

重庆市教育委员会等六部门 关于印发重庆市农村义务教育学生营养改善 计划实施细则的通知

渝教体卫艺发〔2024〕3号

各区县（自治县）教委（教育局、公共服务局）、发展改革委、
财政局、农业农村委、卫生健康委、市场监管局：

现将《重庆市农村义务教育学生营养改善计划实施细则》印
发给你们，请认真贯彻落实。

重庆市教育委员会

重庆市发展和改革委员会

重庆市财政局

重庆市农业农村委员会

重庆市卫生健康委员会

重庆市市场监督管理局

2024年2月27日

重庆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 为贯彻落实《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》，进一步推进我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)科学化、规范化、精细化管理,不断改善农村学生营养状况,提高健康水平,依照国家有关法律法规和标准规范,结合我市实际,制定本实施细则。

第二条 本细则适用于实施营养改善计划的区县和学校。具体实施范围如下:

(一) 国家计划地区为黔江区、武隆区、城口县、丰都县、云阳县、奉节县、巫山县、巫溪县、石柱自治县、秀山自治县、酉阳自治县、彭水自治县 12 个原集中连片特困地区县(不含县城)。

(二) 地方计划地区为万州区、开州区 2 个原其他国家扶贫开发工作重点区县以及涪陵区、南川区、潼南区、忠县 4 个原市级扶贫开发工作重点区县(不含县城)。

(三) 受益对象是 18 个国家计划地区、地方计划地区农村义务教育学校就读,且在学校食堂用午餐的所有学生。非农村地区义务教育学校不属于实施范围。送教上门、因故长期不在学校以及其他原因不在校就餐的学生不属于受益对象。

第二章 管理体制

第三条 我市的营养改善计划工作在市政府的领导下,实行区县为主,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 实施营养改善计划的区县人民政府是营养改善计划工作的行动主体和责任主体，按照《农村义务教育学生营养改善计划实施意见》规定，履行以下职责：

（一）负责确定具体实施学校，制订实施方案和膳食指导方案。建设、改造学校食堂（伙房），制定管理制度，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。

（二）按照财政事权和支出责任划分要求，落实支出责任，加强资金使用全过程监管，严格执行国库集中支付制度。不得擅自扩大支出范围，坚决防止套取、挤占、挪用膳食资金，确保专款专用。

（三）指导区县教育部门牵头开展营养改善计划采购，规范开展信息公开工作。责成市场监管部门加强日常食品安全检查。督促卫生健康部门落实涉校食品安全风险监测。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。

（四）每学期开学前将实施学校调整情况函报市教委，由市教委审核后报送全国农村学生营养办备案。

第五条 市级、区县各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施和管理指导，各司其职，各负其责，分别履行以下职责：

（一）教育部门牵头负责营养改善计划的组织实施。整合相关部门、科室人力资源，成立营养办，落实专人，承担本区县营

养改善计划日常管理任务。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。会同教育部门指导实施营养膳食费用分担机制的区县和学校，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)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。

(六)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。

第六条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作,实行党组织领导的校长负责制,校长是第一责任人,分管副校长负直接领导责任。学校要成立领导小组,明晰职责、压实责任、落实各项措施,并履行以下职责:

(一)在依法配备食品安全员的基础上,用餐人数 500 人以上的中小学校食堂应配备食品安全总监,协助校长做好食品安全与营养健康管理工作的。

(二)建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理等工作制度和工作要求,定期组织开展风险隐患排查,开展食品安全与营

养健康宣传教育。

（三）遵守财经纪律和财务制度，制定并严格落实符合本校实际的食堂财务内控制度，接受相关部门监督检查。

（四）食材采购等重大事项应广泛听取膳食委员会、家长代表、学生代表和教职工代表意见。

（五）积极改善设施设备条件，加强食堂管理，不断提高供餐质量和服务水平。

第三章 食品安全管理

第七条 供餐形式。实施学校应由学校食堂提供完整的午餐（热食）。完全中学应针对义务教育学生单独提供完整午餐（热食）或开设独立供餐窗口，不得以发放就餐券或充值卡等方式替代，不允许义务教育学生向高中学生转让、出卖就餐权。

第八条 学校食堂经营要求。严格落实学校食堂自主经营要求，不得营利，不得对外承包、托管或变相承包经营。食堂财务由学校自主核算，从业人员由学校管理。

第九条 食堂供餐条件保障。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。学校食堂供餐应具备以下基本条件：

（一）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。

（二）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。

（三）加工操作间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；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。

（四）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。

（五）有害生物防治应遵循物理方法（粘鼠板、灭蝇灯等）优先的原则。食堂的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有

管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞应填充牢固，无缝隙。地漏使用水封式。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。排水管道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。

