附件1

城口县学生营养改善计划及食品安全

日常管理办法

一、建立健全食堂管理机构。各中小学（幼儿园）要设立校（园）领导、后勤负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作机构，负责学校食堂日常管理，校长为学校食堂食品安全管理第一负责人。设置团长、采购、库管、炊事员（领料人）和会计、出纳、食堂及食品安全管理等工作岗位，落实符合任职要求的专（兼）职人员，明确相应岗位职责，层层签订责任书，压紧压实责任。

二、建立健全食堂财务管理制度。各中小学（幼儿园）要按照《重庆市中小学食堂财务管理办法（暂行）》建立健全食堂财务管理制度，食堂财务由学校财务部门统一管理，建立专账实行单独核算，教学点纳入学校统一设置的食堂专账分点进行明细核算。中小学（幼儿园）应成立由学生代表、家长代表、教师代表等组成的膳食委员会，对食堂财务、经费收支、会计核算等有关事项进行监督。学校食堂配餐食谱、数量和价格、营养餐考核表、“六不准，九必须”、学生营养改善计划资金使用情况等按照模版内容、格式和要求，在学校醒目位置进行公示，并每周更新公示栏中的食谱、行情调查等内容。

三、建立健全食品安全管理制度。建立健全食堂从业人员健康管理和培训、食堂设施设备清洁消毒和维修保养、食品采购索证索票、进货查验和台账记录、餐厨垃圾处置、食品添加剂管理、食品留样、首尝、食谱公示、学校负责人陪餐、学生就餐管理(严格落实陪餐制度，学生就餐时每班至少安排1名教师全程组织分餐，指导就餐，归还餐具)、学校食品安全控制要点督查制度并按要求做好相应记录。认真执行学校食品安全自查报告制度，及时消除食品安全风险隐患，保证校园食品安全。开学前自查；幼儿园至少每两天1次自查；中小学每周至少1次的常规自查；校（园）长每周一次的巡查；每学期至少2次的全项目自查，发现问题立即整改。开学后，并严格落实“日周月四级检查制度”。建立食品安全责任制和责任追究制、食品安全突发事件应急处置机制和可追溯的食品安全管理体系及信息系统。加强校内超市（小卖部）的管控，严格落实《学校食品安全与营养健康管理规定》。

四、落实食堂从业人员管理。食堂工作人员和参与送餐、分餐教师等从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）上岗前取得健康证明，并公示在醒目处。每年进行一次健康检查（必要时进行临时健康检查），每日晨（午）检，保持良好个人卫生。体检发现有碍食品安全疾病和晨检发现有碍食品安全病症的人员，立即调离接触食品的工作岗位。定期组织从业人员接受法律法规、食品安全管理知识等培训，从业人员必须掌握《餐饮服务食品安全操作规范》要求。严格食堂安全保卫，无关人员不得随意进入食堂库房、操作间。

五、落实食品采购验收管理。严格食品、食品添加剂及食品相关产品采购的查验（在视频监控范围内）、索证索票、进货记录（包括相关许可及检验检疫证明、包装标识、外观感官等），米、面、油等大宗食品实行定点采购。严禁采购腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂、超过保质期、感官异常、手续不全等食品安全法律法规禁止生产、经营的食品。

六、落实食品贮存管理。食品贮存场所通风干燥，货柜货架和防鼠防虫等设施齐备，食品分间（区）、分类分架存放，离地离墙、建标立卡，严禁食品与非食品、有害物品（如杀虫剂、灭鼠药、消毒消毒剂）混存混放。有足够数量的冰箱(柜)，满足生熟食品分开存放及食品低温冷藏要求。所有食品盛装容器及包装材料符合有关卫生标准，严禁用非食品级包装物或盛装容器贮存散装食品；散装食品有遮有盖，贮存容器或包装物上有专用标签。专人负责物品入库、出库查验并签字确认；遵循先进先出原则，定期检查、清理、销毁变质、过期、感官异常的库存食品及原料。

七、落实食品加工管理。加工食材时从业人员必须佩戴口罩、工作服装，按照粗加工、切配、烹饪、备餐等顺序设置食品加工环节，每个加工环节严禁使用腐败变质或者其他感官性状异常的食品及食品原料。生熟食品加工用菜刀、菜板、盛装容器应分开并有明显标识；定期清洁调味料盛放器皿。熟食品盛装容器不得直接放置于地面。烹饪食品应烧熟煮透。不得制售凉卤菜，不得供应剩菜、剩饭；不得加工发芽土豆、四季豆、鲜黄花菜、野生菌类等高风险食品，菜豆、豆浆必须烧热煮透。

八、落实学生供餐管理。食堂售饭间、分餐间实行专间（区）管理；二次分餐到班级的所有送餐容器必须加盖，转运工具卫生、安全、专用，参与人员相应职责落实；严格落实陪餐制度，每班每餐至少1名教师全程参与并指导学生领餐、分餐、就餐、归还餐具等工作，确保学生安全（饭前洗手、佩戴口罩、保持安全距离排队领餐、不讲话快速就餐等）。

九、落实食堂内环境及设施设备管理。及时清理、清洗加工场所，及时清洗餐厨容器和设备，餐厨用具每次使用后必须洗净消毒，分类归位存放。定期检查通风、排烟设施和防尘、防鼠、防虫害设施。学校食堂食品经营许可证、食品安全管理员、举报投诉电话、食品安全量化分级检查结果和食品添加剂使用、每周食谱等在就餐场所公示。食堂就餐场所整洁，体现学校教育特性和校园文化氛围。（新冠肺炎疫情期间，每餐后安排专人对室内公共就餐场所及通道进行消毒。注意正确使用消毒药液，消毒过程不得污染食材）

十、落实食品添加剂和食品留样及餐厨垃圾专项管理。食品添加剂使用符合国家标准并报当地食药监部门备案。严禁使用非食用物质作食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂。专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜上锁保存（标示“食品添加剂”字样）、专秤称量、专账记录食品添加剂。专人负责、专人管理食品留样，无关人员不得接触。留样冰箱专用（双人双锁），放置安全、可控。餐厨垃圾处置日产日清，与有资质的垃圾处置单位签订合同，建立处置台账。

十一、落实食堂档案管理。按照城口县中小学校（园）食堂（营养改善计划）管理资料收集建档目录规范建档。

十二、落实食品安全应急处置管理。制定学校食品安全事故处置预案，学校食堂如果出现食物中毒或疑似食物中毒事件，应立即停止供餐，学生立即停止就餐；组织患者或疑似患者立即到医院诊治；立即封存可疑食品或物品，派出专人保护现场；立即上报当地教育主管部门、食品药品监督管理部门和卫生部门，配合卫生、食品药品监督管理等部门调查取证与处理，认真执行监管部门提出的处置措施。及时与学生家长取得联系，做好稳定及善后等工作。针对新冠肺炎疫情，学校必须制定切实可行、操作性强的师生错时错峰、分餐到班等就餐方案，尽量减少人员聚集，以保证广大师生在校期的人身安全。

0