

# 《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》 专题培训

提升校园食品安全与经费管理水平，保障学生健康

# 目录

01 政策解读与背景

02 学校主体责任与责任落实

03 食品安全管理体系

04 膳食经费管理与监督

05 规范化、精细化、科学化管理

06 实战经验分享与讨论



07 总结与建议



01  
景

## 政策解读与背

# 教育部最新政策

## 《指引》发布背景

教育部近日发布了《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，旨在加强校园食品安全和膳食经费管理，确保学生的饮食健康与安全。该《指引》聚焦于校园餐饮的关键领域和薄弱环节，细化了操作流程和规范标准。

## 专项整治突出问题

为推进全国中小学校园食品安全和膳食经费管理的规范化，《指引》提出了对突出问题进行专项整治的措施，进一步加强校园食品采购、加工、配送和餐后管理等各环节的监管。

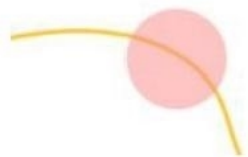


## 落实“四个最严”要求

根据《指引》，教育部将严格落实食品安全“四个最严”的要求，即最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚和最严肃的问责，以保障学生饮食安全。

## 提升管理水平

通过实施《指引》，教育部期望进一步提升校园食品安全和膳食经费管理的规范化、精细化和科学化水平，确保校园餐饮服务质量得到显著提高。



# 校园食品安全重要性

## 保障学生健康

校园食品安全直接关系到学生的身体健康和成长发育。摄入不安全食品可能导致食物中毒、肠道疾病等健康问题，影响学生的学习效率和生活质量。

## 增强家长信任

校园食品安全有助于增强家长对学校管理的信任。通过确保食品来源可靠、加工过程规范，家长会更倾向于放心将孩子托付给学校，形成积极的教育合作氛围。

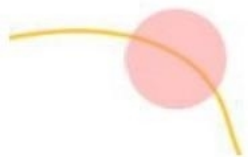


## 维护教育环境稳定

校园食品安全是维护教育环境稳定的重要因素。食品安全事件不仅影响学生个体，还可能引发家长和社会的广泛关注，甚至影响学校的正常教学秩序和声誉。

## 树立良好学校形象

严格的校园食品安全管理能够树立学校的良好形象，提升其在社会和家长中的信誉度。这种正面形象不仅有利于吸引优秀生源，还能增强社会对学校的认同和支持。



# 经费管理新要求

01

## 预算编制与审核

根据《指引》，各校需制定详细的膳食经费预算，明确各项支出的具体内容和金额。预算编制完成后，需提交相关部门进行严格审核，确保经费使用符合政策要求和实际需求。

02

## 经费使用透明化

学校需建立完善的财务公开制度，定期向家长和师生公布膳食经费的使用情况，包括支出项目、金额及相关凭证。通过信息公开，提高经费使用的透明度和监督力度。

03

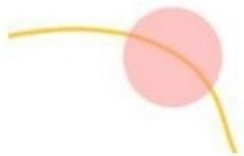
## 经费管理信息化

推动膳食经费管理的信息化建设，采用电子化管理系统记录和追踪每一笔经费的流向。通过信息化手段，提升经费管理的便捷性、准确性以及可追溯性，防止资金滥用。

04

## 经费审计与评估

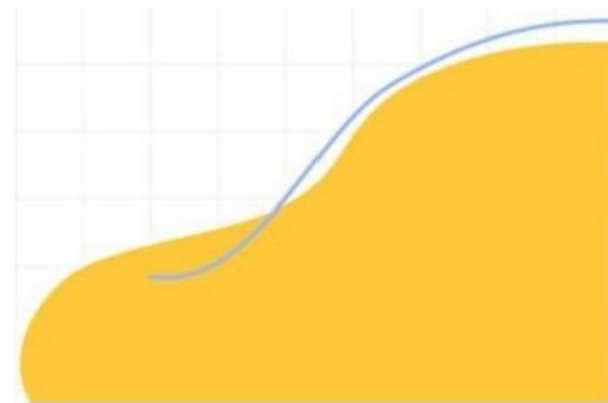
学校应定期接受专业审计机构的经费审计，确保经费使用的合规性和有效性。同时，建立评估机制，对膳食经费管理的效果进行定期评估，及时调整和优化管理策略。





