

唐山市市场监督管理局  
唐山市教育局  
唐山市公安局  
唐山市财政局  
唐山市卫生健康委员会

文件

---

唐山市市场监督管理局等五部门  
关于转发河北省市场监管局等五部门关于  
印发《常态化开展校园食品安全和膳食经费管  
理监督检查工作机制》的通知

各县（市、区）市场监督管理局、教育局、公安（分）局、财政局、卫生健康局，各开发区（管理区）市场监督管理分局、社会事业管理局、公安分局，市市场监管综合执法局：

现将《河北省市场监管局等五部门关于印发《常态化开展校园食品安全和膳食经费管理监督检查工作机制》的通知》转发给你们，请结合工作实际密切配合，认真贯彻落实。

(本页无正文)



(信息公开类型：依申请公开)

河北省市场监督管理局  
河北省教育厅  
河北省公安厅文件  
河北省财政厅  
河北省卫生健康委员会

冀市监发〔2025〕113号

---

河北省市场监督管理局等五部门  
关于印发《常态化开展校园食品安全和  
膳食经费管理监督检查工作机制》的通知

各市（含定州、辛集市）市场监督管理局、教育局、公安局、财政局、卫生健康委，雄安新区综合执法局、教育局、公安局、财政局、卫生健康局：

为巩固和深化校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治成果，着力破解“校园餐”管理顽瘴痼疾，促进长效常治，

省市场监管局会同省教育厅、省公安厅、省财政厅、省卫生健康委制定了《常态化开展校园食品安全和膳食经费监督检查管理工作机制》，现印发给你们，请结合工作实际，认真贯彻落实。



(信息公开类型：依申请公开)

# 常态化开展校园食品安全和 膳食经费管理监督检查工作机制

为认真贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，持续强化校园食品安全和膳食经费管理，根据中央纪委机关等七部门《关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》（中纪发〔2024〕11号）等要求，结合我省工作实际，建立常态化开展校园食品安全和膳食经费管理监督检查工作机制。

## 一、检查范围

中小学学校（含中等职业学校）食堂（含承包委托经营企业）、校外送餐单位等。其他学校、幼儿园食堂的检查可参照本机制执行。

## 二、检查重点

各地各有关部门通过现场检查、查阅资料等方式，对照监督检查要点表等开展监督检查，严查严管膳食经费管理不规范、招标采购把关不严、围标串标、进货查验制度落实不到位、加工制作过程不规范、营养配餐不达标等问题（检查重点内容详见附件）。

## 三、检查要求

**（一）实施全面排查。**县级各有关部门要定期对辖区内中小学校、校外供餐单位、承包委托经营企业进行监督检查，每学期全覆盖监督检查次数不得少于1次，监督检查的每项内容要有检查人员签字确认，根据检查情况提出巩固提升、立行立改、限期整改等分类管理意见。要对检查整改情况适时开展“回头看”，确保问题整改到位。

**（二）强化随机抽查。**各市、雄安新区有关部门每学期对辖区内各县（市、区）校园食品安全和膳食经费管理监督检查情况进行随机监督抽查，建立工作台账。在集中整治期间监督抽查要覆盖辖区内全部县（市、区）、全部学校类型，监督抽查累计覆盖率不低于本地学校总量的5%。

**（三）开展联合检查。**各地市场监管部门要会同教育、公安、财政、卫生健康等部门，以中小学学校食堂、承包委托经营企业、校外供餐单位为重点，每学期至少组织开展1次联合检查，全面排查问题隐患，通报检查情况。对检查发现的问题隐患，各有关部门要依职责督促及时整改到位。对存在膳食经费管理不规范，使用来源不清、来历不明食品及原料等突出问题的，一律“零容忍、零懈怠”严肃查处，对发现的公职人员或党员干部违纪线索及时移交纪检监察机关，涉嫌串通投标、食品安全犯罪的，依法移送公安机关。

**（四）强化暗访检查。**省级各有关部门要对各地中小学校园食品安全和膳食经费管理监督检查情况进行暗访督查，督促工作落实和问题整改。省市场监管局将会同有关部门组成暗访组，以“四不两直”形式深入一线开展暗访检查，发现问题现场交办、限期整改、适时通报。

#### 四、保障措施

**（一）提高政治站位。**各地各有关部门要高度重视，结合实际细化工作措施、强化工作举措，制定切实可行的实施方案，以强烈的政治责任感和使命感，切实把常态化开展校园食品安全和膳食经费管理监督检查工作抓紧抓实、抓出成效。

**（二）加强组织领导。**各地各有关部门要严格落实食品安全“四个最严”和加强膳食经费管理有关要求，坚持问题导向、底线思维，坚持管理和监管同向发力，定期研究校园食品安全和膳食经费管理相关工作，层层明确、逐级压实校园食品安全主体责任、行业主管和监管责任，坚决守护校园食品安全和膳食经费安全。

**（三）加强联动配合。**各地各有关部门要立足职能、分工合作，加强信息共享和数据分析利用，形成工作合力。要协同推进校园食品安全和膳食经费管理监督检查工作，不断建立完善情况通报、问题整改、线索移送等工作机制，强化行纪贯通和行刑衔接。

- 附件：1. 市场监管部门检查要点表
2. 教育行政部门检查要点表
3. 财政部门检查要点表
4. 卫生健康部门检查要点表

附件 1

## 市场监管部门检查要点表

序号	检查项目	检查内容
1	信息公示	学校食堂（含承包委托经营企业，下同）在经营场所的显著位置悬挂或者摆放合法有效的食品经营许可证，或以电子形式公示。在学校食堂食品经营许可证上标注自营或承包委托情况，特别是以承包委托形式经营的，还需标注承包委托企业名称。
2		学校食堂按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对用餐者有重要影响的日常监督检查结果记录表；公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。
3		学校、学校食堂、校外供餐单位按规定配备食品安全总监、食品安全员，公示任职文件等证明资料。学校食堂、供餐单位应当制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。
4	从业人员健康管理	学校食堂、校外供餐单位制定从业人员健康管理制度。开展每日健康检查（晨检）并做好记录。定期开展从业人员食品安全知识培训并做好培训记录。
5	原料控制	学校食堂、校外供餐单位严格执行食品及原料进货查验记录制度，按要求索取进货查验证明文件，确保货、票相符。现场检查食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。

