渭南市“校园餐”监督检查工作指引

（试行）

渭南市“校园餐”专项整治工作专班

2025年4月

前 言

党中央、国务院高度重视青少年健康成长。为了切实贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，深入推进全国中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，切实加强我市中小学集中用餐监督检查，市“校园餐”专项整治工作专班根据中、省、市“校园餐”有关的法律法规和政策要求，组织编写本指引，规范市县教育部门组织开展的专项监督检查、市县“校园餐”管理监管相关职能部门联合开展的监督检查和学校膳食监督家长委员会开展的监督检查，指导各学校对照相关要求实施好全市中小学集中用餐管理、开展问题排查整改，进一步提升专项整治工作成效，切实保障广大师生在校饮食安全和营养健康，将我市的“校园餐”打造成“放心餐”“营养餐”“幸福餐”。

编写组

2025年4月

目 录

第一章　责任落实…………………………………………第１页

一、教育行政部门……………………………………第1页

二、学校………………………………………………第2页

三、校长………………………………………………第3页

四、安全总监…………………………………………第4页

五、安全员……………………………………………第4页

第二章　食堂建设和设施设备配备………………………第6页

一、教育行政部门……………………………………第6页

二、学校………………………………………………第6页

第三章　人员配备和管理…………………………………第8页

一、教育行政部门……………………………………第8页

二、学校………………………………………………第8页

第四章　供餐形式和食堂经营方式………………………第10页

一、教育行政部门……………………………………第10页

二、学校………………………………………………第11页

第五章　食材采购…………………………………………第13页

一、教育行政部门……………………………………第13页

二、学校………………………………………………第14页

第六章　学校供餐关键环节管理…………………………第15页

一、进货查验与索证索票……………………………第15页

二、食材出入库管理…………………………………第16页

三、贮存管理…………………………………………第16页

四、加工管理…………………………………………第18页

五、配送管理…………………………………………第19页

六、食品留样…………………………………………第20页

七、清洗消毒…………………………………………第21页

八、废弃物处置………………………………………第22页

九、色标管理…………………………………………第22页

十、环境卫生与有害生物防治………………………第23页

第七章　膳食经费管理……………………………………第25页

一、教育行政部门……………………………………第25页

二、学校………………………………………………第25页

第一章 责任落实

**一、教育行政部门**

查看教育行政部门履行职能职责情况，主要有：

1.是否明确业务管理部门，是否制定并完善食堂运营、招投标、经费管理、评议评价、监督检查、应急处置等制度机制。

2.是否持续改善辖区内供餐学校食堂条件，对学校食堂建设、改造、扩建和食堂设施设备配备、更新进行统筹和资金投入，积极推进“互联网+明厨亮灶”建设和学校食堂智慧监管平台建设和应用。

3.是否对学校食堂的经营管理、食品安全、膳食经费、食材采购、餐食供应、校外供餐单位确定等工作进行统筹、管理和指导。

4.是否督促辖区内学校成立食堂管理领导小组、学校食品安全突发事件应急处置领导小组，组建学校膳食监督家长委员会并指导开展工作；是否组织责任督学进校开展“校园餐”专项督导。

5.是否落实“管行业必须管安全”的责任，加强学校食品安全教育和日常管理。主要负责人是否做到每月至少陪餐1次。

6.是否及时申请、兑付“校园餐”（含营养改善计划）相关资金，做到及时、足额保障到位。

7.是否组织开展相关人员的教育培训，不断加强队伍建设，提升保障服务水平。

8.是否每年选取一定比例的学校开展内部审计。

9.是否督促学校定期开展食品安全突发事件应急演练并指导做好应急处置。

10.是否履行牵头作用，与相关职能部门建立沟通会商、合力共治、信息共享的工作机制。是否及时将学校食堂新建、改建、扩建计划、学校承包经营企业、校外供餐单位和大宗食材供应企业信息向市场监管部门通报。

**二、学校**

查看学校履行主体责任情况，主要有：

1.是否明确食品安全管理机构，建立由校领导、后勤部门负责人、财务部门负责人、教师代表、学生代表、家长代表等组成的食堂管理领导小组，每学期至少一次研究部署学校食品安全工作，梳理食品安全风险管控清单，组织开展食品安全监督检查和风险防范。