（六）具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与学校实际相适应的食品安全规章制度。

（七）严格实行食堂操作间、储存间、分餐间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

第十条 食品安全管理制度。学校应不断完善并严格执行食品安全岗位责任制度、进货查验制度、索证索票制度、出入库管理制度、留样制度、添加剂使用及管理制度、粗加工制度、烹调加工制度、陪餐及首尝制度、场所及设施设备清洁消毒制度、废弃物处置制度、从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、从业人员考核制度、信息公示制度、安全隐患自查与报告制度。应结合实际制定突发事件应急处置预案，并定期开展演练。

第十一条 学校应当对以下食品安全关键环节加强管理：

（一）出入库查验。学校务必严把食材出入库关口，通过数字化监管等手段，严防缺斤少两、重复验货、以次充好、“跑冒滴漏”。

1. 食堂物品的验收、入库、出库必须由专人负责，签字确认。就餐人数在 500 人以上的学校，应由两名以上人员签字验收。

2. 校长应与出入库查验人员签订岗位责任书，每季度至少与查验人员开展一次廉洁自律与安全责任谈心谈话，每月至少随机实地抽查一次食堂物品验收、入库、出库查验情况。

3. 食堂物品的验收、入库、出库环节应全程在视频监控范围，有条件的学校应通过“智慧验货机”等方式加强监管，确保全程可追溯。

4. 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。食堂物品验收、入库、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。

5. 变质和过期食品清理销毁应办理监销手续。

(二) 食品贮存。学校食堂应合理设置食品贮存场所，分区、分架、分类、离墙（10cm）、离地（10cm）存放，分隔或分离贮存不同类型的食品。

1. 应加强贮存场所通风换气，做好温、湿度监测。防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。

2. 在散装食品（食用农产品除外）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、供货商及联系方式

等内容，宜使用密闭容器贮存。

3. 有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的，以及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

4. 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、无关物品。

5. 必须每日对库存、待加工的食品进行清理，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销毁，并记录备查。

6. 按需采购长假前的食品，放假时处理全部库存食品和已开封、不便保存的调味料。

（三）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。

1. 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原料。

2. 食堂供应的食品应当餐加工，从烧熟至食用间隔时间不得超过2小时。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

（四）分餐售卖。烹调好的食品应及时存放到分餐间，分餐须在分餐间进行。

1. 分餐间使用前进行室内空气消毒。采用紫外线照射消毒时，每次消毒 0.5—1 小时，紫外线灯功率每立方米不得少于 3 瓦。

2. 进入分餐间前须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。

3. 分装食品后的容器、用具应加盖。

4. 分餐结束，应及时处理分餐剩余食品。

5. 不得供应（售卖）隔夜饭菜。

6. 需要在教室进行二次分餐的，分装容器、用具应加盖，食品的温度和配送时间应符合食品安全要求，防止食品在运输过程中受到污染。食品送至各班级后不得放置于地上，分餐者应保

持手卫生、佩戴口罩。

（五）陪餐。学校应落实校级领导陪餐制度，校长每月至少陪一次餐，陪餐应缴纳伙食费，不得挤占学生膳食。学校要认真陪餐，通过陪餐及时发现短板、漏洞和薄弱环节，及时消除安全隐患。

1. 陪餐人员应提前 30 分钟进入食堂或学生就餐地点。通过现场查看等方式对食堂环境卫生、从业人员工作情况、日常管理等进行全面了解，广泛听取就餐学生的意见建议，客观评价当餐食堂饭菜的感观、口味、质量。

2. 陪餐后应由本人如实、客观、详细填写陪餐记录，尤其应如实反映发现的问题、薄弱环节和师生意见建议。

3. 陪餐人员发现下列情况应立即指出，并要求食堂管理人员及时整改。食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；食堂工作人员未穿戴工作衣帽，未戴一次性餐用手套，未使用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从业人员职业行为规范的；餐饮用具未按要求消毒的；食堂菜品与公示菜谱不符的；饭菜加工距用餐时间超过 2 小时的；饭菜口味过淡或过咸的；其他应当及时整改纠正以确保食品安全的情况。

（六）留样。学校每个食堂、每餐次、每种食品均应留样，食品留样应由专人负责。

1. 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,每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125g。

2. 留样盒应张贴对应“食品留样标签”。“食品留样标签”应包含品名、制作人、留样人、时间(月、日、时)。

3. 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。留样柜应双人双锁或专间存放、专人管理,避免无关人员接触。安放区域应设置 24 小时全覆盖视频监控。

4. 留样记录应及时、准确填写,填写信息应包含品名、留样时间(月、日、时)、留样人员、销毁时间、销毁人等信息。

(七)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备内备用。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。

第十二条 从业人员管理。各区县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。学校应当按照以下要求加强对从业人员的管理:

