附件1

# 学校食品安全与膳食经费管理工作职责

教育行政部门加强对食堂建设、食品安全、膳食经费、食材采购、餐食供应以及校外供餐单位确定等工作的统筹管理和指导；制定并完善招标采购、经营管理、考核评议、监督检查、应急处置等学校食品安全管理制度，健全完善食品安全管理体制机制；及时将学校承包经营企业、校外供餐单位和大宗食材供应企业信息向市场监管部门通报；加大对学校食堂建设改造的投入，持续改善供餐条件，积极推进“互联网+明厨亮灶”建设；加强对校园的食品安全教育培训和日常管理；指导、监督校园落实食品安全校长（园长）负责制；加强食品安全评价考核；依法依责协助有关部门开展校园食品安全检查和事故调查处理；推动与市场监管部门的基础信息共享，将自查发现的风险隐患问题及时共享给市场监管部门，强化共治，持续防范化解食品安全风险隐患；配合市场监管等部门联合部署校园食品安全专项检查工作。

发展改革部门应督促各地发展改革部门加强对学校伙食费标准的指导。

公安部门应督促各地公安机关严厉打击采购围标串标、校园食品安全违法犯罪行为。

财政部门加强营养膳食补助资金的下达、拨付工作，加强膳食经费监管，发现和查处违反财经纪律行为。

农业农村部门应督促各地农业农村部门加强直供学校食用农产品生产环节质量安全监管和肉类产品屠宰环节检疫检验。

卫生健康部门负责组织开展校园食品安全风险和营养健康监测评估，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；组织医疗机构救治因校园食品安全事故导致人身伤害的人员。

审计部门要结合学校财务收支审计，加强对学生餐相关资金的审计监督。

市场监督管理部门应当加强对学校和供餐单位食品安全监督管理；严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准入许可；对学校食堂和供餐单位食品安全管理人员进行抽查考核；依法依责会同有关部门开展校园食品安全检查和事故调查处理，查处涉及学校食品安全违法行为。

疾病预防控制部门配合卫生健康部门指导各级疾控机构做好食源性疾病监测和食品安全事故流行病学调查及卫生处理等相关工作。

学校实行校园食品安全校长（园长）负责制，定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查。应明确食品安全管理机构，建立食堂管理领导小组，梳理食品安全风险管控清单，组织开展食品安全监督检查和风险防范。要建立健全并落实相关管理制度和工作要求，并制定食品安全突发事件应急处置方案。每年至少开展一次制度自查，当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准发生变化时，及时进行制度修订。要开展食品安全与营养健康宣传教育，改善食堂设施设备，落实食品安全保障措施，防范食品安全风险。中小学校要严格规范执行学校负责人陪餐和家长定期陪餐制度，做好陪餐记录。完善学生用餐信息公开制度。应通过电话、信箱、电子邮箱、微信群等形式，畅通食品安全投诉举报渠道，每学期应面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价。成立校园膳食监督家长委员会，健全家长委员会监督机制。常态化开展自查自纠，用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂开展“日管控、周排查、月调度”，鼓励其他学校食堂参照执行，提升食品安全风险管控能力。督促校外供餐单位坚持营养、健康、安全和卫生的标准为学生提供餐食，不断提高管理服务水平。应为有特殊饮食需求的学生提供适当的替代食品，建立过敏原控制台账。

承包经营企业要对其承包经营食堂的食品安全工作全面负责，主动接受集中用餐单位的管理。严格按照许可项目，依照法律法规、食品安全标准和合同（协议）约定进行经营，确保食堂食品安全。承包经营企业经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向集中用餐单位和所在地市场监管部门报告。

校外供餐单位要严格按照国家的法律法规及与学校的约定进行经营活动，坚持微利经营、守法经营，切实承担起服务育人和食品安全与营养健康责任。制定科学有效的食品安全管理制度和风险防控要求；建立HACCP或ISO22000体系；严格进货查验，规范加工制作行为；定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果等进行检验检测；积极推进“互联网+明厨亮灶”，向学校、市场监管部门、教育行政部门公开加工制作信息，主动接受监督；定期向服务学校公开餐费收支情况，自觉接受监管部门和服务学校的全流程监督检查。

附件2

# 学校食堂和供餐单位经营行为管理规范

学校食堂和供餐单位应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）的要求，应制定食品安全管理制度，推广先进管理方式方法；制定关键岗位操作规范并在操作区域显著位置公示，对从业人员进行培训考核；定期组织开展食品安全隐患排查；应微利经营。

## 一、学校食堂管理

学校食堂应依法取得《食品经营许可证》，严格按照食品经营许可证载明的经营项目经营。在食堂显著位置公示食品经营许可证资质、市场监管部门监督检查记录、从业人员健康证明等应公开的信息。

学校自主经营食堂应坚持公益性原则。具备条件的中小学校食堂原则上采用自营方式供餐，不再引入社会力量承包或者委托经营食堂，不再签订新的承包或者委托经营合同。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或委托经营。鼓励学校食堂开展食品安全量化等级评定。

