

“校园餐”政策文件汇编

渭南市教育局
2025年8月

前 言

党中央、国务院高度重视青少年健康成长。

为了深入贯彻习近平总书记关于持续整治群众身边腐败和作风问题的重要指示精神、关于食品安全“四个最严”要求，深入推进中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，市“校园餐”专项整治工作专班将近年来中、省、市有关“校园餐”和营养改善的政策文件汇编成册。本手册共分为“校园餐”政策文件、营养改善政策文件、组织机构和部门职责、膳食营养标准和技术规范、食材采购管理、膳食经费管理、校园食品安全管理、“校园餐”监督管理八章。

希望各县、校相关业务负责同志，认真学习研读，依据政策规范开展工作，努力提升学校食堂供餐质量和管理水平，切实保障广大师生在校饮食安全和营养健康，努力将我市的“校园餐”打造成学生、家长、社会、组织满意的“放心餐”“营养餐”“幸福餐”。

渭南市“校园餐”专项
整治工作专班
2025年8月

目 录

第一章 “校园餐”政策

- 1.1 2024 年教育部办公厅《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》（教体艺厅函〔2024〕39 号）……………第 1 页
- 1.2 2025 年国家市场监督管理总局《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（第 98 号令）……………第 27 页
- 1.3 2025 年陕西省教育厅等九部门《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》（陕教规范〔2025〕1 号）……………第 37 页
- 1.4 2025 年渭南市教育局等十部门《渭南市中小学幼儿园集中用餐管理办法（试行）》（渭教发〔2025〕32 号）……………第 53 页

第二章 营养改善政策

- 2.1 2022 年教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知（教财〔2022〕2 号）……………第 69 页
- 2.2 2023 年陕西省教育厅等六部门关于印发《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》的通知（陕教规范〔2023〕4 号）
……………第 93 页
- 2.3 2024 年陕西省财政厅 陕西省教育厅《关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划补助资金管理工作的通知》（陕财办教〔2024〕7 号）……………第 121 页
- 2.4 2024 年渭南市教育局等六部门关于印发《渭南市农村义务教育学生营养改善计划实施细则》的通知（渭教发〔2024〕39 号）
……………第 125 页

第三章 组织机构和部门职责

- 3.1 2025 年渭南市教育局《关于成立中小学“校园餐”管理领导小组的通知》（渭教发〔2025〕11 号）……………第 155 页
- 3.2 2025 年渭南市校园餐整治工作专班《渭南市中小学“校园餐”管理部门责任清单》……………第 159 页

第四章 膳食营养标准和技术规范

- 4.1 2017 年《学生餐营养指南》（WS/T554-2017）……………第 163 页
- 4.2 2021 年《陕西省小学生营养配餐技术规范》……………第 175 页
- 4.3 2021 年《陕西省中学生营养配餐技术规范》……………第 212 页

第五章 食材采购管理

- 5.1 2025 年教育部、市场监管总局《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》（教体艺厅函〔2025〕30 号）……………第 245 页

第六章 膳食经费管理

- 6.1 2025 年教育部、国家发展改革委、财政部《关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的通知》（教财〔2025〕1 号）……第 257 页
- 6.2 2025 年陕西省教育厅 发改委 财政厅《关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的通知》……第 265 页
- 6.3 2025 年渭南市教育局、发改委、财政局《关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的通知》（渭教财〔2025〕8 号）……第 273 页

第七章 校园食品安全管理

- 7.1 2022 年教育部办公厅《关于加强学校校外供餐管理工作的通知》（教体艺厅函〔2022〕27 号）……第 283 页
- 7.2 2024 年国家市场监管总局办公厅 教育部办公厅《学校食堂和校外供餐单位复用餐饮具清洗消毒工作指引》……第 287 页
- 7.3 2025 年国务院食安办、教育部、公安部、国家卫生健康委、市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》……第 295 页
- 7.4 2025 年教育部体卫艺司《关于中小学校长校园食品安全管理应知应会 20 条的通知》（教育体艺司〔2025〕1 号）……第 303 页
- 7.5 2025 年中共中央办公厅、国务院办公厅《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》……第 307 页
- 7.6 2024 年渭南市食安办 教育局 卫健委 市场监管局《关于在全市推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式的通知》（渭食药安办发〔2024〕25 号）……第 315 页
- 7.7 2025 年渭南市教育局、市场监管局《学校食品安全总监和食品安全员配备及管理办法》的通知（渭教发〔2025〕34 号）……第 339 页
- 7.8 2025 年渭南市市场监管局、教育局《渭南市学校食堂常见食材食品负面清单》（渭市监发〔2025〕136 号）……第 343 页

第八章 “校园餐” 监督监管

- 8.1 2024 年教育部办公厅《中小学校园膳食监督家长委员会工作办法（试行）》（教基厅函〔2024〕33 号）……第 347 页
- 8.2 2024 年陕西省市场监管局、教育厅《陕西省校园食品安全（食堂）即诉即办工作指南（试行）》（陕市监发〔2024〕506 号）……第 355 页
- 8.3 2024 年渭南市教育局《关于进一步规范全市中小学（幼儿园）食堂信息公开公示工作的通知》……第 363 页
- 8.4 2025 年渭南市教育局《关于进一步做好中小学“校园餐”管理专项整治群众监督举报问题办理的通知》……第 372 页
- 8.5 2025 年渭南市教育局《关于印发责任督学入校督导校园餐管理工作实施方案的通知》（渭教督〔2025〕3 号）……第 377 页
- 8.6 2025 年渭南市教育局《渭南市教育局领导调研督导“校园餐”工作办法（试行）》（渭教发〔2025〕29 号）……第 385 页

教育部办公厅关于印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》的通知

教体艺厅函〔2024〕39号

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局：

为切实落实食品安全“四个最严”的要求，纵深推进全国中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，进一步加强中小学校园食品安全和膳食经费管理，教育部制定了《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，聚焦关键领域和薄弱环节，细化操作流程和规范标准，进一步提升校园食品安全和膳食经费管理规范化、精细化、科学化水平，确保校园食品安全。现印发给你们，请指导本地各级教育行政部门和所有中小学校认真贯彻落实，对照工作指引的各个环节完善整改，严格遵照执行。

教育部办公厅

2024年11月11日

中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引

前 言

党中央、国务院高度重视青少年健康成长。习近平总书记多次强调要“落实健康第一的教育理念”“确保学生在学校学、住、吃都安全，让家长放心”，近期在青海考察调研时又提出校园餐应“卫生、安全、可口、营养健康”的殷殷嘱托。中小学校食品安全管理工作关系学生身心健康，关系家庭幸福与社会和谐稳定。保障学校食品安全和营养健康是深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求的基础基本，是践行以人民为中心的发展理念、不断满足师生对美好生活向往、办好人民满意教育的必然要求。

为进一步规范中小学校园食品安全和膳食经费管理，指导各级教育行政部门和中小学校全面、准确落实学校食品安全和膳食经费管理有关法律法规和政策要求，教育部组织编写了《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，梳理和盘点中小学校园食品安全和膳食经费管理重点内容和关键环节，强化政策解读和实操指导，提高各地和学校对政策制度和管理要点把握的精准化程度，提升各级教育行政部门和中小学校食堂及食品安全管理人员、从业人员的素质和能力，切实保障广大师生在校饮食安全和营养健康，持续增强广大师生和家长的获得感、幸福感、安全感。

编 者

2024年11月

目 录

第一章 食品安全管理

一、 责任落实

（一） 学校主体责任

（二） 教育行政部门责任

二、 食堂场所流程布局

（一） 食堂建筑

（二） 食品处理区

（三） 辅助区

三、 食堂设施设备配备

（一） 原料贮存设施

（二） 清洗消毒和洗手设施

（三） 有害生物防治设施

（四） 给排水设施

（五） 卫生间

四、 食堂管理关键环节

（一） 信息公示

（二） 食材采购

（三） 进货查验与索证索票

（四） 原料贮存

（五） 加工制作

（六） 原料及成品配送

（七） 人员管理

（八） 添加剂管理

（九） 食品留样

（十） 清洗消毒

★ 第一章 “校园餐” 政策 ★

（十一）环境卫生

（十二）餐厨废弃物处置

（十三）特殊食品和过敏原控制

五、食堂承包（委托）经营及校外供餐管理

（一）食堂承包（委托）经营

（二）校外供餐管理

第二章 膳食经费管理

一、一般要求

二、营养改善计划经费管理

第三章 纪法责任

一、食品安全管理类

二、膳食经费管理类

参考文献：

第一章 食品安全管理

一、责任落实

（一）学校主体责任

1. 学校应明确食品安全管理机构，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。

2. 学校应建立并不断完善食材采购、进货查验、食品加工制作、食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、清洗消毒、餐厨废弃物处置、设备维修保养校验、环境检测、人员健康管理和培训考核、食品安全自查、食堂安全保卫、食品安全信息追溯、投诉举报处理等食品安全管理制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。每年至少开展一次制度自查，当国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准发生变化时，及时进行制度修订。

3. 校长应切实履行学校食品安全第一责任人责任，将食品安全工作列入学校重要议事内容，对重大问题亲自抓、亲自管，每学期至少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、解决问题并部署相关工作。

4. 学校应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。有条件的中小学应建立家长陪餐制度。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。

5. 学校应通过电话、信箱、电子邮箱、微信群等形式，畅通食品安全投诉举报渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议，如实记录，分类及时处理，不拖延、不塞责、不敷衍。

6. 学校每学期应面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价，及时查缺补漏，改进管理，提升质量，并将意见及整改情况向师生和家长反馈。

7. 发挥家长监督作用。健全家长委员会监督机制，成立校园膳食监督家长委员会，完善相关制度，规范产生和运行流程，保障家长参与招标采购、陪餐用餐、质量评价、安全检查、收支公开等重大事项监督。畅通家长委员会向主管监管部门、纪检监察机关直送问题渠道，相关部门建立及时处置和反馈办理情况工作机制。

8. 学校应按要求配备食品安全员，500 人以上的学校食堂配备食品安全总监。中小学校食品安全总监由负责食品安全工作的副校长或同等职位的领导担任。学校须支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，充分听取食品安全总监、食品安全员的意见和建议。

9. 食品安全总监按照职责要求对校长负责，协助校长做好食品安全管理工作。主要承担组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确食品安全方面的责任要求；组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查并及时报告，对存在问题提出改进措施；组织拟定食品安全事故处置方案并适时开展应急演练；负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育和培训；接受和配合监督检查等工作。

10. 食品安全员按照职责要求对食品安全总监负责。主要承担督促落实食品安全过程控制要求；管理维护食品安全过程记录材料；对不安全食品以及发现的食品安全风险隐患及时整改并报告；记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；配合有关部门调查处理食品安全事故等。

11. 学校应加强对学生的食品安全意识教育。通过课堂教学、宣传活动以及实践操作等多种形式，使学生掌握食品安全的基本知识，包括如何识别健康食品、理解食品标签、避免食用过期或不卫生食品等。同时，学校应定期开展食品安全主题活动，增强学生的食品安全责任感和自我保护意识。

（二）教育行政部门责任

1. 制定并完善招标采购、经营管理、考核评议、监督检查、应急处置等学校食品安全管理制度，健全完善食品安全管理体制机制。

2. 将食品安全相关指标纳入责任督学每月进学校摸排的重点内容，强化日常监督。
3. 加大对学校食堂建设改造的投入，持续改善供餐条件，积极推进“互联网+明厨亮灶”建设，与市场监管部门信息共享，提升食品安全管理的透明度。
4. 组织开展食品安全教育培训，加强学校食品安全管理人员队伍建设，不断提升学校食品安全保障服务水平。
5. 督促和指导中小学开展校园食品安全突发事件应急处置，适时组织开展食品安全突发事件应急演练。
6. 各级教育行政部门应加强与属地市场监管部门的协同配合，将工作中发现的学校食堂、承包（委托）经营单位、校外供餐单位、食材供应商等存在的经营管理、食材质量等方面的问题，及时通报市场监管部门，配合做好监督管理。

二、食堂场所流程布局

（一）食堂建筑

1. 应由相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区组成。
2. 应距离粪坑、旱厕、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源 25m 以上，并位于可能产生粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源（含实验场所）的影响范围外。

（二）食品处理区

1. 应设置专用的备餐间或备餐操作区。
2. 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并形成生进熟出的单向流程。
3. 应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。
4. 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

（三）辅助区

1. 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，避免与就餐区直对，卫生间与外界直接相通的门应能自动关闭。

2. 更衣间应与食品处理区在同一建筑物内，处于食品处理区入口处，为独立隔间，男女分设。

三、食堂设施设备配备

（一）原料贮存设施

1. 应根据原料、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。

2. 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的设施。

3. 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地。

4. 冷藏（冻）设施正常运转，配备温度显示装置，确保贮存条件。

（二）清洗消毒和洗手设施

1. 采用化学消毒的餐具应配备专用消毒设施和设备。

2. 应设专供存放消毒后餐饮具的保洁设施。

3. 食品处理区应配备洗手设施。

4. 就餐区或附近应设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

5. 卫生间出口应配备洗手设施。

（三）有害生物防治设施

1. 食堂与外界直接相通的门和可开启的窗应安装空气幕、防蝇帘或防虫纱窗，与外界直接相通的通风口和换气窗外应加装不小于 16 目的防虫筛网，形成封闭空间，防止有害生物入侵。

2. 食品处理区所有与外界相通的门和库房门应设置不低于 60cm 金属材质的挡鼠板，门缝隙应小于 6mm，防止鼠类侵入。

3. 排水管道与外界相通的出口应采取防护措施，出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm，防止有害生物入侵。

4. 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯，有效控制飞虫。

（四）给排水设施

1. 食品加工用水与其他不与食品接触的用水的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

2. 排水沟应设有可拆卸的盖板，内部不应设置其他管路。

3. 专间、专用操作区不应设置明沟；如设地漏，应配备水封等装置。

（五）卫生间

1. 卫生间排污管道与食品处理区排水管道分设，且配备有防臭气水封。排污口设在食堂外。

2. 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区或就餐区。

四、食堂管理关键环节

（一）信息公示

应在食堂就餐区等经营场所的醒目位置公示食品安全管理机构、食品经营许可证、日常监督检查结果、从业人员健康证明、食材进货来源、供餐单位、伙食费收费标准、每周带量食谱、食材价格等信息，确保信息透明，方便公众监督。

（二）食材采购

1. 学校食堂采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需求的原则。

2. 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。

3. 实施营养改善计划地区的学校食堂，大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励支持其他地区和学校参照执行。

4. 签订采购合同时明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

5. 学校应建立食材供货者评价和退出机制，自行或委托具备资质的第三方机构定期对供货者的食品安全状况等进行评价，及时更换不符合要求的供货者。

（三）进货查验与索证索票

★ 第一章 “校园餐” 政策 ★

1. 严格规范大宗食材进货查验，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，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

2. 食材进校验收应综合运用“望、闻、问、切”等多种方式，核对重量，核对生产日期和保质期，重点核查以下事项，核对包装完整性，核对食材一致性；查看食材色泽、形态；确认食材是否有异味。

3. 采购原材料应索取产品合格证以及同批次检验（测）报告。采购畜禽肉类时，需具备动物产品检疫合格证明，猪肉还需附有非洲猪瘟检测证明、肉品品质检验合格证明；大米应具备镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告。

4. 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。

（四）原料贮存

1. 散装食品（食用农产品除外）应在贮存位置上标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限等信息。宜使用密闭容器贮存。

2. 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

3. 贮存的食物和物品离墙、离地，距离墙壁和地面均应在 10cm 以上。

4. 冷冻贮存食品前宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时不宜堆积、挤压食品。

（五）加工制作

1. 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。

2. 动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器应分开使用，并有明显区分标识。

3. 用于原料、半成品、成品的工用具和容器应分开使用，荤素、生熟应严格区分，并有明显区分标识。

4. 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。
5. 生食蔬菜和水果应在专用区域或设施内清洗处理，必要时进行消毒。
6. 未经清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时进行消毒。
7. 食堂内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

（六）原料及成品配送

1. 不得将食品与有毒有害物品混装配送，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。
2. 食品配送车辆专用，配备符合条件的加热保温设备或装置，确保热食成品在运输过程中的保存温度保持 60℃以上。
3. 配送人员应具备有效健康证明。
4. 应保持运输车辆的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

（七）人员管理

1. 食堂配备专兼职食品安全管理人员，用餐人数 500 人以上的食堂应配备食品安全总监。
2. 从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员（含临时聘用人员）应取得有效健康证明。
3. 定期对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，每学期进行考核。
4. 从业人员应接受晨检。有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全管理人员等报告并暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并治愈后方可复岗。
5. 食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。
6. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前应进行手部消毒。
7. 专间和专用操作区内的从业人员操作时应佩戴清洁的口罩、手套、工作帽等。
8. 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间和专用操作区专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

（八）添加剂管理

1. 食品添加剂专人专柜（位）保管，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。
2. 添加剂的使用应严格按照国家标准进行，明确允许使用的种类和最大用量，做到计量使用、专册记录，保存详细的使用记录，包括使用日期、种类、用量及相关负责人员信息。
3. 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。
4. 严禁采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

（九）食品留样

1. 对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。
2. 每个品种留样量不少于 125 克，由专用留样冰箱冷藏（0℃~8℃）保存 48 小时以上，并有留样记录。
3. 留样冰箱“双人双锁”，专人负责留样管理。

（十）清洗消毒

1. 采用物理消毒或化学消毒的设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求，消毒液配制和浓度应严格按照规定执行。采用自动清洗消毒的应严格遵循使用说明操作。
2. 餐饮具清洗设施和设备应与食品原料及清洁工具的清洗设施、设备分开，并有明显区分。
3. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。
4. 每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

（十一）环境卫生

1. 食品处理区保持墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑。
2. 就餐场所卫生清洁，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。
3. 卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好。
4. 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。
5. 应开展有害生物防治，遵循优先使用物理方法、必要时使用化学方法的原则。

化学药剂应存放在专门设施内。

（十二）餐厨废弃物处置

1. 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，日产日清，不应溢出存放容器。
2. 废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁，及时清洁废弃物存放容器，必要时进行消毒。
3. 食堂不能自行处理餐厨废弃物，应交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。不具备条件的学校应在相关部门指导下处理餐厨废弃物。
4. 应建立餐厨垃圾处置台账，详细记录餐厨垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

（十三）特殊食品和过敏原控制

1. 特殊食品（如无麸质食品、无乳糖食品）应与普通食品分开存放，并在食品加工和供应过程中避免交叉污染。
2. 可能引发过敏反应的食品（如坚果、海鲜等）应在显著位置标识，确保相关信息在餐厅和食品供应点清晰可见。
3. 学校应为有特殊饮食需求的学生提供适当的替代食品，并在供应前确保这些食品符合安全标准。
4. 食堂工作人员应定期接受食品安全和过敏原管理培训，掌握处理和准备特殊食品的正确方法，避免过敏原交叉污染。

5. 建立过敏原控制台账，详细记录含有过敏原的食品种类、供应时间、使用食材以及相关学生的需求信息，确保信息准确无误。

五、食堂承包（委托）经营及校外供餐管理

（一）食堂承包（委托）经营

1. 具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。

2. 食堂对外承包或委托经营的，应以招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。食堂管理领导小组要组织充分论证，制订招标要求和质量标准，充分听取家长委员会、学生代表及教职工代表的意见，按照“三重一大”要求，由学校领导集体研究批准。建立承包或委托经营评价和退出机制，至少每学期开展一次综合评价，对不符合质量和经营标准的，及时予以清退。

3. 学校应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，学校应承担管理责任，并督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全责任。

4. 承包方或者受委托经营方应依照法律法规、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全全面负责，并接受学校的管理。

5. 对发生食品安全事件、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，学校应及时终止承包或委托经营行为。

6. 实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营，确保食品安全和营养标准的有效实施。

（二）校外供餐管理

1. 不具备建设食堂条件的中小学校，可通过从配餐企业订餐的形式，解决学生集中就餐需求，保障食品安全与营养健康。

2. 县级教育行政部门应遵循公开、公平、公正原则，严格按照招投标程序统一组织招标，选定中标校外供餐单位，邀请学校校外供餐管理人员代表和家长代表对招

标过程进行监督，委托公证机构对招标过程进行公证，并公布中标的校外供餐单位名单。

3. 县级教育行政部门指导监督本行政区域内的学校校外供餐管理工作，会同市场监管、卫生健康、公安等相关部门建立健全学校校外供餐管理制度，开展对学校校外供餐单位的监督检查和学校食品安全事故处置。

4. 校外供餐单位应具备食品经营许可和集体用餐配送资质，能承担食品安全责任，社会信誉良好。优先选择通过 HACCP、ISO22000 等先进管理体系的单位。

5. 学校应组织本校管理人员、师生代表和家长代表，从县级教育行政部门公开招标选定的校外供餐单位名单中，投票选定本校的校外供餐单位，并对校外供餐单位进行实地考察，对发现有违反食品安全法律法规等行为的，应重新选定校外供餐单位，及时启动清退机制。

6. 学校应完善校外供餐管理制度和措施，配备专（兼）职供餐管理人员，负责配送食品的接收、查验、留样等工作，确保食品安全管理的全过程控制。

7. 学校应建立校外供餐单位评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位或多次发生食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（或协议），并向属地教育行政部门和市场监管部门报告。

第二章 膳食经费管理

一、一般要求

1. 工作责任制：中小学校自营食堂财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长在学校党组织领导下，依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。

2. 财务管理岗位设置要求：食堂财务管理应分别设置专（兼）职会计、出纳员、库房管理员等工作岗位，建立食堂财务人员岗位责任制，明确职责和权限，各司其职，相互监督。出纳员不得兼任稽核、会计档案保管和收入、费用、债权、债务账目的登记工作；银行印鉴由出纳、会计（或食堂负责人）分别保管。食堂负责人或财务主管人员要定期或不定期抽查出纳员库存现金，核对银行存款。

3. 非独立法人学校食堂财务管理：中小学校分校（校区）、集团化办学模式下的成员校、乡村教学点等不具有独立法人资格的学校食堂财务应纳入其所隶属的总校（中心校）统一管理，实行“集中记账，分校核算”财务管理模式，设置食堂报账员、库房管理员岗位，并配备相应财会人员。

4. 食堂财务风险预警和内控机制：中小学校应建立健全食堂财务风险预警和内部控制机制，规范和加强食堂财务收入支出和资产负债的管理。中小学校食堂不得提供担保，不得替学校及政府有关部门举借债务。

5. 食堂建账：自主经营的中小学校食堂需独立开展会计核算。

6. 饭菜定价：中小学校饭菜价格标准应遵循成本补偿和非营利原则，经学校食堂管理领导小组集体研究制定，并实行价格公示制度。

7. 食堂收入：食堂收入包括财政补助收入、伙食费收入、捐赠收入、其他收入等。不得将学校的店面承包收入、房租收入、其他非食堂经营服务收入转入食堂收入。不得转移食堂收入，严禁挪用食堂资金或设立“小金库”。

8. 伙食费收取：学校收取伙食费应积极推行网上缴费方式，由学生家长或学生直接将伙食费缴入学校指定的银行账户，不得转入个人账户，不得公款私存。伙食费不得由老师、家委会、食堂管理领导小组等集体或个人收取。

9. 伙食费代收：实行配餐或托餐方式供餐的中小学校，伙食费可由学校统一收取并按照代收费管理。收取的伙食费上交学校指定银行账户。严禁任何部门、单位和个人以任何理由截留、挤占、挪用伙食费资金。

10. 教职工餐费收取：教职工在学生食堂就餐，应按照与学生同菜同价原则，据实缴纳伙食费，不得侵占学生利益。

11. 自主经营食堂运行经费来源：未实施营养改善计划的学校，其自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可从收取的伙食费中列支。

12. 伙食费收入核定：按照权责发生制原则，中小学校预收的师生伙食费不得直接计入食堂收入，应按师生实际就餐次数和金额确认伙食费收入。

13. 外来人员就餐伙食费收取：中小学校外来人员就餐的应采取同菜同价方式据实收取伙食费。收取的伙食费应确认伙食费收入，不得直接冲抵成本。

14. 食材采购款拨付：支付食材款不能通过付给采购员个人银行卡，再由采购员通过个人银行卡、微信、支付宝和现金等方式转付给供应商。支付采购款时，需取得合格发票，严格按发票提供的开户银行及账户支付。

15. 食堂成本核算：自主经营的食堂成本以日常经营服务活动所必需的原材料、人工等各项直接支出为核算依据，不包括财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧。

16. 食堂原材料成本核算：自主经营的食堂原材料成本包括当期实际耗用的米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品、蔬菜、燃料、水电费及其他原材料成本。食堂消耗的水、电、气及取暖费等应独立计量，单独结算并计入成本；如在学校账户统一支付的，可按实际耗用数与学校进行结算并计入食堂成本。

17. 食堂人工成本核算：自主经营的食堂人工成本包括食堂工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。地方财政保障的食堂工作人员工资及福利支出、各项保险不得计入食堂运营成本。

18. 非财政专项资金固定资产折旧，低值易耗品以及零星维修费成本核算：非财政专项资金投入形成的食堂固定资产，包括食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具等，根据不同设备折旧年限，按月计提折旧并计入食堂成本。食堂耗用的低值易耗品应计入成本，金额较大的根据使用期限按月分摊计入食堂成本。食堂使用的各种设备的零星维修费应计入食堂成本。

19. 食堂结余管理：食堂的收支结余应转入下一会计年度继续使用，用于改善学生伙食。严禁将食堂结余直接或变相用于发放学校教职工福利、奖金、津补贴等，严禁用于学校招待费、教职工聚餐等支出。

20. 食堂财务报表管理：中小学校食堂财务活动纳入学校财务部门统一管理。中小学校应在年度终了时，将食堂的报表信息并入学校相关报表的相应项目，并抵消中

小学校与食堂的内部业务或事项对中小学校报表的影响，编制合并资产负债表、合并收入费用表。

21. 原始凭证审核和监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂的原始凭证进行审核和监督，内容包括：一是对不真实、不合法的原始凭证，不予受理；二是对弄虚作假、严重违法的原始凭证，在不予受理的同时，应予以扣留，并及时向单位领导报告，请求查明原因，按有关规定处理；三是对记载不准确、不完整的原始凭证，予以退回，要求经办人员更正、补充。

22. 食堂财务收支监督：食堂财务机构、会计人员应对食堂财务收支主要做好以下几方面监督：一是对审批手续不全的财务收支，应退回，要求补充、更正；二是对违反规定不应纳入食堂统一会计核算的财务收支，应予制止和纠正；三是对违反国家统一的财政、财务、会计制度规定的食堂财务收支，不予办理；四是对严重违反国家利益和社会公众利益的食堂财务收支，应向主管单位或者财政、审计、税务机关报告。

23. 食堂财务信息公开：一是公开伙食费收费标准。采取包餐制供餐的学校，每学期要在学校食堂醒目位置公开伙食费收费标准。采取选餐制供餐的学校，要在餐厅售饭窗口醒目位置公开价格信息。二是公开食材采购信息。中小学校应在食堂醒目位置公开公示大宗食材采购品种、数量、价格及金额，及时公示大宗食材统一采购流程、中标单位等信息。三是公开食堂财务管理制度和收支信息。中小学校食堂财务管理制度应悬挂在食堂以及食堂财务管理部门办公室醒目位置，并公开公示上学期食堂收入、支出、结余情况。四是公开招标信息。中小学校应在学校醒目位置公开公示通过招标方式遴选的校外配餐单位、食堂承包商、大宗食材供货企业以及委托的招标代理机构等信息。

24. 家庭经济困难学生生活补助支付：家庭经济困难学生生活补助应按国库集中支付的要求，将补助资金直接发放至学生本人或监护人银行卡，鼓励有条件的地区实行统一发放。确因特殊情况无法通过银行卡方式发放的，经同级学生资助管理部门批准后，可转入学生校园卡或以现金形式发放。不得截留、克扣、挪用。

二、营养改善计划经费管理

1. 营养膳食补助资金管理：营养膳食补助资金必须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或家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用；严禁设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用。

2. 营养膳食补助资金来源：各地可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实营养膳食补助资金国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担的膳食费用机制，科学确定伙食费收费标准。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

3. 收取伙食费管理：实施营养改善计划的学校收取伙食费，应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐成本开支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理。

4. 食堂运行经费来源：对实施营养改善计划的学校可适当提高学校公用经费补助水平，自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费可纳入学校公用经费开支，不得挤占营养膳食补助资金。

5. 聘用人员开支来源：实施营养改善计划的学校，自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支，应由地方财政统筹解决，不得挤占营养膳食补助资金。

6. 营养膳食补助资金监督：一是各地应定期开展审计，强化审计监督；二是各级教育行政部门应指导学校建立健全内部控制制度，强化内部监督；三是学校应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。

第三章 纪法责任

一、食品安全管理类

1. 未建立食品安全管理制度：学校食堂应建立食品安全与营养健康状况自查制度，建立健全场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等制度，建立并执行从业人员健康管理和培训制度，建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验制度。违反以上情形的，

由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

2. 未配备、培训或考核食品安全管理人员：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

3. 未建立采购进货记录或台账：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

4. 未制定食品安全事故处置方案：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

5. 食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处 5 千元以上 3 万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

6. 食堂违规制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5 千元以上 3 万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

7. 食堂违规加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5 千元以上 3 万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十五条）

8. 食堂未按照要求留样：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十六条）

9. 采购食品及原料时未查验或留存许可相关文件：未查验或留存食品生产者的生产许可证和产品合格证明文件、食品经营者的食品经营许可证、肉类产品的检疫合格证明、肉类制品的检验合格证明等，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5千元以上5万元以下罚款。情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

未查验或留存食用农产品生产者社会信用代码或者身份证复印件、集中交易市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5千元以上3万元以下罚款。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十四条）

10. 学校未履行食品安全管理责任：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同教育行政部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育行政部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及相关规定的，从重处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十七条）

11. 使用超过保质期的食品原料或食品添加剂：违反规定尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足1万元的，并处5万元以上10万元以下罚款；货值金额1万元以上的，并处货值金额10倍以上20倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条）

12. 生产经营腐败变质、油脂酸败等或感官性状异常的食品、食品添加剂：违反规定尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违

法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足 1 万元的，并处 5 万元以上 10 万元以下罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 10 倍以上 20 倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条）

13. 生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足 1 万元的，并处 5 千元以上 5 万元以下罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 5 倍以上 10 倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条）

14. 未对餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净、消毒或者清洗消毒不合格：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

15. 违规安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作：由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5 千元以上 5 万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条）

16. 知道或者应知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

17. 在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；

情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

18. 怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

19. 违规操作致使师生人身遭受损害：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

20. 对发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力：由学校主管部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，应给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十八条）

21. 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

22. 隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

23. 发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场：由学校主管部门会同有关部门视情节给予食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。（依据：《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十九条）

24. 未取得食品经营许可证而从事食品经营活动 :由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品 ;违法生产经营的食品金额不足 1 万元的 , 并处 5 万元以上 10 万元以下罚款 ; 货值金额 1 万元以上的 , 并处货值金额 10 倍以上 20 倍以下罚款。(依据 : 《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条)

二、膳食经费管理类

1. 以个人名义存储伙食费 : 追究主要责任者和其他直接责任人员的责任 , 情节较轻的 , 给予警告处分 ; 情节较重的 , 给予严重警告处分 ; 情节严重的 , 给予撤销党内职务处分。(依据 : 《中国共产党纪律处分条例》第一百一十二条 利用职权或者职务上的影响 , 违反有关规定占用公物归个人使用 , 时间超过六个月 , 情节较重的 , 给予警告或者严重警告处分 ; 情节严重的 , 给予撤销党内职务处分。)

2. 私设 “小金库” : 一是有设立 “小金库” 行为的 , 对有关责任人员 , 给予记过或者记大过处分 ; 情节严重的 , 给予降级或者撤职处分。二是使用 “小金库” 款项吃喝、旅游、送礼、进行娱乐活动或者有其他类似行为的 , 对有关责任人员 , 给予警告处分 ; 情节较重的 , 给予记过或者记大过处分 ; 情节严重的 , 给予降级或者撤职处分。三是使用 “小金库” 款项提高福利补贴标准或者扩大福利补贴范围、滥发奖金实物或者有类似支出行为的 , 对有关责任人员 , 给予警告处分 ; 情节较重的 , 给予记过或者记大过处分 ; 情节严重的 , 给予降级或者撤职处分。四是使用 “小金库” 款项报销应由个人负担的费用的 , 对有关责任人员 , 给予记过或者记大过处分 ; 情节较重的 , 给予降级或者撤职处分 ; 情节严重的 , 给予开除处分。(依据 : 中华人民共和国监察部、中华人民共和国人力资源和社会保障部、中华人民共和国财政部、中华人民共和国审计署令第 19 号《设立 “小金库” 和使用 “小金库” 款项违法违纪行为政纪处分暂行规定》)

3. 伪造、变造或者隐匿、故意销毁会计凭证、会计账簿 , 或者编制虚假财务会计报告 : 在财务管理活动中违反会计法律、法规的 , 追究主要责任者和其他直接责任人员的责任 , 情节较轻的 , 给予警告或者严重警告处分 ; 情节较重的 , 给予撤销党内

职务或者留党察看处分；情节严重的，给予开除党籍处分。伪造、变造会计凭证、会计账簿，或者编制虚假财务会计报告，或者隐匿、故意销毁依法应保存的会计凭证、会计账簿、财务会计报告的，对主要责任者和其他直接责任人员，依照前款规定从重或者加重处分。（依据：《中华人民共和国会计法》第四十一条、第四十二条、第四十三条给予相应法律和行政处罚，《中国共产党纪律处分条例》第三十条 违反国家财经纪律，在公共资金收支、税务管理、国有资产管理、政府采购管理、金融管理、财务会计管理等财经活动中有违法行为的，依照前款规定处理）

4. 必须进行招标的项目而不招标的，将必须进行招标的项目化整为零或者以其他方式规避招标的：责令限期改正，可以处项目合同金额千分之五以上千分之十以下的罚款；对全部或者部分使用国有资金的项目，可以暂停项目执行或者暂停资金拨付；对单位直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。（依据：《中华人民共和国招标投标法》第五章第四十九条）

5. 违反政府采购法:有下列情形之一的，责令限期改正，给予警告，可以并处罚款，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，由其行政主管部门或者有关机关给予处分，并予通报：一是应采用公开招标方式而擅自采用其他方式采购的；二是擅自提高采购标准的；三是以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；四是在招标采购过程中与投标人进行协商谈判的；五是中标、成交通知书发出后不与中标、成交供应商签订采购合同的；六是拒绝有关部门依法实施监督检查的。有下列情形之一，构成犯罪的，依法追究刑事责任；尚不构成犯罪的，处以罚款，有违法所得的，并处没收违法所得，由其行政主管部门或者有关机关给予处分：一是与供应商或者采购代理机构恶意串通的；二是在采购过程中接受贿赂或者获取其他不正当利益的；三是在有关部门依法实施的监督检查中提供虚假情况的；四是开标前泄露标底的。（依据：《中华人民共和国政府采购法》第七十一、七十二条）

参考文献：

《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》

《中华人民共和国会计法》

《中华人民共和国政府采购法》

《中华人民共和国招标投标法》

《中国共产党纪律处分条例》

《设立“小金库”和使用“小金库”款项违法违纪行为政纪处分暂行规定》

《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）

《事业单位财务规则》（中华人民共和国财政部令第108号）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（国家标准 GB31654-2021）

《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）

《教育部办公厅 市场监管总局办公厅 国家卫生健康委办公厅关于加强学校食堂卫生安全与营养健康管理工作的通知》（教体艺厅函〔2021〕38号）

《教育部办公厅关于加强学校校外供餐管理工作的通知》（教体艺厅函〔2022〕27号）

《财政部、教育部关于印发〈中小学校财务制度〉的通知》（财教〔2022〕159号）

《教育部等七部门关于印发〈农村义务教育学生营养改善计划实施办法〉的通知》（教材〔2022〕2号）

《教育部等五部门关于印发〈关于进一步加强和规范教育收费管理的意见〉》的通知（教材〔2020〕5号）

集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定

（2025年2月17日经市场监管总局第2次局务会议通过 2025年2月23日

市场监管总局令第98号公布 自2025年4月15日起施行）

第一条 为了督促集中用餐单位落实食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，保证集中用餐单位食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 集中用餐单位供餐方式包括以下三类：单位食堂自营、委托承包经营、从供餐单位订餐。

集中用餐单位和单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定承担食品安全主体责任。

第三条 集中用餐单位应当依法加强对单位食堂、承包经营企业、供餐单位经营行为的管理。

学校、幼儿园食品安全实行校长（园长）负责制。学校、幼儿园应当将食品安全作为学校、幼儿园安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

第四条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与供餐规模、食品经营项目、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全

总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助主要负责人做好食品安全管理工作。

第五条 单位食堂主要负责人对本单位食堂的食品安全工作全面负责，建立落实食品安全主体责任的长效机制并推动有效运行。

第六条 集中用餐单位委托承包经营的，应当取得食品经营许可证，并与取得食品经营许可证的承包经营企业依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务。承包经营企业应当按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定，在集中用餐单位的指导下建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，并向集中用餐单位提供真实有效的食品安全组织构架、管理制度等材料。

集中用餐单位和承包经营企业应当建立食品安全工作会商机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，承包经营企业主要负责人对承包经营食堂的食品安全工作全面负责。

第七条 集中用餐单位从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，双方应当依法签订合同，明确各自在食品安全方面的权利和义务。

集中用餐单位和供餐单位应当建立食品安全工作会商机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，供餐单位主要负责人对供应食品的食品安全工作全面负责。

集中用餐单位应当按照要求对订购的食品进行查验，发现食品安全问题的，应当立即停止供餐，并要求供餐单位采取有效措施整改，消除安全隐患。

第八条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

第九条 单位食堂食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，单位食堂主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，单位食堂应当立即停止餐饮服务活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

承包经营企业食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，集中用餐单位和承包经营企业主要负责人或者食品安全总监应当立即共同分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，集中用餐单位和承包经营企业应当立即停止餐饮服务活动，并由集中用餐单位向所在地县级市场监督管理部门报告。

供餐单位食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，供餐单位主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，供餐单位应当立即

停止餐饮服务活动，如实告知集中用餐单位，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

第十条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当依法配备食品安全员，下列单位还应当配备食品安全总监：

（一）每餐次平均用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂、承包经营企业；

（二）每餐次平均用餐人数 500 人以上的学校食堂、承包经营企业；

（三）每餐次平均用餐人数 300 人以上的养老机构食堂、承包经营企业；

（四）每餐次平均用餐人数 1000 人以上的其他单位食堂、承包经营企业；

（五）每餐次平均供餐人数 1000 人以上的供餐单位。

符合前款条件的学校、幼儿园委托承包经营的，学校、幼儿园也应当配备食品安全总监，承担相应责任。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合实际，指导本辖区具备条件的单位食堂、承包经营企业、供餐单位配备食品安全总监。

第十一条 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

（一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；

（二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

（三）熟悉本单位食品安全相关设施设备、设计和布局、操作规程等经营过程控制要求；

（四）参加食品安全管理人员培训并通过考核；

（五）其他应当具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应当由本单位管理层人员担任。

第十二条 因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

第十三条 食品安全总监按照职责要求直接对主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况并对检查发现的问题组织整改落实；

（六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》。

按照第十条第二款规定配备食品安全总监的学校、幼儿园，应当按照本条第一款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》，建立双总监工作协调机制，及时会商处置食品安全风险隐患。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定无需配备且未配备食品安全总监的，食品安全总监相关职责由其主要负责人或者指定的食品安全员履行。

第十四条 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

- （一）督促落实餐饮服务过程控制要求；
- （二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；
- （三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；
- （四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
- （五）配合有关部门调查处理食品安全事故；
- （六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合各自实际，细化制定《食品安全员守则》。

第十五条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合各自实际，落实自查要求，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。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位可以将日管控、周排查、月调度工作制度和机制与已经建立的工作制度和机制有机结合实施。

第十六条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全日管控制度。经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第十七条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全周排查制度。经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十八条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全月调度制度。经营期间，主要负责人每月至少听取1次本单位食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第十九条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的配备、调整情况，《食品安全风险管控清单》、《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》、《每日食品安全检查记录》、《每周食品安全排查治理报告》、《每月食品安全调度会议纪要》，以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

第二十条 市场监督管理部门应当将单位食堂、承包经营企业、供餐单位建立并落实食品安全责任制等管理制度，单位食堂、承包经营企业、供餐单位在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重点内容。

第二十一条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当组织对本单位员工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的企业食品安全管理人员监督抽查考核指南以及考核大纲、考试题库等，组织对本辖区单位食堂、承包经营企业、供餐单位的主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核的方式和内容应当与供餐方式、人员类别、所在岗位（环节）等相适应，且不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合餐饮服务要求的，单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当立即采取整改措施。

第二十二条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励单位食堂、承包经营企业、供餐单位建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

第二十三条 集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定予以处罚。集中用餐单位有其他违法行为的，依照有关法律、行政法规的规定，由相关主管部门予以处罚。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

学校、幼儿园违反本规定的，应当从重处理。

第二十四条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位食堂、承包经营企业、供餐单位的法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第九条提出的否决建议的，或者食品安全总监无正当理由未采纳食品安全员依照本规定第

九条提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

第二十五条 本规定下列用语的含义：

主要负责人，是指集中用餐单位、单位食堂、承包经营企业、供餐单位餐饮服务活动中的主要决策人，包括实际承担全面领导责任的法定代表人、负责人、实际控制人等。

直接负责的主管人员，是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员，是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

食品安全总监，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位在管理层中依法配备、承担本规定第十三条所规定职责的食品安全管理人員。

食品安全员，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位依法配备、承担本规定第十四条所规定职责的食品安全管理人员。

第二十六条 对用餐人数较少且参照小餐饮管理的单位食堂，省、自治区、直辖市市场监督管理部门应当指导属地市场监督管理部门参照本规定对其加强监督管理。

第二十七条 本规定自 2025 年 4 月 15 日起施行。

陕 西 省 教 育 厅
陕西省发展和改革委员会
陕西省公安厅
陕西省财政厅
陕西省人力资源和社会保障厅 文件
陕西省农业农村厅
陕西省卫生健康委员会
陕西省审计厅
陕西省市场监督管理局

陕教规范〔2025〕1号

陕西省教育厅等九部门关于印发《陕西省中小学、 幼儿园集中用餐管理办法（试行）》的通知

各设区市教育局、发展和改革委员会、公安局、财政局、人力资源和社会保障局、农业农村局、卫生健康委、审计局、市场监督管理局，杨凌示范区教育局、发展和改革局、公安局、财政局、

人力资源和社会保障局、现代农业和乡村振兴局、卫生健康局、审计局、市场监督管理局，韩城市教育体育局、发展和改革委员会、公安局、财政局、人力资源和社会保障局、农业农村局、卫生健康委、审计局、市场监督管理局，神木市、府谷县教育和体育局、发展改革和科技局、公安局、财政局、人力资源和社会保障局、农业农村局、卫生健康委、审计局、市场监督管理局：

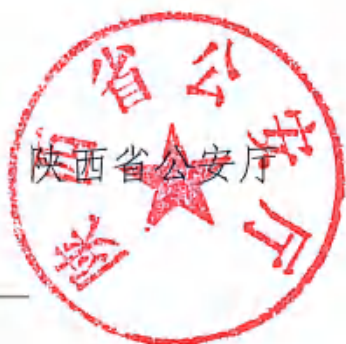
为规范全省普通中小学、幼儿园学生和教职工集中用餐管理，保障食品安全与营养健康，陕西省教育厅、陕西省发展和改革委员会、陕西省公安厅、陕西省财政厅、陕西省人力资源和社会保障厅、陕西省农业农村厅、陕西省卫生健康委员会、陕西省审计厅、陕西省市场监督管理局联合制定了《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》，现印发给你们，请遵照执行。



陕西省教育厅



陕西省发展和改革委员会



陕西省公安厅



陕西省财政厅



陕西省人力资源和社会保障厅



陕西省农业农村厅



陕西省卫生健康委员会



陕西省审计厅



陕西省市场监督管理局
2025年1月22日

(主动公开, 2—29〔2025〕1号)

陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法

（试行）

第一章 总则

第一条 为规范全省中小学、幼儿园（以下统称“学校”）学生和教职工集中用餐管理，保障食品安全与营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委员会令第45号）等有关法律法规和规定，制定本办法。

第二条 本办法适用于普通中小学校（含教育部门举办的中等职业学校）、幼儿园和专门学校。

第三条 本办法所称集中用餐指学校通过食堂（伙房）供餐（包括自主经营供餐、承包经营供餐）或校外供餐（包括企业供餐、临近学校食堂配餐及外购食品）等模式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

第四条 学校食堂，指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的场所。

第五条 自主经营，指学校直接管理经营食堂，包括自办、引进档口、聘请餐饮服务团队等。

第六条 学校集中用餐遵循预防为主、全程监控、属地管理、

学校落实的原则，建立多部门分工负责、合力共治工作机制。

第七条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则，各地各学校应建立健全制度机制，围绕采购、验收、贮存、加工、配送、供餐、消毒、虫鼠害防治、成本核算、食品安全、信息公开等关键环节进行闭环管理，做到管理规范、价格合理、源头可溯、安全卫生、营养健康。

第八条 坚持自愿性原则，走读生可自愿选择就餐，寄宿制学校寄宿生原则上在学校食堂就餐。

第九条 学校应开展食品安全、营养健康、粮食节约、反食品浪费等宣传教育。

第二章 管理体制及职责

第十条 县级（含）以上人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全、膳食经费监管和食品安全突发事件应对等工作，列入议事日程定期研究。相关领导落实校园食品安全包保责任，加强日常督促指导，排查解决校园食品安全风险隐患。

第十一条 县级人民政府是公办学校集中用餐责任主体，负责投资建设、改造学生食堂，按比例足额配齐工作人员并妥善落实工资及福利，保障水电气暖等能源供应和食堂设施设备补充，统筹安排日常运行经费。

第十二条 各级各有关部门共同参与学校食堂监管，各司其职、各负其责。

（一）教育部门加强对食堂建设投入、经营管理、食品安全、膳食经费、食材采购、餐食供应、校外供餐单位确定等工作的统筹管理和指导，明确本单位各业务部门职责，制定并完善食堂运营、招投标、经费管理、评议评价、监督检查、应急处置等制度机制。组织教育培训，加强队伍建设，督促学校定期开展食品安全突发事件应急演练并指导做好应急处置，每年选取一定比例的学校开展内部审计。

（二）发展改革部门支持新建、改扩建学校食堂项目审批、建设，指导学校合理制定伙食费标准和成本分摊。

（三）财政部门完善相关投入政策，加强经费预算和使用，严格膳食经费、伙食费和采购监管，发现和查处违反财经纪律行为。营养改善计划实施学校自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支纳入同级财政保障范围；其他义务教育公办学校自主经营食堂聘用人员待遇开支，原则上纳入同级财政保障。

（四）审计部门加强审计监督，结合审计项目计划开展审计。

（五）人力资源和社会保障部门配合教育行政部门指导学校做好食堂从业人员配备、合同签订、工资福利待遇等保障工作。

（六）农业农村部门强化源头管控，加强区域内直供学校食用农产品生产环节质量监管和肉类产品屠宰环节检疫检验，保障直供学校农产品质量安全。

（七）卫生健康部门加强校园食品安全风险和营养健康监测

评估，对学生营养膳食和预防食源性疾病提出指导意见，加强餐具、饮具集中消毒服务单位监督。指导学校开展传染病防控和营养健康学校建设相关工作。

（八）市场监管部门加强监督管理，严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准营许可，及时查处违法行为，建立校园食品安全信用档案，指导学校做好食品安全管理、宣传教育和突发事件应急处置，常态化开展食材价格监督检查。

（九）公安机关严厉打击采购围标串标、校园食品安全违法犯罪行为。

第十三条 学校履行食堂管理主体责任，成立食堂管理领导小组，每学期至少专题研究部署 1 次食品安全和膳食经费管理工作。落实校园食品安全和膳食经费管理校长负责制，每学期至少在食堂主持召开 1 次现场办公会。

第十四条 学校应建立食堂内部控制、岗位责任、运营监管、安全生产、信息公开等管理制度，每年至少开展 1 次制度自查，及时修订完善。

第十五条 各级教育部门和学校应建立陪餐制度，同餐同价，餐费自理。

省级教育部门负责人每季度至少陪餐 1 次；市、县级教育部门主要负责人每月至少陪餐 1 次；学校主要负责人每周至少陪餐 1 次，每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。鼓励学校组织

家长轮流预约陪餐。

第三章 学校食堂基本要求

第十六条 学校食堂应为学生和教职工提供就餐服务(非必需不单独设置教师食堂)。未建设食堂或暂时不具备食堂供餐条件的,应不断改善供餐条件,逐步解决就餐需求;确不具备食堂设置条件的,可依托邻近学校食堂配餐或者遴选有资质的企业(单位)供餐;偏远地区小规模学校(教学点),不具备食堂供餐和配餐条件的,在确保食品卫生和安全的前提下,可实行学校伙房供餐或家庭(个人)托餐。

第十七条 学校食堂在取得食品经营许可证后方可供餐,结合实际选择包餐制或选餐制供餐;伙房、托餐家庭(个人)经市场监管部门审核后方可供餐。

第十八条 各地政府按照与就餐学生人数之比不低于 1:100 的比例(幼儿园 1:40~45)为公办学校足额配齐食堂工作人员,不足 100 人的可适当增加人员。补充人员优先从富余教师中转岗,也可采取购买公益性岗位、劳务派遣等方式从社会公开招聘符合条件的人员。

第十九条 学校食堂用电、用水、用气价格分别按居民价格执行。

第四章 学校食堂管理

第二十条 具备食堂供餐条件的学校采用自主经营方式供

餐。已承包的，合同到期后由学校管理；由社会投资建设、管理经营的，经当地政府和投资者充分协商取得一致后，由政府购买收回，交学校管理。除实施营养改善计划的义务教育学校外，自主经营确有困难的，经学校集体研究报上级行政主管部门同意后，可承包经营。承包经营食堂不得转包、分包，学校对承包经营企业实行“零租赁”，免收管理费。供餐学校不得随意停止供餐，确需停止供餐的应做好风险评估和后续处置工作，并报上级行政主管部门同意。

第二十一条 建立成本核算机制。学校食堂遵循成本分摊和补偿原则，以实际耗用的食品原材料、水电气暖及燃料、人工成本、非财政专项资金固定资产折旧、低值易耗品以及零星维修费等各项支出为核算依据。实施营养改善计划的学校从其规定。财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧以及应由财政保障的人员工资性支出不得计入成本。

第二十二条 学校自主经营食堂坚持非营利性原则，伙食费标准（饭菜价格）由学校食堂管理领导小组研究制定，实行价格公示制度。

第二十三条 食堂膳食经费应纳入学校财务分账核算或单独开设账户独立核算。伙食费由学生或家长直接缴入学校指定银行账户。预收的伙食费不得直接计入食堂收入，应按实际就餐次数及金额核算。食堂收支结余用于以丰补欠，改善学生伙食。

