师长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。

二、学校食品安全突发事件应急处置预案

（一）学校成立食品安全突发事件应急处理小组，学校校长为应急处理小组负责人。建立食品安全突发事故报告制度，明确报告人。

（二）学校接到食品安全事件投诉，立即报告应急处置小组负责人。

（三）学校发生食品安全突发事件，应急处置小组负责人应立即要求停止食品加工活动，立即封存导致或者可能导致食品安全事件的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，防止事故扩大。

（四）学校发生食品安全突发事件，第一时间电话上报学区教育服务中心，并同时向区教育和体育局安全应急部（86988712）及辖区市场监管所（电话：）、社区疾控部门（电话：）报告，在1小时之内书面向青岛西海岸新区教育和体育局、市场监管及疾控部门报告。按照监管部门的要求采取控制措施。

（五）学校发生食品安全突发事件，应急处置小组负责人应尽快组织可疑食品加工涉及的人员到现场，准备接受相关调查。

（六）学校发生食品安全突发事件，应积极配合市场监督管理部门和卫生健康部门进行食品安全突发事件调查处理，按照要求提

供相关资料和样品。

(七) 学校发生食品安全突发事件，应主动组织病人就医，避免贻误治疗，并与学生家长联系，做好沟通引导等工作。

(八) 学校启用有资质、已签订供餐协议的配餐公司为师生供餐。

三、学校食堂食品安全自查制度

(一) 学校应全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

(二) 食品安全自查可自行组织或者委托第三方专业机构开展。

(三) 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

制度自查：对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订；

定期自查：每周至少开展一次食堂经营过程自查；

专项自查：获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

(四) 对自查中发现的问题食品，立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，根据具体情况采取有效措施。

(五) 对自查中发现的问题及时整改，并有整改台账、记录。

(六) 周自查情况及时在餐厅公示栏进行公示。

四、学校食堂从业人员培训管理制度

(一)学校食堂管理人员负责组织培训工作,并制定培训计划,做好培训记录。

(二)新进从业人员以及临时工应先培训后上岗,培训情况记录在案。

(三)按《中华人民共和国食品安全法》有关规定,每年组织食品安全法律法规及相关知识的培训学习不少于40学时,并考核合格。

(四)建立完整的从业人员学习培训、考核档案,内容包括:培训时间、学时数、培训地点、教材、教师、培训对象、学员名单、考试试题、个人考试成绩等。

(五)对不参加培训学习或考核不合格者不予上岗,直至培训合格。

(六)单位法人(负责人、业主)、食品安全管理人员、从业人员上岗前和每二年一次复训的培训必须到有资质的培训机构进行培训。参加培训的时间分别不少于20、40、15学时。

五、学校食堂从业人员健康管理制度

(一) 从业人员每年进行一次健康体检，持健康证明上岗；新员工必须体检合格后才能上岗。健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。

(二) 建立从业人员健康档案，健康证应在有效期内。

(三) 实行每日晨检制度，每日上岗前由班组长逐一检查每个从业人员个人卫生、健康状况，并做好晨检记录。

(四) 从业人员凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应主动报告，立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品安全的病症或治愈后，方可重新上岗。

(五) 从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、帽，头发不得外露，不得留长指甲、长头发、胡须等。

(六) 操作时手部应保持清洁，操作前应用肥皂及流动清水洗手。

(七) 专间操作人员应穿戴专用工作服帽和口罩，双手进行清洗消毒。

（八）从业人员不得将私人物品带入食品处理区。不得有在食堂内吸烟等行为，不得在食品处理区内饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（九）从业人员上厕所前应在更衣室内脱去工作服，工作服不得穿到非食品处理区。

（十）从业人员应熟记本岗位食品安全知识及应知应会的内容。

六、学校食堂加工经营场所及设施设备清洁、消毒制度

（一）落实加工经营场所及设施设备清洁、消毒责任，食堂内外环境整洁，无卫生死角。

（二）地面应保持经常性的清洁，无积水，无油污、无脏物，保持干燥、卫生。

（三）排水沟应保持清洁、卫生，不能存在食物残渣、油污和污水，保持流水通畅。

（四）墙面应保持清洁，无霉斑、污斑。天花板应保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网。

（五）灶台台面清洁，无油污残菜，炉台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；油烟管道每年至少清洗2次。

（六）工作台、调料台、水池、工具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。直接接触食品工具、容器必须清洗消毒。