(一)每学期开学前应当对从业人员(包括临聘人员)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。不得聘

请患有国家卫生健康委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，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）对从业人员上岗前进行食品安全法律法规和食品安全知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。组织从业人员定期参加教育部门、市场监管部门、卫生健康部门和学校等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和精神状态进行检查，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）规范从业人员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。

第十三条 应急处置。实施区县和学校应当按照以下要求建立完善食品安全事故应急预案，完善食品安全突发事件应急处置

机制，开展应急演练，提高防范和处置食品安全事件的能力，按照“早发现、早报告、早控制、早处置”的原则处置食品安全事故。

（一）各实施区县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。

（二）学校发生食品安全事件、疑似食品安全事件、涉食品安全舆情事件后，涉事学校应第一时间电话报告教管中心和区县教育部门，同时报告区县市场监管、卫生健康和疾控部门。学校不得擅自发布事故信息。学校在电话报告的同时，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。

（三）区县相关部门接到报告后，应当立即派员赶赴现场进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大。

（四）区县教育部门赶赴现场核实后，应第一时间电话报告市教委，并按相关要求首次报告、过程报告和结案报告。

（五）学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，区县教育部门应当立即向区县人民政府和市教委报告，按照规定进行处置。区县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。区县疾控部门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，及时向区县卫生健康、教育、市场监管部门提交流行病学调查报告。

（六）学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由区县市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第四章 资金使用与管理

第十四条 资金安排按照以下要求实施：

（一）国家计划区县、地方计划区县营养膳食补助执行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。其中：国家计划区县所需资金由中央财政全额承担，地方计划区县所需资金由区县财政承担，落实国家基础标准后，统筹中央财政资金给予生均定额奖补。

（二）市级财政对国家计划区县、地方计划区县根据受益学生人数和实际在校天数核定，按每生每天 0.6 元标准补助食堂运行费。

（三）国家计划、地方计划地区食堂从业员工工资、社保等所需资金和因实施营养改善计划而新增的食品配送等经费由区县财政统筹解决。

（四）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，并按相关规定报备。

（五）各区县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，在区县政府统筹下，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。

第十五条 资金使用按照以下要求实施：

（一）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和会计核算。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。各实施学校应严格执行《中小学校财务制度》的有关规定，加强学校食堂财务管理和会计核算工作。

（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。

（四）财政补助的膳食资金必须全额用于为学生提供营养膳

食，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。

第十六条 资金监管按照以下要求实施：

（一）各区县教育部门应按照《行政事业单位内部控制报告管理制度》的要求，指导学校编制涉及学校食堂的内控制度，强化各个环节的内部控制监管。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）各区县应督促指导各实施学校落实专人按要求及时、准确填报全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统，按照“谁录入，谁负责”“谁审核，谁负责”的原则，层层从严把关、从严审核，确保学校受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况等信息真实、准确，杜绝多报、虚报，确保不出现漏报、少报，严防膳食资金“跑冒滴漏”。压紧压实相关责任人责任，对所填报数据的安全负责，切实履行数据安全保护义务，确保营养改善计划数据信息安全。

（三）各区县每 2 年至少应开展一次营养改善计划专项审计，区县教育部门每年开展一次内部审计，通过审计查找问题，及时整改，补齐短板弱项。

第五章 营养健康管理

第十七条 膳食标准。营养改善计划的核心是改善学生营养状况，不是政府包餐、不是“免费午餐”，伙食费不能有“挤出效应”，应按照以下标准实施：

（一）农村义务教育学生营养改善计划采用“5+X”膳食标准，为学生提供不少于两荤、两素、一汤、一主食的完整午餐。

（二）“X”部分应按月或按学期向家长收取，按学期结算，多退少不补。各区县要统筹用好义务教育学生生活补助和农村低保政策，切实做好家庭经济困难学生的减免工作和生活保障。

“X”部分的标准确定应充分考虑当地农村居民人均纯收入、农村学生家庭经济承受能力等因素。

（三）根据我市物价水平和相关区县、学校的实际，膳食标准中的“X”部分，小学阶段应在2至5元之间；初中阶段应在3至6元之间。具体金额由实施学校广泛征求学生及家长意见，按相应程序科学合理确定，并报区县教育、发展改革部门备案后实施。

（四）“5+X”均应全额用于购买优质食材，全部“吃”进学生嘴里，不得克扣、截留、挪作他用。

第十八条 食谱制定。各区县卫生健康部门牵头，会同教育部门参照《学生餐营养指南》（WS/T554—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。各区县教育部门应在学校大力推广使用学生电子营养师（免

费)，会同疾控部门多途径开展电子营养师应用培训。督促指导学校按照学生餐所需食物种类及日均数量指标，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，结合当地食材供应情况，制定品种丰富、搭配合理、营养均衡的带量食谱，为学生提供安全、营养、可口、足量、等值的膳食。

