**常州市明德实验中学食堂管理规章制度汇编**

**常州市明德实验中学**

**2018年8月**

**常州市明德实验中学**

**食堂管理规章制度汇编**

**目 录**

[常州市明德实验中学食堂运营管理制度 1](#_Toc515280200)

[常州市明德实验中学食品安全管理制度 7](#_Toc515280201)

[常州市明德实验中学食物中毒应急预案 8](#_Toc515280202)

[常州市明德实验中学膳食委员会章程 13](#_Toc515280203)

[常州市明德实验中学领导干部陪餐制度 21](#_Toc515280204)

[常州市明德实验中学食堂工作人员岗位责任制度 22](#_Toc515280205)

[常州市明德实验中学食堂工作人员卫生健康管理制度 27](#_Toc515280206)

[常州市明德实验中学食堂从业人员培训管理制度 29](#_Toc515280207)

[常州市明德实验中学食堂工作人员考核奖惩细则 30](#_Toc515280208)

[常州市明德实验中学食品采购验收制度 32](#_Toc515280209)

[常州市明德实验中学食品采购索证索票查验记录制度 33](#_Toc515280210)

[常州市明德实验中学食品留样制度 35](#_Toc515280211)

[常州市明德实验中学餐饮具清洗消毒保洁管理制度 36](#_Toc515280212)

[常州市明德实验中学食堂环境规范、卫生保洁管理制度 38](#_Toc515280213)

[常州市明德实验中学食堂食品储存管理制度 40](#_Toc515280214)

[常州市明德实验中学食堂食品粗加工、切配管理制度 41](#_Toc515280215)

[常州市明德实验中学食堂食品烹调加工管理制度 42](#_Toc515280216)

[常州市明德实验中学食堂食品配餐管理制度 43](#_Toc515280217)

[常州市明德实验中学食品添加剂管理制度 44](#_Toc515280218)

[常州市明德实验中学餐厨废弃物管理制度 45](#_Toc515280219)

[常州市明德实验中学食品经营过程与控制制度 46](#_Toc515280220)

[常州市明德实验中学食品安全自检自查与报告制度 49](#_Toc515280221)

[常州市明德实验中学食品安全追溯管理制度 51](#_Toc515280222)

# 常州市明德实验中学食堂运营管理制度

为切实加强我校师生用餐日常经营管理工作，提升我校师生用餐保障服务水平与质量，根据《江苏省教育厅 江苏省财政厅关于加强中小学食堂财务管理的意见》（苏教财〔2010〕108号）、《省教育厅关于进一步加强中小学食堂管理切实维护师生权益的通知》（苏教财〔2013〕10号）、《关于加强学校食堂管理工作的指导意见（试行）》《常州市教育局直属学校委托经营食堂财务管理办法（试行）》、《常州市教育局直属学校食堂会计核算办法（试行）》等文件精神，现制定我校师生用餐运营管理制度。

一、指导思想

学校为师生供餐是一项公益性事业。以服务师生、服务教学为宗旨，不以盈利为目的，坚持学生自愿、价格公开、安全卫生、经济营养、勤俭节约的基本原则。学校允许学生回家吃饭，并为带饭、送饭的学生主动提供服务。

二、运营模式

我校师生供餐本着“因地制宜、实事求是”的原则，目前采用委托经营模式。学校对食品安全、食材采购、存储、加工、品种质量、出售、成本核算、结算等环节进行监管。

三、管理机制

（一）明德实验中学师生供餐管理法人校长为第一责任人，分管校长具体负责。学校成立师生用餐管理工作领导小组，具体负责我校师生供餐运营模式、运营监管等重大事项的共同商讨、决策工作；成立膳食管理委员会，具体负责食堂日常经营服务的管理、监督、检查，确保师生能吃饱、吃得安全并尽可能吃好。

（二）学校领导落实陪餐制度，在校就餐的教职员工与学生同质、同菜、同价。学校定期不定期邀请部分学生家长来校督查师生供餐经营，并聘请部分学生家长参与学校师生供餐管理，主动征求意见，及时发现和解决师生供餐管理中存在问题和困难。

学校建立健全师生供餐管理的各项制度，尤其是要建立和完善食品安全管理制度、食品（物品）采购验收制度、财务管理制度、工作人员岗位职责制度、监督检查考核制度等。

四、运营管理

（一）安全卫生管理

1. 师生供餐经营方必须按照量化分级“A”级和“明厨亮灶”标准，严格执行食品安全管理要求，设置食品原料存储、食品加工、出售、就餐等场所，配备相应的设施设备，改善供应点食堂条件。
2. 学校师生供餐必须办理“食品经营许可证”及相关配送证件，并悬挂在用餐醒目的地方公示。
3. 严格执行食堂工作人员健康管理制度，所有食堂工作人员（管理人员和工作人员）必须持有有效期内的“健康证”上岗并定期参加有关培训，食堂财务人员必须具有岗位资格证书。
4. 严格执行《中华人民共和国食品安全法》及地方相关法规，制定配送食品安全管理制度，食堂食品安全管理制度，对原材料采购、验收、存储、加工、设备管理、销售、环境卫生等制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准。
5. 学校重视学生食品安全教育；完善食物中毒或其他食源性疾病、食品污染等突发事件报告制度；建立食品安全事故应急预案；畅通师生投诉渠道；落实食品安全留样制度。
6. 建立并严格执行采购索证索票、查验记录制度，不得采购和使用《食品安全法》禁止经营的食品。
7. 师生供餐按照风险管理原则，建立并完善视频采集系统，视频图像应实时记录，保存时间不少于30天。
8. 严格执行餐饮具清洁消毒保洁制度。所有餐具必须按照规定规范清洁、消毒和保洁。
9. 严格执行食品安全自检自查与报告制度。每天提供的师生菜品必须提前实行预尝预检安全防范管理办法，保障师生用餐安全。

（二）采购管理

1. 师生供餐经营方严格执行常教计【2013】7号文件规定，在常州市100家平价超市和农副产品市场范围内采购原材料，以保证其质量并按照国家有关规定进行索证。

2.我校师生供餐在服务期内，如师生供餐经营方未发生食品安全等各类事故的，且经师生满意度测评达到学校考核标准的，风险抵押金于协议中止时全额返还（不计利息）。

3.目前学校师生供餐服务期为半年，合同半年一签，以学期为准。明年的经营方式学校将根据有关文件要求及学校实际情况处理。

（三）设施设备管理

1.为学校师生供餐单位食堂设施设备需按《常州市市级行政事业单位国有资产管理暂行办法》（常政规〔2013〕10号）、《关于明确常州市市级行政事业单位固定资产使用年限规定的通知》（常财资〔2010〕24号）、《常州市中小学校财产管理实施细则（修订稿）》（常教计〔2007〕45号）规定配置、使用、管理和处置。

