

# 安徽省教育厅文件

皖教财〔2021〕1号

## 安徽省教育厅关于印发《安徽省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法（试行）》的通知

各试点市、县（区）教育局：

为加强和规范全省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理，根据国家有关文件精神，结合我省实际，研究制定了《安徽省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法（试行）》，现印发给你们，请结合本地实际情况认真贯彻落实。各地在执行中如有意见和建议，请及时反馈。

附件：《安徽省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理办法（试行）》

（此件主动公开）





附件

# 安徽省农村义务教育学生营养改善计划 学校食堂管理办法（试行）

## 第一章 总 则

**第一条** 为贯彻落实《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》（国办发〔2011〕54号）、《教育部等十五部门关于印发〈农村义务教育学生营养改善计划实施细则〉等五个配套文件的通知》（教财〔2012〕2号）、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）、《教育部 国家发展改革委 财政部 国家卫生健康委 市场监督管理总局关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划有关管理工作的通知》（教督函〔2019〕2号）等文件精神，切实加强和规范全省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂管理，结合我省实际，制定本办法。

**第二条** 本办法所称学校食堂（含伙房），是指实施营养改善计划学校为学生和教职工提供就餐服务，符合相关要求准予开办的具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。



**第三条** 本办法适用于全省实施营养改善计划的学校。

## **第二章 基本要求**

**第四条** 义务教育阶段学校食堂应坚持“公益性”、“非营利性”原则，由学校自办自管，不得对外承包或者委托经营（含寄宿制学校食堂早、晚餐）。实行购买劳务服务的食堂，提供劳务服务方与食品原辅料供货方不得为同一主体或相关利益人。

**第五条** 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》载明的经营项目进行经营，严禁学校食堂超范围向其他学校配餐。《食品经营许可证》应在食堂醒目位置悬挂公示。

学校食堂（伙房）新建、改扩建（包括功能布局、食品加工流程、设施设备配置等）时，其建设方案图纸应经辖区市场监管部门审核通过后方可实施，避免建成后食品处理区的功能布局、食品加工流程和设施设备配置等不符合相关要求。

**第六条** 学校要全面履行食堂管理和食品安全主体责任。校长是第一责任人，对学校食堂管理工作及食品安全负总责；成立由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的学校食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理和食品安全工作。

**第七条** 建立并落实学校负责人陪餐制度（餐费自理）。每餐均应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，并做好陪餐记录。积极推进家长代表轮流陪餐制度（餐费自理），健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议应及时研究反馈。

**第八条** 学校要成立由教师代表、家长代表、学生代表等组成的膳食委员会，参与和监督供餐食品质量、食品安全和检查评议等工作。

**第九条** 学校要建立食品安全事故应急处理机制。制定完善食物中毒等食品安全事故的应急预案，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体措施，并定期组织演练。

**第十条** 各县（市、区）要成立学生营养指导专家组，推动校园营养与食品安全健康教育和健康促进科普，加强膳食指导，参照《学生餐营养指南》有关营养标准，结合当地饮食习惯和食物供应情况，以改善学生营养状况为目标，合理制定伙食标准和配餐方案，同时至少配备一名专（兼）职营养专业人员，对学校供餐食谱进行指导和审核。积极推广“学生电子营养师”软件应用。

**第十一条** 各县（市、区）在落实国家基础标准的同时，要积极推进学生营养改善计划“4+X”供餐（财政补助4元，“X”为学生缴纳部分），“X”的标准由试点县（市、区）政府统一



确定，并全部纳入县级膳食资金专户统一管理，统收统支，用于食材采购。

**第十二条** 学校食堂应当参加校园食品安全责任保险。

### **第三章 人员管理**

**第十三条** 各县（市、区）要严格按就餐学生数不低于 100:1 的比例配齐食堂从业人员，对于小规模学校食堂，应根据实际需要配置从业人员，并将食堂用工工资待遇等足额纳入财政预算。食堂用工平均月工资应不低于当地最低工资标准。要加强对食堂用工统筹规范管理，积极推行劳务派遣或劳务外包等用工方式。