第十九条 食谱公示。各学校应在校内醒目的公示栏或在学校官方公众号上，定期公示周带量食谱，并将带量食谱报区县教委相关部门备案。严格按公示的带量食谱品类为学生提供营养膳食。

第二十条 食材要求。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、高糖食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。米面油、肉蛋奶等大宗食材和原辅材料应采购社会认可度较高的品牌产品，做到价质相符。鼓励各区县、各实施学校积极推进“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，减少食品采购和流通环节，降低食品成本。有条件的学校可采取“一日一供”，确保食品新鲜、安全、营养。

第二十一条 食育教育。学校应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，纳入“师生健康 中国健康”主题健康教育活动重要内容。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，按照以下要求落实食育教育：

（一）依托全民营养周、“5.20”中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，多渠道、多形式对师生、家长开展食品安全、营养科普、反对餐饮浪费教育，引导学生不偏食、不挑食、不暴饮暴食。

（二）教育引导学生不到无经营资质、存在安全隐患、卫生条件不达标的“小饭桌”“小餐桌”用餐，不购买无证摊贩经营的食物。

（三）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，教育引导学生热爱劳动、珍惜劳动成果。

（四）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。

（五）鼓励各地各校充分利用信息化手段，面向学生和家、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第二十二条 防止浪费。学校食堂应通过丰富菜品供应、提

高菜品质量等方式，从源头防止浪费。要切实加强食堂文化建设，努力营造文明、卫生、温馨、舒适的就餐环境，创造健康向上的饮食文化。就餐场所应张贴厉行节约、食品安全、合理膳食、健康饮食、文明用餐、爱惜粮食等宣传海报，引导学生崇尚劳动、厉行节约、爱惜粮食，持续推进“光盘行动”和“节粮行动”，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

第二十三条 校园食品小卖部（超市）管理。非寄宿制学校不得在校内设置食品小卖部（超市）或自动售卖机，已经设置的，要逐步退出。寄宿制学校确需设置食品小卖部（超市）或自动售卖机的，应征得本校三分之二以上教职工和学生家长同意，并依法取得许可，坚持“零利润”原则为师生提供便捷服务，不得营利。校内食品小卖部（超市）或自动售卖机只能售卖纯净水、矿泉水、预包装面包、牛奶。购买商品不得允许使用就餐卡。学校要为师生提供卫生、安全、便捷、足量、免费的饮用水。

第二十四条 营养监测。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，按照以下要求开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。

（一）黔江区、城口县、丰都县、云阳县、巫山县、巫溪县、石柱自治县、秀山自治县、酉阳自治县、彭水自治县等 10 个区县纳入常规监测范围。根据国家统一部署，选择部分区县和学校，定期开展重点监测。常规监测和重点监测区县应按要求准确及时

收集监测信息，按国家要求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。

（二）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。

（三）各区县疾控部门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、教育部门和上级疾控部门。区县疾控部门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。

（四）各区县疾控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。

第六章 采购管理

第二十五条 采购人和采购方式。各区县可结合实际，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区县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，按照以下要求实施：

（一）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，由区县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）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，可由区县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）经区县教育部门批准，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。

第二十六条 采购需求管理。营养改善计划实施区县和学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。区县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及实现过程的内部控制和风险管理。

第二十七条 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门有关规定，采购工作按照以下要求实施：

（一）及时公开采购意向。采购意向由区县有关部门负责，

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，也可在市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。

（二）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。

（三）鼓励各区县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。

（四）对于非竞争性采购方式的采购项目，各区县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。

第二十八条 合同管理按照以下要求实施：

（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。政府采购合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合

同。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，并报区县教育部门备案。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。

第二十九条 履约验收按照以下要求实施：

（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区县财政部门。

（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 and 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。

第七章 绩效管理与监督检查

第三十条 设定绩效目标。各区县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。

第三十一条 纳入绩效考核评价。各区县要将营养改善计划实施工作情况纳入对学校主要负责人、班子成员的绩效考核评价。考核评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、食品安全管理、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十二条 公示公开。各区县应落实有关要求，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。要多途径加强宣传，让营养改善计划政策家喻户晓、人尽皆知。要通过短信、微信公众号、网站等平台公布举报电话、邮箱，主动接受群众监

督，及时回应社会关切。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、主要食材价格、带量食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。

第三十三条 部门联动。各相关部门要齐抓共管、形成合力，建立健全监督检查机制，强化营养改善计划实施情况日常监管。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；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；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。

