

上海市金山区教育局

上海市金山区市场监督管理局

金教综〔2021〕9号

关于印发《金山区学生餐供餐安全和质量保障促进方案》(试行稿)的通知

各学校、幼儿园、单位：

为进一步加强学校食堂管理工作，确实保障学生餐供餐安全和质量提升，有效确保学生餐安全、营养、美味，让学生喜欢，让家长满意，让社会放心。在广泛征求意见基础上，制订了《金山区学生餐供具安全和质量保障促进方案》（试行稿），方案自2021学年第一学期起试行，现印发给你们，请遵照执行。

附件：金山区学生餐供餐安全和质量保障促进方案（试行稿）

上海市金山区教育局

上海市金山区市场监督管理局

2021年9月15日

附件

金山区学生餐供餐安全和质量保障促进方案

(试行稿)

根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等法律法规，以及《学校食品安全与营养健康管理规定》《营养与健康学校建设指南》、《营养与健康示范学校创建与评价技术指南》(2020版)等文件精神，确实保障学生餐供餐安全和质量提升，有效确保学生餐安全、营养、美味，让学生喜欢，让家长满意，让社会放心。在广泛征求意见基础上，特制定本方案。

一、总体要求

(一) 指导思想

坚持贯彻《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》《上海市食品安全条例》等法律法规，坚持“学生为本”和“健康第一”的理念，努力提高学生餐安全标准和供餐质量，保障学生健康成长。

(二) 基本原则

——坚持主体责任，强化职责。健全学校食堂食品安全责任制，强化校长主体责任意识，明确学校食堂管理人员、供餐单位负责人、食堂操作人员等相关人员工作职责。

——坚持安全保障，加强监管。强化风险意识和安全意识，完善检查评价制度，建立联席会议制度，强化“明厨亮灶”，实施

实时监管，筑牢织密安全防控网络。

——坚持营养膳食，均衡配餐。以满足不同年龄段学生成长营养需求，制定适合学生年龄段营养菜谱，保障主要主副食品的品质质量，确保基本营养和营养均衡。

——坚持美味可口，师生满意。制定学生餐指导标准，加强对学生餐供应质量的日常评估，提升食堂从业人员操作水平和烹饪能级，提供美味可口的学生餐，提高师生满意度。

——坚持勤俭节约，杜绝浪费。以学生餐为载体广泛开展有效的食育，重点培养学生珍惜食物的认识，不偏食不挑食，养成勤俭节约的良好习惯，提高营养健康素养。

（三）总体目标

到2023年末，构建包含学生餐主辅食材配送质量标准、学生餐价格标准、学生餐从业人员管理机制；健全学生餐日常评估和考核机制；完善学生餐监管平台实时监控模式；到十四五末，建立起政府主导、部门协同、社会参与、规范有序、监督严密的学生餐安全保障体系，实现学生餐供应水平和质量标准整体提升。

二、主要任务

（一）坚持长效管理，确保校园食品安全。

1. 执行供餐企业准入标准。严格执行市教委学生餐供餐企业准入标准。学生餐供餐企业需具有3年及以上从事学校供餐经验，且3年内未发生因自身原因引起的突发公共卫生事件，连续2年未受过相关的行政处罚。

2. 建立规范有序的退出机制。执行《金山区学校食堂管理办

法》（第三版）第二十三条、第二十四条、第二十五条和第二十六条内容，学校加强对委托管理方的管理，出现条款中所列情况终止协议，重新选择委托管理单位，做到规范有序。

3. 加强源头治理。对学校承包企业和食品原料供应商规范管理。加强对辖区学校食堂承包企业日常管理、指导和培训，绷紧安全意识。追溯学校食堂承包企业或供应商的上级供应商，将这些主要食品经营单位列为重点监管对象，开展全覆盖检查，加强管理。

4. 构建网格监管体系。建立以属地市场监管所专业网格监管和教育局安全管理中心常规安全检查相结合的监管模式，通过专项检查、日常巡查、飞行检查、交叉检查等形式，开展校园食品安全督查，检查结果列入考核。

5. 完善智慧监控。将学校食堂视频接入区城市运行管理中心，形成区局所三级监控模式。通过定人、定景、定时、定事、定位的“五定防伪技术”，自动采集学校食堂从业人员的面部影像、时间、地点、场景，实现智能自查监控。利用互联网+明厨亮灶远程视频监管，智能捕捉学校食堂从业人员未按规定佩戴帽子、口罩等行为，并实时智能推送警示。

6. 提级应急保障。学校每学年至少开展一次食品安全事故处置应急演练，不断完善学校食品安全处置应急预案。一旦出现校园食品安全事件，按照4级应急响应，确保事件迅速处置。根据《金山区食物中毒应急处置规范》，针对校园类食品安全事件，提级调查。

