

附件

关于进一步深化中小学校食堂改革的意见 (试行)

第一章 总 则

第一条 为进一步推进中小学校食堂改革工作,规范许昌市中小学食堂管理,提高食堂管理服务水平,提升餐饮质量,根据《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》(教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号)、《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号)、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(国家市场监督管理总局令第60号)、《关于全面推进中小学校学生食堂改革指导意见(试行)》(许教体〔2023〕190号)等法律法规及相关规定,结合许昌市校园食堂改革实际,制定本意见。

第二条 坚持公益性和非营利性原则,学校应当合理确定伙食费标准和配餐方案。坚持安全营养原则,学校应当建立健全相关制度,落实校园食品安全主体责任。坚持公开清廉原则,学校应当建立健全食堂监督体系,主动接受社会监督,严禁学校以任何名义和方式从学生食堂牟利。

第二章 组织管理

第三条 市级教育行政部门负责统筹指导全市中小学校食堂改革和监督管理工作，制定学校食堂管理意见并督促各县（市、区）教育行政部门履行管理职责。

各县（市、区）教育行政部门负责本地中小学校食堂管理，制定学校食堂建设发展规划，加快推进属地中小学校食堂改革，指导学校食堂落实自主经营，实行大宗食材公开招标、集中定点采购制度；推行数字化监管，提升学校食堂智慧化监管水平；推进学校食堂标准化建设，制定管理办法和考核制度，督促和指导学校落实食堂管理责任和管理制度。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入校园食品安全管理的全过程。

第四条 各级教育行政部门应积极配合市场监管部门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；督促指导学校食堂严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，建立学校食堂食品安全信用档案，依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第五条 各级教育行政部门应积极配合卫生健康部门开展校园食品安全风险和营养健康监测，依据《学生餐营养指南（WS/T554）》《营养与健康学校建设指南》（国卫办食品函〔2021〕316号）等标准规范，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，

开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性疾病预防知识教育培训。

第六条 学校食堂管理实行校长负责制，校长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。学校应当建立由校长、副校长（分管食品安全）、食品安全总监（用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位，应设 1 名食品安全总监）、食品安全员等组成的学校食堂管理工作领导小组，全面负责食堂管理，研究解决食堂管理中的重大问题，执行“日管控、周排查、月调度”工作机制，定期开展食品安全自查，评估食品安全状况。成立由学校领导、后勤部门负责人、专（兼）职营养指导员、教师代表、学生代表、家委会代表、餐饮服务团队管理人员代表等组成的膳食委员会（教师代表、学生代表和家委会代表比例不低于 50%），负责确定学生伙食收费标准、供餐形式、配餐食谱、食材配送验收、家长陪餐和日常监督管理等工作。每学期至少开展 1 次学生用餐满意率测评，并按程序公开测评结果。

第三章 经营管理

第七条 中小学校具备食堂供餐条件的，应当采用自主经营方式供餐（学校可公开招标采购餐饮服务团队进行运营或直接聘用厨师及食堂服务人员进行自主经营）。已经承包或者委托经营

的，合同到期后要收回实行自主经营。学校食堂采用管理团队委托服务的，依法签订委托合同（协议），明确双方的食品安全等法律责任义务。

第八条 学校食堂供餐应当采用包餐制、点餐制等方式。采用包餐制的学校，以营养套餐为主，营养特色餐为辅，

城区学校伙食标准：早餐花色品种保证不少于 2 个；中餐必须保证至少 2 荤 1 素 1 汤，晚餐至少 1 荤 1 素 1 汤。乡镇学校可根据餐费标准适当调整伙食标准。

采用点餐制的学校，可提供若干饭菜品种，由学生自主选购。在校规模大、就餐人数多的自营学生食堂，要结合学校情况选择 2 家以上“餐饮服务团队”，通过比服务、比质量等方式进行竞争，提升食堂满意度。

鼓励有条件的义务教育阶段学校实行“ABC 套餐自主选择+添餐”相结合模式；鼓励有条件的高中阶段学校实行“窗口选餐+特色风味餐等档口+添餐”多模式供餐，努力满足学生多样化、个性化用餐需求。

提供课间加餐的学校，所供应的食品提倡由学校食堂自制；没有自制条件的，应当通过公开招标方式确定供应商，依法签订规范合同。

第九条 学校食堂应当配备有资质的专（兼）职营养指导员和食品安全员。根据学生年龄和生长发育特点，参照有关营养标准，优化配餐方案，建立带量食谱制定与公示制度。鼓励有条件

的学校每周公布学生餐营养素供给量，通过信息化手段开展学生膳食营养监测。学生餐应做到品种多样、营养均衡，搭配多种新鲜蔬菜和适量鱼禽肉蛋奶。三餐应提供谷薯类、新鲜蔬菜水果、鱼禽肉蛋类、奶类及大豆类等四类食物中的三类以上；食物种类每天至少达到 12 种，每周至少 25 种。

第十条 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；禁止提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工以及高盐、高油、高糖的食品；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）；禁止采购、使用散装食用油、食醋、食盐；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；禁止采购供应田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品；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；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。

第十一条 学校应当加强餐饮育人建设与营养健康教育，因地制宜引导学生科学营养用餐，将食堂作为学校德育、劳动教育的重要阵地，培养良好文明饮食习惯，努力打造健康向上的饮食文化。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

第四章 采购管理

第十二条 各地教育部门要落实监管责任，严格中小学食堂食材准入标准，食堂大宗食材采购采用公开招标等公开竞争方式，也可探索政府采购框架协议模式，遴选具有食品经营许可证、信用记录良好、财务会计制度健全、具备承担食品安全管理能力的优质供应商。鼓励和支持全市教育行政部门建立校园数字化监管平台，配送公司按数字化校园食品安全管理平台上的订单向学校配送优质、安全的食材。配送公司须对每批次原辅食材进行食品安全检测，按照国家相关规定出具产品检测合格证明及相关材料。逐步将民办学校大宗食材采购纳入属地校园食品安全管理平台，自觉接受监督。

第十三条 教育行政部门要加强对中标大宗食材配送公司的管理，加强对供应商的动态考核，建立健全供应商退出和替补机制。中标后公司账户长期休眠、无配送业务超过一年的，视为自动退出，教育主管部门有权取消配送资质。