第二十四条 建立评议评价制度。学校应面向学生、教职工和家长，每学期对集中用餐情况开展 1 次满意度测评，及时查缺补漏；每学年进行 1 次综合评价（分为优秀、合格、不合格 3 个等次）。评价不合格的，自主经营食堂限期整改，承包经营食堂终止合同，并向教育、财政和市场监管等部门报告，对违反食品安全法律法规、发生食品安全事件、擅自降低供餐质量标准或随意变更食谱的，列入“黑名单”，禁止参与学校供餐。

第二十五条 建立信息公开制度。学校在食堂醒目位置设置公告栏或通过学校网站、公众号、APP、微信群等公开食品安全管理、食堂财务收支、伙食费标准（饭菜价格）、每周带量食谱、食材来源及价格、承包经营企业、校外供餐单位等信息，方便公众监督。在食堂显著位置设置公平秤，并进行标识。

第二十六条 建立统计制度。学校应完整准确填报统计信息，及时更新，定期核准，确保数据真实有效。

第五章 食堂承包经营与校外供餐管理

第二十七条 县级教育部门是本行政区域公办学校食堂承包经营和校外供餐管理的主管部门，负责公开招标遴选承包经营企业和校外供餐单位，应将饭菜品质和价格列为招标重要条件。

第二十八条 学校应组织本校人员和家长代表，从公开招标选定的名单中，投票选定承包经营企业或校外供餐单位，依法签订合同（协议），期限不超过 3 年（1 年 1 签）。

第二十九条 市、县级教育部门和学校应建立承包经营企业、校外供餐单位和供应商准入、评价、退出及日常监管制度，制定相关标准规范和公平竞争机制，采取有效措施督促落实。

第三十条 承包经营食堂、校外供餐伙食费标准应在招标采购时确定，要明显低于校外同质同量市场价。具体饭菜价格经学校组织的食堂管理领导小组、膳食监督家长委员会同意后公布。伙食费由学校按代收费管理，实行价格公示制度，代收的伙食费由学校按合同约定支付。

第三十一条 学校应配备专（兼）职管理人员，负责对承包经营企业和校外供餐单位日常监督检查及配送食材食品的接收、查验、留样等工作。

第六章 食材采购管理

第三十二条 各地有关部门结合实际，合理确定采购人、采购限额和采购方式。建立科学规范的询价定价机制，采购价不得高于本地区同品牌同等级同规格食材市场批发价。本着“有竞争、有比较、有备份”原则，合理确定中标单位。

（一）大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食材，均应纳入政府采购范围。

（二）新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购方式集中采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制

度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

（三）对多频次、小额零星的食材比照框架协议采购方式采购。

（四）有条件的，蔬菜应当天配送，肉类全部确保新鲜。

（五）实施营养改善计划的学校食材采购按《陕西省教育厅等六部门关于印发〈陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法〉的通知》（陕教规范〔2023〕4号）执行。非实施营养改善计划的民办学校食材采购价格相同或低于上述条件的，可自行采购。

第三十三条 鼓励食品原料采购本地化，通过农校对接、校企对接、与农户签订食品原料供应协议等方式直接采购，降低成本。鼓励探索集中带量采购、建立采购数字化平台。

第三十四条 建立大宗食材进货“双人或多人联检”查验制度，有条件的应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

第七章 食品安全与营养健康管理

第三十五条 教育部门应加强学校食堂日常管理，督促学校落实食品安全校长负责制，规范“日管控、周排查、月调度”工作机制，实施食品安全“十统一六到位”管理模式，严格落实进货查验、贮存加工、清洗消毒、食品留样、送餐配送和工作人员健康管理等岗位责任制。

第三十六条 逐级逐校成立食品安全突发事件应急处置领导小组，制定应急处置预案，联合属地市场监管、疾控及医疗机构定期组织应急演练。

第三十七条 学校应当配备专（兼）职食品安全管理人員和营养健康管理人員，开展食品安全与营养健康等业务培训。有条件的地区开展膳食营养均衡等咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

第三十八条 学校应严格控制保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油、高糖食品，严禁“预制菜”、临期食品进校园，不得制售采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。

第三十九条 非寄宿制学校不得设置商超（包括商店、超市、小卖部等）经营食品。寄宿制学校确有需要设置的，经上级行政主管部门同意并依法取得许可，按照公益性原则，严格商品售价监管，确保价格明显低于市场零售价。原则上只售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶和新鲜水果等食品以及学习、生活用品。如需增加其他食品销售种类需经学校领导班子和家委会集体讨论同意后方可执行。

第四十条 学校应向学生提供免费、充足、符合卫生标准的白开水或直饮水。食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第八章 监督检查

第四十一条 建立跨部门沟通会商工作机制，在情况通报、问题整改、线索移送、舆情处置、信息发布等方面共享信息、共用成果，及时防范化解风险、堵塞漏洞，回应群众关切。

第四十二条 教育和市场监管部门共同推进学校“互联网+明厨亮灶”建设，加强食堂和校外供餐单位监管。鼓励整合现有资源，建立健全食品安全、膳食经费等全流程一体化监管平台。

第四十三条 学校成立膳食监督家长委员会，参与采购、陪餐用餐、质量评价、安全检查、成本核算、收支公开等重大事项监督。适时邀请党代表、人大代表、政协委员和新闻媒体等作为社会监督，参与学校食堂日常监督检查。

第四十四条 县级以上相关部门应设立投诉电话和信箱，探索运用微信、手机 App 等方式拓展诉求反映渠道。畅通家长委员会向主管监管部门、纪检监察机关直送问题渠道。建立群众举报奖励机制，调动群众参与监督的积极性、主动性。

第九章 责任追究

第四十五条 建立资金管理使用负面清单，不得设立“小金库”、公款私存，严禁虚报冒领、违规挪用、克扣截留、贪污侵占膳食经费，不得转嫁建设、修缮等费用，严禁挤占食堂资金，不得列支教职工奖金、津补贴、招待、午托午管费等与餐饮服务无关支出。有关部门要严格执纪执法，对违纪违规违法行为严肃

处理，涉嫌犯罪的依法移送司法机关追究刑事责任。

第四十六条 建立责任追究制度。对疏于管理、失职失责、玩忽职守等履行职责不力的，发生食品安全事故、造成严重社会影响的，追究相关单位和相应责任人责任；涉嫌犯罪的，依法移送司法机关追究刑事责任。

第十章 附则

第四十七条 民办和其他部门、行业举办的中等职业学校可参照本办法执行。

第四十八条 本办法由陕西省教育厅负责解释。

第四十九条 本办法自 2025 年 2 月 1 日起施行，有效期至 2027 年 1 月 31 日。

渭南市教育局
渭南市发展和改革委员会
渭南市公安局
渭南市财政局
渭南市人力资源和社会保障局
渭南市农业农村局
渭南市卫生健康委员会
渭南市审计局
渭南市市场监督管理局
渭南市行政审批服务局

文件

渭教发〔2025〕32号

渭南市教育局等十部门关于印发《渭南市中小学、 幼儿园集中用餐管理办法（试行）》的通知

各县（市、区）教体局、发展改革局（委）、公安局、财政局、人力资源和社会保障局、农业农村局、卫健委、审计局、市场监督管理局、行政审批局，机关相关科室，局属相关单位：

为规范全市中小学、幼儿园集中用餐管理，保障食品安全与营养健康，市教育局等十部门联合制定了《渭南市中小学、

★第一章 “校园餐”政策★

《渭南市幼儿园集中用餐管理办法（试行）》，现印发你们，请结合实际，认真抓好贯彻落实。



渭南市教育局



渭南市发展和改革委员会



渭南市公安局



渭南市财政局



渭南市人力资源和社会保障局



渭南市农业农村局



渭南市卫生健康委员会



渭南市审计局



渭南市市场监督管理局



渭南市行政审批服务局

2025年4月27日

（主动公开，渭规〔2025〕004-市教育 001）

渭南市中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 为规范全市中小学、幼儿园（以下统称“学校”）学生和教职工集中用餐管理，保障食品安全与营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部 国家市场监督管理总局 国家卫生健康委员会令第45号）《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》（陕教规范〔2025〕1号）等有关法律法规和规定，制定本办法。

第二条 本办法适用于全市普通中小学校（含教育部门举办的中等职业学校）、幼儿园和专门学校。

第三条 本办法所称集中用餐指学校通过食堂（伙房）供餐（包括自主经营供餐、承包经营供餐）或校外供餐（包括企业供餐、邻近学校食堂配餐及外购食品）等模式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

第四条 学校食堂，指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的场所。

第五条 自主经营，指学校直接管理经营食堂，包括自办、引进档口、聘请餐饮服务团队等。

第六条 学校集中用餐遵循预防为主、全程监控、属地管理、学校落实的原则，建立多部门分工负责、合力共治工作机制。

第七条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则，各县市区和学校应建立健全制度机制，围绕采购、验收、贮存、加工、配送、供餐、消毒、虫鼠害防治、成本核算、食品安全与信息公开等关键环节进行闭环管理，做到管理规范、价格合理、源头可溯、安全卫生、营养健康。

第八条 坚持自愿性原则，走读生可自愿选择就餐，寄宿制学校寄宿生原则上在学校食堂就餐。

第九条 学校应开展食品安全、营养健康、粮食节约、反食品浪费等宣传教育。

第二章 管理体制及职责

第十条 市、县人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全、膳食经费监管和食品安全突发事件应对等工作，列入议事日程定期研究。相关领导落实校园食品安全包保责任，加强日常督促指导，排查解决校园食品安全风险隐患。

第十一条 县级人民政府是公办学校集中用餐责任主体，负责投资建设、改造学生食堂，按比例足额配齐工作人员并妥善落实工资及福利，保障水电气暖等能源供应和食堂设施设备补充，统筹安排日常运行经费。

第十二条 市、县有关部门共同参与学校食堂监管，各司其职、各负其责。

（一）教育部门加强对食堂建设投入、经营管理、食品安全、膳食经费、食材采购、餐食供应、校外供餐单位确定等工作的统筹管理和指导，明确本单位各业务部门职责，制定并完

善食堂运营、招投标、经费管理、评议评价、监督检查、应急处置等制度机制。组织教育培训，加强队伍建设，督促学校定期开展食品安全突发事件应急演练并指导做好应急处置，每年选取一定比例的学校开展内部审计。

（二）发展改革部门支持新建、改扩建学校食堂项目建设，指导学校合理制定伙食费标准和成本分摊。

（三）财政部门完善相关投入政策，加强经费预算和使用，严格膳食经费、伙食费和采购监管，发现和查处违反财经纪律行为。营养改善计划实施学校自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支纳入同级财政保障范围；其他义务教育公办学校自主经营食堂聘用人员待遇开支，原则上纳入同级财政保障。

（四）审计部门加强审计监督，结合审计项目计划开展审计。

（五）人力资源和社会保障部门配合教育行政部门指导学校做好食堂从业人员配备、合同签订、工资福利待遇等保障工作。

（六）农业农村部门强化源头管控，加强区域内直供学校食用农产品（教育部门建立台账并及时反馈）生产环节质量监管和肉类产品屠宰环节检疫检验，保障直供学校农产品质量安全。

（七）卫生健康部门加强校园食品安全风险和营养健康监测评估，对学生营养膳食和预防食源性疾病预防提出指导意见，加

强餐具、饮具集中消毒服务单位监督。指导学校开展传染病防控和营养健康学校建设相关工作。

（八）市场监管部门加强监督管理，及时查处学校食堂和校外供餐企业的违法行为，建立校园食品安全信用档案，指导学校做好食品安全管理、宣传教育和突发事件应急处置，常态化开展食材价格监督检查。

（九）行政审批部门及时审批新建、改扩建学校食堂项目，严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准营许可。

（十）公安机关严厉打击采购围标串标、校园食品安全违法犯罪行为。

第十三条 学校履行食堂管理主体责任，成立食堂管理领导小组，每学期至少专题研究部署1次食品安全和膳食经费管理工作。落实校园食品安全和膳食经费管理校长负责制，每学期至少在食堂主持召开1次现场办公会。

第十四条 学校应建立食堂内部控制、岗位责任、运营监管、安全生产、信息公开等管理制度，每年至少开展1次制度自查，及时修订完善。

第十五条 各级教育部门和学校应建立陪餐制度，同餐同价，餐费自理。

市级教育部门负责人每月至少陪餐1次，班子成员每月至少陪餐2次；县级教育部门主要负责人每月至少陪餐3次；学校主要负责人每周至少陪餐1次，每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。鼓励学校组织家长轮流预约陪餐。

第三章 学校食堂基本要求

第十六条 学校食堂应为学生和教职工提供就餐服务（非必需不单独设置教师食堂）。未建设食堂或暂时不具备食堂供餐条件的，应不断改善供餐条件，逐步解决就餐需求；确不具备食堂设置条件的，可依托邻近学校食堂配餐或者遴选有资质的企业（单位）供餐；偏远地区小规模学校（教学点），不具备食堂供餐和配餐条件的，在确保食品卫生和安全的前提下，可实行学校伙房供餐或家庭（个人）托餐。

第十七条 学校食堂在取得食品经营许可证后方可供餐，结合实际选择包餐制或选餐制供餐；伙房、托餐家庭（个人）经市场监管部门审核后方可供餐。

第十八条 各地政府应足额配齐学校食堂工作人员。学校应根据集中用餐学生就餐规模，设置采购、验收、加工、库房管理、会计、出纳等岗位，明确岗位职责。关键岗位人员按规定轮岗。

公办中小学食堂从业人员与就餐学生人数配备比例为：不足 50 人的学校至少配备 1 名从业人员，50~100 人的学校配备 2~3 名从业人员；每日供应一餐的不低于 1:100，每日供应两餐的不低于 1:80，每日供应三餐的不低于 1:70。

公办幼儿园应根据餐点提供的实际需要和就餐幼儿人数配备适宜的炊事人员。每日三餐一点的幼儿园每 40~45 名幼儿配备 1 名；在园幼儿人数少于 40 名的供餐幼儿园（班）应配备 1 名专职炊事员。

补充人员优先从富余教师中转岗，也可采取购买公益性岗位、劳务派遣等方式从社会公开招聘符合条件的人员。

第十九条 学校食堂用电、用水、用气价格分别按居民价格执行。

第四章 学校食堂管理

第二十条 具备食堂供餐条件的学校采用自主经营方式供餐。已承包的，合同到期后由学校管理；由社会投资建设、管理经营的，经当地政府与投资者充分协商取得一致后，由政府购买收回，交学校管理。除实施营养改善计划的义务教育学校外，自主经营确有困难的，经学校集体研究报上级行政主管部门同意后，可承包经营。承包经营食堂不得转包、分包，学校对承包经营企业实行“零租赁”，免收管理费。供餐学校不得随意停止供餐，确需停止供餐的应做好风险评估和后续处置工作，并报上级行政主管部门同意。

第二十一条 建立成本核算机制。学校食堂遵循成本分摊和补偿原则，以实际耗用的食品原材料、水电气暖及燃料、人工成本、非财政专项资金固定资产折旧、低值易耗品以及零星维修费等各项支出为核算依据。营养改善计划实施学校的营养餐伙食收入只能用于供餐食材成本支出，其他餐次的食堂供餐成本在伙食费用中列支。财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧以及由财政保障的人员工资性支出不得计入成本。

第二十二条 学校自主经营食堂坚持非营利性原则，伙食费标准（饭菜价格）由学校食堂管理领导小组研究制定，实行价格公示制度。

第二十三条 食堂膳食经费应纳入学校财务分账核算或单独开设账户独立核算。伙食费由学生或家长直接缴入学校指定银行账户。预收的伙食费不得直接计入食堂收入，应按实际就餐次数及金额核算。食堂收支结余用于以丰补欠，改善学生伙食。

第二十四条 建立评议评价制度。学校应面向学生、教职工和家长，每学期对集中用餐情况开展1次满意度测评，及时查缺补漏；每学年进行1次综合评价（分为优秀、合格、不合格3个等次）。评价不合格的，自主经营食堂限期整改，承包经营食堂终止合同，并向教育、财政和市场监管等部门报告。参与学校供餐的企业违反法律法规规定被行政机关行政处罚，擅自降低供餐质量标准或随意变更食谱的依法列入“黑名单”，列入“黑名单”期间禁止参与学校供餐。

第二十五条 建立信息公开制度。学校在食堂醒目位置设置公告栏或通过学校网站、公众号、APP、微信群等公开食品安全管理、食堂财务收支、伙食费标准（饭菜价格）、每周带量食谱、食材来源及价格、承包经营企业、校外供餐单位等信息，方便公众监督。在食堂显著位置设置公平秤，并进行标识。

第二十六条 建立统计制度。学校应完整准确填报统计信息，及时更新，定期核准，确保数据真实有效。

第五章 食堂承包经营与校外供餐管理

第二十七条 县级教育部门指导监督本行政区域内的公办学校食堂承包经营和校外供餐管理工作，负责公开招标遴选承包经营企业和校外供餐单位，应将饭菜品质和价格列为招标重要条件。

第二十八条 学校应组织本校人员和家长代表，从公开招标选定的名单中，投票选定承包经营企业或校外供餐单位，依法签订合同（协议），期限不超过3年（1年1签）。

第二十九条 县级教育部门和学校应建立承包经营企业、校外供餐单位和供应商准入、评价、退出及日常监管制度，制定相关标准规范和公平竞争机制，采取有效措施督促落实。

第三十条 承包经营食堂、校外供餐伙食费标准应在招标采购时确定，要明显低于校外同质同量市场价。具体饭菜价格经学校组织的食堂管理领导小组、膳食监督家长委员会同意后公布。伙食费由学校按代收费管理，实行价格公示制度，代收的伙食费由学校按合同约定支付。

第三十一条 学校应配备专（兼）职管理人员，负责对承包经营企业和校外供餐单位日常监督检查及配送食材食品的接收、查验、留样等工作。

第六章 食材采购管理

第三十二条 各地有关部门结合实际，合理确定采购人、采购限额和采购方式。建立科学规范的询价定价机制，采购价

不得高于本地区同品牌同等级同规格食材市场批发价。本着“有竞争、有比较、有备份”原则，合理确定中标单位。

（一）大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食材，均应纳入政府采购范围。

（二）新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购方式集中采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

（三）对多频次、小额零星的食材比照框架协议采购方式采购。

（四）有条件的，蔬菜应当天配送，肉类全部确保新鲜。

（五）实施营养改善计划的学校食材采购按《陕西省教育厅等六部门关于印发〈陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法〉的通知》（陕教规范〔2023〕4号）执行。非实施营养改善计划的民办学校食材采购价格相同或低于上述条件的，可自行采购。

第三十三条 鼓励食品原料采购本地化，通过农校对接、校企对接、与农户签订食品原料供应协议等方式直接采购，降低成本。鼓励探索集中带量采购、建立采购数字化平台。

第三十四条 建立大宗食材进货“双人或多人联检”查验制度，有条件的应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。

第七章 食品安全与营养健康管理

第三十五条 教育部门应加强学校食堂日常管理，督促学校落实食品安全校长负责制，规范“日管控、周排查、月调度”工作机制，实施食品安全“十统一六到位”管理模式，严格落实进货查验、贮存加工、清洗消毒、食品留样、供餐配送和工作人员健康管理等岗位责任制。

第三十六条 逐级逐校成立食品安全突发事件应急处置领导小组，制定应急处置预案，联合属地市场监管、疾控及医疗机构定期组织应急演练。

第三十七条 学校应当配备食品安全员和专（兼）职营养健康管理人员，每餐次平均用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂、每餐次平均用餐人数 500 人以上的学校食堂、承包经营企业应按规定配备食品安全总监，开展食品安全与营养健康等业务培训。有条件的地区开展膳食营养均衡等咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

第三十八条 学校不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油、高糖食品，严禁“预制菜”、临期食品进校园，不得制售采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。

第三十九条 非寄宿制学校不得设置商超（包括商店、超市、小卖部等）经营食品。寄宿制学校确有需要设置的，经上级行政主管部门同意并依法取得许可，按照公益性原则，严格商品售价监管，确保价格明显低于市场零售价。原则上只售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶和新鲜水果等食品以及学

习、生活用品。如需增加其他食品销售种类需经学校领导班子和家委会集体讨论同意后方可执行。

第四十条 学校应向学生提供免费、充足、符合卫生标准的白开水或直饮水。食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第八章 监督检查

第四十一条 建立跨部门沟通会商工作机制，在情况通报、问题整改、线索移送、舆情处置、信息发布等方面共享信息、共用成果，及时防范化解风险、堵塞漏洞，回应群众关切。

第四十二条 教育和市场监管部门共同推进学校“互联网+明厨亮灶”建设，加强食堂和校外供餐单位监管。鼓励整合现有资源，建立健全食品安全、膳食经费等全流程一体化监管平台。

第四十三条 学校成立膳食监督家长委员会，参与采购、陪餐用餐、质量评价、安全检查、成本核算、收支公开等重大事项监督。适时邀请党代表、人大代表、政协委员和新闻媒体等作为社会监督，参与学校食堂日常监督检查。

第四十四条 县级以上相关部门应设立投诉电话和信箱，探索运用微信、手机 App 等方式拓展诉求反映渠道。畅通家长委员会向主管监管部门、纪检监察机关直送问题渠道。建立群众举报奖励机制，调动群众参与监督的积极性、主动性。

第九章 责任追究

第四十五条 建立资金管理使用负面清单，不得设立“小金库”、公款私存，严禁虚报冒领、违规挪用、克扣截留、贪污侵占膳食经费，不得转嫁建设、修缮等费用，严禁挤占食堂资金，不得列支教职工奖金、津补贴、招待、午托午管费等与餐饮服务无关支出。有关部门要严格执纪执法，对违纪违规违法行为严肃处理，涉嫌犯罪的依法移送司法机关追究刑事责任。

第四十六条 建立责任追究制度。对疏于管理、失职失责、玩忽职守等履行职责不力的，发生食品安全事故、造成严重社会影响的，追究相关单位和相应责任人责任；涉嫌犯罪的，依法移送司法机关追究刑事责任。

第十章 附则

第四十七条 民办和其他部门、行业举办的中等职业学校可参照本办法执行。

第四十八条 本办法由渭南市教育局负责解释。

第四十九条 本办法自印发之日起施行，有效期两年。

★ 第一章 “校园餐” 政策 ★

渭南市教育局人秘科

2025 年 4 月 27 日印发

教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知

教财〔2022〕2号

各省、自治区、直辖市教育厅（教委）、发展改革委、财政厅（局）、农业农村（农牧）厅（局、委）、卫生健康委、市场监管局（厅、委）、疾控主管部门，新疆生产建设兵团教育局、发展改革委、财政局、农业农村局、卫生健康委、市场监管局、疾控主管部门：

党中央、国务院高度重视青少年的健康成长。自农村义务教育学生营养改善计划（以下简称营养改善计划）启动实施以来，特别是党的十八大以来，在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下，各地扎实推进营养改善计划各项工作，农村学生营养状况明显改善、身体素质明显提升。同时也要看到，一些地方还存在食品安全管理不严格、资金使用管理不规范、供餐质量和水平不高等问题。

为持续巩固营养改善计划试点工作成果，从2022年秋季学期起，将国家试点地区更名为国家计划地区，地方试点地区更名为地方计划地区。为进一步加强和改进营养改善计划工作，持续提升农村学生营养状况和身体素质，不断促进农村教育事业发展和教育公平，现将《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》印发给你们，请遵照执行。

教育部 国家发展改革委

财政部 农业农村部

国家卫生健康委 市场监管总局 国家疾控局

2022年10月31日

农村义务教育学生营养改善计划实施办法

第一章 总则

第一条 为进一步推进实施农村义务教育学生营养改善计划（以下简称营养改善计划），不断改善农村学生营养状况，提高农村学生健康水平，依照国家有关法律法规和标准规范，制定本办法。

第二条 本办法适用于实施营养改善计划的地区和学校。国家计划地区为原集中连片特困地区县（不含县城）；地方计划地区为原其他国家扶贫开发工作重点县、原省级扶贫开发工作重点县、民族县、边境县、革命老区县，具体实施步骤由各地结合实际确定。

第二章 管理体制

第三条 营养改善计划在国务院统一领导下，实行地方为主，分级负责，各部门、各方面协同推进的管理体制，政府起主导作用。

第四条 全国农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组统一领导和部署营养改善计划的各项工作。成员单位由教育部、中央宣传部、国家发展改革委、财政部、农业农村部、国家卫生健康委、市场监管总局、国家疾控局等部门组成。领导小组办公室设在教育部，简称全国农村学生营养办，负责营养改善计划实施的日常工作。

第五条 营养改善计划实施主体为地方各级政府。地方各级政府要加强组织领导，建立健全营养改善计划议事协调工作机制，明确相关部门职责；要明确各级营养改善计划工作管理部门，

安排专人从事日常管理工作，加强条件保障，确保工作落实到位。

（一）省级人民政府负责统筹组织。统筹制订和调整完善本地区实施工作方案和推进计划，合理确定实施步骤和地区；统筹制定相关管理制度和规范；统筹安排资金，改善就餐条件；统筹监督检查。指导各地做好学校食堂建设规划，大力推进食堂供餐。督促有关部门加强食品安全工作，统一发布食品安全信息，组织制订食品安全事故应急预案，加大营养健康监测和膳食指导力度，加强营养健康教育。

（二）市级人民政府负责协调落实。督促指导本地区营养改善计划管理工作，制定审核本地区相关政策。督促县级人民政府落实主体责任，保障运转经费，抓好食品安全，加强资金监管。

（三）县级人民政府是营养改善计划工作的行动主体和责任主体。负责确定具体实施学校，制订实施方案和膳食指导方案，确定供餐模式和供餐内容，建设、改造学校食堂（伙房），制定工作管理制度，加强监督检查，对食品安全和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。按照省级及以下财政事权和支出责任划分要求，落实支出责任，加强资金使用管理。指导县级相关部门开展营养改善计划采购工作，规范开展信息公开工作；责成有关食品安全监管部门加强日常食品安全检查，组织开展食品安全事故应急演练和学校食品安全事故调查等。将实施学校调整情况逐级上报，并由省级营养改善计划工作管理部门审核报送至全国农村学生营养办备案。

第六条 各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施，各司其职，各负其责。

（一）教育部门牵头负责营养改善计划的组织实施。会同有

关部门完善实施方案，建立健全管理机制和监督机制。会同财政、发展改革等部门加强学校食堂（伙房）建设，持续改善学校供餐条件。配合有关食品安全监管部门做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促相关行为主体落实责任；配合卫生健康部门、疾控部门开展营养健康教育、膳食指导和学生营养健康监测评估。落实部门职责，指导和督促学校建立健全食品安全管理制度，加强食品安全日常管理和食品安全教育；统筹指导学校建立健全以全过程实时视频监控为基础的日常监管系统，逐步完善电子验货、公开公示、自动报账等功能。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入营养改善计划实施的全过程。

（二）财政部门要充分发挥公共财政职能，制定和完善相关投入政策，会同教育部门加强资金监管，提高资金使用效益。

（三）发展改革部门要加大力度支持农村学校改善供餐条件。加强农副产品价格监测和预警，推进降低农副产品流通环节费用工作。会同教育部门指导实施营养膳食费用分担机制的地区和学校，合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收费管理。

（四）农业农村部门负责对学校定点采购生产基地的食用农产品生产环节质量安全进行监管。指导农产品生产企业、农民专业合作社经济组织向农村学校供应附带承诺达标合格证的安全优质食用农产品，鼓励实现可追溯。

（五）市场监管部门负责食品安全监督管理以及供餐单位主体资格的登记管理。依职责加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品

安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

（六）卫生健康部门和疾控部门负责食品安全风险监测与评估，指导食品安全事故的病人救治、流行病学调查和卫生学处置；对学生营养改善提出膳食指导意见，制定营养知识宣传教育和营养健康监测评估方案；在教育部门配合下，开展营养知识宣传教育、膳食指导和营养健康监测评估。

（七）宣传部门要引导各级各类新闻媒体，全面客观反映营养改善计划实施情况，积极推广典型经验，努力营造全社会共同支持、共同监督、共同推进的良好氛围。

第七条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作，实行校长负责制。按照县级实施方案研究制定校级具体操作方案，建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理等制度和工作要求。加强食堂管理，不断提高供餐质量。

第三章 供餐管理

第八条 营养改善计划实施地区和学校应大力推进学校食堂供餐。学校食堂由学校自主经营、统一管理，不得对外承包或委托经营。未建设食堂或暂时不具备食堂供餐条件的地区，应加快学校食堂建设与改造，明确实行食堂供餐的时间节点，在过渡期内可采取企业（单位）供餐。学校规模较小、交通便利的地区可根据实际情况，在满足必需的送餐条件和确保食品安全的前提下，以中心校或邻近学校食堂为依托，实行食堂配餐。偏远地区

小规模学校（教学点）不具备食堂供餐和配餐条件的，在确保食品卫生和安全的前提下，可实行学校伙房供餐或家庭（个人）托餐。

第九条 营养改善计划实施地区和学校根据地方特点，按照安全、营养、卫生的标准，因地制宜确定供餐内容。

（一）供餐形式。原则上应提供完整的午餐（热食），暂时无法提供午餐的学校可选择加餐或课间餐。尚未提供完整午餐的地区和学校，应不断改善供餐条件，逐步实现供应完整午餐。

（二）供餐食品。必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。鼓励各地积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水果等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食材采购和流通环节，降低原材料成本。有条件的学校可采取“一日一供”，确保食材新鲜、安全、营养。

（三）供餐食谱。县级卫生健康部门牵头，参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准，结合当地学生营养健康状况，制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，由学校根据当地市场食材供应等情况，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。

第十条 营养改善计划供餐基本条件要求。

（一）学校食堂供餐的基本要求。

学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，应

在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。学校食堂应全面推行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应当符合《食品经营许可证管理办法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐的基本条件如下：

1. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备；

3. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

4. 具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。

（二）供餐企业（单位）的基本条件。

1. 具备国家有关法律法规规定的相关条件；

2. 取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

3. 配备食品安全管理人員和至少 1 名具备资质的营养师。

建立食品卫生、安全管理制度，投保食品安全责任险；

4. 建立食品加工全过程实时视频监控系统，并将相关视频信号接入属地教育部门和服务学校，配备的监控系统视频要保存30天以上；

5. 参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故，在经营活动中没有重大违法情况。

（三）学校伙房和托餐家庭（个人）的基本条件。

学校伙房和托餐家庭（个人）应具备必要的供餐设施和卫生条件，服务人员应于每学期开学前提供有效的健康证明，确保环境卫生和食品安全。具体要求由各地结合实际确定。

第十一条 改善学校食堂就餐条件。

各地要优先支持营养改善计划实施学校食堂建设及饮水、电力设施改造，严禁超标准建设。规模较小学校可结合实际，利用闲置校舍改造食堂。不断改善厨具餐具、餐桌餐椅以及清洗消毒、视频监控设备等基本条件。实行集中就餐的学校，应确保餐桌和餐位数量满足学生就坐用餐实际需要。

学校食堂加工操作间应当符合下列要求：最小使用面积不得少于8平方米；墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防尘、防鼠、防虫措施，污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土；配备食品经营许可证所要求的其他设施设备。

第十二条 加强食品安全管理。

各地各学校应严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关要求，切实保障食品安全。

（一）加强食品安全制度建设。各地各校应建立健全食品安全管理制度，包括：食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度，从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。

（二）实施全过程监管。建立健全食品、食用农产品安全追溯体系，加大“互联网+监管”力度。督促学校食堂和供餐企业优先采购可溯源的食材，建立稳定的食材采购渠道。建立健全原材料采购配送、食材验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全过程实时视频监控系统，视频要保存 30 天以上。严格实行食堂操作间、储存间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

（三）落实学校负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。建立健全以学生、家长、教师代表为主，营养专家、学校领导和具体管理人员等共同参与的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，开展供餐满意度调查等。

第十三条 加强食品贮存管理。

（一）合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域

应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

（二）建立健全出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大的学校，应由两个以上人员签字验收。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

（三）建立健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

第十四条 加强食品加工管理。

食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

（一）必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

（二）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达到70℃以上。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（三）建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，并按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，并落实双人双锁管理。每个品种留样量应满足检验需要，不得少于 125g，并记录留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等信息。

（四）严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

（五）严格规范餐用具清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

第十五条 严格供餐配送管理。

（一）送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

（二）运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备，确保食品不得在 8℃—60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

1. 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

2. 需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到 70℃ 以上。

（三）盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。

（四）学校应安排专门人员负责供餐企业配送食品的查验接收工作。应重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否异常，食品的温度和配送时间是否符合食品安全要求等，并做好食品留样。

第十六条 加强食堂从业人员管理。

各地应按照与就餐学生人数之比不低于 1: 100 的比例足额配齐学校食堂从业人员。可采取设置公益性岗位、劳务派遣等方式，配备符合条件的学校食堂从业人员。

（一）从业人员（包括临聘人员）每学期开学前必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

（二）从业人员应落实有关培训学时要求，定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

（三）实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（四）从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂（或洗手液）及流动清水洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套；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、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第四章 资金使用与管理

第十七条 资金安排。

（一）国家计划地区营养膳食补助按照国家规定的基础标准，根据受益学生人数和实际在校天数核定，所需资金由中央财政全额承担。地方计划地区营养膳食补助资金由地方财政承担，中央财政在地方落实国家基础标准后，给予生均定额奖补。

（二）各地要强化省级统筹，结合经济发展水平、财力状况、支出成本等实际，建立健全省、市、县级财政分担机制，合理安排营养改善计划实施中所需的其他应由财政负担的资金。学校自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支，对营养改善计划实施学校可适当提高学校公用经费补助水平。学校自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支，由地方财政统筹解决。

（三）各地可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担膳食费用机制，科学确定伙食费收费标准。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

第十八条 资金使用。

（一）中央财政安排的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，严禁克扣、截留、挤占和挪用。

（二）加强学校食堂财务管理。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和陪餐费收入等。食堂支出包括食材采购成本、人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。采购配送、食堂从业员工工资等支出不得挤占营养膳食补助资金。

（三）收取伙食费的学校应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐成本开支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理，不得因提供早、晚餐挤占营养膳食补助资金。

第十九条 资金监管。

（一）各地应加强营养膳食补助资金使用管理情况的监管，开展定期审计。指导各实施学校建立健全内部控制制度，强化内部监管。学校应定期（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。

（二）各地要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，指导各实施学校及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。各级教育部门应加强数据信息审核，对数据的真实性、完整性、准确性负责。

第五章 采购管理

第二十条 营养改善计划采购工作必须严格执行《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部有关规定。各地应根据营养改善计划供餐实际情况,科学确定属于政府采购范围的具体项目内容;对于不属于政府采购范围的项目,应合理确定采购方式,并制定完善采购管理相关制度要求。

第二十一条 加强采购需求管理。

营养改善计划实施地区和学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。县级教育部门会同财政部门负责指导学校采购需求管理工作。采购人对采购需求管理负有主体责任,应以学生营养改善为目标,合理确定采购需求,科学编制采购实施计划。在确定采购需求前,可通过咨询、论证、问卷调查等方式开展需求调查。应建立健全采购需求管理制度,加强对采购需求的形成和实现过程的内部控制和风险管理。

第二十二条 及时公开采购意向。

采购意向公开由县级有关部门负责,至少在采购活动开始前30日,按采购项目在中国政府采购网地方分网公开,也可在省级以上财政部门指定的其他媒体同步公开。内容应当包括采购项目名称、采购需求概况、预算金额、预计采购时间等。

第二十三条 合理确定采购人和采购方式。

各地可结合实际,因地制宜合理确定采购人和采购方式。对于采购项目金额达到本地区政府采购限额标准的,原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购。

(一)完善大宗食材统一采购制度。各实施学校食堂的大米、

食用油、面粉、肉、蛋、奶等，均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）规范原辅材料采购。对于不属于政府采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购。鼓励各地对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

（三）供餐企业（单位）由县级有关部门通过竞争性采购方式确定。纳入营养改善计划的供餐企业（单位）名单，应向社会公告。

第二十四条 严格规范采购程序。

（一）采取竞争性采购方式采购的，采购人应合理设置供应商资格条件，不得阻挠和限制供应商参与政府采购活动，不得差别对待供应商。应科学制定评审规则，细化编制评分指标，全面覆盖营养改善计划采购的核心内容。提供劳务服务方与食品原辅材料供货方不得为同一主体或相关利益人。

（二）鼓励各地通过竞争性采购方式采购食材。通过竞争性采购方式确定的采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。加强对营养改善计划采购项目的价格监测。对于采购价格明显偏高的，要深入查找原因，并责令整改。

（三）对于非竞争性采购方式的采购项目，各地要结合实际加强管理。大力推行原材料面向生产环节的统一采购，降低采购成本，确保采购质量，努力实现为学生提供“等值优质”食品的

目标。

第二十五条 规范合同管理。

（一）对于属于政府采购范围的采购项目，采购人应按规定与中标、成交供应商签订政府采购合同，并严格执行合同约定事项。如供应商违反合同相关规定，采购人有权终止合同。财政部门应当履行政府采购监督管理职责，依法对供应商违法违规行为进行处理，并将相关违法违规供应商列入不良行为记录名单。

（二）对于不属于政府采购范围，由学校自行采购的项目，学校应及时与供应商签订合同，并报县级教育部门备案。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十六条 加强履约验收。

（一）依法组织履约验收。各地应结合实际，指导采购人细化编制验收方案。学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复称工作机制并如实记录。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

（二）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料并由供货方盖章（或

签字)的购物凭证。

(三)加强采购档案管理。采购人应严格执行采购档案管理相关规定,完整保存各项采购文件资料,自采购结束之日起至少保存15年。

第六章 营养健康监测与教育

第二十七条 卫生健康部门、疾控部门牵头负责营养改善计划实施地区和学校的营养健康监测,开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。营养改善计划实施地区原则上均应纳入常规监测范围。中国疾病预防控制中心根据需要,选择部分市县和学校,定期开展重点监测。常规监测县和重点监测县应按要求准确及时收集监测信息,按期开展监测评估现场调查。各级监测单位应通过营养改善计划营养健康状况监测评估系统按时报送并核查监测数据。各地应充分利用信息化手段加强对学校供餐质量、学生营养状况等日常监测、评估和指导。

第二十八条 各级疾病预防控制中心应定期综合分析当地监测数据,形成学生营养健康监测评估报告,及时报送同级卫生健康部门、教育部门、疾控主管部门和上级疾病预防控制中心。县级疾病预防控制中心要将主要监测结果反馈监测学校;学校应向学生家长反馈主要监测结果,督促存在健康风险的学生到专业医疗机构进行医学检查和评估。

第二十九条 各级疾病预防控制中心应注重学生营养健康监测结果的运用,加强膳食指导。针对监测发现的问题,指导学校通过食物强化、营养优化等方式,科学合理供餐。

第三十条 加强营养健康教育。各级疾病预防控制中心应会

同教育部门，指导学校健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。配备专（兼）职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求。学校应依托全营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，开展营养健康主题教育活动。鼓励各地各校充分利用信息化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第三十一条 推动开展劳动教育。各地各校要以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植养殖等活动，教育引导热爱劳动、珍惜劳动成果。

第三十二条 强化感恩教育。各地各校要结合实际，大力宣传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

第七章 应急事件处置

第三十三条 各实施地区和学校应严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》中关于食品安全事故处置的有关规定。地方各级人民政府应建立应急事件处置协调机制，明确相关部门职责，逐级逐校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。

第三十四条 应急事件发生后，学校应及时向当地教育、卫生健康、市场监管部门报告，不得擅自发布事故信息。同时，学

校应采取下列措施：立即停止供餐活动，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及原料、工用具、设施设备和现场；积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

第三十五条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县级以上疾病预防控制中心接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级卫生健康、疾控部门和有关食品安全监管部门提交流行病学调查报告。学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第八章 绩效管理 with 监督检查

第三十六条 全面实施绩效管理。各地要结合营养改善计划实际特点，合理设定绩效目标，做好绩效运行监控，建立科学的绩效评价体系，强化绩效结果运用，提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益。绩效评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十七条 建立健全公开公示制度。各地应落实有关要求，将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围。学校应定期将受益学生名单、人数（次），食堂财务收支情况、

食品及原辅材料采购情况、带量带价食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。各地各校应结合实际，借助信息化手段，多渠道接受师生、家长和社会的监督。

第三十八条 有关部门要建立健全监督检查机制，强化日常监管。教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导的重要内容；财政部门要对资金管理使用情况进行监管；市场监管部门应定期对学校食堂和供餐单位等开展食品安全检查，会同教育部门督促指导学校落实食品安全责任；卫生健康部门要把食品安全风险监测评估、食源性疾病报告和学生营养膳食指导、宣传教育、监测评估作为重点。

第三十九条 各地应结合实际，定期或不定期开展专项检查。专项检查的重点是食品安全、供餐质量、资金安全、职责履行和餐饮浪费。

（一）食品安全。主要包括：供餐单位是否办理食品经营许可证；供餐单位餐饮服务从业人员是否具有健康证明，是否按要求接受相关培训；食材采购、贮存、加工、供应等环节是否符合食品安全有关标准；是否制定食品安全事故应急预案，是否发生食品安全事故，事故发生后是否及时有效处理，相关单位和人员责任是否追究到位。

（二）供餐质量。主要包括：学校选定的供餐模式是否科学，供餐内容是否合理；学校制定的带量食谱是否符合有关营养要求；是否按照有关要求开展膳食指导。

（三）资金安全。主要包括：营养膳食补助资金是否及时足额下达，是否明细核算，是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题；是否出现虚列支出、白条抵账、虚假

会计凭证和大额现金支付等情况；大宗食材及原辅材料的供应商是否符合有关规定，程序是否合法合规，供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约；食堂收支核算是否符合有关财务管理要求，收支状况是否真实，是否按学期公示。

（四）职责履行。主要包括：政府主导作用是否得到落实；相关职能部门是否严格履行工作职责，监督管理是否规范；是否建立营养改善计划议事协调工作机制，是否有专门人员负责日常工作，是否有必要的办公条件和工作经费；各项规章制度是否健全，是否有效执行；营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改，相关人员的责任是否追究到位。

（五）餐饮浪费。主要包括：是否开展反对餐饮浪费宣传教育，建立长效机制；是否采取有效措施，在食材采购、加工烹饪、分餐就餐等环节杜绝餐饮浪费。

第四十条 有关部门依法开展对学校食堂、供餐企业（单位）的监管和检查。有权采取下列措施：进入学生餐经营场所实施现场检查，调取有关监控视频；对学生餐进行抽样检验；查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；查封、扣押不符合食品安全标准的食品、违法使用的食品和原料、食品添加剂、食品相关产品以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；查封违法从事食品经营活动的场所。

第四十一条 教育部门应会同有关食品安全监管部门加强供餐监管，建立学校食堂、供餐企业（单位）信用档案。学校食堂、供餐企业（单位）出现下列情况之一者，应立即停止供餐：

（一）违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

（二）发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

（三）未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

（四）存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

（五）出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱等情况，或在供餐质量评议中学生满意度较低，经约谈警告后，仍不改正的；

（六）擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为；

（七）出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

具体管理办法由省级教育部门会同有关食品安全监管部门制订。

第四十二条 建立健全食品安全责任追究制度。

对违反法律法规、玩忽职守、疏于管理，导致发生食品安全事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

（一）县级及以上地方政府在食品安全工作中未履行职责，本行政区域出现重大食品安全事故、造成严重社会影响的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（二）县级及以上教育、卫生健康、农业农村、市场监管部门不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，依法对直接负责的主管人员

和其他直接责任人员追究相应责任。

（三）学校、供餐企业（单位）和托餐家庭（个人）不履行或不正确履行食品安全职责，造成食品安全事故的，依法对学校负责人、供餐企业负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第四十三条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用的；

（三）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购伪劣食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第九章 附则

第四十四条 本办法由教育部、国家发展改革委、财政部、农业农村部、国家卫生健康委、市场监管总局、国家疾控局负责解释。各地可依据本办法制订具体实施细则。不属于国家计划地区和地方计划地区的其他地区和学校可参照实施。

第四十五条 本办法自印发之日起施行。教育部等十五部门2012年5月23日颁布的《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等五个配套文件同时废止。

陕 西 省 教 育 厅
陕西省发展和改革委员会
陕 西 省 财 政 厅
陕 西 省 农 业 农 村 厅
陕西省卫生健康委员会
陕西省市场监督管理局

文件

陕教规范〔2023〕4号

陕西省教育厅等六部门
关于印发《陕西省农村义务教育
学生营养改善计划管理办法》的通知

各设区市教育局、发展改革委、财政局、农业农村局、卫生健康委、市场监督管理局，杨凌示范区教育局、发展改革局、财政局、现代农业和乡村发展局、卫生健康局、市场监督管理局，韩城市教育局、发展改革委、财政局、农业农村局、卫生健康局、市场

监督管理局，神木市、府谷县教育和体育局、发展改革和科技局、财政局、农业农村局、卫生健康局、市场监督管理局：

为贯彻落实教育部等七部门印发的《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号），进一步加强和改进我省农村义务教育学生营养改善计划工作，持续提升农村学生营养状况和身体素质，不断促进农村教育事业发展和教育公平，省教育厅、省发展改革委、省财政厅、省农业农村厅、省卫生健康委、省市场监督管理局等六部门制定了《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》，现印发你们，请遵照执行。



陕西省教育厅



陕西省发展和改革委员会



陕西省财政厅



陕西省农业农村厅



陕西省卫生健康委员会



陕西省市场监督管理局

2023年12月12日

（主动公开，2-48〔2023〕4号）

陕西省农村义务教育学生营养改善计划

管 理 办 法

第一章 总则

第一条 为进一步推进实施全省农村义务教育学生营养改善计划（以下简称营养改善计划），不断改善农村学生营养状况，提高农村学生健康水平，依照教育部等七部门印发的《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》，制定本办法。

第二条 本办法适用于我省实施营养改善计划的市、县（区）和农村义务教育学校。其中，原国家集中连片特困地区县（不含县城）为国家计划地区；原其他国家扶贫开发工作重点县、原省级扶贫开发工作重点县、革命老区县为地方计划地区；上述以外县区为其他地区（不含县城）。营养改善计划实施对象为农村义务教育学生，义务教育阶段原建档立卡贫困户学生、低保家庭学生、孤残学生等家庭经济困难学生纳入实施范围。

第二章 管理体制

第三条 营养改善计划在国务院统一领导下，实行省级统筹组织、市级协调落实、县级具体实施，分级负责，各部门、各方面协同推进的管理体制，政府起主导作用。

第四条 全省农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组负责学生营养改善计划工作的组织领导和安排部署。成员单位由省教育厅、省发展改革委、省财政厅、省农业农村厅、省卫生健

康委、省市场监管局等六部门组成。领导小组办公室设在省教育厅，简称陕西省农村学生营养办，负责营养改善计划实施的日常工作。

第五条 营养改善计划实施主体为地方各级政府。地方各级政府要加强组织领导，建立健全营养改善计划议事协调工作机制，明确相关部门职责；要明确各级营养改善计划工作管理部门，安排专人从事日常管理工作，加强条件保障，确保工作落实到位。

（一）省级人民政府负责统筹组织。统筹制订和调整完善全省实施工作方案；统筹制定相关管理制度和规范；统筹安排资金，改善就餐条件；统筹监督检查。指导各地做好学校食堂建设规划，大力推进食堂供餐。督促有关部门加强食品安全工作，统一发布食品安全信息，组织制订食品安全事故应急预案，加大营养健康监测和膳食指导力度，加强营养健康教育。

（二）市级人民政府负责协调落实。督促指导本地区营养改善计划管理工作，制定审核本地区相关政策。督促县级人民政府落实主体责任，保障运转经费，抓好食品安全，加强资金监管。审核把关县（区）实施营养改善计划学校调整情况。

（三）县级人民政府是营养改善计划工作的行动主体和责任主体。负责确定具体实施学校，制订实施方案和膳食指导方案，确定供餐模式和供餐内容，建设、改造学校食堂（伙房），制定工作管理制度，加强监督检查，对食品安全和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。按照省级及以下财政事权和支出责任划分要求，落实支出责任，加强资金使用管理。指导县级相关部门开展营养改善计划采购工作，规范开展信息公开工作；责成有关

食品安全监管部门加强日常食品安全检查，组织开展食品安全事故应急演练和学校食品安全事故调查等。将实施学校调整情况逐级上报，并由省级营养改善计划工作管理部门审核报送至全国农村学生营养办备案。

第六条 各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施，各司其职，各负其责。

（一）教育部门牵头负责营养改善计划的组织实施。会同有关部门完善实施方案，建立健全管理机制和监督机制。会同财政、发展改革等部门加强学校食堂（伙房）建设，持续改善学校供餐条件。配合有关食品安全监管部门做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促相关行为主体落实责任；配合卫生健康部门、疾控机构开展营养健康教育、膳食指导和学生营养健康监测评估。落实部门职责，指导和督促学校建立健全食品安全管理制度，加强食品安全日常管理和食品安全教育；统筹指导学校建立健全以全过程实时视频监控为基础的日常监管系统，逐步完善电子验货、公开公示、自动报账等功能。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入营养改善计划实施的全过程。定期组织开展营养改善计划实施情况评优活动。

（二）财政部门要充分发挥公共财政职能，制定和完善相关投入政策，会同教育部门加强资金监管，提高资金使用效益。

（三）发展改革部门要加大力度支持农村学校改善供餐条件。加强农副产品价格监测和预警，推进降低农副产品流通环节费用工作。会同教育部门指导实施营养膳食费用分担机制的地区和学校，合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收

费管理。

（四）农业农村部门负责对学校定点采购生产基地的食用农产品生产环节质量安全进行监管。指导农产品生产企业、农民专业合作社经济组织向农村学校供应附带承诺达标合格证的安全优质食用农产品，鼓励实现可追溯。

（五）市场监管部门负责食品安全监督管理。依职责加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

（六）卫生健康部门和疾控机构负责食品安全风险监测与评估，指导食品安全事故的病人救治、流行病学调查和卫生学处置；对学生营养改善提出膳食指导意见，制定营养知识宣传教育和营养健康监测评估方案；在教育部门配合下，开展营养知识宣传教育、膳食指导和营养健康监测评估。

（七）宣传部门要引导各级各类新闻媒体，全面客观反映营养改善计划实施情况，积极推广典型经验，努力营造全社会共同支持、共同监督、共同推进的良好氛围。

第七条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作，实行校长负责制。校长是学校食堂主要责任人，分管校长是学校食堂管理具体责任人，学校要明确专职管理人员。按照县级实施方案研究制定校级具体操作方案，建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理、燃气燃料安全等制度和工作要求。加强食堂管理，不

