

巫溪县教育委员会 关于印发《巫溪县学校食堂管理办法》的通知

巫溪教体卫艺〔2024〕18号

各中小学、幼儿园，职教中心，特殊教育学校：

现将《巫溪县学校食堂管理办法》印发给你们，本办法若与上位文件不符的，以上位文件为准。请各校认真抓好贯彻执行。

巫溪县教育委员会

2024年5月30日

（此件公开发布）

巫溪县学校食堂管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范全县各类学校食堂管理，进一步强化学生营养改善计划，深化食堂食品安全管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《教育部等七部门关于印发农村义务教育学生营养改善计划实施办法的通知》（教财《2022》2号）、《重庆市教育委员会等六部门关于印发重庆市农村义务教育学生营养改善计划实施细则的通知》（渝教体卫艺发《2024》3号）、《重庆市教育委员会 重庆市财政局关于印发重庆市中小学食堂财务管理办法的通知》（渝教财发《2024》13号）《重庆市教育委员会 重庆市财政局关于印发重庆市中小学食堂会计核算办法的通知》（渝教财发《2024》14号）等相关要求，制定本办法。

第二条 全县各类学校（以下统称学校）的食堂管理，适用本办法。

第二章 管理体系

第三条 县教委在县人民政府的领导下，牵头负责学校食堂工作的组织实施。依托资助中心、计划财务等科室，由体卫艺科具体负责，落实专人对全县学校食堂规范管理工作实施监管、指

导和考评。建立健全管理机制和监督机制。会同县发展改革委、县财政局等部门持续改善学校供餐条件；配合县市场监管局做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促学校落实主体责任；配合县卫生健康委、县疾控中心开展营养健康教育、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，指导学校开展健康教育、劳动教育、感恩教育。

第四条 纳入绩效考核评价。县教委将学校食堂管理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。

第五条 学校是本校食堂管理的责任主体。应承担食品安全与营养健康管理等主体责任，应完善优化食堂管理机制。学校食堂实行党组织领导的校（园）长负责制，校（园）长是第一责任人，分管副校（园）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。采购、加工、保管、会计、出纳、食品安全管理等工作岗位人员承担相应岗位责任。学生食堂管理岗位设置合理，不相容岗位必须分离，关键岗位要定期轮

换。

（一）学校在依法配备食品安全员的基础上，用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂、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（园）长做好食品安全与营养健康管理工作的。

（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）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 场所、设备设施及卫生要求

第六条 学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，许可证正本应悬挂或者摆放在食堂的显著位置。

第七条 学校食堂应具备与所经营、制作供应的食品品种、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，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。

第八条 学校食堂应具有与所经营、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。

第九条 食堂功能间、设备设施应合理布局和规范工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

第十条 学校食堂加工操作间最小使用面积不得少于 8 平方米，墙壁应有 1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙，地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水，污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无斑、无尘土。

第十一条 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。食堂墙壁、地板无缝隙，天花板修完整。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 6mm。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 10mm。

第四章 食堂及食品安全管理

第十二条 从业人员管理要求。

学校食堂必须坚持公益性、非营利性原则，学校食堂不得对外承包或变相承包。

（一）学校依据《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国合同法》，可采取设置公益性岗位、劳务派遣等方式配备符合条件的学校食堂从业人员。

（二）学校食堂食品安全管理员和从业人员原则上每年应接受累计不少于 40 学时的餐饮服务食品安全培训。

（三）学校应制定食堂从业人员个人卫生制度，在显著处公示并监督执行。食堂从业人员卫生管理具体要求：

1.从业人员每学期开学前必须进行健康检查，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。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。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。

2.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。从业人员应定期参加县教委、县卫生健康委、县市场监管局等相关部门和学校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等培训，

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。

3.从业人员应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；接触直接进入入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套，穿清洁的工作衣帽，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；不得在食堂内吸烟。

4.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。

5.学校食堂应有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本校实际相适应的食品安全规章制度。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。

第十三条 食材采购管理要求。

（一）学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证。

1.从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等。

2.从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等。

3.从食用农产品个体生产者、食用农产品生产企业和农民专业合作社直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件。

4.从集中交易市场采购食用农产品的，应当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。

5.采购畜禽肉类的，应索要每批次相对应的动物产品检疫合格证和肉品品质检验合格证等证明材料，猪肉还应查验检疫检验讫印章、品质检验印章和“猪抗凝血”报告。

6.实行统一配送经营方式的，由企业统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。保证各采购学校能及时查询、获取相关证明复印件或凭证。

凡进入学校食堂库房的食品都应做到源头可控，有据可查。进货查验记录和相关凭证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2年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

（二）学校食堂禁止采购、存放、使用以下食品、食品添加剂及食品相关产品。

1.腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官异常的食品；未检疫或检疫不合格的肉类和肉类制品；超过保质期的食品、添加剂、消毒剂等食品相关产品。

2.亚硝酸盐、野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花等存在较高安全风险的食品原材料。

3.《食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（三）食品及原辅材料禁止便车便船运送，学校必须监督供货商使用专用车辆安全配送到指定地点并当面完善验收交接手续。