第十四条 学校应当加强采购需求管理，逐步完善采购价格、食材质量及与信用记录挂钩的食材竞价机制。学校在选择供应商时，应充分考虑价格、质量、服务等因素，为方便学校随时调整、更换供应商，各学校不再与供应商签订供货合同（协议），不再收取履约保证金。

第十五条 学校应当建立食材验收制度，成立由学校领导、

后勤部门负责人、专（兼）食品安全管理人员等组成的食堂食材验收小组。验收时应当至少 2 名以上验收小组成员参与。对配送食材按合同履行验收，做好台账登记，有条件的学校可进行图片、视频录制。鼓励学校组织家长、学生参与验收监督工作。有条件的学校可采取“一日一供”，确保食材新鲜、安全、营养。

第十六条 教育行政部门应当指导学校依托校园数字化管理平台实现食材采购、称重验收、索票索证、后厨管理等全过程监管。

第五章 安全管理

第十七条 学校应当完善食品安全岗位责任制，层层签订食品安全责任书，明确岗位职责。鼓励学校购买食品安全责任保险。

第十八条 学校应当每学期开展 2 次以上师生食品安全与营养健康的科普宣传教育，并有完整记录；每学期开展不少于 1 次的食品安全应急演练。学校食堂应当结合实际，细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》、食品安全风险管控清单；落实自查要求，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，对发现的问题及时整改并详细记录台账。

第十九条 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，鼓励使用校园食品数字化监管平台，实现基础信息、人员管理、电子台账、日常自查、校园陪餐、阳光厨房、家校共治的常态化应用。

第二十条 学校食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率达到 100%，食品加工制作过程及食品安全状况要通过互联网进行公开，接受社会监督，推动建立线上线下相融合、校内校外相结合的校园食品安全社会共治格局。

第六章 从业人员管理

第二十一条 学校食堂应当满足《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定，建立健全采购、验收、贮存、加工、供餐、陪餐、留样、洗消等关键环节岗位责任制，落实岗位职责。采购、仓库管理、财务岗位不得相互兼任。

第二十二条 学校食堂从业人员应当取得有效的健康合格证明，严格实行食堂从业人员岗前检查制度和培训制度，并做好检查和培训情况记录；学校对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识的培训、考核，并记录培训、考核情况，存档备查；营养指导员每年接受至少 1 次专业培训并有相关证明；厨师应当持有职业资格证书，并定期接受营养专业知识相关培训，无食品安全事故记录。

第七章 财务管理

第二十三条 学校食堂应当坚持公益性和非营利性原则，按

照《财政部教育部关于印发<中小学校财务制度>的通知》（财教〔2022〕159号）要求，严格遵守财务管理制度。学校应当提升财务信息化管理水平。

第二十四条 学校食堂收入指食堂为学校师生提供伙食活动中的各项收入，包括伙食收入（学生伙食费收入、教职工伙食费收入）、其他收入（银行利息、残值收入等）。学校食堂收入以自身经营服务为依据，不得将其他非食堂经营服务收入转入食堂收入，不得擅自转移或挪用食堂收入，不得私设“小金库”。课间餐、课后托管点心应当纳入伙食费管理。

第二十五条 实行食堂成本单独核算制，应单独开设食堂银行账户，单独设置食堂会计账簿，建立和完善食堂财务控制机制，最大限度降低成本。各地各校要按照“科学合理、公开透明、多方参与”的原则，建立学校主导、家长师生参与、教育行政部门监管的食堂定价、调价机制，规范饭菜定价、调价程序，保证饭菜价格明显低于本地区同类餐饮价格。各学校特别是民办学校餐费标准必须经家委会（膳食委员会）研究，并在学校餐厅明显位置和家长工作群进行公示。学校应严格控制食堂成本开支范围，学生食堂支出包括原材料、水电煤气、人工、厨具、餐厅小型维修等成本，不得将应在学校公用经费中列支的费用计入食堂支出。

学校必须建立学生食堂伙食专用账册，所有账目要如实反映伙食费收支状况，不得弄虚作假。食堂财会人员必须具备相应的

岗位资质，认真履行财务管理职责，所有财务账目每月要分类装订成册。学校采购食材、辅助材料等食堂用品必须索证索票，以税票入账，严禁白条入账。

第二十六条 学校食堂饭菜一律实行明码标价。学生食堂伙食费按实结算，包餐制学校可按照学期收取，期末结算；点餐制学校可按实际点餐价格结算。在食堂就餐的教职工的餐费，不低于（大于或者等于）学生餐费的 65%，按次收取，据实结算。

第二十七条 学校食堂应当严格控制食堂成本开支范围，成本由主辅原材料购置费、非财政承担的食堂人工成本、低值易耗品购置费、水电燃料组成。鼓励有条件的地区将食堂水、电、燃料等纳入学校公用经费支出。

落实改革的公办学校食堂餐饮服务团队的餐饮服务费不得高于学生餐费总额的 30%，学校食堂采购原辅食材的成本不得低于学生餐费总额的 65%，不高于学生餐费总额的 5%可以用于学生膳食生活条件的提升。民办学校采购原辅食材的成本不得低于学生餐费总额的 65%。

第二十八条 学校应当建立学生餐费退费制度，退费工作每月末由学校后勤服务中心统一实施（未设立后勤服务中心的，各学校结合实际确定负责单位），退费应当退至家长交费账户，原则上不得使用现金退费。

第二十九条 落实改革的公办学校食堂学生餐费使用范围

1. 不得高于学生餐费总额的 30%包含：餐饮服务团队人员工

资、从业人员社保和意外伤害险、学生食品安全保险、水电煤气、厨具维护等费用。

2. 不得低于学生餐费总额的 65%只能用于学校食堂采购原辅食材。

3. 不高于学生餐费总额的 5%包含：学校食堂大型设施、设备的购置及餐厅的维修提升改造、餐厅文化提升、耗材购置（学校食堂易耗物品的开支，如餐厅用碗、筷和厨房用厨具等的购置）等。各学校应结合本单位实际情况，制定 5%资金使用方面的管理制度。管理制度应包含一般性支出和较大额度支出数额及使用流程，一般性支出和较大额度支出具体数额的界定由学校结合本校实际自行规定。市直公办学校所有涉及 5%资金支出前均需向市教育局食堂改革办公室（体育卫生艺术教育科）报备。

