

唐山市丰南区教育局文件传阅卡

|                  |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|----|------|------|
| 收文号              | 178                                                                                                                          | 收文日期 | 20240607 |    | 来文单位 | 市教育局 |
| 文 号              | 唐教安<br>【2024】5号                                                                                                              | 密级   |          | 份数 | 紧急程度 |      |
| 文件               | 关于印发《全市教育系统校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治实施方案》的通知                                                                                     |      |          |    |      |      |
| 批<br>示<br>意<br>见 |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |
| 拟<br>办<br>意<br>见 | <div>7/6 11/6 2024.6.7</div> <p>报于顺同志阅。</p> <p>建议：1.请连兴同志、红明同志、长生同志阅示。<br/>2.请后勤办牵头结合计财科、监察室落实。</p> <p>办公室<br/>2024年6月7日</p> |      |          |    |      |      |
| 传<br>阅           | 阅文人                                                                                                                          | 时间   | 阅文人      | 时间 |      |      |
|                  |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |
|                  |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |
|                  |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |
|                  |                                                                                                                              |      |          |    |      |      |

# 唐山市教育局文件

唐教安〔2024〕5号

---

## 唐山市教育局 关于印发《全市教育系统校园食品安全和膳食经费 管理突出问题专项整治实施方案》的通知

各县（市）区、开发区（管理区）教育局，市直院校：

根据工作安排，市教育局制定了《全市教育系统校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治实施方案》，现印发给你们，请结合工作实际，认真抓好落实。





# 全市教育系统校园食品安全和膳食经费管理 突出问题专项整治实施方案

按照工作安排，结合市食安办等六部门正在开展的全市校园食品安全排查整治专项行动，对全市学校（有食堂或实行配餐学校，下同）校园食品安全和膳食经费管理突出问题开展专项整治工作，制定如下实施方案。

## 一、目标任务

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，顺应人民群众对“校园餐”安全健康营养的新要求新期待，紧盯责任落实、资金管理使用、安全卫生管理、配餐运营管理、项目招标投标等关键环节，推动解决一批损害学生饮食安全的具体问题，完善一批监管机制制度，坚决守牢校园食品安全底线，切实回应师生群众关切。

## 二、整治重点

（一）学校食品安全责任落实方面问题。学校食品安全包保责任体系不健全、包保检查走过场，学校食品安全主体责任空转，校长负责制、集中用餐陪餐制度、集中用餐岗位责任制度等执行不严，“日管控、周排查、月调度”制度落实不严格，教育行政部门校园食品安全指导监督责任落实不到位，存在不作为、慢作为、乱作为等问题。（问题清单详见附件1）

（二）营养膳食补助、学生餐费等资金管理使用方面问题。中小学校食堂财务管理不规范、虚列支出、违规白条入账、不按



规定独立核算、降低学生餐食标准、在营养改善计划管理信息系统中虚报就餐人数及天数等问题。（问题清单详见附件2）

（三）学校食堂和校外配餐经营管理方面问题。食堂建设不达标、管理不规范；违规对外承包或者委托经营，存在虚假招标投标，违规确定校外配餐企业、简单外包、以包代管、一包了之；经营或供餐企业无食品经营许可或集体用餐配送资质；学校向食堂承包方或配餐企业摊派费用，师生家长知情权、监督权保障不力等问题。（问题清单详见附件3）

（四）学校食品安全卫生管理方面问题。学校食品食材采购、贮存、加工、供餐等方面不规范、不安全、不卫生，执行从业人员健康管理、晨检制度落实不到位。食品加工操作流程不规范、留样不合规，以及质量把控不合规，鼠类等有害生物防治措施不完善，食堂“互联网+明厨亮灶”不达标，餐饮具清洗消毒不到位等问题。（问题清单详见附件4）

（五）食材入库查验方面的问题。学校食品食材落实索证索票不严格，未按规定进行查验及抽样检测，未建立进货台账以及采购使用高风险食品食材等问题。（问题清单见附件5）

### 三、措施步骤

从2024年5月中旬至10月底，利用5个半月的时间，集中时间、集中精力、集中力量，紧紧围绕“确保师生舌尖上的安全”这条主线，对全市学校食品安全和膳食经费管理方面存在的突出问题进行整治。

（一）自查自纠。5月中旬至6月底，各级各类学校要对照



四项重点工作问题清单，对食品安全和膳食经费管理方面工作进行自查自纠。对存在的问题能整改的要立行立改，不能马上整改的，要建立问题台账，实行销号管理。各级教育行政部门要做好督促和指导工作。