第三十四条 专项检查。要全面落实学校自查、膳食委员会定期检查、区县督查、市级抽查的四级专项检查机制。区县教育部门每学期均要会同相关部门围绕食品安全、供餐质量、资金安全、职责履行和餐饮浪费等重点环节，采取不定线路、不发通知、不打招呼、不听汇报，直接到学校开展实地检查的“飞行检查”方式，实地查看学生餐食质量，调取查阅学校财务账目、食堂进出库记录、食堂财务账目等材料，及时发现并纠正截留、克扣营养改善计划膳食补助等损害学生利益的问题和其他安全风险隐患。

第三十五条 智慧监管（社会共治）。通过大数据、信息化、

智慧化手段，按照以下要求推进营养改善计划社会共治。

（一）各区县教育部门和学校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，发挥系统对受益学生、补助标准、就餐天数等供餐信息的监管作用，加强数据信息审核，确保数据的真实性、完整性、准确性。

（二）以“重庆阳光食品”信息平台为依托，借助实时监控、AI 智能识别、网络直播等手段，对学校食品安全日常管理进行实时 AI 智能监控，做到智能识别、智慧抓取、自动推送。强化对食品安全自查、原材料追溯、从业人员培训考核等在线管理，构建学校自律、部门监管、公众参与的学校食品安全标准化、智能化、社会化管理体系。已经通过信息化手段进行记录的工作，可不再使用纸质表册进行记录。各区县教育部门、市场监管部门和学校应结合实际，通过“重庆阳光食品”信息平台，逐步、有序向社会公众开放食堂后厨视频直播，接受社会监督。

（三）鼓励各区县探索转变学校食堂管理理念、创新管理手段和方式，利用新一代信息技术提升校园食品安全管理数字化、网络化、智能化水平，努力提高学校食堂管理效能。

第三十六条 责任追究。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、瞒报造成严重后果，有以下情形的，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) 区县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) 区县教育、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、直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第三十七条 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) 采购劣质食材、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不合法的；

(六) 存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第八章 附则

第三十八条 其他区县和非营养改善计划实施学校可参照实施。

第三十九条 本实施细则自 2024 年 3 月 1 日起施行。

附件：1—1.学校食堂食品安全管理常用记录表册

1—2.标签模板

1—3.关键岗位提示牌

1—4.全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息
系统数据确认函

1—5.学校食堂主要食材质量要求

附件 1—1

学校食堂食品安全管理常用记录表册

表 1

学校食堂食品安全自查表（试行）

检查人：

时间：

项 目	检查内容	检查结果
许可情 况	取得食品经营许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品经营许可证在有效期内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
制度落 实	学校食品安全管理制度健全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	建立学校食品安全岗位责任制并落实到人	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	落实学校负责人陪餐和现场巡查制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
人员管 理	上岗前取得健康证，证件在有效期内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每日对从业人员进行晨检并记录，无患有碍食品安全疾病或病症的人员上岗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员定期参加培训考核	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
环境卫 生	食品经营场所保持清洁、卫生，污水、积垢、尘网等及时清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	烹饪场所设备定期清理，保持清洁，正常运转	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间保持清洁、卫生，定期清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

项目	检查内容	检查结果
采购验收	查验供货商的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，建立验收和进货台账并保存相关凭证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录；无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、贮存使用亚硝酸盐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	不采购、贮存和使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品相关产品。中小学食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
贮藏存放	原料贮存符合离墙离地等安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，及时清理变质或者超过保质期的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	冷冻（冷藏）设施、原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显，定期除霜	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有毒有害物质未与食品一同贮存、运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品原料、半成品与成品在加工、盛放时相互分开	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
加工制作	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用，接触生、熟食品的工具用具分开存放和使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	对食品加工过程进行了防止交叉污染、确保烧熟煮透的重点提醒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
分餐送餐	食品加热烹饪温度合格，中心温度大于 70℃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	熟食存放温度和时间合格，食用前存放时间不超过 2 小时	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	送餐过程熟食品加盖运送，防止污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	每餐有学校相关负责人陪餐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
留样	食品留样符合规范，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
消毒	清洗、消毒、保洁及食品处理设施设备运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

项目	检查内容	检查结果
	消毒池与清洗池标识明确，分开使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品处理区配备脚踏式、带盖的餐厨废弃物存放容器	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
智慧管理	实施明厨亮灶，相关设施设备运转正常	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	相关人员注册“重庆阳光食品”APP，并按时上传相关资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	库房、粗加工制作区、切配区、消毒区、烹饪区、分餐区、留样柜等区域安装摄像头进行智慧管理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	定岗、定责、定人，及时、认真核实和纠正在线视频监控中的违规行为	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
发现问题		
整改情况		

填表说明：此表由学校负责人巡查后或者食品安全管理员每日进行食品安全自查后填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 2