**第十四条** 学校要加强学生午间看护，妥善安排午间看护教师和值班领导。对因实施营养改善计划增加的工作量，试点地区县级人民政府可结合本地区实际，给予适当补助。

**第十五条** 食堂从业人员基本要求。

（一）学校每学期要组织食堂从业人员开展食品安全法律法规、食源性疾病（包括食物中毒）防控知识培训学习，并进行知识测试，提高食品安全意识和预防食源性疾病（包括食物中毒）风险管控能力，每人每年接受培训累计不得少于 20 小时。

（二）学校食堂应建立并执行从业人员健康管理制度。从业人员（含临时工作人员）每年必须进行健康检查，取得有效的健



康合格证明后方可上岗工作。

（三）建立食堂从业人员晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始之前，对每名从业人员的健康状况进行检查，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，经体检合格后方可重新上岗。从业人员体检不合格、有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

（四）食堂从业人员应具备良好的个人卫生习惯。处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用洗手液及流动清水洗手消毒；不得留长指甲、涂指甲油；工作时应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露；严禁在食品加工和供应场所内吸烟。

**第十六条** 学校要根据学生就餐规模配备食堂管理人员，定岗定责，关键岗位要定期轮换。学校应配备专（兼）职营养办主任，明确其工作职责及相关待遇，具体标准由各地教育行政部门确定。

**第十七条** 学校应配备专（兼）职食品安全管理员，建立并落实岗位责任制度，明确食品安全管理相关责任，每周开展食品安全自查，发现食品安全问题和隐患，立即采取整改措施，确保



整改到位。学校食品安全管理员原则上每年应接受累计不少于40小时的餐饮服务食品安全培训。

#### 第四章 食材采购

**第十八条** 各地要严格规范招标采购程序，涉及营养改善计划招标、采购工作必须遵守《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规规定，严格执行本地区人民政府规定的招标、采购程序。

**第十九条** 各县（市、区）教育行政部门要在地方政府领导下，加强与相关部门的协作，制定并落实大宗食品及原辅材料招标采购办法，大力推行原材料面向生产环节的集中统一采购。凡进入营养改善计划的大米、食用油、面粉、荤素菜、干货、调味品等原辅材料要以县为单位组织实施“四统一”政府采购，即统一招标、统一采购、统一分配、统一运送，减少中间环节，降低采购成本，确保采购质量。从源头和过程上做好食品质量安全管控，努力实现为学生提供“等值优质”食品的目标。规模较小的偏远地区学校或教学点可通过比选质量、价格的办法确定供货商。

**第二十条** 学校食堂采购食品、原料、添加剂及相关产品，应当按照《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求，对采购的食品、原料、添加剂及相关产品进行入库前查验，查验合格后方可



入库，并索取食品、原料、添加剂及相关产品供应方提供的加盖公章（或者签字）的供应凭证和相关文件，按要求进行台账登记。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；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；从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；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；采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

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，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

**第二十一条** 建立食品验收制度。学校食品原辅材料验收应实行“三人制”和“轮值制”，“三人制”需含一名教职工代表轮流参与验收。验收时，要如实准确记录原料品名、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。

**第二十二条** 大力推进学校食堂新鲜荤素菜采购“一日一供”，确保食材新鲜、健康营养、食品安全。不得以冷冻速食、



加工肉制品替代鲜肉。不得截留挪用当日配送的营养餐食材。

**第二十三条** 学校食堂禁止采购、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，或者未经检验或者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、洗涤剂食品相关产品；

（五）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），严禁使用国家明令禁止的非食用物质加工制作食品；

（六）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。

**第二十四条** 各县（市、区）要制定营养改善计划食堂食材供货商准入、退出制度和供货商评议制度，并严格执行。

## **第五章 食品贮存和加工**

**第二十五条** 学校食堂应按照保证食品安全的要求贮存食品原料，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存。及时清理变质或者超过保质



期的食品原料及食品。贮存散装食品，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分类存放，做到生熟分开、荤蔬分开。食品库房不得存放非食材类物品。严禁有毒有害类物品进入学校食堂。