（二）整改落实。7月初至8月底，各级教育行政部门要成立专门的整改领导小组，积极主动联系对接属地市场监管、财政等部门，对所辖学校食品安全和膳食经费管理工作中存在的突出问题，强力推进、集中攻坚。

（三）查漏补缺。9月份，各级教育行政部门要会同市场监管、财政等部门对辖区内学校前一阶段工作进行一次“回头看”。对照问题清单进行查漏补缺、逐一核查。重点看是否存在食品安全和膳食经费管理自查自纠和整改阶段没有发现的问题；重点看发现的问题是否真正得到整改；重点看整改的问题是否存在“死灰复燃”。

（四）巩固提升。10月份，各级教育行政部门和学校要对专项整治工作认真总结，针对发现问题，深入分析根源，举一反三，堵塞漏洞，固化经验做法，健全完善制度，坚决杜绝类似问题再次发生。

#### 四、工作要求

（一）提高政治站位。开展学校食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治是集中整治群众身边不正之风和腐败问题工作的集中体现，是确保广大师生“舌尖上的安全”的重要保障，是提升人民群众教育获得感的具体举措。各级教育行政部门和学校要采



取有力措施，狠抓五、六月，先易后难、压茬推进，确保短时间内整治行动取得明显成效。要聚焦群众反映强烈的突出问题，抓住关键环节，加大工作力度，尽早办成一批群众可感可及的实事。

（二）加强工作统筹。各级教育行政部门和学校要加强对学校食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作的领导，要把此次专项整治工作放在解决群众身边不正之风和腐败问题集中整治工作大盘子里来摆布，进一步加强工作统筹，科学合理安排。此次专项整治工作要与属地集中整治领导小组部署的教育领域相关专项整治相融合，结合前期实践，做好衔接、统筹推进、一体整治。每周四前，各县（市、区）教育行政部门将本周辖区内中小学幼儿园校园食品安全和膳食经费管理突出问题台账报市教育局；每月10日、25日前，市属高校将前一阶段校园食品安全问题台账报市教育局。

（三）强化部门协同。各级教育行政部门要建立部门协调联动机制，协调属地财政、市场监管等相关部门建立定期调度、分析研判、信息共享机制，聚焦突出问题，形成工作合力。

（四）严格工作标准。各学校要严格对照问题清单逐一进行自查自纠，各级教育行政部门要严格按照要求对学校进行督促指导，不得敷衍应付、不得降低标准、不得缺项漏项。

（五）严肃责任追究。市教育局将联合相关部门采取“四不两直”的方式对此次专项整治工作开展情况进行随机暗访，一手抓追责问效、一手抓行政处罚。对发现有工作不认真、态度不端正、原则不坚持，作风疲沓、工作拖拉等情况的，市教育局将视



情况进行约谈和通报批评；情形严重的，根据干部管理权限向相关部门提出党纪政务处分和组织处理建议。对食品经营活动中发现有违规行为的，由相关职能部门按照有关规定进行行政处罚。对发现存在违法违纪情况的，移送相关纪检监察机关核实处理。

市教育局成立了由学校安全工作处、规划财务处、学校后勤中心等部门组成的工作专班，具体指导各地各学校开展校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作。各县（市、区）教育行政部门和市直院校要明确一名联系人负责对接。

联系人：徐永山，学校安全工作处，2801697。

李洪涛，规划财务处，2801590。

高 华，学校后勤中心，2823075。

邮 箱：anquanweishengchu@163.com

- 附件：1. 学校食品安全责任落实方面问题清单
2. 营养膳食补助、学生餐费等资金管理使用方面问题清单
3. 学校食堂和校外配餐经营管理方面问题清单
4. 学校食品安全卫生管理方面问题清单
5. 校园食品安全和膳食经费管理突出问题台账
6. 食材入库查验方面的问题台账
7. 各县（市、区）校园食品安全和膳食经费管理突出问题台账