2.是否成立食品安全突发事件应急处置领导小组，制定食品安全突发事件应急预案，并组织开展应急演练。

3.是否成立校园膳食监督家长委员会，并完善相关制度，规范产生和运行流程，保障家长参与招标采购、陪餐用餐、质量评价、安全检查、收支公开等重大事项监督。

4.是否按照规定和要求配备食品安全总监、安全员，是否严格落实“日管控、周排查、月调度”工作机制。是否设置采购、验收、加工、库房管理、会计、出纳等岗位，明确岗位职责，配备相关工作人员。

5.是否建立并不断完善食材采购、进货查验、食品加工制作、食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、设备维修保养校验、人员健康管理和培训考核、食品安全自查、食堂安全保卫、食品安全信息追溯、投诉举报处理等食品安全管理制度。是否进行制度自查，及时进行制度修订。

6.是否严格规范执行陪餐制度，按一定周期排定陪餐人员安排，确保每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。陪餐人员是否随同学生一起就餐，对食品的感官、口味、质量等进行评价，征求就餐学生的意见建议，做好陪餐记录并由本人签字。

7.是否在食堂就餐区等经营场所醒目位置公示食品安全管理机构、食品经营许可证、日常监督检查结果、从业人员健康证明、食材进货来源、供餐单位、伙食费收费标准、每周带量食谱、食材价格、食堂财务收支等信息，做到信息透明，方便公众监督。

8.是否通过电话、信箱、电子邮箱、微信群等形式，畅通食品安全投诉举报渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，是否做到如实记录，分类及时处理，不拖延、不塞责、不敷衍。

9.是否每学期面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价，及时查缺补漏，改进管理，提升质量，并将意见及整改情况向师生和家长反馈。

10.是否按规定对学生开展食品安全意识教育，是否定期开展食品安全主题活动，通过宣传、教育和实践操作等多种形式，使学生掌握食品安全的基本知识，增强学生的食品安全责任感和自我保护意识。

**三、校长**

查看学校校长履行学校食品安全第一责任人责任情况，主要有：

1.是否将食品安全工作列入学校重要议事内容，对重大问题亲自抓、亲自管。

2.是否每学期至少在食堂召开1次现场办公会，实地查看了解食品安全工作情况、解决问题并部署相关工作。

3.是否每月至少召开1次食品安全调度会，听取学校食品安全总监工作汇报，总结当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况，对下个月工作调度安排。

4.是否严格规范执行陪餐制度，做到每周至少陪餐1次。

**四、食品安全总监**

查看学校食品安全总监履行岗位职责情况，主要有：

1.是否按照职责要求对校长负责，协助校长做好食品安全管理工作。

2.是否组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任，明确食品安全方面的责任要求。

3.是否组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，每周至少组织1次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》并及时报告校长。

4.是否分析研判食品安全管理情况，研究日管控中发现的问题并提出改进措施。

5.是否组织拟定食品安全事故处置方案并适时开展应急演练。

6.是否管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育和培训。

7.是否主动接受、积极配合各级的监督检查。

**五、食品安全员**

查看学校食品安全员履行岗位职责情况，主要有：

1.是否按照职责要求对食品安全总监负责，积极履行岗位职责。

2.是否督促落实食品安全过程控制要求。

3.是否每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》。

4.是否对不安全食品以及发现的食品安全风险隐患及时整改并报告。

5.是否严格记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。

6.是否积极配合有关部门调查处理食品安全事故等。

第二章 食堂建设和设施设备配备

**一、教育行政部门**

查看教育行政部门在辖区内学校食堂建设和食堂设施设备配备方面的情况，主要有：

1.是否统筹规划辖区内学校食堂建设，尤其对有用餐需求但未实现食堂供餐的学校是否明确推进步骤和时间节点。

2.是否统筹规划辖区内学校食堂设施设备配备，是否明确辖区内学校食堂设施设备维护、保养、校验、更新相关措施。

3.是否有力推进辖区内学校实现食堂“互联网+明厨亮灶”全覆盖，是否有力推进辖区内学校食堂“智慧监管平台”建设与应用。

4.是否联合相关部门督促指导辖区内学校食堂的建设与设施设备配备符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。