营养改善计划专项监督检查表（试行）

检查人：

时间：

项目	检查内容	检查结果
食品安全	是否取得经营许可证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	许可证是否到期	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员是否具有健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	从业人员是否按要求接受培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食材采购是否符合食品安全有关标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	贮存是否符合食品安全有关标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	加工是否符合食品安全有关标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	供应是否符合食品安全有关标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否制定食品安全事故应急预案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否发生食品安全事故	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	事故发生以后是否及时有效处置	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	事故发生后，相关单位和人员责任是否追究到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
供餐质量	供餐食品是否足量等值	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否为学生提供两荤、两素、一汤、一主食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	带量食谱是否符合有关营养要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生健康部门是否按照有关要求开展膳食指导	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
资金安全	营养膳食补助资金是否及时足额下达	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	营养膳食补助资金是否专账核算明细	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	营养膳食补助资金是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	营养膳食补助资金是否出现虚列支出、白条抵账、虚假会计凭证和大额现金支付等情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	大宗食材及原辅材料的供应商入选程序是否合法合规	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

 **重庆市教育委员会规范性文件**

项目	检查内容	检查结果
	供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食堂收支核算是否符合有关财务管理要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食堂收支状况是否真实，是否按学期公示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
职责履行	政府主导作用是否得到落实	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	相关职能部门是否严格履行工作职责	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	相关职能部门监督管理是否规范	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否建立营养改善计划议事协调工作机制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否有专门人员负责日常工作	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	各项规章制度是否健全，是否有效执行	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	营养改善计划实施过程中出现问题后，相关人员的责任是否追究到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐饮浪费	是否建立反对餐饮浪费的长效机制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	是否开展反对餐饮浪费宣传教育	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

填表说明：此表由市、区相关部门督查人员督查后填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 3

重庆市 区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校：

类别：

品名	入 库										出 库						余 量		备注
	入 库 时 间	索 证 索 票	生 产 日 期	保 质 期	供 货 单 位	数 量	单 价	金 额	采 购 员 签 字	库 管 员 签 字	出 库 时 间	数 量	金 额	是 否 在 保 质 期 内 （ 蔬 菜 是 否 新 鲜 ）	库 管 员 签 字	领 取 人 签 字	数 量	金 额	

填表说明：1.本表为米面、油、干货、调料、蔬菜通用记录。2.有索证索票打“√”，无打“×”，并将索证索票依次粘贴在相应类别出入库记录背面。
3.其中蔬菜不填生产日期和保质期，其它米面、油、干货、调料均应填写。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 4

重庆市 区/县食堂大宗物品出入库通用记录（试行）

学校:

类别：肉类

品名	入 库									出 库						余 量		备注		
	时 间	索 证 索 票	质量检查			单 价 (元/斤)	数 量 (斤)	金 额 (元)	采 购 员 签 字	库 管 员 签 字	时 间	数 量 (斤)	金 额 (元)	质量检查		库 管 员 签 字	领 取 人 签 字		数 量 (斤)	金 额 (元)
			检 疫 章	是 否 新 鲜	无 异 味									是 否 新 鲜	无 异					

说明：1.本表为各种肉类专用通用记录；2.有索证索票打“√”，无打“×”，并将索证索票依次粘贴在出入库记录背面；3.质量检查中，检疫章有打“√”，无打“×”；新鲜打“√”，否则打“×”；无异味，打“√”，否则打“×”。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 6

重庆市 区/县食堂留样及销毁情况记录（试行）

学校：

时间：

品名	留 样						销 毁				
	留样时间				制作人	留样人	销毁时间				销毁人
	月	日	时	分			月	日	时	分	

说明：1.留样盒留样前需消毒；2.饭菜留样每种不少于 125 克；3.留样时间不少于 48 小时；4.留样盒标签上必须写明饭菜名称、制作人、留样时刻、留样人姓名；5.放置于留样柜中；6.制作人一栏由加工食品当事人签字。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 7

重庆市 区/县食堂用具消毒记录（试行）

学校：

年春（秋）第 周

时 间			用 具 名 称	消毒方式	温度/浓度	开始时间		结束时间		操作人 签 字	备注
月	日	时				时	分	时	分		

填表说明：1.此表适用于热力消毒和化学消毒。热力消毒是指煮沸、蒸汽消毒、红外线消毒等，采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上；化学消毒：严格按照含氯消毒剂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 250mg/L 以上；将餐具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；用自来水冲去餐具表面残留的消毒液。2.餐饮具用后每餐必须进行消毒，并在相应餐饮具名称栏内写明消毒数量。3.如采用煮沸方式消毒，要将餐饮具完全浸泡于水中。4.消毒后的餐饮具等要自然滤干或烘干，不应使用毛巾擦干，以避免受到再次污染。5.消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 8