# 附件 1

## 学校食品安全责任落实方面问题清单

|   |                                                                                                         |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 学校食品安全实行校长（园长）负责制，将食品安全工作纳入学校年度重点工作任务，主要领导每半年至少主持召开 1 次党委会会议，专题研究食品安全问题。分管领导每季度至少主持召开一次工作会议，部署、协调、推进工作。 |
| 2 | 依照法律法规、规章、食品安全标准进行经营，建立并落实学校食堂招标投标制度、校园重大危险源安全包保责任制、晨检制度、餐饮用具洗消制度、大宗食品定点采购制度、食品加工制度。                    |
| 3 | 制定并实行《食堂食品安全岗位责任制和责任追究制》，学校配备专（兼）职食品安全管理人员和营养健康管理人；用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂配备食品安全总监。       |
| 4 | 成立由学生代表、家长代表、教师代表等组成的膳食委员会。                                                                             |
| 5 | 严格落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度并做好详细记录。                                                                         |
| 6 | 按照《餐饮服务食品安全操作规范》规范食品加工制作行为。                                                                             |
| 7 | 严格执行校长陪餐制度（陪餐安排表、陪餐记录表、后厨检查表、饭菜质量评价和整改意见表）。                                                             |
| 8 | 学校应定期组织开展食品安全隐患排查。                                                                                      |



## 附件 2

# 营养膳食补助、学生餐费等资金管理使用方面问题清单

|    |                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 学校食堂要以服务师生为宗旨，坚持“公益性、非营利性”原则，坚持“厉行节约、反对浪费”原则。                                |
| 2  | 学校食堂必须建立健全财务管理制度，加强成本核算。                                                     |
| 3  | 食堂财务要单独核算，独立设置食堂会计账簿，配备专（兼）职会计人员，不得虚列支出、不得白条顶账，严禁将收取的食堂收入存入个人账户。             |
| 4  | 食堂一律实行明码标价，菜品的原料价格必须按照原材料价格进行成本核算，合理确定饭菜价格。在食堂就餐教职员工的伙食费，应与学生同菜同价。           |
| 5  | 与食堂经营管理无关的人员经费和公用经费一律不得在学校食堂支出中列支。                                           |
| 6  | 食堂的结余款（含历年的结余款）不得直接或变相用于发放学校教职职工福利，不得用于学校招待费支出或非食堂经营服务方面的支出。                 |
| 7  | 坚持财务公示制度，每月对食堂采购物品品种、数量、价格等情况进行公示。食堂每日的菜谱、价格应在醒目位置向学生公示。                     |
| 8  | 营养膳食补助资金要设立专门台账，明细核算，确保全额用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐，不得直接发放给学生个人和家长。                  |
| 9  | 全面应用营养改善计划管理信息系统，确保及时准确填报受益人数、就餐天数等信息，杜绝通过虚报人数、天数，套取、冒领营养膳食补助资金。             |
| 10 | 严格落实《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）中关于资金使用与管理有关要求，杜绝违规挪用、克扣截留、贪污侵占营养膳食补助资金。 |



### 附件 3

## 学校食堂和校外配餐经营管理方面问题清单

|    |                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 学生食堂与有毒有害场所及其他污染源保持规定的距离，新建、改建、扩建学生食堂具有相应场所、设施设备，布局合理，符合操作流程。                                                                    |
| 2  | 食品处理区、就餐区或附近配备足够的洗手设施和用品。                                                                                                        |
| 3  | 食品处理区内不设置卫生间。                                                                                                                    |
| 4  | 定期组织食堂管理人员和从业人员就食品安全的有关政策和要求进行培训，特别是上岗前和开学前的培训。                                                                                  |
| 5  | 学校食堂按要求取得食品经营许可证，在食堂显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证。                                                                                           |
| 6  | 引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招标投标等方式公开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。学校应当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与营养健康方面的权利和义务。 |
| 7  | 采取校外供餐的，建立学校校外供餐管理制度，依法依规组织公开招标，并按规定签订合同。                                                                                        |
| 8  | 食品经营监管信息公示栏公示于餐厅等显著位置。                                                                                                           |
| 9  | 严格落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度并做好详细记录。                                                                                                  |
| 10 | 建立健全食品原材料供货企业和学生食堂承包经营企业的引入、监管、考评和退出机制。                                                                                          |