学校对外承包或委托经营食堂，应严格落实学校和承包经营企业双重管理机制；依法依规应配备食品安全总监的，应落实“食品安全双总监机制”。应以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位（以下统称经营服务主体）。食堂管理领导小组要组织充分论证，制订招标要求和质量标准，充分听取家长委员会、学生代表及教职工代表的意见，按照“三重一大”要求，由学校领导集体研究批准。依法签订合同，明确双方在食堂管理服务、饭菜质量和价格以及食品安全等方面的权利和义务。督促承包经营企业落实食品安全管理制度、履行食品安全责任。建立承包或委托经营评价和退出机制，定期对食堂承包经营企业进行检查、评估和考核，至少每学期开展一次综合评价，对不符合质量和经营标准的，及时予以清退。要加强承包经营合同（协议）约束，将发生食品安全事件、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位等情形列入合同（协议）终止条款。对发生食品安全事故（件）、存在食品安全隐患且拒不整改或连续整改不到位的、违反食品安全法律法规的，应及时报告属地市场监管和行业管理等部门。应建立科学规范的经营准入、监管和退出机制。中小学校合同需向属地教育和市场监管部门报备。

高校食堂应根据学生消费需求合理设置基本大伙和特色餐饮比例，配置结构合理的高、中、低价位菜品，高、中、低档次饭菜比例应为2∶5∶3。中、晚两餐要为学生提供免费汤。

## 二、中小学校外供餐

县级教育行政部门应遵循公开、公平、公正原则，严格按照招投标程序统一组织招标，选定中标校外供餐单位，邀请学校校外供餐管理人员代表和家长代表对招标过程进行监督，委托公证机构对招标过程进行公证，并公布中标的校外供餐单位名单。中标的校外供餐单位须取得食品经营许可和集体用餐配送资质，社会信誉良好、能承担食品安全责任。优先选择通过HACCP、ISO22000等先进管理体系的单位。

县级教育行政部门指导监督本行政区域内的学校校外供餐管理工作，会同市场监管、卫生健康、公安等相关部门建立健全学校校外供餐管理制度，协助有关部门开展对学校校外供餐单位的监督检查和学校食品安全事故处置。

学校应组织本校管理人员、师生代表和家长代表，从县级教育行政部门公开招标选定的校外供餐单位名单中，投票选定本校的校外供餐单位，并对校外供餐单位进行实地考察，对发现有违反食品安全法律法规等行为的，应重新选定校外供餐单位，及时启动清退机制。考察合格后，学校应当与供餐单位签订合同（或者协议），明确双方的权利和义务，合同期原则上不超过1年。

实施农村义务教育学生营养改善计划的地区和学校，要推行学校食堂供餐。目前采取校外供餐单位配餐的，还应遵守农村义务教育学生营养改善计划关于供餐企业（单位）准入、退出管理和招投标采购、合同履约等相关规定。

学校应完善校外供餐管理制度和措施，配备专（兼）职供餐管理人员，负责配送食品的接收、查验、留样等工作，确保食品安全管理的全过程控制。对配餐食品按规定量留样48小时以上，做好各项记录。学校应当落实集中用餐陪餐制度，每餐均应当有相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时反馈和解决陪餐过程中发现的问题。学校应当建立健全分餐管理制度，在教室分餐的，应当保障就餐环境整洁卫生，提醒学生做好餐前手部清洁。

学校应建立校外供餐单位评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位或多次发生食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（或协议），并向属地教育行政部门和市场监管部门报告。学校应当利用公共信息平台等方式及时向师生、家长、社会公开供餐单位信息，组织家长代表对供餐单位进行抽查走访，鼓励师生、家长、社会共同参与学校校外供餐的监督和管理。学校应当建立家长陪餐制度，对陪餐家长提出的食品安全与营养健康等方面的意见和建议，及时研究反馈。

供餐单位米面油、肉蛋奶等大宗物资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。

## 三、学校小卖部（超市）管理

非寄宿制中小学不得在校内设置小卖部（超市）或自动售卖机，已经设置的，合同期满后退出。寄宿制中小学确需设置小卖部（超市）或自动售卖机的，依法取得许可，应自主经营或通过招标方式公开选定经营主体。原则上只售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶等食品，避免售卖高盐、高糖及高脂食品，商品售价不得高于本地同类商品市场零售价格。不得出售自制热食或二次加工食品。

## 四、退出机制

经营服务主体出现下列情况之一者，学校应立即停止供餐，及时终止供餐合同。

（一）发生转包、分包供餐业务的，擅自更换履约人、变更供餐生产地址的，违反法律法规或供餐合同行为的；

（二）食品的配送温度和食用时限不符合《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求的；

（三）中小学降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱的或每学年师生满意度测评连续两次未达到80%的；高校食堂擅自提高饭菜价格，食品卫生安全和服务质量存在问题及其他原因引起就餐人员不满而发生群体事件影响恶劣的；

（四）未持续保持校外供餐单位资质，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

（五）供餐单位与学校间存在商业贿赂等不正当经营行为的；

（六）存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

（七）未履行供餐服务合同约定的，经营管理混乱、存在突出食品安全隐患的，被市场监督管理部门处罚且限期整改不力的；

（八）违法采购不合格食品、原材料或掺假用假，加工无证、过期、有害食品，危害学生健康或服务质量存在问题及其他原因而引起群体性事故的；

（九）发生食品安全事故，造成学生食物中毒的；

（十）消防餐饮设备设施管理不善、损坏严重造成安全生产事故的，发生其他安全事故后果严重的；

（十一）未经学校同意，无故停业、擅自停餐及利用学校资源从事校外餐饮服务的；

（十二）因其雇佣人员违规违法行为给学校造成重大社会不良影响的；

（十三）违反相关法律法规，被市场监督管理部门吊销或注销食品经营许可证、营业执照的。

附件3

# 学校食堂和供餐单位场所和设备管理规范

学校食堂和供餐单位建设、功能区布局、设备配置等应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）的要求。