重庆市 区/县食堂专间空气消毒记录（试行）

学校：

时间： 年春（秋）

日期		场所名称	消毒开始时间		消毒结束时间		本次消毒时长 (分钟)	操作人 签 字	备 注
月	日		时	分	时	分			

填表说明：1.消毒时段：每餐/每次使用前。2.消毒方法：按说明书。3.紫外线消毒时长：每餐次 0.5—1 小时。4.人员保护：消毒期间，禁止所有人进入消毒区内。5.紫外线灯功率每立方米不得少于 3 瓦。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 9

重庆市 区/县食堂食品添加剂采购及使用记录（试行）

学校：

年春（秋）

产品名称	用途	生产单位	进货批次	进货数量	生产日期及编号			保质期		购买日期			使用日期			使用数量	称量方式	使用人签字	备注
					年	月	编号	年	月	年	月	日	年	月	日				

填表说明：食品添加剂须建立“五专”管理制度：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，规范食品添加剂采购使用行为。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 10

重庆市 区/县食堂午餐陪餐记录（试行）

学校：

年（春）秋 第 周

日期	陪餐人	陪餐时间	评价				问题与建议	备注
			食堂卫生	就餐秩序	饭菜质量	服务态度		
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								
月 日								

填表说明：对卫生状况、学生秩序、饭菜质量、服务情况栏用“优、良、中、差”作评价即可。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 11

重庆市 区/县食堂食品餐厨垃圾处置记录（试行）

学校：

时间： 年春（秋）第 周

处置日期		收购单位名称	有无收购合同	收购后处置方式	处置数量 (公斤)	处置双方签名		备注
月	日					校方	收购方	

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

表 12

重庆市 区/县食堂从业人员培训记录表（试行）

学校：

时间： 年 月 日

培训时间	
培训地点	
培训内容	
主讲人	
参加培训人员	
培 训 记 录	

附件 1—2

标签模板

1. 食品留样标签

食品留样标签	品名：
	制作人：
	留样人：
	时间：月 日 时 分
	重庆市教育委员会 监制

模板

标签尺寸：长 4.8cm，宽 4.5cm；印制不干胶。

2. 库房入库标签模板

库房入库标签	品名：
	供货商：
	入库时间：
	保质期：
	管理员：

标签尺寸：长 4.8cm，宽 4.5cm；印制不干胶。

备注：可根据实际使用情况调整标签大小

3. 学校营养改善计划公示栏

重庆市 区/县 学校营养改善计划公示栏

组织机构

领导小组

组长：
成员：

膳食委员会

主任：
成员：

首尝人员
陪餐人员

实施情况

享受农村义务教育学生营养改善计划人数

年级	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	七年级	八年级	九年级	合计
人数										

营养午餐食谱公示 注：1. 代表小学生食量 2. 代表初中生食量。

时间	营养专家推荐菜谱		学校调整菜谱			价值	类型	备注	
	菜名	带量食材	菜名	带量食材	成品量(g/份)				
星期一	宫保鸡丁	鸡胸脯肉85/90g, 熟花生米20g				5元	补助	自费_____元 提供：_____	
	青椒土豆丝	土豆80/100g, 青椒30g							
星期二	黄豆烧肉	猪肋条肉85/90g, 黄豆40/50g				5元	补助	自费_____元 提供：_____	
	炆炒凤尾	青笋片100/120g							
星期三	黑木耳炒猪肝	猪肝100/120g, 干木耳10/12g				5元	补助	自费_____元 提供：_____	
	红烧豆腐	豆腐120/100g							
星期四	鱼香肉丝	猪瘦肉85/90g, 干木耳3g, 胡萝卜20g				5元	补助	自费_____元 提供：_____	
	炒豆芽	豆芽100/120g							
星期五	豆干胡萝卜炒肉丝	猪瘦肉80/90g, 豆干80g, 胡萝卜30g				5元	补助	自费_____元 提供：_____	
	炆炒茭白	卷心菜100/120g							
首尝人员									
陪餐人员									

一周主要副食品市场行情调查表

日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

副食种类	采购单价	市场单价	供应商名称	备注
大米				
面粉				
肉				
油				
蔬菜				

(备注：此表公示本周所采购营养改善计划膳食原材料采购单价与市场行情对比)

采购人：_____ 验收人：_____ 责任领导：_____

食堂财务收支情况

学 校：_____

监督举报电话 区/县教委：_____

市 教 委：67986295

重庆市教育委员会监制

附件 1—3

关键岗位提示牌

岗位提示-出入库

- ④ 专人负责，签字确认。
- ④ 严格检验质量、核对数量。
- ④ 严防缺斤少两、以次充好、重复验货、“跑冒滴漏”。
- ④ 过期、变质食品及时清理、销毁，并办理监销手续。
- ④ 杜绝质次、变质、过期食品。
- ④ 出入库环节应全程在视频监控范围。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

