

2026年春季学期中小学食堂 食品安全常态化管理工作制度

目录

总则.....	1
一、组织架构与责任体系.....	2
二、开学前后全维度食品安全排查.....	3
三、日常运营分级管控（日管控、周排查、月调度）.....	4
四、各环节精细化自查要求.....	7
五、从业人员培训与能力提升.....	9
六、记录管理与档案留存.....	9
七、问题闭环处理与跟踪机制.....	10
八、考核与责任追究.....	11
附则.....	11

总则

1. 制定目的：学校食堂食品安全直接关系到全体师生身体健康和生命安全，是校园安全工作的核心内容。2026年春季气温回升、湿度增加，食材易变质、细菌易滋生、病媒生物开始孳生，食品安全防控压力显著加大。为严格遵循《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等法规要求，结合春季学期校园食品安全工作特点，健全食堂食品安全风险防控机制，全面提升学校食品安全管理规范化、精细化水平，切实防范春季食品安全风险，护航师生饮食健康，特制定本制度。

2. 适用范围：本制度适用于本校春季学期食堂食品安全全流程管理工作，涵盖食堂食材采购、储存、加工制作、食品留样、餐用具消毒、环境卫生、从业人员管理等所有环节，食堂采购、加工、留样、保洁等各岗位工作人员及学校食品安全管理相关负责人均需严格遵守。
3. 管理原则：坚持“预防为主、全程管控、责任到人、闭环管理”原则，构建“专人负责、全员参与、各岗尽责”的食品安全管理体系，落实日管控、周排查、月调度分级管理要求，实现食品安全工作全覆盖、无死角、可追溯。

一、组织架构与责任体系

1. 第一责任人：学校校长为食堂食品安全工作第一责任人，全面统筹学校食品安全管理工作，保障食品安全工作经费、物资、人员等保障到位，主持召开每月食品安全工作调度会。
2. 分管负责人：学校分管食品安全（后勤）工作的校领导为直接责任人，牵头组织食品安全周排查、月度全面核查等工作，协调解决食品安全管理中的跨部门问题，监督各项制度落地执行。
3. 专职管理岗：学校设立专职食品安全管理员，为每日管控第一责任人，全面统筹当日食堂食品安全管控工作，组织开展日常自查、工作人员培训、问题整改跟踪等工作，负责各类食品安全记录的汇总、存档与上报。
4. 岗位责任人：食堂采购员、厨师、留样管理员、保洁员、仓库管理员、洗碗间负责人等各岗位工作人员，严格履行本岗位食品安全职责，开展岗位自查自纠，密切配合管理员开展日常检查、排查工作，对本岗位操作环节的食品安全直接负责。
5. 工作小组：组建由分管校领导牵头，食品安全管理员、食堂负责人、后勤部门相关工作人员组成的周排查工作小组；开学前成立由后勤主任带队，食品安全管理员、食堂负责人、后勤相关工作人员组成的开学自查小组；每月由分管后勤副校长带队，组织后勤处、德育处等相关部门组成月度综合核查小组，各小组按职责开展专

项检查工作。

二、开学前后全维度食品安全排查

（一）开学前拉网式全面排查（开学前一周）

开学自查小组对食堂开展全维度、无死角的食品安全排查，聚焦春季食品安全防控要点，重点完成以下工作：

1. 食材采购源头核查：核查供应商营业执照、食品经营许可证等资质文件是否齐全有效，采购合同条款是否规范；重点查验春季时令果蔬、生鲜肉类的检验报告、农残检测报告及进货票据，确保食材来源可溯、资质合规。
2. 食材储存环节清理：检查冷藏、冷冻、除湿设备运行是否正常，温度、湿度是否符合储存标准；全面清理仓库库存食材，及时无害化处置过期、霉变、临期及“三无”食品；检查食材摆放是否遵循“先进先出、分类存放、隔墙离地”原则，做好春季易霉变食材的防潮防护措施。
3. 加工制作环节检查：检查切菜机、炉灶等加工设备清洁度及运行状态；核查加工区域生熟操作台、刀具、容器是否标识清晰、分开使用，从源头防止交叉污染。
4. 食品留样环节准备：检查留样冰箱运行及温度（0-8℃）情况，确认留样容器、记录表格是否准备到位，明确春季留样食品的保鲜及记录要求。
5. 餐用具消毒环节核验：检查消毒柜、洗碗机等消毒设备运行状态，核查保洁柜清洁度及密闭性，确保消毒、保洁设施达标，满足开学后使用需求。
6. 环境卫生全面整治：对食堂操作间、储物间、就餐区进行全面清洁；重点检查防蝇、防鼠、防尘设施是否完好有效，清理食堂内外积水、杂物，从源头防范春季病媒生物孳生。

（二）开学后针对性跟踪复查（开学后第一周）

1. 由食品安全管理员带领食堂各班组组长开展食品安全针对性复查，重点核查开学前排查问题的整改落实情况，确保所有问题全部整改到位。

2. 检查食堂工作人员是否严格按照操作规范开展工作，重点核查个人卫生、生熟食材分开加工存放、餐用具规范消毒等核心要求的执行情况。
3. 通过食堂意见箱、校园线上问卷、班级座谈等方式，广泛收集师生对食堂菜品质量、食品安全、就餐环境的反馈意见，建立师生意见台账，对反映的问题及时核实、快速整改，确保开学后食堂食品安全工作平稳有序。