断提高供餐质量。

第三章 供餐管理

第八条 营养改善计划实施地区和学校应大力推进学校食堂供餐。学校食堂由学校自主经营、统一管理，不得对外承包或委托经营。未建设食堂或暂时不具备食堂供餐条件的地区，应加快学校食堂建设与改造，明确实行食堂供餐的时间节点，在过渡期内可采取企业（单位）供餐。学校规模较小、交通便利的地区可根据实际情况，在满足必需的送餐条件和确保食品安全的前提下，以中心校或邻近学校食堂为依托，实行食堂配餐。偏远地区小规模学校（教学点）不具备食堂供餐和配餐条件的，在确保食品卫生和安全的前提下，可实行学校伙房供餐或家庭（个人）托餐。

第九条 营养改善计划实施地区和学校根据地方特点，按照安全、营养、卫生的标准，因地制宜确定供餐内容。

（一）供餐形式。以学校食堂提供完整午餐为主，暂不具备供餐条件的学校，要结合当地实际，进一步优化供餐内容，为学生提供新鲜、保质期较短和价值相当的完整营养早餐或正餐。尚未提供完整午餐的地区和学校，应不断改善供餐条件，逐步实现供应完整午餐。

（二）供餐食品。必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制

止餐饮浪费。鼓励各地积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水果等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食材采购和流通环节，降低原材料成本。有条件的学校可采取“一日一供”，确保食材新鲜、安全、营养。

（三）供餐食谱。县级卫生健康部门牵头，参照《学生餐营养指南》（WS/T554-2017）、《陕西省小学生营养配餐技术规范》和《陕西省中学生营养配餐技术规范》等标准，结合当地学生营养健康状况，制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，由学校根据当地市场食材供应等情况，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。

第十条 营养改善计划供餐基本要求。

（一）学校食堂供餐的基本要求。

学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，应在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。学校食堂应全面推行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应当符合《食品经营许可证管理办法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐的基本条件如下：

1. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相

适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备；

3. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

4. 具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。

（二）供餐企业（单位）的基本条件。

1. 具备国家有关法律法规规定的相关条件；

2. 取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

3. 配备食品安全管理人员和至少 1 名具备资质的营养师。建立食品卫生、安全管理制度，投保食品安全责任险；

4. 建立食品加工全过程实时视频监控系统，并将相关视频信号接入属地教育部门和服务学校，配备的监控系统视频要保存 30 天以上；

5. 参与学校供餐项目政府采购活动前 3 年内未发生过食品安全事故，在经营活动中没有重大违法情况。

（三）学校伙房的基本条件。

学校伙房应具备必要的供餐设施和卫生条件，服务人员应于每学期开学前提供有效的健康证明，确保环境卫生和食品安全。

具体要求由各地结合实际确定。

第十一条 改善学校食堂就餐条件。

各地要优先支持营养改善计划实施学校食堂建设及饮水、电力设施改造，严禁超标准建设。规模较小学校可结合实际，利用闲置校舍改造食堂。不断改善厨具餐具、餐桌餐椅以及清洗消毒、视频监控设备等基本条件。实行集中就餐的学校，应确保餐桌和餐位数量满足学生就坐用餐实际需要。

学校食堂加工操作间应当符合下列要求：最小使用面积不得少于8平方米；墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；电器产品、燃气用具、燃气燃料等须符合消防安全和国家相关标准；配备有足够的照明、通风、排烟、消防装置和有效的防尘、防鼠、防虫措施，污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土；配备食品经营许可证所要求的其他设施设备。

第十二条 加强食品安全管理。

各地各学校应严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关要求，严格执行食品安全校长负责制，依法配备学校食堂安全总监和食品安全员，完善食品安全管理体系，建立健全食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制，切实保障食品安全。

（一）加强食品安全制度建设。各地各校应建立健全食品安

全管理制度，包括：食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度，从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。

（二）实施全过程监管。建立健全食品、食用农产品安全追溯体系，加大“互联网+监管”力度。督促学校食堂和供餐企业优先采购可溯源的食材，建立稳定的食材采购渠道。建立健全原材料采购配送、食材验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全过程实时视频监控系统，视频要保存 30 天以上。严格实行食堂操作间、储存间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

（三）落实学校负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。建立健全以学生、家长、教师代表为主，营养专家、学校领导和具体管理人员等共同参与的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，开展供餐满意度调查等。

第十三条 加强食品贮存管理。

（一）合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物

品及其他任何私人用品。

（二）建立健全出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大的学校，应由两个以上人员签字验收。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

（三）建立健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

第十四条 加强食品加工管理。

食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

（一）必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

（二）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达到 70℃以上。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（三）建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，并按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，并落实双人双锁管理。每个品种留样量应满足检验需要，不得少于 125g，并记录留样食品名称、留样

时间（月、日、时）、留样人员等信息。

（四）严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

（五）严格规范餐用具清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

第十五条 严格供餐配送管理。

（一）送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

（二）运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备，确保食品不得在 8°C — 60°C 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

1. 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60°C 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

2. 需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至 8°C 并冷藏保存，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到 70°C 以上。

（三）盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面

注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。

（四）学校应安排专门人员负责供餐企业配送食品的查验接收工作。应重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否异常，食品的温度和配送时间是否符合食品安全要求等，并做好食品留样。

第十六条 加强食堂从业人员管理。

各地应按照与就餐学生人数之比不低于 1: 100 的比例足额配齐学校食堂从业人员。可采取设置公益性岗位、劳务派遣等方式，配备符合条件的学校食堂从业人员。

（一）从业人员（包括临聘人员）每学期开学前必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

（二）从业人员应落实有关培训学时要求，定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

（三）实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原

因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（四）从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂（或洗手液）及流动清水洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套；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、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第四章 资金使用与管理

第十七条 资金安排。

（一）国家计划地区营养膳食补助按照国家规定的基础标准，根据受益学生人数和实际在校天数核定，所需资金由中央财政全额承担。地方计划地区营养膳食补助资金由市县财政筹措，省级财政在市县落实国家基础标准后，统筹资金给予生均定额奖补，奖补办法根据国家政策动态调整。其他地区（不含县城）实施政策所需资金，由市县财政筹措，省级财政统筹资金予以奖补支持。鼓励各市、县（区）政府在确保应享尽享、人财物有长期保障的情况下，结合实际适当扩大实施范围，扩面部分所需资金自行负担。

（二）学校自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支。营养改善计划学校提高公用经费补助水平，学校自主经营食堂（伙房）供餐增加的聘用人员待遇等开支，由市县财政统筹其他资金予以解决。

（三）各地可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担膳食费用机制。根据学生年龄特点，实施“国家基础标准+X”的收

费标准，X部分由学生家长承担，全额用于学生膳食费用，提高供餐质量，不得用于食堂水电煤气等日常运行经费和聘用人员待遇等开支。X部分应由学校膳食委员会依据当地物价水平，商议决定并报县（区）教育和物价部门批准、公示，方可收取。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

第十八条 资金使用。

（一）各级财政安排的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，严禁克扣、截留、挤占和挪用。

（二）加强学校食堂财务管理。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和陪餐费收入等。食堂支出包括食材采购成本、人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。采购配送、食堂从业员工工资等支出不得挤占营养膳食补助资金。

（三）收取伙食费的学校应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐食材成本开支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理，不得因提供早、晚餐挤占营养膳食补助资金。

第十九条 资金监管。

（一）各地应加强营养膳食补助资金使用管理情况的监管，开展定期审计。指导各实施学校建立健全内部控制制度，强化内

部监管。学校应按照省教育厅印发的《关于加强漠视群众利益整治 进一步规范学生营养膳食补助资金账务管理的通知》要求，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。

（二）各地要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，指导各实施学校及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。市县教育部门应加强数据信息审核，对数据的真实性、完整性、准确性负责。

第五章 采购管理

第二十条 营养改善计划采购工作必须严格执行《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部有关规定。各地应根据营养改善计划供餐实际情况，科学确定属于政府采购范围的具体项目内容；对于不属于政府采购范围的项目，应合理确定采购方式，并制定完善采购管理相关制度要求。

第二十一条 加强采购需求管理。

营养改善计划实施地区和学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。县级教育部门会同财政部门负责指导学校采购需求管理工作。采购人对采购需求管理负有主体责任，应以学生营养改善为目标，合理确定采购需求，科学编制采购实施计划。在确定采购需求前，可通过咨询、论证、问卷调查等方式开展需求调查。应建立健全采购需求管理制度，加强对采购需求的形成和实现过程的内部控制和风险管理。

第二十二条 及时公开采购意向。

采购意向公开由县级有关部门负责，至少在采购活动开始前30日，按采购项目在中国政府采购网地方分网公开，也可在省级以上财政部门指定的其他媒体同步公开。内容应当包括采购项目名称、采购需求概况、预算金额、预计采购时间等。

第二十三条 合理确定采购人和采购方式。

各地可结合实际，因地制宜合理确定采购人和采购方式。对于采购项目金额达到本地区政府采购限额标准的，原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购。

（一）完善大宗食材统一采购制度。各实施学校食堂的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等，均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）规范原辅材料采购。对于不属于政府采购范围的新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购。鼓励各地对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

（三）供餐企业（单位）由县级有关部门通过竞争性采购方式确定。纳入营养改善计划的供餐企业（单位）名单，应向社会公告。

第二十四条 严格规范采购程序。

（一）采取竞争性采购方式采购的，采购人应合理设置供应

商资格条件，不得阻挠和限制供应商参与政府采购活动，不得差别对待供应商。应科学制定评审规则，细化编制评分指标，全面覆盖营养改善计划采购的核心内容。提供劳务服务方与食品原辅材料供货方不得为同一主体或相关利益人。

（二）鼓励各地通过竞争性采购方式采购食材。通过竞争性采购方式确定的采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。加强对营养改善计划采购项目的价格监测。对于采购价格明显偏高的，要深入查找原因，并责令整改。

（三）对于非竞争性采购方式的采购项目，各地要结合实际加强管理。大力推行原材料面向生产环节的统一采购，降低采购成本，确保采购质量，努力实现为学生提供“等值优质”食品的目标。

第二十五条 规范合同管理。

（一）对于属于政府采购范围的采购项目，采购人应按规定与中标、成交供应商签订政府采购合同，并严格执行合同约定事项。如供应商违反合同相关规定，采购人有权终止合同。财政部门应当履行政府采购监督管理职责，依法对供应商违法违规行为进行处理，并将相关违法违规供应商列入不良行为记录名单。

（二）对于不属于政府采购范围，由学校自行采购的项目，学校应及时与供应商签订合同，并报县级教育部门备案。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十六条 加强履约验收。

（一）依法组织履约验收。各地应结合实际，指导采购人细化编制验收方案。学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复称工作机制并如实记录。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

（二）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料和由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

（三）加强采购档案管理。采购人应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存15年。

第六章 营养健康监测与教育

第二十七条 卫生健康部门、疾控机构牵头负责营养改善计划实施地区和学校的营养健康监测，开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。营养改善计划实施地区原则上均应纳入常规监测范围。省疾病预防控制中心根据需要，选择部分市县和学校，定期开展重点监测。常规监测县和重点监测县应按要求准确及时收集监测信息，按期开展监测评估现场调查。各级监测单位应通过营养改善计划营养健康状况监测评估系统按时报送并核查监测数

据。各地应充分利用信息化手段加强对学校供餐质量、学生营养状况等日常监测、评估和指导。

第二十八条 各级疾病预防控制中心应定期综合分析当地监测数据，形成学生营养健康监测评估报告，及时报送同级卫生健康部门、教育部门、疾控主管部门和上级疾病预防控制中心。县级疾病预防控制中心要将主要监测结果反馈监测学校；学校应向学生家长反馈主要监测结果，督促存在健康风险的学生到专业医疗机构进行医学检查和评估。

第二十九条 各级疾病预防控制中心应注重学生营养健康监测结果的运用，加强膳食指导。针对监测发现的问题，指导学校通过食物强化、营养优化等方式，科学合理供餐。

第三十条 加强营养健康教育。各级疾病预防控制中心应会同教育部门，指导学校健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。配备专（兼）职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求。学校应依托全营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，开展营养健康主题教育活动。鼓励各地各校充分利用信息化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第三十一条 推动开展劳动教育。各地各校要以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植养殖等活动，教育引导热爱劳动、珍惜劳动成果。

第三十二条 强化感恩教育。各地各校要结合实际，大力宣

传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

第七章 应急事件处置

第三十三条 各实施地区和学校应严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》中关于食品安全事故处置的有关规定。地方各级人民政府应建立应急事件处置协调机制，明确相关部门职责，逐级逐校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。

第三十四条 应急事件发生后，学校应及时向当地教育、卫生健康、市场监管部门报告，不得擅自发布事故信息。同时，学校应采取下列措施：立即停止供餐活动，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及原料、工用具、设施设备和现场；积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

第三十五条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县级以上疾病预防控制中心接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同

级卫生健康、疾控机构和有关食品安全监管部门提交流行病学调查报告。学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第八章 绩效管理 with 监督检查

第三十六条 全面实施绩效管理。各地要结合营养改善计划实际特点，合理设定绩效目标，做好绩效运行监控，建立科学的绩效评价体系，强化绩效结果运用，提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益。绩效评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十七条 建立健全公开公示制度。各地应落实有关要求，将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围。学校应定期将受益学生名单、人数（次），食堂财务收支情况、食品及原辅材料采购情况、带量带价食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。各地各校应结合实际，借助信息化手段，多渠道接受师生、家长和社会的监督。

第三十八条 有关部门要建立健全监督检查机制，强化日常监管。教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导的重要内容；财政部门要对资金管理使用情况进行监管；市场监管部门应定期对学校食堂和供餐单位等开展食品安全检查，会同教育部门督促指导学校落实食品安全责任；卫生健康部门要把食品安全风险监测评估、食源性疾病预防和学生营养膳食指导、宣传教育、监测评估作为重点。

第三十九条 各地应结合实际，定期或不定期开展专项监督检查。专项监督检查的重点是食品安全、供餐质量、资金安全、

职责履行和餐饮浪费。

（一）食品安全。主要包括：供餐单位是否办理食品经营许可证；供餐单位餐饮服务从业人员是否具有健康证明，是否按要求接受相关培训；食材采购、贮存、加工、供应等环节是否符合食品安全有关标准；是否制定食品安全事故应急预案，是否发生食品安全事故，事故发生后是否及时有效处理，相关单位和人员责任是否追究到位。

（二）供餐质量。主要包括：学校选定的供餐模式是否科学，供餐内容是否合理；学校制定的带量食谱是否符合有关营养要求；是否按照有关要求开展膳食指导。

（三）资金安全。主要包括：营养膳食补助资金是否及时足额下达，是否明细核算，是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题；是否出现虚列支出、白条抵账、虚假会计凭证和大额现金支付等情况；大宗食材及原辅材料的供应商是否符合有关规定，程序是否合法合规，供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约；食堂收支核算是否符合有关财务管理要求，收支状况是否真实，是否定期公示。

（四）职责履行。主要包括：政府主导作用是否得到落实；相关职能部门是否严格履行工作职责，监督管理是否规范；是否建立营养改善计划议事协调工作机制，是否有专门人员负责日常工作，是否有必要的办公条件和工作经费；各项规章制度是否健全，是否有效执行；营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改，相关人员的责任是否追究到位。

（五）餐饮浪费。主要包括：是否开展反对餐饮浪费宣

传教育，建立长效机制；是否采取有效措施，在食材采购、加工烹饪、分餐就餐等环节杜绝餐饮浪费。

第四十条 有关部门依法开展对学校食堂、供餐企业（单位）的监管和检查。有权采取下列措施：进入学生餐经营场所实施现场检查，调取有关监控视频；对学生餐进行抽样检验；查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；查封、扣押不符合食品安全标准的食品、违法使用的食品和原料、食品添加剂、食品相关产品以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；查封违法从事食品经营活动的场所。

第四十一条 教育部门应会同有关食品安全监管部门加强供餐监管，建立学校食堂、供餐企业（单位）信用档案。学校食堂、供餐企业（单位）出现下列情况之一者，应立即停止供餐：

（一）违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

（二）发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

（三）未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

（四）存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

（五）出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱等情况，或在供餐质量评议中学生满意度较低，经约谈警告后，仍不改正的；

（六）擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地

址、擅自更换履约人等违约行为；

（七）出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

具体管理办法按省级食品安全监管部门有关政策执行。

第四十二条 建立健全食品安全责任追究制度。

对违反法律法规、玩忽职守、疏于管理，导致发生食品安全事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

（一）县级及以上地方政府在食品安全工作中未履行职责，本行政区域出现重大食品安全事故、造成严重社会影响的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（二）县级及以上教育、卫生健康、农业农村、市场监管部门不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（三）学校、供餐企业（单位）和托餐家庭（个人）不履行或不正确履行食品安全职责，造成食品安全事故的，依法对学校负责人、供餐企业负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第四十三条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教

职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用的；

（三）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购伪劣食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第九章 附则

第四十四条 本办法由陕西省教育厅、省发展改革委、省财政厅、省农业农村厅、省卫生健康委、省市场监管局负责解释。各市（区）可依据本办法制订具体实施细则。

第四十五条 本办法自印发之日起施行。

陕西省财政厅 陕西省教育厅
关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划
补助资金管理工作的通知

陕财办教〔2024〕7号

各设区市、杨凌示范区财政局、教育局：

农村义务教育营养改善计划（以下简称营养改善计划）实施以来，各地财政部门、教育部门能够扎实开展营养改善计划各项工作，农村学生营养状况明显改善、身体素质明显提升。随着营养餐政策的优化调整，各地对政策标准把握不准确，学生信息采集、资金使用管理等方面出现薄弱环节。为进一步加强资金监管，持续巩固我省营养改善计划实施成效，结合专项审计和其他监督检查反馈问题，现将有关要求通知如下：

一、提高政治站位，全面落实营养改善计划政策

深入实施营养改善计划是党中央部署的重大民生和民心工程，体现了党中央、国务院以及省委、省政府对农村学生的深切关怀。各市（区）财政部门、教育部门要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实习近平总书记关于营养改善计划工作的重要批示指示精神，充分认识开展此项工作的重要意义，切实提高政治站位，不断增强使命感、责任感和紧迫感，确保营养改善计划政策顺利实施。

二、夯实责任主体，足额安排营养改善计划补助资金

各市（区）财政部门、教育部门要将营养改善计划补助作为重点领域予以保障，严格按照《教育领域省以下财政事权和支出责任划分改革实施方案》规定的支出责任，科学合理统筹资金，足额安排本级财政承担资金。对于因学生流动或实际在校天数减少等原因，导致中央和省级补助资金出现的结余结转，应继续用于营养改善计划，不得统筹用于平衡财政预算。

三、完善拨付流程，全面提高资金使用效率

各市（区）财政部门、教育部门要严格按照中央和省级政策文件有关要求，对营养改善计划补助资金拨付实行全过程管理，形成资金管理“闭环”。

（一）规范资金申报。各市（区）教育部门要加强学校“全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统”数据填报的审核把关，确保受益学生、就餐天数、膳食标准、资金投入等数据真实准确，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领补助资金。

（二）规范资金拨付。各市（区）财政部门要按照财政教育直达资金管理工作有关要求，提早谋划做好资金分解下达。省级将通过预算一体化管理系统和中央直达资金监控系统，及时掌握资金执行情况，定期对营养改善计划资金预算执行进度进行通报，并将执行情况作为补助资金测算分配参考因素。

（三）规范资金使用。各市（区）教育部门要专门设立台账，仔细核算营养改善计划资金使用范围，确保全部用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐，不得将补助资金直接发放给学生个人和家长，杜绝克扣、截留、挤占和挪用现象。强化政府采购的监管，重点关注应招标未招标、违标串标，违规转发包等操作，严格执行政府采购管理有关要求。

四、发挥监管职能，建立常态化监管机制

各市（区）财政部门、教育部门要严格按照《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》有关要求，结合审计和监督检查中发现的问题，建立问题负面清单指引，完善常态化监管机制，强化问题整改跟踪，确保资金规范安全使用。

（一）建立问题整改闭环机制。坚持“谁使用、谁负责”原则，以督查、审计、检查发现问题整改作为重点，建立营养改善计划问题“发现—核实—处置—销号”贯通机制，全面压实各级整改责任。紧盯重点问题、关键环节，深挖问题产生根源，精准对症施策，形成整改方案和政策举措。

按照“分层分类，精准整改”的原则，对需长期整改的问题，制定专项整治方案，集中攻坚、销号管理，确保问题整改全面彻底不落空。

（二）建立常态化监管机制。各市（区）财政部门、教育部门要建立整改问题“回头看”机制，制定问题负面管理清单，通过财会监督、专项审计、巡视巡查等专项监督检查，加大同类问题查处力度，坚持举一反三，深入推进营改善计划资金管理使用监管常态化。省财政厅将依托财政一体化监管系统预警数据平台，将违规问题嵌入预算执行全过程，防范资金使用风险，强化资金日常监管。

五、全面建章立制，确保国家政策精准落地

各地市要以此次整改为契机，注重标本兼治，全面建章立制，主动做好审计整改下半篇文章。既对当前审计发现的突出问题、典型问题、普遍问题及时规范，划出红线，又要对一些需要长远解决的问题作出制度安排，研究优化营养餐计划资金保障机制，从根本上源头上堵塞管理漏洞，推进做到既堵漏又防风，防止制度缺位打架，着力形成整体配套严密完备的制度体系，固基础、管长远、见实效，把教育惠民政策落实到位，不断增强人民群众的获得感和幸福感。

陕西省教育厅

2024年4月22日

渭南市教育局
渭南市发展和改革委员会
渭南市财政局
渭南市农业农村局
渭南市卫生健康委员会
渭南市市场监督管理局

文件

渭教发〔2024〕39号

渭南市教育局等六部门
关于印发《渭南市农村义务教育学生营养改善
计划实施细则》的通知

各县市区教育局、发展和改革局、财政局、农业农村局、卫生健康局、市场监督管理局：

为贯彻落实陕西省教育厅等六部门印发的《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》（陕教规范〔2023〕4号），进

进一步加强和改进我市农村义务教育学生营养改善计划工作，持续提升农村学生营养状况和身体素质，不断促进农村教育事业发展和教育公平，市教育局、市发展改革委、市财政局、市农业农村局、市卫生健康委、市市场监督管理局六部门制定了《渭南市农村义务教育学生营养改善计划实施细则》，现印发你们，请严格执行。



渭南市教育局



渭南市发展和改革委员会



渭南市财政局



渭南市农业农村局



渭南市卫生健康委员会



渭南市市场监督管理局

2024年5月28日

渭南市农村义务教育学生营养改善计划 实 施 细 则

第一章 总则

第一条 为进一步推进实施全市农村义务教育学生营养改善计划（以下简称营养改善计划），不断改善农村学生营养状况，提高农村学生健康水平，根据教育部等七部门印发的《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》、教育部等三部委令 45 号《学校食品安全与营养健康管理规定》、陕西省教育厅等六部门印发的《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》等相关政策和有关法律法规，结合我市实际，制定本实施细则。

第二条 本细则适用于我市实施营养改善计划的县市区和农村义务教育学校。其中，原国家集中连片特困地区县（不含县城）为国家计划地区；原其他国家扶贫开发工作重点县、原省级扶贫开发工作重点县、革命老区县为地方计划地区；上述以外县为其他地区（不含县城）。我市 11 个县市区（除潼关县外）为地方计划地区；潼关县为其他地区（不含县城）。营养改善计划实施对象为农村义务教育学生，义务教育阶段原建档立卡贫困户学生、低保家庭学生、孤残学生等家庭经济困难学生纳入实施范围。

第二章 管理体制

第三条 营养改善计划在国务院统一领导下，实行省级统筹组织、市级协调落实、县级具体实施，分级负责，各部门、各方

面协同推进的管理体制，政府起主导作用。

第四条 全市农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组负责学生营养改善计划工作的组织领导和安排部署。成员单位由市教育局、市发展改革委、市财政局、市农业农村局、市卫生健康委、市市场监督管理局等六部门组成。领导小组组长由市政府分管领导担任，副组长由市政府副秘书长、市教育局局长担任，领导小组成员由市教育局、市发展改革委、市财政局、市农业农村局、市卫生健康委、市市场监督管理局分管领导组成。领导小组办公室设市教育局，简称市学生营养办，负责营养改善计划实施的日常工作，办公室主任由市教育局局长兼任。

第五条 营养改善计划实施主体为各级政府。各级政府要加强组织领导，建立健全营养改善计划议事协调工作机制，明确相关部门职责；要明确各级营养改善计划工作管理部门，安排专人从事日常管理工作，加强条件保障，确保工作落实到位。

（一）市级人民政府负责协调落实。督促指导本市营养改善计划管理工作，制定审核本市相关政策。督促县级人民政府落实主体责任，保障运转经费，抓好食品安全，加强资金监管。审核把关县市区实施营养改善计划学校调整情况。

（二）县级人民政府是营养改善计划工作的行动主体和责任主体。负责确定具体实施学校，制订实施方案和膳食指导方案，确定供餐模式和供餐内容，建设、改造学校食堂（伙房），制定工作管理制度，加强监督检查，对食品安全和资金安全负总责，

主要负责人负直接责任。按照市级及以下财政事权和支出责任划分要求，落实支出责任，加强资金使用管理。指导县级相关部门开展营养改善计划采购工作，规范开展信息公开工作；责成有关食品安全监管部门加强日常食品安全检查，组织开展食品安全事故应急演练和学校食品安全事故调查等。将实施学校调整情况逐级上报，由市学生营养办审核报送至省级学生营养办备案。

第六条 各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施，各司其职，各负其责。

（一）教育部门牵头负责营养改善计划的组织实施。会同有关部门完善实施方案，建立健全管理机制和监督机制。会同财政、发展改革等部门加强学校食堂（伙房）建设，持续改善学校供餐条件。配合有关食品安全监管部门做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促相关行为主体落实责任；配合卫生健康部门开展营养健康教育、膳食指导和学生营养健康监测评估。落实部门职责，指导和督促学校建立健全食品安全管理制度，加强食品安全日常管理和食品安全教育；统筹指导学校建立健全以全过程实时监控为基础的日常监管系统，逐步完善电子验货、公开公示、自动报账等功能。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入营养改善计划实施的全过程。定期组织开展营养改善计划实施情况评优活动。

（二）财政部门要充分发挥公共财政职能，制定和完善相关投入政策，将本级应承担配套资金以及营养改善计划学校因供餐

增加的运营成本、食堂聘用人员费用等支出，按隶属关系纳入同级财政预算。学生食堂（伙房）建设、改造纳入义务教育薄弱环节改善与能力提升等工作，统筹实施。会同教育部门加强资金监管，督促指导下一级财政部门及时足额拨付膳食补助资金，提高资金使用效益。

（三）发展改革部门要加大力度支持农村学校改善供餐条件。加强农副产品价格监测和预警，推进降低农副产品流通环节费用工作。会同教育部门指导实施营养膳食费用分担机制的地区和学校，合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收费管理。

（四）农业农村部门负责对学校定点采购生产基地的食用农产品生产环节质量安全进行监管。指导农产品生产企业、农民专业合作社向农村学校供应附带承诺达标合格证的安全优质食用农产品，鼓励实现可追溯。

（五）市场监管部门负责食品安全监督管理。依职责加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

（六）卫生健康部门负责食品安全风险监测与评估，指导食品安全事故的病人救治、流行病学调查和卫生学处置；对学生营

养改善提出膳食指导意见,开展适应学校需求的营养健康专业人员培训,制定营养知识宣传教育和营养健康监测评估方案;在教育部门配合下,开展营养知识宣传教育、膳食指导和营养健康监测评估。

(七)宣传部门要引导各级各类新闻媒体,全面客观反映营养改善计划实施情况,积极推广典型经验,努力营造全社会共同支持、共同监督、共同推进的良好氛围。

第七条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作,实行校长负责制。校长是学校食堂主要责任人,分管校长是学校食堂管理具体责任人,学校要明确专职管理人员。按照县级实施方案研究制定校级具体操作方案,建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理、燃气燃料安全等制度和工作要求。加强食堂管理,不断提高供餐质量。

第八条 落实部门会议制度。市县两级学生营养办定期组织召开部门联席会议(每学期至少召开一次),加强部门联动,建立信息共享通报机制,解决实施过程中遇到的困难和问题,推动营养改善计划工作顺利开展。

第三章 供餐管理

第九条 营养改善计划实施县市区和学校应大力推进学校食堂供餐。学校食堂由学校自主经营、统一管理,不得对外承包或委托经营。未建设食堂或暂时不具备食堂供餐条件的地区,应

加快学校食堂建设与改造，明确实行食堂供餐的时间节点，在过渡期内可采取企业（单位）供餐。学校规模较小、交通便利的地区可根据实际情况，在满足必需的送餐条件和确保食品安全的前提下，以中心校或邻近学校食堂为依托，实行食堂配餐。偏远地区小规模学校（教学点）不具备食堂供餐和配餐条件的，在确保食品卫生和安全的前提下，可实行学校伙房供餐或家庭（个人）托餐。

第十条 营养改善计划实施县市区和学校根据地方特点，按照安全、营养、卫生的标准，因地制宜确定供餐内容。

（一）供餐形式。以学校食堂提供完整午餐为主，暂不具备供餐条件的学校，要结合当地实际，进一步优化供餐内容，为学生提供新鲜、保质期较短和价值相当的完整营养早餐或正餐。尚未提供完整午餐的县市区和学校，应不断改善供餐条件，逐步实现供应完整午餐。

（二）供餐食品。必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料、火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。鼓励各地积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水果等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食材采购和流通环节，降低原材料成本。有条件的学校

可采取“一日一供”，确保食材新鲜、安全、营养。

（三）供餐食谱。县级卫生健康部门牵头，参照《学生餐营养指南》（WS/T554-2017）、《陕西省小学生营养配餐技术规范》和《陕西省中学生营养配餐技术规范》等标准，结合当地学生营养健康状况，制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，由学校根据当地市场食材供应等情况，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，要定期更换带量食谱，确保膳食搭配合理、营养均衡。

第十一条 营养改善计划供餐基本条件要求。

（一）学校食堂供餐的基本要求。

学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，应在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。学校食堂应全面推行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应当符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐的基本条件如下：

1. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通

风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备；

3. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

4. 具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。

（二）供餐企业（单位）的基本条件。

1. 具备国家有关法律法规规定的相关条件；

2. 取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

3. 配备食品安全管理人员和至少 1 名具备资质的营养师。建立食品卫生、安全管理制度，投保食品安全责任险；

4. 建立食品加工全过程实时视频监控系统，并将相关视频信号接入属地教育部门和服务学校，配备的监控系统视频要保存 30 天以上；

5. 参与学校供餐项目政府采购活动前 3 年内未发生过食品安全事故，在经营活动中没有重大违法情况。

（三）学校伙房的基本条件。

学校伙房应具备必要的供餐设施和卫生条件，服务人员应于

每学期开学前提供有效的健康证明，确保环境卫生和食品安全。具体要求由各县市区结合实际确定。

第十二条 改善学校食堂就餐条件。

各地要优先支持营养改善计划实施学校食堂建设及饮水、电力设施改造，严禁超标准建设。规模较小学校可结合实际，利用闲置校舍改造食堂。不断改善厨具餐具、餐桌餐椅以及清洗消毒、视频监控设备等基本条件。实行集中就餐的学校，应确保餐桌和餐位数量满足学生就坐用餐实际需要。

学校食堂加工操作间应当符合下列要求：最小使用面积不得少于8平方米；墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；电器产品、燃气用具、燃气燃料等须符合消防安全和国家相关标准；配备有足够的照明、通风、排烟、消防装置和有效的防尘、防鼠、防虫措施，污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土；配备食品经营许可证所要求的其他设施设备。

第十三条 加强食品安全管理。

各县市区各学校应严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关要求，严格执行食品安全校长负责制，依法配备学校食堂安全总监和食品安全员，完善食品安全管理体系，

建立健全食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制，切实保障食品安全。

（一）加强食品安全制度建设。各县市区各校应建立健全食品安全管理制度，包括：食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度，从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。

（二）实施全过程监管。建立健全食品、食用农产品安全追溯体系，加大“互联网+监管”力度。督促学校食堂和供餐企业优先采购可溯源的食材，建立稳定的食材采购渠道。建立健全原材料采购配送、食材验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全过程实时视频监控系统，视频要保存 30 天以上。严格实行食堂操作间、储存间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

（三）落实学校负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。建立健全以学生、家长、教师代表为主，营养专家、学校领导和具体管理人员等共同参与的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，开展供餐满意度调查等。

第十四条 加强食品贮存管理。

（一）合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条

件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

（二）建立健全出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大的学校，应由两个以上人员签字验收。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

（三）建立健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。寒暑假放假前库存清零，对于需要销毁的食材要评估价值并记账备查。

第十五条 加强食品加工管理。

食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

（一）必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

（二）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达到 70℃ 以上。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

（三）建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，并按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，并落实双人双锁管理。每个品种留样量应满足检验需要，不得少于 125g，并记录留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等信息。

（四）严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

（五）严格规范餐用具清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

第十六条 严格供餐配送管理。

（一）送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

（二）运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设

备，确保食品不得在 8°C — 60°C 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

1. 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60°C 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

2. 需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至 8°C 并冷藏保存，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到 70°C 以上。

（三）盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。

（四）学校应安排专门人员负责供餐企业配送食品的查验接收工作。应重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否异常，食品的温度和配送时间是否符合食品安全要求等，并做好食品留样。

第十七条 加强食堂从业人员管理。

各县市区应按照与就餐学生人数之比不低于 1: 100 的比例足额配齐学校食堂从业人员。可采取设置公益性岗位、劳务派遣等方式，配备符合条件的学校食堂从业人员。

（一）从业人员（包括临聘人员）每学期开学前必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入

口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

（二）从业人员应落实有关培训学时要求，定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

（三）实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（四）从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂（或洗手液）及流动清水洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒并佩戴一次性食品手套；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、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第四章 资金使用与管理

第十八条 资金安排。

（一）地方计划地区营养膳食补助资金由市县财政筹措，省级财政在市县落实国家基础标准后，统筹资金给予生均定额奖补，奖补办法根据国家政策动态调整。其他地区（不含县城）实

施政策所需资金，由市县财政筹措，省级财政统筹资金予以奖补支持。鼓励各县市区政府在确保应享尽享、人财物有长期保障的情况下，结合实际适当扩大实施范围，扩面部分所需资金自行承担。

（二）学校自主经营食堂（伙房）发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支。

（三）财政部门要将因供餐增加的运营成本、食堂聘用人员费用等支出，按隶属关系纳入同级财政预算。将学生食堂（伙房）建设、改造纳入义务教育薄弱环节改善与能力提升等工作，统筹实施。

（四）各县市区可结合当地经济社会发展实际及物价水平，在落实国家基础标准上，进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担膳食费用机制。根据学生年龄特点，实施“国家基础标准+X”的收费标准，X部分由学生家长承担，全额用于学生膳食费用，提高供餐质量，不得用于食堂水电煤气等日常运行经费和聘用人员待遇等开支。义务教育阶段学校伙食费收费标准应由学校膳食委员会依据当地物价水平商议决定，经教育主管部门同意，报同级发改部门确定后执行。其中，享受营养改善计划补贴的学校，伙食费收费标准应在扣减补贴金额后确定。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

第十九条 资金拨付。市县财政部门要加快预算指标分配下达速度，原则上在30日内将上级财政下达的直达资金细化到具体项目和单位。

第二十条 资金使用。

（一）各级财政安排的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，严禁克扣、截留、挤占和挪用。对于因学生流动或实际在校天数减少等原因导致补助资金出现的结转结余，应按照《财政部关于推进地方盘活存量资金有关事项的通知》（财预〔2015〕15号）要求执行，市县财政部门收回的结余资金以及未分配到学校或下一级的结转结余资金，应继续用于营养改善计划，不得挪作他用。

（二）加强学校食堂财务管理。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账核算，真实反映收支状况。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和陪餐费收入等。食堂支出包括食材采购成本、人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。采购配送、学校负责人陪餐、教职工伙食、食堂从业员工工资等支出不得挤占营养膳食补助资金。

（三）学生营养改善计划账务要与学校非营养餐伙食账分开，学校收取的陪餐费和从业人员应缴餐费要记入学生营养改善计划专账。

（四）收取伙食费的学校应严格执行中小学收费管理有关规定，所收取的伙食费应全部用于营养改善计划供餐食材成本开

支。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理，不得因提供早、晚餐挤占营养膳食补助资金。

第二十一条 资金监管。

（一）各县市区应加强营养膳食补助资金使用管理情况的监管，开展定期审计。指导各实施学校建立健全内部控制制度，强化内部监管。学校应按照省教育厅印发的《关于加强漠视群众利益整治 进一步规范学生营养膳食补助资金账务管理的通知》要求，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。

（二）各县市区要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，指导各实施学校及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息，及时、准确上传支付凭证，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。县市区教育部门应加强数据信息审核，填报单位对数据的真实性、完整性、准确性负责。

第五章 采购管理

第二十二条 营养改善计划采购工作必须严格执行《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部有关规定。各县市区应根据营养改善计划供餐实际情况，科学确定属于政府采购范围的具体项目内容；对于不属于政府采购范围的项目，应合理确定采购方式，并制定完善采购管理相关制度要求。

第二十三条 加强采购需求管理。

营养改善计划实施县市区和学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。县级教育部门会同财政部门负责指导学校采购需求管理工作。采购人对采购需求管理负有主体责任，应以学生营养改善为目标，合理确定采购需求，科学编制采购实施计划。在确定采购需求前，可通过咨询、论证、问卷调查等方式开展需求调查。应建立健全采购需求管理制度，加强对采购需求的形成和实现过程的内部控制和风险管理。

第二十四条 及时公开采购意向。

采购意向公开由县级有关部门负责，至少在采购活动开始前30日，按采购项目在中国政府采购网地方分网公开，也可在省级以上财政部门指定的其他媒体同步公开。内容应当包括采购项目名称、采购需求概况、预算金额、预计采购时间等。

第二十五条 合理确定采购人和采购方式。

各县市区可结合实际，因地制宜合理确定采购人和采购方式。对于采购项目金额达到本地区政府采购限额标准的，原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购。

（一）完善大宗食材统一采购制度。各实施学校食堂的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等，均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）规范原辅材料采购。对于不属于政府采购范围的新鲜

蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购。鼓励各地对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

（三）供餐企业（单位）由县级有关部门通过竞争性采购方式确定，并建立健全供餐企业准入退出机制。纳入营养改善计划的供餐企业（单位）名单，应向社会公告。

第二十六条 严格规范采购程序。

（一）采取竞争性采购方式采购的，采购人应合理设置供应商资格条件，不得阻挠和限制供应商参与政府采购活动，不得差别对待供应商。应科学制定评审规则，细化编制评分指标，全面覆盖营养改善计划采购的核心内容。提供劳务服务方与食品原辅材料供货方不得为同一主体或相关利益人。

（二）鼓励各县市区通过竞争性采购方式采购食材。通过竞争性采购方式确定的采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。加强对营养改善计划采购项目的价格监测。对于采购价格明显偏高的，要深入查找原因，并责令整改。

（三）对于非竞争性采购方式的采购项目，各县市区要结合实际加强管理。大力推行原材料面向生产环节的统一采购，降低采购成本，确保采购质量，努力实现为学生提供“等值优质”食

品的目标。

第二十七条 规范合同管理。

（一）对于属于政府采购范围的采购项目，采购人应按规定与中标、成交供应商签订政府采购合同，并严格执行合同约定事项。如供应商违反合同相关规定，采购人有权终止合同。财政部门应当履行政府采购监督管理职责，依法对供应商违法违规行为进行处理，并将相关违法违规供应商列入不良行为记录名单。

（二）对于不属于政府采购范围，由学校自行采购的项目，学校应及时与供应商签订合同，并报县级教育部门。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十八条 加强履约验收。

（一）依法组织履约验收。各县市区应结合实际，指导采购人细化编制验收方案。学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

（二）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐

饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料和由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

（三）加强采购档案管理。采购人应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存 15 年。

第六章 营养健康监测与教育

第二十九条 卫生健康部门牵头负责营养改善计划实施县市区和学校的营养健康监测，开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。常规监测县和重点监测县应按要求准确及时收集监测信息，按期开展监测评估现场调查。各级监测单位应通过营养改善计划营养健康状况监测评估系统按时报送并核查监测数据。各级应充分利用信息化手段加强对学校供餐质量、学生营养状况等日常监测、评估和指导。

第三十条 各级疾病预防控制中心应定期综合分析当地监测数据，形成学生营养健康监测评估报告，及时报送同级卫生健康部门、教育部门和上级疾病预防控制中心。县级疾病预防控制中心要将主要监测结果反馈监测学校；学校应向学生家长反馈主要监测结果，督促存在健康风险的学生到专业医疗机构进行医学检查和评估。

第三十一条 各级卫生健康行政部门应注重学生营养健康监测结果的运用，加强膳食指导。针对监测发现的问题，指导学校通过食物强化、营养优化等方式，科学合理供餐。

第三十二条 加强营养健康教育。各级卫生健康行政部门应会同教育部门，指导学校健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。配备专（兼）职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求。学校应依托全营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，开展营养健康主题教育活动。鼓励各地各校充分利用信息化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第三十三条 推动开展劳动教育。各县市区各校要以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植养殖等活动，教育引导學生热爱劳动、珍惜劳动成果。

第三十四条 强化感恩教育。各县市区各校要结合实际，大力宣传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

第七章 应急事件处置

第三十五条 各县市区和学校应严格执行《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》中关于食品安全事故处置的有关规定。各级人民政府应建立应急事件处置协调机制，明确相关部门职责，逐级逐校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。

第三十六条 应急事件发生后，学校应及时向当地教育、卫生健康、市场监管部门报告，不得擅自发布事故信息。同时，学校应采取下列措施：立即停止供餐活动，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及原料、工用具、设施设备和现场；积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

第三十七条 县市区教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县级以上疾病预防控制中心接到报告后应当对事故现场进行卫生学处置，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级卫生健康、上级疾控中心和有关食品安全监管部门提交流行病学调查报告。学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法发

布和解释。

第八章 绩效管理与监督检查

第三十八条 全面实施绩效管理。各县市区要结合营养改善计划实际特点，合理设定绩效目标，做好绩效运行监控，建立科学的绩效评价体系，强化绩效结果运用，提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益。绩效评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十九条 建立健全公开公示制度。各县市区应落实有关要求，将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围。学校应定期将受益学生名单、人数（次），食堂财务收支情况、食品及原辅材料采购情况、带量带价食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。各县市区各校应结合实际，借助信息化手段，多渠道接受师生、家长和社会的监督。

第四十条 有关部门要建立健全监督检查机制，强化日常监管。教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导的重要内容；财政部门要对资金管理使用情况进行监管；市场监管部门应定期对学校食堂和供餐单位等开展食品安全检查，会同教育部门督促指导学校落实食品安全责任；卫生健康部门要把食品安全风险监测评估、食源性疾病报告和学生营养膳食指导、宣传教育、监测评估作为重点。

第四十一条 各县市区应结合实际，定期或不定期开展专项

监督检查。专项监督检查的重点是食品安全、供餐质量、资金安全、职责履行和餐饮浪费。

（一）食品安全。主要包括：供餐单位是否办理食品经营许可证；供餐单位餐饮服务从业人员是否具有健康证明，是否按要求接受相关培训；食材采购、贮存、加工、供应等环节是否符合食品安全有关标准；是否制定食品安全事故应急预案，是否发生食品安全事故，事故发生后是否及时有效处理，相关单位和人员责任是否追究到位。

（二）供餐质量。主要包括：学校选定的供餐模式是否科学，供餐内容是否合理；学校制定的带量食谱是否符合有关营养要求；是否按照有关要求开展膳食指导。

（三）资金安全。主要包括：营养膳食补助资金是否及时足额下达，是否明细核算，是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题；是否出现虚列支出、白条抵账、虚假会计凭证和大额现金支付等情况；大宗食材及原辅材料的供应商是否符合有关规定，程序是否合法合规，供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约；食堂收支核算是否符合有关财务管理要求，收支状况是否真实，是否定期公示。

（四）职责履行。主要包括：政府主导作用是否得到落实；相关职能部门是否严格履行工作职责，监督管理是否规范；是否建立营养改善计划议事协调工作机制，是否有专门人员负责日常工作，是否有必要的办公条件和工作经费；各项规章制度是

否健全，是否有效执行；营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改，相关人员的责任是否追究到位。

（五）餐饮浪费。主要包括：是否开展反对餐饮浪费宣传教育，建立长效机制；是否采取有效措施，在食材采购、加工烹饪、分餐就餐等环节杜绝餐饮浪费。

第四十二条 有关部门依法开展对学校食堂、供餐企业（单位）的监管和检查。有权采取下列措施：进入学生餐经营场所实施现场检查，调取有关监控视频；对学生餐进行抽样检验；查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；查封、扣押不符合食品安全标准的食品、违法使用的食品和原料、食品添加剂、食品相关产品以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；查封违法从事食品经营活动的场所。

第四十三条 各县市区教育部门应会同有关食品安全监管部门加强供餐监管，建立学校食堂、供餐企业（单位）信用档案。学校食堂、供餐企业（单位）出现下列情况之一者，应立即停止供餐：

（一）违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

（二）发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

（三）未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

（四）存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非

食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

（五）出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱等情况，或在供餐质量评议中学生满意度较低，经约谈警告后，仍不改正的；

（六）擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为；

（七）出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

第四十四条 建立健全食品安全责任追究制度。

对违反法律法规、玩忽职守、疏于管理，导致发生食品安全事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

（一）县级及以上地方政府在食品安全工作中未履行职责，本行政区域出现重大食品安全事故、造成严重社会影响的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（二）县级及以上教育、卫生健康、农业农村、市场监管部门不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

（三）学校、供餐企业（单位）和托餐家庭（个人）不履行或不正确履行食品安全职责，造成食品安全事故的，依法对学校负责人、供餐企业负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任

人员追究相应责任。

第四十五条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用的；

（三）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购伪劣食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第九章 附则

第四十六条 本办法由渭南市教育局、市发展改革委、市财政局、市农业农村局、市卫生健康委、市市场监管局负责解释。各县市区可依据本细则制订具体实施方案。

第四十七条 本细则自印发之日起施行。

渭南市教育局文件

渭教发〔2025〕11号

渭南市教育局关于成立 中小学“校园餐”管理领导小组的通知

各县（市、区）教体局，局属各单位：

为进一步强化中小学“校园餐”管理，切实履行行业主管部门责任，决定成立中小学“校园餐”管理领导小组，现就有关事项通知如下：

组长：

马俊玲 市教育局党组书记、局长、市政府总督学

成员：

姜小卫 市教育局党组成员、副局长

屈玉虎 市教育局党组成员、副局长

李 涛 市教育局党组成员、副局长

邢唯远 市教育局党组成员、市纪委监委驻市教育局

纪检监察组组长

陈 鹏 市政府副总督学

李忠海 市政府副总督学

鲁建春 市政府副总督学

领导小组设办公室和食品安全管理工作组、膳食经费管理工作组、常态督导检查指导组：

一、领导小组办公室

设在市学生资助与学校后勤管理中心，主任由李涛同志兼任，副主任由王渭平同志担任，承担领导小组办公室和中小学“校园餐”管理日常工作。

二、食品安全管理工作组

设在市教育局体卫艺（安全稳定）科，主任由鲁建春同志兼任，副主任由王鹏同志担任，负责中小学“校园餐”食品安全管理相关工作。

三、膳食经费管理工作组

设在市教育局规划财务科，主任由李涛同志兼任，副主任由科室负责同志担任，负责中小学“校园餐”膳食经费管理相关工作。

四、常态督导检查指导组

市教育局机关各领导每人包联县区，分管领导包联渭南高级中学、渭南初级中学，常态化开展督导检查指导，并按有关规定在包联县区、学校陪餐。市政府教育督导室将食品安全相关指标纳入责任督学每月进学校摸排的重点内容，强化日常监督。

各县市区教育局、渭南高级中学、渭南初级中学要深入学习贯彻习近平总书记关于校园食品安全重要指示批示精神,对照《中小学食品安全和膳食经费管理工作指引》《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法(试行)》《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》以及其他有关规定,夯实管理责任、健全工作机制、完善相关制度,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,切实保障广大师生在校饮食安全和营养健康,持续增强广大师生和家长的获得感、幸福感、安全感。



渭南市教育局

关于印发《渭南市中小学“校园餐”管理部门 责任清单》的通知

市发改委、市公安局、市财政局、市卫健委、市市场监管局、市审计局：

为进一步加强中小学“校园餐”管理，明确部门职责，根据教育部印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》（教体艺厅函〔2024〕39号）、国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》、陕西省教育厅等九部门关于印发《陕西省中小学、幼儿园校园餐管理办法》的通知（陕教规范〔2025〕1号）等文件精神，梳理出《渭南市中小学“校园餐”管理部门责任清单》，现印发给你们，请认真贯彻执行。

渭南市中小学校园食品安全和
膳食经费管理专项整治工作专班
(渭南市教育局代章)

2025年4月29日

渭南市中小学“校园餐”管理部门责任清单

部门	主要职责	政策依据
教育部门	1. 加强对学校食堂建设投入、经营管理、食品安全、膳食经费、食材采购、餐食供应、校外供餐单位确定等工作的统筹管理和指导, 明确本单位各业务部门职责, 制定并完善食堂运营、招投标、经费管理、评议评价、监督检查、应急处置等制度机制	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	2. 督促学校定期开展食品安全突发事件应急演练并指导做好应急处置	
	3. 每年选取一定比例的学校开展内部审计	
	4. 组织教育培训, 加强队伍建设	
	5. 加强对学校食品安全教育和日常管理, 落实“管行业必须管安全”的管理责任	国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》
	6. 将食品安全相关指标纳入责任督学每月进学校摸排的重点内容, 强化日常监督	教育部《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》
	7. 加大对学校食堂建设改造的投入, 持续改善供餐条件, 积极推进“互联网+明厨亮灶”建设, 与市场监管部门信息共享, 提升食品安全管理的透明度	
	8. 督促学校建立食品及原料采购管理制度, 制定食品及原料供应商的选择准则及评审方式, 建立稳定、安全的食品采购渠道。将食品安全知识融入健康教育等公共基础课程, 全面推进学校食育工作	
	9. 加强与属地市场监管部门的协同配合, 及时将学校食堂新建、改建、扩建计划、学校承包经营企业、校外供餐单位和大宗食材供应企业信息向市场监管部门通报。将工作中发现的学校食堂、承包(委托)经营单位、校外供餐单位、食材供应商等存在的运营管理、食材质量等方面的问题, 及时通报市场监管部门, 配合做好监督管理	教育部《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》、国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》
发改部门	1. 支持新建、改扩建学校食堂项目建设	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	2. 指导学校合理制定伙食费标准和成本分摊	
财政部门	1. 完善相关投入政策, 加强经费预算和使用	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	2. 严格膳食经费、伙食费和采购监管, 发现和查处违反财经纪律行为	
	3. 营养改善计划实施学校自主经营食堂(伙房)供餐增加的聘用人员待遇等开支纳入同级财政保障范围; 其他义务教育公办学校自主经营食堂聘用人员待遇开支, 原则上纳入同级财政保障	