（七）餐厨垃圾废弃物做到随手清，放入带盖垃圾桶中，垃圾桶应及时清理、清洗、消毒。

（八）冷藏、冷冻设施内外清洁，定期除霜，生食品、半成品、成品分柜分类贮藏，无异味。

（九）餐具清洗消毒要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。宜采用蒸汽、煮沸等物理方法消毒。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

七、学校食堂加工经营场所及设施设备维修保养制度

（一）食品处理区设置专用的粗加工、切配、烹饪、备餐餐用具清洗消毒及原料贮存的场所，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。各功能间标识明显，操作流程规范。

（二）各功能间地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板符合餐饮服务操作规范要求，定期检查，确保地面与排水无破损、漏水，墙面与门窗无破损、霉斑，屋顶与天花板无霉变、脱落。

（三）配备与师生就餐人数相适应的冷藏、冷冻设施，烹调炉灶、蒸箱设施，餐用具消毒、保洁设施，留样设施，专用空气消毒设施，清洗设施，通风防潮设施，废弃物存放设施，防蝇、防鼠设施，定期检查和维修，确保正常运转和使用。

（四）配备与师生就餐人数相适应的餐具、容器、刀具、刀架、墩板、墩架等，使用色标管理，标识清晰，并定点定位存放使用。定期检查和维修，及时清理清洗，必要时消毒。

（五）定期组织对电气设备、燃气、机械设备的检查，加强对有关员工的安全操作规程培训，设备、设施维护、校验及时有记录。

八、学校食堂采购索证索票、进货查验和台帐记录制度

(一) 学校实行大宗食品集中定点采购，指定专职人员负责食品采购、查验以及台帐记录等工作。

(二) 采购食品、食品原料、食品添加剂和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，并按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求进行索证索票，索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证，如实准确记录食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，且由供货商盖章或签字确认。

(三) 从食品生产者采购食品的，应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。

(四) 从食品经营者（商场、超市等）采购食品的，应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) 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件；

(六) 从集中交易市场采购食用农产品的，应索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

（七）采购畜禽肉类的，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。如有疫情发生时，冷链禽畜肉、水产及制品应提供相关病毒核酸检验阴性报告。采购肉类制品的，应查验肉类制品的检验合格证明。

（八）禁止采购不符合食品安全标准和要求的食品、食品添加剂、食品相关产品。禁止四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品进入学校食堂，禁止食用亚硝酸盐、野生动物或野生动物制品等。

（九）进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不少于6个月。

九、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 GB 2760 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，食品添加剂必需有包装标识（中文），必需标注名称、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 GB 37.1/4200—2020 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。

十、学校食堂库房管理制度

（一）食品库房应定期通风换气，防鼠、防蝇、防虫、防潮设施完好，保证正常使用。

（二）库房、货架、盛放食品的容器应保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品、杂品等。

（三）食品应分区分架分类、离墙离地 15 cm 以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存。

（四）食品经查验入库后定位摆放，按易于先进先出的原则存放食品原料，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称等信息，做好入库查验登记。

（五）贮存散装食品应当在贮存位置设置标签，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。

（六）用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放。

（七）装调料、食用油的容器要使用专用的调料盒、油壶等容器。如需倒盒的调味品，应在容器外加贴标识，标注品名、生产日期、保质期等信息。调料盒要定期进行清理、清洗、消毒。

（八）应定期检查库存，库房内设置退货专区，有明确标识，及时清理变质或者超过保质期的食品。

十一、学校食堂餐厨废弃物处置管理制度

（一）建立学校食堂餐厨废弃物处置管理制度，严格执行学校食堂餐厨废弃物处置管理规定。

（二）配备学校食堂餐厨废弃物回收处置设施。配备专用厨房废油存放容器并有明显标识。在下水道入口处按环保要求安装泔水隔离池或油水分离器，并保证正常运转。配备足够量带盖垃圾桶（箱），确保厨房废物（剩菜、剩饭、下脚料）分类放置、日产日清。

（三）实行学校食堂餐厨废弃物回收单位资质登记备案制度。餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位处理，学校应与处置单位签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

（四）建立学校食堂餐厨废弃物管理台帐制度。废弃油脂和餐厨废弃物回收单位每次回收都要向学校出具收据凭证；学校应分门别类建立老油、下水道泔水油、厨房废物登记台帐，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向监管部门报告。