第三十条 学校食堂财务收支应当基本平衡，每学期期末应当将食堂收支情况进行全面结算，结果向学校师生和家长公开。

第八章 监督检查

第三十一条 教育行政部门应当加强与市场监管、卫生健康等部门的沟通协调，形成工作合力，加强对学校食堂的日常监管。

第三十二条 教育行政部门应当建立健全工作考核体系，将学校食堂食品安全等日常管理列为学校年度考核重要内容，纳入学校督导评价体系，对落实食品安全校长负责制进行部署，

指导和督促学校加强食品安全教育和日常管理，建立健全食品安全相关管理制度。

第三十三条 中小学、幼儿园应当建立学校领导陪餐制度。有条件的中小学校、幼儿园应当建立家长陪餐制度和校园食品安全家长义务监督员制度。学校主要负责人陪餐每周至少 1 次。

第三十四条 学校食堂应当建立健全师生投诉举报、意见建议受理制度，畅通家校沟通渠道，及时公布处理情况。同时，采用适当方式定期与学生、教师、家长沟通，征求对食堂管理、服务以及食品安全的意见建议，不断提高学校食堂满意度。鼓励有条件的学校食堂特别是自主经营的民办学校食堂采用家校共治餐厅模式，聘用食堂工作人员时以学生家长为主，让家长参与到食堂的各项工作中，如参与并监督餐费标准、食谱制定、原材料采购、食材验收、烹饪、打饭、洗消等多环节，有效提升监管效能。

第三十五条 学校食堂应当定期将食堂财务收支、食堂招标采购、带量食谱、饭菜价格、日常监督检查及整改结果等情况予以公示，接受学校师生、家长和膳食委员会的监督。

第三十六条 建立健全责任追究制度，对不履行管理责任或履行职责不到位的单位或个人进行约谈或给予相应的处理；对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学校发生食品安全事故或隐瞒、缓报、滥用职权、挪用食堂款项等违规违纪违法行为造成严重后果的，依规依纪依法予以严肃问责直至追究法律责任。

第九章 应急处置

第三十七条 各县（市、区）教育行政部门应在市场监管部门指导下，建立应急事件处置协调机制，明确有关职责，逐级逐校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。各学校应严格执行《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》中关于食品安全事故处置的有关规定。

第三十八条 应急事件发生后，学校应及时向当地教育、卫生健康、市场监管部门报告，不得擅自发布事故信息。同时，学校应采取下列措施：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。

第三十九条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。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。县级以上疾病预防控制中心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，及时向同级卫生健康、疾控部门和有关食品安全监管部门提交流行病学调查报

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

第十章 附 则

第四十条 本意见适用于政府举办的普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校、专门学校等。托幼机构、幼儿园和社会力量举办的普通中小学校、中等职业学校、特殊教育学校参照本意见执行。

第四十一条 幼儿园食谱按照规定执行。

第四十二条 本意见由许昌市教育局依据职责负责解释。

第四十三条 许昌市教育局关于印发《许昌市直公办学校学生食堂管理办法（试行）》的通知（许教体〔2020〕109号）同时废止。

第四十四条 本意见自2024年11月1日起施行。

- 附件：
1. 许昌市教育局食堂改革领导小组成员名单
 2. 许昌市中小学校学生食堂餐饮服务团队招标工作管理办法
 3. 许昌市中小学校食材配送公司配送资质认定办法
 4. 许昌市中小学校学生食堂食材集中配送管理办法
 5. 许昌市中心城区中小学校学生食堂食材定价管理

办法

6. 许昌市中小学校集体用餐配送管理办法
7. 许昌市市直公办学校餐费使用管理办法
8. 许昌市中小学校食材配送公司评价办法
9. 许昌市中小学校后勤服务中心管理办法

附件 1

许昌市教育局食堂改革领导小组成员名单

组 长：	刘 庆	市教育局党组书记、局长
副组长：	杨文超	市教育工委专职副书记
	张利娟	市教育局党组成员、市纪委监委、 驻教育局纪检监察组长
	李 瑛	市教育局党组成员、副局长
成 员：	李树来	市教育局体卫艺科科长
	徐俊亭	市教育局发展规划科科长
	郎敏燕	市教育局财务科科长
	王高伟	禹州市教体局党组书记、局长
	代晓辉	长葛市教体局党组书记、局长
	陈长山	鄢陵县教体局党组书记、局长
	盛军合	襄城县教体局副局长
	陈晓辉	魏都区教育局党组书记、局长
	李 铁	建安区教体局党组书记、局长
	李环羽	示范区社会事务管理中心党委书记、主任
	邢允星	开发区综合服务中心党委书记
	刘一杰	东城区教育局党总支书记、局长

许昌市教育局食堂改革领导小组下设办公室，办公室设在市教育局体卫艺科，李树来同志兼任办公室主任，负责食堂改革领导小组日常工作。

附件 2

许昌市中小学校 学生食堂餐饮服务团队招标工作管理办法 (试行)

为有效保障校园食品安全，进一步加强学校学生食堂管理，提升学生食堂餐饮服务水平，规范学校学生食堂餐饮服务团队招标工作，依据教育部等四部委《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）和《许昌市直公办学校食堂管理办法（试行）》《许昌市教育局关于全面推进中小学校学生食堂改革指导意见（试行）》，针对学校自主经营食堂招聘餐饮服务团队的招标工作，特制定本管理办法。

第一章 经营模式

第一条 有学生食堂的中小学校实行自主经营，原则上要面向社会公开招标，聘用餐饮服务质量和信誉好的公司或团队，为师生提供满意的餐饮服务。

第二条 学校根据实际情况确需采用直接聘用厨师及食堂服务人员的模式进行自主经营的，须就其经营方式拟定详细方案，经学校教职工代表大会讨论通过，报教育主管部门审定后实施。

第三条 中小学学生食堂原承包合同尚未到期的，学校和承

包商本着自愿的原则，经双方协商，可以解除原合同，参照本《管理办法》规定的经营模式执行。协商未果的，仍履行原合同。

第二章 招标方式

第四条 采取聘用餐饮服务团队自主经营模式的学生食堂，以学校为主体自行组织或者委托招标代理公司组织招标，依据相关法律法规编制招标文件，通过公开招标的方式，聘请餐饮公司派遣餐饮服务团队（包括项目负责人、管理人员、厨师、勤杂等人员）对学生食堂进行运营服务。招标相关文件需提前报属地教育食堂改革领导小组办公室审批。

第三章 投标要求

第五条 学校餐饮服务团队招标公告要在《中国采购与招标网》《中国招标投标公共服务平台》等国家指定的相关媒介上发布。参与投标的餐饮公司必须符合《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招投标法》等法律法规的相关规定。