2.学校为服务供应商提供必要的、符合卫生要求的用餐场所，相应的设施设备。经营中止时，服务供应商将学校提供的场所及设备完好交还学校（更新的设备不作补偿）。

（四）财务管理

1.我校学生伙食费标准根据物价部门文件及局有关精神，按照10元/餐执行，学生伙食费实行按月进行、按实结算；教工实行刷卡，消费自理，按实结算。

2.学校单独设立师生供餐核算账，按月对师生供餐的收支进行结算，保持收支基本平衡，确保学年度结余或亏损控制在年度营业额的3%以内，以学年为周期结清。结余款主要用于改善学生伙食，严禁用于学校招待费用和各种类型的教师福利支出。

3.学校师生供餐所有收入都必须交入银行专用账户，不得坐支，严禁设立账外账。师生供餐食堂收入主要包括：伙食收入（学生伙食费收入、教职工伙食费收入、代办伙食收入等）、上级补助收入、学校补贴收入、其他收入。

4.学校师生供餐食堂成本支出应以食堂日常经营服务活动所必需的各项直接支出为核算依据。师生供餐食堂成本支出项目包括原材料成本、人工成本、设备成本（主要是设备维修维护和低值易耗品）等，严禁将应由学校行政开支的费用在食堂列支。

5.学校师生供餐食堂水、电、气费用原则上由学校公用经费列支。

（五）信息公示

1.在学校师生供餐点醒目区域公示“量化登记标识”，并妥善维护。

2.学校师生供餐食堂必须严格执行食堂财务公示制度，自觉接受师生监督。要做到饭菜明码标价，定期公示“食堂原材料采购日报表” 和“食堂财务报表”，每周公示“一周菜谱及价格”。

五、文化建设

我校高度重视师生用餐文化的育人功能，扎实开展师生用餐地方的文化建设和文明礼仪教育,科学配置师生用餐设施设备，充分拓展师生用餐地方空间的利用，因地制宜通过丰富多彩的文化标语、艺术作品等形式，把师生用餐地方建设成为饮食文化、文明礼仪、师生交流、体育休闲、大型集会的场所。

六、检查与考核

学校加强对师生供餐服务管理的日常考核，主动接受所在地的食品管理监督部门检查。

1.师生用餐经营方必须按照《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》（苏食药监食餐〔2016〕261号）的要求开展食品安全自查，常规自查每天一次，全项自查每月一次，主要检查各项制度的贯彻落实情况，重点对工作人员、环境卫生、食品原材料采购贮存、加工制作过程、设施设备、餐用具清洗消毒等进行自查，并完善台账资料，留存备查。

2.学校要参照《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》（苏食药监食餐〔2016〕261号）等规定，每月对委托经营方进行考核，并制定奖惩细则。

3.凡发生食品安全等各类事故的，服务供应商承担一切责任，学校扣除一定的履约保证金，并终止合同。

4.在服务过程中发生投诉、社会重大舆情等，造成一定影响的经核实或在经营期间受到食品药品监管、卫生、消防等执法部门行政处罚的，视情节轻重给予处罚，并在下次食堂经营招标中予以扣分处理，情节严重，终止合同。

5.学校加强对委托经营单位的监管，建立食堂专用帐，并按规定进行会计核算。

6.我校食堂配送师生满意度测评由学校膳食管理委员会组织开展，每学期不少于一次，测评人数不少于就餐师生总人数的50%。测评满意度低于80%的，取消服务供应商资格，学校将重新采购，且服务供应商不得参与下一轮学校食堂“各类服务”的投标。

# 常州市明德实验中学食品安全管理制度

1. 学校法定代表人（负责人）是食品安全第一责任人，对学校食品安全负全面责任；食品卫生管理员负责食品安全日常管理工作。
2. 严格组织学校食品安全领导小组和膳食管理委员会。严格制定食品安全管理的各项管理细则，并严格监督执行。
3. 严格做好食品工作人员健康管理和卫生知识培训工作。
4. 严格建立食品安全管理员制度，由学校和委托经营单位各委派一名管理员具体负责食堂安全管理。加强经营各个环节的食品安全检查和人员安全检查。
5. 建立健全食品采购索证和台帐制度。
6. 明确内部卫生管理责职，组织开展食品安全自查自纠。
7. 注重环境卫生管理，保持加工经营场所内外环境清洁。
8. 做好食品卫生粗加工、烹饪、贮存和供应等食品加工过程的卫生管理，严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。
9. 落实餐饮具、工用具和容器等清洗消毒工作，防止交叉污染。
10. 学校食堂配送经营过程中不得使用任何食品添加剂。包括烹饪时使用的所有辅料、作料也不得含有任何食品添加剂。
11. 按规定做好食品留样工作。

# 常州市明德实验中学食物中毒应急预案

为有效预防学校食品卫生安全突发事故的发生，及时控制和消除校园食品卫生安全突发事故的危害，保障广大师生身体健康和生命安全，维护学校正常的教育教学秩序和校园的稳定，促进学校的健康发展，特制订食品卫生安全事故应急预案。

一、领导机构与职责

1. 学校成立食品卫生安全工作管理领导小组：

组 长：陈小平

副组长：戴界蕾

组 员：各年级组长、班主任

职 责：

在获悉学校发生食品中毒事故后，立即赶赴现场，详细了解情况。统一指挥食品卫生安全事故处理，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。积极协助有关部门对学生进行救治、对造成中毒的原因进行调查，及时追踪了解中毒师生的情况及中毒原因，并立即逐级报告上级主管部门，协调有关部门妥善处理事故。

定期组织学校食品卫生安全工作总结、研讨，形成评估和反馈意见，及时查漏补缺。

统一组织事故善后处理工作，落实整改措施，尽快恢复学校正常教育、教学秩序。

（2）领导小组下设办公室

主 任：许志刚

组 员：戴峥、厨师长

职 责：

全面负责日常食品安全卫生督查工作及领导小组交办的其它事宜，办公室设在总务处。

下发及传达上级有关各项文件、通知，指导各相关职能部门或人员实施应急处理预案。根据工作计划和领导小组的指示，在学校有计划有组织地开展食品卫生安全的宣传预防工作，并组织人员对开展工作的情况进行定期和不定期的检查，及时向领导小组反馈检查情况，提出阶段性工作建议。

医疗救护组

主 任：许志刚

组 员：窦钰

职 责：面对食品安全事故及时进行现场应急处理，联系就近医疗机构发出医疗救援信号，实施事态控制及医疗解决方案。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

家校联络组

组 长：赵霞

组 员：各班班主任

职 责：在突发食品安全事故中及时联系家长，告知家长学生情况，安抚家长情绪，保障家长安全。

舆情应急组

组长：马义永

组员：王汉卿、徐颖彬

职 责：及时了解突发事件情况，及时形成上报教育局、卫生局等上级的书面情况报告，及时合理对外公布信息，及时了解并控制网络、微信、QQ等网络舆情。

二、日常工作开展

1. 完善制度。在上级各职能部门下发有关制度和工作意见的基础上，要求对本校食品卫生安全制度进行全面修订完善，并及时上报学校。

2. 强化督查。在领导小组的具体指导下，由服务保障部牵头，学校工会、策划部、研发部、学工部以各项食品卫生制度落实为重点，结合学校其它安全工作，进行定期和不定期的督查，督查结果由工会以通报形式反馈到学校食品卫生安全工作管理领导小组。