**二、学校**

查看学校食堂建设和食堂设施设备配备具体情况，主要有：

1.是否设置食堂为学生和教职工提供就餐服务。

2.开办食堂，是否依法取得食品经营许可证并在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。

3.新建、改建、停办学校食堂或变更经营模式，是否向教育主管部门备案、是否向辖区相关部门报告或申请办理变更手续。

4食堂建设与设施设备配备是否符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求和规定。

⑴食堂位置是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持25米以上的距离，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

⑵是否按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程；各功能分区是否有明显的标识。

⑶是否设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。

⑷是否科学设置给排水设施，是否配备必要的案板、菜板、刀具等加工设施设备，洗手、餐饮具清洗消毒等清洗消毒设施设备，冷冻、冷藏、存放架等贮存设施设备，刀具柜、添加剂柜、留样柜等安全管理设施设备，防火、防潮、防盗等安全设施设备，防尘、防鼠、防蝇、防虫害等卫生设施设备，排烟、排气、垃圾、废水等废弃物收集处理设施设备，通风、照明、空调、监控等其他设施设备。

⑸是否科学设置食材贮存场所，是否做到通风、防潮、温湿度监测、防止有害生物侵入。

⑹是否设置更衣室，更衣室是否与食品处理区在同一建筑物内，是否位于食品处理区入口处为独立隔间。

⑺餐厅是否配备满足学生用餐需求的餐桌和餐位。

5.学校食堂是否实现“互联网+明厨亮灶”、是否建设和应用“智慧监管平台”。

第三章 人员配备和管理

**一、教育行政部门**

查看教育行政部门对辖区内集中用餐人员配备和管理方面的情况，主要有：

1.是否督促指导辖区内学校按规定配备食品安全总监、安全员、专（兼）职营养健康管理人员、采购、验收、库房管理、会计、出纳等相关工作人员。

2.是否督促指导辖区内学校按规定足额配齐学校食堂从业人员并加强从业人员管理。

3.是否按规定和要求督促、组织辖区内供餐学校从事接触直接入口食品工作的工作人员取得有效健康证明。

4.是否分类别对辖区内学校食管理人员和从业人员开展业务培训，每学期进行考核。

**二、学校**

查看学校在食堂管理和从业人员配备和管理方面的具体情况，主要有：

1.是否按规定配备食品安全总监、安全员、专（兼）职营养健康管理人员、采购、验收、库房管理、会计、出纳等相关工作人员，关键岗位人员是否定期轮换。

2.学校食堂采取承包（委托）经营的，是否要按照要求设立食品安全“双总监”。

3.是否按规定足额配齐学校食堂从业人员。

4.从事接触直接入口食品工作的工作人员取得有效健康证明。

5.是否定期对管理人员和从业人员开展业务培训，每年食品安全知识培训累计不少于40学时。

6.是否在学校食堂显著位置统一公示从业人员的健康证明（从业人员取得健康证明后方可上岗，营养改善计划学校食堂从业人员每学期开学前必须进行健康检查取得健康证明，其他学校每年进行健康检查取得健康证明）。

7.是否落实上岗前健康核查制度（食堂安全管理人员应于每餐烹饪活动开始之前，对从业人员的健康状况逐一核查，并做好记录。发现患有发热、腹泻、咽部炎症等有碍食品安全病症及皮肤有伤口或者感染的，应立即暂停从事直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后，方可重新上岗。从业人员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。）

8.食堂从业人员上岗时是否穿着统一的工作服，是否佩戴工作帽、口罩和手套（工作服宜为白色或浅色，应定点存放；工作帽应能将头发全部遮盖住；口罩和手套应清洁、无破损，符合食品安全要求）。

9.食堂从业人员是否有留长指甲、涂指甲油或化汝现象，工作期间是否有佩戴外露饰物（如手镯、耳环、戒指）现象，是否有在食品加工和供应场所内吸烟现象。

10.食堂从业人员是否保持良好的个人卫生，加工食品前是否进行手部清洗、消毒。

第四章 供餐形式和食堂经营方式

**一、教育行政部门**

查看教育行政部门对辖区内学校集中供餐形式和学校食堂经营方式方面的管理情况，主要有：

1.是否按照“有利于提高餐饮质量和服务水平、有利于提高食品安全管控水平、有利于完善青少年营养干预机制、有利于提高学生和家长满意度、有利于加强党风廉政建设”的原则，结合具体实际，合理确定辖区内学校集中用餐供餐形式。