第六条 投标的餐饮公司必须证照齐全、有实力、信誉好；有健全的财务制度和依法交税的良好记录，拟向学校派驻的餐饮服务团队主要组成人员（项目经理、厨师等）必须是公司工作一年以上的员工，并能提供投标前一年内三个月的社保证明。学校餐饮服务团队招标不接受联合体投标。

第七条 确定中标单位后，学校要对中标单位进行现场考察，如发现与投标文件描述不一致、以虚假材料骗取中标的，学

校有权取消其中标资格，并顺延第二中标候选单位为中标单位。

第四章 中标后管理

第八条 学校学生食堂的经营管理权归学校，餐饮服务团队必须服从学校的管理及考核。

第九条 中标餐饮服务团队服务期限原则上为 5 年，合同一年一签，餐饮公司不得将学生食堂转包或经营窗口分包。学校和餐饮服务团队需约定学生食堂管理区域，按照 7S 标准运营学校学生食堂，打造“明厨亮灶”，自觉接受数字化校园食品安全管理平台的监督。餐饮服务团队须严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等相关法律法规。

第十条 依据《中华人民共和国安全生产法》和《国务院于进一步加强安全生产工作的决定》，中标的餐饮公司须缴纳一定数额的履约保证金，并自觉购买食品安全责任险，须接受教育主管部门、食品安全监管部门及学校师生对饭菜质量、卫生、服务等情况的监管。

第十一条 餐饮服务团队违反教育主管部门、食品安全监管部门及学校相关规定和合同约定的，学校有权酌情扣除相应的履约保证金；情节严重或者一学期两次处罚没有改进的，学校有权终止合同；违反食品安全相关法律法规，引发食品安全事故或造成食物中毒事件的，学校有权终止餐饮服务合同，并扣除相应履

约保证金，不足部分，由餐饮服务公司继续承担。合同期内无上述情况，待合同期满办理完交接手续后，学校应如数无息退还履约保证金。

第十二条 学生食堂设立财务专户，学生餐费全部缴入专户，专款专用。餐饮服务团队的餐饮服务费从学生食堂专户中按月支付，餐饮服务费不得高于学生餐费总额的 30%，包含服务团队人员工资、耗材购置、水电煤气、厨具维护等费用。不高于学生餐费总额的 5%可以用于学生食堂设施、设备购置及餐厅的维修、提升改造。

第十三条 所有拟派驻学校的餐饮服务团队员工，中标餐饮公司须提供公安部门出具的无违法犯罪记录证明，并与之签订劳务合同，餐饮服务团队的薪酬、保险、服装、健康体检等费用均由餐饮公司负责。餐饮服务团队所有员工须持证上岗，在合同期内如产生用工纠纷，由餐饮公司自行承担责任。

第十四条 餐饮服务团队要配备专业营养师，协助学校制定每周食谱，要求品种丰富、营养均衡。学校学生食堂实行原辅食材集中配送，餐饮服务团队提前一天向学校报送食材品种数量，由学校向配送公司下单采购。

第十五条 餐饮服务团队在学生食堂服务期间，对学校提供的餐厨设施应及时保养维修，规范使用。服务期满后要保证学生食堂的整体布局，餐厨设施完好，如有损坏须承担由此产生的相

关费用。

第十六条 学校须每学期至少组织一次对餐饮服务团队的评价工作，一般安排在期末进行。评价内容主要包括服务质量、饭菜质量、餐厅卫生状况等方面，评价工作由学校和餐饮服务团队共同组织，必要时可邀请食堂改革领导小组办公室派人进行监督，对评价满意率低于 80%的餐饮服务团队，学校责令其作出整改；对连续两次评价满意率低于 80%的餐饮服务团队，学校有权单方面终止合同，取消合作。

第五章 附则

第十七条 本办法未尽事宜，根据实际需要依法依规设定。

附件 3

许昌市中小学校食材配送公司 配送资质认定办法 (试行)

为进一步加强许昌市中小学校学生食堂管理，严格中小学食堂食材准入，规范食材配送，确保食品安全，落实教育主管部门的监管责任，依规认定若干家食材配送公司，为辖区学校学生食堂提供食材配送服务，特制定本办法。

第一章 公开招标

第一条 各地教育主管部门依据相关法律法规组织公开招标，在中国采购与招标网、中国招标投标公共服务平台等国家指定的相关媒介上发布招标公告。

第二条 投标企业根据招标文件参与竞标，由专家评委评标，最终认定若干家中标企业具备辖区学校学生食堂食材配送资质，配送资质有效期限原则上为 3 年。

第三条 辖区中小学校须从入围配送资质的食材配送公司中自主选择，签订配送合同，合同须在教育主管部门备案。

第二章 投标公司具备条件

第四条 投标的食材配送公司必须符合《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标法》等法律法规的相关规定。

第五条 公司必须证照齐全且有健全的财务制度和依法纳税的良好记录。投标的食材配送公司在本地须具有合格的分拣场地、冷库、食品检测实验室、配送车辆等设施条件。

第三章 中标后管理

第六条 各地教育主管部门须对中标的食材配送公司进行现场考察，如发现与投标文件描述不一致、以虚假材料骗取中标的，有权取消其中标资格。

第七条 教育主管部门负责对食材配送公司食材价格进行监管，各地可参考《许昌市中心城区中小学校学生食堂食材定价办法》，合理制定食材价格，经审核后在数字化校园食品安全管理平台发布。

第八条 中标后公司账户长期休眠、无配送业务超过两年的，视为自动退出，教育主管部门有权取消配送资质。

第九条 中标食材配送公司要通过正规渠道组织货源，建立采购、验收、出入库台账，采购的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定的质量和卫生要求，食材配送公司须提供每批次食材的检疫检测报告等相关材料，不得采购来源不明和过期变质的食材。食材的储存、分拣、运输等环节，必须全程纳入数字化校园食品安全管理平台监管。

第九条 中标食材配送公司按照数字化校园食品安全管理平台要求上架食材，供学校学生食堂下单选购；食材配送公

司要能够保质保量将学生食堂选购食材按时送到指定地点，要随车提供食材质检报告和账实相符的供货清单，食材经学生食堂管理人员验收合格后方可入库。

未建设数字化校园食品安全管理平台的地方，仍按原配送方式依规执行。

第十条 中标食材配送公司须向配送学校足额缴纳履约保证金。全食材配送的，缴纳履约保证金十万元；非全食材配送缴纳履约保证金五万元。因食材配送公司原因造成配送不及时、食材质量不合格、食品安全事故等问题，将酌情扣除履约保证金。配送合同中止，学校要如数无息退还履约保证金。

