

寿县教育体育局

关于做好 2023 年春学期学生营养改善计划 实施工作的通知

各学区管理中心，相关县属学校：

本学期 2 月 6 日（正月十六）开始供餐。根据省学生营养办相关文件规定，结合我县实际，现对春学期学生营养改善计划实施工作提出以下要求，请各学区和学校遵照执行。

一、规范食堂餐饮服务管理

1. 明确服务方式。继续履行《寿县 2022-2023 学年度营养改善计划公办学校食堂餐饮管理服务协议书》，由中标供应商自聘食堂工人，签订用工合同，为全县公办学校营养餐食堂提供加工制作等餐饮管理服务。各学区及相关县属校要积极与中标供应商对接，确保 2 月 5 日（正月十五）之前把食堂餐饮服务管理人员安排落实到位，食堂卫生打扫干净，确保 2 月 6 日（正月十六）安全、平稳、顺利供餐。

2. 明确服务内容。由中标供应商依据协议书或合同履行用工职责，为学校食堂合理配备餐饮管理服务人员，认真执行食品原料出库后各项管理制度，扎实做好食品原料出库后的接收、储存、清洗、加工制作、留样、发放、垃圾入桶、卫生管理等日常服务，餐厨器具及食堂设施设备的清洗、消毒、存放及保洁，食堂防火、防盗、防投毒、防鼠、防蚊蝇及环境卫生等工作。

3. 明确服务经费。食堂餐饮服务管理经费由县教体局根据供应商的中标（成交）金额，按月按比例支付给供应商，由供应商按月支付给自聘的食堂工人，并确保聘用人员劳务报酬不低于寿县现行最低工资或钟点工工资标准的相关规定。服务经费包含食堂工人工资、食宿、保险、税费、交通、加班补助、服装、鞋帽等所有费用，在合同履行期间和合同期满后采购方不再承担任何费用与用工责任。食堂使用的锅碗瓢勺、洗洁精、垃圾桶、扫帚、拖把、餐巾纸等低值易耗品由学校负责购买。食堂工人所用的工作服、工作帽、手套、胶靴、口罩等低值易耗品由餐饮管理服务供应商负责购买。

4. 明确管理责任。学区及学校对食堂供餐负总责，履行食堂监管责任，督促供应商认真履行合同，遵循食堂操作规范，严格执行带量带价食谱、食材储存、加工制作、食品留样、食品供应、餐器具消毒、垃圾废弃物入桶、明厨亮灶、食堂资产管理等制度，确保食堂餐饮管理服务规范运营，让学生吃上安全、热乎、可口的饭菜。

5. 明确资料建档。从 2023 年春学期开始，各学区及学校要按照淮南市市场监管局、淮南市教育体育局要求，统一使用 14 类查验记录表格，表格由学区管理中心负责打印装订成册，在开学前发放给学校记录建档。

由学校负责记录的表格有：（1）学校食品安全风险隐患问题自查清单；（2）餐饮从业人员培训、考核记录表；（3）学校负责人陪餐记录表；（4）食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表；（5）杀虫剂、设备等非食品类产品进货查验记录表；（6）餐厨废弃物处置记录；（7）杀虫剂和杀鼠剂等有害物质的使用记录；（8）运输过程相关信息记录表。除此之外，学校还要负责制定并记录食堂食品原料出入库记录表、午间值班记录表、实名制签领表等。

由食堂餐饮管理服务供应商（食堂工人）负责记录的表

格有：(1) 餐饮从业人员健康管理信息表；(2) 餐饮从业人员晨检记录表；(3) 食品留样记录表；(4) 食品添加剂使用记录表；(5) 设施设备定期清洗消毒、维护、校验记录；(6) 餐饮（用）具消毒记录。

二、规范食品原料采购管理

1. 落实食材集中采购。各校食堂用的大米、食用油、生鲜类食品及佐料，一律由县教体局招标确定的供应商实施集中采购配送，严禁学校擅自从市场上采购食材。

(1) 采购依据：中标供应商依据学区管理中心制定的带量带价食谱实施集中采购配送。

(2) 资金来源：中央直达资金（5 元/天/生）和学生自理伙食费（2 元/天/生）。

(3) 采购单价：米油食品采购单价按中标供应商投标报价执行。生鲜类食品及佐料采购单价，由县教体局负责采集公示，每周公示一次，由学区管理中心及时发布给各校执行。各校要以县教体局规定的采购单价为依据，填写相关单据，严禁擅自变更采购单价或采购物品。

(4) 税务发票：各类食材采购的税务发票等票据须由教体局招标确定的供应商按月开具给各个学校。学区及学校要按月向供应商索取相关税务发票，建立健全食堂账簿，食堂账簿里每月税务发票后面须附采购清单、相关价格公示文件复印件。

(5) 采购类型：分为统一采购（利用中央直达资金采购）和追加采购（利用学生自理伙食费采购）。

(6) 统一采购量：大米初中生 120 克/天，小学生 90 克/天；食用油 15 毫升/天/生；米油每天统一采购资金的余额，须全部用于每天生鲜类食品及佐料采购。