## 学校食品安全卫生管理方面问题清单

|    |                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 所有学生食堂食品原材料由学校统一采购或从指定供货企业采购，严格落实索证索票、进货台账管理。                                                                    |
| 2  | 库房内设置足量存放架，物品存放应离地、离墙在 10cm 以上，通风。无“三无”或过期、变质原料，无禁止物品，库房内不存放无关物品。散装食品存放于密闭容器，标签注明进货日期。                           |
| 3  | 操作间布局合理，按照“生进熟出”的要求，做到从食品原料到成品之间流程不交叉，生熟分开，避免交叉污染。                                                               |
| 4  | 加工场所内外无杂物随意堆放现象，物品摆放有明确的定点区域。生、熟及原料、半成品、成品分开存放。                                                                  |
| 5  | 工具、容器标识（生、熟、荤、素等）完备，不同色标的刀具、砧板等无混用现象。生熟食品、荤素食品加工工具及容器分类存放并有明显标志。                                                 |
| 6  | 动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料分池清洗，并有明显标识。                                                                              |
| 7  | 学校食堂储存食品的冷藏、冷冻柜（库）有明显区分标识，温度计显示正确，符合相应的温度范围要求。                                                                   |
| 8  | 食品添加剂使用公示，落实专店购买、专柜存放、专人负责、专用工具、专柜使用记录，无国家禁用的食品添<br>加剂。                                                          |
| 9  | 场所内不存在苍蝇、老鼠、蟑螂等害虫，食堂与外界直接相通的门、窗采取安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等措施有效防止有害生物侵入。灭蝇灯位置和数量根据餐厅、厨房面积足量配置，灭蝇灯不悬挂在食品加工<br>制作和贮存区域上方。 |
| 10 | 排水道篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距和网眼小于 10mm；挡鼠板使用金属材料制成且高度不低于 60cm。                                                           |
| 11 | 后厨地面平整，无裂缝、无破损、无积水积垢；墙壁平滑，无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢；天花板无破损、<br>无裂缝、无灰尘集聚；有足够的通风和排烟装置。餐厅、后厨通风设施完备，天花板、墙壁干燥。                 |
| 12 | 洗菜池下水管与排水管道密封，通风口、排风扇加装防虫筛网。                                                                                     |
| 13 | 食品半成品、成品和清洁的餐饮具暴露区域上方天花板的材料选用和结构能够避免灰尘散落和冷凝水垂直下<br>落，并有效防止有害生物滋生和霉菌繁殖。                                           |



|    |                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 学校食堂从业人员持有有效的健康证明,定期对食堂从业人员的心理状况进行排查,对有不良行为及思想倾向、精神疾患的,立即调离工作岗位。            |
| 15 | 工作人员按要求每个工作日进行晨检,晨检内容包括体温检测、发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口、佩戴首饰等状况,晨检记录到位。             |
| 16 | 员工不留长指甲,不涂指甲油,不披散头发,佩戴手表、耳环等饰品不外露,保持个人卫生。从业人员按规穿着干净的工作服,佩戴清洁的口罩。            |
| 17 | 餐饮具、食品加工工具定期消毒,消毒记录完整,已消毒和未消毒的餐用具不混放。                                       |
| 18 | 采购正规厂家的清洗剂、消毒剂,清洗剂、消毒剂包装上标识有产品名称、生产厂家和厂址等内容,清洗剂、消毒剂有完整的进货查验记录。              |
| 19 | 餐饮具保洁柜清洁卫生,消毒后餐饮具表面清洁,无附着物,无油渍、泡沫、异味,使用敞开式货架存放餐饮具的,采取必要防护措施,保洁设施内不存放其他物品。   |
| 20 | 设立专人负责食品留样的采集和保管,每餐次的食品成品全部留样,留样容器上注明留样名称、留样时间(月、日、时)、留样克数、留样人员等信息且与留样记录一致。 |
| 21 | 留样柜落实专柜专用、专人专锁并在监控范围,不能用冰箱替代;设置外显示温度计;每个品种的留样不少于125克,留样存放48小时以上。            |
| 22 | “互联网+明厨亮灶”建设情况达标,食堂监控视频图像水平像素数应不少于1920、垂直像素数应不少于1080,帧率不少于25帧/秒,储存时间不少于30天。 |
| 23 | 对食堂食材购进、人员管理、加工操作、清洗消毒、食品留样等重要环节进行图像实时记录,在学生就餐公共区域设置显示屏,并在用餐时间全程开放。         |
| 24 | 餐厨废弃物做到日产日清,交相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人,并做好台账记录。                             |



## 食材入库查验问题清单

|   |                                                                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。              |
| 2 | 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。        |
| 3 | 学校食堂采购食品及原料，应按要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证                                                            |
| 4 | 学校食堂不得采购、使用明令禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品                                                                             |
| 5 | 学校食堂应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行外观查验。                                                                             |
| 6 | 学校食堂应对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。 |
| 7 | 进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不少于 6 个月。                                 |