第十一条 食材配送公司按月与学校学生食堂结算，结算以验收时确认的供货清单及数字化校园食品安全管理平台订购数据为依据，通过食堂专户进行结算。

第四章 附则

第十二条 本办法未尽事宜，根据实际需要依法依规设定。

附件 4

许昌市中小学校学生食堂食材集中配送 管理办法 (试行)

第一章 总则

第一条 为加强食材配送管理，规范食材配送行为，提升学校食品安全与学生营养健康保障水平，根据《食品安全法》等规定，制定本办法。

第二条 学校食品安全事关学生身体健康和生命安全，建立食材集中配送长效机制，有利于保障学校食品安全，提高食材品质，降低采购成本，提升学生营养健康保障水平，打造“师生满意食堂”，从源头上保障学生“舌尖上的安全”。

第三条 本办法中的食材配送公司，是指经教育主管部门通过招投标等方式认定的具备中小学校食材配送资质的公司，学校与之签订食材配送合同，为中小学食堂配送大宗食材的公司。

第四条 食材配送公司管理应坚持公开、公正、平等的原则，通过规范管理和评定，建立优胜劣汰的竞争机制，实现中小学食堂食材配送安全、高效、优质、营养。

第五条 未经教育主管部门公开招投标的食品（食材）配送公司，不得为中小学校提供食品、食材配送服务。

第二章 配送原则

第六条 食材配送公司应遵循公开透明、公平竞争、诚实信用的原则，为学校学生食堂集中配送食材。配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定的质量和卫生要求，食材配送公司须提供每批次食材的检疫检测报告等相关材料，不得采购来源不明和过期变质的食材。

第三章 日常管理

第七条 食材配送公司应建立公司食品安全一把手责任制，落实食品安全责任，对公司食品安全负总责。

第八条 食材配送公司要具有健全的食品安全管理组织机构，各项工作责任到人，各岗位、各环节责任明确。

第九条 食材配送公司建立和完善专兼职食品安全管理人员，具体指导公司食品安全管理。

第十条 食材配送公司每周进行食品安全自查，针对发现的问题，及时整改到位。

第十一条 食材配送公司要建立完善食品安全应急预案等完备的规章制度，既符合相关法律法规要求，又切合实际，便于操作。

第十二条 食材配送公司食材配送场地和配送车辆应当按照要求，安装网络监控，并在线、能够正常使用。

第十三条 食材配送公司各种管理制度（原料采购制度、分

拣分装制度、入库制度、出库制度、消毒制度、废弃物处理制度、库房定期查巡制度等)应上墙公示,便于公司员工日常学习查看,便于监督管理。

第十四条 食材配送公司应定期听取学校意见,对于合理化的建议意见,应积极采纳并及时整改完善。

第十五条 食材配送公司日常管理档案规范齐全,做到科学保管、专人负责,做到食材来源及配送可追溯。

第十六条 食材配送公司各种功能间标示清楚,分类明确,定期清洁,环境保持良好并安装防鼠挡板,高度在 50 至 80 厘米。

第十七条 食材配送公司各出入口应有消除老鼠、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的相关设施或措施。

第十八条 食材存放处应具有足够的通风和排烟装置,与厕所等污染源的距离在规定范围内。

第十九条 食材配送公司从业人员服装整洁统一,个人卫生良好。

第二十条 各类存放食材区域防鼠防蝇设施良好,水道网盖密闭良好。

第二十一条 公司配备有人员和场地消毒设施,消毒设备符合相关要求,能够满足使用。消毒记录齐全,达到消毒标准。

第四章 人员培训及使用

第二十二条 各公司应建立从业人员健康管理档案,从业人

员具有有效健康证明，并落实和规范晨午检制度，严禁带病上岗或虚假记录。

第二十三条 各公司要按照有关规定，对从业人员定期开展食品安全知识、操作技能的培训和测试，切实掌握食材采购、分拣、入库、登记、配送及各类食材安全知识等要求。

第二十四条 各公司应准确掌握从业人员来源和行踪，特别是在疫情期间，要加强人员管理，密切关注人员健康状况旅居史，确保从业人员来源清晰、身体健康。

第二十五条 各公司应安排每日值班人员，建立和完善值班制度，落实值班责任。

第五章 质量要求

第二十六条 各公司应通过正规渠道采购食材，建立采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品的采购、验收和出入库台账；定点采购的，应具备采购合同等。

第二十七条 各公司不得采购国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品。食材来源要确保无毒无污染，符合国家食品卫生标准。

第二十八条 食材原料贮存符合国家相关安全要求，库存食品未超过保质期，不得采购和使用非转基因食材。

第二十九条 各公司要树立食材安全第一的理念，严把安全关，严格落实索证索票制度，向中小学校配送的所有食材和食品

原料，应当建立完善索证索票档案，做到各类食材可查阅、可追溯。

第三十条 食材配送公司配送的肉类产品及副食品必须符合国家标准，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标。

第三十一条 食材配送公司应对配送食材的质量和食品安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究食材配送公司相应责任。

第六章 配送要求

第三十二条 食材配送公司应有满足配送需求的冷库，分拣场地应按要求安装网络监控设备，配送车辆配备车载监控设备，确保食材的安全储存和安全运输。

各公司不得使用超期变质等影响食品安全的可疑食品。食材外观、颜色、形状、味道等发生非正常变化时，应当停止使用；已经售出的，应当立即收回，第一时间将样品送有关机构检验，检验结果报教育主管部门和相关部门。

第三十三条 不得采购和配送烤肠等半成品及凉菜制品，各类食材存放规范，未存在交叉污染风险。

第三十四条 各类食材按规定应离地离墙上架分类存放，不同类型的应分类分架分区存放。

第三十五条 食材配送公司应有独立的食材检测实验室，须

对配送的原辅食材进行检测并出具安全检测报告。

第三十六条 食材的分拣、称重、装卸等工作应在规定场地进行，配送各环节应在网络监控下进行。各公司网络监控设施应接入县食堂改革监控平台，并确保正常运行。

第三十七条 运输配送车辆应当在教育主管备案，要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染，并按照要求装载无线监控和定位设备，做到运输物品、人员、车辆活动轨迹、装卸情况等可查询。