一、食堂建筑

1.应由相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区组成。

2.应距离粪坑、旱厕、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源25m以上，并位于可能产生粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

## 二、设施设备配备管理

学校食堂和供餐单位应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、防潮、防盗、防投毒、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。学校食堂和供餐单位设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。食堂装修材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁，地面应平坦防滑、易于清洁消毒。食品加工用水与其他不与食品接触用水的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。排水沟应设有可拆卸的盖板，内部不应设置其他管路。专间、专用操作区不应设置明沟；如设地漏，应配备水封等装置。卫生间排污管道与食品处理区排水管道分设，且配备有防臭气水封。排污口设在食堂外。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区或就餐区。

## 三、设施设备布局管理

学校食堂应具有合理的设备布局和工艺流程。应设置专用的备餐间或备餐操作区。应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。高校食堂制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应按照有关要求设置专间或者专用操作区，并由专人加工操作。卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，避免与就餐区直对，卫生间与外界直接相通的门应能自动关闭。更衣间应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。

学校食堂和供餐单位应根据原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或贮存场所以及贮存设施，配备冷冻、冷藏设施。库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，宜设置温、湿度计，库房不应设置明沟。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食品和物品离墙离地，距离地面和墙壁应在10cm以上。同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

学校食堂和供餐单位应配备清洗消毒和洗手设施。采用化学消毒的餐具应配备专用消毒设施和设备。应设专供存放消毒后餐饮具的保洁设施。食品处理区应配备洗手设施。就餐区或附近应设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。卫生间出口应配备洗手设施。

学校食堂和供餐单位应设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。清洗水池等设施数量或容器与加工食品数量相适应。

四、设施设备管理

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。学校食堂和供餐单位应保持食品处理区地面无垃圾、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。就餐场所卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。学校食堂和供餐单位应对食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备进行定期检查维护、清理清洗、消毒，对保温设备及冷藏冷冻设备进行定期清洗、校验。餐用具清洗、消毒，应与食品原料及清洁工具的清洗设施、设备分开，并有明显区分，保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

五、消防安全管理

食堂应设置合理、标准的安全通道，配备符合标准的应急疏散指示标识，消防设施设备器材应配置齐全到位并保持完好有效、运行正常；做好日常消防安全隐患排查并记录，及时消除火灾隐患；制定、完善食堂消防安全突发事件应急预案，定期组织开展消防安全培训和应急演练，提高应急处置能力。

附件4

# 学校食堂和供餐单位采购管理规范

一、食材采购渠道

要严格管控食品、原材料和餐具采购渠道，大宗食品原则上公开招标、集中定点采购，统一配送。未纳入大宗物品采购的食品和原材料采取集中定点采购。要以学校为主体，充分听取家长代表或学生代表大会、教职工代表大会意见，保障家长、学生、教职工的知情权、参与权、选择权和监督权。属地教育行政部门应充分考虑小规模中小学校的实际情况，指导学校通过校际联合等方式选定服务单位。要严格筛选食品原料供货者，倡导学校食堂、供餐单位建立原料供应基地、与大型食品生产或销售企业签订长期供货协议。

（一）学校食堂的米面油、肉蛋奶等，均应纳入公开招标、集中采购范围，实施营养改善计划地区的学校食堂由县级有关部门统一组织实施。鼓励支持其他地区和学校参照执行。

（二）对于不属于大宗食品采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料需要集中带量采购。鼓励各地对多频次、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）经县级教育行政部门批准，通过三人以上采购小组集体考察，可采用质量和服务相等且报价最低的原则确定供应商。

（三）鼓励各地通过竞争性采购方式采购食材，通过竞争性采购方式确定的采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。

（四）对于非竞争性采购方式的采购项目，各地要结合实际加强管理。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。

（五）学校应及时与供应商签订合同，中小学校要报属地教育行政部门备案，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，应明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

（六）学校应建立食材供货者评价和退出机制，自行或委托具备资质的第三方机构定期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合要求的供货者。

二、食品安全追溯体系

应建立原辅食品材料进货查验、记录制度，采购食品应查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证。要设立台账如实记录所进货物名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证，保证食品可追溯。督促食材供应商实行“亮码”销售，运用“食安辽宁码”贯穿学校食堂进货查验全过程。进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期满后6个月；无明确保质期的，保存期限不少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。鼓励采用信息化手段采集与留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息。

（一）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；

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应查验其食品经营许可证等；

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（四）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；

（五）采购畜禽肉类时，应查验并留存动物产品检疫合格证明，猪肉还需附有肉品品质检验合格证明；采购进口食品的，应当查验并留存入境货物检验检疫证明；

（六）采购食用农产品的，应查验并留存食用农产品的可溯源凭证和产品质量合格证明；禁止采购无法提供可溯源凭证的食用农产品。大米应具备镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告。对无法提供产品质量合格证明的食用农产品进行抽样检测或者快速检测，检测结果合格方可采购。

三、进货验收制度

严格规范大宗食材进货查验，建立“双人或多人联检”查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。应对采购的食品、食品添加剂等食品相关产品进行重量查验、温度查验和外观查验。温度查验期间，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℃。应综合运用“望、闻、问、切”等多种方式，重点核查以下事项：