(7) 追加采购量：由学区及学校根据学生自理伙食费 2 元/天/生及实际需求，确定采购品种和采购量。

(8) 采购资金支出标准：每生每天应在 5-7 元之间，不低于 5 元，也不能超出 7 元。2023 年 1-12 月统一采购的资金，须利用预拨下去的 2023 年中央直达资金支付给供货商。各学期追加采购的资金，须利用对应学期学生自理的伙食费支付给供货商。

(9) 食材签收：各校在签收食品时，要严把食品原料品牌关、质量关，采购的干货须是预包装食品，不得采购散装干货。如果发现所供食品品牌与供货商投标承诺的品牌不符，或发现食品原料存在质量问题，学校要现场拒收并据实上报，供货商须及时予以解决。

(10) 上报结果：各学区（含相关县属学校）要坚持“当日记、当周清、当月结”原则，按照学生营养改善计划进展情况表及月汇总表相关要求，每月及时上报 2023 年中央直达资金和学生自理伙食费支出情况，并确保数据准确无误，经得住各方审计。

2. 加强食品贮存管理。学校食堂应按照保证食品安全的要求贮存食品原料，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品原料及食品。贮存的干货食品，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分类存放，做到生熟分开、荤蔬分开。食品库房不得存放非食材类物品。严禁有毒有害类物品进入学校食堂。

3. 执行出入库管理制度。学校要制定食品原料出入库记录表，健全食堂出入库台账，食品原料、添加剂及相关产品出入库必须由专人负责，签字确认。严格出入库的检查验收，严禁变质、过期食品出库、入库。出库食品做到先进先出、先购先用。规范填写出入库登记表，保障食材使用的合理性

和成本核算的准确性。

4. 及时支付采购资金。各校大米、食用油、生鲜类食品及调味品采购资金，均由学区管理中心负责支付。各学区或县属学校须在月报后一周之内及时把采购款支付给供货商，不得拖延支付。凡拖延支付采购款，被财政平台跟踪监测出受到通报，或影响资金安全，或违反合同规定造成纠纷的，县教体局将依法依规追究相关责任人责任。

三、规范伙食费收支管理

1. 科学制定带量带价食谱。各学区要严格履行膳食委员会职责，由学区管理中心原则上按照 7 元/天/生标准，统一制定带量带价食谱采购食品原料，严禁由供货商代替学区制定带量带价食谱。带量带价食谱要把国家膳食中央直达资金（每生每天 5 元）和学生缴纳的伙食费（每生每天 2 元）全部纳入大米、食用油、生鲜类及调味品原料集中采购，确保国家膳食中央直达资金和学生缴纳的伙食费足额“吃”到学生嘴里，杜绝各种形式的克扣、截留、挤占和挪用。带量带价食谱要确保食品优质、营养均衡、成本合理，做到一日一谱，一周内不重样，每日食谱在“一荤两素一汤”以上，米饭不限量供应，并提前在学校公示栏里带量带价公示。

2. 强化学生伙食费管理。学生自理“X”部分伙食费，学校采取预收方式，按学期收取，每学期按 100 天计算，收取标准每生每天 2 元；每学期于学校开学后 20 日之内完成收缴工作，以学区管理中心、县属学校为单位，汇总上缴至县国库支付中心统管账户。中途转入的学生伙食费，学校要据实统计费用，于学期结束前 20 日之内完成收缴工作。学生自理伙食费须全部用于学生伙食，凭正规票据支出，杜绝各种形式的克扣、截留、挤占和挪用。学校在期末要坚持多退少补原则，对学生自理部分的伙食费进行结算，剩余伙食费须在学生离校前退还给学生本人或学生家长（上学期因疫

情没有来得及结算的学校，须在收取本学期伙食费前完成结算及剩余伙食费退返工作后再收取，不得结转）。

3. 规范陪餐人员、食堂工人及教职工餐费管理。学校负责人陪餐、食堂工人及教职工在营养餐食堂就餐，餐费一律由个人自理；须与学生同菜同饭同价，餐费与学生伙食费同步收取，收取标准每人每餐 7 元。学校负责人陪餐、食堂工人及教职工就餐餐费，一律于学校开学后 20 日之内完成收缴工作，以学区管理中心、县属学校为单位，汇总上缴至县国库支付中心统管账户。中途增加的食堂工人及教职工就餐餐费，学校要据实统计费用，于学期结束前 20 日之内完成收缴工作。餐费主要用于补充伙食不足，由学校凭正规票据支出，期末学校坚持多退少补原则，对餐费进行结算。

四、做好安全管理工作

1. 自主经营营养餐食堂。农村义务段营养改善计划食堂应以改善学生营养、增强学生身体素质，促进学生健康成长为宗旨，坚持“公益性”、“非营利性”的原则，由学校自主经营，统一管理，封闭运营，不得对外承包。

