

渭南市教育局

渭南市教育局 关于做好2025年秋季开学“校园餐”工作的通知

各县市区教育体育局，渭南高级中学、渭南初级中学：

秋季学期开学在即，为了保障广大师生饮食安全与身体健康，持续强化校园食品安全、资金安全和规范管理，现就做好2025年秋季开学“校园餐”工作通知如下：

一、全面做好开学供餐准备。各县市区要督促学校、学校餐饮服务企业及校外供餐企业在开学前有序部署，全面排查风险隐患，全面做好开学“第一餐”各项准备工作。要组织对学校食堂（供餐企业）内外环境、操作区域、设施设备、餐厨用具及就餐场所等进行全面清洗、消毒和保洁。要提前对食品加工、贮存、冷冻冷藏、餐厨用具、清洗消毒等设施设备开展全方位检修、校验和维护保养，确保开学时设施设备能稳定运行，满足供餐需求。要全面清理、检查库房及加工场所内的食品、食品添加剂和食品相关产品，严禁不合格食材入加工环节。根据开学后用餐人数和食谱，科学合理储备新鲜食材，确保食材供应充足、质量安全。要加强用水安全管理，开学前各供餐学校务必进行一次饮用水水质检测，取得检测合格报告，尤其对使用自备水源和二次供水的食堂每学期要进行水质监测，确保食堂用水符合生活饮用水卫生标准。

二、推进食堂有序转为自营。秋季学期将有 27 个学校食堂由对外承包转为自营，部分义务段学校由企业配餐转为学校供餐，各县市区和学校要切实提高政治站位，按照“校园餐”专项整治攻坚战有关部署，推动食堂建设改造全面到位，严格按照学校食堂管理有关规定，指导学校健全食堂运营管理机构，建立和完善学校食堂管理制度，健全食品安全应急预案，明确学校食堂各岗位工作职责，严格落实从业人员日常管理。开学期间要重点加强指导，严格落实陪餐制度，确保学校食堂平稳转为自营。对拟定 2026 年春季转为自营的学校，要认真总结本次转自营工作经验，提前做好谋划和指导。

三、落实食品安全主体责任。要规范加工操作与日常管理，督促指导学校严格执行《餐饮服务通用卫生规范》，认真执行“日管控、周排查、月调度”机制，严格落实“十统一六到位”实施标准，持续开展风险隐患排查。规范食品贮存、加工、备餐和供餐操作，做到生熟分开、烧熟煮透，防止交叉污染。加强食材存储管理，食品原料应分类存放，隔墙离地，标识清晰，按照先进先出原则使用，定期检查库存食品，防止积压变质。严格落实餐饮具清洗消毒流程，规范使用洗涤剂、消毒剂。每餐次食品成品按规定留样。要强化食材采购验收，严格执行大宗食材公开招标、集中定点采购制度，督促指导辖区内学校认真落实《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》、《渭南市学校食堂常见食材食品负面清单》，严把食品原料采购关，严格执行大宗食材进货查验制度，确保货证相符、来源可溯、质量安全，严防不合格食材进入学校食堂。

四、切实加强从业人员管理。要加强从业人员管理，严格

执行校长（园长）负责制、食品安全总监聘任制、学校餐饮服务企业和校外供餐单位“双总监、多安全员”制度。营养改善计划实施学校，务必在开学前组织从业人员进行健康检测，取得健康证；非营养改善计划实施学校，务必确保从业人员健康证在有效期内。要组织开展业务培训，开学前在组织校长、分管领导、食品安全总监、食品安全员、财务人员等县级分类培训的基础上，督促指导辖区供餐学校对食堂从业人员开展业务培训，确保食堂从业人员了解“校园餐”政策要求、掌握操作规范，全面提升政策水平和业务能力。

五、提升膳食经费管理水平。要按照《中小学财务制度》《关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的通知》等文件要求，指导学校健全食堂财务管理制度，严禁挤占食堂资金，不得列支教职工奖金、津补贴等与供餐服务无关的支出。要严格规范伙食费管理，指导学校认真核算伙食费中食材占比，自主经营食堂不得低于70%、承包食堂不得低于60%，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。要严格落实公开公示制度，督促学校及时更新在学校显著位置张贴公布的制度、机构、宣传栏、公示栏等。