3. 落实职责。校长为学校食品安全第一责任人，食堂管理人员为直接责任人。工作人员应分别在自己的岗位职责内负责。校长考核实行学校食品安全事故责任追究制。

4. 加强教育。加强对广大师生特别是食堂工作人员的食品卫生知识的宣传教育，通过举办专题培训班、知识讲座等形式，（工作人员必须取得培训合格证和体检合格证方可上岗）丰富卫生知识，增强卫生意识，提高自觉性和责任感。

三、事故应急处理

1.报告制度

食品卫生安全事故发生后必须及时报告。具体为：师生发现少量（5人以下）轻度症状（如呕吐、腹泻）及时向学校服务保障部主任、策划部主任报告，再由服务保障部主任、策划部主任逐级报告；发现较严重食品卫生事故（指出现严重食物中毒症状者或出现5人以上相同症状的群体发病情况），应立即向食品卫生安全工作管理领导小组组长报告，由领导小组向上级教育部门及当地政府报告，同时立即启动学校食品卫生安全应急预案。并在事故处理中根据实际情况建立定时报告制度（报告时间不得超过事发后1小时，不得迟报、谎报、瞒报、漏报）。

2.救援措施

一旦发生较严重的学校食品卫生或用餐火灾等安全事故，由校长负责救援指挥（校长因公不在学校，由副校长逐级负责指挥）。校长应当机立断，并立即启动学校应急预案，按照预备方案，各就各位，组织救援行动。初步摸清症状，群体发病的还应彻查事故原因，排查发病人员，并建立动态性名册，防止遗漏。同时开展食品食物中毒事故调查及善后相关处理工作。

3.医疗救援

学校发生较严重食品卫生安全事故，应立即向就近医疗机构和卫生防疫部门发出医疗求援，并拨打“120”医疗抢救电话。要及时进行现场紧急处理后果断地将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

4.联系家长

学校发生较严重食品卫生安全事故，由学工部及时与发病学生家长取得联系，如实说明发病情况，不盲目猜测。做好学生家长思想安抚，防止过激行为发生。设立家校联络处，及时解答家长提出的问题，力所能及地为家长做好服务工作。

5.病源保护

学校发生较严重食品卫生安全事故后，食品安全领导“办公室”成员应立即封存食堂菜肴样品、可疑食品，保护好现场和有关资料以便及时查找致病原因。

6.人员调度

事故应急处理人员由领导小组组长统一调度，策划部具体安排，必要时可向卫生防疫部门抽调人员支援事故处理。明确分工落实职责，听从指挥，确保到位。

7.信息公开

保障广大师生和家长在事故发生和处理过程中的知情权，及时、准确做好信息公开，并如实向上级部门汇报，不瞒报、谎报对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。

四、事故责任追究

1．对导致事故起因的相关责任人根据各级各类食品安全管理制度和办法进行严肃追责。

2．对事故瞒报、谎报和不及时上报的行为进行严肃追责。

3．对事故处理中的玩忽职守、推委扯皮等影响应急救援工作顺利实施的行为进行严肃追责。

# 常州市明德实验中学膳食委员会章程

总 　纲

第一条 　本章程共分五部分：总纲、组织机构和成员、职能、奖惩制度、附则，共二十八条。

第二条　 常州市明德实验中学膳食委员会，是经学校批准成立的由学校校领导领导下的监管食堂日常管理工作的群众性组织。

第三条　宗旨是为广大师生服务，协助分管校长和服务保障部管理好食堂的卫生及服务质量，参与配送加工及用餐工作的过程监督等，同时维护广大师生在就餐中的权益。发挥好学校配送加工及用餐与师生之间的“桥梁”和“纽带”作用。

第一章　　 组织机构和成员

第四条　常州市明德实验中学膳食委员会由学校办公会议商议决议产生，每届任期一年。

第五条 常州市明德实验中学膳食委员会由学校分管食堂副校长领导，设组长一名，成员由教职工、家长、学生代表若干名组成。

第六条 常州市明德实验中学膳食委员会下设办公室，由服务保障部负责。负责常州市明德实验中学膳食委员会各项活动组织、记录和通报等工作。

第七条　常州市明德实验中学膳食委员会下设家长联络员、学生联络员各一名，负责各项工作传达和联络工作。

第八条　凡膳食委员会委员必须承认，遵守，维护本章程。

第九条 必须乐于奉献，以身作则。

第十条 不享有特权，有义务带头遵守《常州市明德实验中学食堂就餐管理制度》和学校的相关规定，并及时收集和反馈师生的意见；积极参加食堂原料采购、原料验收、食品加工、食品储藏和食品的卫生安全等的过程监督，认真做好食堂财务监督工作。

第十一条 膳食委员会主任工作职责：

1. 拟定工作计划，主持膳食委员会的日常事务工作，并及时处理好工作中出现的问题；
2. 负责收集各委员的集中意见和教职工的意见，及时向食堂提出整改意见；
3. 定期组织召开膳食委员会组织会议，督导膳食委员会办公室主任作食堂监督工作总结，定期向校行政作工作汇报。

