

关于印发全县学校食堂承包企业和食材配送企业考核评价退出机制的通知

各学区中心学校、县直有关供餐学校：

现将《全县学校食堂承包企业和食材配送企业考核评价退出机制的通知》印发给你们，请结合实际情况，认真组织落实。

利辛县教育局

2025年1月8日

全县学校食堂承包企业和食材配送企业 考核评价退出机制

一、总体目标

为贯彻落实习近平总书记关于校园食品安全重要指示批示精神，严格落实食品安全“四个最严”和加强膳食经费管理有关要求，按照中共中央纪委机关、国家监察委员会、教育部、公安部、财政部、国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《印发〈关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见〉的通知》（中纪发〔2024〕11号）、教育部印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》（教体艺厅函〔2024〕39号）、安徽省教育厅等六部门关于印发《安徽省农村义务教育学生营养改善计划实施细则》的通知（皖教财〔2023〕2号）、《安徽省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划采购工作的通知》（皖教秘〔2024〕406号）要求，结合利辛县实际情况，特建立此工作机制。

二、考核评价机制

1. 考核对象

全县范围内直接为学校提供食堂承包服务的企业及食材配送企业。

2. 考核内容及评分标准

具体见附件。

3. 考核方式

考核采取定期检查与不定期抽查相结合的方式，每学期至少

进行一次全面考核。考核结果将作为企业是否继续提供服务的重要依据。

4. 考核等级划分

优秀：90 分及以上；

良好：80—89 分；

合格：60—79 分；

不合格：60 分以下。

三、退出机制

1. 退出条件

凡在考核中出现以下情形之一的企业，将启动退出机制：

（1）考核评分低于 60 分（不合格）；

（2）发生重大食品安全事故，立即予以清退，终止合同并追究有关法律责任、经济责任。

（3）对发生食品安全事件、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的，立即予以清退。市场监管部门当年度对其立案处罚达 2 次以上的，立即予以清退。

（4）满意度调查连续两次达不到 90% 以上的，立即终止合同。

（5）存在严重违约行为，影响学校正常教学秩序；

（6）多次被投诉且经查证属实，整改后仍不达标；

（7）承包方或者受委托经营方应依照法律法规、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全全面负责，并接受学校的管理。对不接受学校管理或者上级主管部门管理监督的，立即予以解除合同。

(8) 具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。食堂对外承包或委托经营的,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,未通过招投标等方式公开选择的,立即予以终止合同。

(9) 食堂未独立建账的,每学期未公示食堂财务支出的,食材价格不透明的,督促整改未整改或多次整改不彻底的,立即终止合同。

(7) 其他严重违反合同或相关法律法规的行为。

2. 退出程序

(1) 通知整改:对考核不合格的企业,县教育局将发出整改通知,要求企业在规定期限内进行整改。

(2) 整改复查:整改期满后,县教育局将组织复查。若复查仍不合格,则启动退出程序。

(3) 终止合同:对符合退出条件的企业,提前 15 个工作日予以告知县教育局或学校将依法终止与其签订的合同,并取消其在学校食堂服务领域的资格。

(4) 公开通报:对退出企业进行公开通报,确保信息公开透明。

3. 退出后的处理

(1) 退出企业三年内不得再参与全县学校食堂承包或食材配送业务。

(2) 退出企业需妥善处理与学校的交接工作,确保学校食堂正常运转。

(3) 对因企业退出造成的损失，学校有权依法追究其责任。

四、监督管理

1. 监督机制

县教育局将联合市场监管、卫生健康等部门，加强对学校食堂承包企业及食材配送企业的监督管理，确保考核评价及退出机制的公平、公正、公开。

2. 投诉渠道

学校师生及家长可通过县教育局设立的投诉热线或邮箱，对食堂服务质量、食品安全等问题进行投诉。县教育局将及时处理并反馈。

五、附则

1. 本通知自发布之日起实施。
2. 本通知由县教育局负责解释。

附件：

考核内容及评分标准

| 考核项目 | 评分细则 | 分值 |
|--------|---|-----|
| 食品安全管理 | 1. 建立并落实食品安全管理制度，包括食材采购、储存、加工、留样等环节。 | 10分 |
| | 2. 食材来源可追溯，供应商资质齐全，无使用过期、变质或“三无”产品现象，食材质量较好，价格合理。 | 10分 |
| | 3. 食品加工过程符合卫生规范，生熟分开，避免交叉污染。 | 5分 |
| | 4. 定期开展食品安全自查，发现问题及时整改。 | 5分 |
| 卫生管理 | 1. 食堂及配送环境整洁，符合卫生标准，定期清洁消毒。 | 10分 |
| | 2. 从业人员持健康证上岗，个人卫生符合要求。 | 5分 |

| 考核项目 | 评分细则 | 分值 |
|----------------|--|-----|
| 营养与健康 管理 | 1. 提供符合学生营养需求的膳食，菜谱设计科学合理，符合《学生餐营养指南》。 | 10分 |
| | 2. 定期更新菜谱，确保营养均衡，满足学生生长发育需求。 | 5分 |
| | 3. 严格控制高盐、高糖、高脂食品的使用，提供健康饮食选择。 | 5分 |
| 服务质量 | 1. 按时、按质、按量提供食材或餐饮服务，满足学校师生需求。 | 10分 |
| | 2. 定期开展师生满意度调查，及时改进服务质量。 | 5分 |
| 价格合理性 及经费管理 | 1. 食材或餐饮服务价格合理，无恶意涨价或价格虚高现象。 | 5分 |
| | 2. 膳食经费使用透明，定期向学校及家长公示，接受监督。 | 5分 |
| 合同履行情 况 | 1. 严格按照合同约定履行义务，无违约行为。 | 5分 |
| | 2. 及时响应学校提出的合理要求，积极配合学校管理工作。 | 5分 |
| 合计： | | |
| 考核人签字： | | |