（四）学校验收食品及原辅材料应当在监控下进行，品牌与合同约定不符、数量上短斤缺两、质量上不合要求、生产日期与保质期不明以及物、证、票不相符的食材不得验收入库。

（五）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。

(六)学校应坚持过程评议与学年度诚信考核相结合评价商家，对考核不合格、违反食品安全法律法规、受到行政执法部门处罚和进入经营异常名录库的商家记入黑名单，终止供货合同，取消其供货资格且不允许其再次准入。

第十四条 食品出入库及贮存管理。

(一)建立出入库查验制度。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.外观查验：预包装食品的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。

2.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℃。

3.校（园）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；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，应由两个以上人员签字验收；食堂物品的

验收、入库、出库环节应全程在视频监控范围内，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. 出入库要严格核对数量、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数量。

5. 为确保营养餐等值，营养改善计划学校营养午餐应当单独建立出库台账。

6. 变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

（二）食品贮存。学校食堂应合理设置食品贮存场所，分区、分架、分类、离墙（10cm）、离地（10cm）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，做好温度、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、供货商及联系方式等内容，使用密闭容器贮存。

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、包装形式等针对性地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.每日必须对库存、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。

第十五条 食品加工过程管理。

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。

（一）学校主动建成“智慧食堂”，采用视频监控、玻璃幕墙等方式，公开食品加工过程。建立食堂安全保卫制度，严禁非食堂从业人员未经允许进入食品库房和处理区。

（二）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及原料。不得向学生提供腐败变

质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。加工的食品应干净卫生、无毒、无害，成品的大小、味道、软硬度、均匀度等感官性状应充分考虑学生需求和公平分餐需要。

（三）食堂供应的食品应当餐加工，从烧熟至食用间隔时间不得超过 2 小时，并尽量当餐用完。存放需超过 2 个小时的，需要再次利用的，采取热藏或冷藏方式规范存放，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。发现食品有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

（四）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。

（五）需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其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。

（六）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，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

（七）食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

（八）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（采用煮沸、蒸汽等热力消毒方式的，应加热到规定温度并保持 10 分钟以上），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用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

第十六条 供餐管理要求。

（一）学校应综合考虑学生的营养需要，合理确定伙食标准和配餐方案，制订每周带量食谱并提前公布。

（二）全县学校食堂采用两种方式供餐：一是包餐制，统一伙食费标准（保障两荤两素一汤一主食），由食堂为师生提供等值饭菜；二是自购制，饭菜品种、数量由学生自选，学校食堂凭充值卡或饭菜票结算。学校可根据实际情况从中选择供餐方式，营养改善计划餐统一实行 5+X 包餐制。

（三）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.分餐间使用前应进行室内空气消毒，每次消毒 0.5—1 小时，采用紫外线照射消毒时，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，分餐时应保持手卫生、佩戴口罩等防护措施，确保有序分餐。

（四）陪餐。学校应落实校级领导陪餐制度，校（园）长每月至少应陪餐一次，陪餐应缴纳伙食费，不得挤占学生膳食。学校要真陪餐，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.陪餐人员发现如下情况当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改纠正。发现食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；发现食堂工作人员未穿戴工作衣帽，未戴一次性餐用手套，未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；发现餐饮用具未按要求消毒的；发现食堂菜品与公示菜谱不符的；发现饭菜加工距用餐时间超过 2 小时的；发现饭菜口味过淡或过咸的；发现其他应当及时整改纠正以确保食品安全的情况。

（五）留样。学校食堂每餐次的食品成品应留样，学校每个食堂每种食品均应进行食品成品留样，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）。

3.留样食品应在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时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）、留样人员、销毁时间、销毁人等信息。

（六）要求学生安全、文明就餐。学校应当全力推进“阳光校餐”和“光盘行动”，杜绝浪费。

第十七条 食品安全事件应急处置。

（一）学校应建立和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。

（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，同时报告县市场监管、卫生健康和疾控部门。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；在相关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

（三）鼓励具备条件的学校参加食品安全责任保险。

第五章 食堂财务管理

第十八条 中小学校食堂财务管理实行校长负责制，由学校财务部门统一管理，以校为单位，建立专账，单独核算，村校及教学点食堂财务活动纳入学校统一设置的食堂专账、分不同的校点明细核算。

第十九条 中小学校的膳食委员会，对食堂财务活动、经费收支、会计核算等有关事项进行监督。教职工在学生食堂就餐应与学生同菜同价，伙食费据实结算，不得侵占学生利益。

第二十条 食堂收入管理。食堂收入包括财政补助收入，学生伙食费收入、教职工伙食费收入、代办伙食费收入与其他伙食费收入，利息收入、接受捐赠收入、存货盘盈收入等其他收入。