⑴具备食堂供餐条件的学校采用自主经营方式供餐。

⑵确不具备食堂设置条件的，可依托邻近学校食堂配餐或者遴选有资质的企业（单位）供餐。

⑶偏远地区小规模学校（教学点），不具备食堂供餐和配餐条件的，在确保食品卫生和安全的前提下，可实行学校伙房供餐或家庭（个人）托餐。

⑷实施营养改善计划的义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。除实施营养改善计划的义务教育学校外，自主经营确有困难的，经学校集体研究报上级行政主管部门同意后，可承包经营。

2.是否结合实际建立健全营养改善计划外学校食堂承包（委托）经营餐饮服务企业和校外供餐企业的公开遴选、管理、评价和退出机制。

3.是否指导学校与承包（委托）经营餐饮服务企业、校外供餐企业签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务。

4.是否督促指导对外承包（委托）经营食堂学校和校外企业供餐学校履行管理责任，餐饮服务企业和校外供餐企业落实食品安全管理制度、履行食品安全责任。

5.是否指导辖区内确需停止供餐的学校做好风险评估和后续处置工作。

**二、学校**

查看学校在集中供餐形式和食堂经营方式方面的具体情况，主要有：

1.是否根据实际，合理确定学校集中用餐供餐形式（学校食堂供餐、企业供餐、邻校配餐）。

2.不具备食堂设置条件通过校外配餐企业供餐的，是否做到：

⑴县级教育行政部门遵循公开、公平、公正原则，严格按照招投标程序统一组织招标，选定中标校外供餐单位，邀请学校校外供餐管理人员代表和家长代表对招标过程进行监督，委托公证机构对招标过程进行公证，并公布中标的校外供餐单位名单。

⑵校外供餐单位具备食品经营许可和集体用餐配送资质，能承担食品安全责任，社会信誉良好。优先选择通过HACCP、ISO22000等先进管理体系的单位。

⑶学校组织本校管理人员、师生代表和家长代表，从县级教育行政部门公开招标选定的校外供餐单位名单中，投票选定本校的校外供餐单位，并对校外供餐单位进行实地考察。

⑷学校建立完善校外供餐管理制度和措施，配备专（兼）职供餐管理人员，负责配送食品的接收、查验、留样等工作，确保食品安全管理的全过程控制。

⑸学校建立校外供餐单位评价和退出机制。对落实食品安全主体责任不到位或发生食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（或协议），并向属地教育行政部门和市场监管部门报告。

3.具备食堂供餐条件的，是否根据实际合理确定学校食堂经营方式（自主经营、承包委托经营）

4.食堂经营方式为承包委托经营的，学校是否做到：

⑴经过学校食堂管理领导小组充分论证；

⑵充分听取家长委员会、学生代表及教职工代表的意见；

⑶按照“三重一大”要求由学校领导集体研究决策；

⑷经上级教育行政主管部门同意；

⑸以公开方式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。

⑹是否与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务；学校是否切实履行管理责任，并督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全责任；

⑺是否对食堂承包或委托经营企业实行“零租赁”，免收管理费。

⑻建立承包或委托经营评价和退出机制，至少每学期开展一次综合评价，对不符合质量和经营标准的，及时予以清退。

第五章 食材采购

**一、教育行政部门**

查看教育行政部门对辖区内学校食堂食材采购方面的情况，主要有：

1.是否结合实际，因地制宜合理确定采购人和采购方式。是否本着“有竞争、有比较、有备份”原则，合理确定中标单位。是否签订采购合同，合同是否明确采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等事项。

⑴大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。

⑵新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购方式集中采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育行政部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

⑶对多频次、小额零星的食材比照框架协议采购方式采购。

⑷有条件的学校，蔬菜应当天配送，肉类全部确保新鲜。

⑸实施营养改善计划的学校食材采购按其规定执行。非实施营养改善计划的民办学校食材采购价格相同或低于上述条件的，可自行采购。

2.是否建立科学规范的询价定价机制，采购价是否高于本地区同品牌同等级同规格食材市场批发价。

3.是否鼓励食品原料采购本地化，通过农校对接、校企对接、与农户签订食品原料供应协议等方式，面向生产环节直接采购，降低成本。

**二、学校**

查看学校在食材采购方面的具体情况，主要有：

1.是否严格落实食材采购相关要求和规定。

2.学校作为采购人集中带量采购新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料的，是否按照公开竞争方式、按照“三重一大”要求集体决策确定。是否签订采购合同，合同是否明确采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等事项。