第十二条 膳食委员会委员工作职责：

1. 卫生安全监督

监督食品加工、食品储藏和食品供应的过程；监督食品加工、储藏和供应是否符合《中华人民共和国食品卫生法》的相关规定；对违反食品卫生安全规定的行为提出整改意见。

1. 食堂加工及用餐财务监督

认真做好食堂加工及用餐财务的过程监督工作，协助服务保障部做好成品的成本核算帐工作，协助对口主管部门做好财务审计工作。

1. 物品采购监督

参加食堂原料采购、原料验收等的过程监督；对物品采购过程中违反质量、价格等市场规律的非正常的行为及时向校行政汇报并向校行政反馈整改结果。

1. 服务质量监督

通过多种途径不同形式及时听取和反馈师生的就餐意见和需求，协调师生与食堂工作人员的关系。

第二章　　 职　 能

第十三条 就日常就餐服务的相关事宜向食堂和相关部门提出意见和建议。

第十四条 听取师生就餐意见，及时反馈师生对就餐服务的改进意见和需求。

第十五条 协调师生与食堂工作人员的关系，真正起到“桥梁”和“纽带”作用。

第十六条 参加食堂原料采购、原料验收、食品加工、食品储藏和食品的卫生安全等的过程监督，认真做好食堂财务监督工作，并配合好学校食堂加工及用餐搞好相关宣传工作。

第十七条 维护就餐秩序，有权对违反《常州市明德实验中学食堂管理制度》或无理取闹、扰乱就餐秩序的师生提出批评，情节严重者按相关条款向校长室主管领导反映。

第十八条 对违反食堂卫生管理制度的食堂工作人员，有权按相关制度向经营方提出处理意见。

第十九条 通过定期开展满意度测评调查，举办师生和食堂工作人员的座谈、交流会等，多种形式搜集师生中对就餐服务的意见和建议，并及时反馈给校长室。

第二十条　通过开展系列有益活动，丰富师生及食堂职工的文化生活，促进校园文化建设。

第二十一条　提倡勤俭节约、科学就餐，尊重食堂职工的劳动。

第三章 　奖惩制度

第二十二条 　对违反校规校纪、不称职的膳食委员会成员，给予批评教育，直至撤换。

第二十三条 　膳食委员会成员必须严格遵守本章程，凡有违反本章程及损害膳食委员会形象和声誉者，膳食委员会有权对其作出撤换决定。

第二十四条 　持有抵触情绪或拉帮结派，讽刺打击他人，对工作不负责任者，视情节轻重给予批评教育甚至开除。

第二十五条　膳食委员会成员不得滥用职权，不得以权谋私。

第二十六条 膳食委员会成员在工作期间工作突出、成绩优异者，由学校工会评选“优秀膳食管理员”，报学校校长室同意后给予适当的奖励，对特别突出者推荐给学校行政给予表彰。

第四章　　 附 　则

第二十七条 本章程经教代会通过后自2017年9月1日起开始实施生效。

第二十八条 　本章程的最终解释权属常州市明德实验中学膳食委员会。

监督电话：0519—89886017

常州市明德实验中学膳食委员会

二○一七年八月三十日

##

**常州市明德实验中学食堂财务管理办法**

第一条 为进一步加强直属学校委托经营食堂（以下简称“食堂”）管理，根据《事业单位国有资产管理暂行办法》、《江苏省中小学管理规范》的有关规定，结合我校实际，特制定本办法。

第二条 我校师生供餐本着“因地制宜、实事求是”的原则，目前采用配送模式。

第三条 采取公开招标的方式，收取食堂的风险抵押金（3万元）。每期承包期限以学年为单位，一般不超过2年。

第四条 学校加强委托经营的合同管理，与中标单位签订委托经营合同，正式确定委托经营关系，明确双方的权利和责任。委托经营合同上报教育局计财处、审计室备案。

第五条 学校在职责范围内强化对受托经营单位的监督和管理。建立由分管校长、学校服务保障部主任、财务管理员、工会委员、教职工代表、家长代表、学生代表组成的膳食委员会参与食堂管理，加强饭菜的质量、数量、价格等监督检查，对食堂膳食和服务质量进行综合考评。凡经营者管理不善，导致发生重大食品、卫生安全事故、师生满意度低等情况，学校有权解除委托经营合同，收回经营权，并取消以后参与委托经营的资格。

第六条 学校食堂单独开立银行账户。学生餐费由学生家长通过银行办理缴费上缴至食堂专用账户，财务不收取现金。

第七条 每月底由各班主任统计每个学生在校就餐的天数（若有不在学校就餐的情况，附上统一格式的情况说明，如病假、事假、转学、辍学、休学等），学校财务根据各班统计汇总后按实、按月与委托经营单位核对后结算，委托经营单位开具正规发票，经分管校领导、服务保障部主任签字后转账付款。学生所付餐费在学期末按实际就餐天数多退少补。

第八条 在学校就餐的教职工与学生同菜、同质、同价, 不得擅自提高标准。

第九条 规范票据及资金管理。学校每月向学生收取伙食费并开具“江苏省行政事业单位资金往来结算票据（食堂专用）”票据，一人一票给学生。食堂伙食费及时足额缴入学校食堂账户，不得违规出借，不得坐支。食堂支票由财务人员保管，学校食堂管理领导小组、学校膳食委员会成员每学期末对食堂账目进行检查、审计，预防学校食堂账目错乱，预防承包单位盈利过高预防发生侵吞、挪用食堂资金确保资金安全。

第十条 用餐不得列支非食堂的支出费用，更不得用以发放教职工奖金、补贴、实物等各项福利。确需在学校食堂安排来客接待，其发生的费用，应单独核算，由学校行政支付，不得占用学生的伙食费。

第十一条 承包商必须建立并严格执行采购索证索票、查验记录制度，不得采购和使用《食品安全法》禁止经营的食品，每日报送食堂物资采购清单至学校财务，清单后必须附发票、收据或承包商公司统一配送送货单等原始凭证备查，月底学校财务与承包商对账后凭供应商开具正规发票结算，保持收支基本平衡，确保学年度结余或亏损控制在年度营业额的3%以内。

第十二条 学校严格按照教育局《常州市教育局直属学校食堂会计核算办法（试行）》文件要求，建立食堂配送经营成本核算帐，根据相关账目操作规范要求核算食堂经营成本，合理控制食堂经营收益，保障师生用餐利益。

第十三条 严格执行食堂财务公示制度，自觉接受师生监督，每周公示“一周菜谱及价格”，定期公示“食堂财务报表”。

# 常州市明德实验中学领导干部陪餐制度

为进一步加强学校食堂食品安全工作，体现以人为本的办学宗旨，切实加强学校食品卫生安全，确保学生的就餐安全，现结合我校实际，特制定学校领导干部陪餐制度。

1.陪餐人员由校级领导、中层、工会负责人、教师代表担任，午餐按时轮流在学校各个班级陪餐，用餐费用按照学生餐费标准自行支付。

2.陪餐领导干部要及时主动了解学生情况并及时反馈学生意见，收集对用餐配送工作、生活的意见和建议，并及时反馈给委托经营方以便及时改进。

3.每次陪餐人员必须提前进入教室，首先检查食品卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取一看，二闻，三尝的工作流程，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题才能向学生出售，并在陪餐记录表中作好记录。如有任何意见或建议，也要在陪餐记录表中记录下来。

4.学校委托经营方管理人员必须每天餐后查看陪餐记录表，对照表中的意见或建议，督促、检查食堂完成整改的情况。

5.陪餐人员要检查委托经营方所有餐具是否消毒、是否严格执行饭菜留样管理规定。

6.陪餐人员要高度负责，以确保学生的就餐安全。

# 常州市明德实验中学食堂工作人员岗位责任制度

为加强食堂用餐经营方经营的规范化管理，完善各项工作制度，促进食堂用餐经营稳定和安全，根据国家有关法律、法规的规定，特制订本管理制度。

1. 食堂全体员工必须遵守本章程，遵守各项规章制度和决定。
2. 提高全体食堂工作人员的技术、管理、经营水平，不断完善经营、管理体系，实行多种形式的责任制。
3. 提倡全体食堂工作人员刻苦学习科学技术和文化知识，造就一支思想新、作风硬、业务强、技术精的食堂工作人员队伍。
4. 鼓励全体食堂工作人员积极参与食堂运营的决策和管理，鼓励全体食堂工作人员发挥才智，提出合理化建议。
5. 实行“岗薪制”的分配制度，为食堂工作人员提供收入和福利保证，并随着经济效益的提高逐步提高食堂工作人员各方面待遇；为食堂工作人员提供平等的竞争环境和晋升机会；推行岗位责任制，实行考勤、考核制度，评先树优，对做出贡献者予以表彰、奖励。
6. 提倡求真务实的工作作风，提高工作效率；提倡厉行节约，反对铺张浪费；倡导员工团结互助，同舟共济，发扬集体合作和集体创造精神，增强团体的凝聚力和向心力。
7. 食堂工作人员必须维护食堂经营纪律，对任何违反食堂管理规章制度的行为，都要予以追究。