02  
买

## 学校主体责任与责任落



# 校长第一责任人职责

## 确定食品安全管理组织结构

校长需明确学校内部的食物安全管理组织结构，包括设立专门的食品安全管理团队和指定负责人。这有助于形成有效的监管体系，确保食品安全管理工作有序开展。

## 建立食品安全管理制度

校长应制定和更新学校的食品安全管理制度，明确各项安全措施和操作流程。通过制度约束和规范操作，确保校园食品从采购到餐桌的每一环节都符合安全标准。

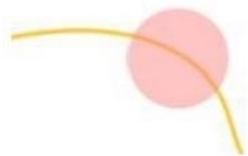


## 落实食品安全法律责任

校长需了解并承担食品安全的法律责任，确保学校的食品安全工作符合国家法律法规的要求。这不仅保障了学生的健康权益，也降低了因管理不当引发的法律风险。

## 加强食品安全教育和培训

校长应定期组织食品安全教育和培训活动，提升师生对食品安全的认知和意识。通过教育与实践相结合的方式，增强全校师生的食品安全防范能力。





# 陪餐制度执行与评估



## 陪餐制度定义与重要性

陪餐制度是指在学校食堂或集体用餐场所，由校领导、教师或其他管理人员陪同学共同进餐的制度。该制度旨在通过领导的参与，提升食堂食品安全管理水平，增强师生对食堂的信任。

## 陪餐制度执行流程

陪餐制度的执行包括制定详细的陪餐计划，明确陪餐人员、时间及地点，确保每次陪餐都有记录和反馈。同时，建立完善的陪餐记录档案，便于跟踪和评估陪餐制度的实施效果。

## 陪餐制度监督与评估

定期对陪餐制度执行情况进行监督和评估，重点检查食品安全、陪餐质量、师生满意度等方面。通过问卷调查、座谈会等形式收集反馈意见，持续改进陪餐制度，提高管理效果。

## 陪餐制度效果评估方法

评估陪餐制度的效果应综合考虑食堂食品安全情况、师生对食堂服务的满意度以及陪餐成本等因素。采用量化评分、满意度调查等方法，全面了解陪餐制度的实际效果，为后续改进提供依据。

## 问题与解决方案

在陪餐制度执行过程中可能遇到的问题包括陪餐人员不足、时间安排不合理等。针对这些问题，学校可以通过增加陪餐人员、灵活调整时间等方式进行解决，确保陪餐制度的有效落实。

# 食品安全满意度测评

## 满意度测评重要性

食品安全满意度测评是了解校园餐饮服务质量的重要手段。通过定期测评，可以掌握师生对食品质量、口味、卫生等方面的满意程度，为改进工作提供依据。

## 测评内容与指标

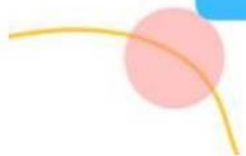
测评内容包括食品的新鲜度、营养成分、味道和口感、餐具清洁度等方面。同时，还需关注服务人员的服务态度和效率，确保测评内容的全面性和科学性。

## 测评方法与工具

采用问卷调查、现场评分和抽样检测等多种测评方法，利用专业的测评工具和表格记录测评结果。数据收集后进行综合分析，以确保测评结果的准确性和客观性。

## 测评结果反馈与改进

将测评结果及时反馈给学校管理层和食堂工作人员，针对发现的问题制定改进措施。持续优化食品采购、加工、储存等各环节，不断提升校园餐饮服务水平。





03

## 食品安全管理体系

# 食品采购与储存规范

## 食材采购要求

根据《指引》，学校在采购食品时需严格审核供应商资质，确保食材来源可追溯。采购的食材必须符合食品安全标准，禁止采购过期、变质或不合格产品，保障学生健康安全。

## 储存环境管理

食品储存环境必须符合卫生标准，保持干净、整洁、通风。冷藏食品应存放在 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $4^{\circ}\text{C}$ 的低温环境中，冷冻食品则应保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。定期检查温湿度记录，确保储存环境稳定。

