

洛阳市人民政府办公室 关于加强和规范洛阳市中小学校园餐 管理工作的实施意见

洛政办〔2024〕42号

各县区人民政府，市人民政府有关部门，各有关单位：

为加强和改进校园餐规范管理，实现学生吃得营养实惠、家长满意放心、社会充分认可，根据《学校食品安全与营养健康管理规定》（2019年教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会第45号令）《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）等规定精神，制定本实施意见。

一、实施严格的经营准入

1. 严格落实食堂经营条件要求。学校食堂应当依法取得《食品经营许可证》，具备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，达到“明厨亮灶”条件。

2. 严格执行企业经营资质标准。供餐企业应当依法取得《营业执照》和《食品经营许可证》，具有一定管理经验、行业从业

洛阳市人民政府办公室行政规范性文件

经历，具备良好社会信誉。

3. 严控食堂从业人员基本条件。所有食堂从业人员应当依法取得健康证明。主要岗位从业人员须具备相应从业资质。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。

4. 所有经营行为必须以招投标等方式公开选择。单个学校食堂委托经营的，由学校负责实施招投标；多个学校对外委托经营的，可由教育行政部门统一实施招投标；原辅食材可由县级教育行政部门或学校集中公开招投标。货物类的食材采购，原则上一年一招；服务类的委托经营合同，原则上一年（一年）一签合同，最多续签2次。

5. 鼓励实施区域集中供餐。寄宿制高中（中职）、部分有条件的寄宿制初中可选择选餐制集中供餐模式；城市区、县城及周边的初中、小学，可选择配餐制集中供餐模式；不具备集中供餐条件的偏远地区学校，可选择自主经营模式。

二、构建严密的安全网络

6. 严把食材选用关口。食材选用要符合国家相关法律法规和标准，具有明确的产地、生产日期、保质期等，外观和感官状况应符合食材品质相关标准。鲜蔬菜类需提供农产品合格证，肉食类需提供检验检疫合格证明等相关制度规定要求的证明材料。学

洛阳市人民政府办公室行政规范性文件

校食堂应按要求索取进货查验证明文件，确保货、票相符，原料（食材）可溯源。大宗食材统一集采的，供应商要通过自检或委托第三方进行二次检验，市场监管部门要不定期进行抽检，并及时向教育行政部门反馈抽检结果。

7. 严控食材运输配送。食材运输过程要确保新鲜度，肉、奶、冷冻品等必须冷链配送；冷藏食品到食堂时的表面温度与标签标识的温度不得超过+3℃；运送车辆和食材容器实行单频次消杀，确保不发生污染。

8. 落实全环节安全管理制度。严格落实“日管控、周排查、月调度”制度；学校和供餐企业应配备专职食品安全总监和数量相符的食品安全员，食堂管理人员每年要完成不少于40个学时的培训，从业人员每月组织不少于1次考核；食材入库要严格落实索证索票、查验登记制度；生熟、荤素分区加工，留样符合要求并保存不少于48小时；餐饮具消毒要严格落实《食（饮）具消毒卫生标准》；配齐“三防”设施；教育行政部门和学校均要制定食品安全应急预案，每学期组织不少于1次的应急演练。

9. 健全全学段科学营养配餐。依据《学生餐营养指南》，由县区卫健部门会同教育行政部门制定涵盖全学段的营养配餐方案；学校根据学段情况，科学制定每周营养带量食谱，并予以公

洛阳市人民政府办公室行政规范性文件

示。服务 3000 人及以上师生的供餐企业需配备专职营养师，不足 3000 人的可配备兼职营养师。

10. 建立食品食材选用负面清单。

三、构建严谨的监督体系

11. 加强“家校社”协同监管。建立以学生、教师、家长为主的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，原则上每月至少评议一次食品质量及重大开支。建立学生家长“双随机、一公开”（家长随机入校随机试餐，学校公开食堂所有场所）的入校试餐体验制度。每学期至少组织一次人大代表、政协委员、新闻媒体、专家学者、学生家长等到校考察。

12. 形成齐抓共管的监管合力。教育行政部门重点监管招标采购、资金拨付、膳食营养等环节，对学校食材价格高于日常均价 10%及以上或周消耗总量高于周均量 5%及以上的重点预警；市场监管、卫健、发改、财政、农业农村等部门分工负责，一月一沟通，共同抓好学校食堂运营管理工作。

13. 建立多方共管的经费监管机制。坚持公益性和微利经营原则，经营方在充分听取学校及家长代表等人员意见的基础上，科学确定餐食价格，并应低于市场同类价格。按照企业申请、学校审核（打包统一对外委托经营的需由教育行政部门复核）、银

洛阳市人民政府办公室行政规范性文件

行支付的流程进行按月结算，建立共管账户，加强对食堂现金流监管。严控费用占比，食材采购费用占比应不低于 60%，企业净利润应不高于 5%。教职工与学生同餐同价。

14. 发挥纪检审计监督作用。派驻纪检监察机构要加强食堂运营中的纪律监督、线索查处和案件查办力度，及时发出工作提示函和纪检监察建议。审计部门在实施年度计划内审计项目时，应当关注校园餐领域的招标采购、经费管理、制度落实等情况。

四、建立严肃的退出机制

15. 建立科学的考评体系。按照“谁招标、谁负责、谁考评”的原则，由学校或教育行政部门每学期对食堂运营商和供货商进行百分制量化考评。90 分及以上的可按规定续签合同；80 分—89 分的列为观察对象，以企业为主进行自查自纠；70 分—79 分的列为整改对象，督促企业进行问题整改；70 分以下的，或连续两个学期被列为整改对象的，实施直接退出。

16. 建立强制退出机制。对发生较大食品安全事故或产生严重舆情，以及法律法规规定的违法情形的，一律实施强制退出学校食堂经营权或食材供应权，并建立“黑名单”制度。

本文件适用于公办民办学校。幼儿园、提供用餐服务的培训及托管机构，可参照实施。法律法规和上级职能部门有明确规定

洛阳市人民政府办公室行政规范性文件

的，从其规定。本文件自印发之日起施行，有效期五年。

附件：食品食材选用负面清单

2024年11月26日

附 件

食品食材选用负面清单

1. 禁止学校食堂采购使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
2. 禁止提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工以及高盐、高糖、高脂的食品；
3. 禁止学校食堂采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；
4. 禁止采购、使用散装食用油、食醋、食盐；
5. 禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、霉变红薯、来历不明的野菜等高风险食品；
6. 禁止采购供应田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品；
7. 禁止采购供应非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟食制品；
8. 禁止采购使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品。