（五）规范学校食堂餐厨废弃物回收处置。废弃油脂和餐厨废弃物回收单位要配备防泄漏箱式装运车和相应容器设备，餐厨废弃物应当实行密闭化回收和运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识。

（六）加强学校食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督。对不按规定处理餐厨垃圾的行为，立即改正，并给予处罚。

十二、学校食堂食品留样制度

(一) 每餐次的食品成品（含简餐）应留样。

(二) 应由专人管理留样柜和留样食品、记录留样情况。留样柜应随时上锁，定期除霜、消毒，钥匙由留样责任人保管。

(三) 应将留样食品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（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上。冷藏室的温度应设置在摄氏 0℃~8℃。每种食品的留样量应不少于 125 g。

(四) 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员，或者标注与留样记录相对应的标识。

(五) 食品样品留存满 48 小时后应及时销毁，留存食品不得混入师生用餐食品中。

(六) 做好留样记录。留样记录应标明留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人、审核人等。每周整理留样记录、存档。

十三、学校餐厅卫生管理制度

(一) 食品经营许可证及公示信息应悬挂在餐厅醒目位置。

(二) 就餐场所要达到窗明几净，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、干手器、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) 应教育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。

十四、学校生活饮用水管理制度

(一) 学校应制定生活饮用水污染事件应急处置预案，并定期组织培训和演练。

(二) 学校饮用水卫生应有专人负责、专人管理。

(三) 直接从事供水、管水人员应当取得有效健康合格证明后方可上岗，并每年进行一次健康检查。患有痢疾、伤寒、甲型或者戊型病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病及其他影响生活饮用水卫生安全的疾病的人员和病原携带者，在治愈前不得直接从事生活饮用水供、管工作。

(四) 学校应定期对饮水设施进行清洗、消毒，及时更换滤芯，加强日常维护、巡查，及时发现和消除污染隐患，做好清洗、消毒、维护等记录。

(五) 学校购买涉水产品，应当索取涉水产品卫生许可批准文件和产品检验合格证明；购买消毒产品，应当索取消毒产品生产企业卫生许可证和产品卫生安全评价报告。应对购买的涉水产品、消毒产品的有关信息进行登记备查。

(六) 学校应当按照产品说明书的要求使用符合卫生安全要求的涉水产品和消毒产品。

(七) 现制现供饮用水经营学校应当配备相应的水质检测仪器、设备或者委托有资质的检验机构，对其供应的现制现供饮用水的色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、PH值等项目，每周进行

现场快速检测;对菌落总数、总大肠菌群、硝酸盐等重点指标,每半年进行一次检测。

(八)学校一旦发生生活饮用水污染事件,应当立即报告卫生及教育主管部门,不得隐瞒、缓报、谎报,不得毁灭有关证据,并按照有关预案及时予以处置。

(九)在学校内醒目位置设置饮水、用水卫生公告栏,告知师生饮水、用水安全须知,包括不宜饮用生水,提倡喝开水。

十五、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，防止或挽救事故，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. 因其它特殊贡献应当给予奖励的。

(二) 惩罚制度：对有下列表现之一的员工视严重程度给予写检查、罚款或开除的处罚：

1. 工作时间不穿工作服，售饭时不戴帽子、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，发现过期食品或霉烂食品未处理的。上下班迟到、早退或工作时间内随意离开岗位的。
5. 被投诉饭菜中出现异物的。
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，造成损失浪费或发生差错。对分派的工作敷衍、拖延、推诿，不按规定要求完成任务的。

十六、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，为广大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，收集食堂投诉意见。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，应立即核实，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，情节严重或知错不改者给予辞退处理。

(六) 接到师生、家长投诉食品感官异常或可疑变质时，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：

区教育和体育局： 86988712

区市场监督管理局： 66076030

十七、学校集中用餐陪餐制度

（一）建立学校领导、教师、学生家长陪餐制度，并确保陪餐人员身体健康。

（二）每餐应安排两名以上（含两名）校级领导干部（校长每周陪餐不少于一次）及教师陪餐（至少一名教师代表）；结合单位实际每周安排家长代表陪餐，不少于2次。

（三）统一制定陪餐安排表，在校园网、公示栏、食堂（或餐厅）等明显位置公布，并交由食堂管理人员存档备案。

（四）陪餐人员和学生同区域、同标准就餐；加强对陪餐情况的检查，定期通报陪餐情况。

（五）陪餐人员对所食用饭菜的外观、卫生、口味、质量等进行评价，对就餐当天食品安全有关情况进行监督，对就餐学生的意见和建议做好记录。

（六）陪餐人员对以下情况当场指出并要求及时整改：食堂卫生较差、物品摆放杂乱；食堂工作人员未穿戴工衣、工帽，以及其他不符合从业人员职业行为要求的；餐饮用具未按要求消毒；饭菜加工距用餐时间过长；饭菜口味过甜或过咸等。