（二）实施多措并举，提升学生餐餐饮质量。

1. 执行主辅食材配送质量标准。根据市教委相关要求标准，对米面、肉类、水产、蔬菜、食用油、奶类、调味品等主辅食材建立明确的标准，供餐企业须严格执行配送质量标准，确保学生餐食材安全优质。

2. 明确学生餐指导标准。根据主辅食材配送质量标准，明确我区学生餐供应标准，在此基础上，形成小学、初中、高中分学段的统一指导餐标。根据市场物价波动情况、学生及家长意愿要求，听取物价、市场等相关政府职能部门意见，每学年调整一次餐标价格。

3. 推行中小学 AB 套餐制。自 2021 学年起，中小学校全面推行 AB 套餐制。学校提前一周公示 AB 套餐每日菜单、数量明细表及营养分析，供学生和家长自主选择。鼓励有条件的学校实施自助餐和窗口自选等供餐模式，特殊供餐模式餐标由学校自定。

4. 健全食堂成本监督制度。供餐企业每天的收支台账须记录齐全，每日进货单须公开公示，接受学校及上级部门抽查监督。按月做好收支损益表，须包括主辅食材进货成本、人员成本、管理税收等明细内容，并在学校食堂就餐处或校内公示栏中张贴公示。学期末公示本学期收支明细表。

5. 开展供餐质量日常评估。各中小学校每周一次上传当日供餐图片，由各校家委会代表从均衡搭配、色泽等方面进行评价，学期末汇总评价情况并进行排名，评价结果向社会公示。

6. 建立个性化营养补充机制。根据学生营养需求差异性，为满足部分学生课间营养需求，分步试点在中小学校园内增设自动

售货机，为学生提供符合相关标准的饮料食品，供学生自主选择购买。

（三）加强人员管理，提升从业人员专业技能。

1. 加强从业人员管理。新入职人员资料须由餐饮公司提交学校管理人员开展入职审查工作，对有违法犯罪记录的人员不予录用。学校食堂从业人员年龄一般不超过 65 周岁。须持健康证和 ABC 证上岗。每年参加从业人员全员培训。

2. 规范厨师配备。学校食堂根据学生数规模配齐配足厨师。中小学校（含职校）按照 600: 2 的要求配备厨师，学生数不满 600 名的学校配备厨师不少于 2 名。每增加 300 人，须增加 1 名。寄宿制学校须在此基础上至少再增加 1 名。

3. 建立厨师年度备案制度。每年开学前，学校承包企业向区餐饮协会完成学校厨师年度备案。

学校食堂厨师须持有中式烹调师职业技能等级证书。未持有中式烹调师职业技能等级证书的不得招聘入职，现还未获得该证书的且已入职的学校食堂厨师，须在一年内通过培训考试获得该证书，无法按期获得者不得聘用。

到 2022 年末，保证学校食堂厨师 100% 持有五级/初级中式烹调师（寄宿制学校部分人员可获取中式面点师）职业技能等级证书。到 2025 年末，保证学校食堂厨师 50% 以上持有四级/中级中式烹调师职业技能等级证书。

4. 开展厨师厨艺评比。依托区餐饮协会每年举行学校食堂厨师厨艺评比活动，由专业部门、学校管理人员、家长代表和学生

代表共同参与，协同评价，努力提升学校食堂厨师的烹饪水平。

三、组织保障

（一）成立学生餐管理小组

成立金山区学生餐管理小组，管理小组由教育、市场监管、农业农村委、卫健委、经委等职能部门人员，以及人大代表、政协委员、家长代表和督学等组成。

学校制定学生餐供餐安全和质量保障实施细则，建立学校学生餐管理工作小组。

学校建立学生餐联席会议制度，与学校食堂承包企业、教师代表、家长代表和学生代表定期听取意见和建议，不断改善学生餐供餐质量。

（二）建立年度汇报制度

学校建立学年汇报制度，每学年向学校家委会和教育局提交学生餐学年工作汇报。

学生餐管理小组定期向人大代表、政协委员汇报学生餐工作推进情况，广泛听取意见，促进改善提高。

（三）建立多元监督机制

建立抄告函制度。区市场监管局不定期将学校检查情况及发现的学校食品安全问题，抄函告区教育局。

完善日常监督制度。教育局安全管理中心实施日常检查和定期抽检，各街镇（工业区）市场监管所落实日常专业检查和监管，教育督导办公室开展主题性督导和经常性督导。

建立社会共治制度。通过人大执法检查、组织群众校园走访

等形式，将学校食堂纳入“你点我检”征求目录，积极回应群众期盼。学校推出家长驻校制等活动，家长通过观摩、品尝、访谈等方式，了解学生餐供餐质量，并向学校提出意见和建议，不断提升校园食品安全满意度和学校食堂管理质量水平。