中小学校食堂应以服务师生为宗旨，按照“公益性、非营利性”的原则，合理确定伙食费收费标准。需报相关部门审批和备案的，应按规定程序报批报备；教职工在食堂就餐应与学生同菜同价，伙食费据实结算，不得挤占营养膳食补助资金，不得侵占学生利益；中小学校食堂取得的收入应当按照“收支两条线”的规定存入银行，不得设立“小金库”、不得“公款私存”等；中小学校食堂取得收入应按国家财政与税务相关规定开具合法有效票据，不得使用白条和三联收据，同时按税法规定享受相关税收优惠。

第二十一条 食堂支出管理。学校食堂的支出包含食品成本、燃料动力、人工成本、用具购置及维修支出（食堂因正常经营采购的食堂设备，应计入学校事业性支出，并根据其单位价值和使用年限增加学校“固定资产”，不得计入食堂成本）以及食堂采购存货过程中发生的各种费用、向政府部门缴纳的各种费用、委托外单位管理发生的托管费、存货盘亏的净损失等其他支出。

实施营养改善计划学校供餐增加的食材采购配送、食堂从业人工工资应纳入财政统筹保障。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、晚餐挤占营养膳食财政

补助资金。实施营养改善计划学校自主经营食堂（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，不列入食堂支出。

中小学校应加强食堂支出管理，提高食堂资金使用效益，不得以任何形式挤占、挪用食堂资金，与食堂提供饮食服务无关的支出一律不得在学校食堂账中列支；由财政经费保障的人员、设备设施等应在学校事业经费列支的费用不得在食堂专账中列支；中小学校食堂不得列支教职工奖金、津补贴等各项福利支出，不得为教职工发放实物，不得列支学校招待费；中小学校应当确保营养膳食补助资金全额用于学生伙食，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，不得克扣、截留、挤占和挪用；中小学食堂应当依法加强各类票据管理，确保票据来源合法、内容真实、使用正确，不得使用虚假票据，所有支出必须按照财政、税务等部门规定，开具正规发票。

第二十二条 食堂结转管理。中小学校食堂结转是指中小学校食堂为师生提供饮食服务而发生的年度收入与支出相抵后的余额。中小学校食堂的收支结转实行年度结算，于每年年末将食堂取得的全部收入、发生的全部支出转入结转。中小学校食堂尽量做到收支平衡。如收支相抵后确有余额，应结转下期继续按原用途使用。食堂的结转资金不得用于非食堂经营服务方面的支

出。

第二十三条 学校食堂实行财务公开，学校食堂财务收支情况，物资采购情况，带量食谱、饭菜价格等情况予以公示，自觉接受学生、家长、学校膳食委员会的监督。农村义务教育学校应每天建立并上传午餐明细台账、城区学校及幼儿园每天上传出入库记录到县教委体卫艺科，学校应定期（每学期至少一次）将食堂收支情况及时向学校师生和家长公开，同时报送教委计划财务科、体卫艺科备案。

第六章 加强营养健康管理

第二十四条 学校应创新实施营养健康计划。努力提高营养餐质量，改善学生营养；强化食品安全、营养健康等知识教育，提升学生综合素养。

（一）学校应当给师生供给安全且营养均衡的膳食，各类营养素供给量达到相关规定标准。

（二）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二荤、二素、一汤、一主食的完整午餐；学前教育儿童营养改善计划采用“4+X”膳食标准，“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。各学校要统筹用好义务教育学生生活补助和农村低保政策，切实做好家庭经济困难学生的减免工作和生活保障。“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。膳食标注中的“X”部分，幼儿园应在 2 至 4 元之间；小学应在 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、发展改革部门备案后实施。

（三）“5+X”或“4+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。

（四）为学生提供早晚餐的学校应广泛征求学生及家长意见，合理确定收费标准，并报县教委、发展改革部门备案后实施。

（五）城区学校参照农村义务教育学校方案执行。

第七章 责任追究

第二十五条 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）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。

（二）有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理。

1.通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳

食资金和学生伙食费的。

2.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。

3.在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的。

4.采购劣质食材、损害学生身体健康的。

5.食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的。

6.存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第八章 附则

第二十六条 学校食堂主要食材质量要求。

食堂采购食品及原辅材料参照标准(根据国家标准改变而变化)，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

件。

3.食用油

(1)符合《食品安全国家标准植物油》GB2716)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、肉品品质检验合格票和“猪抗凝血”报告随货同行，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食品原料。

(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。

7. 奶

学生专用奶、糕点，符合学生专用奶国家质量、安全标准，糕点符合国家食品安全标准，新鲜且在保质期内。

8. 餐具洗涤剂

餐具洗涤剂（食品相关产品）、产品质量应符合国家强制性标准的要求且检验合格，具有合法有效的产品质量检验报告；生

产厂家必须具有营业执照、食品相关产品生产许可证。

9.生物燃油

符合 GB16663 醇基液体燃料标准并持有每批次的产品质量检验报告单。生产厂家必须具有生产、经营等相关的合法资质。经营企业需提交营业执照、危险化学品经营许可证，危化品运输车辆运输许可证、行驶证、驾驶资格证、押运员资格证，车辆检测合格证，企业主要负责人、安全管理人员培训合格证等有效证件复印件备案。

第二十七条 本办法自 2024 年 6 月 1 日起施行。