（七）学校陪餐人员因故不能陪餐的，及时向校领导报告，由校领导在就餐前指定其他人员陪餐，确保每日陪餐人员及时到岗。

（八）食堂管理人员认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实，并建立问题整改台账，做好整改记录。

十八、学校食堂有害生物防控制度

（一）食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。

（二）加工经营场所可设置灭蝇设施。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面 2m 左右高度，且应与食品加工操作场所保持一定距离。

（三）排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

（四）应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，实施时对各种食品应有保护措施。

（五）加工经营场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料等。

（六）杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。

（七）使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。宜选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。

（八）各种有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

十九、学校营养健康管理制度

（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）学校应配备有资质的专（兼）职营养指导人员，具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力。

（三）围绕合理膳食和减盐、减油、减糖（“三减”）制定工作计划及实施方案，明确工作职责，并开展自查。

（四）学校餐厅应设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，并定期维护；张贴自测自评方法。

（五）开展形式多样的营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围。

（六）制定合理膳食营养配餐计划。食物种类应当符合《中国居民膳食指南》的推荐要求。提供套餐或份饭的食堂，一周内食谱尽量不重复。

（七）按照《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮服务食品进行营养标示。

（八）建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

（九）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。

（十）按照国家有关规定，实施垃圾分类，建立台账，做好记录。

（十一）食堂内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

二十、学校配餐（校外供餐）管理制度

（一）学校从供餐单位订餐的，应选择取得食品经营许可、具备集体用餐配送资质、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

（二）学校应建立以校长为第一责任人的食品安全责任制，配备专职食品安全管理员。

（三）学校应建立健全校外供餐管理制度和突发食品安全应急预案；建立索证索票、食品接餐查验制度、分餐管理等制度。

（四）学校应与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档备查。

（五）学校应设有专用接餐室，配备空气消毒设施、洗手设施、留样设备、保温制冷设施，温湿设施等；应配备中心温度计、接餐垫、架；应为工作人员配备工作服、工作帽、口罩等。

（六）食品从烧熟至食用的间隔时间应在 2 小时内，服务半径运输时间应不超过 30 分钟。

（七）学校应对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

（八）供餐单位应配置专用食品配送车辆。配置的冷藏或加热保温设备或装置应能保证运输过程中食品的中心温度保持在 8℃ 以下或 60℃ 以上。

（九）配餐容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，标注保存条件和食用方法。

(十) 供餐单位应保持运输车辆、配餐容器的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

(十一) 供餐单位应严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

二十一、学校食品安全责任追究制度

(一) 学校食堂(供餐单位)未按规定建立食品安全管理制度,或未按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照《食品安全法》第一百二十六条第一款的规定处罚。

(二) 学校食堂(供餐单位)未查验或者留存相关证照复印件或者购货凭证、合格证明文件的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正;拒不改正的,给予警告,并处5000元以上3万元以下罚款。

(三) 学校食堂(供餐单位)采购、贮存亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正,给予警告,并处5000元以上3万元以下罚款。

(四) 学校食堂(供餐单位)制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正;拒不改正的,给予警告,并处5000元以上3万元以下罚款。

(五) 学校食堂(或者供餐单位)未按要求留样的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正,给予警告;拒不改正的,处5000元以上3万元以下罚款。

(六) 学校未履行食品安全管理责任,由县级以上人民政府食品安全管理部门会同教育部门对学校主要负责人进行约谈,由学校主管教育部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及本规定的，应当从重处理。

（七）学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管教育部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应当给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

1. 知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

2. 在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；

3. 怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

4. 违规操作致使师生人身遭受损害的；

5. 发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

6. 其他违反国家、省、市食品安全要求的行为。

（八）学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管教育部门会同有关部门视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

1. 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

2. 隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

3. 发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保

留现场的；

4. 其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。