渭南市中小学“校园餐”管理部门责任清单

部门	主要职责	政策依据
市场监管部门	1. 加强对学校食品安全监督管理, 履行监管责任	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	2. 牵头并会同教育、财政、卫生健康、公安等部门, 每学期对学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位等至少组织开展1次联合检查, 通报检查情况, 督促问题整改	《关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督指导意见》(中纪发〔2024〕11号)
	3. 指导学校做好食品安全管理、宣传教育和突发事件应急处置	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	4. 常态化开展收费监督检查	
	5. 对学校食堂新建、改建、扩建的, 要根据学校申请或报告等信息, 积极会同教育行政部门主动介入、现场指导, 协助优化设计方案和流程布局	国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》
	6. 及时查处违法行为, 对食品安全风险较高的学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位, 市场监管部门要加强日常监管和指导, 对发现的食品安全违法违规行为, 要依法加大惩处力度, 符合立案条件的要坚决立案查处, 同时依法依规列入严重违法失信名单	
	7. 结合地方饮食特点、抽检情况和投诉举报有关线索, 加大对已发现问题的学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位抽检力度	
	8. 健全信用评价体系, 建立学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位、大宗食材供应企业等校园食品安全领域信用档案, 推进信用风险分级分类管理	
	9. 及时将学校食堂、校外供餐单位和大宗食材供应企业经营许可、监督检查、行政处罚、抽检不合格等信息通报教育、公安等有关部门	
卫健部门	1. 加强校园食品安全风险和营养健康监测评估, 对学生营养膳食和预防食源性疾病提出指导意见	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条
	2. 加强餐具、饮具集中消毒服务单位监督	
	3. 指导学校开展传染病防控和营养健康学校建设相关工作	
	4. 对学校提供营养指导和专业人员培训, 提高师生与食堂管理人员食源性疾病预防和营养健康知识水平	国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》
	5. 协助教育行政部门指导推进学校环境卫生整治, 组织专家指导开展病媒生物防制	
	6. 及时将涉及学校食堂及其承包经营企业、校外供餐单位的风险监测结果情况和食品安全事件流行病学调查情况通报市场监管、教育、公安部门, 提高应对处置效率	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法》第十二条、国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》

渭南市中小学“校园餐”管理部门责任清单

部门	主要职责	政策依据
审计部门	1. 加强审计监督，结合审计项目计划开展审计	《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法第十二条》
公安机关	1. 严厉打击采购围标串标、校园食品安全违法犯罪行为	国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》
	2. 广泛摸排线索，及时受理并立案侦办涉嫌犯罪的校园食品安全案件，依法严厉打击各类校园食品安全犯罪活动	
	3. 及时将行政执法移送的案件查处情况和工作中掌握的校园食品安全漏洞隐患通报相关部门，对经侦查不构成犯罪的食品安全违法案件移送相关部门依法处置	

WS

中 华 人 民 共 和 国 卫 生 行 业 标 准

WS/T 554—2017

学生餐营养指南

Nutrition guidelines of school meals

2017 - 08 - 01 发布

2018 - 02 - 01 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 发布

第163页

前 言

本标准按照GB/T1.1 2009 给出的规则起草。

本标准起草单位：中国疾病预防控制中心营养与健康所、北京大学、北京市疾病预防控制中心、重庆医科大学、辽宁省疾病预防控制中心、成都市疾病预防控制中心、新疆维吾尔自治区疾病预防控制中心、农业部食物与营养发展研究所。

本标准主要起草人：胡小琪、张倩、李荔、甘倩、马冠生、马军、赵耀、赵勇、栾德春、李晓辉、葩丽泽、徐海泉。

学生餐营养指南

1 范围

本标准规定了6岁~17岁中小學生全天即一日三餐能量和营养素供给量、食物的种类和数量以及配餐原则等。

本标准适用于为中小學生供餐的学校食堂或供餐单位。

2 术语和定义

2.1 学生餐 school meals

由学校食堂或供餐单位为在校学生提供的早餐、午餐或晚餐。

2.2 带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

3 学生餐营养标准

3.1 全天能量和营养素供给量

不同年龄段学生的全天能量和营养素供给量见表1。

表1 每人每天能量和营养素供给量

能量及营养素（单位）	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
能量 kcal（MJ）	男	女	男	女	男	女	男	女
	1700	1550	2100	1900	2450	2100	2900	2350
	(7.11)	(6.48)	(8.78)	(7.94)	(10.24)	(8.78)	(12.12)	(9.82)
蛋白质（g）	40	40	50	50	65	60	75	60
脂肪供能比（%E）	占总能量的20%~30%							
碳水化合物供能比（%E）	占总能量的50%~65%							
钙（mg）	750		850		950		800	
铁（mg）	12		14		18		18	
锌（mg）	6.5		8.0		10.5	9.0	11.5	8.5
维生素A（μgRAE）	450		550		720	630	820	630
维生素B ₁ （mg）	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素B ₂ （mg）	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素C（mg）	60		75		95		100	

表 1 续

能量及营养素（单位）	6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
膳食纤维（g）	20	20	20	25
注：能量供给量应达到标准值的90%～110%，蛋白质应达到标准值的80%～120%。				

3.2 每人全天的食物种类及数量

一日三餐应提供谷薯类、新鲜蔬菜水果、鱼禽肉蛋类、奶类及大豆类等四类食物中的三类及以上，尤其是早餐。

不同年龄段学生的全天各类食物的供给量的标准见表 2。

表2 每人每天食物种类及数量

单位：g

	食物种类	6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
谷薯类	谷薯类	250～300	300～350	350～400	350～400
蔬菜水果类	蔬菜类	300～350	350～400	400～450	450～500
	水果类	150～200	200～250	250～300	300～350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	30～40	40～50	50～60	60～70
	鱼虾类	30～40	40～50	50～60	50～60
	蛋类	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50
植物油		25	25	30	30
盐		5	5	5	6
注1：均为可食部分生重。 注2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。 注3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。					

3.3 三餐比例

早餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素应分别占全天总量的25%～30%、35%～40%、30%～35%。

3.4 每人每天早餐的食物种类和数量

不同年龄段学生每人每天早餐的食物种类和数量见表3。

表3 每人每天早餐的食物种类及数量

单位: g

	食物种类	6岁~8岁	9岁~11岁	12岁~14岁	15岁~17岁
谷薯类	谷薯类	75~90	90~105	105~120	105~120
蔬菜水果类	蔬菜类	90~105	105~120	120~135	130~150
	水果类	45~60	60~75	75~90	90~105
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	9~12	12~15	15~18	18~21
	鱼虾类	9~12	12~15	15~18	15~18
	蛋类	15	15	25	25
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	60	60	75	75
	大豆类及其制品和坚果	9	11	12	15
植物油		5	5	5	5
盐		1.5	1.5	1.5	2

3.5 每人每天午餐、晚餐的食物种类和数量

不同年龄段学生每人每天午餐、晚餐的食物种类和数量见表4。

表4 每人每天午餐、晚餐的食物种类及数量

单位: g

	食物种类	6岁~8岁	9岁~11岁	12岁~14岁	15岁~17岁
谷薯类	谷薯类	100~120	120~140	140~160	140~160
蔬菜水果类	蔬菜类	120~140	140~160	160~180	180~200
	水果类	60~80	80~100	100~120	120~140
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	12~16	16~20	20~24	24~28
	鱼虾类	12~16	16~20	20~24	20~24
	蛋类	20	20	30	30
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	80	80	100	100
	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50
植物油		10	10	10	15
盐		2	2	2	2.5

4 配餐原则

4.1 品种多样

4.1.1 食物互换

在满足中小学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上,参考附录A进行食物互换,做到食物多样,适时调配,注重营养与口味相结合。

4.1.2 谷薯类

包括米、面、杂粮和薯类等,可用杂粮或薯类部分替代米或面,避免长期提供一种主食。

4.1.3 蔬菜水果类

每天提供至少三种以上新鲜蔬菜，一半以上为深绿色、红色、橙色、紫色等深色蔬菜，适量提供菌藻类。有条件的地区每天提供至少一种新鲜水果。

4.1.4 鱼禽肉蛋类

禽肉与畜肉互换，鱼与虾、蟹等互换，各种蛋类互换。优先选择水产类或禽类；畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。每周提供1次动物肝脏，每人每次20g~25g。蛋类可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

4.1.5 奶类及大豆

平均每人每天提供200g~300g（一袋/盒）牛奶或相当量的奶制品，如酸奶。每天提供各种大豆或大豆制品，如黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等。奶及奶制品可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

4.2 预防缺乏

参考附录B，经常提供下列矿物质和维生素含量丰富的食物：

——富含钙的食物：奶及奶制品、豆类、虾皮、海带、芝麻酱等。

——富含铁的食物：动物肝脏、瘦肉、动物血、木耳等；同时搭配富含维生素C的食物，如深绿色的新鲜蔬菜和水果。

——富含维生素A的食物：动物肝脏、海产品、蛋类、深色蔬菜和水果等。

如果日常食物提供的营养素不能满足学生生长发育的需求，可鼓励使用微量营养素强化食物，如强化面粉或大米、强化酱油或强化植物油等。

4.3 控油限盐

学生餐要清淡，每人每天烹调油用量不超过30g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐不超过每人每天6g。

4.4 三餐时间

早餐以安排在6:30~8:30、午餐11:30~13:30、晚餐17:30~19:30之间进行为宜。

4.5 因地制宜

根据当地的食物品种、季节特点和饮食习惯等具体情况，结合中小学生营养健康状况和身体活动水平配餐。以周为单位，平均每日供应量达到标准的要求。参考附录C，向学生和家长公布每天的带量食谱。

5 合理烹调

蔬菜应先洗后切。烹调以蒸、炖、烩、炒为主；尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。烹调好的食品不应存放过久。

不制售冷荤凉菜。

6 学生餐管理

学生餐相关从业人员应接受合理配餐和食品安全培训。在供餐学校及单位中开展形式多样的营养与健康知识宣传教育；并积极创造条件配备专职或兼职营养专业人员。

附 录 A
(资料性附录)
主要食物互换表

主要食物互换表见表A.1～表A.7。

表A.1 能量含量相当于 50g 大米、面的谷薯类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
稻米或面粉	50	米饭	粳米 150, 粳米 110	米粥	375
米粉	50	馒头	80	面条(挂面)	50
面条(切面)	60	花卷	80	烙饼	70
烧饼	60	面包	55	饼干	40
鲜玉米(市售)	350	红薯、白薯(生)	190		

表A.2 可食部相当于 100g 的蔬菜

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
白萝卜	105	菠菜、油菜、小白菜	120	番茄	100
甘蓝	115	甜椒	120	大白菜	115
黄瓜	110	芹菜	150	茄子	110
蒜苗	120	冬瓜	125	菜花	120
韭菜	110	莴笋	160		

表A.3 可食部相当于 100g 的水果

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
苹果	130	柑橘、橙	130	梨	120
香蕉	170	桃	120	西瓜	180
鲜枣	115	柿子	115	葡萄	115
菠萝	150	草莓	105	猕猴桃	120

表A.4 可食部相当于 50g 鱼肉的鱼虾类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
草鱼	85	大黄鱼	75	鲤鱼	90
带鱼	65	鲢鱼	80	鲮鱼	60
鲫鱼	95	平鱼	70	武昌鱼	85
墨鱼	70	虾	80	蛤蜊	130

表A.5 蛋白质含量相当于 50g 瘦猪肉的禽畜肉

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
瘦猪肉（生）	50	羊肉（生）	50	猪排骨（生）	85
整鸡、鸭、鹅（生）	50	肉肠（火腿肠）	85	酱肘子	35
瘦牛肉（生）	50	鸡胸	40	酱牛肉	35

表A.6 蛋白质含量相当于 50g 干黄豆的大豆制品

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
大豆（干黄豆）	50	豆腐（北）	145	豆腐（南）	280
内酯豆腐	350	豆腐干	110	豆浆	730
豆腐丝	80	腐竹	35		

表A.7 蛋白质含量相当于 100 克鲜牛奶的奶类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
鲜牛奶（羊奶）	100	奶粉	15	酸奶	100
奶酪	10				

附 录 B
(资料性附录)
常见富含营养素的食物

常见富含主要营养素的食物见表B.1～表B.4。

表B.1 常见优质蛋白质含量较高的食物及其蛋白质含量

单位: g/100g可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
瘦猪肉	20.3	牛肉	19.9	鸡胸脯肉	19.4
羊肉	19.0	草鱼	16.6	鲤鱼	17.6
海虾	16.8	鸡蛋	13.3	牛奶	3.0
黄豆	35.0	豆腐(北)	12.2	豆腐(南)	6.2

表B.2 常见铁含量较高的食物及其铁含量

单位: mg/100g可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	22.6	鸡肝	12.0	羊肝	7.5
牛肝	6.6	瘦猪肉	3.0	鸭血(白鸭)	30.5
虾米(海米)	11.0	黑木耳(干)	97.4	黄豆	8.2

表B.3 常见钙含量较高的食物及其钙含量

单位: mg/100g可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛奶	104	奶酪(干酪)	799	酸奶	118
豆腐(北)	138	豆腐(南)	116	黄豆	191
豆腐丝	204	花生仁(炒)	284	虾皮	991
黑木耳(干)	247	紫菜(干)	264	海带(干)	348

表B.4 常见维生素A含量较高的食物及其维生素A含量

单位: μgRAE /100g可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	4972	羊肝	20972	鸡蛋	234
胡萝卜	688	西兰花	1202	菠菜	487
柑橘	148	杏	75	西瓜	75

附 录 C
(资料性附录)
带量食谱举例

一日三餐带量食谱举例参见表C.1。

C.1 一日三餐带量食谱举例

单位：g

	菜名	配料	6岁~8岁	9岁~11岁	12岁~14岁	15岁~17岁
早餐	馒头	面粉	90	100	110	130
	牛奶	牛奶	200	200	250	250
	煮鸡蛋	鸡蛋	50	50	75	75
	炒白菜	白菜	100	110	130	140
	食用油	花生油	5	5	5	5
午餐	米饭	大米	110	130	140	160
	鱼香肉丝	瘦猪肉	40	50	60	65
		柿子椒	50	60	65	70
		胡萝卜	50	60	65	70
	醋溜豆芽	绿豆芽	70	70	80	80
	食用油	花生油	10	10	10	10
晚餐	花卷	面粉	100	120	130	150
	茼蒿炒木耳	茼蒿	60	70	80	90
		木耳	15	15	20	20
	红烧鲢鱼	鲢鱼	40	50	60	60
		豆腐	30	35	40	50
	二米粥	大米	10	10	12	12
		小米	10	10	12	12
	食用油	花生油	10	10	10	15

参 考 文 献

- [1] 中国营养学会编著. 中国居民膳食指南（2016版）[M]. 人民卫生出版社, 2010.
 - [2] 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所编著. 中国食物成分表（2002版）[M]. 北京大学医学出版社, 2002.
 - [3] 中国营养学会编著. 中国居民膳食营养素参考摄入量DRIs（2013版）[M]. 科学出版社, 2014.
-

ICS 67.040

团 体 标 准

T/SXSYSYYXH001-2021

陕西省小学生营养配餐技术规范

2021-11-19 发布

2021-12-19 实施

陕西省饮食营养协会

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由陕西师范大学、陕西省饮食营养协会和陕西省教育厅共同提出。

本标准由陕西省市场监管局归口。

本标准起草单位：陕西师范大学、陕西省饮食营养协会、陕西省教育厅

本标准起草人：杨兴斌、刘永峰、黄建伟、朱彩平、樊世杰、刘建斌

引 言

小学生正处于少年儿童时期，即6~11岁年龄阶段，这是体格及智力发育的关键时期，也是个人行为 and 生活方式发展、形成的重要阶段。个体的饮食行为习惯也是在这个时期逐渐发展和形成的。饮食行为习惯不仅可以影响小学生目前的健康状况，而且还会影响到他们成年后，甚至整个一生的健康。小学生的营养状况至关重要，这一时期的膳食营养过剩或者不足与成长后期的发病率和死亡年龄密切相关。少年儿童的营养状况不仅影响其个人的体格发育和智力发育，也影响着整个民族身体素质的形成和提升。如何根据小学生健康成长的需要，结合本地区的饮食习惯，充分合理地安排营养配餐，是国民普遍关心的问题。制定适合小学生的平衡膳食，推广小学生营养餐，全面改善小学生的营养状况，是解决小学生营养不良的有效途径，是全面提升小学生体质健康水平和国民身体素质的重要举措。根据《陕西省国民营养计划（2017-2030）实施方案》的相关要求，结合本地区特点，特制定本规范。本规范主要针对小学食堂及小学生供餐部门制定，配餐应满足6~11岁小学生课业活动和运动量的需求。

陕西省小学生营养配餐技术规范

1 适用范围

本规范规定了6~11岁小学生的学生餐配餐依据、配餐原则、营养标准、烹调方式、管理方式及配餐流程等，适用于小学食堂和小学生餐饮供餐部门。

2 术语和定义

本规范无术语和定义。

3 配餐依据

食谱编制时，应全面考虑小学生年龄、性别等因素，以《中国学龄儿童膳食指南（2016）》、《中国居民膳食营养素参考摄入量》（2013）、《中国居民膳食指南（2021）》和《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）为配餐依据。

4 配餐原则

各小学食堂及供餐部门应遵循“营养、卫生、科学、合理”的原则，体现平衡膳食的要求，做到学生在校用餐每周内膳食中各类营养素配比合理，以满足各年级小学生生长发育的需要。

4.1 卫生原则

安全卫生是小学食堂及餐供餐部门的首要要求，确保小学生的饮食安全。学校及供餐部门应按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规要求，严格把好食品原料、食品加工及储存过程中的品质安全关，确保小学生用餐的安全卫生底线。

4.2 营养原则

依据膳食平衡原则，既要满足小学生对能量和营养素的需求，又不能让学生营养过剩或者不足，每日提供丰富的食物，合理搭配，均衡营养，保证小学生的正常发育成长。

4.3 科学合理原则

4.3.1 食物搭配科学合理。主食做到粗细搭配，以面条和米饭为主，应注意搭配五谷杂粮，提倡粗粮细作。副食应做到动物性食品与豆制品、根茎菜、绿叶菜、瓜类、豆类、薯类及菌藻类合理搭配，蔬菜中深色蔬菜应占一半。宜主食合理搭配菜肴，主要体现在荤素搭配，米饭馒头等干的主食与汤汁等搭配。

4.3.2 每周食谱不重复。为满足小学生对饮食的新鲜感和食欲，在遵循平衡膳食原则上，还应食物品种多样化、烹饪方式多样化、色香味俱全，宜做到每周食谱基本不重复。

4.3.3 食谱编制宜结合本地食材和季节特点。选择本地常见的食品原材料（见附录B），同时根据季节选择时令蔬菜及水果。

4.3.4 保证优质蛋白质的供应。小学生正值生长发育的关键时期，需要充足的蛋白质以满足其身体需求，蛋白质每日供应量为35g~55g，其中动物食品及豆类优质蛋白应占50%以上。

4.3.5 学习紧张时期，适当增加能量及优质蛋白的供应。考试前复习阶段及考试阶段，学生脑力劳动大，会消耗较多能量，对蛋白质、碳水化合物、维生素A、维生素C、B族维生素等的消耗都会增加，配餐时宜适当增加主食、鱼、虾、瘦肉、动物肝脏、牛奶、豆制品、新鲜蔬菜水果等的供应。

4.3.6 根据小学生的生长发育特点及学习用眼需求，食材宜选择富含维生素A、维生素B₁、维生素B₂、钙、铁和锌的食物。

4.3.7 高年级小学生，尤其是五、六年级学生，身高和体重快速增长，食量明显加大，根据身高、体重增长情况，食物供应量宜适当增加。

4.3.8 对于消瘦矮小的学生，宜比正常食物供应量增加10%~20%；对于超重的学生，宜比正常食物供应量减少10%~20%。

5 学生餐制作要求

5.1 三餐一点比例

早餐、早加餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素应分别占全天总量的20%~25%、5%~10%、30%~35%、30%~35%。

5.2 每日能量和营养素供给量

不同性别、不同年级学生的每日能量和营养素供给量见表1。

表1 每人每日能量和营养素供给量

能量及营养素（单位）	1~3年级		4~6年级	
	男	女	男	女
能量（kcal）	1600~1850	1450~1700	2000~2350	1800~2050
能量（MJ）	6.69~7.74	6.07~7.11	8.37~9.83	7.53~8.58
蛋白质（g）	35~40	35~40	45~60	45~55
脂肪供能比（%）	占总能量的25%~30%			
碳水化合物功能比（%）	占总能量的55%~65%			
钙（mg）	1000		1100	
铁（mg）	12		13	
锌（mg）	12		13	
VA（μg RAE）	500		600	
VD（μg）	10		10	
VB ₁ （mg）	0.9		1.1	
VB ₂ （mg）	0.9		1.1	
VB ₃ （mg NE）	10		12	
VB ₆ （mg）	0.9		1.1	
VB ₁₂ （μg）	1.6		1.9	
叶酸（μg DEF）	250		300	
VC（mg）	60		80	
膳食纤维（g）	20		20	

注：能量和上述营养素的供给量应达到标准值的90%~110%。

5.3 食物品种及数量

5.3.1 食物品种齐全

每日三餐一点摄入食物应该包括谷薯类、蔬菜水果类、肉蛋奶类及豆类等四大类食物，尤其是早餐需要食物品种更丰富。谷薯类主要包括米、面、杂粮、杂豆及薯类。蔬菜水果类主要是各种常见的应季新鲜蔬菜水果。肉蛋奶类主要包括各种新鲜的鱼、虾、禽、肉、蛋类、奶类。豆类主要包括黄豆、青豆和黑豆等，大豆制品以干黄豆计。

5.3.2 每日食物品种及数量

不同年级小学生每日各类食物的供给量标准见表2。食物数量均以食物可食部分的生重来计。

表2 每人每日食物种类及数量（单位：g）

食物种类		1~3年级	4~6年级
谷薯类	谷薯类	250~300	300~350
蔬菜水果类	蔬菜类	300~350	350~400
	水果类	150~200	200~250
肉蛋奶类	畜禽肉类	30~40	40~50
	鱼虾类	30~40	40~50
	蛋类	30~40	40~50
	奶及奶制品	150~200	200~250
豆类	豆类及其制品和坚果	25~30	30~40
植物油		15~20	20~25
盐		4~5	4.5~5.5

5.4 同类互换标准

在满足小学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上，进行同类食物等值互换。为实现营养素种类齐全的目标，应摄入足够多品种的食物；同时为了食物不单调，实现品种多样化，要求每日供应的食材应不少于12种，每周不少于25种，可参考附录A进行食材等量互换，做到品种丰富，营养与风味俱佳。

5.4.1 谷薯类互换标准

主要包括各种米、面、杂粮和薯类，可相互替换，也可以搭配成不同谷薯类的混合食物，避免长期供应同一品种的主食。

5.4.2 蔬菜水果类互换标准

主要包括各种新鲜的时令蔬菜水果。供餐部门每天应提供6种以上新鲜蔬菜，只供午餐的部门至少需提供4种以上的新鲜蔬菜。保证一半以上为红、橙、绿、紫等深色蔬菜，并提供适量的常见菌藻类食物。每天提供至少3种新鲜水果，且经常更换不同品种。

5.4.3 肉蛋奶类互换标准

优先选择鱼、虾、禽肉等，畜肉以瘦肉为主，宜减少肥肉的供应。鱼类宜选择刺少、易取肉的海鱼或河鱼类，对于小学生可制作成鱼丸、鱼排等无刺食品。每周提供1次动物肝脏（20g~25g）。蛋类可于每日三餐一点分开供应，也可集中于一餐供应。小学生按不同年级每日供应200~300g 牛奶或相当量的奶制品。

5.4.4 豆类及坚果互换标准

每日供应豆类或豆类制品，如黄豆、豆腐、豆干、豆皮、腐竹、豆腐脑、豆奶或豆浆等。推荐小学生按不同年级每周提供2种～3种不同种类的常见坚果（核桃仁、花生仁、杏仁、腰果、开心果等）约50g～60g。

5.5 低盐少油

小学生餐要注意低盐少油，每天的食用油用量应控制在25g以内，食盐应控制在5.5g以内。植物食用油品种繁多，各具特色，供餐部门宜交替使用。

5.6 就餐时间

小学生依据其课业需求，就餐时间宜安排如下：早餐7:00～7:40、早加餐9:50～10:20、午餐12:00～13:00、晚餐17:30～19:00。

5.7 烹饪方式

5.7.1 烹饪主要采用蒸、煮、炖、烩、炒，尽量减少煎、炸等烹饪方式。1～3年级学生食材宜选用易消化的食物，烹饪前宜切成小块，食物均应加工熟透。

5.7.2 不得调制冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、冷饮（酸奶除外）等生冷食物，不得加工制作鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

5.8 学生餐管理

5.8.1 供餐部门要配备食物保温器具，保证食物到小学生手中温度适宜。

5.8.2 学生餐相关从业人员应接受专业的配餐和食品安全培训，学校食堂或供餐单位应配备专职或兼职营养师。

5.8.3 对供餐部门员工，应以多种形式开展膳食与营养知识宣传教育活动。

5.8.4 供餐部门应及时向全校师生和学生家长公示供餐食谱。

5.8.5 建立健全供餐部门食堂管理制度，校外供餐的学校也需要严格按照相关规定进行管理。

5.9 配餐方法与流程

推荐使用营养配餐软件进行配餐，配餐流程如下：

确定就餐小学生年龄段→参照表1确定就餐学生能量和营养素需求标准量→参照表2和附录B确定食物品种和份量→编制一日食谱→参照表3标准调整食谱→确定合理营养食谱→同样方法，编制一周/月食谱。

表3 能量及营养素核查原则

能量和营养素	可接受的范围
能量	达到标准值的90%~110%
蛋白质	达到标准值的80%~120%
脂肪供能比(%)	占总能量的20%~30%
碳水化合物供能比(%)	占总能量的50%~65%
钙、铁、锌、VA、VB ₁ 、VB ₂ 、VC、膳食纤维	达到标准值的80%及以上

表4 建议摄入的主要食物品种数量

食物类别	早餐	午餐	晚餐	每日	每周
谷类、薯类	2	2	2	3	5
蔬菜、水果类	3	3	3	4	10
肉、蛋、奶类	2	2	2	3	6
豆类、坚果类	1	1	1	2	4
合计	8	8	8	12	25

每日供应的食物不要求能量和营养素均与标准严格一致，参照表4保持周内（周一~周五）平衡即可。

小学生配餐方法也可参照附录C和附录D中1~3年级、4~6年级小学生的两周营养食谱举例，直接使用或者调整后使用。

附录 A（资料性附录） 主要食物互换表

主要食物互换表见表 A1~A7。

表A1 陕西省市售能量含量相当于50g大米的谷薯类（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量
稻米或面粉	50	面条（拉面）	55
米粉（干）、粉条	50	生面条、魔芋生面条	70
低筋、高筋小麦粉	50	紫薯	180
燕麦片、荞麦面	50	马铃薯	315
各种挂面（全麦）	50	鲜玉米	400
高粱米、玉米渣	50	烙饼	70
油饼、油条	45	红薯	190
米粥	375	馒头、花卷	80
面包	55	饼干	40

表A2 陕西省市售可食部相当于100g的蔬菜（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
白萝卜	105	菠菜、油菜	120	番茄	100
生菜	105	甜椒（圆，青色）	120	大白菜	115
黄瓜	110	芹菜	150	茄子（紫色）	105
蒜苗	120	冬瓜	125	圆白菜	110
韭菜	110	小白菜	125	芥菜	115
胡萝卜	50	南瓜	75	山药	40
葫芦	110	绿豆芽	120		

表A3 陕西省市售可食部相当于100g的水果（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量
苹果（均值）	130	蜜桔	130
香蕉	170	梨（均值）	120
冬枣	115	红提	115
桃子	130	草莓	105
橙子	160	西瓜	180
葡萄	115	猕猴桃	120
李子	130	杏	130
柿子	115	石榴	300
火龙果	145	菠萝	150

表A4 陕西省市售可食部相当于50g的鱼虾类（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
草鱼	85	鲤鱼（均值）	90	基尾虾	85
带鱼（均值）	65	鱿鱼	50	花蛤	130
大黄鱼	75	鲫鱼	95	鲜虾	100
鲢鱼	80	鲈鱼、鳊鱼	85	胖头鱼	80
鲳鱼	70	墨鱼	70	蟹	105

表A5 陕西省市售可食部相当于50g生鲜肉的畜禽肉（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
瘦猪肉	50	羊肉	55	鸡中翅	60
牛肉	50	鸡肉（均值）	55	鸭肉	50
猪排骨	85	酱牛肉	35	猪肉松	30
牛肉干	30	整鸡、鸭	75	烧鸡、烧鸭	60
鸡腿	90	酱肘子	35	肉肠	85

表A6 陕西省市售蛋白质含量相当于50g干黄豆的大豆制品（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量
大豆（干黄豆、青豆、黑豆）	50	腐竹	35
北豆腐（老豆腐）	145	百叶豆腐	65
南豆腐（嫩豆腐）	280	素鸡	105
内酯豆腐	350	豆浆	800
豆腐干	100	豆腐丝	80

表A7 陕西省市售蛋白质含量相当于100g鲜牛奶的奶类（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
鲜牛奶（羊奶）	100	鲜羊乳	110	酸奶（复原乳）	130
奶酪（再制干酪）	10	酸奶（鲜酪乳）	150	奶粉	15

附录 B（资料性附录） 陕西省常见富含营养素的食物

陕西省常见的富含营养素的食物见表 B1~B7。

表B1 陕西省市售常见优质蛋白质含量较高的食物及其蛋白质含量（单位：g/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛乳（均值）	3	牛肉（均值）	20.1	草鱼	30.52
黄豆	35	鸡肉（均值）	19.3	鲤鱼（均值）	32.6
豆腐皮	51.6	羊肉（均值）	21.1	鸡蛋（均值）	15.1
猪瘦肉	20.3	基尾虾	30.3	猪肝（生）	19.2
燕麦片	15.1	花生仁（生）	24.8	核桃干	34.65
猪血	12.2	猪皮	27.4	蚕豆（去皮）	28.2

表B2 陕西省市售常见钙含量较高的食物及其钙含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛乳（全脂灭菌乳）	104	南豆腐	113	带鱼（切段）	615.7
鲜羊乳	82	海带（干）	355	虾米	555
酸奶	140	虾皮	991	紫菜（干）	264
干奶酪	799	南瓜子	54.4	芝麻（黑）	780
黄豆	191	黄鳝	62.7	芝麻酱	1170
蕨菜	851	黑木耳（干）	247	鹌鹑蛋（五香罐头）	176.4

表B3 陕西省市售常见铁含量较高的食物及其铁含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	23.2	虾米	11
猪瘦肉	3	黄鳝	3.73
牛肉	3.3	猪肾	5
鸡肝	12	大豆	8.2
鸡血	25	芝麻酱	50.3
鸡蛋黄	6.5	蘑菇（干）	51.3
木耳（干）	97.4	鸭肫	4.62

表B4 陕西省市售常见锌含量较高的食物及其锌含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
虾米	3.82	鸭肫	2.98	西瓜子（炒）	15.72
蛭子	3.53	牛肉	4.73	鲤鱼（均值）	3.85
猪肝	3.68	猪瘦肉	2.99	羊肚菌	12.11
扇贝	33.4	鱿鱼（干）	11.24	辣椒（红、尖、干）	1.15
香菇（干）	9.02	口蘑	9.04	南瓜子（炒）	10.47
牛肉干	7.26	酱牛肉	7.12	奶酪	6.97

表B5 陕西省市售常见VA含量较高的食物及VA含量（单位：μgRAE/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	6502	胡萝卜	358.4	油麦菜	77.8
鸡肝	10414	菠菜	273	韭菜	147.8
鸡蛋	266	鸭蛋	300	松花蛋	373.5
河蟹	926.2	黄鳝	74.6	甜薯	69.3
空心菜	143	芒果	254.4		

表B6 陕西省市售常见VD含量较高的食物及VD含量（单位：μg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黑木耳（干）	435	鲢鱼	10	香菇（干）	16.8
鲑鱼	47	婴儿配方奶粉	11	带鱼（切段）	14
鸭（均值）	32.5	幼儿配方奶粉	10.1		

表B7 陕西省市售常见VB₁含量较高的食物及其VB₁含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黄豆	0.41	猪肝	0.22	鸡肉（均值）	0.07
花生米（生）	0.72	鸡肝	0.33	猪瘦肉	0.54
开口松子（熟）	0.20	空心菜	0.03	金针菇	0.15
荷兰豆	45.5	西兰花	0.07	草菇	0.02
竹笋	0.13	土豆	0.11	口蘑	0.07
豇豆	0.06	芋头	0.05	平菇	0.03
生菜	0.02	绿豆芽	0.02	茼蒿	0.04
白菜	0.06	菠菜	0.04	扁豆	0.26
油菜	0.02	黄豆芽	0.05	南瓜	0.04
苦瓜	0.04	大葱	0.07	洋葱	0.03
茼菜	0.04				

表B8 陕西省市售常见VB₂含量较高的食物及其VB₂含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黄豆	0.1	猪肝	0.56	鸡肉（均值）	0.04
炸花生米（无味）	0.08	鸡肝	1.23	鸭边腿	0.07
开口松子（熟）	0.03	猪瘦肉	0.01	小米	0.08
鸡蛋	0.13	羊肉（瘦）	0.06	鳝鱼	0.10
河蟹	0.14	蘑菇	0.08	海带	0.01
紫菜	0.27	口蘑	0.07	香菇（干）	1.26
冬菇	1.4	蚕豆（去皮）	0.13	绿豆	0.11
菠菜	0.11				

附录 C（资料性附录） 1～3 年级小学生两周营养食谱举例

1～3 年级小学生第一周营养食谱

		菜肴名称	配 料	用量(g)
		豆浆	豆浆 白砂糖	200 2
周一	早餐	牛肉烧麦	小麦面粉(标准粉)	80
			大葱	5
			姜[黄姜]	5
			淀粉(马铃薯)	5
			牛肉（肥瘦）（均值）	25
			菜籽油	5
			精盐	2
		鱼排	鱼排	50
	早加餐	酸奶	酸奶（均值）	150
		坚果	杏仁（炒）	5
			核桃（干）	8
	午餐	混合米饭	稻米[大米]（均值）	60
			小米	20
		肉片烧茄子	猪肉（瘦）	20
			茄子（均值）	60
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	15
			胡萝卜	30
			花生油	3
			精盐	1
		果粒银耳汤	银耳（干）	5
			中华猕猴桃	10
			哈密瓜	10
			冰糖	3
		双菇菜花	菜花[花椰菜]	150
			胡萝卜[金笋、丁香萝卜]	10
			蘑菇（鲜蘑）	25
			白蘑菇[双孢蘑菇、洋蘑菇]	25
			花生油	5
			精盐	1
	晚餐	紫米馒头	黑米	40
			小麦面粉(标准粉)	50
			绵白糖	2
			芝麻（白）	8
		香干炒西芹	豆腐干（小香干）	15
			芹菜茎	80

周二		红枣马蹄羹	木耳（干）[黑木耳、云耳]	2
			胡萝卜[金笋、丁香萝卜]	60
			菜籽油	8
			精盐	1
			豆腐（均值）	20
			枣（干）	10
			荸荠[马蹄、地栗]	30
	早餐	酸奶包	酸奶（均值）	70
			小麦粉（特一粉）	40
			牛乳粉（多维奶粉）	50
		鸡蛋	鸡蛋（均值）	40
		小米粥	小米	10
	早加餐	梨	梨（均值）	150
		酸奶	酸奶（均值）	150
	午餐	菠菜肉丝面	小麦粉（特一粉）	90
			猪肉（后臀尖）	10
			菠菜[小青菜]	30
			花生油	5
			猪肉（瘦）	20
			木耳（干）[黑木耳、云耳]	2
			精盐	1
		西红柿蛋花汤	西红柿	60
			鸡蛋（均值）	20
			大葱	3
			姜[黄姜]	1.5
			精盐	1
			味精	0.1
			花生油	5
		小鸡炖蘑菇	鸡（均值）	20
			蘑菇（鲜蘑）	5
			小葱	1
			菜籽油	5
			精盐	1
			酱油（均值）	2
		苹果块	苹果（均值）	100
	晚餐	海苔包饭	米饭（蒸）（均值）	50
			海苔	30
			黄瓜	40
			鸡蛋（均值）	20
			黑米	10
			紫菜（干）	10

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周三	早餐		酱油（均值）	2
			精盐	1
		肉片汆白菜	猪肉（后臀尖）	10
			大白菜（均值）	80
			菜籽油	5
			精盐	1.2
			水果和坚果	香蕉[苹果]
		松子（炒）		5
		花生（炒）		5
	早加餐	奶香馒头	小麦粉（特一粉）	40
			牛乳粉（多维奶粉）	30
		鹌鹑蛋	鹌鹑蛋	40
		炆三鲜	海参（水浸）	20
			虾米[海米、虾仁]	10
			鸡胸脯肉	20
			冬笋	10
			菜籽油	4
			精盐	1
	牛奶	牛乳（均值）	200	
	枣糕	小麦面粉(标准粉)	35	
		鸡蛋（均值）	5	
		绵白糖	2	
		黑芝麻糊粉	5	
		枣（鲜）	10	
	苹果	红富士苹果	200	
	坚果	花生仁（炒）	20	
午餐	紫米饭	黑米	50	
		稻米[大米]（均值）	40	
		海苔	10	
	西芹牛柳	牛肉（瘦）	20	
		胡萝卜[金笋、丁香萝卜]	15	
		芹菜茎	90	
		花生油	5	
		精盐	1	
	鲜炸带鱼	花生油	8	
		带鱼(切段)	50	
		精盐	1.5	
	西葫芦炒鸡蛋	豆腐干（小香干）	15	
小白菜[青菜]		40		
西葫芦		70		
鸡蛋		40		

周四	晚餐		菜籽油	3
			精盐	1.2
		皮蛋瘦肉粥	稻米[大米]（均值）	40
			猪肉（瘦）	5
			松花蛋（鸭蛋）[皮蛋]	10
			芝麻油[香油]	2
			紫菜（干）	10
		糖三角	小麦粉（特一粉）	50
			红糖	2
			酵母（干）	3
		鸡小翅	鸡翅	40
			精盐	1
			菜籽油	3
	早餐	牛奶	牛乳（均值）	150
			酱牛肉	15
		夹肉面包	面包（均值）	30
			黑米	30
			鸡蛋（均值）	40
		鸡蛋炒西红柿	番茄[西红柿]	30
			菜籽油	6
			精盐	1
		水果	樱桃番茄[小西红柿]	80
			杏	60
			曲奇饼干	30
		南瓜米饭	南瓜	30
			米饭（蒸）（均值）	40
			花生（炒）	10
			腰果(熟)	10
			黑芝麻糊粉	20
			精盐	1
		清蒸鲈鱼	鲈鱼	60
			豆腐	20
			大蒜	2
			小葱	1
			番茄[西红柿]	10
			木耳（干）[黑木耳、云耳]	2
			菜籽油	8
			精盐	0.6
		鲜蘑丝瓜	蘑菇（鲜蘑）	25
			丝瓜	50
			葵花籽油	5

★第四章 膳食营养标准和技术规范★

周五		玉米煲排骨	精盐	0.5	
			猪小排	50	
			玉米（鲜）	20	
			海苔	30	
			菜籽油	5	
			精盐	0.5	
		晚餐	红薯粥	甘薯[山芋、红薯]	50
	稻米[大米]（均值）			50	
	小花卷		花卷	40	
	海带炖肉		猪肉	20	
			海带（浸）	30	
			花生油	6	
			精盐	0.8	
	苹果	苹果（均值）	180		
		早餐	牛奶燕麦片	燕麦片	15
				牛乳（均值）	200
				绵白糖	2
			鸡蛋	鸡蛋（均值）	40
		早加餐	饼干	饼干（均值）	35
			橙子	橙子	150
		午餐	猪肉白菜馅水饺	小麦粉（特一粉）	60
猪肉（瘦）				10	
茴香[小茴香]				30	
芝麻油[香油]				6	
大白菜（均值）				50	
木耳（干）[黑木耳、云耳]				2	
蜜枣香蕉			香蕉	60	
			蜜枣（无核）	25	
红烧牛肉			牛肉（腩肋）	40	
			马铃薯[土豆，洋芋]	50	
			精盐	1.5	
			菜籽油	4	
晚餐		菠萝米饭	米饭（蒸）（均值）	70	
			菠萝	50	
			鱼丸	80	
	菜籽油		3		
	多彩肉丝	猪肉（瘦）	15		
		胡萝卜[金笋、丁香萝卜]	20		
		香菇（干）	5		
		莴笋[莴苣]	15		
花生油	5				

		炒土豆丝	精盐	1.5
			马铃薯[土豆、洋芋]	50
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	10
			胡萝卜[金笋, 丁香萝卜]	15
			花生油	3
			精盐	1
		菠菜汤	菠菜	30
			蘑菇(鲜蘑)	5
			芝麻油[香油]	3
			精盐	1
		坚果	花生(炒)	5
			腰果(熟)	5

1~3年级小学生第二周营养食谱

		菜肴名称	配 料	用量(g)
周一	早餐	牛奶	牛乳(均值)	200
		玉米发糕	玉米面(黄)	20
			小麦面粉(标准粉)	25
			鸡蛋(均值)	20
			白砂糖	5
		木耳炒白菜	木耳(干)[黑木耳、云耳]	2
			大白菜(均值)	40
			胡萝卜[金笋、丁香萝卜]	20
			麦芽油	2
			加碘食盐	0.5
	早加餐	梨	梨(均值)	200
		坚果组合	杏仁	10
			腰果(熟)	10
			葡萄干	3
	午餐	炒粉	米粉	60
			牛肉(肥瘦)(均值)	10
			黄豆芽	3
			香菇	2
			花生油	5
			加碘食盐	0.3
		肉片汆白菜	猪肉(后臀尖)	20
			大白菜(均值)	100
			花生油	2
			加碘食盐	0.2
		荞麦葱油饼	荞麦面	40
			细香葱[香葱、四季葱]	10

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周二	晚餐		色拉油	3
			海苔	5
			麦芽油	0.1
			加碘食盐	0.2
		地三鲜	马铃薯[土豆、洋芋]	60
			茄子（均值）	50
			黄瓜	60
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	30
			豆腐干（香干）	10
			麦芽油	3.5
			加碘食盐	0.5
		黏豆包	大黄米[黍子]	50
			红豆馅	20
			绵白糖	2
			牛乳粉（多维奶粉）[牛奶粉]	20
		海带炖肉	猪肉	40
			海带（浸）	30
			麦芽油	1
			加碘食盐	0.5
		鱼排	鱼排	60
			菜籽油	8
			精盐	3
	早餐	牛奶	牛乳（均值）	200
			白砂糖	1
		奶香杂粮面包	黑米	15
			小麦面粉(标准粉)	50
			葡萄干	10
			牛乳粉（多维奶粉）	20
			白砂糖	2
			花生油	2
		鸡蛋炒西红柿	鸡蛋（均值）	40
			番茄[西红柿]	100
			加碘食盐	1
			花生油	5
	早加餐	苹果	苹果（均值）	150
		葡萄	葡萄（均值）	50
	午餐	南瓜米饭	南瓜	30
			米饭（蒸）（均值）	70
			枣（干）	20
		猪肉炖豆腐	猪肉	40
			黄豆[大豆]	5

周三			豆腐（均值）	50
			芥菜[雪里红、雪菜]	50
			海苔	10
			木耳（干）[黑木耳、云耳]	1
			加碘食盐	1
			花生油	5
		红烧带鱼	带鱼(切段)	40
			玉米淀粉	10
			花生油	5
			酱油（均值）	2
			醋（均值）	1
			绵白糖	1
			黄酒	2
			精盐	1.5
		菠菜汤	菠菜	60
			蘑菇（鲜蘑）	60
			胡萝卜	5
			加碘食盐	1
			花生油	3
	晚餐	百合冰糖银耳粥	百合	30
			银耳（干）	10
			金丝小枣	10
			花生（鲜）	10
			核桃（干）	10
			枸杞子	5
			冰糖	6
			燕麦片	10
		馒头	小麦粉（特一粉）	80
	早餐	奶香馒头	小麦粉（特一粉）	30
			牛乳粉（多维奶粉）	5
			白砂糖	1
			牛乳（均值）	50
		鲜蘑油菜	蘑菇（鲜蘑）	20
			油菜	30
			花生油	5
			加碘食盐	1
		鸡蛋	鸡蛋（均值）	50
		酸奶	酸奶（均值）	150
	早加餐	菠萝	菠萝	150
		饼干	饼干（均值）	30
	午餐	鸡丝炒面	小麦粉（特一粉）	50

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

	午餐		鸡胸脯肉	30
			绿豆芽	5
			胡萝卜	20
			韭菜	5
			花生油	3
			马铃薯[土豆、洋芋]	40
		鲜炸小带鱼	带鱼(切段)	50
			花生油	8
			加碘食盐	1
		鲜蘑丝瓜	蘑菇(鲜蘑)	5
			丝瓜	30
			花生油	3
			加碘食盐	1
		菠菜肉丝汤	菠菜	10
			猪肉(瘦)	10
			加碘食盐	1
			花生油	2
	晚餐	莲花酥	小麦面粉(标准粉)	15
			豆沙	30
			猪油(炼)	2
			白砂糖	2
			花生油	1
			鸡蛋(均值)	10
			牛乳(均值)	30
		排骨汤	猪小排	30
			胡萝卜	30
			大白菜(均值)	10
			加碘食盐	0.2
			花生油	1
		香干炒青椒	豆腐干(香干)	15
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	50
			胡萝卜	10
			加碘食盐	1
			花生油	2
周四	早餐	枸杞玉米汤	枸杞子	5
			玉米(鲜)	40
			白砂糖	1
		枣糕	鸡蛋(均值)	30
			小麦面粉(标准粉)	20
			红糖	2
			金丝小枣	30

			花生油	3
			酵母（干）	1
		早加餐	香蕉	150
			金丝小枣	30
			酸奶	150
	午餐	八宝米饭	枣（鲜）	10
			小米	20
			燕麦	20
			高粱米	10
			玉米（鲜）	20
			糯米[江米]（均值）	30
			核桃（干）	5
			杏仁（炒）	5
			腰果(熟)	5
			红糖	2
			花生油	2
		薏米炖里脊	猪肉(里脊)	30
			薏米	10
			加碘食盐	1
			菜籽油	5
		双蛋汤	鸡（均值）	30
			鹌鹑蛋	25
			枣（干）	5
			花生油	5
			大白菜（均值）	50
	晚餐	菠菜猪肉饺	小麦粉（特一粉）	15
			玉米淀粉	10
			猪肉（肥瘦）（均值）	20
			香菇	5
			木耳（水发）	10
			胡萝卜	20
			菠菜	30
			加碘食盐	1.5
			芝麻油[香油]	3
		什锦素菜汤	甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	30
			大白菜（均值）	20
			芹菜	30
			洋葱	30
			番茄[西红柿]	20
			枣	10
			加碘食盐	1

★第四章 膳食营养标准和技术规范★

周五			花生油	2
			黑米	10
			小麦面粉(标准粉)	30
			白砂糖	1
		早餐	薏米	5
			红小豆[红豆、小豆、赤小豆]	10
			稻米[大米](均值)	20
		香干拌芹菜	豆腐干(小香干)	10
			芹菜	40
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	10
			麦芽油	3
			加碘食盐	1
		鹌鹑蛋	鹌鹑蛋	30
	早加餐	苹果	苹果(均值)	200
		酸奶	酸奶(均值)	150
		花生	花生(炒)	15
	午餐	鸡丝炒面	小麦粉(特一粉)	50
			鸡胸脯肉	40
			绿豆芽	40
			胡萝卜	40
			韭菜	20
			花生油	5
			杏仁(炒)	10
			木耳(干)	2
			加碘食盐	1
		西红柿蛋花汤	奶柿子[西红柿]	100
			鸡蛋(均值)	20
			大葱	2
			姜[黄姜]	1
			精盐	1
			味精	0.2
			花生油	3
			海苔	10
		炒土豆丝	马铃薯[土豆、洋芋]	30
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			植物油	5
			加碘食盐	1
	晚餐	黑芝麻汤圆	牛乳粉(多维奶粉)	20
			黑芝麻汤圆	80
		南瓜饼	南瓜	50
			淀粉	2

			米粉	20
			鸭蛋黄	5
			豆腐干（香干）	20
		鲜炸小带鱼	带鱼(切段)	60
			小麦粉（特一粉）	30
			菜籽油	10
			精盐	1.5

附录D（资料性附录） 4~6年级小学生两周营养食谱举例

4~6年级小学生第一周食谱

周一 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	果酱包	草莓酱	25
		小麦粉（特一粉）	30
		玉米片	20
		鸡蛋（均值）	50
牛奶	牛乳（均值）	250	
周一 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	酸奶（果粒）	100
		腰果(熟)	30
周一 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	冬瓜汤	冬瓜	50
		香菜[芫荽]	3
		枸杞子	3
		虾皮	5
		大豆色拉油	3
		精盐	0.5
	米饭	稻米[大米]（均值）	30
		小米	20
	金针菇藕片	藕[莲藕]	50
		金针菇	20
		橄榄油	5
		豆腐干（小香干）	20
		香菇（干）	10
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		精盐	1
	芹菜炒猪肉	胡萝卜	5.9
		芹菜茎	58.8
		猪肉（瘦）	20
		大豆色拉油	4
精盐		1	
周一 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	苹果	200
周一 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	绿豆粳米粥	绿豆	30
		粳米	50
	拌胡萝卜丝	胡萝卜	100
		香菜[芫荽]	10

		橄榄油	5
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
		精盐	0.5
	葱丝拌百叶	牛肚[牛百叶]	30
		大葱	20
		香菜[芫荽]	15
		花生油	5
		精盐	1
周二 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	雪菜肉丝面	小麦粉（特一粉）	30
		猪肉（后臀尖）	20
		花生油	5
		腌雪里红	5
		鹌鹑蛋	30
		精盐	1.5
周二 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	蛋黄酥	10
		牛奶	150
周二 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	30
		小米	20
	清炖牛肉	马铃薯[土豆、洋芋]	50
		牛肉（腩肋）	30
		精盐	0.5
		豆油	3
	香干炒青椒	豆腐干（香干）	50
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	80
		精盐	1
		豆油	5
	炒土豆丝	马铃薯[土豆、洋芋]	75
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
		胡萝卜	30
		醋（均值）	5
		精盐	0.5
		豆油	1
	西红柿蛋花汤	西红柿	75.1
		鸡蛋（均值）	15
		大葱	2.3
		姜[黄姜]	1.1
		精盐	0.5