3.学校是否建立建立食材供货者评价和退出机制。

第六章 学校供餐关键环节管理

**一、进货查验与索证索票**

1.学校是否建立“双人或多人联检”查验制度。查验人员至少包括学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

2.食材进入学校是否综合运用“望、闻、问、切”等多种方式进行验收：⑴核对重量，⑵核对生产日期和保质期，⑶核对是否具有正常的感官性状，⑷确认是否有异味、是否有腐败、变质、污染等现象，⑸核对预包装食品是否包装完整、清洁、无破损，⑹核对标签标识完整、清晰，⑺核对内容物是否与产品标识一致。

3.查验时，是否同时建立采购验收台账，是否列明到货品目、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

4.学校食堂采购食品、食品添加剂及食品相关产品，是否索取相关许可文件。

⑴生产（或经营）许可证、营业执照的复印件。

⑵产品合格证以及同批次检验（测）报告；采购畜禽肉类时需具备动物产品检疫合格证明，猪肉还需附非洲猪瘟检测证明、肉品品质检验合格证明；采购大米的应当检验镉、黄曲霉毒素等指标检测报告。

⑶由验收双方共同签署的验收证明或加盖供应商公章的采购清单等。

5.进货查验记录和相关凭证的保存期限是否不少于产品保质期满后6个月；无明确保质期的保存期限是否不少于2年。其他各项记录保存期限是否为2年。

6.教育行政部门和学校应是否将供货商名单和采购内容、规格等信息通报市场监管等部门，接受监督和抽查。

**二、食材出入库管理**

**1.专人管理。**学校食堂物品的入库、出库是否有专人负责。

**2.出入库查验。**是否做到入库、出库检查验收、核对数量、检验质量。在出库和加工使用前应当检查待加工的食品及原料，发现有如下情形的，不得出库、加工或使用。

⑴亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

⑵超过保质期的食品、食品添加剂；

⑶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；

⑷未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，未经检验或者检验不合格的肉类制品；

⑸不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂；

⑹不符合食品安全标准的消毒剂、洗涤剂等相关产品（不得与食材同库贮存）；

⑺严禁“预制菜”、临期食品进校园。

⑻法律法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

**3.签字确认。**库房管理人员与入库、出库相关人员双方签字确认。

**三、贮存管理**

1.食材贮存库房是否符合保证食品安全所需的温度和湿度，是否对温度和湿度进行监测；

2.食材贮存库房是否符合通风、防潮、防尘、防鼠、防虫等条件，相关设施设备是否完好；

3.是否根据原料、半成品、成品的贮存要求做到分区、分类、分架、装筐上架；

4.是否按照先进先出的原则摆放，不同区域是否有明显标识，各类食材、食品在贮存位置是否标明品名、生产日期或生产批号、保质期（使用期限）、供货商及联系方式等内容；

5.散装食品是否盛装于符合安全要求的容器内；

6.生鲜蔬菜是否贮存在符合安全要求、通风透气的食品框内；

7.冷冻贮存食品前是否分割，避免使用时反复解冻、冷冻；冷冻（藏）贮存食品时是否做到不堆积、挤压食品；

8.是否根据日常消耗按需采购、合理确定库存；是否定期对库存、待加工食品进行巡查；发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况时是否按规定及时采取无害化处理、销毁等措施，并办理监销手续、评估价值记账备查；

9.食材库房内是否存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

10.寒暑假放假前，食材库房是否做到库存清零；

11.食材库房是否做到日清月结、定期盘点，是否做到所有物品的入库、验收、保管、出库手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员是否在盘存单上签字确认。

**四、加工管理**

1.食品加工过程是否严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

2.学校是否采用新鲜安全的原料加工制作食品。

⑴不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料；

⑵不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕；

⑶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；

⑷不得提供保健食品、含乳饮料、火腿肠等深加工食品，不得制售采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料；

⑸避免提供高盐、高油及高糖的食品。

3.食材在加工使用前是否做到：蔬菜先洗后切；动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分池清洗；水果在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒；使用禽蛋前清洗外壳，必要时消毒；冷冻食品原料不反复解冻、冷冻。

