

平顺县教育局文件

平教字〔2023〕63号

平顺县教育局 关于切实加强 2023 年秋季学校食品安全和 学生营养改善计划工作的通知

各中小学、幼儿园：

2023 年秋季开学在即，校园食品安全直接关系到青少年的健康成长，关系到千万家庭的幸福和社会稳定。为切实加强 2023 年秋季学校食品安全工作和营养改善计划工作，保障学校食品安全与资金安全，现就有关事项通知如下：

一、全面自查，压实主体责任

1、健全管理制度。各学校要落实《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》等文件要求，加强食品安全日常管理，健全人员管理、进货查验、出入库

管理、加工操作、食品留样、领导陪餐、清洗消毒、信息公开等制度，强化学校的主体责任。各学校要建立健全食品安全领导机构、成立膳食委员，按要求配备食品安全总监和食品安全员，明确岗位职责，制定《食品安全风险管控清单》。

2、全面自查自改。要突出关键部位，全面清扫、消毒操作加工和用餐场所，确保环境清洁，防止出现死角盲区；要突出关键设施设备，全面检修、清洗、消毒食品加工、贮存、冷藏冷冻、餐用具清洗消毒等设施设备，确保设施设备完好和正常运转；要突出关键环节，全面清理变质或过期等不合格库存食品。

3、开展环境治理。开学前对食堂各功能间、库房、餐厅、餐厨设备（锅灶、冰箱、冷藏柜、留样柜、消毒柜等）、餐厨用具（刀具、砧板、锅碗瓢盆等）、餐桌等部位和周边环境进行一次全面彻底的清洗消毒，不留卫生死角，不留洗消盲区。对食堂供水设施全面检查维护，排除假期停止再运转后可能出现的饮水污染。加强防虫防鼠防蝇设备设施的检查，定期维护更新，堵塞设施漏洞；改善老旧设备和硬件设施，加强食堂的通风道、排烟道、下水道等区域防鼠网的设置和维护，加大下水道、排污管内残留食品的清洁力度和清理频次。

4、排查安全隐患。对食堂的设施设备、餐厨设备、用电线路、油气管道等进行一次全面的安全隐患排查整治，重点检查设备是否能正常运转、是否存在安全隐患，该维修的维

修，该更换的更换，严禁设施设备“带病”工作。

二、突出重点，保障食品安全

1、完善基础设施。学校食堂的各功能间要布局合理，生、熟食品不得混杂堆放，砧板荤素分开，消毒、更衣、防腐、防鼠、防蝇、防尘和污水排放、垃圾存放、废弃物处理、冷藏保鲜等基础设施完善且运行正常。

2、加强人员管理。全面掌握食堂从业人员动态信息，严禁聘用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，不得聘用不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员从事学校食堂工作。定期对食堂从业人员进行食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法治教育培训，落实每日晨检制度，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。

3、严把食材质量关。

(1) 规范采购渠道。所有学校必须在长治市教育局通过招标发布的《长治市学校食堂大宗食材供应及供餐服务企业名单》内选择经营范围比较齐全、信誉度比较高的供应商，与供货企业签订供货协议，建立详细的进货台账，保存好每一批次食材的合格证、检疫证等相关资料，做到所有食品及食品原材料采购均能溯源。严格落实食材采购关“五个不”，即不得向无证摊贩采购食品；不得采购腐败变质、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常可能对人体健康有

害的食品；不得采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；不得采购超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；不得采购其他不符合食品安全法规 and 要求的食品。

(2) 严格出入库管理。严把食材的入关口，采购员和仓库保管员要验人(送货人员是否配送企业人员)、验车(是否专用厢式货车或冷藏车)、验货(食材质量是否合规)，对货物的品名、规格、数量、单价、质量等进行验收并及时登记入帐，应由两个以上人员签字验收。若发现配送企业配送不合格及变质的食材要拒收，不得入库，并及时报告县教育局安全股，配送企业必须无条件退换，且须在 2 小时内退换完成，不得影响学校正常供餐。出库食材（食品）要严格核对数量、检验质量，坚持先进先出，杜绝质次、变质、过期食品出库。

(3) 规范食材储存。所有食材（食品）经查验入库后，要严格按照贮存要求、储存条件分别存放，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放。散装食品应盛放于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。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。

(4) 健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。食堂应根据日常消耗确定合理库存，变质和过期的食品按规定及时

清理销毁，并办理监销手续。

4、规范制作流程。食品加工过程要做到：污染区与清洁区分开、荤素食品分开切洗、生熟食品分开存放；接触直接入口食品的从业人员操作前，必须洗手消毒，一律戴口罩和一次性手套，防止交叉污染；严禁制售冷荤类食品、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、豆浆等高风险食品；烹饪食品必须烧熟煮透，烹饪时食品中心温度应达到 70℃ 以上，烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染；食品不得接触有毒物、不洁物。