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

		花生油	2
周二 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	梨（均值）	200
周二 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	红薯粥	甘薯[山芋、红薯]	50
		稻米[大米]（均值）	30
	虾皮炒小白菜	虾皮	10
		小白菜	80
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		豆油	4
		精盐	0.5
	发糕	玉米面(黄)	20
		小麦粉（特一粉）	10
		小麦面粉(标准粉)	20
	白灼基围虾	基围虾	80
		大葱	10
		精盐	1
		大豆色拉油	4
		醋（均值）	5
周三 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	小米粥（稠）	小米	50
		鸡蛋（均值）	50
	奶香馒头	小麦粉（特一粉）	40
		牛乳粉（多维奶粉）	8.4
	香干拌黄瓜	豆腐干（小香干）	25
		黄瓜[胡瓜]	50
		橄榄油	3
		花生仁（生）	10
		精盐	0.8
周三 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	麻花	50
		牛乳（均值）	250
周三 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	20
	土豆烧牛肉	牛肉	30
		马铃薯[土豆、洋芋]	50
		精盐	1
		大豆色拉油	4
		菜花[花椰菜]	60

	菜花炒猪肉	甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
		胡萝卜	30
		精盐	0.5
		木耳(干)[黑木耳、云耳]	5
		花生油	2
		猪肉(瘦)	20
	虾米小白菜汤	小白菜[青菜]	60
		虾皮	10
		花生油	3
		精盐	0.5
周三 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	香蕉	200
周三 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	西红柿鸡蛋面	小麦粉(特一粉)	30
		番茄[西红柿]	80
		鸡蛋(均值)	20
		花生油	5
		精盐	1
	蒜泥海带丝	海带(浸)	20
		冬瓜	50
		大蒜	5
		精盐	0.8
		葵花籽油	4
周四 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	玉米粥	玉米糝(黄)	60
	夹肉面包	酱牛肉	15
		面包(均值)	60
	鸡蛋	鸡蛋(土鸡蛋)	50
周四 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	牛奶	牛奶	150
	坚果组合	杏仁	20
		腰果(熟)	10
周四 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米](均值)	50
		小米	20
	笋丝鸡片	鸡胸脯肉	30
		冬笋	40
		胡萝卜	16
		番茄酱[西红柿酱]	5.6
		加碘食盐	1

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

	鲜蘑油麦菜	大豆色拉油	5
		油麦菜	60
		虾皮	10
		鸡腿菇(干)	40
		精盐	1
		大豆色拉油	5
	冬瓜汤	冬瓜	80
		香菜[芫荽]	5
		枸杞子	5.4
		精盐	0.8
		芝麻油[香油]	3
周四 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	苹果(均值)	200
周四 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	茴香水饺	小麦粉(特一粉)	50
		猪肉(瘦)	10
		茴香[小茴香]	30
		芝麻油[香油]	2
		精盐	1
	白菜鱼丸汤	大白菜(均值)	50
		鱼丸	60
		菜籽油	4
		精盐	1
周五 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	牛奶燕麦片	燕麦片	6.8
		牛乳(均值)	150
		绵白糖	2.3
		鸡蛋(均值)	50
	奶香馒头	小麦粉(特一粉)	30
		牛乳粉(多维奶粉)	10
周五 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	麻花	50
		酸奶(均值)	100
周五 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米](均值)	65
		小米	35
		芝麻(白)	6
	鲜蘑烧豆腐	蘑菇(鲜蘑)	38.5
		豆腐(均值)	53.8
		青蒜	7.7

		香菇（干）	10
		虾皮	5
		酱油（均值）	2
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		虾米	20
		葵花籽油	5
		精盐	1
	玉米煲排骨	猪小排	50
		玉米（鲜）	20
		精盐	1
		大豆色拉油	5
	辣椒木耳熘猪肝	猪肝	20
		辣椒(青)	30
		木耳（水发）[黑木耳、云耳]	20
		精盐	1
		大豆色拉油	5
周五 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	梨（均值）	200
周五 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	焯拌土豆丝	马铃薯[土豆、洋芋]	90
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
		精盐	1
		菜籽油	3
	猪排汤面	小麦粉（特一粉）	30
		猪排	30
		油菜	20
		香菇	4.5
		精盐	1
		花生油	5

4~6年级小学生第二周营养食谱

周一 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	甜豆浆	豆浆	250
		绵白糖	3
	发糕	玉米面(黄)	20
		小麦粉（特一粉）	10
		小麦面粉(标准粉)	25
	鸡蛋	鸡蛋（均值）	50
周一 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	牛乳（均值）	250

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

		蛋糕（均值）	50
周一 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	10
		芝麻油[香油]	3
	红烧母鸡	母鸡（一年内）	50
		酱油（均值）	6.5
		江米酒	6.5
		色拉油	5
		精盐	1
	烹炒土豆丝	马铃薯[土豆、洋芋]	50
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	15
		胡萝卜	15
		精盐	1.5
		葵花籽油	5
	虾米小白菜汤	小白菜	180
		虾皮	15
		虾米	30
		精盐	1
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		菜籽油	3
周一 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	苹果（均值）	200
周一 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	红薯粥	甘薯[山芋、红薯]	50
		稻米[大米]（均值）	30
	茴香猪肉包子	小麦粉（特一粉）	38.3
		酵母（干）	0.5
		猪肉（瘦）	10
		茴香[小茴香]	38.3
		芝麻油[香油]	5
		精盐	1
周二 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	皮蛋瘦肉粥	稻米[大米]（均值）	40
		猪肉（瘦）	15
		松花蛋（鸭蛋）[皮蛋]	20
		芝麻油[香油]	1.5
		精盐	1
	麻酱花卷	小麦面粉(标准粉)	30
		芝麻酱	10
周二 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	牛乳（均值）	200

周二 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	10
	鲜蘑油麦菜	油麦菜	60
		鸡腿菇(干)	30
		精盐	1
		大豆色拉油	5
	麻婆豆腐	豆腐（均值）	60
		牛肉（瘦）	15
		青蒜	5
		大葱	10
		姜[黄姜]	1.3
		花生油	5
		酱油（均值）	4.8
		花椒	0.2
		辣椒(小红尖辣椒，干)	0.3
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	3
		精盐	1.3
	冬瓜鱼丸汤	冬瓜	60
		香菜[芫荽]	6
		枸杞子	6
		虾皮	15
		精盐	1
		芝麻油[香油]	3
		鱼丸	50
周二 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	梨（均值）	200
周二 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	蒜泥海带丝	海带（浸）	50
		冬瓜	60
		大蒜	10
		精盐	1
		香菜[芫荽]	5
		葵花籽油	5
	玉米发糕	玉米面(黄)	30
		小麦面粉(标准粉)	10
		绵白糖	2
		牛乳（均值）	20
	小米粥	小米	50
周三 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	小米粥（稠）	小米	60
	奶香馒头	小麦粉（特一粉）	30

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

		牛乳粉（多维奶粉）	25
	香干拌黄瓜	豆腐干（小香干）	15
		黄瓜	80
		橄榄油	3
		花生仁（生）	10
		精盐	1
	鱼排	鱼排	20
周三 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	核桃	50
		牛乳（均值）	200
周三 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	10
	土豆烧牛肉	牛肉	60
		马铃薯[土豆、洋芋]	50
		酱油（味精）	5
		小葱	5
		香菇（干）	5
		精盐	1.2
		菜籽油	4
	木耳炒菜花	菜花[花椰菜]	50
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		胡萝卜（脱水）	15
		精盐	1
		大豆色拉油	3
	虾米青菜汤	青菜	60
		虾皮	10
		精盐	0.5
		芝麻油[香油]	2
	橙汁菠萝鱼	鳊鱼[桂鱼、花鲫鱼]	80
		淀粉	5
		绵白糖	4
		柠檬	4
周三 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	香蕉	200
周三 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	西红柿鸡蛋面	小麦粉（特一粉）	40
		番茄[西红柿]	60
		鸡蛋（均值）	40
		花生油	5
		精盐	1

	香菇木耳	木耳（水发）[黑木耳、云耳]	81.1
		香菜[芫荽]	13.5
		橄榄油	5.4
		香菇(干)	20
		精盐	0.5
周四 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	牛奶、鸡蛋	牛乳（均值）	200
		鸡蛋（均值）	50
	麻酱糖饼	小麦面粉(标准粉)	40
		芝麻酱	14.3
		红糖	3
周四 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	酸奶（果粒）	100
		腰果(熟)	15
周四 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	10
	芹菜炒猪肉	胡萝卜	5.96
		芹菜茎	60
		猪肉（瘦）	10
		精盐	1
		大豆色拉油	5
	鱼香肉丝	胡萝卜	13
		木耳（水发）[黑木耳、云耳]	8.7
		冬笋	26.1
		猪肉（瘦）	10
		精盐	1
		大豆色拉油	4
	玉米煲排骨	猪小排	50
		玉米（鲜）	30
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		精盐	1
		大豆色拉油	3
	炒土豆丝	马铃薯[土豆、洋芋]	50
		甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	17.4
		精盐	0.5
		大豆色拉油	1
周四 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	红富士苹果	200
周四 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	焯拌胡萝卜丝	胡萝卜	100
		香菜[芫荽]	10

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

		橄榄油	3
		甜椒（脱水）	20
		精盐	0.5
	红薯粥	甘薯[山芋、红薯]	50
		稻米[大米]（均值）	30
	韭菜盒子	小麦面粉(标准粉)	35
		韭菜	40
		鸡蛋（均值）	20
		虾米	2
		精盐	1
		葵花籽油	5
周五 早餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	雪菜肉丝面	小麦粉（特一粉）	30
		猪肉（后臀尖）	10
		花生油	3
		腌雪里红	5
		猪肉（瘦）	20
		香菇（干）	10
		精盐	1
	鸡蛋	鸡蛋（均值）	50
周五 早加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	早加餐	酸奶（均值）	200
		蛋黄酥	50
		杏仁（原味全部）	20
周五 午餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	二米饭	稻米[大米]（均值）	50
		小米	20
	地三鲜	茄子（均值）	60
		彩椒	60
		马铃薯[土豆、洋芋]	50
		大豆色拉油	5
		木耳（干）[黑木耳、云耳]	5
		精盐	0.6
	清炖牛肉	马铃薯[土豆、洋芋]	25
		牛肉	20
		精盐	1
	烧花菜	菜花[花椰菜]	60.6
		胡萝卜	8.7
		香菇	17.3
		色拉油	5
		加碘食盐	1
		味精	0.3

		酱油（均值）	0.3
		大葱	1.7
		豌豆淀粉	0.7
	西红柿蛋花汤	奶柿子[西红柿]	75.1
		鸡蛋（均值）	15
		大葱	2.3
		姜[黄姜]	1.1
		精盐	1
		味精	0.1
		花生油	5
周五 午加餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	午加餐	草莓	200
周五 晚餐	菜肴名称	配 料	用量(g)
	虾皮炒小白菜	虾皮	20
		小白菜[青菜]	100
		精盐	0.5
	绿豆粳米粥	绿豆	20
		粳米	50
	白菜猪肉包子	小麦粉（富强粉，特一粉）	35
		猪肉（后臀尖）	6.8
		猪肉（瘦）	6.8
		小白菜	30
		芝麻油[香油]	4.1
		精盐	0.5

参考文献

- [1] 学生餐营养指南（WS/T 554-2017）. 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会.
- [2] 中国营养学会. 中国居民膳食营养素参考摄入量（2013 版）[M]. 北京：科学出版社.
- [3] 中国营养学会. 中国学龄儿童膳食指南（2016）[M]. 北京：人民卫生出版社.
- [4] 中国营养学会. 中国居民膳食指南（2021）[M]. 北京：人民卫生出版社.
- [5] 杨月欣. 2018中国食物成分表标准版[M]. 北京：北京医科大学出版社.
- [6] 教育部. 学校食品安全与营养健康管理规定[A/OL].

ICS 67.040

团 体 标 准

T/SXSYSYYXH002-2021

陕西省中学生营养配餐技术规范

2021-11-19 发布

2021-12-19 实施

陕西省饮食营养协会

发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由陕西师范大学、陕西省饮食营养协会和陕西省教育厅共同提出。

本标准由陕西省市场监管局归口。

本标准起草单位：陕西师范大学、陕西省饮食营养协会、陕西省教育厅

本标准起草人：刘永峰、朱彩平、黄建伟、杨兴斌、樊世杰、石磊

引 言

中学生正处于青少年时期，即12~17岁年龄段，此时正是体格及生理发育的关键时期，也是个人饮食行为和生活方式发展、形成的重要阶段。这个阶段的饮食行为习惯不仅可以影响中学生当前的健康状况，而且还会影响到他们成年后，甚至影响整个一生的健康。中学生的营养状况至关重要，这一时期的膳食营养过剩或者不足与其发病率及人体寿命密切相关。中学生的营养状况不仅影响其个人的生理发育和体格形成，也影响着整个中华民族国民身体素质的形成和精神面貌的提升。如何根据中学生健康成长的需要，结合本地区的饮食习惯，充分合理地安排营养配餐，是国民普遍关心的话题。制定适合中学生的平衡膳食，推广中学生营养餐，全面改善中学生的营养状况，是解决中学生营养不良的有效途径，是全面提升中学生体质健康水平和国民身体素质的重要举措。根据《陕西省国民营养计划（2017-2030）实施方案》的相关要求，结合陕西省生态环境及食材特点，特制定本规范。规范主要针对中学食堂及中学生供餐部门制定，配餐应满足12~17岁中学生课业活动和运动量的需求。

陕西省中学生营养配餐技术规范

1 适用范围

本规范规定了12~17岁中学生的学生餐配餐依据、配餐原则、营养标准、烹调方式、管理方法和配餐流程等，适用于中学生食堂和中学生餐饮服务部门。

2 术语和定义

本规范无术语和定义。

3 配餐依据

食谱编制时，应全面考虑中学生年龄、性别等因素，以《中国居民膳食营养素参考摄入量》（2013）、《中国居民膳食指南（2021）》和《学生餐营养指南》（WS/T 554-2017）、《学龄儿童青少年膳食指南》为配餐依据。

4 配餐原则

各中学食堂及供餐部门应遵循“营养、卫生、科学、合理”“”的原则，体现平衡膳食的要求，做到中学生在校用餐每周内膳食中各类营养素配比合理，以满足各阶段中学生生长发育和学习生活的需要。

4.1 卫生原则

安全卫生是中学食堂及中学生餐饮服务部门的首要要求，确保中学生的饮食安全。各供餐学校及部门应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规要求，时刻重视食品原料、食品加工及储存过程中的品质安全，确保中学生用餐的安全卫生底线。

4.2 营养原则

以膳食平衡为宗旨，既要满足中学生对能量和营养素的基本需求，又不能让中学生营养过剩或者不足，每日提供丰富营养的食物，合理搭配，均衡营养，保证中学生正常发育成长。

4.3 科学合理原则

4.3.1 食物搭配科学合理。主食做到粗细搭配，以面条和米饭为主，应注意搭配

五谷杂粮，提倡粗粮细作。副食应做到动物性食品与豆制品、根茎菜、绿叶菜、瓜类、豆类、薯类及菌藻类合理搭配，蔬菜中绿色蔬菜、红黄色蔬菜大约各占一半。宜主食合理搭配菜肴，主要体现在荤素搭配，米饭馒头等干的主食与汤汁等搭配。

4.3.2 每周食谱不重样。为满足中学生对饮食的新鲜感和食欲，在遵循平衡膳食的原则上，还应食物品种多样化、烹饪方式多样化、色香味俱全，宜做到每周食谱基本不重样。

4.3.3 食谱编制宜结合本地食材和季节特点。选择本地常见的食品原材料（见附录B），同时根据季节选择时令蔬菜及水果。

4.3.4 保证优质蛋白质的供应。中学生正值生理发育的重要时期，需要足量的蛋白质以满足其身体需求，蛋白质每日供应量为65g~85g，其中动物食品及豆类优质蛋白应占50%以上。

4.3.5 学习紧张时期，适当增加能量及优质蛋白的供应。考试前复习阶段及考试阶段学生脑力劳动强度大，会消耗较多能量，对碳水化合物、蛋白质、维生素A、维生素C、B族维生素等的消耗都会相应增加，配餐时宜适当增加主食、鱼、虾、瘦肉、动物肝脏、牛奶、豆制品及新鲜蔬菜水果等的供应。

4.3.6 根据中学生的生长发育特点及学习用眼需求，食材宜选择富含维生素A、维生素B₁、维生素B₂、钙、铁和锌的食物。

4.3.7 中学生男生一般食物供应量宜比女生多20%，体育特长生食物供应量宜比普通学生多20%左右。

5 学生餐制作要求

5.1 三餐两点比例

早餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素应分别占全天总量的25%~30%、35%~40%、30%~35%。根据中学生的学习强度，如果条件满足的供餐部门还应提供早加餐和晚加餐。两点能量大概分别占全天总能量的5%~10%，三餐可分别减少5%。

5.2 全日能量和营养素供给量

初中生和高中生的每日能量和营养素供给量见表1。

表1 每人每日能量和营养素供给量

能量及营养素（单位）	初中生		高中生	
	男	女	男	女
能量（kcal）	2050~2600	1800~2300	2500~3200	2000~2550
能量（MJ）	8.58~10.88	7.53~9.62	10.46~13.39	8.37~10.67
蛋白质（g）	60~75	55~70	70~85	65~80
脂肪供能比（%）	占总能量的25%~30%			
碳水化合物功能比（%）	占总能量的55%~65%			
钙（mg）	1200		1000	
铁（mg）	15	18	16	18
锌（mg）	10	9	11.5	8.5
VA（μg RE）	720	630	820	630
VB ₁ （mg）	1.4	1.2	1.6	1.3
VB ₂ （mg）	1.4	1.2	1.6	1.3
VB ₃ （mg NE）	16	13	15	12
VB ₆ （mg）	1.4		1.4	
VB ₁₂ （μg）	2.4		2.4	
叶酸（μg DEF）	350		400	
VC（mg）	95		100	
膳食纤维（g）	20		25	

注：能量和上述营养素的供给量应达到标准值的90%~110%。

5.3 食物品种及数量

5.3.1 食物品种齐全

每日三餐两点摄入食物应包括谷薯类、蔬菜水果类、肉蛋奶类、及豆类等四大类食物中，尤其是早餐，食物品种应更丰富。谷薯类主要包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类。蔬菜水果主要是各种常见的新鲜应季蔬菜水果。肉蛋奶类主要包括各种新鲜的鱼、虾、禽、肉、蛋类、奶类。豆类主要包括黄豆、青豆和黑豆等，大豆制品以干黄豆计。

5.3.2 每日食物品种及数量

初中生和高中生每日各类食物的供给量标准见表2。食物数量均以食物可食部分的生重来计。

表2 每生每日食物种类及数量（单位：g）

食物种类		初中生	高中生
谷薯类	谷薯类	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	400~450	450~500
	水果类	250~300	300~350
肉蛋奶类	畜禽肉类	50~60	60~70
	鱼虾类	50~60	50~60
	蛋类	40~50	50~60
	奶及奶制品	200~250	250~300
豆类	豆类及其制品和坚果	30~40	40~50
植物油		20~25	25~30
盐		4.5~5.5	5~6

5.4 同类互换标准

在满足中学生生长发育所需能量和各类营养素需要的基础上，进行同类食物等值互换。为实现各类营养素种类齐全的目标，应摄入足够多品种的食物；同时为了食物不单一，实现品种多样化，要求每日供应的食材不应少于12种，每周不少于25种，可参考附录A进行食材等值互换，做到品种丰富，营养与风味俱佳。

5.4.1 谷薯类互换标准

主要包括各种米、面、杂粮和薯类，可相互替换，也可搭配成不同谷薯类混合食物，避免长期供应同一品种的主食。

5.4.2 蔬菜水果类互换标准

主要包括各种新鲜的时令蔬菜水果。送餐部门每天应提供6种以上新鲜蔬菜，只供午餐的部门至少需提供4种以上的新鲜蔬菜。保证一半以上为绿、红、橙色、紫等深色蔬菜，并提供适量的常见菌藻类食物。每天提供宜至少3种新鲜水果，且经常更换不同品种。

5.4.3 肉蛋奶类互换标准

优先选择鱼、虾等水产类或禽肉，畜肉以瘦肉为主，宜减少肥肉的供应。鱼类宜选择刺少、易取肉的海鱼或河鱼类。每周提供1次动物肝脏（20g~25g）。蛋类可于每日三餐两点分开供应，也可集中于一餐供应。中学生每日宜供应300g以上牛奶或相当量的奶制品。

5.4.4 豆类及坚果互换标准

每日提供豆类或豆类制品，如黄豆、豆腐、豆干、豆皮、腐竹、豆腐脑、豆奶或豆浆等。推荐中学生按初中生、高中生每周提供2种~3种不同种类的常见坚

果（核桃仁、花生仁、杏仁、腰果、开心果等）60g~70g。

5.5 低盐少油

中学生餐应注意低盐少油，每个学生每日食用油用量应控制在30g以内，食盐应控制在6g以内。植物食用油品种繁多，各具特色，供餐部门宜交替使用。

5.6 就餐时间

中学生依据其课业需求，就餐时间宜安排如下：早餐6:30~7:30、早加餐9:30~10:00、午餐11:50~12:50、晚餐17:30~18:30、晚加餐20:30~21:00。

5.7 烹饪方式

5.7.1 烹饪主要采用蒸、炖、烩、炒，尽量减少煎、炸等烹饪方式，食物均应加工熟透。

5.7.2 不得调制冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、冷饮（酸奶除外）等生冷食物，不得加工制作鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

5.8 学生餐管理

5.8.1 供餐部门要配备食物保温器具，保证食物到中学生手中温度适宜。

5.8.2 学生餐相关从业人员应接受专业的配餐和食品安全培训，学校食堂或供餐部门应配备专职或兼职营养师。

5.8.3 对供餐部门员工，宜以多种形式开展针对学生餐从业人员、学生及家长的膳食营养与健康知识宣传教育活动。

5.8.4 供餐部门应及时将供餐食谱向全校师生和学生家长进行定期公示。

5.8.5 建立健全供餐部门食堂管理制度，校外供餐的学校也需要严格按照相关规定进行管理。

5.9 配餐方法与流程

推荐使用营养配餐软件进行配餐，配餐流程如下：

确定就餐中学生年龄段→参照表1确定就餐学生能量和营养素需求标准量→参照表2和附录B确定食物品种和份量→编制每日的三餐两点食谱→参照表3标准调整食谱→确定合理营养食谱→同样方法，编制一周/月食谱。

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

表3 能量及营养素核查原则

能量和营养素	可接受的范围
能量	达到标准值的 90%~110%
蛋白质	达到标准值的 80%~120%
脂肪供能比（%E）	占总能量的 20%~30%
碳水化合物供能比（%E）	占总能量的 50%~65%
钙、铁、锌、VA、VB ₁ 、VB ₂ 、VC、膳食纤维	达到标准值的 80%及以上

表4 建议摄入的主要食物品种数量

食物类别	早餐	午餐	晚餐	每日	每周
谷类、薯类	2	2	2	3	5
蔬菜、水果类	3	3	3	4	10
肉类、蛋类、奶类	2	2	2	3	6
豆类、坚果类	1	1	1	2	4
合计	8	8	8	12	25

每日供应的食物不要求能量和营养素均与标准严格一致，参照表4保持周内（周一~周五）平衡即可。

中学生配餐方法也可参照附录C和附录D中初中生、高中生的两周营养食谱举例，直接使用或者调整后使用。

附录 A (资料性附录) 主要食物互换表

主要食物互换表见表 A1~A7。

表A1 陕西省市售能量含量相当于50g大米的谷薯类 (单位: g)

食物名称	重量	食物名称	重量
稻米或面粉	50	面条 (拉面)	55
米粉 (干)、粉条	50	生面条、魔芋生面条	70
低筋、高筋小麦粉	50	紫薯	180
燕麦片、荞麦面	50	马铃薯	315
各种挂面 (全麦)	50	鲜玉米	400
高粱米、玉米渣	50	烙饼	70
油饼、油条	45	红薯	190
米粥	375	馒头、花卷	80
面包	55	饼干	40

表A2 陕西省市售可食部相当于100g的蔬菜 (单位: g)

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
白萝卜	105	菠菜、油菜	120	番茄	100
生菜	105	甜椒 (圆, 青色)	120	大白菜	115
黄瓜	110	芹菜	150	茄子 (紫色)	105
蒜苗	120	冬瓜	125	圆白菜	110
韭菜	110	小白菜	125	芥菜	115
胡萝卜	50	南瓜	75	山药	40
葫芦	110	绿豆芽	120		

表A3 陕西省市售可食部相当于100g的水果 (单位: g)

食物名称	重量	食物名称	重量
苹果 (均值)	130	蜜桔	130
香蕉	170	梨 (均值)	120
冬枣	115	红提	115
桃子	130	草莓	105
橙子	160	西瓜	180
葡萄	115	猕猴桃	120
李子	130	杏	130
柿子	115	石榴	300
火龙果	145	菠萝	150

表A4 陕西省市售可食部相当于50g的鱼虾类 (单位: g)

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
草鱼	85	鲤鱼 (均值)	90	基尾虾	85
带鱼 (均值)	65	鱿鱼	50	花蛤	130
大黄鱼	75	鲫鱼	95	鲜虾	100
鲢鱼	80	鲈鱼、鳊鱼	85	胖头鱼	80
鲟鱼	70	墨鱼	70	蟹	105

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

表A5 陕西省市售可食部相当于50g生鲜肉的畜禽肉（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
瘦猪肉	50	羊肉	55	鸡中翅	60
牛肉	50	鸡肉（均值）	55	鸭肉	50
猪排骨	85	酱牛肉	35	猪肉松	30
牛肉干	30	整鸡、鸭	75	烧鸡、烧鸭	60
鸡腿	90	酱肘子	35	肉肠	85

表A6 陕西省市售蛋白质含量相当于50g干黄豆的大豆制品（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量
大豆（干黄豆、青豆、黑豆）	50	腐竹	35
北豆腐（老豆腐）	145	百叶豆腐	65
南豆腐（嫩豆腐）	280	素鸡	105
内酯豆腐	350	豆浆	800
豆腐干	100	豆腐丝	80

表A7 陕西省市售蛋白质含量相当于100g鲜牛奶的奶类（单位：g）

食物名称	重量	食物名称	重量	食物名称	重量
鲜牛奶（羊奶）	100	鲜羊乳	110	酸奶（复原乳）	130
奶酪（再制干酪）	10	酸奶（鲜酪乳）	150	奶粉	15

附录 B (资料性附录) 陕西省常见富含营养素的食物

陕西省常见的富含营养素的食物见表 B1~B7。

表B1 陕西省市售常见优质蛋白质含量较高的食物及其蛋白质含量 (单位: g/100 g)

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛乳 (均值)	3	牛肉 (均值)	20.1	草鱼	30.52
黄豆	35	鸡肉 (均值)	19.3	鲤鱼 (均值)	32.6
豆腐皮	51.6	羊肉 (均值)	21.1	鸡蛋 (均值)	15.1
猪瘦肉	20.3	基尾虾	30.3	猪肝 (生)	19.2
燕麦片	15.1	花生仁 (生)	24.8	核桃干	34.65
猪血	12.2	猪皮	27.4	蚕豆 (去皮)	28.2

表B2 陕西省市售常见钙含量较高的食物及其钙含量 (单位: mg/100 g)

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛乳 (全脂灭菌乳)	104	南豆腐	113	带鱼 (切段)	615.7
鲜羊乳	82	海带 (干)	355	虾米	555
酸奶	140	虾皮	991	紫菜 (干)	264
干奶酪	799	南瓜子	54.4	芝麻 (黑)	780
黄豆	191	黄鳝	62.7	芝麻酱	1170
蕨菜	851	黑木耳 (干)	247	鹌鹑蛋 (五香罐头)	176.4

表B3 陕西省市售常见铁含量较高的食物及其铁含量 (单位: mg/100 g)

食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	23.2	虾米	11
猪瘦肉	3	黄鳝	3.73
牛肉	3.3	猪肾	5
鸡肝	12	大豆	8.2
鸡血	25	芝麻酱	50.3
鸡蛋黄	6.5	蘑菇 (干)	51.3
木耳 (干)	97.4	鸭肫	4.62

表B4 陕西省市售常见锌含量较高的食物及其锌含量 (单位: mg/100 g)

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
虾米	3.82	鸭肫	2.98	西瓜子 (炒)	15.72
蛭子	3.53	牛肉	4.73	鲤鱼 (均值)	3.85
猪肝	3.68	猪瘦肉	2.99	羊肚菌	12.11
扇贝	33.4	鱿鱼 (干)	11.24	辣椒 (红、尖、干)	1.15
香菇 (干)	9.02	口蘑	9.04	南瓜子 (炒)	10.47
牛肉干	7.26	酱牛肉	7.12	奶酪	6.97

表B5 陕西省市售常见VA含量较高的食物及VA含量 (单位: μ gRAE/100 g)

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	6502	胡萝卜	358.4	油麦菜	77.8
鸡肝	10414	菠菜	273	韭菜	147.8

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

鸡蛋	266	鸭蛋	300	松花蛋	373.5
河蟹	926.2	黄鳝	74.6	甜薯	69.3
空心菜	143	芒果	254.4		

表B6 陕西省市售常见VD含量较高的食物及VD含量（单位：μg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黑木耳（干）	435	鲢鱼	10	香菇（干）	16.8
鲑鱼	47	婴儿配方奶粉	11	带鱼（切段）	14
鸭（均值）	32.5	幼儿配方奶粉	10.1		

表B7 陕西省市售常见VB1含量较高的食物及其VB1含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黄豆	0.41	猪肝	0.22	鸡肉（均值）	0.07
花生米（生）	0.72	鸡肝	0.33	猪瘦肉	0.54
开口松子（熟）	0.20	空心菜	0.03	金针菇	0.15
荷兰豆	45.5	西兰花	0.07	草菇	0.02
竹笋	0.13	土豆	0.11	口蘑	0.07
豇豆	0.06	芋头	0.05	平菇	0.03
生菜	0.02	绿豆芽	0.02	茼蒿	0.04
白菜	0.06	菠菜	0.04	扁豆	0.26
油菜	0.02	黄豆芽	0.05	南瓜	0.04
苦瓜	0.04	大葱	0.07	洋葱	0.03
苋菜	0.04				

表B8 陕西省市售常见VB2含量较高的食物及其VB2含量（单位：mg/100 g）

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
黄豆	0.1	猪肝	0.56	鸡肉（均值）	0.04
炸花生米（无味）	0.08	鸡肝	1.23	鸭边腿	0.07
开口松子（熟）	0.03	猪瘦肉	0.01	小米	0.08
鸡蛋	0.13	羊肉（瘦）	0.06	鳝鱼	0.1
河蟹	0.14	蘑菇	0.08	海带	0.01
紫菜	0.27	口蘑	0.07	香菇（干）	1.26
冬菇	1.4	蚕豆（去皮）	0.13	绿豆	0.11
菠菜	0.11				

附录 C (资料性附录) 初中学生两周营养食谱举例

初中生第一周营养食谱

日期	餐次	食物名称	食物配料	用量(g)
周一	早餐	奶香馒头	小麦粉	50
			牛乳粉(多维奶粉)	10
		小米粥	小米	10
			红小豆[红豆、小豆、赤小豆]	10
	早加餐	牛奶	牛乳(均值)[牛奶]	250
		苹果	红富士苹果	150
	午餐	米饭	稻米[大米](均值)	100
		烹炒土豆丝	马铃薯	100
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	20
			麦芽油	8
			加碘食盐	0.8
		肉片氽白菜	猪肉(后臀尖)	15
			大白菜(均值)	50
			加碘食盐	0.5
			麦芽油	2
		鱼香鸡丝	胡萝卜	15
			木耳(水发)	10
			冬笋	30
			麦芽油	7
			鸡胸脯肉	40
			木耳(干)	3
			加碘食盐	0.8
		水果	梨	120
	晚餐	菠菜蘑菇汤	菠菜	65
			蘑菇(鲜蘑)	10
			海带	50
			麦芽油	2
		香干炒蒜苗	豆腐干(小香干)	20
			加碘食盐	0.5
			蒜苗	100
		白虾炒韭菜	白米虾[水虾米]	75
			韭菜	100
			麦芽油	5
			加碘食盐	0.8
		花卷	小麦面粉(标准粉)	69
	晚加餐	面包夹牛肉	鸡蛋(均值)	50
			面包(均值)	50
			牛肉	15
			加碘食盐	0.5
周二	早餐	豆浆	豆浆	250
			绵白糖	5
		焯拌绿豆芽	绿豆芽	70

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周三			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	15
			辣椒(小红尖辣椒)	10
			芝麻油[香油]	3
			胡萝卜	45
	馒头		小麦粉	40
	早加餐	鸡蛋	鸡蛋(均值)	50
		牛奶	牛乳粉(脱脂)	30
	午餐	米饭	稻米[大米](均值)	100
		冬瓜汤	麦芽油	3
			冬瓜	50
			香菜[芫荽]	3
			枸杞子	3
		香菇炒空心菜	蔬菜[空心菜, 藤藤菜]	100
			酱油(均值)	1.2
			大蒜	1.2
			加碘食盐	1
			麦芽油	5
			香菇(干)	50
		豆腐炖鱼	草鱼	50
			豆腐(均值)	20
			加碘食盐	0.3
		葡萄	葡萄(均值)	200
	晚餐	水煮鸡肉	鸡胸脯肉	40
			莴笋[莴苣]	30
			精盐	1
			麦芽油	5
			千张[百页]	80
		黄瓜玉米粒	葱	10
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	8
			麦芽油	5
			精盐	1
			玉米(鲜)	100
			黄瓜	50
			胡萝卜	30
		皮蛋虾米粥	稻米[大米](均值)	25
			松花蛋(鸭蛋)[皮蛋]	25
			虾皮	1
			加碘食盐	0.3
	晚加餐	发面饼	小麦粉	70
			绵白糖	10
	早餐	鸡蛋饼	小麦粉(特二粉)	54.5
			鸡蛋(均值)	50
			大葱	3.6
			橄榄油	3.6
			精盐	1
		牛奶燕麦片	燕麦片	15
			牛乳(均值)	250

周四	早加餐	坚果	核桃	20
		牛奶	低脂奶粉	40
	午餐	米饭	稻米[大米]（均值）	100
		茄汁鸡片	鸡胸脯肉	30
			冬笋	20
			胡萝卜	50
			番茄酱[西红柿酱]	5
		牡蛎冬瓜汤	牡蛎[海蛎子]	20
			冬瓜	50
			虾皮	1
		魔芋烧鸭	鸭（均值）	30
			魔芋精粉[鬼芋粉，南星粉]	30
			蒜苗	20
			麦芽油	5
			精盐	1
			花椒	3
			姜	3
		水果	酥梨	200
	晚餐	土豆烧牛肉	牛肉	40
			马铃薯	100
			麦芽油	5
			精盐	1
		蘑菇生菜	生菜[油麦菜]	100
			蘑菇（鲜蘑）	40
			麦芽油	8
			精盐	1
		小米粥	小米	20
	晚加餐	烧饼	芝麻酱	3
			小麦面粉(标准粉)	65
	早餐	西红柿鸡蛋面	小麦粉	80
			番茄[西红柿]	100
			鸡蛋	50
	早加餐	水果	苹果（均值）	100
		牛奶	牛乳（均值）	250
	午餐	红烧牛肉	牛肉	40
			马铃薯	40
			麦芽油	5
			精盐	1
			胡萝卜	35
		米饭	稻米[大米]（均值）	100
		金针菇丝瓜汤	金针菇[智力菇]	15
			丝瓜	20
			虾皮	1
		香菇滑鸡	香菇	50
			鸡腿	20
			胡萝卜	30
			麦芽油	3

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周五	晚餐	茄汁黄金虾	白米虾[水虾米]	40
			鸡蛋（均值）	20
			麦芽油	5
			精盐	1
			番茄酱[西红柿酱]	20
			淀粉(马铃薯)	5
		素炒菜花	菜花[花椰菜]	70
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	15
			麦芽油	5
			精盐	1
			香菇（干）	30
		青菜豆腐粥	豆腐（均值）	50
			稻米[大米]（均值）	20
			生菜[叶用莴苣]	30
			白米虾[水虾米]	20
	晚加餐	芝麻烧饼	小麦面粉(标准粉)	75
			芝麻酱	3
			芝麻（白）	10
		酸奶	酸奶（均值）	150
	早餐	小米粥（稠）	小米	10
			小麦粉	70
		发面饼	绵白糖	10
	早加餐	水果	梨	200
		牛奶	牛乳粉（脱脂）	30
	午餐	红烧鱼	鲤鱼[鲤拐子]	50
			玉米淀粉	5
			醋（均值）	15
			绵白糖	10
			黄酒	10
			精盐	1
			麦芽油	3
		烹炒土豆丝	马铃薯	80
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	40
			麦芽油	5
			精盐	0.5
		米饭	稻米[大米]（均值）	100
		菠菜肉丸汤	菠菜	50
			鹌鹑蛋	40
			猪肉（瘦）	30
	晚餐	馒头	小麦粉	50
		木耳拌白菜	木耳（水发）	20
			精盐	0.5
			木耳（干）	2
			胡萝卜	15
			小白菜[青菜]	100

		豆苗山鸡片	鸡胸脯肉	40
			豌豆苗	60
			麦芽油	8
			精盐	1
		酸辣汤	豆腐（均值）	40
			鸡蛋（均值）	15
			香菜[芫荽]	1
			芝麻油[香油]	5
			醋（均值）	20
			胡椒粉	1
			精盐	0.3
			海带	40
	晚加餐	窝窝头	窝头[杂粮面包]	70
		酸奶	酸奶（均值）	150

初中生第二周营养食谱

日期	餐次	食物名称	食物配料	用量(g)
周一	早餐	牛奶	牛乳（均值）	250
		发糕	小麦面粉(标准粉)	80
	早加餐	水果	梨	120
		坚果	杏仁	20
	午餐	西红柿鸡蛋汤	番茄[西红柿]	50
			鸡蛋（均值）	20
			木耳（干）	2
			花生油	5
			加碘食盐	1
		青椒肉丝面	甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	30
			洋葱[葱头]	8.7
			小麦粉	90
			黄瓜	20
			鸡胸脯肉	30
			麦芽油	5
			精盐	1
			芝麻油[香油]	5
		小白菜炖豆腐	小白菜[青菜]	100
			麦芽油	3
			精盐	1
			豆腐（均值）	40
			葵花籽油	3
	晚餐	蔬菜虾仁粥	白米虾[水虾米]	40
			稻米[大米]（均值）	30
			香菇	30
			西兰花[绿菜花]	100
			加碘食盐	0.8
		土豆烧牛肉炖	牛肉（肥瘦）（均值）	30
			马铃薯	90

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

			加碘食盐	1
			麦芽油	5
	晚加餐	果酱包	草莓酱	15
			小麦面粉(标准粉)	65
		豆奶	豆奶	30
周二	早餐	鸡蛋饼	鸡蛋(煮)	50
			小麦粉	90
			花生油	3
			加碘食盐	1
	早加餐	牛奶	牛乳(均值)	150
		水果	苹果	200
		酸奶	酸奶(均值)	150
	午餐	米饭	稻米[大米](均值)	100
		烧豆角	豇豆(长)	125
			麦芽油	5
			胡萝卜	50
			香菇(干)	10
			加碘食盐	1
		番茄菌菇豆腐汤	豆腐(均值)	50
			番茄[西红柿]	30
			香菇	50
			加碘食盐	1
			花生油	3
		香焖鲶鱼	鲶鱼[鲶鱼]	50
			加碘食盐	1
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			麦芽油	6
	晚餐	荞麦葱油饼	荞麦面	80
			葱	8
			色拉油	5
			胡萝卜	10
			猪肉(肋条肉)	10
			加碘食盐	1
		金针菇丝瓜汤	金针菇	15
			丝瓜	20
			小白菜[青菜]	50
		炆三鲜	鸡胸脯肉	30
			冬笋	16.7
			麦芽油	5
			胡萝卜	50
			白米虾[水虾米]	20
			加碘食盐	1
			香菇(干)	20
周三	早餐	烧饼	小麦面粉(标准粉)	60
		核桃	核桃	20
		豆浆	黄豆[大豆]	10
		煎饼果子	鸡蛋(均值)	40

			香菜[芫荽]	5
			大葱	5
			生菜[叶用莴苣]	20
			小麦面粉(标准粉)	50
			加碘食盐	1
			菜籽油[青油]	3
	早加餐	水果	酥梨	200
		酸奶	酸奶(均值)	150
	午餐	红豆米饭	稻米[大米](均值)	80
			花豆(红豆)	13.9
			紫菜(干)	2
		三色虾仁	胡萝卜	30
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	10
			香菇	20
			麦芽油	5
			白米虾[水虾米]	40
			加碘食盐	1
		宫保鸡丁	鸡腿	20
			甜面酱	0.7
			江米酒	0.9
			麦芽油	5
			胡萝卜	40
			精盐	1
		豆腐菌菇汤	豆腐(均值)	50
			白蘑菇	50
			西兰花[绿菜花]	50
			加碘食盐	0.3
			猪肉(肥瘦)(均值)	10
			菜籽油	3
	晚餐	冬瓜汤	冬瓜	50
			香菜[芫荽]	3
			枸杞子	3
			加碘食盐	0.3
			花生油	3
		清蒸羊肉	羊肉(肥瘦)(均值)	40
			鸡蛋白	10
			鸡蛋黄	10
		木耳炒白菜	木耳(水发)	25
			大白菜(均值)	100
			木耳(干)	1.5
			麦芽油	5
			精盐	1
		米饭	稻米[大米](均值)	100
	晚加餐	奶香馒头	牛乳粉(多维奶粉)	10
			小麦面粉(标准粉)	60
周四	早餐	牛奶燕麦片	燕麦片	15
			牛乳粉(脱脂)	30

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

		发面饼	小麦面粉(标准粉)	50
			加碘食盐	1
	早加餐	水果	苹果	200
		坚果	杏仁	20
	午餐	米饭	稻米[大米](均值)	100
			番茄[西红柿]	100
		西红柿鸡蛋汤	鸡蛋(均值)	40
			虾皮	1
			加碘食盐	0.5
			芝麻油[香油]	3
		大蒜鲢鱼	鱼[鲢鱼]	40
			大蒜	37
			麦芽油	5
			精盐	1
			胡萝卜	20
			木耳(干)	2
			蒜苗	20
		芹菜鸡丁	荷兰豆	30
			芹菜茎	30
			鸡腿	20
			麦芽油	5
			精盐	1
	晚餐	绿豆粳米粥	绿豆	10
			粳米(小站稻米)	25
			花生油	5
		土豆焖牛肉	马铃薯	60
			胡萝卜	20
			麦芽油	5
			精盐	1
			牛肉(肥瘦)(均值)	30
		菊花茄子	茄子	80
			精盐	0.8
			绵白糖	0.8
			味精	0.3
			大蒜	2.4
			精盐	1
	晚加餐	发糕	小麦粉	40
			薯类淀粉	20
		酸奶	酸奶(均值)	150
周五	早餐	薄皮包子	小麦面粉(标准粉)	80
			洋葱[葱头]	10
			精盐	1
			胡椒粉	0.3
			猪肉(肥瘦)(均值)	10
			麦芽油	2
		小米粥(稠)	小米	10

	早加餐	牛奶	牛乳（均值）[牛奶]	200
		水果	草莓	200
	午餐	米饭	稻米[大米]（均值）	100
		西式牛腩	牛肉	30
			番茄[西红柿]	30
			洋葱[葱头]	20
			蘑菇（鲜蘑）	30
			麦芽油	5
			精盐	1
		韭菜虾米	白米虾[水虾米]	50
			韭菜	80
			麦芽油	5
			精盐	1
		香菇萝卜豆皮汤	白萝卜	51.3
			胡萝卜	25.6
			洋葱	6.4
			豆腐皮	12.8
			香菇（干）	3.8
			加碘食盐	0.5
			芝麻油[香油]	2
	晚餐	油菜炒鸡蛋	油菜（小）	100
			鸡蛋（均值）	50
			花生油	5
			加碘食盐	1
		鱼香鸡丝	胡萝卜	15
			木耳（水发）	10
			冬笋	30
			鸡胸脯肉	20
			麦芽油	8
			精盐	1
			木耳（干）	2
		米饭	稻米[大米]（均值）	100
		金针菇丝瓜汤	金针菇[智力菇]	15
			丝瓜	20
			海带	40
	晚加餐	酸奶	酸奶（均值）	150
		窝头	小麦面粉(标准粉)	50
			玉米面(黄)	20
			红糖	7.7

附录 D（资料性附录） 高中学生两周营养食谱举例

高中生第一周营养食谱				
日期	餐次	食物名称	食物配料	用量（g）
周一	早餐	饼夹牛肉酱	小麦面粉(标准粉)	30
			牛肉酱（阿香婆）	8
		牛奶	牛乳（均值）	250
		拌苜蓝丝	甘蓝	80
			木耳（干）	2
			粟米油[玉米胚芽油]	4
			加碘食盐	1
		水果拼盘	香梨	90
			苹果（均值）	90
			猕猴桃	90
	早加餐	煮鸡蛋	鸡蛋（均值）	50
	午餐	米饭	稻米[大米]（均值）	150
		清炖牛肉	牛肉	40
			马铃薯	30
			粟米油[玉米胚芽油]	5
			加碘食盐	1
		烧豆角	香菇	25
			豇豆(长)	150
			粟米油[玉米胚芽油]	5
			加碘食盐	1
		瓜片鸡蛋汤	黄瓜	50
			鸡蛋（均值）	10
			葵花籽油	3
			加碘食盐	0.5
	晚餐	小米粥	小米	20
			甘薯 [红薯]	30
		拌苋菜	橄榄油	3
			苋菜（紫）	75
			加碘食盐	0.5
		素馅包子	小麦粉	40
			胡萝卜	20
			香菜[芫荽]	7
			粉丝	6
			木耳（水发）	10
			焦圈	7
			豆腐干（小香干）	4
			芝麻油[香油]	5
			大葱	15
			姜	2

			加碘食盐	1
	晚加餐	水果	苹果（均值）	100
周二	早餐	拍黄瓜	黄瓜	125
			加碘食盐	0.8
		牛奶	牛乳（均值）	250
			小麦面粉(标准粉)	40
		韭香豆腐饼	韭菜	40
			豆腐（均值）	60
			胡萝卜	25
			加碘食盐	1
			葵花籽油	3
		水果拼盘	猕猴桃	50
			苹果（均值）	50
			香梨	50
	早加餐	水果	梨（均值）	200
	午餐	鸡蛋炒饭	稻米[大米]（均值）	70
			鸡蛋（均值）	50
			毛豆[青豆]	20
			胡萝卜	15
			茶油	5
			加碘食盐	0.6
		焯拌土豆丝	马铃薯	70
			粟米油[玉米胚芽油]	5
			木耳（干）	1.5
			加碘食盐	0.8
		油爆肉丁	莴笋[莴苣]	40
			冬笋	20
			猪肉（瘦）	40
			加碘食盐	1
周三	早餐	花卷	小麦面粉(特一粉)	75
		拌三丝	大白菜（均值）	60
			橄榄油	3
			豆腐干（小香干）	15
			胡萝卜	10
		酱牛肉	酱牛肉	15
		牛奶	牛乳（均值）	250
		水果拼盘	苹果（均值）	80
			香梨	80
			橘子晶	80
	早加餐	鸡蛋	鸡蛋（均值）	40
		水果	苹果（均值）	150

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周四	午餐	米饭	稻米[大米]（均值）	100
			玉米糝（黄）	45
			木耳（干）	2
		鲜蘑油菜	油菜	100
			蘑菇（鲜蘑）	25
			加碘食盐	0.3
			色拉油	5
		西红柿鸡蛋汤	番茄[西红柿]	50
			鸡蛋（均值）	10
			加碘食盐	0.4
			色拉油	4
		蒜泥海带丝	海带（浸）	50
			大蒜	5
			加碘食盐	0.3
			芝麻油[香油]	4
		红烧鱼	鲤鱼	60
			玉米淀粉	10
			花生油	5
			精盐	2
			姜	3
			大蒜	4
			大葱	2
	晚餐	果酱馒头	小麦面粉(特一粉)	40
			草莓酱	20
		滑溜肉片	莴笋[莴苣]	50
			胡萝卜	15
			猪肉（瘦）	40
			木耳（水发）	10
			粟米油[玉米胚芽油]	5
			加碘食盐	1
		清炒豆芽	绿豆芽	100
			胡萝卜	20
		豆腐汤	豆腐（均值）	20
			豌豆苗	15
			加碘食盐	0.7
			葵花籽油	3
	晚加餐	蒸红薯	甘薯 [红薯]	100
周四	早餐	红薯粥	甘薯 [红薯]	60
			稻米[大米]（均值）	30
		芝麻烧饼	小麦面粉(标准粉)	75
			芝麻（白）	5
		鱼排	鱼排	60

	早加餐	坚果面包	面包（均值）	50
			葵花子(熟)	15
		香蕉	香蕉	100
	午餐	尖椒肉丝	辣椒(青、尖)	50
			猪肉（瘦）	15
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		清炖牛肉	马铃薯	25
			牛肉	25
			粟米油[玉米胚芽油]	4
			加碘食盐	1
		二米饭	稻米[大米]（均值）	100
			小米	20
		鲜蘑蔬菜	生菜[油麦菜]	100
			蘑菇（鲜蘑）	40
			粟米油[玉米胚芽油]	4
		萝卜丝鲫鱼汤	鲫鱼	70
			姜	8
			胡萝卜	20
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
	晚餐	黑米面煎饼	鸡蛋（均值）	40
			香菜[芫荽]	5
			大葱	5
			黑米	50
			生菜[叶用莴苣]	20
			木耳（干）	1.5
			粟米油[玉米胚芽油]	4
		小白菜氽丸子	小白菜[青菜]	40
			猪肉（瘦）	15
			粟米油[玉米胚芽油]	2
			加碘食盐	0.5
		芹菜猪肉	芹菜茎	150
			胡萝卜	50
			猪肉（瘦）	20
			大葱	10
			姜	3
			精盐	1
			玉米淀粉	1
			粟米油[玉米胚芽油]	4
	晚加餐	水果	苹果（均值）	100
			香梨	100

