

# 新密市教育体育局办公室文件

新密教体办〔2016〕44号

---

## 新密市教育体育局办公室 关于印发餐饮公司托管学校食堂 管理办法的通知

各乡镇、办事处中心校，局属各学校：

《新密市餐饮公司托管学校食堂管理办法》已经局办公会议研究通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。

2016年6月30日

# 新密市餐饮公司托管学校食堂管理办法

## 第一章 总则

第一条 为进一步加强我市餐饮公司托管学校食堂食品安全监督管理，规范餐饮公司经营行为，保障师生饮食安全，防止食物中毒或其他食源性疾患等食品安全事故发生，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》等规定，结合我市实际，制定本办法。

第二条 本办法所称餐饮公司托管学校食堂（含幼儿园食堂、民办学校食堂），是指为学生（含教职工）提供就餐服务，按要求具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

第三条 本办法适用于餐饮公司托管全市各级各类中小学校和幼儿园食堂。

## 第二章 餐饮公司职责

第四条 餐饮公司须具备托管经营学校食堂的营业执照等合法资质，按照食品安全相关法律、法规及规章和本办法的要求从事供餐活动。

第五条 餐饮公司须具备一定的抗风险能力。餐饮公司托管就餐人数不足 500 人的食堂，注册资金需在 10 万以上，托管就餐人数 500-1000 人食堂，注册资金需在 50 万以上，托管就餐人数 1000-2000 人食堂，注册资金需在 100 万以上，托管就餐人数 2000 人以上食堂，注册资金需在 200 万以上。

第六条 餐饮公司食品安全管理制度应包括以下内容：

- （一）从业人员健康管理和培训管理制度；
- （二）加工经营场所及设施设备的清洁、消毒制度；
- （三）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；
- （四）食品留样制度；
- （五）食品原料储存制度；
- （六）食品粗加工、食品烹饪等关键环节工作制度；
- （七）餐厨废弃物处置制度；
- （八）投诉处理制度；
- （九）餐饮食品安全突发事件应急处置预案；
- （十）其他食品安全管理制度。

第七条 餐饮公司应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求采购、加工和储存食品原料，并做好食品留样和餐用具清洗消毒。

第八条 餐饮公司应在就餐场所醒目位置公示其营业执照、餐饮服务许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度及食堂等级量化分级评定信息，严禁涂改或遮盖。

第九条 餐饮公司应制订食堂从业人员餐饮食品安全知识培训计划，组织从业人员进行健康检查和食品安全知识培训，原则上每年应接受不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训。

第十条 餐饮公司从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)基本要求：

(一)在上岗前应取得健康证明，并每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查；

(二)应按照培训计划和要求参加餐饮食品安全培训，合格后方能上岗；

(三)应具备良好的个人卫生习惯，处理食物前必须洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指或其他饰品加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为；

(四)凡是患有有碍食品安全疾病(痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病和活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病)的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十一条 餐饮公司应安排每日对从业人员进行晨检。发现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全疾患的从业人员，应立即调离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的疾患治愈后，方可重新上岗，调离、返岗情况应详细记录。

第十二条 餐饮公司禁止采购供应下列食品：

非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟食制品；

田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品；

法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等。

第十三条 餐饮公司严禁采购、储存、使用亚硝酸盐，严禁使用非食用物质加工制作食品，严禁将回收的食品再次加工销售，严禁违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品，严禁加工制售凉菜。加工制作豆浆应烧熟煮透，防止假沸。

第十四条 餐饮公司应每周组织开展不少于一次的内部自查，对发现的食品安全问题应详细记录，及时报告、反馈、整改和复查，并建立相关记录上报学校。

第十五条 餐饮公司应积极开展“明厨亮灶”活动，举办“厨房开放日”，邀请人大代表、政协委员、媒体记者、学生代表或家长代表对学校食堂食品安全状况进行检查和评议，采纳合理化建议。“明厨亮灶”活动应有开展情况及整改情况记录。

