

第一条 为规范学校食堂食品安全监督管理，防止食物中毒等食品安全事故发生，保障师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章，结合学校实际，制定本办法。

第二条 本办法用于学校食堂的食品安全监督管理。

第三条 学校食品安全管理工作小组负责学校食堂食品安全的监督管理。组织开展食品安全监督检查，定期向市场监管部门通报学校食堂食品安全的监督管理情况。

第四条 学校按照满足学生用餐需求设立食堂，设立食品安全检验室，采用先进技术和管理规范，提高学校食品安全保障水平。

第五条 大力推进“明厨亮灶+互联网”平台建设。学校利用市场监管平台共同促进“明厨亮灶”工作，利用现有资源落实“厨房亮化”要求，对学校食堂进行全方位、全覆盖监控，同步公开食堂食品加工制作过程，自觉接受社会监督，全面促进学校食品安全建设再上新台阶。

第六条 组织膳食委员会代表参与检查督导。进一步完善学校食堂管理制度体系，扎实推进食品安全管理工作标准化进程，全面巩固学校食品安全成果，完善膳食委员会代表参与学校食品安全例行检查等制度，根据实际情况确定了检查内容、检查次数力度等，疫情期间检查根据实际情况进行修改并做好防控措施。对膳食委员会代表检查时提出的合理化建议和意见，

学校及时进行采纳和整改。

第七条 学校食堂以学校校长为法定代表人申请办理餐饮服务许可证，具体办理程序和要求按照有关规定执行。

第八条 学校食品安全工作实行校长负责制，校长是学校食品安全第一责任人，分管校长是学校食品安全具体责任人，食堂主任承担食品安全直接责任。学校设置食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，明确相关工作职责，食品安全管理机构及管理人员情况应在食堂餐厅内公示。

第九条 学校组织开展学校食堂食品安全周自查、采取有效措施排除食品安全隐患。学校及时向所在地市场监管局和教育行政部门报告学校食堂食品安全自查情况。

第十条 学校建立食品安全管理制度及岗位责任制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节食品加工操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，校长陪餐制度，食堂安全保卫制度，餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理等制度。

第十一条 学校制定并组织实施管理从业人员食品安全知识培训计划，建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。从业人员每年必须进行健康检查和食品安全知识培训，取得有效健康合格证明和培训证明后方可上岗。从业人员应保持良好的个人卫生习惯。

第十二条 学校食堂加工场所的布局及工艺流程应符合相关规定，加工场所面积应与提供就餐的学生人数和加工经营品种相适应，应分别设置原料储存间、粗加工间、烹调间、餐具

洗刷消毒间和备餐间等场所。

第十三条 学校食堂严格把好采购供应关。完善食品安全追溯体系，保证食品可追溯。做好学校食堂大宗食材定点统一采购工作，学校食堂食材全部采用大品牌、大厂家、大供货商供应，向取得食品生产或流通许可证的生产经营单位采购食品，米、面、油、蛋、肉、奶等大宗食品及原辅材料宜通过公开招标、集中采购、定点采购的方式确定供货商。同时采取发票结账方式，坚决执行财务标准，公对公结账，全面落实食品采购索证索票、进货查验和台账制度，严把源头质量关，杜绝一切不合格食品输入校园。同时还要进一步加强完善对供货商的管理工作。采购查验食品时严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。禁止采购供应下列食品：

(一) 河豚鱼、毛蚶、小海螺等高风险水产品；

(二) 三文鱼、醉虾、醉蟹等生食水产品；

(三) 非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品；

(四) 法律法规规定禁止生产经营的食品、食品添加剂等其他品种。

第十四条 学校食堂加工过程应认真执行《餐饮服务食品安全操作规范》。需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于 70℃。严禁学校食堂加工制作冷荤凉菜，严禁各类学校食堂违规加工制作豆角（四季豆），严禁学校食堂采购、贮存、使用食品添加剂，严禁学校食堂使用非食用物质加工制作食品。

第十五条 烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过 2 小时的，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。供应后多余

的食品应冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，再次利用时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应食用。不得将回收后的食品再次加工销售。

第十六条 学校食堂加工制作的每餐次的食品成品必须留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中存放 48 小时以上。每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

第十七条 餐用具应按规定进行清洗、消毒，消毒后的餐用具应储存在专用的保洁设施内备用，保洁设施内不得存放其他杂物或私人物品。

第十八条 确保饮用水安全。严格落实校园食品安全校长责任制，安排专职人员负责学校用水安全管理，定期检测生活用水水质。加大对学校饮用水设施的投入力度，健全水质送检制度、饮用水污染事件报告制度、饮用水污染事件责任追究制度，制订饮用水污染突发事件应急预案，建立健全饮用水卫生安全管理档案，健全师生生活用水安全保障机制。进一步加强对饮用水卫生安全教育，引导学生养成良好的饮水卫生习惯，增强自我保护意识和能力。

第十九条 推进食堂垃圾分类工作。按照学校统一要求，做好食堂餐厨和废弃油的分类处理，与环卫处签订处理合同，及时清理食堂餐厨和废弃油，同时开展垃圾分类宣传教育。

第二十条 发生学生食物中毒等食品安全事故的，学校应立即组织救治病人，及时报告当地教育行政部门和市场监管局等部门。学校食堂应立即停止供餐活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备设施和现场，按照食

品监督管理部门的要求采取控制措施。积极配合相关部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品。

第二十一条 学校食堂实行食品安全监督量化分级管理制度，严格按照《山东省餐饮服务食品安全监督量化分级和等级公示管理规定》要求达到 A 级学校食堂。

第二十二条 学校与食堂管理人员签订食品安全责任书，明确监管责任人，压紧压实食品安全监管各项责任。

第二十三条 建立学校食品安全责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理，导致学校发生食品安全事故，或发生事故后迟报、漏报、瞒报的，由学校依据有关规定追究相关责任人的责任；对不履行或不正确履行食品安全监督管理职责的人员，依据相关法律法规追究其责任。

第二十四条 本办法由学校安全管理领导小组负责解释。

第二十五条 本办法自印发之日起施行。