岗位提示-原料贮存

- ④ 通风换气，防蝇防鼠防虫。
- ④ 分区、分架、分类，离墙、离地存放。
- ④ 先进、先出原则。
- ④ 过期、变质食品及时清理、销毁。
- ④ 根据日常消耗确定合理库存。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

岗位提示-食品留样

- ④ 每餐次加工制作的每种食品成品都要留样。
- ④ 每种食品留样不得少于 125 克。
- ④ 专用留样柜冷藏存放 48 小时以上。
- ④ 双人双锁、专人管理。
- ④ 设置 24 小时全覆盖视频监控。
- ④ 留样标签、留样记录完整。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

岗位提示-分餐售卖

- ④ 待供餐食品应在高于 60℃ 条件下保存。
- ④ 分餐间应按专间要求管理。
- ④ 二次分餐配送过程中防止食品受到污染，防止烫伤。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

岗位提示-原辅材料采购

- ④ 查验合格凭证，并索证索票。
- ④ 妥善保存凭证
 - ◇ 有明确保质期的，保存至产品保质期期满后 6 个月
 - ◇ 没有明确保质期的，至少保存 2 年
- ④ 使用“重庆阳光食品”APP 原材料管理功能，建好进货台账。
- ④ 拒绝采购不明来源的食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购感官性状异常的食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购临期或过期食品原辅材料。
- ④ 拒绝采购国家明令禁食的食材。
- ④ 拒绝采购四季豆、发青发芽土豆、鲜黄花菜、野生蘑菇等高风险食品。

重庆市教育委员会、市市场监管局监制

岗位提示-粗加工

- ④ 检查原辅料品质是否合格，是否存在腐败变质、霉变生虫、感官异常或混有异物、超过保质期等。
- ④ 蔬菜：一拣二洗三切，去除不可食用部分，洗后无泥沙杂草等异物。
- ④ 肉类：粗加工后无血、毛等。
- ④ 荤素分开、生熟分开。
- ④ 生熟等工具和容器分开使用，防止交叉污染。

岗位提示-食品切配

- ④ 检查原辅材料：无异味、无杂质、清洗干净，确保合格。
- ④ 工用具洁净：刀不锈、砧板不霉、台面无油污，荤、素切配工用具分开使用，防止交叉污染。
- ④ 切配好的原辅材料：干净容器盛放、保鲜膜覆

岗位提示-烹饪加工

- ④ 检查待烹饪食材：感官正常、无异物、加工工具和容器清洁、调味料未超保质期。
- ④ 工用具：生熟、荤素工用具分类管理、分开使用、定位存放，使用前保持清洁。
- ④ 熟食：烧熟煮透，中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ 。
- ④ 不超限量、超范围使用食品添加剂，不使用非食用物质。
- ④ 调料加盖，调料瓶、炊具、用具等摆放整齐。
- ④ 加工区域操作台及地面清洗整理干净。

附件 1—4

全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息 系统数据确认函

市教委：

 年 月，全区/县农村义务教育营养改善计划覆盖学
校 所，就餐学生总人数为 人，餐次 ，总支
出 。

我委已知晓以上数据一经审核提交，将直报全国营养办，并
作为年度营养改善计划膳食补助资金下达的主要依据。

以上数据，经我委核实，准确无误，无漏报、少报，也无多
报、虚报。

XXX 区/县教育局委员会

（教委主要领导或分管领导签字，加盖教委公章）

 年 月 日

（联系人： ，电话： ）

附件 1—5

学校食堂主要食材质量要求

为学生提供安全、卫生、营养的膳食，学校食堂必须坚持“公益性”“非营利性”的原则，因地制宜，为学生提供高品质的营养膳食。食材质量是关键，以下为学校食堂主要食材质量要求，各学校结合实际择优选择。

1. 大米

(1) 严禁使用陈化粮及其再加工产品。

(2) 需符合《大米》（GB1354）优质大米质量指标二级及以上标准。

(3) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

2. 面粉

(1) 符合《小麦粉》（GB1355）相关要求。

(2) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

3. 食用油

(1) 符合《食品安全国家标准植物油》（GB2716）相关要求。

(2) 根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。

(3) 选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。

(4) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

4. 肉

(1) 猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合《猪肉等级规格》NY/T1759 规定。

(2) 猪皮上检验检疫章（红色）和肉品品质检验章（蓝色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。

(3) 感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。

(4) 严禁使用来源不明、感官异常、腐烂、变质、未按规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。

(5) 学校应提供猪、牛、羊、鸡、鸭等种类丰富的肉类。

5. 干副食

(1) 应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。

(2) 应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的干副食。

(3) 干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。

(4) 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6. 蔬菜

(1) 严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

(2) 不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。

(3) 不宜过多库存西红柿等易变质的蔬菜。

(4) 不得使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食材。