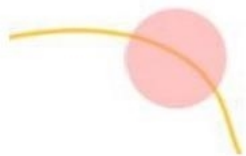


## 验收与存储流程

采购的食品在入库前需经过严格的验收程序，包括检查食材的生产日期、保质期和包装情况。验收合格后，食材应分区分类储存，生熟分开，避免交叉污染，确保食品质量和安全。

## 库存管理系统

学校应建立完善的食物库存管理系统，记录每批食材的进货日期、数量和保质期等信息。通过电子化管理，实现库存实时更新，减少食物浪费，提高食材使用效率。



# 加工操作流程与卫生标准

## 食品加工前准备工作

在食品加工前，需对食材进行严格的清洗和消毒处理。所有食材必须无污染、无腐烂、无异味，确保食材的新鲜度和安全性。同时，加工环境应保持干净卫生，避免交叉污染。

## 食品储存与保鲜方法

食品储存应遵循低温、密封、分类的原则。冷藏设备需定期检查和维护，确保温度达标。对于易腐食品，应采取适当的保鲜措施，如冷藏、冷冻或添加防腐剂，延长其保质期，防止变质。

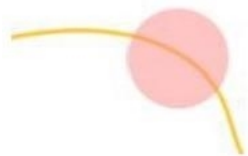


## 食品烹饪与加工规范

《指引》规定了食品烹饪与加工的具体规范，包括烹饪温度、加热时间以及烹饪设备的使用要求。确保每一道菜品都达到适当的内部温度，以杀灭可能存在的有害微生物，保障食品安全。

## 餐具清洗与消毒流程

餐具的清洗与消毒是保证食品安全的重要环节。需使用符合国家标准的清洁剂和消毒剂，对餐具进行彻底清洁。消毒过程要严格控制消毒液的浓度和作用时间，确保餐具完全无菌，避免疾病传播。



# 食堂工作人员培训重点

## 01 食品安全知识培训

食堂工作人员需接受食品安全知识的培训，了解食品采购、储存、加工和供应的各个环节的安全规范。掌握基本的卫生知识和操作流程，确保每一环节都符合食品安全标准，保障师生的饮食安全。

## 02 营养与健康知识培训

食堂人员应接受营养与健康知识的培训，了解平衡膳食的结构与重要性。通过学习食材搭配和烹饪技巧，提高膳食质量，满足学生生长发育的需求，促进其健康成长。

## 03 服务态度与技能培训

培训中应注重提升食堂人员的服务态度和专业技能。通过模拟实操和案例分析，培养其服务意识、沟通技巧及应急处理能力，提高整体服务水平，增强师生的就餐体验。

## 04 食品卫生与个人卫生管

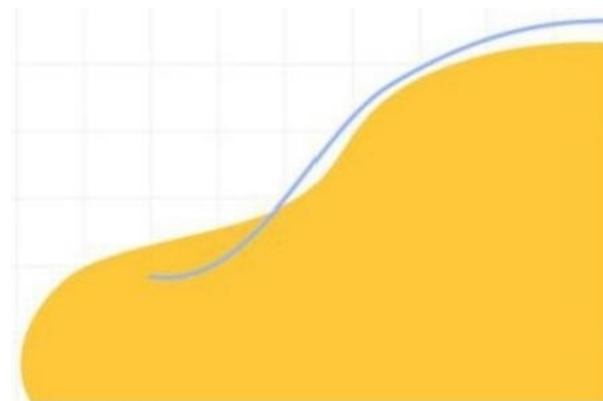
食堂人员必须了解并遵守食品卫生和个人卫生的相关规定。通过系统培训，掌握清洁、消毒、穿戴工作服等基本卫生操作，防止食品污染和交叉污染，保障饮食安全。

## 05 考核与评估机制

建立食堂人员的定期考核与评估机制，对培训效果进行量化评估。通过理论知识考试和实际操作考核，确保食堂工作人员能够达到培训标准，持续提升专业水平和服务质量。

04  
督

膳食经费管理与监



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/035000131204012011>