**第二十六条** 建立出入库管理制度。食堂应设置出入库台账，食品、原料、添加剂及相关产品出入库必须由专人负责，签字确认。严格出入库的检查验收，严禁变质、过期食品出库、入库。出库食品做到先进先出、先购先用。规范填写出入库登记表，保障食材使用的合理性和成本核算的准确性。

**第二十七条** 学校食堂应设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示功能间制度及从业人员操作须知等；备餐操作时应避免食品受到污染。

按照 GB 2760《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、使用量，使用食品添加剂。专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。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，并保留原包装。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。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用



标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

学校食堂制作的食品在烹饪后应尽量当餐用完，需要熟制的食品应烧熟煮透。需要再次利用的，应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。

**第二十八条** 学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用、固定存放，用后洗净并保持清洁。

**第二十九条** 学校食堂应加强餐用具清洗与消毒管理。定岗到人，严格按照操作规范要求对餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具等进行清洗消毒。提倡采用热力方法进行消毒。

**第三十条** 学校食堂应加强环境卫生管理。定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、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；定期清洁就餐区的空调、排风扇等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地面无污渍。

**第三十一条** 学校食堂应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，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，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

**第三十二条** 学校食堂应建立安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

**第三十三条** 学校食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准，切实保障食堂用水及饮水安全。

**第三十四条** 学校食堂产生的餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。食堂应设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定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。

**第三十五条** 积极推进学校食堂“互联网+视频厨房”，食堂的食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所要实现视频监控全覆盖。

## **第六章 食品供应**

**第三十六条** 各县（市、区）、学校要结合学生营养状况，根据专家组制定的伙食标准和配餐方案，选择肉、蛋、奶和其他营养价值较高的食品作为主要供餐内容，定时、定量供给，保证学生充足的能量和营养摄入。积极推广科学配餐、膳食营养等理



念，引导学生科学营养就餐。

**第三十七条** 学校要制定每周带量食谱、每日带量带价食谱，并及时公示。县（市、区）学生营养办应加强监督管理，不定期抽查学校带量带价食谱及公示情况。

**第三十八条** 加强学生就餐管理。陪餐领导要提前到达餐厅，指导做好开餐准备。落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐。

**第三十九条** 加强就餐场所管理。学校餐厅应设置洗手池，配备洗手液，严格执行餐前洗手。就餐场所及设备设施要定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

**第四十条** 加强餐厅文化建设。学校餐厅应张贴均衡营养、健康饮食、光盘行动等宣传材料。持续开展“厉行节约、反对浪费”教育。

## **第七章 财务管理**

**第四十一条** 加强学校食堂财务管理，规范学校食堂会计核算。膳食补助资金和家长缴纳的“X”部分应全部纳入县级资金专户统一管理，实行统收统支。县（市、区）教育行政部门要安排专人对学校营养改善计划财务收支审核把关，按照学校和县（市、区）教育行政部门“双审核、双报告”的要求管理食堂财务。切实加强经费支出的审核把关和财务管理的监督检查，确保



营养改善计划专项经费使用安全、规范和有效。学校食堂要按照“统一管理、独立建账、成本核算、收支平衡”的原则，建立健全财务管理制度和资金管理办法。配备专（兼）职财会人员，定期组织业务培训。

**第四十二条** 学校食堂财务纳入学校财务统一管理，实行专账核算。对营养改善资金收支情况进行明细核算。

**第四十三条** 营养改善膳食资金应足额用于学生伙食，不得以现金形式直接发放给学生个人和家长，不得用于补贴教职工伙食和学校公用经费支出，不得用于劳务费、宣传费、运输费等工作经费，坚决杜绝各种形式的克扣、截留、挤占和挪用。

**第四十四条** 教职工在食堂就餐要与学生同菜同价，伙食费据实结算，不得挤占营养改善膳食资金，不得开小灶，不得侵占学生利益。

**第四十五条** 教育行政部门和学校要切实做好营养改善计划实名制学生信息管理工作，按照规定时间节点做好系统数据填报、审核工作，确保受益学生人数准确无误，防止虚报冒领行为的发生。

**第四十六条** 学校要遵循“专款专用、及时结算、年度平衡”原则，加强资金统筹使用。不得转移食堂收入。严禁挪用食堂资金或设立“小金库”。



**第四十七条** 食堂收入指食堂为师生提供伙食获得的各项收入，主要包括：伙食收入（膳食补助资金收入、学生自付款“X”收入、陪餐伙食收入、教职工就餐伙食收入、其他代办伙食收入等）、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。