4.在切配加工时是否做到：动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料切配分区（台）操作；切配用刀具、砧板及盛装容器按生、熟、荤、素、水产分开使用、固定存放，并有标识或颜色或形状区分；熟食切配单独配备洁净工具及容器；所有工具、容器用后立即清洗并保持清洁。

5.烹饪时是否做到：烧熟煮透，食品中心温度应达到70℃以上。

6.烹饪后是否做到：熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染，不得接触有毒物、不洁物。

7.是否严格按照规定使用食品添加剂。

⑴使用食品添加剂在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

⑵严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，严禁使用非食用物质加工制作食品。

⑶食品添加剂须实行“五专”（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）管理。

8.加工操作间是否在相应显著位置明确操作人员和操作规范。

9.食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

**五、配送管理**

**（一）食材配送**

1.食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运时，是否进行分隔、不混装；

2.是否做到食材原料与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输或车辆混用。

3.配送人员是否具备有效健康证明。

**（二）供餐配送**

1.送餐车辆及工用具是否做到每次运输配送前清洗消毒、保持清洁卫生；在运输装卸过程中是否保持清洁；运输配送前进行清洗消毒，防止食品在运输过程中受到污染。

2.送餐车辆或容器是否配备保温和冷藏设备，确保食品不得在8℃—60℃的温度条件下贮存和运输。

3.食品从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）是否符合：

⑴烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；

⑵需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到70℃以上。

⑶盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。

4.配送人员是否具备有效健康证明。

5.学校是否安排专门人员对校外供餐企业提供的食品随机进行外观查验和必要检验，重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否异常，食品的温度和配送时间是否符合食品安全要求等。

6.学校是否严格做好配送食品的留样，确保食品安全管理全过程控制。

**六、食品留样**

1.食品留样是否由专人负责。

2.留样称重计量器具是否定期检定合格。

3.每餐次的每种食品成品是否统一留样。

4.留样时，是否按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内；

5.是否做到每个品种的食品成品留样量不少于125g，由专用冷藏设备（留样柜）冷藏（0℃~8℃）保存48小时以上；

6.“食品留样标签”是否包括餐次、品名、制作人、留样人、留样时间（年、月、日、时、分）、实际留样量；

7.留样记录是否及时、准确填写，填写信息是否包含每个留样食品的品名、留样时间（年、月、日、时、分）、实际留样量、留样人、销毁时间（年、月、日、时、分）、销毁人等信息；

8.留样柜是否“双人双锁”或专间加锁存放。

**七、清洗消毒**

1.餐用具使用后是否及时清洗消毒，并由专人做好记录。

2.是否设置专用的餐用具洗消水池和明显的标识标签，餐用具洗消设施设备是否正常运转，其数量、容积是否与洗消方式相匹配并满足供餐需求。

3.配备的消毒设施设备是否满足供餐需求。

4.清洗消毒后的餐用具是否沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾是否专用，使用前是否清洗消毒。

5.消毒后的餐厨用具是否符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934）规定。

6.消毒后的餐用具是否存放在专用保洁设施或场所内，保洁设施或场所内是否保持清洁。

7.是否采用热力等物理方法消毒餐厨用具，体积较大或不宜采用热力消毒的接触直接入口食品的容器、用具确需采取化学方式消毒的，消毒后是否冲洗干净防止有害物质残留。

8.是否建有集消毒、保洁为一体的专用“消毒房”，是否使用高温热风循环杀菌、消毒、烘干、贮存，以破解学校食堂餐用具“量多体大”“二次污染”等难题。

9.是否重复使用一次性餐饮具。

10.委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，是否查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和每批次消毒合格证明，消毒合格证明保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月，是否对集中消毒餐饮具进行验收。

**八、废弃物处置**

1.是否配备有专用餐厨废弃物收集存放设施，餐厨废弃物收集存放设施与食品容器是否有明显的区分标识。

2.餐厨废弃物收集存放设施是否有盖，是否能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

3.餐厨废弃物是否及时清除，是否溢出废弃物存放设施。

4.餐厨废弃物收集存放设施是否及时清洁，必要时是否消毒。

5.餐厨废弃物处置是否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。是否索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同。