**经理岗位责任**

经理在总经理领导下，负责食堂的行政管理和业务技术工作,组织食堂职工按照岗位责任制要求,全面完成食堂各项工作任务。其主要职责和工作要求规定如下：

1．合理安排和适当调配各食堂炊事人员和技术业务骨干,确保食堂日常伙食供应和膳食服务。

2．对全体职工经常进行优质服务和社会主义劳动态度教育,使全体职工做到热爱本职,积极工作,忠于职守,牢固树立全心全意为教学、科研和全校师生员工生活服务的思想。

3．经常督促检查班长任对本职工作完成和岗位责任执行情况,适时进行工作总结和组织评比。

4、对全体职工经常进行遵纪守法的教育,重视思想政治工作,带领全体职工认真贯彻执行党的各项方针政策。

5．积极组织实施完善食堂管理办法。建立和健全各项考核制度,不断提高食堂工作和科学管理水平。

6．对全体职工经常进行安全生产教育,检查督促建立和健全安全生产管理制度,设置安全生产防范措施,制订安全生产操作规程,杜绝重大人身事故和设备事故。

7．采取各种措施,贯彻执行“食品卫生法”切实抓好饮食卫生工作,防止食物中毒事件的发生。

8．组织和鼓励全体炊管人员,积极参加技术业务文化学习,积极组织和安排业务培训,技术考核,不断提高炊管人员的技术业务素质。

9．教育和鼓励食堂工作人员严格财务、保管制度、加强采购、加工、销售计划和经济管理,精打细算,减少浪费,做好节能节粮工作。

10．积极倡导民主管理伙食,经常听取就餐者对食堂工作的意见和要求,及时沟通就餐人员同炊管人员之间的联系,取得就餐者对食堂工作的支持与理解。

**食堂厨师长岗位责任**

1．协助食堂经理抓好职工的学习和考勤,开好民主生活会,了解职工的思想和工作情况,及时进行表扬和批评。经常征求就餐人员意见,不断改进服务。

2．负责主、副食安排、调剂，加强伙食成本核算的管理、督促、检查各班组执行成本核算程序,达到规范化、标准化要求。

3．负责组织、检查各班组进行主、副食的加工、烹调，对质量和色、香、味、形提出标准要求,对不符合要求的应及时指出,立即纠正。

4．协助经理组织好食堂劳动技术力量的使用和调配,不断提高食堂烹调技术水平；组织指挥开饭前后的准备和收尾工作。制定主、副食的食谱,做到日由安排,周由食谱；负责内部就餐人员打菜和职工亲友客饭,并向保管员报帐、记帐。

5．认真贯彻各项有关规定。执行规章制度要以身作则,工作上吃苦在前,享受在后,带领职工完成食堂各项工作任务,搞好优质服务。

6．认真组织落实卫生“五四”制,督促检查班组落实卫生岗位责任制,搞好食堂饮食卫生和环境卫生,防止食物中毒事故发生。

7．负责食堂炊事机械电器设备技安管理。要求职工必须遵守操作规程,做到安全生产防止事故。

**工作人员岗位责任**

1．在食堂经理、厨师长和班组长的领导下,积极工作,对本职工作认真负责,加工烹调食品菜肴精心操作,保证口味和质量。

2．遵守纪律,服从班组长的领导,听从工作分配;遵守操作规程,努力学习烹调技术,做到色香味形符合要求；处处为就餐人员着想,做好服务育人的工作；按规定时间要求出售饭菜,坚决完成一切任务。

3．作风正派,团结同志,正确对待集体和个人的关系,树立爱集体,爱国家,爱社会主义的好思想,人人做有理想,有道德、有文化、守纪律的好职工。

4．讲究个人卫生,积极落实卫生岗位责任制,保证饮食卫生,防止食物中毒。

5．积极参加政治学习,技术学习和各种会议,自觉遵守食堂各项规章制度,竭正服务态度,做到服务热情,态度和蔼,文明礼貌,优质服务。

**班组长岗位责任**

1．在经理、厨师长领导下进行工作。处理好本班组日常工作，保证供应。

2．带领全班组人员积极完成工作计划和供应任务。按照操作程序规范加工各类菜肴、点心，并进行检查、保证质量。

3．督促全班组人员落实卫生岗位责任制，落实卫生“五四”制、讲究卫生、讲究营养，严防食物中毒。保持本班组区域整洁干净。

4．合理安排本班组各项工作和技术力量时使用、调配。

5．完成本班组任务，做到分工不分家。互相协作，共同完成食堂工作任务。

**食堂保管员岗位责任**

1．负责主、副食品的验收保管工作,保证库存物资不变质,不损坏；对容易变质或损坏的食品,要及时向厨师长和经理提出处理意见。

2．认真验收食品的质量和数量,严格出入库制度,进出食品要登记入帐,经常清点,做到帐物相符。

3．对各班组所需原料要及时发给,及时登记、记帐。每周核查一次,要帐物相符。

4．认真统计就餐情况。

5．负责仓库卫生工作,经常整理清扫,保持仓库清洁,通风良好,做到三无一整齐（无苍蝇、无老鼠、无蟑螂、仓库物资堆放整齐）。

6．负责食堂厨具、用具的清点和保管工作,杜绝浪费和一切漏洞。

# 常州市明德实验中学食堂工作人员卫生健康管理制度

1. 食堂工作人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。
2. 食堂工作人员半年一聘。学年初，食堂承运单位与食堂工作人员签定聘任合同。
3. 食堂工作人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂工作人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。
4. 食堂工作人员一旦患上传染性疾病(痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等)不得从事食堂食品加工和销售工作。
5. 工作人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。
6. 接触直接入口食品的操作人员在系列情况时要洗手：
7. 开始工作前。
8. 处理食品前。
9. 上厕所后。
10. 处理生食物后。
11. 处理弄污的设备或餐食用具后。
12. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后。
13. 处理动物或废物后。
14. 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。
15. 从事任何可能会污染双手活动（如处理货物、执行清洁任务）后。
16. 手消毒的步骤
17. 在水龙头下先用水（最好是温水）把双手弄湿。
18. 双手涂上洗涤剂。
19. 双手互相搓擦30秒（必要时，以干净卫生的指甲刷清洁指甲）。
20. 用自来水彻底冲洗双手，工作服为短袖的应洗到肘部。
21. 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机弄干双手。
22. 关闭水龙头（脚踏开水龙头，手动式水龙头应用肘部或纸巾包裹关闭）。
23. 清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡30秒或涂擦消毒剂后充分揉搓30秒。
24. 工作人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗，不得在食品加工和销售场所内吸烟，不吃零食、不挖耳、不揩鼻涕，不用手直接抓取入口的食品，厨师不用加工用具直接尝味。
25. 每天早上上岗前由学校行政领导和食堂负责同志对工作人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，出现咳嗽、腹泻、烫伤、湿疹、化脓、疥疮、感冒、发热、手部皮肤破损等病症，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。
26. 食堂工作人员在食品运输、清洗、烹饪、发放等接触食品过程中，必须佩带工作服、帽子、口罩、一次性（或可接触食品的环保手套）手套等防护用品，头发应梳理整齐并置于帽内，避免头发、唾沫等杂物混入食品。