（一）预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；

（二）冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；

（三）查看食材色泽、形态，确认食材是否有异味，是否具有正常的感官性状；

（四）标签标识是否符合相关要求；

（五）核对生产日期和保质期。

四、出入库管理制度

应建立出入库管理制度，专人负责，建立台账，严格检查验收，做到核对数量、检验质量、签字确认，杜绝质次、变质、过期食品出入库。做到供货清单信息与入库清单信息相一致、出库清单信息与实际加工信息相一致、库存物资信息与账册信息相一致。

五、库存盘点制度

应建立并落实库存盘点制度，入库、验收、保管、出库手续齐全，物据账表相符，做到日清月结。库存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合理确定库存，发现变质和过期的食品及时清理销毁，并办理销毁手续。

六、禁止采购物品

禁止采购、使用下列食品、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、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（三）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，未经检验及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、洗涤剂等食品相关产品；

（五）法律法规规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂等产品；

（六）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（七）无标签或者标签、说明书不符合要求的预包装食品、食品添加剂；

（八）亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

（九）野生动物或野生动物制品等；

（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、食品添加剂管理

使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。使用时应按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围和使用限量使用。应做到“五专”（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账），并标注“食品添加剂”字样，与食品、食品相关产品等分开存放。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装。使用时应准确称量，台账保存期限不得少于2年。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

附件5

# 学校食堂食材储存管理规范

一、普通食物储存

学校食堂贮存食品的库房应定期通风、换气，防蝇、防鼠、防虫设施完好。学校食堂和供餐单位贮存的食品应分区分架分类、离墙离地10cm以上存放，贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存，不同区域有明显的区分标识。特殊食品（如无麸质食品、无乳糖食品）应与普通食品分开存放，并在食品加工和供应过程中避免交叉污染。散装食品（食用农产品除外）应在贮存位置上标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限等信息。宜使用密闭容器贮存。可能引发过敏反应的食品（如坚果、海鲜等）应在显著位置标识，确保相关信息在餐厅和食品供应点清晰可见。

二、冷冻（藏）食品储存

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。应及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。食品库房不得存放有毒有害物品、个人物品和杂物。

三、关注食品使用期限

使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品应遵循先进先出、先用的原则。应定期检查库存，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品相关产品。

附件6

# 学校食堂食品加工制作管理规范

一、从业人员要求

（一）学校食堂食品加工制作过程和从业人员操作行为，要符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）有关要求。

（二）学校食堂和供餐单位从业人员加工操作直接入口食品前应洗手消毒，进入工作岗位前应穿戴清洁的工作衣帽，不得有在食堂内吸烟等行为。

二、加工区域和物品管理

（一）学校食堂食品处理区内不应进行可能污染食品的活动，不应在非食品处理区加工制作食品、清洗消毒餐用具。

（二）学校食堂和供餐单位用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

（三）餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。采用物理消毒或化学消毒的设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求，消毒液配制和浓度应严格按照规定执行。采用自动清洗消毒的应严格遵循使用说明操作。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

（四）学校食堂和供餐单位用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）规定。

三、冷冻（藏）食品加工

（一）学校食堂冷冻（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。

（二）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。

（三）使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

（四）应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

四、制作过程管理

（一）学校食堂加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。

（二）加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工和使用。

（三）食品原料应洗净后使用。动物性、植物性、水产品等食品原料的工具和容器应分开使用，并有明显区分标识。

（四）用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开使用，荤素、生熟应严格区分，并有明显区分标识。专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。

（五）生食蔬菜和水果应在专用区域或设施内清洗处理，必要时进行消毒。

（六）使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

（七）盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料、水产品原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

（八）学校食堂和供餐单位应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

五、食物加热要求

（一）学校食堂制作的熟制食品应当烧熟煮透。

（二）学校食堂和供餐单位的高危易腐食品熟制后在8—60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

（三）在烹饪后应当尽量当餐用完，未食用完需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

六、特殊类别食品

（一）中小学、幼儿园食堂和为中小学、幼儿园师生提供就餐服务的供餐单位，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、发芽土豆等食品。

（二）高校食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕的应当在专间内进行加工。

（三）幼儿园食堂加工水果等的，应在专用操作区进行加工。

（四）学校食堂不得用非食品原料或用回收食品作为原料生产食品，不得在食品中添加法律法规禁止的物质。

七、专间消毒管理

（一）专间内温度不得高于25℃。

（二）每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒，定期对空调设备设施进行清洁。

（三）消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录，紫外灯定期使用酒精擦拭。

八、专间卫生管理

应加强食堂环境卫生整治，做好日常卫生整理工作，拖把、扫帚、刮水板等清洁工具使用前应先清洗，使用后应清洗消毒沥干水分并分类存放在通风良好的独立隔间、区域。

九、餐厨废弃物管理

餐厨废弃物应分类放置、及时清理，日产日清，不应溢出存放容器。废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁，及时清洁废弃物存放容器，必要时进行消毒。食堂不能自行处理餐厨废弃物，应交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。不具备条件的学校应在相关部门指导下处理餐厨废弃物。应建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

附件7

# 学校食品留样管理规范

一、学校应对学校食堂和校外供餐单位每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，应由专人管理留样食品、记录留样情况。