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周五		牛奶燕麦片	燕麦片	15
			牛乳（均值）	200
			绵白糖	2
	早餐	豆浆	豆浆	250
		韭菜鸡蛋包子	小麦粉	100
			酵母（干）	2
			鸡蛋（均值）	50
			韭菜	125
			木耳（干）	2
			加碘食盐	1
			葵花籽油	4
	早加餐	面包	面包（均值）	100
		水果	苹果（均值）	100
	午餐	冬瓜汤	冬瓜	50
			香菜[芫荽]	3
			枸杞子	3
			加碘食盐	1
			芝麻油[香油]	3
		烹炒土豆丝	马铃薯	80
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	80
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		米饭	稻米[大米]（均值）	100
		麻婆豆腐	豆腐（均值）	100
			牛肉（瘦）	30
			青蒜	15
			大葱	10
			姜	4
			郫县辣酱	15
			酱油（均值）	15
			花椒	0.5
			辣椒(尖辣椒，干)	1
			橄榄油	6
			加碘食盐	1
	晚餐	香干炒青椒	豆腐干（香干）	7
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	50
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		果酱包	草莓酱	25
			小麦粉	100
		牛奶燕麦片	燕麦片	15

		牛乳（均值）	200
--	--	--------	-----

高中生第二周营养食谱

日期	餐次	食物名称	食物配料	用量 (g)
周一	早餐	牛奶燕麦片	燕麦片	25
			牛乳（均值）	200
		水果面包	葡萄干面包	100
			香梨	100
		木耳拌小白菜	木耳（水发）	30
			香菜[芫荽]	5
			橄榄油	4
			加碘食盐	1
			小白菜[青菜]	60
	早加餐	鹌鹑蛋	鹌鹑蛋	30
		水果拼盘	苹果（均值）	80
			梨（均值）	80
	午餐	二米饭	稻米[大米]（均值）	80
			小米	35
		拌茄泥	茄子（均值）	60
			芝麻酱	8
			黄瓜	30
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		黄瓜猪肉	猪肉（后臀）	20
			黄瓜	100
			菜籽油[青油]	5
			精盐	1
		青菜丸子汤	小白菜[青菜]	40
			鱼丸	50
			加碘食盐	0.8
			芝麻油[香油]	3
	晚餐	皮蛋瘦肉粥	稻米[大米]（均值）	30
			猪肉（瘦）	10
			松花蛋（鸭蛋）[皮蛋]	15
			芝麻油[香油]	3
			木耳（干）	1.5
			胡萝卜	15
			加碘食盐	1
		素馅包子[北方]	小麦粉	40
			菠菜	40
			香菜[芫荽]	7
			粉丝	15
			焦圈	8

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周二	晚加餐		豆腐干（小香干）	13
			芝麻油[香油]	5
			大葱	8
			姜	4
			加碘食盐	1
		水果和面包	面包（均值）	70
			猕猴桃	100
		坚果	核桃	10
			花生仁（炒）	10
	早餐	麻酱花卷	小麦面粉(标准粉)	40
			芝麻酱	12
			加碘食盐	0.5
		焯拌胡萝卜丝	胡萝卜	40
			香菜[芫荽]	10
			橄榄油	3
			加碘食盐	0.8
		煮鸡蛋	鸡蛋（均值）	50
		牛奶	牛乳（均值）[牛奶]	200
	早加餐	水果	苹果（均值）	200
		面包	面包（均值）	80
	午餐	伊府面	面条（均值）	100
			油菜心	50
			冬笋	50
			木耳（干）	2
			粟米油[玉米胚芽油]	6
			加碘食盐	1
		海米拌菠菜	菠菜	100
			虾米[海米]	3
			芝麻油[香油]	3
			精盐	0.5
		水果拼盘	橙子	50
			葡萄（均值）	30
			香梨	50
			小西红柿	30
	晚餐	薄皮包子	小麦面粉(标准粉)	50
			羊肉（后腿）	40
			洋葱	20
			精盐	0.5
			胡椒粉	1
			粟米油[玉米胚芽油]	5
		西芹牛柳	牛肉（瘦）	40
			胡萝卜	15

周三			芹菜茎	25
			粟米油[玉米胚芽油]	5
			加碘食盐	1
		香干拌芹菜	豆腐干(小香干)	10
			芹菜(白茎)	100
			辣椒(小红尖辣椒)	5
			葵花籽油	5
			加碘食盐	1
		鱼丸汤	鱼丸	50
			加碘食盐	0.5
	晚加餐	点心	点心	100
		酸奶	酸奶(均值)	100
		杏仁	杏仁(炒)	10
	早餐	红薯粥	甘薯[红薯]	80
			稻米[大米](均值)	50
		韭菜盒子	小麦面粉(标准粉)	50
			韭菜	65
			鸡蛋(均值)	25
			虾米[海米]	2
			加碘食盐	1
		早加餐	酸奶	100
			苹果(均值)	150
		午餐	二米饭	稻米[大米](均值)
			小米	35
			带鱼(切段)	75
			木耳(水发)	4
			洋葱[葱头]	3
			辣椒(青、尖)	1
			粟米油[玉米胚芽油]	6
			加碘食盐	1.5
			枸杞子	5
			芹菜茎	60
			芝麻油[香油]	3
			加碘食盐	0.5
			胡萝卜	15
			木耳(水发)	10
			冬笋	30
			猪肉(瘦)	15
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		水果拼盘	苹果(均值)	30
			葡萄(均值)	30

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

周四	晚餐	三鲜水饺	香梨	40
			小麦粉	60
			猪肉（后臀尖）	30
			河虾	20
			鸡蛋（均值）	20
			韭菜	125
			花生油	6
			加碘食盐	1
		焯拌绿豆芽	绿豆芽	70
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	15
			芝麻油[香油]	3
			加碘食盐	1
	晚加餐	水果	苹果（均值）	80
		坚果组合	杏仁（炒）	10
			腰果(熟)	10
	早餐	甜豆浆	豆浆	150
			白砂糖	3
		发糕	玉米面(黄)	25
			小麦粉	10
			小麦面粉(标准粉)	30
		蘑菇烧豆腐	蘑菇（鲜蘑）	50
			豆腐（均值）	70
			青蒜	10
			加碘食盐	1
			橄榄油	6
		鸡蛋	鸡蛋（均值）	40
	早加餐	面包	面包（均值）	80
		酸奶	酸奶（均值）	100
		香蕉	香蕉	150
	午餐	二米饭	稻米[大米]（均值）	65
			小米	35
		肉片氽小白菜	猪肉（瘦）	15
			小白菜[青菜]	50
			葵花籽油	2
			加碘食盐	1
		韭菜炒鸡蛋	韭菜	100
			鸡蛋（均值）	20
			花生油	5
			加碘食盐	1
		萝卜鲫鱼汤	鲫鱼	80
			白萝卜	100
			姜	8

周五	晚餐		加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		面包夹肉	牛肉(里脊)	30
			面包(均值)	80
		拌三丝	芹菜茎	50
			胡萝卜	20
			豆腐干(小香干)	15
			芝麻油[香油]	4
			加碘食盐	1
		牛奶	牛乳(均值)	150
	晚加餐	水果	猕猴桃	100
		酥饼	板油酥饼	80
	早餐	豆浆	豆浆	150
			小麦粉	150
		韭菜鸡蛋包子	酵母(干)	2
			鸡蛋(均值)	40
			韭菜	100
			加碘食盐	1
			花生油	5
		苹果	苹果	100
	早加餐	面包	面包	100
		酸奶	酸奶(均值)	100
	午餐	冬瓜丸子汤	冬瓜	50
			香菜[芫荽]	3
			枸杞子	3
			芝麻油[香油]	3
			加碘食盐	1
			鱼丸	50
		烹炒土豆胡萝卜丝	马铃薯	80
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	20
			胡萝卜	80
			加碘食盐	1
			葵花籽油	5
		米饭	稻米[大米](均值)	100
		猪肉炒芹菜	芹菜茎	150
			胡萝卜	50
			猪肉(瘦)	20
			大葱	10
			姜	3
			豆油	6
			精盐	1.5
			玉米淀粉	1

★ 第四章 膳食营养标准和技术规范 ★

	晚餐	香干炒青椒	豆腐干（香干）	7
			甜椒[青椒、灯笼椒、柿子椒]	100
			加碘食盐	1
			花生油	6
		果酱包	草莓酱	25
			小麦粉	100
		牛奶	牛乳（均值）[牛奶]	250
		坚果餐包-三只 松鼠	腰果(熟)	5
			核桃（鲜）	7
			桃仁	7
			黑醋栗[黑加仑]	7
	晚加餐	水果	梨（均值）	200

参考文献

- [1] 学生餐营养指南（WS/T 554-2017），中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会.
- [2] 中国营养学会. 中国居民膳食营养素参考摄入量（2013 版）[M]. 北京：科学出版社.
- [3] 中国营养学会. 中国学龄儿童膳食指南（2016）[M]. 北京：人民卫生出版社.
- [4] 中国营养学会. 中国居民膳食指南（2021）[M]. 北京：人民卫生出版社.
- [5] 杨月欣. 2018中国食物成分表标准版[M]. 北京：北京医科大学出版社.
- [6] 教育部. 学校食品安全与营养健康管理规定[A/OL].

教育部办公厅

教体艺厅函〔2025〕30号

教育部办公厅 市场监管总局办公厅关于印发 《学校食堂大宗食材采购验收管理 工作指引》的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委）、市场监管局，新疆生产建设兵团教育局、市场监管局：

为切实落实食品安全“四个最严”的要求，落实《中共中央办公厅、国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》，深化全国中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治，教育部、市场监管总局联合制定了《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》。现印发给你们，请指导本地各级教育行政部门、市场监管部门和学校认真落实。

教育部办公厅

市场监管总局办公厅

2025年8月2日

(此件主动公开)

部内发送：有关部领导，办公厅

教育部办公厅

2025 年 8 月 6 日印发

学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引

为进一步规范学校食堂大宗食材采购验收管理工作，巩固中小校园食品安全专项整治成果，坚决守护校园食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，以及《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》等相关法规规章和标准要求，制定《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》（以下简称《工作指引》）。

一、适用范围

本《工作指引》适用于全国各级各类学校食堂大宗食材采购验收管理。学校食堂大宗食材是指学校食堂使用量较大的大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等食材。

二、供应商管理

学校应当在听取学校膳食委员会、中小校园膳食监督家长委员会或家长委员会、教职工代表大会意见的基础上，按照“三重一大”要求，采购依法取得相应资质的供应商生产经营的大宗食材，并自行或委托第三方机构定期对供应商食品安全状况进行评价。供应商应符合以下要求：具备合法经营资质；产品质量符合相关国家标准的要求；具备学校食堂采购所需大宗食材的供应能力；近3年内未发生食品安全

事故或查实食品安全舆情事件；未列入严重违法失信名单。

有条件的地方或者学校应当实行学校食堂大宗食材供应商公开招标、集中定点采购制度。

（一）供应商招投标管理

学校食堂大宗食材招标投标工作应按照《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例进行公开招标，招标文件应当按照《公平竞争审查条例》及其实施办法、《招标投标领域公平竞争审查规则》等规定开展公平竞争审查，按照规定程序合理确定中标供应商，签订供货合同，明确双方食品安全责任义务，可按照大宗食材不同商品种类分别组织招标。每一轮招标投标服务期限原则上为1年。

（二）供应商评价及退出管理

每一学年，由学校对中标供应商实施学年度评价，应制定详细的考核办法、退出机制和应急预案，采取自行或委托第三方机构的方式开展考核工作。在供货过程中若发现假冒伪劣、不合格食材等问题严重的，因所供应大宗食材直接造成食品安全事故的，应取消其供货资格、终止与相应学校签订的合同并追究供应商造成的损失及法律责任，学校及时向教育部门报告，列入供应商不良记录清单。

三、采购和验收管理

严格执行进货查验制度，确保食材来源可溯、质量安全。鼓励有条件的地方建立大宗食材采购数字化平台，统一食材

采购、供应、验收等流程，推进电子化票证管理，提升索证索票规范化、智慧化。

（一）食材采购

1.学校食堂采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需求的原则。

2.禁止采购、使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等食品。

（二）索证索票要求

学校采购大宗食材时，应当按照下列要求查验供货者相关文件。

1.从食品生产者采购的，查验、索取并留存盖有供货者公章的食品生产许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明文件等，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

2.从商场、超市、便利店等食品销售者采购的，还应确认其食品经营许可资质有效或仅销售预包装食品备案情况等，并留存发票及每笔购物凭证或者每笔送货单。

3.从食用农产品生产者和农民专业合作社采购的，应当索取并留存其社会信用代码或者身份证复印件及农产品质量安全承诺达标合格证，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

4.从集中交易市场采购的，索取并留存发票及由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证及相应合格证明。

5.采购畜禽肉类的，查验并留存与之相符动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还要查验并留存与之相符肉品品质检验合格证明。采购大米的，查验并留存包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测合格报告。

6.已建立大宗食材采购数字化线上平台的地区，索证索票及相关报告可由食材供应商在平台上提供电子版，同一类食材的相关资质和票证汇集成该食材的电子档案，便于快速调取、精准溯源。

（三）验收管理

各学校食堂应建立“双人或多人联检”查验制度，在现场负责大宗食材验收，验收人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况，包括但不限于以下内容：

1.信息核对：核对采购大宗食材与购货凭证（或者送货单据）上的名称、数量是否相符。

2.外观检查：检查包装是否有破损、污渍、霉变、腐烂，感官性状是否异常，是否有异味，是否有病虫害附着等。

3.标签检查：检查外包装标注信息是否完整，是否有产

品的名称、规格或者净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、贮存条件等信息，是否标识生产者的名称、地址、联系方式以及产品标准代号、生产许可证编号等。

4.温度检查：需冷藏冷冻的大宗食材是否冷链运输，冷藏大宗食材表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻大宗食材表面温度不宜高于-9℃。

5.票据核验：检查随货同行的产品合格证明文件，文件上载明的内容是否与到货的食品生产日期、规格等信息保持一致。

（四）不合格大宗食材处置

验收过程中，发现有验收不合格情形的，或者有不得采购的大宗食材的，应当当场予以退回或销毁，并如实填写退回或销毁记录，宜保留可追溯的退回或销毁影像资料等。发现有不符合法律、法规的，验收人员应及时向校长或食品安全总监报告，并由学校及时向市场监管等有关部门报告。

四、入库及贮存管理

（一）入库管理

对入库查验验收合格的大宗食材应及时入库，入库时登记名称、规格、数量、生产日期、保质期等信息，并保存随货证明文件等相关资料。

（二）贮存管理

大宗食材贮存时应分类贮存，并做到包括但不限于以下

内容:

1.贮存要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。贮存场地应设通风防潮设施保持干燥,设置有效的病媒生物防制设备设施,并与有毒、有害等其他污染源保持规定的距离。

2.应分类分架、离墙离地(至少 $\geq 10\text{cm}$)存放。贮存散装食品(除农产品外)时,应使用密闭容器储存,并标明名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

3.冰箱或冷库内温度应符合贮存要求,对温度、湿度有特殊要求的,应确保贮存设备、设施满足冷藏温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻温度应符合贮存产品的种类、特性所需的贮存条件。

4.学校应定期进行原料自查,包括感官性状、包装损坏及保质期等情况。发现存在不符合食品安全要求的应及时处理。

5.大宗食材入库、出库必须由学校专人负责,签字确认。规模较大的学校应由两个以上学校工作人员签字确认。出库时应查验其感官性状和保质期,遵循先进先出原则。

五、档案记录管理

学校对其采购的大宗食材应做好索证索票及存档工作并建立大宗食材管理档案,如实记录大宗食材供应商的选取与管理、采购过程、查验入库、贮存、使用记录、剩余大宗

食材库存及处理记录等过程，鼓励学校使用数字化、信息化技术进行档案记录管理，提高档案的完整性和可追溯性。采购管理档案由专人负责保管，并及时更新。大宗食材索证索票及存档应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）的要求。

学校应留存每批大宗食材的供货清单，供货清单上应有供应商盖章或签字。应记录大宗食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容。

记录和凭证保存期限应不少于二年。

六、从业人员培训

学校食堂应当明确大宗食材采购验收岗位职责，加强对从业人员专业知识的培训，切实提升食品安全意识和采购验收能力，确保食品安全责任落实到位。

七、组织管理

各相关职能部门严负其责，依法依规履行行业主管部门和监管部门责任。各地依托教育工作领导小组建立的校园食品安全专项工作机制，要加强统筹调度、沟通会商，研究处置重要事项，组织开展专项治理，督促相关任务落实。

教育部门负责加强对学校食品安全相关工作的统筹管理和指导，完善学校食堂大宗食材供应商资质评审制度，建立供应商不良记录清单，及时将学校食堂承包经营企业、校

外供餐单位和大宗食材供应企业信息，以及供应商不良记录清单等向市场监管部门通报。各地教育部门应强化学校食堂大宗食材公开招标、集中定点采购等管理工作，推动建立采购数字化平台。

市场监管部门负责学校食堂食品安全监督管理，严格大宗食材供应等经营主体准入，加强对学校大宗食材供应企业的日常监管和监督抽检，及时通报监督抽检不合格信息，查处涉及学校食品安全违法行为。建立学校食堂食品安全信用档案，对违规行为进行记录并依法公开。完善信息通报机制，及时将日常监管、案例线索、抽检不合格、行政处罚、食品生产经营风险分级、信用等级变更等情况通报教育等部门。

学校应落实校园食品安全校长负责制，将食品安全工作列入学校重要议事内容，每学期至少在食堂召开一次现场办公会。中小学和幼儿园严格执行学校负责人陪餐制，有条件的中小学和幼儿园应建立家长陪餐制度。要健全食堂内部控制、岗位责任、运营监管、安全生产等管理制度，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，负责监督落实学校食堂大宗食材采购管理工作。畅通问题反映渠道，明确专门机构和人员处理师生家长关于学校大宗食材相关意见建议。充分发挥中小学校园膳食监督家长委员会监督作用，鼓励社会监督和媒体监督。坚持学校食堂公益性和非营利性

原则，完善大宗食材信息公开制度，定期向家长和社会公开食堂财务收支、大宗食材采购、承包经营企业等信息及考核评价结果。

教 育 部
国 家 发 展 改 革 委 文 件
财 政 部

教财〔2025〕1号

教育部 国家发展改革委 财政部关于
进一步加强中小学校膳食经费
管理工作的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委）、发展改革委、财政厅（局），新疆生产建设兵团教育局、发展改革委、财政局：

中小学校膳食经费管理事关中小学校供餐质量，事关广大学生健康成长，党中央、国务院高度重视。近年来，部分地区在膳食经费管理方面制度不健全、责任不落实、监督不到位，出现截

留挤占、套取冒领、违规使用膳食经费等问题，影响了学生的就餐质量，侵害了师生的合法权益，急需改善和规范。为加强中小学校膳食经费（包括营养膳食补助资金和收取的伙食费）管理，现将有关工作要求通知如下。

一、健全制度、规范管理，全面提升膳食经费管理水平

（一）健全学校食堂财务管理制度。省级教育、财政部门要加强学校食堂财务管理工作，按照《中小学校财务制度》《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》等文件要求，指导市县建立健全学校食堂财务管理制度，坚持公益性和非营利性原则，对自主经营、承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂实行分类管理。严禁向食堂转嫁建设、修缮等费用或挪用食堂资金，严禁设立“小金库”、公款私存等。采取承包经营方式的，不得向承包方收取或变相收取管理费、承包费、租赁费等费用。

（二）规范学校食堂财务管理和会计核算。学校财务管理实行党组织领导的校长负责制，要健全内部控制体系，进一步规范食堂收支、食材采购等经济活动，依法依规管理食堂财务工作。自主经营的学校食堂应将财务活动纳入学校财务部门统一管理，真实反映收支状况。进一步规范会计基础工作，正确设置会计科目，使用合规票据，不得违规白条入账。学校应当加强对承包方的监督管理，定期对承包方供餐服务和支出进行审核，根据合同结算拨付资金。学校食堂应当于每学期末对本学期整体收支情况进行核算，并向师生和家长公示。

（三）规范伙食费管理。学校向学生收取的伙食费应纳入服务性收费和代收费项目清单，根据自愿原则收取，据实结算。学校自主经营食堂的，伙食费作为服务性收费管理，按照成本补偿和非营利性原则合理确定收费标准，收取的伙食费应全部用于食材、人工、水电燃料等供餐成本开支，其中用于采购食材的支出比例由各地结合实际自行确定；承包经营食堂或选择校外供餐单位供餐的，伙食费作为代收费管理，应缴入学校指定账户，不得由承包方或校外供餐单位直接收取，学校不得从伙食费中获取任何经济利益。学校要通过网站、公示栏等途径，公示伙食费收费标准。

（四）规范食堂采购管理。各地要加强食材供应商准入管理，创新监管手段，因地制宜合理确定采购方式，完善大宗食材统一采购制度。鼓励探索采用政府采购框架协议方式实施，不得以框架协议的名义搞纯资格入围的食材供应商资格库、名录库。严肃查处违反政府采购规定、虚假招投标、违规确定食材供应商等问题；严禁食材供应商虚假应标、围标串标、违法转包，一经查实依法予以查处，并依法将其列入不良行为记录名单，1至3年内禁止参加政府采购活动。县级教育部门要指导学校依法组织履约验收，查验、索取并留存检疫合格证明等材料 and 购物凭证，保存期限不得少于2年。要进一步加强对大宗食材供应商和学校履约验收情况的监督，建立健全定期抽检制度，邀请学生家长、行业专家或第三方机构参与抽检并出具意见。

(五) 规范校外供餐单位管理。县级及以上教育部门负责公开招标遴选校外供餐单位。督促校外供餐单位完善内部管理制度,留存完整的供餐档案,包括食材采购单据及清单、检疫合格证明、验收及供餐记录等。按学期在供餐学校公开伙食费收入、成本开支等情况。

民办中小学校膳食经费管理可参照上述规定执行。

二、强化管理、夯实基础,着力巩固营养改善计划成效

(一) 规范政策实施范围。农村义务教育学生营养改善计划(以下简称营养改善计划)国家计划地区为原集中连片特困地区县(不含县城)。各地调整地方计划实施地区和学校时,需由省级教育部门审核并报送至教育部备案。在国家计划地区和地方计划地区之外,地方自主实施学生营养膳食补助等政策,所需资金由地方自行承担。教育部、财政部根据营养改善计划实施情况,统筹考虑管理基础、学生营养状况等相关因素,遴选部分县区探索开展营养改善计划改革试点。

(二) 切实提高数据质量。各地各校要全面应用全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统,及时准确填报受益人数、供餐天数等信息。校长是数据信息真实性、准确性的第一责任人。各地教育部门要依托全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统做好数据汇总、稽核,严格审核比对受益学生人数和实际在校天数等基础数据,提高数据准确性。有关数据作为核定营养膳食补助资金的重要依据,严禁通过虚报受益人数、供餐

天数等方式，套取冒领营养膳食补助资金。

（三）持续强化经费保障。各地要将营养膳食补助资金列入“三保”范围，及时足额下达营养膳食补助资金。受学生人数、供餐天数变化等因素影响，对于县域间营养膳食补助出现资金余缺的情况，省级财政部门要会同教育部门切实发挥统筹作用，加强资金统筹调度，保障资金及时足额到位。

（四）严格资金使用管理。县级教育部门、学校要设立营养膳食补助资金专门台账，确保资金全部用于提供营养膳食，补助学生用餐。营养膳食补助按学期核算，平均补助水平不得低于国家规定的基础标准。地方教育部门、财政部门、学校要严格营养膳食补助资金使用管理，严禁挤占挪用、克扣截留、贪污侵占营养膳食补助资金。在食堂就餐的教师职工、校长或家委会陪餐人员应当按照供餐标准缴纳伙食费。

（五）健全资金清机制。自 2025 年起，省级财政、教育部门每年 2 月底前向财政部、教育部报送上一年度本地区获得的中央财政营养膳食补助资金结转结余情况。严禁瞒报、漏报营养膳食补助资金结转结余。财政部、教育部在核定当年营养膳食补助年度预算时，将统筹考虑结转结余情况，相应抵顶中央财政应安排资金。

三、加强领导、强化监督，确保营养改善计划落实到位

（一）压实各级工作责任。省级教育部门要加强组织统筹，协调相关部门健全本地区营养改善计划管理体制；财政部门要发

挥省级统筹作用，加强资金统筹调度和监督管理。县级人民政府要全面落实主体责任，对食品安全和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。县级教育部门要完善营养改善计划实施方案，健全管理机制，强化全流程、信息化管理，规范食材采购、食堂管理、食品安全等工作；县级财政部门要及时足额拨付营养膳食补助资金，有序支持学校改善供餐条件，统筹解决食堂聘用人员待遇，切实加强资金和政府采购监督管理。学校要全面落实营养改善计划各项政策，实行校长负责制，健全并落实食品安全、食材采购、资金管理、采购履约验收等制度，加强食堂管理，确保校园食品安全。

（二）健全公开公示制度。各地要将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围，设置监督举报电话和公众意见箱，畅通问题反映渠道。县级教育部门每月公示营养改善计划实施情况。学校通过公示栏等方式每周公示带量食谱，每月公示营养改善计划受益学生人数（次）信息，每学期公示食堂财务收支情况、采购和供餐企业情况。健全师生、家长、社会公众等群体共同参与的监督机制，邀请家长、媒体等参与食堂日常巡查。

（三）建立长效督查机制。各地要健全常态长效监督工作机制，教育、财政等部门要按照有关要求配合相关部门通过联合检查、专项治理等方式督促各级政府、部门和学校落实主体责任。教育部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导重要内容，推动建立以全过程实时视频监控为基础的智慧监管系统；

财政部门要依托预算管理一体化系统，督促单位及时核实处理预警信息，加快违规问题整改。对于发生食品安全事故、挤占挪用营养膳食补助资金和学生伙食费、采购伪劣食材、在食堂管理和食材采购过程中搞利益输送或以权谋私的，教育部门和学校要按规定及时向纪检监察机关、公安机关、市场监督管理部门等移交问题线索，依规依纪依法严肃处理。教育部、财政部推动建立营养改善计划全方位长效监督体系，适时按照有关规定督导检查各地工作进展情况。



(此件不予公开)

部内发送：有关部领导，办公厅

教育部办公厅

2025 年 1 月 17 日印发



陕西省教育厅 陕西省发展和改革委员会 陕西省财政厅

关于进一步加强中小学校膳食经费 管理工作的通知

各设区市教育局、发展和改革委员会、财政局，杨凌示范区教育局、发展和改革委员会、财政局，各有关厅属单位（学校）：

中小学校（含教育部门举办的中等职业学校）膳食经费管理事关中小学校供餐质量，事关学生切身利益和健康成长，党和政府高度重视，社会广泛关注。近年来，部分地区在膳食经费管理方面制度不健全、责任不落实、监督不到位，出现截留挤占、套取冒领、违规使用膳食经费等问题，侵害了师生的合法权益，急需规范和改善。为加强中小学校膳食经费（包括营养膳食补助资金和收取的伙食费）管理，现就有关工作要求通知如下。

一、健全制度，规范管理，全面提升膳食经费管理水平

（一）健全学校食堂财务管理制度。各市（区）教育、财政部门要严格按照《中小学校财务制度》《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》《关于加强中小校园食品安全和膳食经费管理监督的实施意见》等文件要求，指导县区及中小学校建立健全食堂财务管理制

度，坚持公益性和非营利性原则，对自主经营、承包经营（承包或委托经营）食堂实行分类管理。严禁向食堂转嫁建设、修缮等费用或挪用食堂资金，严禁设立“小金库”、公款私存等。采取承包经营方式的，不得向承包方收取或变相收取管理费、承包费、租赁费等费用。严禁挤占食堂资金，不得列支教职工奖金、津补贴、招待费等与供餐服务无关的支出。

（二）规范食堂财务管理和会计核算。学校财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。学校应科学规范设置食堂财务管理岗位，明确职责和权限，建立健全食堂财务风险和内部控制体系。进一步规范食堂收支、食材采购等经济活动，依法依规管理食堂财务工作。食堂收入包括财政补助收入、伙食费收入、捐赠收入、其他收入等。食堂支出包括食材成本、人工成本、运维支出以及其他支出。未实施营养改善计划的学校食堂发生的水电气暖、低值易耗品、设备零星维修费等可纳入伙食费开支。营养改善计划实施学校食堂（伙房）发生的水电气暖等日常运行经费可纳入学校公用经费开支，不得挤占营养膳食补助资金。

自主经营的学校食堂应将财务活动纳入学校财务部门统一管理，纳入学校账务分账核算或单独开设账户独立核算，真实反映收支状况。营养改善计划资金在食堂账户下设立分账，单独核算，确保专款专用。进一步规范会计基础工作，正确设置会计科目，使用合规票据，不得违规白条入账。学校应当加强对承包方

的监督管理，定期对承包方供餐服务和支出进行审核，根据合同结算拨付资金。学校食堂应当按月以师生实际就餐次数和金额核定结算金额后确认食堂收入，每学期末对本学期整体收支情况进行核算，并向师生和家长公示。

（三）规范伙食费管理。学校食堂坚持公益性和非营利性原则，伙食费收费标准遵循成本补偿原则，由学校食堂管理领导小组集体研究确定，营养改善计划收费办法从其规定。学校向学生收取的伙食费应纳入服务性收费和代收费项目清单，伙食费根据自愿原则收取，据实结算，学校要通过网站、公示栏等途径，公示伙食费收费标准。学校自主经营食堂的，伙食费作为服务性收费管理，收取的伙食费全部用于食材、人工、水电气暖、低值易耗品、设备零星维修费等供餐成本开支，营养改善计划收取的伙食费全部用于食材。承包经营食堂或选择校外供餐单位供餐的，伙食费作为代收费管理，应缴入学校指定账户，不得转入个人账户，不得由承包方或校外供餐单位直接收取，学校不得从伙食费中获取任何经济利益。伙食费中用于采购食材的支出比例自主经营食堂不得低于70%，承包食堂不得低于60%。师生已缴纳伙食费但未就餐的，应按已告知退费原则定期退回伙食费。食堂伙食费收支结余应转入下一会计年度继续使用，用于改善学生伙食。

（四）规范食堂采购管理。各地要加强食材供应商管理，因地制宜合理确定采购人、采购限额和采购方式，完善大宗食材统一采购制度。鼓励探索采用政府采购框架协议方式实施，不得以框架协议的名义搞纯资格入围的食材供应商资格库、名录库。严

肃查处违反政府采购规定、虚假招投标、违规确定食材供应商等问题；严禁食材供应商虚假应标、围标串标、违法转包，一经查实依法予以查处，并依法将其列入不良行为记录名单，1至3年内禁止参加政府采购活动。县级教育部门要指导学校依法组织履约验收，查验、索取并留存检疫合格证明等材料 and 购物凭证。学校应成立由2名以上验收人员组成的验收小组，验收人员应具备相应的专业知识和职业素养，验收人员至少每学期进行轮换。学校验收小组严格规范开展验收工作，建立采购验收台账，由验收双方（学校验收人员和供应商代表）共同签署并留存验收证明，验收材料保存期限不得少于2年。要进一步加强对大宗食材供应商和学校履约验收情况的监督，县级教育行政部门、学校配合市场监管等部门建立健全定期抽检制度，邀请膳食监督家长委员会成员、行业专家或第三方机构参与抽检并出具意见。

（五）规范校外供餐单位管理。县级及以上教育部门负责公开招标遴选具备资格的校外供餐单位，督促供餐单位完善内部管理制度，留存完整的供餐档案，包括食材采购单据及清单、检疫合格证明、验收及供餐记录等。按学期在供餐学校公开伙食费收入、成本开支等情况。学校要加强对校外供餐单位的日常监督，定期对其供餐质量和食品安全进行检查评估，发现问题及时督促整改或上报处理。

民办中小学校膳食经费管理可参照上述规定执行。

二、强化管理，夯实基础，着力巩固营养改善计划成效

（一）规范政策实施范围。营养改善计划国家计划地区为原

集中连片特困地区县（不含县城，县城指县政府所在的街道或乡镇）；地方计划地区为原国家扶贫开发工作重点县、原省级扶贫开发工作重点县、革命老区县；上述以外县区为其他地区（不含县城）。营养改善计划实施对象为农村义务教育学生，义务教育阶段原建档立卡贫困户学生、低保家庭学生、孤残学生等家庭经济困难学生也纳入实施范围。各地如需调整地方计划地区、其他地区和学校，应于每学期开学前，由市级教育部门审核并上报至省教育厅，省教育厅审定后报教育部备案。

（二）切实提高数据质量。各地各校要加强全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的使用管理，明确专人按照规定时间节点做好系统数据填报、审核工作（每学期开学前设置就餐日、膳食标准，录入基础学生名单，每月15日前上报月度就餐学生名单），及时准确填报受益人数、供餐天数、资金支出等信息。校长是数据信息真实性、准确性的第一责任人。各地教育部门要依托该系统做好数据汇总、稽核，严格审核比对受益学生人数和实际在校天数等基础数据，提高数据准确性。有关数据将作为核定营养膳食补助资金的重要依据，严禁通过虚报受益人数、供餐天数等方式套取冒领营养膳食补助资金。

（三）持续强化经费保障。各地要将营养膳食补助资金列入“三保”范围，及时足额下达营养膳食补助资金。要落实地方支出责任，大力推进食堂供餐，及时更新食堂设施设备，足额保障本级应承担的配套资金和食堂聘用人员费用等运转经费，不得挤占营养膳食补助资金和学校公用经费。受学生人数、供餐天数变化

等因素影响，对于县域间营养膳食补助出现资金余缺的情况，市级财政部门要会同教育部门做好统计评估，相关情况及时上报省财政厅、省教育厅。省级财政、教育部门发挥统筹作用，加强资金调度，保障资金及时足额到位。

（四）严格资金使用管理。县级教育部门、学校要设立营养膳食补助资金专门台账，确保资金全部用于提供营养膳食，补助学生用餐。营养膳食补助按学期核算，平均补助水平不得低于国家规定的基础标准。各级教育部门、财政部门、学校要严格营养膳食补助资金使用管理，严禁挤占挪用、克扣截留、贪污侵占营养膳食补助资金，严禁以现金、粮油票等形式发放给学生或家长。在食堂就餐的教师职工、校长或家委会陪餐人员应当按照供餐标准缴纳伙食费。

（五）健全资金清算机制。自2025年起，省财政厅、省教育厅每年2月中旬前统计上一年度各市县获得的中央、省级财政营养膳食补助资金结转结余情况。各市县严禁瞒报、漏报营养膳食补助资金结转结余。省财政厅、省教育厅在核定当年营养膳食补助年度预算时，将统筹考虑上年度各市县结转结余情况，相应抵顶中央、省级财政应安排资金。

三、加强领导，强化监督，确保营养改善计划落实到位

（一）压实各级工作责任。各级教育部门加强组织协调，不断健全本地区营养改善计划管理体制；各级财政部门要足额落实本级支出责任，加强资金筹集调度和监督管理，确保政策落实，提高资金效益。县级人民政府要全面落实主体责任，对食品安全

和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。县级教育部门要完善营养改善计划实施方案，健全管理机制，强化全流程、信息化管理，规范食材采购、食堂管理、食品安全等工作；县级财政部门要及时足额拨付营养膳食补助资金，有序支持学校改善供餐条件，按规定解决食堂聘用人员待遇和校外供餐企业加工费、利润等费用，切实加强资金和政府采购监督管理。各地教育、发展改革、财政等部门要加强对接，建立会商机制，强化工作调度，全面掌握中小学校伙食费标准、收费公示等政策执行情况，及时了解学生和家长反映的有关伙食费标准问题，督促问题解决，回应学生和家长关切。学校要全面落实营养改善计划各项政策，实行校长负责制，健全并落实食品安全、食材采购、资金管理、采购履约验收等制度，加强食堂管理，确保校园食品安全。

（二）健全公开公示制度。各地要将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围，设置监督举报电话和公众意见箱，畅通问题反映渠道。县级教育部门每月公示营养改善计划实施情况。学校通过公示栏等方式每周公示带量食谱，每月公示营养改善计划受益学生人数（次）信息，每学期公示食堂财务收支情况、采购和供餐企业情况。健全师生、家长、社会公众等群体共同参与的监督机制，邀请家长、媒体等参与食堂日常巡查。

（三）建立长效督查机制。各地要健全常态长效监督工作机制，教育、财政等部门要按照有关要求配合相关部门通过联合检查、专项治理等方式督促各级政府、部门和学校落实主体责任。教育部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导重

要内容，推动建立以全过程实时视频监控为基础的智慧监管系统。强化审计监督，县级教育部门在三年内至少对中小学校开展一次全覆盖内部审计，及时反馈通报发现问题；财政部门要依托预算管理一体化系统，督促单位及时核实处理预警信息，加快违规问题整改。对于发生食品安全事故、挤占挪用营养膳食补助资金和学生伙食费、采购伪劣食材、在食堂管理和食材采购过程中搞利益输送或以权谋私的，教育部门和学校要按规定及时向纪检监察机关、公安机关、市场监督管理部门等移交问题线索，依规依纪依法严肃处理。省教育厅、省财政厅将按照教育部、财政部安排部署，建立营养改善计划全方位长效监督体系，适时按照有关规定督导检查各地工作进展情况。



(不予公开)

渭南市教育局

渭南市发展和改革委员会 文件

渭南市财政局

渭教财〔2025〕8号

渭南市教育局

渭南市发展和改革委员会

渭南市财政局

关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的
通 知

各县市区教体局、发改局、财政局，高新区教育文体局、发改局、财政局，渭南高级中学、渭南初级中学：

中小学校（含教育部门举办的中等职业学校）膳食经费管理事关中小学校供餐质量，事关学生切身利益和健康成长，党和政

府高度重视，社会广泛关注。为加强中小学校膳食经费（包括营养膳食补助资金和收取的伙食费）管理，现就有关工作要求通知如下。

一、全面提升膳食经费管理水平

（一）健全学校食堂财务管理制度。各县市区教育、财政部门要严格按照《中小学校财务制度》《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》《关于加强中小校园食品安全和膳食经费管理监督的实施意见》等文件要求，指导辖区中小学校建立健全食堂财务管理制度，坚持公益性和非营利性原则，对自主经营、承包经营（承包或委托经营）食堂实行分类管理。严禁向食堂转嫁建设、修缮等费用或挪用食堂资金，严禁设立“小金库”、公款私存等。采取承包经营方式的，不得向承包方收取或变相收取管理费、承包费、租赁费等费用。严禁挤占食堂资金，不得列支教职工奖金、津补贴、招待费等与供餐服务无关的支出。

（二）规范食堂财务管理和会计核算。学校财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。学校应科学规范设置食堂财务管理岗位，明确职责和权限，建立健全食堂财务风险和内部控制体系。进一步规范食堂收支、食材

采购等经济活动，依法依规管理食堂财务工作。食堂收入包括财政补助收入、伙食费收入、捐赠收入、其他收入等。食堂支出包括食材成本、人工成本、运维支出以及其他支出。未实施营养改善计划的学校食堂发生的水电气暖、低值易耗品、设备零星维修费等可纳入伙食费开支。营养改善计划实施学校食堂（伙房）发生的水电气暖等日常运行经费可纳入学校公用经费开支，不得挤占营养膳食补助资金。

自主经营的学校食堂应将财务活动纳入学校财务部门统一管理，纳入学校账务分账核算或单独开设账户独立核算，真实反映收支状况。营养改善计划资金在食堂账户下设立分账，单独核算，确保专款专用。进一步规范会计基础工作，正确设置会计科目，使用合规票据，不得违规白条入账。学校应当加强对承包方的监督管理，定期对承包方供餐服务和支出进行审核，根据合同结算拨付资金。学校食堂应当按月以师生实际就餐次数和金额核定结算金额后确认食堂收入，每学期末对本学期整体收支情况进行核算，并向师生和家长公示。

（三）规范伙食费管理。学校食堂坚持公益性和非营利性原则，伙食费收费标准遵循成本补偿原则，由学校食堂管理领导小组集体研究确定，营养改善计划收费办法从其规定。学校向学生收取的伙食费应纳入服务性收费和代收费项目清单，伙食费根据自愿原则收取，据实结算，学校要通过网站、公示栏等途径，公

示伙食费收费标准。学校自主经营食堂的，伙食费作为服务性收费管理，收取的伙食费全部用于食材、人工、水电气暖、低值易耗品、设备零星维修费等供餐成本开支，营养改善计划收取的伙食费全部用于食材。承包经营食堂或选择校外供餐单位供餐的，伙食费作为代收费管理，应缴入学校指定账户，不得转入个人账户，不得由承包方或校外供餐单位直接收取，学校不得从伙食费中获取任何经济利益。伙食费中用于采购食材的支出比例自主经营食堂不得低于70%，承包食堂不得低于60%。师生已缴纳伙食费但未就餐的，应按已告知退费原则定期退回伙食费。食堂伙食费收支结余应转入下一会计年度继续使用，用于改善学生伙食。

（四）规范食堂采购管理。各县市区和市属学校要加强食材供应商管理，因地制宜合理确定采购人、采购限额和采购方式，完善大宗食材统一采购制度。鼓励探索采用政府采购框架协议方式实施，不得以框架协议的名义搞纯资格入围的食材供应商资格库、名录库。严肃查处违反政府采购规定、虚假招投标、违规确定食材供应商等问题；严禁食材供应商虚假应标、围标串标、违法转包，一经查实依法予以查处，并依法将其列入不良行为记录名单，1至3年内禁止参加政府采购活动。县级教育部门要指导学校依法组织履约验收，查验、索取并留存检疫合格证明等材料 and 购物凭证。学校应成立由2名以上验收人员组成的验收小组，验收人员应具备相应的专业知识和职业素养，验收人员至少每学

期进行轮换。学校验收小组严格规范开展验收工作，建立采购验收台账，由验收双方（学校验收人员和供应商代表）共同签署并留存验收证明，验收材料保存期限不得少于2年。要进一步加强大宗食材供应商和学校履约验收情况的监督，教育行政部门、学校配合市场监管等部门建立健全定期抽检制度，邀请膳食监督家长委员会成员、行业专家或第三方机构参与抽检并出具意见。

（五）规范校外供餐单位管理。教育部门负责公开招标遴选具备资格的校外供餐单位，督促供餐单位完善内部管理制度，留存完整的供餐档案，包括食材采购单据及清单、检疫合格证明、验收及供餐记录等。按学期在供餐学校公开伙食费收入、成本开支等情况。学校要加强对校外供餐单位的日常监督，定期对其供餐质量和食品安全进行检查评估，发现问题及时督促整改或上报处理。

民办中小学校膳食经费管理可参照上述规定执行。

二、着力巩固营养改善计划成效

（一）规范政策实施范围。营养改善计划国家计划地区为原集中连片特困地区县（不含县城，县城指县政府所在的街道或乡镇）；地方计划地区为原国家扶贫开发工作重点县、原省级扶贫开发工作重点县、革命老区县；上述以外县区为其他地区（不含县城）。营养改善计划实施对象为农村义务教育学生，义务教育阶段原建档立卡贫困户学生、低保家庭学生、孤残学生等家庭经

济困难学生也纳入实施范围。各地如需调整地方计划地区、其他地区和学校，应于每学期开学前，由市级教育部门审核并上报至省教育厅，省教育厅审定后报教育部备案。

（二）切实提高数据质量。各县市区和实施学校要加强全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的使用管理，明确专人按照规定时间节点做好系统数据填报、审核工作（每学期开学前设置就餐日、膳食标准，录入基础学生名单，每月15日前上报月度就餐学生名单），及时准确填报受益人数、供餐天数、资金支出等信息。校长是数据信息真实性、准确性的第一责任人。各县市区教育部门要依托该系统做好数据汇总、稽核，严格审核比对受益学生人数和实际在校天数等基础数据，提高数据准确性。有关数据将作为核定营养膳食补助资金的重要依据，严禁通过虚报受益人数、供餐天数等方式套取冒领营养膳食补助资金。

（三）持续强化经费保障。各县市区要将营养膳食补助资金列入“三保”范围，及时足额下达营养膳食补助资金。要落实地方支出责任，大力推进食堂供餐，及时更新食堂设施设备，足额保障本级应承担的配套资金和食堂聘用人员费用等运转经费，不得挤占营养膳食补助资金和学校公用经费。受学生人数、供餐天数变化等因素影响，对于县域间营养膳食补助出现资金余缺的情况，县级财政部门要会同教育部门做好统计评估，相关情况及时上报市财政局、市教育局。

（四）严格资金使用管理。教育部门、学校要设立营养膳食补助资金专门台账，确保资金全部用于提供营养膳食，补助学生用餐。营养膳食补助按学期核算，平均补助水平不得低于国家规定的基础标准。各级教育部门、财政部门、学校要严格营养膳食补助资金使用管理，严禁挤占挪用、克扣截留、贪污侵占营养膳食补助资金，严禁以现金、粮油票等形式发放给学生或家长。在食堂就餐的教师职工、校长或家委会陪餐人员应当按照供餐标准缴纳伙食费。

（五）健全资金清算机制。自2025年起，省财政厅、省教育厅每年2月中旬前统计上一年度各市县获得的中央、省级财政营养膳食补助资金结转结余情况。各县市区严禁瞒报、漏报营养膳食补助资金结转结余。省财政厅、省教育厅在核定当年营养膳食补助年度预算时，将统筹考虑上年度各市县结转结余情况，相应抵顶中央、省级财政应安排资金。

三、确保营养改善计划落实到位

（一）压实各级工作责任。各级教育部门加强组织协调，不断健全本地区营养改善计划管理体制；各级财政部门要足额落实本级支出责任，加强资金筹集调度和监督管理，确保政策落实，提高资金效益。县级人民政府要全面落实主体责任，对食品安全和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。县级教育部门要完善营养改善计划实施方案，健全管理机制，强化全流程、信息化

管理，规范食材采购、食堂管理、食品安全等工作；县级财政部门要及时足额拨付营养膳食补助资金，有序支持学校改善供餐条件，按规定解决食堂聘用人员待遇和校外供餐企业加工费、利润等费用，切实加强资金和政府采购监督管理。各县市区教育、发展改革、财政等部门要加强对接，建立会商机制，强化工作调度，全面掌握中小学校伙食费标准、收费公示等政策执行情况，及时了解学生和家长反映的有关伙食费标准问题，督促问题解决，回应学生和家长关切。学校要全面落实营养改善计划各项政策，实行校长负责制，健全并落实食品安全、食材采购、资金管理、采购履约验收等制度，加强食堂管理，确保校园食品安全。

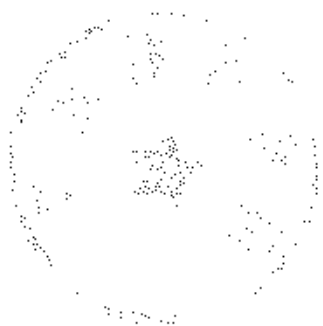
（二）健全公开公示制度。各县市区要将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围，设置监督举报电话和公众意见箱，畅通问题反映渠道。县级教育部门每月公示营养改善计划实施情况。学校通过公示栏等方式每周公示带量食谱，每月公示营养改善计划受益学生人数（次）信息，每学期公示食堂财务收支情况、采购和供餐企业情况。健全师生、家长、社会公众等群体共同参与的监督机制，邀请家长、媒体等参与食堂日常巡查。

（三）建立长效督查机制。各县市区要健全常态长效监督工作机制，教育、财政等部门要按照有关要求配合相关部门通过联合检查、专项治理等方式督促各部门和学校落实主体责任。教育部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导重要内

容,推动建立以全过程实时视频监控为基础的智慧监管系统。强化审计监督,县级教育部门在三年内至少对中小学校开展一次全覆盖内部审计,及时反馈通报发现问题;财政部门要依托预算管理一体化系统,督促单位及时核实处理预警信息,加快违规问题整改。对于发生食品安全事故、挤占挪用营养膳食补助资金和学生伙食费、采购伪劣食材、在食堂管理和食材采购过程中搞利益输送或以权谋私的,教育部门和学校要按规定及时向纪检监察机关、公安机关、市场监督管理部门等移交问题线索,依规依纪依法严肃处理。市教育局、市财政局将按照有关要求,建立营养改善计划全方位长效监督体系,适时按照有关规定督导检查工作开展情况。



(不予公开)



渭南市教育局人秘科

2025年6月9日印发

教育部办公厅 关于加强学校校外供餐管理工作的通知

教体艺厅函〔2022〕27号

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局：

为进一步贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》，规范中小学、幼儿园（以下统称学校）校外供餐管理，保障学生和教职工在校集中用餐食品安全和营养健康，现就加强学校校外供餐管理工作通知如下。

一、履行行业责任。各地教育行政部门对本行政区域内的学校校外供餐管理应按职能分工履行行业责任，加强管理。教育行政部门要全面摸清本行政区域内学校校外供餐情况，包括采用校外供餐方式供餐的学校和校外供餐单位的具体情况。配合市场监管部门督促指导本行政区域内校外供餐单位落实主体责任，按照《餐饮服务食品安全操作规范》等文件要求，进行全面自查和整改，开展本行政区域校外供餐单位食品安全风险隐患排查治理，对发现的食品安全风险隐患要督促限期整改到位。

二、完善管理体制。各地教育行政部门按职能分工负责对本行政区域内的学校校外供餐管理工作进行指导和监督。县级教育行政部门是本行政区域学校校外供餐管理工作的主管部门，负责组织学校校外供餐单位公开招标，指导监督

本行政区域内的学校校外供餐管理工作，会同市场监管、卫生健康、公安等相关部门建立健全学校校外供餐管理制度，配合市场监管、卫生健康、公安等相关部门开展对学校校外供餐单位的监督检查和学校食品安全事故应对工作。学校应当完善本校校外供餐管理措施，配备专（兼）职校外供餐管理人员，严格落实学校食品安全校长（园长）负责制。

三、明确招标程序。县级教育行政部门应当遵循公开、公平、公正原则，严格按照招投标程序统一组织招标，选定中标校外供餐单位，邀请学校校外供餐管理人员代表和家长代表对招标过程进行监督，委托公证机构对招标过程进行公证，向社会公布中标的校外供餐单位名单。中标的校外供餐单位须取得食品经营许可和集体用餐配送资质，社会信誉良好、能承担食品安全责任。学校应当组织本校校外供餐管理人员和家长代表，从县级教育行政部门公开招标选定的校外供餐单位名单中，投票选定本校的校外供餐单位，并对校外供餐单位进行实地考察。考察合格后，学校应当与供餐单位签订合同（或者协议），明确双方的权利和义务，合同期原则上不超过1年。实施农村义务教育学生营养改善计划的地区和学校，要推行学校食堂供餐。目前采取校外供餐单位配餐的，还应遵守农村义务教育学生营养改善计划关于供餐企业（单位）准入、退出管理和招投标采购、合同履行等相关规定。

四、细化管理措施。学校应当安排专人负责配餐食品的查验和分发，对配餐食品按规定量留样48小时以上，做好

各项记录。学校应当落实集中用餐陪餐制度，每餐均应当有相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时反馈和解决陪餐过程中发现的问题。学校应当建立健全分餐管理制度，在教室分餐的，应当保障就餐环境整洁卫生，提醒学生做好餐前手部清洁。学校应当建立校外供餐单位评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位、多次发生食品安全事故的校外供餐单位，要及时终止合同（或协议），报告属地市场监管、教育等部门。学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取相应措施。