# 常州市明德实验中学食堂从业人员培训管理制度

学校食堂经营方从业人员必须了解食品卫生知识，学校必须监督食堂用经营单位对食堂从业人员进行卫生知识培训，确保学校食堂的食品卫生。为此，特制定学校食堂从业人员卫生知识培训制度。

一、食堂从业人员应坚持学习《中华人民共和国食品卫生法》和相关卫生知识，增强卫生意识和安全法律意识。

二、学校每学期督导食堂委托经营单位制定员工学习和培训计划，包括经常性教育和有计划组织培训，单位法人、食堂承包人每学年学习时间不少于20学时，食堂专职管理员不少于50学时，员工不少于15学时。

三、食堂从业人员必须积极认真参加培训，认真作好学习记录。

四、每次培训之后，组织食堂从业人员进行一次培训卫生知识考核，凡不及格者，进行补考。如补考不及格，不予聘用。

五、学校应收集好培训资料，作好培训记录，将考试试卷收集好，整理存档备案。

# 常州市明德实验中学食堂工作人员考核奖惩细则

为加强学校食堂经营的规范化管理，保障学校食堂稳定经营，保障全体师生的合法权益和安全，对下列行为进行惩处：

一．违反下列行为者一律给予辞退并处罚人民币一千元。（其它经济损失由当事人承担）

1. 采购、验收、使用、出售腐烂变质的食品。
2. 工作时间员工之间，员工与师生之间发生肢体冲突。
3. 无合格有效的个人卫生健康证。
4. 发生不良食物反应。
5. 损害师生利益。
6. 不接受卫生防疫部门委托经营单位的监督指导。

二．违反下列行为者处罚人民币五百元。（其它经济损失由当事人承担）

1. 每餐品种未留样48小时。
2. 餐具未按规定消毒清洗。
3. 生熟食品未分库存放或分开存放。
4. 成品与半成品未隔离，生与熟未隔离。
5. 未经同意私自留宿外来人员。

三．违反下列行为者处罚人民币一百元。

1. 在工作场所赌博。
2. 不参加各项活动。
3. 未按规定使用压力容器。

四．违反下列行为者处罚人民币五十元。

1. 工作时间未戴工号牌。
2. 工作时间未穿戴劳户用品。
3. 便后未洗手。
4. 留指甲，戴首饰，穿拖鞋上班。
5. 工作区域内吐痰。
6. 工作区域内吸烟，乱抛烟蒂。
7. 混用生熟切配工具。
8. 出售食品中有杂物。
9. 下班前未做好卫生及收尾工作。

10． 冰库内有异味。

11． 未履行请假手续、迟到早退。

# 常州市明德实验中学食品采购验收制度

为加强食品质量安全监督管理，确保食堂按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，保护广大师生的食品安 全，结合实际，特制定本制度。

1. 凡进入学校食堂的食品都应当实行进货检查验收，审验供货方 的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。

2.对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

1. 中文标明的商品名称、生产厂名和厂址；

（2）产品质量检验合格证明，认证认可标志；

 （3）限期使用商品的生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）和失效日期；

 3.对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

 4.法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得进货。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能购买。

 5.经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

 6.在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

# 常州市明德实验中学食品采购索证索票查验记录制度

一、指定经培训合格的专(兼) 职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票，进货查验和采购记录。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章(或签字) 的购物凭证，购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容. 长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验，索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件： 留存盖有供货方公章( 或签字) 的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位( 商场、超市、批发零售市场等) 批量成长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章(或签字) 的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位( 商场，超市、批发零售市场等) 少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章 (或签字) 的每笔购物凭证或每笔送货单。

六，从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盗公章(或签字) 的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章(或签字) 的许可证、营业执照或复印件，购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位(商场，超市. 批发零售市场等)和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字) 的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章(或签字) 的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九，批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章(或签字) 的营业执照复印件. 盖章的批次出厂检验报告(或复印件)。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装，包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录. 采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量，生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照，产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪共保存期限不得少于2 年。

1. 如发现食品、作料有问题，必须严格执行食品召回制度，对所有有问题的食品、作料进行召回，并追究相关人员的管理责任。

# 常州市明德实验中学食品留样制度

**一、目的：**

 为了加强食品卫生安全管理工作，确保全校师生员工饮食卫生安全，做到职责分明，责任明确，特建立委托经营方食品留样制度。

**二、内容：**

1. 食堂设专门人员负责留样，专用冰箱存放，具体做好食品留样工作。
2. 烹饪加工人员（厨师）每做好一种菜肴，都要试尝，特别是上一餐供应剩余的食品，更要细心试尝。
3. 厨师及留样人员试尝时，不得使用加工工具直接试尝，必须另备碗筷，将菜肴装在碗里再试尝。
4. 当日供应的各种菜肴每种取样不低于200g留样，用专门留样的容器装好加盖密封后放在冰箱0度—10度间冷藏，冷藏保存留样48小时，并做好记录。留样冰箱必须保持清洁，杜绝与避免污染留样。
5. 留样容器上必须由标签，标签上标注品名、留样量、留样时间、留样人员、审核人员，留样记录应真实完整。
6. 留样的密封餐盒等用具使用后要清洁、消毒，以备下次使用。
7. 按照食堂工作人员卫生要求做好个人卫生。

# 常州市明德实验中学餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1. 依照《食品安全法》第二十七条的规定，学校食堂用餐配送餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。
2. 学校委托经营方不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。
3. 采购使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；直接入口使用的餐饮用具、清洗餐饮具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准并按要求留存票证。
4. 设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间) 及设备，餐饮具清洗消毒水池应专用，不得与清洗食品原料、拖布等混用。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。
5. 《餐饮具清洗消毒保洁方法》应张贴上墙，工作人员必须掌握正确的清洗消毒方法。严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。餐饮具应首选热力方法进行消毒，使用化学药物消毒的应至少用“一冲刷、二消毒、三冲洗”的程序进行，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。清洗消毒时应注意防止污染食品。
6. 餐饮具消毒采用煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10分钟，电烤消毒温度保持120℃作用20分钟，红外线消毒控制120℃作用15~20分钟。
7. 消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合有关消毒卫生标准。
8. 清洗消毒后的餐饮具，应及时放入专用密闭式餐饮具保洁柜（间）保存，避免再次受到污染。保洁柜有明显“已消毒”标记，柜内洁净、干爽，不得存放其他物品。已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。
9. 每餐收回的餐饮具，要立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，应及时清理卫生，做到内外清洁。
10. 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。
11. 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。每次记录《餐饮具消毒及检查记录表》。