二、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，在专用冷藏设备中于0—8℃冷藏存放48小时以上。

三、每个品种的留样量应不少于125g；并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

四、留样冰箱“双人双锁”，应有监控视频头正对留样柜。

附件8

# 学校食品运输及分餐管理规范

一、基本要求

（一）不得将食品与有毒有害物品混装配送，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

（二）配送人员应具备有效健康证明。

（三）应保持运输车辆的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

二、学校食堂食品运输

（一）未设置就餐场所的学校食堂，应配备运输食品成品和餐用具的专用设施设备。

（二）运输前，应清洁运输设施设备内壁，对直接接触食品成品的配送容器和盛装餐饮具的容器要提前进行消毒：运输过程中，应采取防尘、防风措施，防止食品成品和餐用具受到污染。配备符合条件的加热保温设备或装置，确保热食成品在运输过程中的保存温度保持60℃以上。

（三）学校食堂和供餐单位使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）运输食品的，应保持传递设施内壁清洁。

三、供餐单位食品运输

（一）供餐单位应配置专用食品配送车辆。

（二）冷藏食品及半成品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在8℃以下。

（三）加热保温食品运输车辆应保证运输时食品中心温度在60℃以上。

（四）配送车辆和食品直接接触容器及包装物品应提前内外消毒并保持洁净。

（五）供餐单位配送食品时，生熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，严禁将食品与醇基燃料等有毒、有害或有异味的物品混装混送。

（六）供餐单位运输过程中应采取安全防范措施，不得私自打开车厢门及食品包装。

（七）食品送达校园后，经校园负责餐饮工作的管理人员感官检验合格后，做好送餐交接记录。

四、分餐管理要求

（一）需要现场分餐的，应建立分餐管理制度。

（二）在教室分餐的，应保障分餐环境卫生整洁。

（三）患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的师生，不得承担分餐工作。

附件9

# 学校食品营养健康管理规范

一、学校食堂和供餐单位要针对不同年龄段学生营养健康需求，因地制宜提供更加丰富、均衡的膳食营养，提升校园食品品质，让学生吃到优质、放心的校园餐。

二、膳食营养要求。供餐食品应符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族习惯，做到质优价廉、品种多样、营养均衡、新鲜卫生，减盐、减油、减糖，尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。制作的食品应烧熟煮透，当餐供应、当餐用完。

三、中小学校应科学编制并公布每周带量食谱，确保学生吃饱、吃好。倡导学校每餐供应的食物应包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等4种食物中的3类以上；住宿生每天食物种类至少达到12种，每周至少25种。每周油炸类、肉糜类半成品和鸡肉类制品累计不得超过2次，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。

四、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。

附件10

# 学校食堂有害生物防治规范

## 一、日常巡查

（一）餐饮服务经营场所各功能间（区）的负责人每日经营前检查各自负责区域有害生物活动痕迹。

（二）重点检查灶台、蒸桶、蒸箱、和面机和调料盒等设施设备内部和周围，落地存放的柜子内，墙边墙角等部位有无老鼠、蟑螂等有害生物痕迹及粪便，及时开展杀灭和灭后的清洁工作。

## 二、功能间防治有害生物

（一）各功能间（区）建筑结构孔洞缝隙、天花板夹层内与外环境相通且孔径大于6mm孔洞缝隙，应全部封堵。

（二）所有配电箱（柜）、供水、排水、供热、燃气、空调、消防、线槽等管道与外环境或穿越天花板而产生的孔径大于6mm孔洞缝隙，应全部封闭。

（三）排水管道与外界相通的出口应采取防护措施，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10mm，使用水封式地漏。

（四）食品处理区所有与外界相通的门和库房门应设置不低于60cm金属材质的挡鼠板，门缝隙应小于6mm，防止鼠类侵入。

（五）食堂与外界直接相通的门和可开启的窗应安装空气幕、防蝇帘或防虫纱窗，与外界直接相通的通风口和换气窗外应加装不小于16目（1.18mm）的防虫筛网，形成封闭空间，防止有害生物入侵。

（六）食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯，有效控制飞虫。灭蝇灯安装高度通常底部离地面1.8—2.0m，尽可能避免安装在食品加工操作场所和物流通道正上方，也不能安装在多尘、高温、严寒或气流过强（如排风口或风幕机周围）的位置，尽量安装在温暖的位置。

## 三、室内外防鼠物品设置

（一）食堂室内使用粘鼠板，捕鼠笼等物理方法进行灭鼠。

（二）食堂室外沿外墙隐蔽位置固定安装毒饵站进行灭鼠。

（三）鼓励有条件的学校食堂在主副食库房、粗加工、烹饪等重点经营场所增加变频超声波驱鼠设备进行防鼠驱鼠。

## 四、食品加工操作过程防治有害生物

（一）在食材进出库环节，库房管理员负责感官目测使用容器盛装的散装的食材以及开袋未用完的食材，查看是否藏有有害生物、是否有有害活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），每次取完食材后盖严容器盖子，扎牢袋子封口。

（二）在粗加工环节，粗加工负责人检查粗加工食材中是否混有老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物，清洗过程中感官目测蔬菜、肉类中是否混有有害生物。

（三）在烹饪环节，烹饪人员负责感官目测出锅成品中是否混有老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物，并将盛装成品的盆、槽、桶等容器加盖盖严或使用食品级金属网状防鼠设施覆盖，金属网状防鼠设施网孔直径小于10mm，防止老鼠通过盛装成品容毒周边设备设施入侵上述容器内部.