第三十八条 配送企业必须从合法经营单位采购食品原材料，要留存有供货方盖章（签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件。配送时须将以上凭证复印件交由各学校存档。

第三十九条 食材配送公司要对配送食材进行留样，做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

第四十条 学校学生食堂原则上通过数字化校园食品安全管理平台提交订单，采购各类原辅食材。食材配送公司按学校订单要求准备优质、安全的食材，在约定的时间前送到学生食堂。如遇特殊情况，双方协商解决。

第四十一条 食材配送公司须随车提供配送清单。学校、配

送公司、餐饮服务团队三方要对所配送食材的品种、质量、数量、规格现场逐项验收，验收合格后由三方签字确认，做到账实相符。

第七章 监督考核

第四十二条 食材配送公司应自觉接受市场监督管理局、卫生健康委员会等相关部门的监督检查，教育主管部门要定期组织人员对食材配送公司进行现场监督指导，不定期对食材配送公司进行必要的飞行检查。

第四十三条 由教育主管部门牵头，组织学校每学期从食材质量、食材价格、服务质量、合同执行等方面对食材配送公司进行考核评价，作为续签合同和退出配送的重要依据。

第四十四条 配送公司在供货期间如因服务态度、食材质量、配送规范等方面的出现问题依据《许昌市教育局关于中心城区中小学校食堂改革工作的通知》（许教体〔2023〕84号）文件规定执行。

第八章 附则

第四十五条 本办法未尽事宜，根据实际需要依法依规设定。

附：食材配送质量标准

附

食材配送质量标准

序号	类别	单品质量要求	备注
1	粮	包装完整、无损坏，在保质期内。	
2	油	包装完整、无损坏，在保质期内，非转基因。	
3	蔬 菜	单品干净整洁、无污染，表面不留泥土，无病叶，无腐烂组织、无软化组织或变味，表面完整、损伤率极低。	
4	瓜 果		
5	鸡鸭副类	鸡鸭副均为正规品牌，干冰保存。有生产日期、质量合格证及生产厂家，严禁来路不明产品。	
6	水 产	鱼类为鲜活产品，体表粘液透明、有光泽，气味正常，鱼鳃紧闭色泽鲜红或粉红，眼角膜光亮、透明，眼球突出，腹部发白不膨胀，鱼鳞完整、闪光润滑，肌肉呈现正常颜色。	
7	冻 品	冻品类均为正规品牌，有生产日期、质量合格证及生产厂家，严禁来路不明产品。	
8	禽畜肉类	禽畜肉类必须提供最新供货检疫凭证，肉体上有检疫标示，单品为一线知名品牌。 牛肉为去骨分割鲜肉，色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。 羊肉为去骨分割鲜肉，色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪；无粘液，无渗出液，无寄生虫，肉质柔软光滑，无腐臭变质异味。	
9	禽蛋类	鸡蛋为普通红皮鸡蛋，鸭蛋为普通白皮或淡绿色鸭蛋。具有禽蛋固有色泽，蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋液澄清透明、无杂质、无异味，无血块或其他组织异物。	
10	干菜类	农贸市场内流通的中等档次质量	
11	调料类	单品为一线知名品牌（如海天、李锦记等行业单品领头品牌），且在农贸市场内流通的中等档次质量	
12	豆制品类	与超市单品保持一致	
13	奶制品类	外表完整，且在保质期内	

附件 5

许昌市中小学校学生食堂食材定价管理办法 (试行)

为保障学校食品安全，提升学生食堂原辅食材的供应质量，满足师生的日常饮食需求，有效降低原辅食材采购成本，结合工作实际，制定本办法。

第一章 询价团队

第一条 由教育主管部门牵头，抽调辖区中小学后勤服务公司及餐饮服务团队相关人员组成询价团队。

第二章 询价机制

第二条 根据学生食堂采购原辅食材实际需求，将食材分为以下十三大类：粮、油、蔬菜、瓜果、鸡鸭副类、水产、冻品、禽畜肉类、禽蛋类、干菜、调味品、豆制品、奶制品。

第三条 询价单品分为周定价、月定价、季度定价三类。其中周定价包括：蔬菜、瓜果、鸡鸭副类、水产、禽畜肉类、禽蛋类；月定价包括：干菜、冻品；季度定价包括：粮、油、调味品、豆制品、奶制品。

第三章 询价方式

第四条 采取超市询价和农贸市场询价两种方式。超市询价以下降率为标准，适用于蔬菜、瓜果、鸡鸭副类、水产、冻品、禽畜肉类、禽蛋类、干菜、豆制品、奶制品等类别；农贸市场询价以上浮率为标准，适用于调味品、粮、油等类别。

第四章 定价流程

第五条 **平均价格**: 询价团队以河南省万邦国际批发市场公布的食材价格最高价为定价前提, 每周实地调查市区大型超市或农贸市场食材价格, 以平均价格作为定价依据。

第六条 **基准价格**: 基准价=平均价×浮动率。数字化校园食品安全管理平台按询价机制规定发布食材基准价。

第七条 **配送价格**: 各配送公司食材的在数字化校园食品安全管理平台上公布的配送价格要以基准价为定价标准, 配送价格不得高于基准价。

第五章 定价标准

第八条 各配送公司食材配送价格原则上不得高于河南省万邦国际批发市场公布的食材价格最高价; 如食材价格波动过大, 按照定价流程要求执行, 浮动率参考下表执行。

定价周期	定价种类	浮动率
周定价	蔬菜类、瓜果、	在平均价格的基础上上浮 10%
	鸡鸭副类、禽畜肉类	在平均价格的基础上上浮 8%
	水产、禽蛋类	在平均价格的基础上上浮 6%
月定价	干菜	在平均价格的基础上上浮 8%
	冻品	在平均价格的基础上上浮 10%
季定价	粮油	农贸市场平均价格的基础上上浮 5%
	调味品	农贸市场平均价格的基础上上浮 10%
	豆制品	在平均价格的基础上下浮 7%
	奶制品	在平均价格的基础上下浮 10%

第六章 附则

第八条 本办法未尽事宜, 根据实际需要依法依规设定。

附件 6

许昌市中小学校集体用餐配送 管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 为进一步规范我市中小学校集体用餐配送工作，加强对提供学校集体用餐的中央厨房和配送单位的管理，保障广大师生饮食安全，根据国家食品药品监督管理局印发的《中央厨房许可审查规范》以及河南省市场监督管理局制定的《河南省集体用餐配送单位食品安全监督指南》等文件的相关要求，制定本办法。