**第四十八条** 食堂支出包括：原材料成本支出（粮食、食用油、蔬菜、肉（豆）制品、水产品、蛋奶、调料等）、人工成本支出（食堂工人工资支出等）、其他支出（食堂水电气支出、清洁劳保用品支出、小型设备购置支出及与食堂经营服务有关的其他支出）。

**第四十九条** 营养餐伙食收入只能用于原材料支出。

**第五十条** 早晚餐与营养午餐统一建账，分明细科目核算。早晚餐食堂供餐成本在伙食费用中列支，具体范围和标准由各县（市、区）教育行政部门确定。

**第五十一条** 学校食堂的结余款项要滚动用于学生营养改善，不得挪作他用，严禁用于学校教职工福利、奖金、津补贴以及非食堂经营服务方面的支出。

**第五十二条** 教育行政等部门要加大资金监管力度，对虚报、冒领、套取、挤占、挪用、截留、克扣膳食补助资金和在食堂经费中列支教职工伙食、奖金福利、招待费等行为，依法依规



严肃惩处。

**第五十三条** 学校食堂实行财务公开,自觉接受学生、家长、学校膳食委员会的监督。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。

**第五十四条** 教育行政部门和学校要做好信息公示工作,定期公布营养改善计划受益学生名单、人数(次),学校食堂财务收支情况,原材料采购,配餐标准、带量带价食谱等信息,主动接受媒体和社会监督。

**第五十五条** 学校要设立校长信箱,公示投诉电话,畅通反映渠道,虚心听取师生和社会各界的意见,及时回应社会关切,及时公布投诉或举报的处理情况。

## **第八章 应急事件处置**

**第五十六条** 学校要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。发生食品安全事故或者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、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告;

(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,并按照食品安全监督管理部



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）积极开展师生心理疏导和食物中毒事故应急心理干预。

**第五十七条** 教育行政部门接到学校食品安全事故报告后，应立即赶往现场协助食品安全监督管理等相关部门依法进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上一级教育行政部门报告。

学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育行政部门应立即向同级人民政府以及上一级教育行政部门报告，按照规定进行处置。

**第五十八条** 教育行政部门和学校应按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食物安全信息外，应准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

## **第九章 监督检查与责任追究**

**第五十九条** 教育行政部门要会同财政、发展改革、审计、



市场监管、卫生健康等部门，建立常态化监管机制，采取定期检查、随机抽查等形式，加强对学校食堂的日常管理和监督，将学校食堂工作作为教育行政部门年度考核内容和学校工作考核指标。各级教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为重要工作内容纳入教育督导考核。

**第六十条** 教育行政部门应定期将学校食堂的财务列为必审内容，进行全面审计监督。

**第六十一条** 省、市、县三级应设立举报电话和信箱，对群众反映学校食堂的问题，及时依法依规处理。

**第六十二条** 各县（市、区）要在积极推进“互联网+视频厨房”建设的基础上，实现营养改善计划管理互联网化、智能化、数字化、可视化，加强对食品来源、采购、加工制作、营养搭配的全过程监督。

**第六十三条** 建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，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，依照有关法律法规和党纪政务规定追究相应责任人责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。

**第六十四条** 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）在食堂经费中列支教职工伙食、奖金福利、招待费及



其他非食堂经营服务支出费用；

（二）虚报、冒领、套取、挤占、挪用营养改善膳食资金；

（三）克扣学生伙食、贪污受贿；

（四）其他违规违纪违法行为。

## 第十章 附 则

第六十五条 市、县（区）教育行政部门可结合实际制订具体实施办法。如遇国家相关政策调整，以新的国家政策为准。

第六十六条 本办法由省教育厅负责解释。

第六十七条 本办法自公布之日起施行。