（四）在备餐环节，备餐负责人检查盛装成品的盆槽、桶等容器盖子是否盖严，并对汤类成品抄底检查，查看是否混有有害生物等。

（五）在售卖环节，售卖负责人在每一次盛餐时均需感官目测盛在餐盘、碗等容器中的成品，以及盆、槽、桶等容器中剩余的餐品，查看是否混有有害生物。

（六）未使用的成品、半成品应放置在容器内并加盖或覆膜，按照食品贮存条件，存放于冷藏、冷冻设施内，每日下班前对食品处理区及用餐区环境进行全面清洁，食品处理区及用餐区操作台面、地面等裸露部位无散落食品及油渍。

## 五、餐厨废弃物防治有害生物

餐厨废弃物应放入有盖子的专用容器内，要防止不良气味或污水溢出，应分类放置、及时清洁，必要时进行消毒。

附件11

# 学校食堂食品安全智能监管规范

一、学校食堂应做到“互联网+明厨亮灶”，公开本校食堂食品加工制作过程，公布查看方式和渠道。要保证摄像头覆盖点位和覆盖角度，确保实现无死角全覆盖。

二、鼓励运用信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

三、食品安全管理人员每日经营前要查看前一日闭餐后至当日经营前时段内的后厨监控视频，重点查看鼠类活动情况，及时杀灭，做好记录。

四、鼓励探索运用先进技术手段（AI视频智能抓取等）防制鼠类、苍蝇、蟑螂类等有害生物。

附件12

# 学校食堂从业人员管理规范

## 一、食品安全员和食品安全总监

（一）设置要求

1.学校食堂和供餐单位应配备专职食品安全员，并明确其工作职责。

2.用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂和供餐人数超过1000人的供餐单位，在依法配备食品安全员的基础上，应当配备食品安全总监。要依托“食安辽宁”平台市场主体端完善总监、安全员等基础信息电子档案。

3.食品安全总监由校长（园长）任命，是学校食堂和供餐单位食品安全管理体系的直接负责人，直接对本校园和供餐单位主要负责人负责。中小学校食品安全总监由负责食品安全工作的副校长或同等职位的领导担任。

4.食品安全总监按照职责要求对校长负责，协助校长做好食品安全管理工作。主要承担组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确食品安全方面的责任要求；组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查并及时报告，对存在问题提出改进措施；组织拟定食品安全事故处置方案并适时开展应急演练；负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育和培训；接受和配合监督检查等工作。

5.食品安全员按照职责要求对食品安全总监负责。主要承担督促落实食品安全过程控制要求；管理维护食品安全过程记录材料；对不安全食品以及发现的食品安全风险隐患及时整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；配合有关部门调查处理食品安全事故等。

（二）应具备能力

食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力:

1.掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；

2.具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

3.熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；

4.参加企业组织的食品安全培训并通过考核；

5.其他应当具备的食品安全管理能力。

（三）禁止从业情况

1.因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

2.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

## 二、食堂从业人员

（一）从业要求

1.学校食堂应配备与校园就餐和供餐规模相适应的从业人员，从业人员经培训合格后方可上岗。

2.从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员（含临时聘用人员）每年进行一次健康检查，并持有有效健康证明方可上岗工作，必要时应进行临时健康检查。

3.患有国家卫生健康委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。

（二）日常管理要求

1.个人卫生应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）中人员卫生相关要求。

2.从业人员健康证明应在就餐区或经营场所显著位置进行统一公示。

3.从业人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。

4.食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。

5.专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒。

6.手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

7.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。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

## 三、营养指导人员

开展营养与健康学校建设的，学校食堂和供餐单位应配备有资质的专（兼）职营养指导人员。营养指导人员应具备为不同人群提供营养配餐的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导食堂分餐员帮助学生合理选餐。

## 四、开展人员培训

（一）学校食堂和供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员应接受食品安全、营养健康、职业道德、卫生防疫、过敏原管理以及食品采购、贮存、烹饪和“三减”等方面的培训，每学期接受一次岗位能力自我测评和考核。

（二）学校食堂和供餐单位应当组织对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核。培训、考核情况予以记录，存档备查。

（三）突出厨师、面点师等重点岗位人员专业技术培训，实行分级管理，促进从业人员整体服务水平提升。在相关部门的指导下，开展食品安全、营养配餐、消防、职业道德和法制等方面的教育培训。

附件13

# 学校校外供餐管理规范

一、校外供餐单位加工要求

（一）校外供餐单位应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》和《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）要求，规范原材料采购、进货查验、原材料贮存、食品加工制作、食品留样、食品配送过程，确保提供的食品符合食品安全要求。

（二）要对食品原材料开展快速检验检测。

（三）要采用新鲜安全的原料制作食品，当餐加工、当餐供应。

（四）食品应烧熟煮透，烹饪时食品中心温度应达到70℃以上。烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。

二、学校接收查验要求

（一）学校要安排专人负责供餐单位配送食品的接收查验。

（二）学校要索取并留存供餐单位配送清单（出货单）。

（三）学校要检查核对送餐人员健康证明和工作证件。

（四）学校要检查盛装集体用餐食品容器是否有封装标识，表面是否注明加工单位、成品（烧熟）时间和食用时限。

（五）学校要检查配送车辆是否为封闭式食品专用运输车辆，是否采取食品保温措施，检查食品容器和配送车辆的消毒记录。

（六）学校要重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否正常，餐食温度、配送时间是否符合要求，配送食品是否与食谱一致，不合格食品坚决退回。