序号	检查项目	检查内容
6	原料控制	现场检查食品贮存区不存在食品与非食品混放情形；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。
7		学校建立送餐单位、大宗食材供应商评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
8	加工制作过程控制	学校食堂、校外送餐单位应具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。
9		各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味等无异常，必要时进行检测。
10		专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。
11		按规定进行留样（对每餐次食品进行留样，每个品种留样量不少于125克，留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间不少于48小时）。
12		未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

序号	检查项目	检查内容
13	食品添加剂使用管理	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
14	备餐、供餐与配送	备餐场所、备餐人员个人卫生，盛装食品成品的容器符合要求。食品存放温度和时间符合要求。
15		采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。
16		具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。校外供餐单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。
17	场所和设备设施清洁维护	学校食堂、校外供餐单位场所及设施设备布局合理。餐饮经营场所环境保持清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。
18		冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。
19		病媒生物防制措施有效，不存在明显的病媒生物活动迹象，有定期病媒生物防制记录。餐厨废弃物的存放及清理符合要求。

序号	检查项目	检查内容
20	餐饮具清洗消毒	餐饮具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。消毒设施运转正常并能满足消毒需要。使用的洗涤剂、消毒剂符合食品安全国家标准。保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具清洁。
21		由餐饮具集中消毒服务单位提供统一消毒或配送餐饮具服务的学校，要严格审查其消毒资质和能力，每批次索取并留存消毒合格证明。
22	食品安全管理	学校食堂有食品安全事故处置机制。
23		建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，自查频次和内容符合规定，有自查记录。
24		校外供餐单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。

附件 2

## 教育行政部门检查要点表

序号	检查项目	检查内容
1	学校主体责任落实	分别在暑假放假前和秋季开学后一个月内，面向师生和家长分别组织开展一次食品安全满意度测评。
2		校长分别在暑假放假前和秋季开学后一个月内，在食堂召开一次现场办公会，实地查看了解食品安全工作情况、解决问题、部署工作。
3		严格落实学校相关负责人陪餐制度，秋季开学第一周，校长身体力行，陪好开学第一餐。
4		健全学校食品安全和膳食经费管理制度。
5		建立健全校园膳食监督家长委员会。
6		维修改造不符合安全和卫生标准的食堂。
7		畅通食品安全投诉、举报渠道。
8	食堂经营	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。
9		以招投标等方式公开选择餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。
10		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。

序号	检查项目	检查内容
11	人员管理	定期开展食堂管理及从业人员培训
12	食材采购	建立大宗食材公开招标、集中定点采购制度，供应企业评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对大宗食材供应企业食品安全状况进行现场评价，严把食材供货关，有条件的学校，蔬菜应当天配送，肉类全部确保新鲜。
13		学校食堂禁止采购、使用超过保质期的食品、食品添加剂。
14	进货查验与索证索票	建立“双人或多人联检”查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体监督，详细记录（含照片或录像），公开透明。
15		采购原材料应索取产品合格证以及同批次检验（测）报告。
16		进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期满后6个月；无明确保质期的，保存期限不少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。
17	原料贮存	根据原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或贮存场所以及贮存设施，配备冷冻、冷藏设施。
18		冷藏（冻）设施正常运转，配备温度显示装置，确保贮存条件。
19	加工制作	学校食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

序号	检查项目	检查内容
20	陪餐	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。
21		陪餐人员应随同学生一起就餐，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。
22	有害生物 防制	按要求规范配备“三防”设施，并能够有效发挥作用。
23		定期开展食堂内外环境病媒生物防制。

附件 3

## 财政部门检查要点表

序号	检查项目	检查内容
1	膳食经费管理	建立健全膳食经费管理制度。
2		严格规范财务管理和会计核算，加强伙食费收缴账户管理，建立健全资金管理使用负面清单。
3		定期（每学期至少一次）公开食堂收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。
4		是否存在设立“小金库”、公款私存，虚报冒领、违规挪用、克扣截留、贪污侵占膳食经费等情况。
5	营养膳食补助资金管理	实施营养改善计划的学校设立营养膳食补助资金专门台账。
6		营养膳食补助资金全额用于为学生提供营养膳食，严禁超范围支出。
7		近五年接受过营养膳食补助资金审计、财会监督的学校，是否完成相关问题整改。

附件 4

## 卫生健康部门检查要点表

序号	检查项目	检查内容
1	营养指导和配餐	学校食堂或校外供餐单位应配备至少 1 名有资质的专(兼)职营养指导人员, 开展健康教育, 指导采购、加工, 制定食谱。
2		学生餐相关从业人员每年应定期接受食品安全与营养健康方面知识、技能培训。
3		学校食堂或校外供餐单位应建立盐、油、糖等调味品消耗台账, 厨师进行低盐、少油、低糖菜品制作培训。
4		学校食堂或校外供餐单位应编制一周带量食谱, 公示并定期更换。
5	科普宣传	学校依规配合属地卫生健康部门, 开展食品安全风险监测和营养监测、营养健康和食源性疾病预防指导等工作。
6		学校校园和食堂相对固定版面张贴或摆放营养健康、食品安全宣传资料。

---

河北省市场监督管理局办公室

2025年7月30日印发

---