6.学校是否建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、数量、收运者等信息。

**九、色标管理**

1.是否做到食堂各功能区域标签标识管理，是否能够明显区分各操作区、专间等。

2.食材是否进行标签管理，以便追踪保质期和过期时限。

3.接触直接入口食品的容器、工具、设备是否进行色标管理，能够明显区分能否适用于原料、成品、半成品及海产品、荤食类、素食类食品。

4.非直接接触入口食品工具是否进行色标管理，能够明显区分工具是否能够在规定的区域使用。

5.不同色标用具是否做到不混用、不混放，防止交叉污染；使用后不同色标用具是否做到分类固定存放。

**十、环境卫生与有害生物防治**

1.食堂所有区域是否保持卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等是否做到无霉斑、无污垢、无积油、无积水等。

2.食材贮存库房、食品加工处理、师生就餐等场所，物品摆放是否科学、合理、有序、整齐；

3.食堂使用的抹布是否按使用区域、功能，分类、分色管理、使用和摆放；

4.拖把等保洁用具、从业人员待清洗的工作服、帽、口罩、鞋套等是否摆放在食品加工处理区。

5.学校食堂建筑结构是否完好，防护设施是否配备到位，以防止虫鼠害侵入及孳生。

6.食堂所有管线（供水、供热、燃气、线缆、空调、消防等）与墙面或天花板连接处的缝隙、孔洞是否选用不锈钢板、钢丝、防火泥等防鼠咬材料进行封堵填充。

7.有害生物防治是否遵循“优先使用物理防治方法、必要时使用化学防治方法”的原则。

8.卫生杀虫杀鼠剂是否标签信息齐全并在有效期内，是否存放在专门区域专门设施内（不得在食品处理区和就餐场所存放）。

9.收取食材或供餐食品时，是否检查运输工具和物口包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕、蟑尸、蟑粪、蟑螂卵鞘等）。

10.发现有害生物，是否做到尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，是否做到追查来源，消除隐患。

11.有害生物防治中是否采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，是否彻底清洁，消除污染。

12.学校是否在春秋季开学前集中开展有害生物防治工作，学期内是否定期开展虫鼠害日常防治；学校有害生物防治由第三方实施的，是否与其签订协议，确保有害生物防治有效。

第七章 膳食经费管理

**一、县级教育行政部门**

查看教育行政部门对辖区内学校膳食经费方面的情况，主要有：

1.是否出台学校食堂膳食经费管理相关的制度、措施、办法；

2.是否对学校集中用餐财务工作进行监管，督促指导学校建立健全落实集中用餐财会制度。

3.是否为辖区内学校配备专（兼）职财会人员，并定期组织业务培训。

4.是否定期对辖区内学校膳食经费管理开展内部审计。

**二、学校**

查看学校膳食经费方面的具体情况，主要有：

1.是否严格按照要求，将食堂财务纳入学校财务部门统一管理，分账核算或单独开设账户独立核算。营养改善计划膳食补助资金是否设立专门台账，明细核算。

2.是否加强膳食经费收支管理、成本核算和票据管理，强化内部监督，是否做到资金使用规范安全有效。

3.伙食费标准是否公开，符合要求。

4.伙食费收取是否开具正式票据，是否统一缴入学校指定银行账户，是否存在由教师、家委会、承包企业代收或转入个人账户、公款私存现象。

5.在学校食堂就餐的教职工、陪餐人员、外来人员（如陪餐家长）等是否与学生同菜同价，据实缴纳伙食费。

6.是否建立消费留痕制度，保留在校用餐人员缴费和用餐记录作为财务单据按相关规定予以保存。

7.供餐饭菜是否明码标价，带量公示，是否低于社会同类餐饮价格。

8.是否建立成本核算机制，以实际耗用的食品原材料、水电气暖及燃料、人工成本、非财政专项资金固定资产折旧、低值易耗品以及零星维修费等各项支出为核算依据。

9.是否做到缴纳的伙食费应全部用于伙食成本性支出。是否做到支出真实、取得合法有效的票据，按规定办理相应审核、报销手续。

10.营养改善计划实施学校，由学生家长承担的“Ｘ”部分是否全额用于营养改善计划供餐食材成本开支；自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费是否纳入学校公用经费开支；供餐增加的聘用人员待遇等开支由地方财政统筹解决，是否挤占营养膳食补助资金。

11.是否建立建立食堂财务收支公示制度、退费制度。

12.是否存在截留、克扣、挤占、挪用伙食费资金或设立“小金库”现象，是否存在利用食堂结余资金直接或变相用于发放教职工福利、奖金、津补贴等现象。