

# 中小学校学生食堂管理及膳食经费管理制度

## 第一章 总则

**第一条** 为落实“健康第一”教育理念，保障校园餐“卫生、安全、可口、营养健康”，根据《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），结合本校实际制定本制度。

**第二条** 本制度适用于学校食堂自主经营、承包（委托）经营及校外供餐等各类供餐模式，涵盖食品安全管理全流程及膳食经费收支、核算、监管等环节。

**第三条** 核心原则：坚持校长第一责任、师生主体地位、家长全程监督、经费专款专用，实现管理规范、精细化、科学化。

## 第二章 食品安全管理体系

### 第一节 责任架构

**第四条** 成立食堂管理领导小组，由校领导任组长，成员包括后勤、财务负责人及教师、学生、家长代表，每学期至少召开1次专题会议，梳理风险管控清单。

**第五条** 校长履行第一责任人职责，每学期至少在食堂召开1次现场办公会，解决食品安全实际问题；500人以上食堂配备食品安全总监（由副校长兼任），按规定配备食品安全员。

**第六条** 建立三级责任体系：

食品安全总监：拟定制度、组织风险防控、开展应急演练

食品安全员：落实过程管控、记录健康状况、整改隐患

从业人员：执行操作规范、报告异常情况

## 第二节 场所与设施管理

**第七条** 食堂建筑符合生熟分开原则，食品处理区设置清洗、切配、烹饪专区，配备冷藏冷冻设备、消毒保洁设施及有害生物防治装置。

**第八条** 每月校验清洗消毒设备，每季度开展环境检测，相关记录留存不少于 6 个月；卫生间远离食品处理区，设置感应式洗手设施。

## 第三节 关键环节管控

**第九条** 食材采购管理：

- 1.大宗食材通过公开招标选定供货商，建立合格供应商名录
- 2.实行“双人联检”查验制度，核对检疫证明、检测报告等凭证，索证索票留存 2 年以上
- 3.严禁采购过期、变质及来源不明的食材

**第十条** 加工制作规范：

- 1.生熟食品分开贮存，标注加工日期及保质期
- 2.每餐食品留样不少于 125 克，冷藏保存 48 小时以上，留样记录需双人签字
- 3.食品添加剂专人保管，实行“专人采购、专柜存放、专人领用、专册登记”

**第十一条** 人员管理要求：

- 1.从业人员持健康证上岗，每年体检 2 次，每日晨检记录体温及健康状况
- 2.每月开展食品安全培训，考核合格方可上岗

3.工作时穿戴清洁工作服、口罩及工作帽，执行手部消毒流程

## **第十二条 应急与监督机制：**

- 1.制定食品安全突发事件处置方案，每学期开展 1 次应急演练
- 2.落实全员陪餐制度，每餐有校领导陪餐，每周安排家长代表陪餐并记录反馈
- 3.设立投诉举报电话、信箱，72 小时内回应处置结果

## **第三章 膳食经费管理制度**

### **第一节 经费管理规范**

**第十三条** 自主经营食堂实行独立会计核算，设立专用账簿，区分食材采购、人员薪酬、设备维护等明细科目。

### **第十四条 经费收入管理：**

- 1.餐费标准经家长委员会审议、公示后执行，不得擅自涨价
- 2.收取餐费开具正规票据，及时缴存学校指定账户，严禁坐收坐支

### **第十五条 经费支出管控：**

- 1.食材采购支出占餐费收入比例不低于 70%，优先保障营养品质
- 2.大额支出（单次超 5000 元）需经食堂管理领导小组集体审批
- 3.营养改善计划经费专款专用，单独核算，不得用于发放津贴

### **第二节 信息公开与监督**

### **第十六条 建立 “三重公示” 制度：**

- 1.月度公示：餐费收支明细、食材采购价格
- 2.每周公示：带量食谱、营养素含量、陪餐记录
- 3.每学期公示：大宗食材招标结果、经费审计报告

**第十七条** 家长委员会参与经费监督，有权查阅收支凭证、审核菜谱成本，意见建议 15 日内书面反馈。

#### **第四章 监督考核与责任追究**

**第十八条** 每学期开展 2 次食品安全自查，邀请市场监管部门联合检查 1 次，建立问题整改台账，限期销号。

**第十九条** 每学期组织师生及家长满意度测评，结果与食堂管理人员绩效挂钩，连续两次低于 80 分启动整改或更换服务商。

**第二十条** 有下列情形之一的，追究相关人员责任：

- 1.食材验收造假、经费挪用的，依规给予处分
- 2.发生食品安全事故隐瞒不报的，从严追责
- 3.供应商提供不合格食材的，终止合同并列入黑名单

#### **第五章 附则**

**第二十一条** 本制度每年结合政策调整修订，由食堂管理领导小组负责解释。

**第二十二条** 本制度自发布之日起施行。