（七）填写交接单，做好各项记录。

附件14

# 学校食品安全应急响应管理规范

学校食堂和供餐单位应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案，定期开展食品安全管理人员和从业人员培训。发生集中用餐食品安全事故或疑似食品安全事故时，应立即采取下列措施:

一、积极协助医疗机构进行救治。

二、停止供餐，并按照规定向所在地教育、市场监督管理、卫生健康和疾病预防控制等部门报告。各部门要根据事故情况，按要求及时向上级部门报告。

三、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、用具、设备设施和现场，并按照市场监督管理部门要求采取控制措施。

四、配合食品安全监管部门进行现场调查处理。

五、配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

六、校园要积极开展师生心理疏导和食物中毒事故应急心理干预。

七、教育行政部门接到学校食品安全事故报告后，要积极协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大。

附件15

# 学校饮食安全教育规范

一、学校应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。

二、师生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。

三、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。

四、学校应将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育内容，要广泛开展消化道传染病预防知识的宣传教育活动。

五、依托全民营养周、“520”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。

六、教育学生不要到无经营资质、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。

附件16

# 学校食源性疾病防制规范

一、加强宣传教育

学校要广泛开展食源性疾病预防知识的宣传教育活动，使师生了解食源性疾病的预防知识，提高师生自我防护能力。学校应加强学生个人卫生习惯的培养，教育学生养成良好的卫生习惯，如勤洗手、不随地吐痰、不乱扔垃圾等。学校应提供充足的洗手设施，配备足够的洗手液、消毒剂等防疫用品，方便学生洗手。

二、加强食品安全管理

学校要严格执行食品安全法规，确保食品来源安全、加工卫生。食品从业人员应定期进行健康检查，持有健康证明方可上岗。食品加工场所应保持清洁卫生，食品储存、加工、运输等环节应严格遵守食品安全操作规范。

三、加强校园饮用水管理

学校要特别加强对食堂、生活饮用水水源、厕所的管理，防止食品、饮用水被粪便污染。学校应定期对水源进行检查和维护，确保水源的清洁和卫生。饮用水应经过净化处理，符合国家饮用水卫生标准。学校应建立健全饮用水管理制度，加强对饮水设施的监管和维护。

四、强化环境卫生管理

各地各部门要进一步加强对学校环境卫生的监督管理工作，督促学校改进卫生管理，消除存在的隐患。学校应加强环境卫生管理，定期对教室、宿舍、食堂等场所进行清洁和消毒，保持环境的清洁和卫生。学校应建立健全卫生检查制度，定期对卫生情况进行检查和评估。

五、有效控制传染源

各地各部门要督促学校做好肠道传染病疫情报告工作。学校要切实落实晨午检和因病缺课登记制度。一旦发现或者怀疑有肠道传染病病人时，要及时报告当地疾病控制部门及上级教育行政部门，并在疾病控制部门的指导下，迅速采取相应措施，避免病患在携带病菌的过程中接触到其他健康人的生活用品，防止出现病菌的二次传播。病例症状消失72小时后方可返校。

附件17

## 膳食经费管理规范

一、一般要求

1.工作责任制：中小学校自营食堂财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长在学校党组织领导下，依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。

2.财务管理岗位设置要求：食堂财务管理应分别设置专（兼）职会计、出纳员、库房管理员等工作岗位，建立食堂财务人员岗位责任制，明确职责和权限，各司其职，相互监督。出纳员不得兼任稽核、会计档案保管和收入、费用、债权、债务账目的登记工作；银行印鉴由出纳、会计（或食堂负责人）分别保管。食堂负责人或财务主管人员要定期或不定期抽查出纳员库存现金，核对银行存款。

3.非独立法人学校食堂财务管理：中小学校分校（校区）、集团化办学模式下的成员校、乡村教学点等不具有独立法人资格的学校食堂财务应纳入其所隶属的总校（中心校）统一管理，实行“集中记账，分校核算”财务管理模式，设置食堂报账员、库房管理员岗位，并配备相应财会人员。

4.食堂财务风险预警和内控机制：中小学校应建立健全食堂财务风险预警和内部控制机制，规范和加强食堂财务收入支出和资产负债的管理。中小学校食堂不得提供担保，不得替学校及政府有关部门举借债务。

5.食堂建账：自主经营的中小学校食堂需独立开展会计核算。

6.饭菜定价：中小学校饭菜价格标准应遵循成本补偿和非营利原则，经学校食堂管理领导小组集体研究制定，并实行价格公示制度。

7.食堂收入：食堂收入包括财政补助收入、伙食费收入、捐赠收入、其他收入等。不得将学校的店面承包收入、房租收入、其他非食堂经营服务收入转入食堂收入。不得转移食堂收入，严禁挪用食堂资金或设立“小金库”。

8.伙食费收取：学校收取伙食费应积极推行网上缴费方式，由学生家长或学生直接将伙食费缴入学校指定的银行账户，不得转入个人账户，不得公款私存。伙食费不得由老师、家委会、食堂管理领导小组等集体或个人收取。

9.伙食费代收：实行配餐或托餐方式供餐的中小学校，伙食费可由学校统一收取并按照代收费管理。收取的伙食费上交学校指定银行账户。严禁任何部门、单位和个人以任何理由截留、挤占、挪用伙食费资金。