三、日常运营分级管控（日管控、周排查、月调度）

（一）日管控：抓细日常，筑牢即时安全防线

食品安全管理员统筹当日日管控工作，各岗位工作人员各司其职，每日开展班前、班中自查，实现即时问题即时处置，管控重点及要求如下：

1. 从业人员健康核查：每日清晨上岗前，食品安全管理员逐一检查工作人员健康状况，重点排查发热、咳嗽、腹泻、呕吐、手部伤口感染等春季高发不适症状及传染病相关体征；工作人员如实填写《从业人员每日健康登记表》，身体异常者立即离岗休息，严禁带病上岗，待痊愈并符合上岗条件后方可返岗。
2. 采购食材源头查验：对当日到校的食品原料、调味品等全流程核查，核对送货单与采购清单信息一致，从外观、色泽、气味、质地判断食材新鲜度；重点核查春季时令果蔬、生鲜肉类的保质期和储存状态，坚决拒收临期、变质、储存条件不达标的食材；严格查验索证索票资料，确保每批次食材有合规供应商资质、产品合格证明，做到来源可溯。
3. 食品加工过程监督：管理员不定时巡查各操作区域，监督工作人员穿戴整洁工作衣帽、佩戴口罩，执行勤洗手、勤消毒卫生要求；检查加工设备运行正常且按规定清洁维护；重点监督生熟食品分开加工、分开存放，加工工具生熟专用，防止交叉污染；确保热食烧熟煮透（中心温度达规定标准），凉菜制作符合专间操作要求。
4. 食品留样规范管理：学生用餐的每餐、每类食品均按规定留样，选取代表性品种，每个品种留样量不少于 125 克，盛放于专用密封留样容器中，在 0-8℃冷藏条件

下保存 48 小时以上；留样容器清晰标注食品名称、留样时间、餐次、留样人等信息，专人负责做好留样记录，确保可快速溯源。

5. 餐用具清洁消毒检查：检查餐饮具清洗消毒设备运行正常，工作人员严格按照“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”流程处理餐用具；消毒后的餐用具整齐存放于专用保洁设施内，保洁设施每日清洁、保持干燥洁净；管理员每日随机抽检消毒后的餐用具，确保无食物残渣、油渍残留，消毒效果达标。
6. 食堂环境卫生维护：检查食堂操作间、就餐区、储物间等区域环境卫生，地面干燥清洁、无积水无垃圾，墙壁、天花板无污渍、无蜘蛛网；垃圾桶加盖密闭，垃圾日产日清；重点检查防蝇、防鼠、防尘设施完好有效，及时清理捕蝇笼、灭鼠器内杂物，清理食堂内外积水，从源头减少蚊虫孳生。
7. 管控留痕：食品安全管理员每日认真填写《学校食堂食品安全日管控检查表》，详细记录检查项目、结果、发现的问题及即时整改措施，明确整改责任人及完成时限；当日能整改的问题立行立改，无法即时整改的做好跟踪记录，限期整改销号，确保日管控工作有记录、有落实、有反馈。

（二）周排查：抓实整改，消除潜在安全隐患

周排查工作小组每周固定时间开展全面食品安全排查（原则上不少于 1 次，阴雨、升温等特殊天气增加频次），重点完成“回头看”及全环节深度排查，消除春季食品安全潜在隐患：

1. 日管控问题回头看：对本周日管控中发现的问题整改情况全面复查，核查整改措施是否落实、效果是否达标，杜绝问题反弹；对整改不到位、未按期销号的问题，重新分析原因，制定针对性整改方案，专人跟踪督办。
2. 食品库存全面清查：对食堂储物间食品原料、调味品、半成品等全面盘点，核对种类、数量、生产日期、保质期，做到账物相符；重点清理春季易变质的临期、过期、变质食品，按规定无害化处理并做好记录；检查食品储存是否符合“分类存

放、隔墙离地、生熟分开”要求，冷藏、冷冻设备温度是否达标，有无混放、受潮、污染情况。

3. 设施设备全面巡检：对食品加工设备、冷藏冷冻设备、餐饮具消毒设备、通风排烟设备、供水供电设备等全方位检查，查看运行是否正常、有无故障隐患；核对设备日常维护保养记录，确认按规定定期清洁、检修、保养；故障设备立即停机并联系专业人员维修，维修合格后方可投入使用，严禁“带病运行”。
4. 制度执行情况核查：检查食堂各项食品安全管理制度执行情况，重点核查从业人员健康管理、食材采购索证索票、加工操作规范、食品留样、餐用具消毒等制度的落实情况，查看相关记录是否完整、准确、规范；对制度执行不力、记录不规范等问题及时纠正，对相关工作人员现场培训教育，强化制度执行意识。
5. 食堂环境深度清理：对食堂内外环境卫生拉网式检查，重点排查操作间角落、储物间货架、设备底部等卫生死角，及时清理油污、杂物；检查食堂周边环境，清理积水、垃圾；核查防蝇、防鼠、防尘设施，对破损、缺失的及时更换补充，筑牢春季病媒生物防控防线。
6. 排查记录：周排查工作小组认真填写《学校食堂食品安全周排查记录表》，详实记录排查时间、参与人员、排查项目、结果、发现的问题及整改措施；一般问题限期整改并跟踪复查，重大食品安全隐患立即采取管控措施防止风险扩大，第一时间向学校主要领导汇报并制定应急预案妥善处置。

（三）月调度：统筹推进，提升整体管理水平

由校长主持召开每月食品安全工作调度会（原则上每月最后一周召开，特殊情况可提前或顺延），分管校领导、食品安全管理员、食堂负责人、后勤部门负责人及相关岗位工作人员参会，实现工作复盘、风险研判、部署推进、多方协同：

1. 工作复盘总结：食品安全管理员汇报本月日管控、周排查工作整体开展情况，详细说明发现的问题、整改措施、整改完成情况及未整改到位问题的原因；食堂负责人