2. 落实校长负责制。校长是学校食堂安全工作第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。要建立由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理。重大开支和重要事项，由集体讨论决定。要落实岗位责任制，切实做好定岗、定责工作，合理配置人员，明确岗位职责，关键岗位应定期进行轮换。

3. 落实学校负责人陪餐制。制定学校负责人轮流陪餐值班表，由校长等班子成员（每天 1 人）轮流在食堂陪餐。每天就餐前，陪餐人员须提前 30 分钟进入食堂，检查食品卫生和饭菜质量，就餐饭菜须与学生饭菜完全一样，确定无问题后方可让学生食用，并做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。学校负责人陪餐餐费自理。

4. 落实午间值班制。学校要制定午间值班岗位职责制度及午间值班记录表。由当天陪餐学校负责人兼任午间值班带队领导，填写午间值班记录表。每个班级午间需安排 1 名教师值班（可根据学校情况合理安排值班人员）。午间值班人员和值班带队领导的工作量，每天可折合成 1-2 节课时，每天课时工资总金额不得低于 7 元，相关经费从 30% 奖励性绩效工资中列支。

5. 加强食品留样管理。学校食堂应对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

6. 强化食堂卫生管理。学校要加强餐用具清洗与消毒监管，严格按照操作规范要求对餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具等进行清洗消毒，并做好消毒记录。要加强环境卫生管理，定期清洁大锅灶、抽油烟机、蒸饭车等设施设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘；定期清洁就餐区的空调、排风扇等设施或物品，保持空调、排风扇洁净。加强就餐场所管理，餐厅应设置洗手池，配备洗手液，严格执行餐前洗手，就餐场所及设备设施要定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑。

7. 建立健全食堂账簿。各校要按照《安徽省教育厅关于印发〈安徽省农村义务教育学生营养改善计划学校食堂会计核算办法（试行）〉的通知》（皖教秘〔2021〕215 号）等文件规定，建立健全食堂账簿，确保账实相符、月度收支基本平衡。食堂各类食品原料及佐料支出票据，须凭县教体局招标确定的相关供货企业提供的税务发票支出，严禁白条或不

符合要求的票据入账。为规范食堂账簿管理，学区管理中心可通过公开招标方式，招标有资质的代账公司为学校食堂分月建账。学生数在 200 人以上的学校，每年代账公司建账费不超过 4000 元；学生数在 200 人以下的学校，每年代账公司建账费不超过 2000 元，相关经费从学校公用经费中列支。

8. 做好审计问题整改工作。审计公司已经把 2021 年春季学期-2022 年春季学期食堂财务审计报告送达各单位。各学区及学校要针对审计报告反馈的问题及意见建议，成立工作小组，制定整改方案，召开专题会议，部署问题整改工作，确保问题整改到位，确保食堂账簿合法合规。各学区及相关县属学校须在 3 月 31 日前把“2021 年春季学期-2022 年春季学期食堂财务审计问题整改报告”送达县教体局营养办。

9. 强化实名制签领管理。学生实名制签领表是学校认定就餐人数、申领膳食补助资金的原始依据，各校要认真履行学生实名制签领手续，不得代签、包签，严禁弄虚作假套取国家膳食补助资金。各校要按照县教体局统一制定的实名制签领表，每周在周五午餐后组织学生集中填写签领表。对自动放弃就餐的学生，学校必须与学生家长履行自动放弃营养餐手续，长期保管好相关资料。学生因病因事请假不能在食堂就餐，须提供请假条，学校要做好记录并收存请假条。

10. 落实互联网监管。各校每天早晨要把食堂“明厨亮灶”设施设备打开，以便学区管理中心、县教体局借助“互联网+明厨亮灶”设施，时时监察各校食堂加工制作等运营情况，实现营养餐食堂管理互联网化、智能化、可视化。

11. 规范处置应急事件。凡使用液化气或天然气作食堂燃料的学校，都要按照安全生产相关文件要求，安装燃气报警装置，确保燃气瓶与灶具隔离放置。各校要制定学生营养改善计划食品安全应急预案，建立食堂集中用餐食品安全应急管理 and 突发事故报告制度，发生食品安全事故或者疑似食

品安全事故时，要按照相关文件规定规范处置。

五、抓实宣传教育及营养监测工作

1. 强化宣传教育。各校要深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为重要指示精神，举办主题班会、主题辩论赛、演讲比赛、节粮教育图片展、健康饮食科普讲座等活动，持续开展“光盘行动”，严格落实国家教学计划规定的健康教育时间，普及营养科学知识，教育引导学生深刻认识粮食安全重要性，树立“节约光荣、浪费可耻”意识，弘扬节俭风尚，从思想上自觉养成节约光荣的好习惯，从行动上自觉养成摒弃浪费的好行为。

2. 做好营养监测。各学区要认真指导常规监测学校紧密结合学生体检、学生体质健康监测等工作，做好相关监测指标的调查收集，提高监测数据质量，按时进行数据汇总并及时上报教育、卫生健康部门，为科学评价营养改善计划实施对学生营养健康状况改善的效果提供依据，切实增强学生营养改善计划工作的针对性和有效性。