# 常州市明德实验中学食堂环境规范、卫生保洁管理制度

1. 学校监督经营方创设规范食堂经营环境和明确食堂工作人员的卫生职责，每天做好食堂内外环境保洁工作。
2. 食堂的布局应当合理，应有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。
3. 食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。
4. 食堂应当使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2个以上的水池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。
5. 食堂加工操作间应当符合下列要求：
6. 设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间(8㎡以上)。
7. 操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。
8. 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;
9. 配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。
10. 原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙10cm存放，保持空气流通。
11. 有专人负责餐厅、环境卫生的打扫，保持厨房、餐厅内外清洁卫生，水沟畅通，洗手设备运转正常。
12. 采取有效的措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件，厨房、餐厅、仓库、凉菜等专用间视野内无、苍蝇、老鼠。
13. 餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、桌椅等清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠。
14. 加工用设施、设备和工具清洁，厨房地面无食物残渣，排烟排气设施无油垢沉积，墙壁、天花板清洁工、无霉斑。
15. 每餐餐具清理结束后，全体食堂工作人员要将食堂工作区域(含餐厅的地面、台面、和桌椅)打扫清理冲洗干净，不留一点残渣，做到清洁卫生，防止蚊虫等孳生。
16. 垃圾箱加盖，废弃物容器密闭，外观清洁，并有明显标识，垃圾、废弃物及时清除。
17. 废弃油脂、泔油脂水按有关规定及时处理。
18. 每次长假，全体食堂工作人员提前1天上班，打扫清理食堂内外卫生，并将所有食堂的餐具、用具按要求进行消毒。

# 常州市明德实验中学食堂食品储存管理制度

1. 食堂的库房必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。
2. 食堂库房应设专人管理，做到随手关门，非库房管理人员不得任意进出。
3. 凡食品入库前必须做好检查和验收工作，发霉、变质、腐败、不洁的食品和原料，不准入库。食品原材料进出库必须有完整的记录。
4. 食品入库后，原料要分类存放，库房物品应按标记标识有序存放，主粮不得靠墙或直接放在地面上，食品必须隔墙15厘米，离地面20厘米，以防止潮湿、发霉变质；要勤购、勤买、避免存放时间过长，降低食品质量。食品与非食品不得混放或混装。
5. 食品在仓库存放期间，要经常到仓库检查。发现变质腐败等情况，应及时报告领导处理。超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在库房内。不合格食品不得出库。
6. 仓库内应保持清洁、卫生，空气流通；要严格做好防潮、防火、防虫蛀工作；做到无鼠、无蝇、无虫、无灰尘；仓库内严禁吸烟。
7. 仓库内物品的存放要整齐划一。在库房内，不得存放有毒有害物品，如灭蝇、灭鼠药、农药及个人用品。
8. 任何人员不私自动用库房内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。加强入库人员管理。非仓库管理人员，未经许可不得进入仓库。

# 　常州市明德实验中学食堂食品粗加工、切配管理制度

1. 切配前必须认真检查食品原料质量，腐败变质、不鲜或有毒有害原料不切配。
2. 粗加工过程动物性食品与植物性食品要分开。
3. 蔬菜要经过农药速测卡检查。
4. 蔬菜充分浸泡清洗干净。
5. 冰冻的水产品、畜禽肉类解冻彻底，采用自然解冻法。
6. 剔除动物性食品中腺体、血块等。
7. 剔除植物性食品中非食用部分，被虫咬部位。
8. 切配用刀、砧板、案板、盆、盘等用具、容器用后洗刷干净，做到刀不生锈，砧板不发霉，加工台面、抹布干净。
9. 切配过程生熟食品分开，生熟用具、容器分开，严防交叉污染。
10. 肉类食品尽量切成小块，便于烧熟煮透。
11. 切配水产品的刀、砧板，刮洗干净后再切配其他食品。
12. 工作结束后，地面、台面冲洗干净，废弃物及时清除，做好切配场所的清洁卫生。

# 常州市明德实验中学食堂食品烹调加工管理制度

1. 烹调前必须认真检查食品质量，腐败变质、有毒有害或其他感观性状异常的食品原料不下锅、不蒸煮、不烘烤。
2. 烹调食品烧熟煮透，中心温度达低于70℃以上，烹调后食品至食用不超过2小时。
3. 烹调工程中动物性食品应该感官无血水。
4. 凡隔餐、隔夜、外购熟食回烧后供应，熟制品应与食品原料或半成品分开存放，半成品应与食品原料分开存放。
5. 调料符合卫生要求，盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。食品不接触有毒物、不洁物。
6. 碗、盘、盆、抹布等用具、容器生熟分开，烹调后的熟制品使用消毒过的餐具、容器盛装。不用抹布揩碗盘，滴在盘边汤汁用消毒过的布或餐巾、餐纸揩。
7. 煎炸食用油高温(230℃)多次使用，发现颜色变深或有异味的油脂废弃不用。
8. 工作结束后，工具、用具、灶上、灶下、地面、台面洗刷清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生。

#

# 常州市明德实验中学食堂食品配餐管理制度

1. 配餐间使用前进行室内空气消毒，每次消毒0.5-1小时。
2. 食品在烹饪后至食用时一般不超过2小时。若超过2小时供应，应将食物保存在60℃以上或10℃以下条件下存放。
3. 员工进入配餐间进行二次更衣和洗手，消毒配餐间内不得存放任何杂物和个人用品。非配餐间员工不得擅自进入配餐间。
4. 配餐所用的勺、盘、盆、碗、碟等餐具经消毒后使用，并做好餐具保洁。
5. 配餐剩余尚需使用的熟制品存放于专用冰箱内冷藏，冷藏时间不超过24小时。不加工经营教职工、学生吃剩的食品。
6. 配餐结束，及时处理配餐剩余食品，并做好配餐间的清洁卫生。
7. 学校如有送餐，应该将食品存放在避风室内存放，加盖保暖措施。冬天应该存放在有暖空调的室内。