### **第三章 学校管理职责**

第十六条 学校的法定代表人为学校食堂食品安全工作的第一责任人，对学校的食品安全工作负总责。

第十七条 学校食堂的《餐饮服务许可证》应由学校及其法定代表人申请办理。未取得餐饮服务许可证的，不得从事供餐活动。

第十八条 学校必须与餐饮公司签订合法的《学校食堂委托经营协议》，并将保证餐饮食品安全作为协议的重要内容。严禁

甩手托管和变相甩手托管。严禁将学校食堂承包给个人。

第十九条 学校要建立学校食堂餐饮食品安全岗位责任制，设立由学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人组成的学校食堂食品安全管理机构。每周组织人员对餐饮公司食品安全管理及运营情况进行检查，对发现的食品安全问题应详细记录、督促整改，并建立相关记录；对发现的重大食品安全问题，应及时报告食品药品监管部门和教育行政部门。

第二十条 学校要保证学校食堂的场所布局及设施设备符合《餐饮服务许可审查规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》规定的要求，保证食堂正常运营的良好环境，配合餐饮公司改善食堂设施设备，不允许餐饮公司投入食堂固定资产。

第二十一条 学校要建立健全各项餐饮食品安全管理制度，并确保制度落实；组织开展从业人员食品安全相关知识培训；落实食品药品监管部门或教育行政部门提出的整改意见。

第二十二条 学校须配备专职食品安全特派员，学校食品安全特派员应当履行下列职责：

（一）负责学校食堂食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录管理；

（二）负责学校食堂场所环境卫生管理；

（三）负责学校食堂食品加工制作设施设备清洗消毒管理；

（四）负责学校食堂人员健康状况管理；

（五）负责学校食堂加工制作食品管理；

（六）负责学校食堂食品添加剂贮存、使用监督管理；

(七) 负责学校食堂餐厨垃圾处理管理；

(八) 有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他食品安全管理职责。

第二十三条 学校要严格落实校级领导陪餐制，学校领导轮流每人每日每餐在学校食堂陪餐，并做好陪餐记录。学校领导陪餐时，要了解学校食堂运行情况，负责排查当天食堂食品安全隐患并提出整改要求，对当餐食堂饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，征求就餐学生的意见建议，及时发现和解决食堂管理与食品安全方面存在的问题。

第二十四条 学校应成立由学生(或学生会)代表、家长代表和教师代表等人员组成的餐饮食品安全第三方监督组织，建立自我监督、第三方监督和监管部门监督的互联互通平台，积极推进社会共治。

#### 第四章 教育行政部门职责

第二十五条 教育行政部门应加强对餐饮公司和学校的管理，尤其是学校食堂委托餐饮公司经营协议签订工作的管理。严格学校食堂托管期限的监管，按学年为单位，每一轮经营权有效期限为三年，托管经营合同一年一签。学校食堂托管必须经过市教体局审查备案，上交托管协议和承诺书等材料。

第二十六条 教育行政部门定期开展学校食堂餐饮食品安全督导检查，对督查过程中发现的问题提出改进意见并督促落实，将学校食堂餐饮食品安全纳入到对学校的综合考评，并作为重要考核指标。

第二十七条 教育行政部门应建立餐饮公司托管学校食堂信用评价体系，对因食品安全问题被学校解除委托经营协议的餐饮公司及主要负责人，应将其纳入“黑名单”。

第二十八条 教育行政部门应建立餐饮公司托管学校食堂工作年度综合考评机制，对已备案并委托经营的学校食堂每学期考评一次，评出优秀、良好、合格、不合格等次，向全市予以公布。

第二十九条 教育行政部门应建立餐饮公司托管学校食堂退出机制，餐饮公司在经营学校食堂过程中，存在以下情况的，学校应与其解除委托经营协议：

(一)经教育行政部门考评连续两次不合格的；

(二)经教育行政部门或食品药品监管部门现场检查，认定存在严重食品安全隐患且拒不整改或整改不到位的；

(三)食品质量、服务质量和工作质量差，师生满意率低于80%的；

(四)由于管理不善等原因而发生学校不稳定群体事件、安全事故的；

(五)发生食品安全事故的。

第三十条 本办法自下发之日起执行。