10.教职工餐费收取：教职工在学生食堂就餐，应按照与学生同菜同价原则，据实缴纳伙食费，不得侵占学生利益。

11.自主经营食堂运行经费来源：未实施营养改善计划的学校，其自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可从收取的伙食费中列支。

12.伙食费收入核定：按照权责发生制原则，中小学校预收的师生伙食费不得直接计入食堂收入，应按师生实际就餐次数和金额确认伙食费收入。

13.外来人员就餐伙食费收取：中小学校外来人员就餐的应采取同菜同价方式据实收取伙食费。收取的伙食费应确认伙食费收入，不得直接冲抵成本。

14.食材采购款拨付：支付食材款不能通过付给采购员个人银行卡，再由采购员通过个人银行卡、微信、支付宝和现金等方式转付给供应商。支付采购款时，需取得合格发票，严格按发票提供的开户银行及账户支付。

15.食堂成本核算：自主经营的食堂成本以日常经营服务活动所必需的原材料、人工等各项直接支出为核算依据，不包括财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧。

16.食堂原材料成本核算：自主经营的食堂原材料成本包括当期实际耗用的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品、蔬菜、燃料、水电费及其他原材料成本。食堂消耗的水、电、气及取暖费等应独立计量，单独结算并计入成本；如在学校账户统一支付的，可按实际耗用数与学校进行结算并计入食堂成本。

17.食堂人工成本核算：自主经营的食堂人工成本包括食堂工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。地方财政保障的食堂工作人员工资及福利支出、各项保险不得计入食堂运营成本。

18.非财政专项资金固定资产折旧，低值易耗品以及零星维修费成本核算：非财政专项资金投入形成的食堂固定资产，包括食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具等，根据不同设备折旧年限，按月计提折旧并计入食堂成本。食堂耗用的低值易耗品应计入成本，金额较大的根据使用期限按月分摊计入食堂成本。食堂使用的各种设备的零星维修费应计入食堂成本。

19.食堂结余管理：食堂的收支结余应转入下一会计年度继续使用，用于改善学生伙食。严禁将食堂结余直接或变相用于发放学校教职工福利、奖金、津补贴等，严禁用于学校招待费、教职工聚餐等支出。

20.食堂财务报表管理：中小学校食堂财务活动纳入学校财务部门统一管理。中小学校应在年度终了时，将食堂的报表信息并入学校相关报表的相应项目，并抵消中小学校与食堂的内部业务或事项对中小学校报表的影响，编制合并资产负债表、合并收入费用表。

21.原始凭证审核和监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂的原始凭证进行审核和监督，内容包括：一是对不真实、不合法的原始凭证，不予受理；二是对弄虚作假、严重违法的原始凭证，在不予受理的同时，应予以扣留，并及时向单位领导报告，请求查明原因，按有关规定处理；三是对记载不准确、不完整的原始凭证，予以退回，要求经办人员更正、补充。

22.食堂财务收支监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂财务收支主要做好以下几方面监督：一是对审批手续不全的财务收支，应退回，要求补充、更正；二是对违反规定不应纳入食堂统一会计核算的财务收支，应予制止和纠正；三是对违反国家统一的财政、财务、会计制度规定的食堂财务收支，不予办理；四是对严重违反国家利益和社会公众利益的食堂财务收支，应向主管单位或者财政、审计、税务机关报告。

23.食堂财务信息公开：一是公开伙食费收费标准。采取包餐制供餐的学校，每学期要在学校食堂醒目位置公开伙食费收费标准。采取选餐制供餐的学校，要在餐厅售饭窗口醒目位置公开价格信息。二是公开食材采购信息。中小学校应在食堂醒目位置公开公示大宗食材采购品种、数量、价格及金额，及时公示大宗食材统一采购流程、中标单位等信息。三是公开食堂财务管理制度和收支信息。中小学校食堂财务管理制度应悬挂在食堂以及食堂财务管理部门办公室醒目位置，并公开公示上学期食堂收入、支出、结余情况。四是公开招标信息。中小学校应在学校醒目位置公开公示通过招标方式遴选的校外配餐单位、食堂承包商、大宗食材供货企业以及委托的招标代理机构等信息。

24.家庭经济困难学生生活补助支付：家庭经济困难学生生活补助应按国库集中支付的要求，将补助资金直接发放至学生本人或监护人银行卡，鼓励有条件的地区实行统一发放。确因特殊情况无法通过银行卡方式发放的，经同级学生资助管理部门批准后，可转入学生校园卡或以现金形式发放。不得截留、克扣、挪用。

二、营养改善计划经费管理

1.营养膳食补助资金管理：营养膳食补助资金必须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或家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用；严禁设立“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。

2.营养膳食补助资金来源：各地可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实营养膳食补助资金国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担的膳食费用机制，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，在地方政府统筹下，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。

3.收取伙食费管理：实施营养改善计划的学校收取伙食费，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。

4.食堂运行经费来源：对实施营养改善计划的学校可适当提高学校公用经费补助水平，自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可纳入学校公用经费开支，不得挤占营养膳食补助资金。

5.聘用人员开支来源：实施营养改善计划的学校，自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支，应由地方财政统筹解决，不得挤占营养膳食补助资金。

6.营养膳食补助资金监督：一是各地应定期开展审计，强化审计监督；二是各级教育行政部门应指导学校建立健全内部控制制度，强化内部监督；三是学校应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。

|  |
| --- |
| 辽宁省教育厅体育卫生与艺术教育处拟文 2024年12月31日印发 |