第二条 本办法所指集体用餐配送单位分以下两类

（一）中央厨房，指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。

（二）集体用餐配送单位，指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

第三条 各地教育主管部门通过公开招标的形式在辖区范围内认定若干家中央厨房或集体用餐配送单位，具备中小学校校外配餐资质，供有需求的中小学校选择。

第四条 本办法适用不具备条件设立学生食堂的公办中小

学校（含中等职业学校、特殊教育学校）及公办幼儿园。

第二章 配送要求

第五条 选址要求

地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

第六条 具备的规章制度

- （一）从业人员健康管理制度和培训管理制度；
- （二）专职食品安全管理人员岗位职责规定；
- （三）食品供应商遴选制度；
- （四）加工制作场所环境及设施设备卫生管理制度；
- （五）关键环节操作规程，包括采购、贮存、烹调温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等；
- （六）食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度；
- （七）食品添加剂使用管理制度；
- （八）食品检验制度；
- （九）问题食品召回和处理方案；
- （十）食品安全突发事件应急处置方案；
- （十一）食品药品监督管理部门规定的其他制度。

第七条 场所要求

（一）设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

（二）食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔。

（三）待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。

（四）各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

（五）接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放。

（六）食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。

（七）切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。

（八）厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

（九）加工制作场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25 米以上）

第八条 加工食品设备、工具和容器要求

（一）食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

（二）应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。

（三）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。

（四）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

（五）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

（六）食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。

第九条 运输设备要求

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

第十条 食品检验和留样设施设备及人员要求

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（三）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第三章 配送规范

第十一条 许昌市教育局数字化校园食品安全管理平台各县（市、区）数字化校园食品安全管理平台负责对中小学校提供集体用餐配送的中央厨房和配送单位进行监督管理，结合平台管理数据和学校意见定期进行量化考核，中央厨房或配送单位若考核不达标或不能有效满足中小学校用餐需求的将予以淘汰。

第十二条 采用集体用餐配送的中小学校，必须与中央厨房或配送单位签订供餐合同并报教育主管部门审查备案。合同中要约定供餐标准、供餐时间、相关责任义务，合同一学期一签。

第十三条 采用集体用餐配送的中小学校对配送到校的集体餐的食品安全管理负有主体责任，必须安排专人负责配送餐的监督和管理，重点验收到校食品中心温度是否低于 60℃，是否符合相关规定，加强学生就餐过程中的食品安全管理。

第十四条 采用集体用餐配送的中小学校要在广泛征求家长意见的基础上与配送单位协商确定餐费标准，保证配送到校的集体用餐价格不高于市场同类餐饮产品。学校成立后勤服务管理中心，开设专用账户负责餐费收缴结算。

第十五条 为学校配送集体用餐的中央厨房或配送单位要配备营养师，设计符合学生健康成长需要的多种食谱搭配，根据学校和家长的要求，提供多种营养套餐供学生选择。

第四章 责任追究

第十六条 为学校配送集体用餐的中央厨房或配送单位配送的食品品种应当报受理餐饮服务许可申请的市场监督管理部门审核备案。禁止配送由市场监督管理部门确定的高风险食品及中心城区中小学校明令禁止的食品。

第十七条 为学校配送集体用餐的中央厨房或配送单位若严重违反教育主管部门、市场监管部门及学校相关规定，一学期内两次处罚没有改进或者情节严重的，或者违反食品安全相关法律法规引发食品安全事故或造成食物中毒事件的，一经发现，教育主管将取消其配送资格并要求学校中止供餐合同。

第五章 附则

第十八条 本办法未尽事宜，根据实际需要依法依规设定。

附件 7

许昌市市直公办学校餐费使用 管理办法（试行）

第一章 总则

第一条 为加强市直公办学校餐费使用规范，依据《许昌市教育局关于中心城区中小学食堂改革工作的通知》（许教体〔2023〕84号）、《许昌市市直公办学校学生食堂管理办法（试行）》的通知（许教体〔2020〕109号）、《关于中心城区中小学校学生食堂改革工作容错事项事前备案的申请》（许教党〔2022〕63号），制定本管理办法。

第二条 本办法所称餐费，是指学生或教职工在学校食堂内自愿就餐，学校食堂按规定供餐所收取的餐费。

第三条 本办法所称市教育局食堂改革领导小组办公室设在体育与卫生艺术科。

第二章 总体要求

第四条 符合中心城区中小学食堂改革条件的市直公办学校餐费原则上应存入学校后勤服务中心财务专户。

第五条 市直公办学校餐费收支实行月度结算。

第六条 符合中心城区中小学食堂改革条件的市直公办学校伙食费各项支出一律通过银行转账。

第七条 如上述第四条、第五条、第六条确因特殊情况无法执行，需向市教育局食堂改革领导小组办公室报备。

第三章 学生餐费支出管理

第八条 餐饮服务团队的餐饮服务费不得高于学生餐费总额的 30%，学校食堂采购原辅食材的成本不得低于学生餐费总额的 65%，不高于学生餐费总额的 5%可以用于学生膳食生活条件的提升。

第九条 学生餐费使用范围

（一）不得高于学生餐费总额的 30%包含：服务团队人员工资、耗材购置、水电煤气、厨具维护等费用。

（二）不得低于学生餐费总额的 65%只能用于学校食堂采购原辅食材。

（三）不高于学生餐费总额的 5%包含：学生食堂设施、设备的购置及餐厅的维修、提升改造。

第十条 符合中心城区中小学食堂改革条件的市直公办学校餐费总额的 5%支出应严格按照如下流程执行：

（一）结合本单位实际情况，符合中心城区中小学食堂改革条件的市直公办学校须制定资金使用方面的管理制度。管理制度应包含一般性支出和较大额度支出数额及使用流程，一般性支出和较大额度支出具体数额的界定由学校结合本校实际自行规定。

（二）市直公办学校使用较大额度资金支出，须向市教育局

食堂改革领导小组办公室提起使用报备，报备材料一式三份，食堂改革领导小组办公室依据使用情况分别向相应主管科室报备：

1. 用于学生食堂基础建设进行升级改造、餐厅整体装修等方面的，程序须符合发展规划科相关规定，并由食堂改革领导小组办公室牵头向发展规划科备案，同时向驻局纪检组报备。