五、加强监督检查。各地教育行政部门应当配合市场监管、卫生健康、公安等相关部门，加大对校外供餐单位监督检查的力度和频次。各地教育行政部门每学期应当联合市场监管等相关部门，对本行政区域内的学校开展校外供餐管理工作专项检查，督促指导学校落实食品安全主体责任。各地教育行政部门应当会同市场监管、卫生健康和公安等相关部门，建立健全校外供餐管理沟通协调机制，形成监管合力，严防发生重大食品安全事故。

六、健全共治体系。学校应当利用公共信息平台等方式及时向师生、家长、社会公开供餐单位信息，组织家长代表对供餐单位进行抽查走访，鼓励师生、家长、社会共同参与学校校外供餐的监督和管理。学校应当建立家长陪餐制度，

对陪餐家长提出的食品安全与营养健康等方面的意见和建议，及时研究反馈。

七、严格责任追究。学校校外供餐单位存在违反食品安全相关法律法规情形，学校未履行校外供餐管理责任，由教育行政部门配合市场监管部门对学校校外供餐管理主要负责人进行约谈，视情节轻重对学校相关负责人给予相应的处分。教育行政部门应当配合市场监管、公安等相关部门，对检查发现校外供餐单位存在违法违规行为的，一律列入严重违法失信名单，取消其供餐资质。

各省级教育行政部门要于2022年6月10日前将加强学校校外供餐管理工作有关情况报教育部。

联系人：刘娜 010-66096231，邮箱 tfwssj2@moe.edu.cn

教育部办公厅

2022年5月25日

市场监管总局办公厅 教育部办公厅 学校食堂和校外供餐单位复用餐具清洗消毒工作指引

一、清洗消毒区设置

（一）场所设置。设置独立的洗消间或隔断场所，不得设在室外。场所应明亮、平整、干净、卫生，地面有一定排水坡度，并具备良好的排水、通风条件及防止有害生物侵入设施。

（二）场所卫生。应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）的要求。场所内不应有食品腐败的气味、霉味等不良气味。

（三）特殊要求。使用大容器存储直接接触入口食品的，鼓励设置消毒房（库），其位置宜与餐饮具清洗场所直接连通，并与烹饪间、备餐间相近或直接连通。

二、设施设备配备

（一）设备数量规格。配备能满足需要的餐饮具清洗消毒保洁设施设备，其数量、规格等与采用的消毒方式相匹配。洗碗机、消毒柜等消毒设备应有温度、时间监控显示装置，易于清洗、消毒，便于操作、维修、保养。

（二）洗消水池要求。配置专用清洗消毒水池，不得与清洗食品原料、清洁工具等水池混用，上下水通畅，数量根据不同类型消毒方式配置并满足需求。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。

（三）标识标签管理。清洗、消毒和保洁设施应有明显标识，与食品、清洁工具等存放设施能明显区分。

（四）洗碗机配置。采购洗碗机等自动设备时，应查验该自动设备清洁消毒效果报告，卫生指标应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）的要求；宜选择内槽可自动清洁或可拆卸清洁的设备或型号。

（五）其他。设置消毒房（库）的，其规模可根据业态类型、供餐规模、供餐方式等因素确定，其容积宜保证容纳单餐最大供餐人数所需全部餐饮具进行消毒。消毒房（库）内宜配备不锈钢货架，货架的规格与数量根据实际需要制定。鼓励定期对消毒房（库）进行清洗、消毒、维护并记录，定期委托有资质的第三方检验机构对其消毒环境进行检验。

三、从业人员管理

（一）健康培训管理。应建立并执行与餐饮具直接接触的操作人员健康管理制度。与餐饮具直接接触的操作人员应每年进行健康检查，取得有效健康证明；操作人员培训（包括操作卫生、个人卫生、有关标准与规范等食品安全知识）、考核合格后方可上岗。每日上岗前开展卫生健康状况检查，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的操作人员，暂停从事餐饮具清洗、消毒、保洁工作。

（二）衣服口罩管理。与餐饮具直接接触的操作人员应穿戴整洁的工作衣帽、宜佩戴口罩上岗操作。工作服应保持清洁，必要时及时更换。

（三）手部清洗消毒。与餐饮具直接接触的操作人员应按要求洗手、消毒；使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事餐饮具清洗、消毒、保洁前应重新洗手消毒。

四、复用餐饮具采购管理

（一）集中消毒复用餐饮具的采购查验。采购集中消毒复用餐饮具或委托集中消毒企业进行消毒的，应查验、留存供应商营业执照复印件和消毒合格证明，查验包装是否完整、标识是否规范，留存采购凭证。长期定点采购的，应与供应商签订采购合同。

（二）产品质量要求。应选购材质稳定、无毒无害、不易受污染、易于清洁和保养的复用餐饮具，符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》（GB 4806.1-2016）相关要求。

五、洗涤剂消毒剂管理

（一）采购查验。直接从生产企业采购洗涤剂、消毒剂，应查验、留存其全国工业产品生产许可证复印件和产品合格证明文件；从销售企业采购的，应查验、留存其营业执照复印件、产品合格证明文件；保留每次采购产品的进货凭证。

（二）产品质量要求。

1. 洗涤剂产品质量要求。洗涤剂应符合《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1-2022）的要求，在产品的最小销售包装上应标明 A 类（直接用于清洗食品的洗涤剂）或 B 类（用于清洗餐饮具以及接触食品的工具、设备、容器和食品包装材料的洗涤剂）。洗涤剂产品标签应有生产许可证号、生产日期、保质期、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准、使用说明等信息。

2. 消毒剂产品质量要求。消毒剂应符合《食品安全国家标准 消毒剂》（GB 14930.2-2012）的要求，在产品或最小销售

包装上应标识“食品接触用”。消毒剂的标签说明书还应符合《消毒产品标签说明书通用要求》（GB 38598-2020）的要求。

（三）存储管理。洗涤剂 and 消毒剂应专柜或专架存放，有明显标识，不得与食品混放，必要时加锁管理，防止误用、误食。存放场所应干燥、通风、避光。

六、复用餐具清洗消毒操作

（一）清洗方法。应包括但不限于以下步骤：

一去残：刮掉餐饮具表面的大部分残渣、污垢；

一浸泡：在预洗池内浸泡 5—10 分钟，去除牢固的食物残渣、污垢；

一洗涤：在洗涤池里放入适量的洗涤剂，注入热水，将洗涤剂搅拌均匀，水温控制在合适温度，用洗涤刷等工具将餐饮具刷净。控制好洗涤剂用量，不得过量使用；

一冲洗：在冲洗池中用流动自来水将餐饮具内外的残留洗涤剂冲洗干净。

（二）消毒方法。通常包括物理消毒法和化学消毒法，鼓励学校食堂、校外供餐单位采用物理消毒方法开展复用餐具消毒。

1. 物理消毒。包括蒸汽消毒、煮沸消毒、红外线消毒、洗碗机消毒、消毒房消毒等。

一采用蒸汽消毒的，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，餐饮具之间要留有一定的空隙，确保蒸汽可穿透。做好消毒柜的清洁及维护保养，避免消毒柜内污渍积垢对餐饮具造成二次污染。确保消毒柜的加热装置、温度显示器等正常运行。

—采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在 100℃，保持 10 分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长。

—采用热力消毒的，温度一般控制在 120℃ 以上，保持 10 分钟以上。使用红外线消毒时，需将餐饮具洗净干燥后放入消毒柜，避免水分滞留在消毒柜里导致细菌滋生，防止红外线加热器管电极在潮湿环境下的氧化。每天宜将消毒柜通电运行一次，保证卫生的同时延长使用寿命。

—采用消毒房（库）消毒的，投入使用前应验证消毒效果，确定消毒温度、消毒时间等参数。餐饮具应存放在不锈钢货架上，并与墙壁、地面保持在 10 厘米以上的距离，餐饮具之间留有空隙，以利于热风均匀流通。汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具宜采用合适的货框盛放，货框以网状或打孔的不锈钢制作，以利于沥水与通风。

2. 化学消毒。主要使用含氯消毒剂，包括漂白粉、次氯酸钙（漂粉精）、二氯异尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸、次氯酸钠等。不鼓励学校食堂和校外供餐单位采用化学消毒方式开展餐饮具消毒。

2.1 使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：

—严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求，由专人配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上；

—将餐饮具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；

—消毒后，用自来水冲去餐饮具表面残留的消毒剂。

2.2 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：

—严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 100 mg/L—150 mg/L；

—将餐饮具全部浸入配置好的消毒液中 10—20 分钟；

—消毒后，用自来水冲去餐饮具表面残留的消毒剂。

2.3 化学消毒注意事项：

—使用的消毒剂应处于保质期内，按照规定的温度等条件贮存；

—消毒液应现用现配，严格按照规定浓度进行配制；

—固体消毒剂应充分溶解使用；

—餐饮具在消毒前，应先清洗干净，避免油垢影响消毒效果；

—使用时，定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度，有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒液；

—定时更换已配置好的消毒液，一般每 4 小时更换一次。

（三）保洁方法。

1. **规范干燥处理。**餐饮具清洗或消毒后宜沥干或烘干，不建议使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。采用擦干方式的，专用擦拭巾经清洗消毒后方可使用。

2. **取用餐饮具管理。**操作人员接触消毒后的餐饮具前应进行手部清洁消毒。佩戴手套清洗消毒餐饮具的，接触消毒后的餐饮具前应更换手套，手套宜用颜色区分。对汤碗、调羹、筷子等小型餐饮具，消毒后取用时应整筐提取，避免二次污染。

3. **规范保存管理。**消毒后的餐饮具应及时放置在专用的密闭保洁设施内。采用消毒房消毒的，餐饮具消毒完待用时，消

毒房应处于常闭状态，取用已消毒餐饮具时应随手关门，并尽量减少进出次数，防止二次污染。

4. 设施设备管理。保洁设施、消毒房等应有明显区分标识，定期清洗、消毒、保养，并记录。内部不得存放未消毒的餐饮具和其他杂物。

（四）自动设备清洗消毒保洁方法。按使用说明规范操作，定期进行设备清洗维护，并开展消毒效果验证。

七、复用餐饮具使用

（一）初次使用要求。拆包后应全面清洗，清除标签等附着物，经消毒后保洁待用。

（二）餐饮具回收管理。使用后的餐饮具应做到当餐回收，当餐清洗消毒，不隔顿或者隔夜，经消毒后保洁待用。长时间摆盘未使用或长时间保存在保洁设施或消毒房内的复用餐饮具使用前应进行二次消毒。

（三）用前严格检查。待用餐饮具应从专用密闭保洁设施内、消毒柜或消毒房中拿取。使用前应严格检查，确保餐饮具干燥、完整无破损、无污染，发现磨损或感观异常的应及时更换。使用餐饮具集中消毒服务单位提供的复用餐饮具，应确保包装完好并在有效期内使用。

八、复用餐饮具清洗消毒效果评价

（一）技术要求。

1. 感官要求：餐饮具清洗消毒后应表面光洁，不应有附着物，不应有油渍、泡沫、异物。

2. 理化指标：餐饮具清洗消毒后理化指标应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）的要求。

3. 微生物限量：餐饮具清洗消毒后微生物限量应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）的要求。

（二）检验检测。鼓励学校每月开展餐饮具阴离子合成洗涤剂残留快速检测、微生物快速检测；宜每学期开学送具有资质的第三方检验机构检验。根据检验结果，分析存在的问题，完善洗消流程，更新设备设施。

**国务院食安办 教育部 公安部
国家卫生健康委 市场监管总局
关于进一步加强校园食品安全工作的通知**

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团食（药）安办、教育厅（教委、教育局）、公安厅（局）、卫生健康委、市场监管局（厅、委）：

校园供餐体量巨大、用餐群体敏感、经营形式多样、责任主体多元、社会关注程度高，事关师生的身体健康和生命安全，是食品安全工作的重中之重。为巩固校园食品安全专项整治成果，进一步健全校园食品安全全链条防控风险的制度机制，强化校园食品安全保障，现将有关事项通知如下。

一、全面压实学校食品安全主体责任

（一）落实校长（园长）负责制。学校校长（园长）应切实履行第一责任人责任，将食品安全工作列入学校重要议事内容，定期组织召开会议研究部署，建立完善校长陪餐制等学校食品安全体制机制和膳食委员会等学校食品安全管理机构，做好食品安全隐患排查治理“月调度”工作。学校应建立学校食堂食品安全满意度测评机制，每学期至少组织开展一次师生满意度测评，公开测评结果，并将满意度测评结果作为开展食品安全工作的参考。对满意度较低的学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位，要督促及时整改。

（二）加强病媒生物防制。学校应将病媒生物防制纳入日常管理，遵循综合防制、预防为主原则，结合实际制定学校食堂病媒生物防制管理制度，将病媒生物防制工作纳入“日管控、周排查、月

调度”的重要内容。要将病媒生物防制作为从业人员培训、考核的必备内容，提升“人防”素养；配备三防设施设备，完善“物防”措施；鼓励引进有资质和专业化的第三方公司定期对加工经营场所及周边进行病媒生物消杀、运用信息化等技术形成风险自动闭环管理，强化“技防”效能。

（三）规范复用餐饮具清洗消毒。学校食堂和校外供餐单位应将餐饮具清洗消毒作为从业人员食品安全知识培训、考核的内容。规范“除渣、浸泡、清洗、消毒、保洁”各环节操作，定期对餐饮具清洗消毒设施设备进行清洁、维护并做好记录，使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1—2022）和《食品安全国家标准 消毒剂》（GB 14930.2—2012）等食品安全国家标准和有关规定。学校食堂和校外供餐单位的餐饮具消毒应以物理消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具，餐饮具清洗消毒后应符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）的规定。

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。鼓励具备条件的用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂和用餐人数 500 人以上的学校食堂配备热力高温洗碗机，建设与供餐规模、供餐形式等相匹配的餐用具消毒房。

（四）规范大宗食材采购。各级教育行政部门应会同市场监管等部门推动大宗食材集中采购，选择资质齐全的大宗食材及原料供货企业，签订采购合同时应当明确供货企业食品安全责任和义务。学校应建立大宗食材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，建立大宗食材供货企业目录，及时更换不符合食品安全要求的供应企业。

（五）加强进货查验制度落实。学校食堂和校外供餐单位应严格执行食品及原料进货查验制度，按要求索取进货查验证明文件，确保货、票相符。在商场、超市等采购的食品及原料应当保存好进货票据；在农贸市场采购的食品及原料，应留存保管由供货方、采购人员加盖公章或共同签字确认的采购单据。强化信息化手段的运用，定期公示食材采购情况，并建立使用电子台账。实行校外供餐的，学校应建立完善餐食交接验收制度。指定专人对配送餐食进行验收，确保感官性状正常、餐食与配送信息一致，运输容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，并如实做好餐食接收记录，留存双方共同签署的验收证明，按要求做好餐食留样工作。

（六）严格承包经营行为管理。学校食堂实行承包经营的，应严格按照招标程序统一组织招标，建立食堂承包经营管理制度，严格执行食堂承包经营企业资质审查、考核评价和退出制度（机制），依法依规与承包经营企业签订食品安全责任协议，明确双方食品安全方面的权利和义务，合理确定合同（协议）期限，可将不得对所承包经营的学校食堂进行转包、分包等内容列入合同（协议），并及时公示中标企业名单。不得将学校食堂承包给不具备相应资质或列入严重违法失信名单的单位、个人经营。鼓励具备条件的中小学、幼儿园自主经营、统一管理食堂。

学校食堂和承包经营企业应严格执行“双食品安全总监、双食品安全员”制度，同步开展“日管控、周排查、月调度”工作。承包经营企业发生变化的，应及时申请变更该食堂的食品经营许可。学校应定期对承包经营企业食品安全进行检查，发现食品安全违法

违规行为要及时制止并立即报告属地市场监管、教育行政部门，建立完善发生食品安全事件后能够保障正常供餐的应急管理预案。每学期组织开展考核评价，评估承包经营企业食品安全管理风险，对考核不达标的，要及时督促整改，对拒不整改或连续考核不达标的，及时启动退出机制。

（七）加强校外供餐单位管理。实行校外供餐的，学校应选择具备集体用餐配送资质的校外供餐单位，并综合评估供餐能力、运输距离等因素，在同等条件下，鼓励优先选择实施“互联网+明厨亮灶”智慧化管理，拥有符合规定的餐饮食品运输车辆及设备设施，通过 HACCP、ISO22000 等管理体系认证，信用等级高的校外供餐单位。学校应当在与校外供餐单位签订供餐合同（协议）时明确约定退出的具体情形，严格实行校外供餐单位评价和退出机制，鼓励将落实食品安全主体责任不到位、发生食品安全事故等纳入合同（协议）的终止条款。学校应定期查看校外供餐单位食品加工制作、食材贮存、环境卫生等关键环节管理情况，对发现有违反合同（协议）约定或食品安全法律法规等行为的，要及时启动清退机制，应建立完善校外供餐单位退出或更换等情况下能够保障正常供餐的应急管理预案。

（八）强化应急处置能力。学校要结合自身实际情况，建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案，明确学校校长（园长）、食品安全总监、食品安全员、关键岗位操作人员具体职责分工。鼓励学校组织开展学校食堂食品安全应急演练，通过桌面推演、现场模拟演练等方式，增强应急预案的科学性、合理性、有效性，提升学校食品安全突发事件应急处置能力。

二、切实压紧各方管理责任

（九）压实属地管理责任。地方各级党委和政府主要负责人应当全面加强对本地区校园食品安全工作的领导，督促严格落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》和校园食品安全相关工作责任，履行组织领导和督促落实校园食品安全属地责任，建立健全食品安全相关工作责任清单，组织实施食品安全风险防控、隐患排查和专项治理。各地食安委要合理安排地方党委和政府相关领导干部包保督导学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位，以及校园周边食品生产经营主体，并在学校开学前增加督导频次；当发生校园食品安全事件时，包保干部要靠前办公、现场督导，协调相关部门做好风险防控和应对处置工作。属地发生校园食品安全突发事件，需暂停现有学校食堂供餐方式等情形的，属地政府要及时协调有关部门和学校保障应急供应。

（十）压实教育行政部门管理责任。各地教育行政部门应加强对学校食品安全教育和日常管理，落实“管行业必须管安全”的管理责任，指导学校加强校园食品安全事故应急处置。督促学校建立食品及原料采购管理制度，制定食品及原料供应商的选择准则及评审方式，建立稳定、安全的食品采购渠道。在保障产品质量安全和营养的前提下，鼓励结合实际，推行食品及原料从生产环节直接采购。鼓励有条件的地方建立大宗食材采购数字化平台，统一食材采购、供应、验收等流程，实现索证索票信息化、无纸化，建立完善食品安全追溯体系。将食品安全知识融入健康教育等公共基础课程，全面推进学校食育工作。

（十一）压实市场监管部门监管责任。各地市场监管部门应切实履行监管责任，严格许可准入，按照《食品经营许可证审查通则》

要求，在学校食堂食品经营许可证上标注自营或承包情况，特别是以承包形式经营的，还需标注承包企业名称。对学校食堂新建、改建、扩建的，要根据学校申请或报告等信息，积极会同教育行政部门主动介入、现场指导，协助优化设计方案和流程布局。

对食品安全风险较高的学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位，市场监管部门要加强日常监管和指导，对发现的食品安全违法违规行为，要依法加大惩处力度，符合立案条件的要坚决立案查处，同时依法依规列入严重违法失信名单。结合地方饮食特点、抽检情况和投诉举报有关线索，加大对已发现问题的学校食堂、承包经营企业和校外供餐单位抽检力度。

健全信用评价体系，建立学校食堂、承包经营企业、校外供餐单位、大宗食材供应企业等校园食品安全领域信用档案，推进信用风险分级分类管理。

（十二）加强卫生健康部门校园食品安全风险监测和营养健康工作。各地卫生健康部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测；对学校提供营养指导和专业人员培训，提高师生与食堂管理人员食源性疾病预防和营养健康知识水平；协助教育行政部门指导推进学校环境卫生整治，组织专家指导开展病媒生物防制。

（十三）公安机关加大对校园食品安全犯罪打击力度。各地公安机关要广泛摸排线索，及时受理并立案侦办涉嫌犯罪的校园食品安全案件，依法严厉打击各类校园食品安全犯罪活动。

（十四）进一步加强部门协作。各地食安办要定期组织开展风险交流会商，健全校园食品安全齐抓共管的工作机制。教育行政部门应及时将学校食堂新建、改建、扩建计划以及承包经营企业、校外供餐单位和大宗食材供应企业信息向市场监管部门通报。市场监

管部门应及时将学校食堂、校外供餐单位和大宗食材供应企业经营许可、监督检查、行政处罚、抽检不合格等信息通报教育、农业农村、公安等有关部门。卫生健康部门应及时将涉及学校食堂及其承包经营企业、校外供餐单位的风险监测结果情况和食品安全事件流行病学调查情况通报市场监管、教育、公安部门，提高应对处置效率。

各地相关部门应建立通报闭环机制，强化行纪贯通和行刑衔接，对发现的违纪线索及时移交纪检机关，涉嫌食品安全犯罪的，依法移送公安机关。公安机关应及时将行政执法移送的案件查处情况和工作中掌握的校园食品安全漏洞隐患通报相关部门，对经侦查不构成犯罪的食品安全违法案件移送相关部门依法处置。

各地相关部门要加强校园食品安全舆情监测，分析研判舆情风险，按照属地管理的原则，妥善应对处置，按规定及时向属地政府及上级有关部门报告。

三、持续提升现代化治理水平

（十五）推行“互联网+”智慧监管运用。探索推行食材验收及入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、师生就餐等学校食堂全链条无死角实时视频监控系统，推进“互联网+明厨亮灶”与当地市场监管系统对接，做到数据互通、视频共享、闭环管理。推广应用“互联网+AI”“互联网+物联网”等技术，打造具有自动化晨检、库房传感器监控、智能识别留样、有害生物 AI 识别和防制、人员数字场景培训、学校食材数字化追溯管理等功能的食品安全全智能管理食堂。

（十六）完善食品安全投诉处置机制。各地相关部门、学校应借鉴和践行新时代“枫桥经验”，大力推进师生联防共管，前移矛

盾化解关口，就地解决食品安全投诉。学校应明确专门机构和人员处理师生食品安全诉求，在学校食堂显著位置公布学校食堂负责人和市场监管部门投诉电话、邮箱、网站等联系方式，畅通师生沟通交流渠道。在食堂推广设置食品安全投诉站、举办“食堂负责人接待日”活动，及时了解师生诉求。具备条件的学校食堂，可利用二维码、微信小程序等推行“接诉即办”服务。

（十七）健全社会参与的监督机制。学校应建立完善家长委员会或膳食委员会、学生会代表等参与学校食堂食品安全检查的制度，明确检查内容和频次，通过举办师生座谈会、食堂和校外供餐单位开放日、家长陪餐、学生帮厨等活动，加大学校食堂食品安全管理社会参与力度。推动建立食品安全监督员和社会监督员制度，聘请老师、学生、学校退休干部职工担任食品安全监督员，邀请“两代表一委员”、新闻媒体等作为社会监督员，参与学校食堂日常巡查和检查，充分发挥社会公众的监督作用。

教育部司局函件

教体艺司函〔2025〕1号

关于印发《中小学校长校园食品安全管理 应知应会 20 条》的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局：

为切实落实食品安全“四个最严”要求，巩固拓展全国中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治成果，进一步加强中小学校园食品安全和膳食经费管理，教育部制定了《中小学校长校园食品安全管理应知应会 20 条》，聚焦学校主体责任、校长第一责任人责任，明确校长应知应会内容，现印发给你们，请指导本地各级教育行政部门和所有中小学校认真学习贯彻落实，并列入全国中小学幼儿园安全工作专题培训内容。

附件：中小学校长校园食品安全管理应知应会 20 条

全国中小学校园食品安全和膳食经费
管理突出问题专项整治教育部工作专班办公室
（教育部体育卫生与艺术教育司代章）

2025 年 1 月 24 日

附件

中小学校长校园食品安全管理 应知应会 20 条

- 1.校长切实履行学校食品安全第一责任人责任。
- 2.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、家长代表等组成的学校膳食管理委员会，每学期至少研究部署一次学校食品安全工作。
- 3.校长每学期至少在食堂召开一次现场办公会，实地查看食品安全工作现场、解决问题并部署工作。
- 4.每学期面向师生和家长分别开展一次食品安全满意度测评，及时将意见及整改情况向师生和家长反馈。
- 5.严格规范执行学校相关负责人陪餐制度，必须到食堂或用餐现场陪餐，做好陪餐记录，逐步建立家长陪餐制度。
- 6.通过电话、信箱、电子邮箱等形式，畅通学校食品安全投诉举报渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。
- 7.成立校园膳食监督家长委员会，健全家长委员会监督机制。
- 8.具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。食堂对外承包或委托经营的，以招投标等方式公开选择有资质、信誉好的餐饮服务单位或餐饮管理单位，与承包方或受委托经营方依法签订合同。实施营养改善计划的学校食堂不得对

外承包或委托经营。

9.采用校外供餐的学校，应完善校外供餐管理制度，配备专（兼）职供餐管理人员，负责配餐的接收、查验、留样等工作。

10.严格规范膳食经费财务管理。实施营养改善计划的学校营养膳食补助资金全额用于为学生提供营养膳食，配合开展审计监督。

11.有条件的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。

12.建立“双人或多人联检”进货查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员。

13.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。

14.每个食品品种留样量不少于 125 克，由专用留样冰箱冷藏（0℃～8℃）保存 48 小时以上，并有留样记录。

15.学校食堂应健全场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、餐饮具清洗消毒等制度。

16.定期开展食堂内外环境有害生物防治。

17.加强食堂从业人员健康管理，从业人员应接受晨检。

18.定期对食堂管理人员和从业人员进行食品安全业务培训，强化食堂一线从业人员职业道德和岗位责任，每学期进行考核。

★ 第七章 校园食品安全管理 ★

19.完善学生用餐信息公开制度，在校内醒目位置定期公开食堂财务收支、食材进货来源、供餐单位、伙食费标准、带量食谱等信息。

20.制定学校食品安全突发事件应急处置方案。

中共中央办公厅 国务院办公厅

关于进一步强化食品安全全链条监管的意见

(2025年3月13日)

为进一步理清食品安全监管责任，建立健全协同监管机制，强化全链条监管合力，坚决守牢食品安全底线，切实保障人民群众身体健康和生命安全，经党中央、国务院同意，现提出如下意见。

一、完善食用农产品协同监管

(一) 严格落实食用农产品质量安全监管职责。生态环境部门负责推进农用地土壤重金属污染溯源和整治。农业农村部门负责履行食用农产品从种植养殖到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监管职责；市场监管部门负责履行食用农产品进入批发、零售市场或生产加工企业后的质量安全监管职责。县级以上地方政府要认真落实食用农产品质量安全属地管理责任，加强监管能力建设，研究解决本级食用农产品质量安全监管中的职能交叉和监管空白问题，避免出现监管漏洞和盲区。乡镇政府要落实食用农产品质量安全监管责任。

(二) 加强食用农产品产地准出与市场准入衔接。农业农村部门和市场监管部门要加强协调配合，切实发挥承诺达标合格证在食用农产品产地准出与市场准入中的衔接作用。农业农村部门要做好承诺达标合格证开具、使用相关工作的指导服务和监督检查，对未按规定开具承诺达标合格证的依法予以查处，加强食用农产品上市前禁限用药物和易超标常规药物残留速测把关。市场监管部门要督促食品生产经营者强化进货查验，指导食用农产品批发市场依法开展入场查验和抽样检验，加大禁限用药物和易超标常规药物残留速

测力度。鼓励食品生产经营者优先采购附具承诺达标合格证的食用农产品。建立承诺达标合格证问题通报协查机制，完善不合格产品闭环处置流程。

（三）强化肉类产品检验检疫出证查验。农业农村部门要强化肉类产品检验检疫出证管理，建立完善屠宰检疫出证信息化系统，推进肉类产品品质检验无纸化出证，明确检验检疫证明公开查验途径。完善禁止对牲畜、禽类注水或注入其他物质的相关规定。市场监管部门要督促食品生产经营者将肉类产品检验检疫合格证明作为肉类产品进货查验的基础凭证；积极探索应用信息化手段，加强与农业农村部门的信息共享和互联互通。

（四）加快建立食用农产品质量安全追溯协作和执法合作机制。农业农村部要会同市场监管总局等部门制定食用农产品质量安全追溯管理办法，建立健全食用农产品质量安全追溯目录。农业农村、市场监管部门要建立食用农产品质量安全监管信息共享及反馈机制，加强食用农产品质量安全风险防范，强化舆情监测和应急处置协调联动；密切食用农产品质量安全行政执法协调协作，对突出问题进行专项治理整顿。

二、强化食品生产经营许可证审查

（五）规范食品生产经营市场准入。食品生产经营许可证部门应严格落实许可审查要求，严禁擅自改变许可条件或未经审查即予许可，省级以上市场监管部门要对食品生产经营许可证实施情况进行督导检查。地方政府指定市场监管部门以外的部门实施许可的，应符合法律授权规定，明确申请受理、材料审查、现场核查、许可决定责任分工，完善许可和监管工作衔接机制。加强传统特色食品加工

制作工艺保护，与现代检测技术有机衔接，确保食品特色和质量安全。

（六）完善特殊食品注册许可制度。省级以上市场监管部门依职责严格开展特殊食品注册、备案、生产许可审查，对符合条件的重点品种实施优先审评审批。市场监管总局和国家卫生健康委要加强协作，开展特殊食品技术联动、专家联审；统筹完善食品健康声称和保健食品功能声称相关工作。

（七）完善食品安全检查员制度。市场监管部门要加强食品安全检查履职能力建设，进一步完善食品安全检查员制度，做好许可审查、监督检查、注册核查等专业检查工作。强化培训考核和统一调配使用，提升专业检查能力和水平。

三、加快建立食品贮存监管机制

（八）加强食品贮存安全监管。农业农村、海关、市场监管、粮食和储备等部门依职责建立健全食品贮存监管制度，明确监管要求。加强对从事食用农产品、食品、食品添加剂及食品原料等贮存主体的监督检查，规范贮存经营行为。

（九）落实食品贮存主体责任。食品贮存主体应建立完善食品安全管理制度，保证必备的食品贮存条件，实施食品贮存全过程记录，严格风险管控。食品贮存委托方应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求进行贮存。食品贮存委托方和受托方应当明确入库出库交付查验要求，严格交付衔接和入库出库管理。

（十）强化食品贮存属地管理责任。县级以上地方政府应明确食品贮存的部门监管和行业管理责任，督促属地食品贮存主体落实

食品安全责任。非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的，应纳入食品安全监管范围。

四、加快建立食品运输协同监管机制

（十一）建立实施散装液态食品运输准运制度。依法建立散装液态食品运输准运制度，明确运输散装液态食品车辆的食品安全准入条件和技术标准，核发食品准运证明，确保专车专用。制定实行运输准运制度的散装液态食品重点品种目录。

（十二）加强食品运输全过程监管。市场监管部门要会同交通运输、农业农村、粮食和储备等部门建立健全对食品和食用农产品运输发货方、承运方、收货方的协同监管机制，研究制定运输电子联单管理要求，加强交付、装卸、运输管理和运输工具日常管理，强化从业人员教育培训，压实各方食品安全主体责任，防范污染变质风险。

五、健全食品寄递安全和配送安全管理

（十三）强化食品寄递安全管理。邮政管理部门要督促邮政企业、快递企业落实实名收寄、收寄验视、过机安检制度，防范利用寄递渠道寄递假冒伪劣食品。邮政管理部门要与市场监管等部门加强协作，加大对寄递环节涉食品安全违法线索的核查处置力度，依法打击利用寄递渠道销售假冒伪劣食品的违法行为。

（十四）加强网络订餐配送安全管理。市场监管部门要督促网络订餐平台、餐饮经营者履行食品安全法律法规规定的义务，落实网络订餐配送环节食品安全责任。人力资源社会保障部门要将掌握食品安全法律知识纳入网约配送员国家职业技能标准。网络订餐平台、餐饮经营者应根据国家职业技能标准，结合实际建立适合网络订餐配送行业劳动者的培训模式，强化食品安全法律知识培训。

六、加强网络食品销售新业态监管

（十五）压实网络食品销售从业主体责任。网络交易平台企业要按规定设置专门的食品安全管理机构或指定专职食品安全管理人员；严格审查食品生产经营者入网销售主体资质，规范主体信息、食品信息刊载公示，依法对食用农产品承诺达标合格证展示、药物残留检测等进行检查把关；加强入网销售行为过程管控，及时发现违规行为并作出相应处置。主播及其服务机构要规范开展营销活动，依法对其推荐的食品进行查验。广告活动参与者要依法开展食品类互联网广告设计、制作、代理、发布等。食品生产经营者要严把质量安全关，保持线上线下同标同质。从业主体明知或应知产品违法但未采取相关处置措施的，依法承担相应责任。

（十六）强化网络销售食品安全问题协同治理。市场监管部门要会同农业农村、工业和信息化、网信、广电等部门明确直播带货、私域电商、社区团购等网络食品销售新业态治理要求，依职责加强网络销售食品安全问题信息监测通报和协查处置。网信部门对各部门通报的网络销售食品安全方面的不实虚假信息配合做好相应处置工作。强化行政处罚和刑事处罚双向衔接，依法打击违法犯罪行为。

七、健全餐饮服务综合监管机制

（十七）加强网络订餐线上线下一体化监管。市场监管部门要会同工业和信息化、网信等部门对存在食品安全严重违法情形的平台依法处置。推动平台和商户实行“互联网+明厨亮灶”，强化无堂食外卖监管和社会监督。

（十八）强化集中用餐单位食品安全协同管理。教育、民政、卫生健康等部门要强化对本行业集中用餐单位的食品安全教育和日

常管理。市场监管部门要强化集中用餐单位食品安全监督检查及抽检监测，依法查处违法行为并通报同级行业主管部门。

（十九）完善校园食品安全协同管理机制。教育部门要会同农业农村、市场监管部门建立健全学校食堂食品安全全过程管理制度。教育部门要加强对学校食品安全相关工作的统筹管理和指导，完善学校食堂大宗食材供应商资质评审制度，建立供应商不良记录清单，推动优质安全食材进入学校食堂。推动学校食堂大宗食材集中招标采购，建立采购数字化平台，规范食材采购、供应、验收、结算等流程。教育部门要指导中小学校园膳食监督家长委员会高效规范运行，会同市场监管等部门及时办理反馈或直送的问题。市场监管部门要严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准入许可，依法查处涉及学校食品安全违法行为。

八、完善进口食品风险联防联控机制

（二十）强化进口食品部门监管联动。境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品中发现严重食品安全问题的，海关应当及时采取风险预警或者控制措施，并向同级市场监管、卫生健康、农业农村部门通报，接到通报的部门应当及时采取相应措施，并向海关反馈。市场监管部门发现国内市场上销售的进口食品存在严重食品安全问题，或者在生产加工环节发现企业将进口的非食品原料用于食品生产加工的，应当及时采取风险防控措施，依法依规处置并向同级海关通报；海关对市场监管部门通报的问题，应及时开展风险评估，并根据评估情况依法依规处置。有关部门应依职责加强对综合保税区等海关特殊监管区域内食品生产经营的安全监管。

（二十一）完善跨境电商零售进口食品监管制度。商务部要会同海关总署、市场监管总局建立跨境电商零售进口食品负面清单，将明令暂停进口的疫区食品以及因出现重大质量安全风险启动应急处置的食品等列入负面清单并实时调整。海关要根据市场监管部门需要，按规定提供跨境电商企业、平台及境内服务商等相关信息，及时开展食品安全风险信息交流。市场监管总局、商务部等部门要进一步明确跨境电商零售进口食品召回责任。市场监管部门要加大召回监管力度，督促相关责任方及时召回。

九、加强组织实施

各地区各有关部门要高度重视食品安全工作，在党中央集中统一领导下，强化组织领导，结合实际抓好本意见贯彻落实。国务院食品安全委员会及其办公室要充分发挥统筹协调指导作用，整合优化食品安全领域技术资源，提高支撑保障能力。各有关部门要各负其责、有效协同，确保食品安全全链条、各环节监管有机衔接，责任全面落实。重大事项及时按程序向党中央、国务院请示报告。

渭南市食品药品安全委员会办公室
渭南市教育局
渭南卫生健康委员会
渭南市市场监督管理局

文件

渭食药安办发〔2024〕25号

关于在全市推广实施学校食堂食品安全
“十统一六到位”管理模式的通知

各县（市、区）食药安办、教体局、卫生健康局、市场监督管理局，市市场监督管理局高新分局：

为深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想，全面贯彻落实党的二十届三中全会精神，扎实推动中小学校园食品安全突出问题专项整治，进一步提升学校食品安全管理水平，防范化解安全风险隐患，保障广大师生饮食安全，市食药安办、市教育局、市卫生健康委、市市场监管局决定在全市推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式

（原料采购统一、进货查验统一、原料贮存统一、食品留样统一、清洗消毒统一、人员卫生统一、废弃物管理统一、分餐条件统一、信息公示统一、色标管理统一、总监配备到位、责任落实到位、培训考核到位、问题发现整改到位、舆情处置到位、有害生物防制到位），确保学校食堂供餐食品安全规范化、标准化。现就有关事项通知如下：

一、推广范围

各县（市、区）同步开展，推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式学校应覆盖大中专院校、高中、初中、九年制学校、小学、幼儿园和职业技术学校、特殊教育学校等。

二、重点任务和完成时限

（一）动员部署制定方案（2024年10月26日前）。各县（市、区）要结合实际制定本地市工作实施方案，明确细化职责任务分工，多部门协作联动，全力推动工作开展，并结合辖区实际在汉中试点工作经验的基础上对校园食品安全管理进行系统性的总结和提炼，形成一套行之有效的推广方案。同时，报送首批试点样板打造的学校名单。

（二）分层分级强化培训（2024年10月30日前）。各县（市、区）有关部门要加强业务条线指导，负责解读“十统一六到位”具体操作规范，按照属地管理、因地制宜的原则，由教体、卫生健康、市场监管等部门联合对学校校（园）长、食品安全总监、食品安全员等开展学校食堂食品安全“十统

一六到位”管理模式集中培训。

（三）认真对标全面开展（2024年11月20日前）。各县（市、区）要督促辖区学校立即行动，对照学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式释义要求，健全完善管理制度，明确人员岗位职责，逐项对标开展自查自纠，全力抓好硬件改造提升和软件资料补正，在规范化运行中实现管理达标提质，完成首批试点学校的样板打造。

（四）加强督导确保达标（2024年12月10日前）。各县（市、区）要加强对辖区各学校的督导检查，督促整改发现的问题短板，如期达标全面推广要求。各级食药安办要适时组织有关部门对学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式工作进展情况进行督导，并按照属地原则对各学校逐个进行验收，对不达标的督促整改直至达标。

三、工作要求

（一）提高政治站位。各县（市、区）要把学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式推广工作做为整治校园食品安全当下突出问题的重中之重，有效整合相关部门力量，合力推动，迅速行动，点对点推进，确保如期完成任务。

（二）夯实工作责任。各县（市、区）要压紧压实食品安全属地管理责任和学校食堂主体责任，充分调动各学校校（园）长对食品安全工作的积极性，强化食品安全总监、食品安全员和食堂从业人员对“十统一六到位”推广工作的认识，切实做到人人知晓、职责明确、落实到位、效果明显。

（三）探索创新模式。各县（市、区）在推广学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式时要在汉中示范点模式的基础上，因地制宜开展工作，积极探索新思路、新理念、新举措，切实形成具有可操作、可借鉴、可推广的“十统一六到位”管理制度和运行机制。

（四）强化督查问责。各县（市、区）要按照中省市纪委监委的部署要求，将推广实施学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式工作与食品安全领域群众身边不正之风和腐败问题集中整治紧密结合，对推广工作敷衍应付走过场、在规定时限内未达到“十统一六到位”标准要求的学校和相关单位责任人，将作为作风虚浮、履职不力问题线索依纪依规移交纪检监察部门问责追责。

各县（市、区）将相关工作开展情况分别于10月28日、11月28日前报市市场监督管理局餐饮科，邮箱：wnsjcyk@163.com。

市食药安办、市市场监督管理局联系人：杨帆，2930621

市教育局联系人：雷沛昊，2930856

市卫生健康委员会联系人：任伟，2931831

附件：1. 陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位”管理模式释义（参考模板）

2. 陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位”管

理模式口诀（参考模板）

渭南市食品药品监督管理局



渭南市教育局



渭南市卫生健康委员会



渭南市市场监督管理局



2024年10月20日

附件 1

陕西省学校食堂食品安全“十统一六到位” 管理模式释义（参考模板）

“十统一”

一、原料采购统一

（一）固定供货渠道，确保质量可靠、来源可溯：

1.大米、食用油、面粉、肉、蛋、奶等大宗食材应实行统一公开招标，集中定点采购；

2.新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购；

3.少量急需食品原料可临时就近从具有食品生产经营许可证的单位采购。

（二）学校应与供货方签订质量保证协议，明确供货方食品安全责任和义务。

（三）学校应确认供货方合法性。首次供货或每年定期索取供货方食品生产经营许可证等资质证明，并对其有效性进行验证；供货方食品生产经营许可证事项发生变更的，应及时提供变更后的许可资质。

（四）学校应确认供货方食品安全保障能力。注意所供食品与其经营范围的一致性，并索取所供应食品的检验合格证、检疫报告书等证明文件。

（五）学校根据相关规定和供餐风险特点，确定禁止使用食

品目录，并防止采购。

二、进货查验统一

（一）入库前，应查验并留存食品原料的产品合格证明文件复印件。

（二）食品原料实行统一配送的，鼓励由供货方统一查验相关产品合格证明文件，扫描建档并与学校共享数据，保证数据真实、有效。

（三）查验配送车辆的运输条件是否符合食品安全要求：

1.运输工具、盛装食品的容器应保持清洁卫生，防止食品受到污染；

2.运输过程温度控制符合食品安全相关要求；

3.食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运时，应进行分隔；

4.不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输或车辆混用。

（四）食品原料必须由双人在视频监控覆盖的验收区，经过以下项目验收合格后方可入库和使用：

1.具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；

3.标签标识完整、清晰，载明的事项应符合国家食品安全标准和要求；

4.食品在保质期内；

5.食品温度符合食品安全要求。

(五)应尽可能缩短冷藏冷冻食品验收时间,减少其温度变化。

(六)采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应留存每笔购物或送货凭证。

(七)采购食品索取的有关资料,应当按产品类别、供货方、进货时间先后次序,统一有序整理,购物凭证(进货的厂名、品名、生产日期及批号)应按月装订成册保存,索取的相关证照、产品合格证明文件等均须按规定妥善保存。

(八)食品采购应建立完善的进货查验记录,如实记录食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货方名称、联系方式及地址、验收人员等信息,并按相关规定予以保存。鼓励学校建立电子进货验收档案,方便管理和查询。

三、原料贮存统一

(一)食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中,应分区分架分类,离墙离地 10cm 以上存放。

(二)散装食品(食用农产品除外)应盛装贮存于符合安全要求的密闭容器内,贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

(三)贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,定期对贮存区温度和湿度进行监测并记录,必要时采取一定的调控措施保证贮存条件符合要求。

(四)按照先进先出先用的原则使用食品原料、食品添加剂

和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

（五）定期对库存、待加工的食品巡查，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品，应及时清理；变质、超过保质期或者回收的食品，应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

（六）按需采购，避免囤积。长假期间、放假前妥善保存未开封食品，合理处理已开封食品 and 不便保存的调味料，收假后对保存食品逐一查验，合格后方可使用。

四、加工分餐统一

（一）不得使用加工腐败变质、感官异常的食品原材料，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

（二）食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。使用禽蛋前应清洗外壳，必要时消毒。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

（三）动物性、植物性、水产品原料切配应分区（台）操作。切配用刀具、砧板及盛装容器应按生、熟、荤、素、水产分开使用，并有标识或颜色或形状区分。熟食切配应单独配备洁净工具

及容器。

（四）需要熟制加工的食品，应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70°C 。

（五）使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。食品添加剂须实行“五专（专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账）管理。

（六）分餐间或分餐区使用前统一进行室内空气消毒，或采用紫外线照射消毒。

（七）分餐间或分餐区的从业人员着装应符合个人卫生要求，必须进行二次更衣、戴口罩和帽子，并洗手消毒。

（八）分餐用具使用后应洗净消毒后在专用保洁设施内存放。

（九）分餐食品应按要求严格控制存放温度和时间：

1.烹饪后的易腐食品，在冷藏温度（ 8°C ）以上、 60°C 以下的存放时间不应超过2小时；

2.存放时间超过2小时的，应按要求再加热或者废弃；感官性状发生变化的，必须废弃，不得再加热供食用；

3.烹饪完毕至食用时间需超过2小时的，应在 60°C 以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。

五、食品留样统一

（一）学校食堂每餐次的各种食品成品应统一留样，每个食堂每种食品均应进行食品成品留样，食品留样应由专人负责。

（二）留样食品按照不同品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器（留样盒）内，每个品种的留样量不少于125g。留样

称重计量器具应定期检定合格。

（三）“食品留样标签”应包含餐次、品名、制作人、留样人、留样时间（月、日、时）、留样量，并建立留样记录。

（四）留样食品应在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上。留样柜内温度应实时监测、定时记录。留样柜应双人双锁或专间加锁存放、专人管理。

（五）留样记录应及时、准确填写，填写信息应包含每个品种的品名、留样时间（月、日、时）、留样量、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人员等信息。

六、清洗消毒统一

（一）餐用具使用后应及时清洗消毒，并由专人做好记录。

（二）应设置专用的餐用具洗消水池和明显的标识标签，餐用具洗消设施设备应正常运转，其数量、容积必须与洗消方式相匹配，并满足供餐需求。

（三）清洗消毒后的餐用具宜沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

（四）消毒后的餐用具应符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定。

（五）消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

（六）鼓励优先采用热力等物理方法消毒餐用具。体积较大或不宜采用热力消毒的接触直接入口食品的容器、用具需要采取

化学方式消毒的，必须冲洗干净，防止有害物质残留。

（七）鼓励探索建立集消毒、保洁为一体的专用“消毒房”，使用高温热风循环杀菌、消毒、烘干、贮存，破解学校食堂餐用具“量多体大”“二次污染”等难题。

（八）不应重复使用一次性餐饮具。

（九）委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和每批次消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。同时，应加强对集中消毒餐饮具的验收。

七、健康管理统一

（一）应建立并执行食品从业人员健康管理制度，组织好从业人员每年健康检查，实施营养改善计划的学校食堂从业人员每学期开学前必须进行健康检查，严格落实取得健康合格证明后方可上岗。建立健康检查电子提醒机制，确保定期健康检查。

（二）食品安全管理人员应于每天早晨和中午上岗前，对从业人员的健康状况逐一核查。发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应立即暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

（三）从业人员工作时，应保持良好的个人卫生：

1.食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；工作期间，佩戴的饰物不应外露；

2.从业人员工作时应穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽

内，避免头发掉落污染食品；

3.专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩；口罩应遮住口鼻；专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分，不得混用；

4.从业人员的工作服应定期清洗消毒，必要时及时更换，操作中应保持清洁；

5.离开食品处理区时应脱去工作服等，不得穿着工作服使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动。如有上述情况的，再次进入食品处理区前应更换工作衣、帽、口罩、鞋套等。

（四）从业人员的手机、水杯等个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

（五）进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

（六）从业人员加工食品时，手部应保持清洁卫生：

1.加工食品前应洗净手部；

2.从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒；

3.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部；

4.如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、

无破损,符合食品安全要求。出现手部污染需要重新洗手消毒时,应重新洗手消毒后更换手套。

八、废弃物管理统一

(一)应设置专用餐厨废弃物存放设施。餐厨废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

(二)餐厨废弃物存放设施应有盖,能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生,并易于清洁。

(三)餐厨废弃物应及时清除,不应溢出废弃物存放设施。

(四)餐厨废弃物存放设施应及时清洁,必要时消毒。

(五)餐厨废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求,学校应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字),并与其签订收运合同。

(六)应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、数量、收运者等信息。

九、信息公示统一

(一)食品安全主体责任公示牌统一在学校食堂的显著位置悬挂,或者以电子形式公示。

(二)食品安全主体责任公示牌应包括经营许可资质、学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员相关信息和各项制度目录,以及包保级别、包保干部姓名、单位、职务、包保督导记录等。

(三)食品安全主体责任公示牌应包括监管人员及日常监督检查记录等相关信息。

(四)学校食堂从业人员的健康证明应在学校食堂显著位置统一公示。

(五)在食谱上或食品盛取区、展示区,公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

(六)采用“互联网+明厨亮灶”视频或明档的方式,实时公开食品加工制作过程。

十、色标管理统一

(一)做好食堂各功能区域标签标识管理,能够明显区分各操作区、专间等。

(二)做好食材的标签管理,以便追踪保质期和过期时限。

(三)做好接触直接入口食品的容器、工具、设备的色标管理,能够明显区分能否适用于原料、成品、半成品及海产品、荤食类、素食类食品。

(四)做好非直接接触入口食品工具的色标管理,能够明显区分工具是否能够在规定的区域使用。

(五)不同色标用具不得混用、混放,防止交叉污染;使用后,不同色标用具必须分类固定存放。

“六到位”

一、总监配备到位

(一)依法依规设置符合学校实际的食品安全管理机构并配备食品安全总监;承包或委托经营食堂,由学校和承包方或受委托经营方分别配备总监。

(二)食品安全管理机构成立和相关人员的任命,应按照规定程序行文和任命。

二、责任落实到位

(一)校(园)长为学校食品安全第一责任人,每月至少听取1次食品安全总监督管理工作情况汇报,主持会议调度安排1次食品安全重点工作。校(园)长食品安全责任应上墙,确保工作过程规范,责任到人,有人监督。

(二)食品安全总监按照《食品安全总监职责》要求开展工作。

(三)食品安全员按照《食品安全员守则》要求开展工作。

(四)各岗位从业人员按照各自岗位职责有关制度规定开展工作。

(五)建立健全食品安全责任制及评价考核体系,确保责任落实到位。

三、培训考核到位

(一)采用专题讲座、实际操作、现场演示等多种形式常态化开展从业人员食品安全知识培训,培训时长每年累计不少于40学时。

(二)每半年采用询问、观察实际操作、答题等方式对从业人员进行一次食品安全考核;每年使用陕西省市场监督管理局“两库一平台”组织开展一轮培训和考核。

(三)对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

四、问题发现整改到位

(一)食品安全员每日根据风险管控清单进行检查,形成《每日食品安全检查记录》,对发现的食品安全风险隐患立即采取防范措施,按程序及时上报食品安全总监或者学校主要负责人。未发现问题的,也应当予以记录,实行零风险报告。