# 常州市明德实验中学食品添加剂管理制度

为保证食品安全，学校食堂一般不使用食品添加剂。食堂加工烹饪食品必须使用添加剂时，严格执行如下使用管理制度：

1. 学校食堂购买必须的食品添加剂必须经学校食品安全卫生领导小组研究同意方可购买、使用。
2. 采购食品添加剂只能向具备国家食品安全法规定资质，且证件齐全的经营者购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书。并执行严格的验收、登记制度，及时建立台帐。没有卫生许可证编号、厂名、厂址、使用范围、使用数量等说明内容的添加剂不能购买。
3. 严格加强食品添加剂的保管。食品添加剂应由专人保管，做好入库与出库记录。食堂不得贮存亚硝酸盐。
4. 学校禁止使用酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉踊跃食品添加剂生产、经营和使用，膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。
5. 使用添加剂必须保持和改进食品营养质量，不得破坏和降低食品的营养价值及卫生安全要求。
6. 严格食品添加剂使用登记制度。加工烹调食品必须使用添加剂时，必须经学校分管领导批准后，方可按需领取、使用，并做好使用登记。
7. 食品添加剂的使用必须由两名以上炊事员在场的情况下使用。
8. 使用添加剂必须严格按《食品添加剂使用卫生标准》和产品说明书规定的使用量和使用范围，不得擅自加大使用量和使用范围。
9. 禁止使用和保存过期的食品添加剂，过期的食品添加剂，交有关部门按特殊垃圾处理。

# 常州市明德实验中学餐厨废弃物管理制度

为了保护环境，减少学校餐厨废弃物对环境的伤害，特制定此我校餐厨废弃物管理规定。

　　1．安排专人负责本店餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；

　　2．建立厨房废弃物管理台帐记录，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清；

　　3．严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾

收集设施；

　　4．餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落；

　　5．禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理；

　　6．不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽；

　　7．建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向食品药品监督管理及环保部门报告；

　　8．发现餐饮服务环节违法违规处置餐厨废弃物的，应第一时间向当地食品药品监督管理部门或环保部门举报；

　　9．学校食堂委托经营单位应实时监测餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

# 常州市明德实验中学食品经营过程与控制制度

1. 食品采购

　　1. 学校监督食堂经营单位制定食品采购计划。确定采购食品的品种、品牌、数量等相关计划安排。

　　2. 学校监督食堂经营单位选择供货商。要认真查验供货商的主体资格证明，保证食品的来源合法。

　　3. 学校监督食堂经营单位签订供货合同。与供货商签订供货合同，明确双方的权利义务，特别是出现食品质量问题时的双方的责任和义务。

　　4. 学校监督食堂经营单位索取食品的相关资料。向供货商索取食品的相关许可证、QS认证证书、商标证明、进货发票等证明材料，采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等科技手段建立供货商档案备查。

　　5. 学校监督食堂经营单位对食品进行查验。具备条件时设立食品检测室，对供货商提供的食品进行检测并做好详细记录。经查验不合格的食品，通知供货商做退货处理。

　　6. 学校监督食堂送单位每一批次的进货情况详细记录进货台帐，账目保管期限为二年。

1. 食品储存

　　1. 因公司食品销售业务主要为厂家(经销商)直接供货给客户，公司不单独设立仓库进行食品贮存，小批量的食品进货可短期存放于经营场所。

　　2. 详细记录食品入库信息。食品入库要详细记录商品的名称、商标、生产商、进货日期、生产日期、保质期、进货数量、供货商名称、联系电话等信息。

　　3. 学校监督食堂单位按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。

　　4. 学校监督食堂单位贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

　　5. 学校监督食堂单位食品出库要详细记录商品流向。销售的情况应建立销售台帐，详细记录购买方的信息，以备查验，账目保存期限为二年。

　　6. 学校监督食堂单位每天对库存食品进行查验。发现食品有腐烂、变质、超过保质期等情况，要立即进行清理。

　　7. 学校监督食堂经营单位每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

　　8. 学校监督食堂单位变质食品设立专门的仓库或容器进行保管。不得同合格的食品混放在一起，以免造成污染。

1. 食品销售

　　1. 学校监督食堂单位每天对销售的食品进行查验。销售人员要按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售预包装食品，确保食品质量合格和食品安全。

　　2. 学校监督食堂单位对即将到达保质期的食品，集中进行摆放，并作出明确的标示。

　　3. 学校监督食堂经营单位用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。

　　4. 学校监督食堂经营单位对销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

　　5. 学校监督食堂经营单位对销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。

　　6. 学校监督食堂经营单位对销售的情况应建立销售台帐备查，账目保管期限为二年。

#

# 常州市明德实验中学食品安全自检自查与报告制度

为切实加强学校食品安全卫生工作，预防和控制肠道传染病及食物中毒的发生，有效提高学校食品安全管理的卫生水平，保障广大师生身心健康和生命安全，依据《食品安全法》、《传染病防治法》、《消毒管理办法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《生活饮用水卫生监督管理办法》的有关规定和要求，特制定本管理制度。

一、检查范围

学校委托经营单位设备设施、卫生、食品及饮用水

二、检查内容

1、学校食堂卫生安全：围绕学校集体用餐食品安全，按照《集体用餐卫生监督办法》主要检查学校食品安全管理制度落实情况、食物中毒预防控制措施、工作人员体检培训、环境卫生、设备设施、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样管理等是否符合规范要求。

 2、学校饮用水卫生：学校切实解决饮水问题，提供开水或符合卫生要求的饮用水。对自备水源、供水设施及管道的防护和管理，落实清洗消毒措施。自备水源应经所在区卫生部门检测合格后，方可作为供水水源。

三、检查安排

学校膳食委员会每天对食堂进行安全检查。

四、工作要求

（一）加强组织领导，确保工作落实。学校食堂管理人员要高度重视学校卫生专项检查活动，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）建立长效机制，巩固检查效果。要不断提高我校食品安全管理水平和硬件设施，使我学校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。

（三）开展教育培训，提高安全意识。学校领导要加强对食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（四）加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。严厉查处食堂违法违规行为；对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。认真开展全面排查。

（五）做好检查总结，及时上报信息。学校要确保每月至少对单位食堂检查一次以上，并完成自查自检报告，并根据报告严格整改食堂经营管理中存在的问题。

# 常州市明德实验中学食品安全追溯管理制度

1. 目的

为了贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》及相关食品法规等，以食品质量安全可追溯性,确定食品的类别及安全状态,制定必要的食品安全追溯管理制度。

1. 范围

食堂所需原辅材料、食品添加剂、食品相关食品的索证质量合格证明文件的有效性及查验或验收记录情况；生产全程记录及卫生情况、销售、使用、服务质量的全过程。

1. 职责
2. 学校食堂管理人员与委托经营单位管理人员共同负责原辅材料、食品添加剂、食品相关食品供方评价及购销计划。
3. 学校食堂管理人员与委托经营单位管理人员共同负责原辅材料、食品添加剂、食品相关食品的查验，负责产品质量检验工作等。同时，负责问题食品安全召回工作，标识与追溯的归口管理。
4. 学校食堂管理人员与委托经营单位管理人员共同负责对物资进货与贮存的标识工作。
5. 学校食堂管理人员与委托经营单位管理人员共同负责实施生产过程辖区内食品的标识与追溯。

#