2. 用于餐厨设备的更新、维护等方面的，程序须符合财务科相关规定，并由食堂改革领导小组办公室牵头向财务科备案，同时向驻局纪检组报备。

（三）项目费用的支出

1. 一般性支出须经校长办公会讨论，集体研究决定。

2. 较大额度支出须经食堂改革领导小组办公室指定的第三方评估公司评估后方可支付。

第四章 附则

第十一条 学校要及时收集、整理、归档餐费使用相关资料，并妥善保管。

第十二条 各县（市、区）学校学生食堂的管理，可参照本办法执行。

第十三条 本办法自发布之日起施行

第十四条 本办法解释权由市教育局食堂改革领导小组办公室统一负责。

附件 8

许昌市中小学校食材配送公司评价办法

(试行)

为进一步规范食材配送工作，提高食材配送质量及食品安全工作水平，有效防控学校食品安全事故的发生，切实保障广大师生的身体健康和生命安全，结合工作实际，特制定本评价办法。

第一条 考评对象为教育主管部门经公开招标认定的中小学校食堂食材配送企业。

第二条 考评工作原则上每学期进行一次，一般安排在期末进行。

第三条 考评工作由教育主管部门牵头，抽调学校分管食品安全工作领导、后勤主任、餐饮服务团队负责人共同组成考评工作领导小组，具体负责考评方案制定、考评组织实施、考评结果统计和考评结果运用。考评主要通过听取汇报、查阅资料、座谈交流、实地查看等方式对食材配送企业管理情况进行综合评定。

第四条 各学校仅对提供食材配送的公司进行考评，未提供配送业务的公司不在考评范围。

第五条 考评主要围绕配送企业配送能力、日常管理，食品安全、食材进货、入库、配送规范等方面。

第六条 考评采取现场打分的方式进行，实行百分制，总分

为各项得分之和。得分高于或等于 90 分的为“优秀”，80 分以上（含 80 分）为“良好”，80 分以下 60 分以上（含 60 分）为“合格”，低于 60 分的为“不合格”。

第七条 考评主要内容（结合实地考察内容）

1. 企业食品安全责任制度落实情况。
2. 健全的食品安全管理组织机构及岗位责任情况。
3. 专(兼)职食品安全管理人员情况。
4. 企业食品安全自查整改落实情况。
5. 食品安全应急预案等完备的规章制度建立情况。
6. 场地和配送车辆规范使用情况。
7. 从业人员健康管理和安全知识、技能培训情况。
8. 消毒设施、设备配备使用情况。
9. 各功能区分割及防鼠、防蝇措施等情况。
10. 配送场地通风、排烟、与厕所等污染源隔离及环境卫生情况。
11. 落实索证索票制度情况。
12. 食材存放管理情况。
13. 配送食材质量情况。
14. 配送食材检验检疫情况。

第八条 出现以下违规行为，将视情况在考评中予以扣分：
被属实或基本属实的信访投诉到县（市、省、国家）的，配送车

辆不能达到要求的，使用未经备案的车辆配送的，配送食材与订单不符的，未提供检验检疫报告的等。

第九条 出现以下情形，将给予一票否决处理：空单虚假配送，无（借用、租用）食品经营许可证或逾期的，被市场监管部门处罚的，因违反食品安全管理规定被县级以上相关部门通报的，配送食材导致发生食品安全事故的。一票否决的，列入教育部门食材配送黑名单，立即取消配送资质，不得参与学校食材配送企业竞标。

第十条 考评结果优秀的配送企业，列入教育部门食材配送白名单；考评结果不合格的企业将通报批评，并责令停业整顿，整顿期限为 2 个月。整顿期满经实地考察合格后，可恢复配送工作。不合格的，取消配送资质。

附件 9

许昌市中小学校 后勤服务中心管理办法（试行）

为进一步加强我市中小学校食品安全监督管理，规范学校食堂经营行为，根据《许昌市直公办中小学校学生食堂管理办法（试行）》和许昌市教育局《关于许昌市中心城区学生食堂改革工作内容错事项事前备案的申请》及市纪委监委的批复等规定，结合我市实际，制定本办法。

第一条 全市公办中小学校现正在实行托管服务的学校，根据卫健委、市场管理等部门的专业要求，合同期内，继续完善托管服务合同，执行食品安全相关规范；合同期满或提前终止合同，原则上不再签订新的承包或者委托经营合同，学生食堂实行学校自主经营。

第二条 实行学生食堂自主经营的各级中小学校均应注册成立由学校分管食堂副校长担任法人的后勤服务中心，后勤服务中心接受学校直接领导，安排在编在岗专（兼）职工作人员 2-3 名。后勤服务中心相关人员安排应向驻局纪检组备案，人员组成发生变动时应及时报备。

第三条 学校后勤服务中心负责食堂运行情况整体监督及资金管理、食材采购验收、设备投入等工作。

第四条 学校后勤服务中心的日常运转坚持公益性和非营利性原则，专（兼）职工作人员不得从食堂餐费中支取报酬，其工作量纳入学校绩效考核，由各学校根据本校实际情况予以考核发放。

第五条 学校后勤服务中心应建立健全校园食品安全管理制度，并严格落实校园食品安全相关制度，定期向学校党委（党支部）汇报校园食品安全工作开展情况。

第六条 学校后勤服务中心应开设独立银行账户，该账户只用于学生餐费管理，不得存放学生餐费以外的任何资金，并确保该账户无任何对外法律纠纷。

第七条 学校后勤服务中心账户应纳入学校财务人员管理范围，实行“收支两条线”管理。后勤服务中心账户禁止以任何名义列支现金。

第八条 食堂各项费用一律通过银行转账支出，转出账户只能是餐饮公司（餐饮服务团队）、大宗食材配送公司等账户。转出账户需提前在本辖区教育主管部门设立的学生食堂改革领导小组和驻局纪检组报备。

学生总餐费5%使用时的明细资料学校要依规妥善整理保存。

第九条 学校后勤服务中心日常办公所需场所、办公设备、办公用品等均由学校无偿提供，不得使用后勤服务中心所管理的学生餐费购买相关用品。

第十条 学校后勤服务中心账户每年应进行至少一次的财务审计，确保各项支出符合财务制度和相关规定。

第十一条 本办法自发布之日起施行。

第十二条 本办法未尽事宜，按照《关于全面推进中小学校学生食堂改革指导意见（试行）》要求和相关法律法规执行。