(二)食品安全总监每周至少组织1次风险隐患排查,分析研判食品安全管理情况,研究解决日管控中发现的问题,形成《每周食品安全排查治理报告》。

(三)校(园)长每月对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结,对下个月重点工作作出调度安排,形成《每月食品安全调度会议纪要》。

(四)每年至少开展一次制度自查,在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时,及时开展制度自查和修订。

(五)获知有关食品安全风险信息后,立即开展针对性专项自查。按照“日管控、周排查、月调度”管理要求,对日常发现的问题做到及时整改和结果验收,确保问题闭环整改到位。

五、舆情处置到位

出现食品安全舆情时,能够做到准确把握、快速反应,及时报告、谨慎定性,实事求是、速查原因,科学引导、妥善维稳,确保舆情处置到位。

六、有害生物防制到位

(一)应保持学校食堂建筑结构完好,环境整洁,防护设施到位,防止虫鼠害侵入及孳生:

1.与外界相通的门以及食品库房的门的离地间隙及门缝应小于 0.6cm，安装 60cm 高的金属挡鼠板，挡鼠板应紧贴门框，固定在卡槽内，无缝隙；窗户玻璃无破损，所有窗扇要能够关闭严密，能够打开的窗扇均需安装 ≥ 16 目的窗纱；

2.食品加工区排水沟出水口应安装栏距小于 1cm 的金属竖箅子（铁栅栏）；地漏应加盖，孔径缝隙要求小于 1cm；排水管使用密封盖或防鼠咬材料进行封堵，连接处不留缝隙；

3.所有管线（供水、供热、燃气、线缆、空调、消防等）与墙面或者天花板连接处的缝隙、孔洞应选用不锈钢板、钢丝、防火泥等防鼠咬材料进行封堵填充；

4.与外界直接相通的排风扇或通风口应有金属网罩，网眼 ≥ 16 目。

（二）有害生物防制应遵循优先使用物理防治方法，必要时使用化学防治方法的原则。卫生杀虫杀鼠剂应标签信息齐全并在有效期内，卫生杀虫杀鼠剂应存放在专门区域专门设施内，不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，保障食品安全和人身安全。

（三）收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕、蟑尸、蟑粪、蟑螂卵鞘等），防止有害生物入侵。

（四）应根据需要配备适宜的有害生物防制设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。

（五）如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕

迹的，应追查来源，消除隐患。

（六）有害生物防制中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

（七）开展虫鼠害日常定期防制和春秋季开学前集中防制工作。

（八）有害生物防制由第三方实施的，学校应与其签订协议，确保有害生物防制有效。

附件 2

陕西省学校食堂食品安全 “十统一六到位”管理模式口诀（参考模板）

食为天，安为先，校园食安重于山；

十统一，六到位，勤查严管控风险。

原料采购要统一，风险防范排第一；

米面粮油肉蛋奶，公开招标集中采；

货源固定风险低，质量可靠最关键；

质保协议必须签，禁用目录记心间；

经营许可细对照，资质范围要一致；

索证索票要溯源，检验报告保真实。

进货查验要统一，产品合格证明齐；

运输全程有监督，远离毒害不混运；

包装完整无破损，感官正常无变质；

保质期限务必看，标签标识要规范；

温度要求必遵守，双人验收控风险；

凭证记录应完整，妥善保存有期限。

原料贮存要统一，离墙离地十厘米；

散装食品密闭存，产品信息须完整；

温湿条件严把控，定期监测记录全；

先进先出先使用，食品巡查莫放松；

过期变质速清理，专区存放标示显；

放假收假勤查验，按需采购勿囤积。

加工分餐要统一，先洗后切须牢记；

分类分区分池洗，分区切配防污染；

生熟荤素和水产，砧板刀具莫混用；

“五专”严管添加剂，烧熟煮透是关键。

分餐区域先消毒，人员卫生严把关，

分餐用具须洁净，严控温度和时间。

食品留样要统一，每天每餐全覆盖；

不同品种单独存，密闭盛放称重准；

标签写清留样量，品名时间制作人；

冷藏留样有专柜，双人双锁同管理；

实时温度有监测，定时定点记录全；

销毁记录莫要忘，留样人员准确填。

清洗消毒要统一，专池清洗标识明；

一清二洗三消毒，洗消完毕保洁存；

洗消设备须齐备，容积数量足够用；

沥干烘干皆可行，专用消毒擦拭巾；

热力消毒优先选，化学消毒冲干净；

集中消毒证照全，合格证明批批验。

健康管理要统一，制度健全是前提；

年度体检须谨遵，持证上岗是必须；

每日岗前晨午查，伤病风险莫忽视；

发热呕吐有伤口，腹痛腹泻不上工；

工作衣帽穿戴齐，手部洁净须保持；

专区工服专区用，无关物品集中放。

废弃物管理要统一，设施标识要醒目；

加盖防渗易清洁，密封防虫可消毒；

日产日清不蓄存，分类管理应规范；

泔水排除有专管，不得直排下水管；

收运合同合规签，双方责任约定明；

处置台账记录全，数量时间去向清。

信息公示要统一，主体责任要素齐；

许可证照健康证，法人总监安全员；

包保级别和干部，管理制度和记录；

监管人员要上墙，依法履职受监督；

食品原料添加剂，显著公示就餐区；

加工制作可视化，明厨亮灶可感知。

色标管理要统一，专区专间有区分；

食材标签勤更新，保质期限一眼明；

容器工具和设备，色标明显用途分；

原料成品半成品，荤素水产标识清；

非食工具贴色标，使用区域有规定；

用完分类归位放，色标不同勿混用。

总监配备须到位，校方食安有总监；

若有学校承包商，食安总监双配备；

机构人员配置全，职责清晰有担当；

岗位风险勤排查，运行顺畅有保证。

责任落实须到位，依法履职不缺位；

真抓严管月调度，校长第一责任人；

风险排查每周做，总监职责勿落空；

风险隐患日管控，安全员守则记心中。

培训考核须到位，四十学时莫荒废；

培训计划年度定，抓好落实勿放松，

理论实操均兼顾，用好两库一平台；

及时评估提能力，半年考核有奖惩。

问题整改须到位，风险管控日周月；

立行立改不耽搁，研判分析勤总结；

制度自查每年搞，专项自查及时做，

安全人员各尽职，评价考核促落实。

舆情处置须到位，稳妥应对有章法；

主动作为不闪躲，从速核实细调查；

应对口径须统一，及时报告慎定性；

批驳谣言扬正气，引导舆论守公平。

病媒防制须到位，建筑结构要完好；

门窗风口下水道，物理防护先守牢；

化学防治须谨慎，避免污染很重要；

蝇虫鼠蟑循迹查，专业治理勤防制。

抄送：市人力资源和社会保障局，市体育局。

渭南市市场监督管理局办公室

2024年10月20日印发

渭南市教育局 渭南市市场监督管理局 文件

渭教发〔2025〕34号

渭南市教育局 渭南市市场监督管理局 关于印发《学校食堂食品安全总监和食品安全员 配备及管理办法（试行）》的通知

各县（市、区）教体局、市场监管局，渭南高级中学、渭南初级中学，市市场监管局高新分局：

为进一步强化学校食品安全主体责任，扎实做好校园食品安全工作，充分发挥学校食品安全总监和安全员作用，市教育局、市市场监管局制定了《学校食堂食品安全总监和食品安全员配备及管理办法（试行）》，请各县市区结合实际做好贯彻落实。



学校食堂食品安全总监和食品安全员 配备及管理办法（试行）

第一条 根据《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第97号）、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第98号）、《渭南市中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》（渭教发〔2025〕32号）等规定，结合我市“校园餐”专项整治工作实际制定本管理办法。

第二条 在校内为学生提供集中供餐（含自营或者承包食堂供餐、采取校外供餐）的学校按照要求配备食品安全总监和食品安全员。其中每餐次平均用餐人数300人以上的幼儿园食堂，每餐次平均用餐人数500人以上的学校食堂按规定须配备食品安全总监。

第三条 对采取承包经营、委托经营（含劳务派遣由第三方实际委托经营的）的学校食堂实行“双总监+双安全员”工作机制，即学校（含幼儿园）和食堂承包经营单位均应按规定设置食品安全总监和食品安全员，对于新开办和新承包的学校食堂开始经营时要落实“双总监+双安全员”制度。

第四条 学校（含幼儿园）方面的食品安全总监原则上由学校（含幼儿园）分管食品安全的校领导担任，食堂承包经营方的食品安全总监原则上由公司高管担任。学校（含幼儿园）方面的食品安全总监、食品安全员由学校（含幼儿园）研究、决定和任免，食堂承包方的食品安全总监、食品安全员由食堂承包方研究、决定和任免。

第五条 采取校外供餐的学校应当按照本办法配备食品安全

总监和食品安全员，校外供餐单位还应当再设置专门负责学校供餐环节的食品安全总监，并为每个实施配送的学校配置至少一名食品安全员，参与配送学校的食品安全管理组织体系，负责协同开展校外供餐环节的风险隐患排查和日常管控工作，并接受学校食品安全总监的管理。

第六条 一个学校内有多个承包食堂主体的，应当分别参照上述要求实行“双总监+双安全员”制度。

第七条 学校食品安全总监和食品安全员应当经学校会议集体研究，并以文件任命、颁发聘书等方式予以明确并上墙公示。

第八条 学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员发生变动时，各级各类学校（含幼儿园）应当及时对新人选予以研究调整，并更换上墙公示内容。

第九条 学校（含幼儿园）食品安全总监负责牵头落实学校主体责任方面日常工作，主要负责拟定学校食堂食品安全管理制度，制定食品安全风险管控清单，组织召开月调度会，落实食品安全风险防控措施，建立完备的食堂“三防”设施，在验收、贮存、加工、分餐、洗消等关键环节实现“互联网+明厨亮灶”全覆盖监控，做好日常检查，落实陪餐制度等，并向学校主要领导汇报食品安全管理情况。

第十条 食堂承包经营方的食品安全总监负责牵头落实食堂具体管理方面的日常工作，按照省市场监管局《关于做好学校食堂“双总监”配备工作的通知》（陕市监发〔2024〕63号）规定要求做好工作，并向承包经营公司主要领导汇报食品安全管理情况。

第十一条 各级各类学校幼儿园建立健全食品安全组织体系，形成校长（园长）、食品安全总监、食品安全员的三级管理组织体系。学校（幼儿园）食品安全总监、食品安全员严格履行

学校食堂“日管控、周排查、月调度”工作责任。

第十二条 各级各类学校（含幼儿园）应结合本校食堂的实际情况，研究制定食品安全风险管控清单，完善内部管理制度，学校主要负责人、食品安全总监、食品安全员落实月调度、周排查、日管控管理要求，并要做好相应记录存档备查。

第十三条 各县（市、区）市场监管局、教体局要加强学校食品安全总监、食品安全员的培训，每学期至少开展一次针对学校食品安全总监、食品安全员的全员培训，全面解读学校食品安全总监、食品安全员工作的新特点、新举措、新要求。

第十四条 各县（市、区）市场监管局、教育局要将食品安全知识考评和监督检查有机结合，在对学校食堂监督检查时，随机抽查考核食品安全总监、食品安全员、食品从业人员的食品安全知识。

第十五条 各县（市、区）市场监管局、教育局要强化对学校食堂主体责任落实情况的日常监管，从严查处违法行为，发挥以案警示的作用。对未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的学校食堂，依法严肃处理。

本办法自 2025 年 6 月 1 日起施行，有效期至 2026 年 5 月 31 日。

渭南市市场监督管理局 渭南市教育局 文件

渭市监发〔2025〕136 号

关于印发《渭南市学校食堂常见食材食品 负面清单》的通知

各县（市、区）市场监督管理局、教体局、市市场监督管理局高新分局、渭南高级中学、渭南初级中学：

为进一步加强学校食堂食品安全管理，防范食品安全风险，保障师生饮食安全和营养健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规及相关标准要求，结合我市实际，现将全市学校食堂常见食材食品负面清单明确如下：

一、禁用食材目录

（一）禁止采购使用的食材

发芽、发青的土豆；鲜黄花菜；四季豆、豇豆等豆类。

野生蘑菇、来历不明的野菜、河豚鱼、织纹螺、毛蚶、荔枝螺、泥螺等易引发中毒的食材。

浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（建议：木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1-2 小时且一般不超过 4 小时，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，应放冰箱冷藏且不能超过 24 小时）。病死、毒死或死因不明的禽畜水产动物肉类及其制品；未按规定检疫或检疫不合格的肉类。

亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、含铝膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）、合成着色剂（日落黄、柠檬黄等）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂。

无完整标识的散装油、面皮、凉皮、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品。

保健食品、含乳饮料、火腿肠等深加工食品；高盐、高油、高糖食品。

（二）禁止供应的成品食品

除高等学校外，其余各级各类学校的学生食堂不得制售生食类、冷食类食品（不含水果）、裱花蛋糕，不得外购散装熟食肉制品。

采用校外集体用餐配送单位的，不得配送冷食类食品（如沙拉、寿司、凉菜等）、生食类食品（如刺身）、自制冷冻饮品（如冰淇淋、酸奶、鲜榨果汁）、裱花蛋糕及其他冷加工糕点。

未烧熟煮透的豆浆；已变黏的酸菜咸菜。

二、慎用食材目录

（一）慎用食材

贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）：需严格控制采购渠道，确保新鲜并彻底煮熟。

青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）：易产生组胺，加工前需检查鱼体新鲜度，避免变质。

动物内脏（猪肺、猪肝、猪心等）：易残留有毒有害物质，需严格检验并控制使用量。

（二）慎供食品品种

豆浆：需充分煮熟，防止“假沸”现象导致中毒。

鸡蛋：使用前需清洗并消毒外壳，不得提供以生鸡蛋为原料且未经彻底加热的食品（如沙拉、三文治）。

三、管理要求

（一）落实主体责任：学校食堂实行校长（园长）负责制，建立健全食品安全管理制度，配备专职食品安全管理人员，明确岗位职责并落实“日管控、周排查、月调度”及“十统一六到位”工作机制。

（二）规范采购管理：严格执行食材采购索证索票和进货查验制度，优先选择定点采购和集中配送，确保食材来源可追溯。禁止采购使用无标签、过期或不符合食品安全标准的食品及食品添加剂。

（三）强化加工过程控制：严格遵守《餐饮服务食品安全操

作规范》，加工食品中心温度需达到 70℃ 以上。生熟食品分开存放，加工工具和容器严格区分。贝类、豆类等慎用食材需彻底煮熟煮透，避免交叉污染。

（四）加强添加剂管理：严格执行新版《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024），禁止使用落葵红、密蒙黄、偶氮甲酰胺等已删除的添加剂；面包、糕点中不得使用脱氢乙酸。

（五）推进智慧监管：在食材贮存、加工制作、清洗消毒等关键环节全面推行“互联网+明厨亮灶”，将加工操作过程实时上传至监管平台，接受社会监督。学校需定期开展食品安全自查，及时消除隐患。

（六）加强宣传教育：学校定期组织从业人员培训，强化食品安全意识和操作技能。同时，通过多种形式向学生和家长普及食品安全知识，引导健康饮食。

市场监管部门将联合教育部门定期开展专项检查，对违反相关规定的学校食堂依法严肃查处，并纳入食品安全信用档案，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

渭南市市场监督管理局

渭南市教育局

2025 年 7 月 24 日

渭南市市场监督管理局办公室

2025 年 7 月 24 日印发

教育部办公厅

教基厅函〔2024〕33号

教育部办公厅关于印发《中小学校园膳食监督 家长委员会工作办法（试行）》的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局：

现将《中小学校园膳食监督家长委员会工作办法（试行）》印发给你们，请指导本地各级教育行政部门和所有中小学校结合实际，认真贯彻执行。



中小学校园膳食监督家长委员会

实施办法（试行）

为进一步规范中小学校园食品安全和膳食经费管理，健全家长委员会监督机制，依据《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》，结合实际，就建立中小学校园膳食监督家长委员会并保障其依法依规、独立公正、规范高效履职，制定本办法。

第一章 产生流程

第一条 校园膳食监督家长委员会组建坚持全过程透明，家长平等自愿参与，兼顾年级分布，注重发挥家长专长，具有广泛代表性。

第二条 根据学校规模、供餐方式，校园膳食监督家长委员会一般不少于7人，原则上每个年级至少1名成员。膳食监督家长委员会推选出1名成员担任召集人，负责组织协调、沟通联络等工作。

第三条 校园膳食监督家长委员会成员应当符合以下条件：

（一）在校用餐学生的家长。

（二）具备良好的健康状况（按要求取得健康证明）、社会责任感，遵纪守法。

（三）有必要的时间保障，能够定期参与相关会议及日常监

督工作。

（四）与学校、食堂承包企业、食材供应企业、配餐企业等不存在利益关联。

可适当优先选用具有财会、法律、食品安全、审计等相关领域从业经历的家长。

第四条 校园膳食监督家长委员会成员选定工作在教育主管部门指导下，依托学校应按如下程序组织开展：

（一）组织报名。学校发布通知，家长自愿报名。

（二）民主推选。每个班级通过家长投票或推荐等方式，从本班报名家长中推选1名家长代表，建立校园膳食监督家长委员会成员备选库。备选库中家长通过召开会议等方式，推选产生校园膳食监督家长委员会成员。推选出的成员需签订履职承诺书。

（三）备案审核。校园膳食监督家长委员会成员由学校向教育部门备案。教育主管部门对照本工作办法第三条规定的条件，自备案之日起7个工作日内完成对校园膳食监督家长委员会成员的资格审核，并同步通报同级市场监管等部门。

（四）结果公布。校园膳食监督家长委员会名单应及时在家长微信群、校内公示栏等进行公布，告知全体家长。

第五条 校园膳食监督家长委员会每学年推选一次，可以连任。对因违法违规、不认真履职且造成不良影响的，由校园膳食监督家长委员会研究后解除其成员资格。因身体健康、子女升学转学等原因无法履职的自动终止成员资格，按程序及时在家长备选库中补选。

第二章 职责权限

第六条 校园膳食监督家长委员会具有以下权利：

（一）列席食材或供餐招标采购、餐食定价等食品安全和膳食经费管理有关会议活动。

（二）查看校园“明厨亮灶”视频、供应商履约评价、食堂工作人员培训考核、校领导陪餐等信息资料。

（三）自行组织随机检查学校食堂或配合相关职能部门抽查检查校外供餐企业、食材供应企业。

（四）分类反馈发现和收集的有关问题，提出意见建议，跟踪了解问题整改。

第七条 校园膳食监督家长委员会重点监督以下内容：

（一）招标采购。校外供餐企业、食材供应企业、承包和委托经营企业招标管理、公司遴选、合同签订及履行情况。

（二）营养配餐。营养食谱制定及执行、食品添加剂使用管理情况。

（三）供货验收。供货资质、检验检疫、供货验收等履约查验情况。

（四）食品安全。食堂环境卫生、设施配备、从业人员健康，食材贮存、加工操作、餐饮具消毒、物流配送、食品留样情况。

（五）用餐陪餐。供餐分餐、校领导陪餐、餐食节约情况。

（六）经费管理。餐食定价、收支核算、主辅食材成本占比监测、食堂财务公开情况。

（七）其他情况。监督学生及家长对校园食品安全和膳食经

费管理投诉较为集中的事项。

第八条 校园膳食监督家长委员会及其成员应当依规依法进行监督，确保实事求是、客观公正，并符合下列要求：

（一）校园膳食监督家长委员会坚持集体研究、共同商议，不得个人擅自开展监督工作。

（二）不直接参与校园膳食管理，不干预学校和企业日常工作，不得要求学校给予子女特殊照顾，自觉维护学校正常教学秩序和企业生产经营秩序。

（三）不得随意向外提供监督检查情况，不得在互联网随意散布不宜公开内容，防止引发不必要的舆情炒作。当发生食品安全相关舆情时，配合相关部门妥善处置，共同维护良好氛围。

（四）不得直接或变相接受食堂承包企业、校外供餐企业、食材供应企业的礼品礼金等，不得有其他影响公正履职的行为。

对于出现以上问题之一的，由校园膳食监督家长委员会解除其成员资格，及时报教育主管部门。

第三章 监督方式

第九条 校园膳食监督家长委员会应当拟定学期监督计划，按照以下方式开展工作：

（一）日常监督。利用校园开放日、家长会、陪餐等契机，多渠道听取家长和学生意见，监督发现问题。

（二）随机检查。选取不同时间节点，随机进入学校食堂开展抽查检查，一般每月检查 1 次，参与检查家长人数应控制在 2

人以上5人以内。发现疑似重大食品安全等问题，可提请主管部门现场执法认定。学校通过制发出入证等形式，为膳食监督家长委员会成员提供必要履职条件，不得以任何形式阻挠、拖延。

（三）参与检查。可主动申请或根据邀请，配合市场监管、教育、财政、卫生健康、公安等部门，到学校食堂或校外供餐企业、食材供应企业等开展监督检查。主管部门组织的春、秋季校园食品安全例行检查，原则上应邀请所在学校校园膳食监督家长委员会成员参加。

第四章 问题处置

第十条 校园膳食监督家长委员会对收集的意见建议和发现的问题，区分个别意愿和普遍意愿，经集体分析研判后按以下方式分类反馈或直送：

（一）对于合理化建议或问题轻微的，直接反馈学校推动解决或立行立改；

（二）对于问题较重或严重的，按照问题性质，直送主管或监管部门核实处置、督促整改；

（三）对涉及党员和公职人员违纪违法问题的，直送有管辖权的纪检监察机构处理。

教育部门会同市场监管等部门建立校园膳食监督家长委员会反馈或直送问题办理机制，配合纪检监察机构建立相关机制，办理情况应当及时反馈校园膳食监督家长委员会。

第十一条 校园膳食监督家长委员会可对问题整改情况进行

抽查回访，提出意见建议。

第五章 组织实施

第十二条 本办法由教育主管部门组织实施，实施情况纳入校园食品安全和膳食经费管理专项工作机制调度内容。县级教育主管部门结合实际制定校园膳食监督家长委员会操作规程，并指导属地学校“一校一案”推动和配合校园膳食监督家长委员会工作。

第十三条 教育部门加强对校园膳食监督家长委员会指导，采取多种形式，组织开展校园食品安全政策、业务知识宣讲辅导。

第十四条 学校应当积极配合校园膳食监督家长委员会开展监督检查，提供便利条件，主动接受监督。

第十五条 教育主管部门应当将学校配合校园膳食监督家长委员会监督情况纳入校长负责制内容，建立健全监督评价机制，保障膳食监督家长委员会独立规范开展监督。

第十六条 本办法适用于向在校学生提供就餐保障的中小学校。幼儿园等其他学校家长监督膳食工作可参照本办法执行。

(此件不予公开)

部内发送：有关部领导，办公厅

教育部办公厅

2024 年 12 月 31 日印发



陕西省市场监督管理局 文件

陕西省教育厅

陕市监发〔2024〕506号

关于印发《陕西省校园食品安全（食堂） 即诉即办工作指南（试行）》的通知

各设区市、韩城市、杨凌示范区市场监管局、教育局，各高等学校，厅属中等职业学校，有关直属单位：

现将《陕西省校园食品安全（食堂）即诉即办工作指南（试行）》印发给你们，请结合实际贯彻落实。



陕西省校园食品安全（食堂）即诉即办 工作指南（试行）

为进一步强化校园食品安全（食堂，下同）管理，全力提升校园食品安全问题处置效率，高效解决校园食品安全投诉问题，切实保障广大师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规和有关规定，结合陕西省校园食品安全管理工作实际，制定我省校园食品安全即诉即办工作指南。本指南适用于全省各类高等学校、中等职业学校、初高级中学等。

一、总则

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚决贯彻落实食品安全“四个最严”要求，通过开展校园食品安全即诉即办工作，进一步夯实食品安全主体责任，畅通校园食品安全问题诉求渠道，健全校园食品安全处理机制，提升校园食品安全问题处置、食品安全保障和舆情应对能力，实现“师生联防联控，意见问题不出校”工作目标，积极营造安全健康的校园食品消费环境，切实维护广大师生饮食安全。

二、工作范围

校园食品安全即诉即办工作，是指对学校广大师生、家长和社会提出涉及学校食堂食品安全的有关意见、投诉、建议等给予快速响应、高效办理并及时反馈的校园食品安全快速处置机制。

学校食品安全实行校长负责制，各级各类学校是实施即诉即办工作的主体。

三、组织机构与职责

（一）各级市场监督管理部门、各级教育行政部门结合各自职责，对校园食品安全即诉即办工作进行指导、协调和监督。

（二）各学校由分管食品安全的校级领导负责，结合自身实际设置本校（院）“即诉即办”管理机构、制定相应的管理办法，在各食堂组织实施，对有关本校食品安全问题的意见、投诉和建议进行收集、回复、分析、研判、处置和报告的闭环管理。

（三）各学校即诉即办管理机构或指定的责任部门对涉及各类学生食堂的食品安全有关咨询、求助、投诉、建议等诉求给予第一时间快速响应、第一时间高效办理、第一时间进行反馈，同时主动开展自查自纠并进行快速处置。

四、工作形式

（一）在食堂显著位置公示食堂负责人、部门负责人联系方式，24小时接听、接收师生意见及建议。

（二）设立“即诉即办”线下服务台，明确标识食品安全“即诉即办”标志，学生用餐期间专人值守、挂牌上岗，及时掌握师生诉求。

（三）以单设或与微信公众号绑定方式，设置“即诉即办”线上服务平台，畅通线上投诉渠道。

（四）招募或聘请师生代表或责任心强的退休教职员工参与食品安全的管理监督工作，营造校园食品安全共治良好氛围。

（五）结合学校实际，建立健全受理和处置食品安全诉求的闭环工作机制。

五、工作流程

（一）受理：通过线上及线下多渠道了解师生就餐过程中的意见及建议，根据工作职责和岗位分工，依法依规解答在校师生关于食品安全方面的咨询、投诉和建议。

（二）登记：对师生建议和投诉认真记录，填写《陕西省校园食品安全即诉即办登记表》（见附件）。

（三）处理：对师生在学生食堂就餐过程中提出的问题，应现场立即予以核实，妥善处置，对需多部门协同解决的，原则上不超过6小时。

（四）回访：对师生提出的各类咨询、投诉和建议，办理结束后12小时内进行回访。

（五）归档：师生意见及投诉处理完毕后，将《陕西省校园食品安全即诉即办登记表》每半个月进行1次归档，妥善保存，对就餐师生意见进行综合分析、研判，通过一个诉求解决一类问题，切实做到从“有一办一、举一反三”向“主动治理、未诉先办”转化，确保形成闭环管理，不断加强食品安全管理能力，提升服务保障水平。

六、工作制度

（一）受理和处理：建立“即诉即办”首问负责制，明确受理、处理、反馈、归档工作程序，切实做到对师生的意见建议件件有回音，事事有结果。

（二）管理和责任：根据“即诉即办”工作情况，每月进行一次专项会议，对就餐师生意见进行综合分析、研判，有针对性的加强和完善内部管理，构建长效机制，切实履行食品安全主体责任。

（三）培训：每季度组织“即诉即办”相关工作人员开展一次食品安全相关法律、法规、规章和其他解决消费纠纷的知识、常识培训，不断提高工作人员处置师生诉求及意见的工作能力。

（四）公告发布：对于师生反映的共性问题，相关责任主体应及时进行整改，并在食堂显著位置及网站发布公告，接受师生监督；公告应实事求是，对于存在的问题不隐瞒、不回避，正视自身不足，及时采取措施加以改进。

七、奖惩与考核

（一）建立“即诉即办”工作考核制度，对工作的成效进行定期评估和考核。

（二）对于在“即诉即办”工作中表现突出的单位和个人，给予奖励。

（三）对于在“即诉即办”工作中存在失职，引发食品安全事件事故的单位或个人，依法依规进行处理。

附件：1.陕西省校园食品安全即诉即办登记表

2.陕西省校园食品安全即诉即办登记簿

附件 1

陕西省校园食品安全即诉即办登记表

投诉人：	专业班级：	联系方式：
被投诉人：	餐厅名称：	联系方式：
投诉内容：		
处理意见：		
(可另附页)		
投诉人意见：		
经办人(签字): 年 月 日		
回访情况：		
回访日期: 年 月 日		
登记人：		
登记日期: 年 月 日		

附件 2

陕西省校园食品安全即诉即办登记簿

序号	投诉人姓名	联系方式	投诉日期	投诉事由	处理结果	回访情况

渭南市教育局

渭南市教育局 关于进一步规范全市中小学（幼儿园）食堂 信息公开公示工作的通知

各县市区教育局，渭南高级中学、渭南初级中学：

为切实做好“校园餐”信息公示工作，促进学校食堂管理公开、透明，努力营造全社会共同支持、共同监督和共同推进的良好氛围。现就进一步完善规范全市中小学（幼儿园）食堂信息公开公示有关事项通知如下：

一、公示范围

全市凡设有食堂的公民办中小学（幼儿园），均应在食堂适当位置设置公示栏，公开公示“校园餐”相关信息。

二、公示内容

公示内容应包括：学校食堂基本情况（学校营养改善实施情况）、领导小组、膳食委员会、陪餐领导安排、学校伙食费收费标准、周食谱、大宗食材采购信息、财务收支、监督举报电话食品安全卫生检查情况等。

三、公示栏要求

各县市区以县为主统一公示栏式样大小，公示栏内容参照市上统一模板（见附件），9大类内容必须具备。公示栏应设在学校食堂醒目位置，同市场监管局要求的“两个责任”公示牌并排悬挂。

渭南高级中学、渭南初级中学公示栏样式按本文件参考模板制

作。

四、其他要求

全市学校食堂从2024年10月28日（下周一）起，按统一规范后的模板进行公示，原则上最迟于11月1日（星期五）前完成公示栏模板更新。请各县市区教育局、渭南高级中学、渭南初级中学将公示栏最终模板（电子版）报渭南市学生资助与学校后勤管理中心。

附件

1. 渭南市 XXX 县 XX 学校食堂信息公示栏（模板）
2. 渭南市 XXX 县 XXX 学校学生营养改善计划公示栏（模板）
3. 渭南市 XXX 县 XXX 学校周食谱公示表（样表）
4. 渭南市 XXX 县 XXX 学校学生营养餐周食谱公示表（样表）
5. 渭南市 XXX 县 XXX 学校学生营养餐周成本核算公示表（样表）
6. 渭南市 XXX 县 XXX 学校学生营养餐月结公示表（样表）
7. 渭南市 XXX 县 XXX 学校食堂财务收支情况月公示表（样表）

联系人：温生萍

（不予公开，严禁通过微信朋友圈等发布）



附件 1

渭南市__县__学校食堂信息公示栏（模板）

学校食堂 基本情况	领导小组	膳食委员会	陪餐领导安排	学校伙食费 收费标准
带量带价 食谱公示	学校伙食费收支 项目公示	大宗食材 采购情况 公示	食品卫生安全 检查情况公示	

投诉举报电话：渭南市教育局 0913-3036915 XXX 县教育局 0913-XXXXXXX 学校 0913-XXXXXXX

渭南市____县____学校学生营养改善计划公示栏（模板）

学校营养
改善实施
基本情况

领导小组

膳食委员会

陪餐领导安排

学校伙食费
收费标准

食品卫生安全
检查情况公示

营养餐带量带价
食谱公示

其他餐带量带价
食谱公示

大宗食材
采购情况
公示

周成本核算
公示

资金月结
公示

投诉举报电话：陕西省学生营养办 029--88668953 渭南市学生营养办 0913-3036915 县学生营养办 0913-XXXXXXX

附件 3

渭南市____县____学校周食谱公示表（样表）

餐次	本周平均单价（元）：				实施日期				年 月 日至 年 月 日			
	周一		周二		周三		周四		周五		品名	价格
	品名	主配料及用量	价格	品名	主配料及用量	价格	品名	主配料及用量	价格	品名		
早餐												
	合计			合计			合计			合计		
午餐												
	合计			合计			合计			合计		
晚餐												
	合计			合计			合计			合计		
共计				共计			共计			共计		

制表人签字：

分管校长签字：

校长签字：

营养师签字：

渭南市____县____学校学生营养餐食谱公示表（样表）

餐次	本周平均单价（元）：				实施日期			年 月 日至 月 日							
	周一			周二			周三			周四			周五		
	品名	主配料 及用量	价格	品名	主配料 及用量	价格	品名	主配料 及用量	价格	品名	主配料 及用量	价格	品名	主配料 及用量	价格
营 养 午 餐															
	合计				合计			合计			合计			合计	

营养师签字：

校长签字：

分管校长签字：

制表人签字：

附件 5

渭南市____县____学校学生营养餐周成本核算公示表（样表）

营养早餐（ ）		营养午餐（ ）		实施日期		月 日至 月 日		
日期	周一	周二	周三	周四	周五	合计	陪餐人数	其他用餐人数
用餐学生数								
学生营养餐一周成本核算								
食 材		使用数量	单价	合计		备注		
大宗 食材	米							
	面							
	油							
	牛奶							
蔬菜 肉蛋								
调味品								
其他								
总计								
周内日均价	学生营养膳食 补助金额 (学生人数×5元×天数)		家长承担 X 部分金额		陪餐缴费金额		其他人员缴费金额	

校长签字：

分管校长签字：

经办人签字：

附件 6

渭南市_____县_____学校学生营养餐月结公示表（样表）

营养早餐（ ） 营养午餐（ ）		年 月 日至 月 日			
本月实施情况					
周次	第一周	第二周	第三周	第四周	本月合计
用餐学生数					
陪餐人数					
其他用餐人数					
实际供应天数					
营养餐平均单价	（周内日均价）	（周内日均价）	（周内日均价）	（周内日均价）	（月内日均价）
营养膳食补助金额					
家长承担 X 部分金额					
陪餐缴费金额					
其他人员缴费金额 （教师、工作人员、家长）					
食材成本总额					
结余金额					

校长签字：

分管校长签字：

经办人签字：

附件7

渭南市 县 学校食堂财务收支情况月公示表（样表）

公示单位（盖章）： 公示月份： 年 月 单位：元

收支项目	本月数	上次累计	累计金额	备注
一、本月收入				
1、伙食收入				
其中：（1）学生伙食费收入				
（2）教职工伙食费收入				
（3）从业人员伙食费收入				
（4）陪餐人员伙食费收入				
2、财政补助（）或利息收入（）				
3、其他收入（）或上期结余（）				
二、本月支出				
1、原材料成本支出				
其中：（1）米面豆类支出				
（2）蔬菜类支出				
（3）干菜类支出				
（4）调味品、油类支出				
（5）蛋、肉类支出				
（6）水果类支出				
（7）蛋奶类支出				
（8）其他材料支出				
2、人工等成本支出				
（9）劳务费				
（10）其他支出				
3、低值易耗品成本支出				
（11）劳保用品、清洁用品等				
三、本月经营结余（+）或亏损（-）				

备注：学校可以结合实际情况，在此表基础上修改。

单位负责人：

分管领导：

经办人：

渭南市教育局

渭南市教育局 关于进一步做好中小学“校园餐”管理 专项整治群众监督举报问题办理的通知

各县市区教育体育局，渭南高级中学、渭南初级中学：

近日，市纪委监委公布了中小学“校园餐”管理监督纠治的三类问题、严肃查处的三类问题以及牵头部门监督举报电话。各县市区各单位要坚持开门抓整治，主动接受人民群众的监督。现就进一步做好中小学“校园餐”管理专项整治群众监督举报问题办理有关事项通知如下。

一、严格落实举报受理责任。市学生资助与学校后勤管理中心落实专人做好市教育局监督举报电话接听、举报邮箱查阅，按照有关规定登记承办。各县市区、各单位要落实人员责任，安排专人接听举报电话、查阅举报邮箱。要合理安排人员轮换，确保正常工作期间有人接听、有人查收。对相关工作人员要进行纪律教育、保密教育，同时进行必要的“校园餐”政策知识培训，做到热情规范接听群众举报电话，耐心安抚情绪、细致听取群众意见建议，准确、全面、完整记录群众诉求。

二、完善快速响应办理机制。一是实行“首接负责制”，接到投诉举报后，务必进行受理登记，按程序呈报领导批示，3个

工作日内交办相关部门单位处置。紧急线索需 24 小时内完成登记、领导批示、交办处置。受理单位一般在 7 个工作日内完成办结并向相关领导和举报人员反馈处置情况。二是规范受理处置流程，实行全市校园餐投诉举报受理处置闭环管理，建立“受理登记→领导批示→调查处置→整改落实→情况反馈→归整档案”全流程台账管理，确保每项投诉有记录、有结果、可追溯。

三、坚持分类分级处置办理。

（一）一般问题

市级受理的投诉举报：关于市直学校的投诉举报转交市教育局相关业务科室（单位）处置；关于县市区和基层学校的投诉举报，转交县级教育行政部门处置。

县级受理的投诉举报：交由县市区教育行政部门相关业务股室（单位）处置。

（二）重大问题

（1）市级受理的投诉举报：关于市直学校的投诉举报由市纪委监委驻市教育局纪检组会同市教育局相关业务科室（单位）处置；关于县市区和基层学校的投诉举报，由市教育局相关业务科室（单位）会同县级教育行政部门处置。

（2）县级受理的投诉举报：由县市区纪委监委驻局纪检组会同县级教育行政部门相关业务股室（单位）处置。

（三）严重违法违纪问题

涉及严重违法违纪行为的，市、县教育行政部门及时向同级

纪委监委或派驻纪检监察组报告并移交线索，同时根据情况向市场监管、公安等部门通报情况联合查处。

四、加强政策解读宣传引导。各县市区教育行政部门和学校，要通过公开栏等形式宣传解读“校园餐”管理政策，同时严格落实膳食经费、带量代价食谱等公示内容，规范做好食品安全管理内容公示工作。要在官方网站、微信公众号和学校显著位置公开公布中小学校园餐监督举报电话，主动接受家长和群众监督，提升师生、家长和社会参与度，营造全市校园餐共治共管工作局面。

联系人：温升萍 电话：3036915

附1：渭南市“校园餐”专项整治投诉举报受理登记表

2：渭南市“校园餐”专项整治投诉举报台账

渭南市中小学校园食品安全和
膳食经费管理专项整治工作专班
(渭南市教育局代章)

2025年3月25日

(不予公开)

附件 2:

渭南市“校园餐”专项整治投诉举报台账

时间	举报途径	举报人	电话 邮箱	举报事项	处置单位	处置结果
	电话					
	邮箱					

渭南市教育局文件

渭教督〔2025〕 3 号

渭南市教育局 关于印发《责任督学入校督导“校园餐” 管理工作实施方案》的通知

各县市区教育体育局，渭南高级中学、渭南初级中学：

为深入推进中小学“校园餐”管理专项整治，发挥督导机构的职责作用和责任督学的专业督导力量，健全完善中小学“校园餐”管理监督体系，市教育局结合实际制定了《责任督学入校督导“校园餐”管理工作实施方案》，现印发你们，请抓好贯彻落实。

各县（市、区）责任督学入校督导“校园餐”管理工作情况

（督导内容、入校责任督学人数、所督学校数、发现问题个数、下发问题督办单份数、问题整改情况），于每月 25 日前报送至市政府教育督导室。

联系人：米耀峰

联系电话：0913-2089585

电子邮箱 wndds@163.com



责任督学入校督导“校园餐” 管理工作实施方案

校园餐食品安全与营养健康关乎广大师生的身体健康和生命安全，是社会关注的焦点。为深入推进中小学“校园餐”管理专项整治，发挥督导机构的职责作用和责任督学的专业督导力量，健全完善中小学“校园餐”管理监督体系，特制定本方案。

一、工作目标

自 2025 年春季学期起，责任督学每月进校开展“校园餐”专项督导覆盖率达到 100%。通过责任督学入校督导，全面压实学校食品安全主体责任，强化校园餐各环节管理，及时发现并督促解决存在的问题，积极营造安全、健康、营养的校园饮食环境。

二、督导对象

全市中小学校（含中等职业学校）、幼儿园。

三、督导内容

主要督导 10 个方面内容，详见附表。

四、督导方式

责任督学入校采取实地查看、查阅资料、访谈询问、问卷调查等方式，将中小学“校园餐”管理工作内容纳入“一月一主题”常态化督导。

责任督学在督导中发现的问题，除按照责任督学挂牌督导有关规定要求外，及时抄送本级中小学“校园餐”管理专项整治工

作专班。

五、工作要求

1. 提高认识，加强领导。各县市区要充分认识校园餐责任督学入校督导工作的重要性，切实加强组织领导，配足配齐责任督学队伍，明确工作职责，强化工作培训，确保督导工作顺利开展。

2. 强化学习，提高能力。要组织责任督学认真学习《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》《陕西省中小学幼儿园集中用餐管理办法（试行）》等有关文件，以及其他有关要求，切实提高督导履职能力。

3. 规范督导，确保实效。每月督导重点由各县市区根据工作实际安排确定，责任督学要严格按照督导内容和标准开展工作，坚持问题导向，认真查找校园餐存在的问题和不足，提出切实可行的整改意见和建议，并下发问题整改督办单。

4. 强化整改，跟踪问效。学校要高度重视整改工作，针对责任督学反馈问题，建立整改台账，细化整改措施，严格按照整改要求和期限，实行销号管理，确保整改落实到位。

5. 客观公正，以督促改。责任督学要客观公正地反映被督学校在校园餐方面存在的问题，不隐瞒、不夸大，确保督导结果真实可靠。对发现的重大食品安全隐患，要及时上报教育行政部门，切实将问题隐患消灭在萌芽状态。

渭南市中小学责任督学进校开展“校园餐”专项督导重点观测指标表

序号	一级指标	二级指标及内容	工作优点	存在问题
一	责任落实情况	1. 学校明确食品安全管理机构，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。		
		2. 校长应切实履行学校食品安全第一责任人责任，将食品安全工作列入学校重要议事内容，对重大问题亲自抓、亲自管，每学期至少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、解决问题并部署相关工作。		
二	食品安全情况	3. 学校应严格执行陪餐制度，学校主要负责人每周至少陪餐 1 次，每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。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。		
		4. 学校应按要求配备食品安全员，500 人以上的学校食堂配备食品安全总监。中小学校食品安全总监由负责食品安全工作的副校长或同等职位的领导担任，制定食品安全事故处置方案并适时开展应急演练。		

二	食品安全情况	5.食堂从业人员管理。健康证是否公示、是否在有效期内，是否接受食品安全教育和培训。与餐饮具直接接触的操作人员应穿戴整洁的工作衣帽、宜佩戴口罩上岗操作。		
		6.复用餐饮具清洗消毒操作是否规范。清洗方法应包括但不限于去残、浸泡、洗涤、冲洗等步骤。消毒方法是否正确，鼓励学校食堂采用蒸汽消毒、煮沸消毒、红外线消毒、洗碗机消毒、消毒房消毒等物理消毒方法。采用蒸汽消毒的，温度一般控制在100℃，保持10分钟以上，餐饮具之间要留有一定的空隙，确保蒸汽可穿透。采用煮沸消毒的，餐饮具需完全浸没在水中，温度一般控制在100℃，保持10分钟以上，必要时，配备闹铃等计时工具以确保有效的消毒时长。		
		7.是否实现“互联网+明厨亮灶”，是否能正常运转。		
		8.食品留样是否规范。对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内。每个品种留样量不少于125克，由专用留样冰箱冷藏（0℃~8℃）保存48小时以上，并有留样记录。留样冰箱“双人双锁”，专人负责留样管理。		

二	食品安全情况	9. 有关部门是否定期检查指导校园食品安全工作。市场监管部门加强监督管理, 严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准营许可, 及时查处违法行为, 建立校园食品安全信用档案, 指导学校做好食品安全管理、宣传教育和突发事件应急处置, 常态化开展食材价格监督检查。卫生健康部门加强校园食品安全风险和营养健康监测评估, 对学生营养膳食和预防食源性疾病提出指导意见, 加强餐具、饮具集中消毒服务单位监督。指导学校开展传染病防控和营养健康学校建设相关工作。学校应严格控制保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品, 避免提供高盐、高油、高糖食品, 严禁“预制菜”、临期食品进校园, 不得制售采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。	
三	膳食经费情况	10. 食堂财务信息公开。 一是公开伙食收费收费标准。采取包餐制供餐的学校, 每学期要在学校食堂醒目位置公开伙食收费收费标准。采取选餐制供餐的学校, 要在餐厅售饭窗口醒目位置公开价格信息。 二是公开食材采购信息。中小学校应在食堂醒目位置公开公示大宗食材采购品种、数量、价格及金额, 及时公示大宗食材统一采购流程、中标单位等信息。 三是公开食堂财务管理制度和收支信息。中小学校食堂财务管理制应应悬挂在食堂以及食堂财务管理部门办公室醒目位置, 并公开公示上学期食堂收入、支出、结余情况。 四是公开招标信息。中小学校应在学校醒目位置公开公示通过招标方式遴选的校外配餐单位、食堂承包商、大宗食材供货企业以及委托的招标代理机构等信息。	

(此页无正文)

渭南市教育局文件

渭教发〔2025〕29号

渭南市教育局 关于印发《渭南市教育局领导调研督导 “校园餐” 工作办法（试行）》的通知

各县市区教体局，渭南高级中学、渭南初级中学：

现将《渭南市教育局领导调研督导“校园餐” 工作办法（试行）》印发你们，请及时传达并遵照执行。



(本页无正文)

渭南市教育局人秘科

渭南市教育局领导 调研督导“校园餐” 实施办法（试行）

第一条 为深入学习贯彻中央八项规定精神，全面加强中小学“校园餐”管理，根据有关规定，结合渭南实际制定本办法。

第二条 市教育局领导到包联县市区、渭南高级中学、渭南初级中学调研期间，督导中小学校园食品安全和膳食经费管理工作，适用本办法。

第三条 市教育局领导要深刻学习领会习近平总书记关于加强党的作风建设的重要论述，认真学习中小学校园食品安全和膳食经费管理有关规定，切实提高调研督导的政治自觉、政策水平和调研能力。

第四条 市教育局领导在县市区、学校调研督导期间，除与公务活动安排冲突和特殊情况外，原则上应到学校陪餐。市教育局主要领导每月至少陪餐1次，班子成员每月至少陪餐2次，重点为民办学校、寄宿制学校、边远乡村学校、校外供餐学校、食堂对外承包（委托）经营学校。

第五条 应做到“五必问”：

1. 必问学生伙食费缴纳情况、就餐感受和意见建议；
2. 必问安全总监、安全员接受专业培训情况；
3. 必问县级管理人员对该校监督检查情况；
4. 必问教师意见建议；

5. 必问校长工作情况和意见建议。

第六条 应做到“五必看”：

1. 必看学校食堂管理领导小组、学校食品安全突发事件应急处置领导小组、学校膳食监督家长委员会履职情况。领导小组是否每学期至少研究部署学校食品安全工作 1 次；是否制定应急处置预案，是否联合属地市场监管、疾控及医疗机构定期组织应急演练，对外承包是否建立发生食品安全事件后能保障正常供餐的应急管理预案，实行校外供餐的学校查看是否建立校外供餐单位退出或更换等情况下能够保障正常供餐的应急管理预案；膳食监督家长委员会是否每月至少入校检查 1 次。

2. 必看校长履行学校食品安全第一责任人责任情况。是否每学期至少在食堂召开现场办公会 1 次，是否每月开展食品安全调度会 1 次，是否每周至少陪餐 1 次，是否每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。

3. 必看责任督学履职情况。是否每月至少入校督导 1 次，是否认真填写《渭南市中小学责任督学进校开展“校园餐”专项督导重点观测指标表》并指出优、缺点。

4. 必看食品安全总监、安全员履职情况。学校是否按规定设置食品安全总监和安全员，对外承包食堂学校是否按规定执行“双食品安全总监、双食品安全员”制度；食品安全员是否每日根据风险管控清单进行检查形成《每日食品安全检查记录》，食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查、研判、整改并形成

《每周食品安全排查治理报告》。

5. 必看食堂卫生和复用餐具消毒情况。是否做到食堂环境整洁卫生、无积水等情形；是否按规定设置独立的消洗间、隔断场所或不按规定在室外设置消洗场所。

第七条 调研督导情况应填写《市教育局领导调研督导“校园餐”工作情况反馈表》（见附件），对发现的问题应当场提出整改要求。发现的重大问题或违纪违法线索，应专门向市教育局主要领导汇报。

第八条 市学生资助和学校后勤管理中心每周收集一次各领导调研反馈表，按职责分工呈送有关领导、通报相关科室，并做好跟踪督办。原则上每半年向党组汇报一次市教育局领导调研督导“校园餐”及发现问题整改情况。

第九条 机关各相关科室对调研督导期间发现的问题，按职责分工做好指导整改，并针对普遍性问题完善机制、强化措施。

第十条 本办法自 2025 年 5 月 1 日起施行，有效期至 2026 年 4 月 30 日。

市教育局领导调研督导“校园餐”工作情况 反 馈 表

学校名称		时间	2025 年 月 日 点
姓 名		职务	
陪餐意见			
调研督导内容		存在问题及整改建议	
五 必 问	学生伙食费缴纳情况 就餐感受和意见建议		
	安全总监、安全管理员 接受专业培训情况		
	县级管理人员 对该校监督检查情况		
	教师意见建议		
	校长工作情况 和意见建议		

	调研督导内容	存在问题及整改建议
五 必 看	必看学校食堂管理领导小组、学校食品安全突发事件应急处置领导小组、学校膳食监督家长委员会履职情况。 领导小组是否每学期至少研究部署学校食品安全工作 1 次；是否制定应急处置预案，是否联合属地市场监管、疾控及医疗机构定期组织应急演练，对外承包是否建立发生食品安全事件后能保障正常供餐的应急管理预案，实行校外供餐的学校查看是否建立校外供餐单位退出或更换等情况下能够保障正常供餐的应急管理预案；膳食监督家长委员会是否每月至少入校检查 1 次。	
	必看校长履行学校食品安全第一责任人责任情况。 是否每学期至少在食堂召开现场办公会 1 次，是否每月开展食品安全调度会 1 次，是否每周至少陪餐 1 次，是否每餐均有学校相关负责人与学生共同用餐。	
	必看责任督学履职情况。 是否每月至少入校督导 1 次，是否认真填写《渭南市中小学责任督学进校开展“校园餐”专项督导重点观测指标表》并指出优、缺点。	
	必看食品安全总监、安全员履职情况。 学校是否按规定设置食品安全总监和安全员，对外承包食堂学校是否按规定执行“双食品安全总监、双食品安全员”制度；食品安全员是否每日根据风险管控清单进行检查形成《每日食品安全检查记录》，食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查、研判、整改并形成《每周食品安全排查治理报告》。	
	必看食堂卫生和复用餐具消毒情况。 是否做到食堂环境整洁卫生、无积水等情形；是否按规定设置独立的消洗间、隔断场所或不按规定在室外设置消洗场所。	