5、严格食品留样。每餐次的食品成品必须留样，并按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，并落实双人双锁管理。每个品种留样量不得少于 125g，并记录留样名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间等信息。

6、落实负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

7、规范使用食品添加剂。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。食品添加剂应专人专柜（位）保管，按照规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

8、做好洗消保洁。食堂炊事人员要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，推行餐饮行业“五常”“六T”管理方法。加强校园食堂内外环境卫生管理，食品经营场所地面无垃圾、无积水、无油渍；墙壁和门窗无污渍、无灰尘；天花板无霉斑、无灰尘；食堂、餐厅定期清洗消毒，每天通风换气不少于2次，每次不少于30分钟；及时清除餐厨废弃物，垃圾分类处理；定期对食堂设施、冰柜、消毒柜、操作面、储物间、地面和墙体等进行清洁消毒，设施设备、厨工用具、餐饮具等物品表面清洁；完善“三防”措施（防蝇、防尘、防鼠），定期对食堂食品处理区和就餐区的有害生物（如蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊虫等）进行灭杀。

9、提升膳食营养水平。参照《学生餐营养指南》（WS/554—2017），登录“学生电子营养师（网络版）账号”（没有注册的要按照要求进行注册）进行学习，结合地方饮食习俗、食材供给等实际情况，运用电子营养师等膳食分析平台或软件，制定两套带量周食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。不得以方便管理、便于操作加工为由，使用一套单一食谱。

10、制止餐饮浪费行为。各学校要广泛开展“光盘行动”教育，建立健全食堂节约用餐制度，营造“浪费粮食可耻，节约粮食光荣”的良好氛围，校(园)领导要带头行节约、反对浪费，努力使“厉行节约、反对浪费”在校园蔚然成风。

努力让学生既“吃得饱”又“吃得好”，引导广大师生践行文明餐桌规范，制止餐饮浪费，养成勤俭节约的好习惯。

11、加大“互联网+明厨亮灶”建设力度。学校要将“明厨亮灶”规范展示作为日常检查的重点，杜绝关闭电源，学校全部实行“手机互联网+明厨亮灶”，逐步建立“互联网+明厨亮灶”食品安全智慧监管平台。建立健全食材验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全过程实时视频监控系统，视频要保存 30 天以上，全面实现“人防+物防+技防”。严禁非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记进入食堂。

12、按时报送信息。各开餐校（园）要将食堂食品安全工作做实做细做好，真正将食品安全工作扛在肩上、记在心上、抓在手上、落实在行动上，落实好“日管控、周排查、月调度”常态化工作机制，每月向教育局安全股报送两期食品安全工作信息。

三、加强管理，提高资金效益

1、严格执行营养膳食补助标准。严格执行中央、省、市、县关于营养膳食补助国家基础标准和地方计划县补助标准，进一步规范资金使用管理，严格按照规定支出范围和方向使用营养改善计划补助资金，保证每生每天一盒 200 毫升学生纯奶、一颗鸡蛋、一两肉、每周 50g 以上学生坚果，剩余资金用于购买蔬菜和水果等，调整学生饮食结构，确保营养改

善计划资金全部用于提升学生膳食水平。

2、加强食堂财务管理。各学校要严格执行《中小学财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动纳入学校财务部门统一管理。食堂伙食费、营养改善计划补助资金要分别设立专账，实行分账结算，真实反映收支状况。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和配餐费收入等。营养改善计划补助资金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，营养改善计划补助资金出现结转结余，应继续用于学生营养改善计划。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。

3、规范营养改善计划资金管理。

一是人数要精准，学校要精准掌握享受营养餐学生人数，开学前三日内向县教育局安全股报送预计人数，开学后三日内报送准确人数。二是变动要及时，享受营养餐学生人数有变动的，学校要及时将变动情况报教育局安全股，变动情况要写清楚增加或减少的人数、姓名、年级、班级、去向或来处、变动时间等情况，经校长签字、加盖学校公章后报安全股。三是台账要规范，营养餐食材（食品）进出库台账、发放记录要齐全规范，坚持师生“同餐同价”，不得侵占学生利益。四是信息要准确，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，要及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。

4、严格落实供货商评议制度。各学校每学期至少开展一次对大宗食材供应商的综合评议活动，对供应企业供应食材食品质量、价格、食品安全等进行评议，确保原材料和配餐质量；加大对定点供应商的监管力度，严格退出机制，将评议不合格、违反食品安全法律法规、发生食品安全事故的供应商列入黑名单，报县教育局取消其供货资格。

各学校要切实增强食堂食品安全管理工作的责任感、使命感，克服麻痹懈怠思想，以扎实有效的措施开展工作，坚决守住食品安全底线，不触碰资金使用红线，确保校园平安有序。9月15日前书面将工作落实情况报县教育局安全股。

