

淄博市第十一中学食品安全管理制度

第一章 总则

第一条 制定目的

为全面贯彻《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》等法律法规，落实教育部《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》及山东省食药安办等5部门关于校园食品安全工作要求，切实保障师生饮食安全与营养健康，结合本校实际，特制定本制度。本制度适用于学校食堂、校外供餐单位及校内食品经营场所的食品安全管理。

第二条 指导思想

坚持“四个最严”要求，建立“预防为主、全程管控、社会共治”的食品安全治理体系，将食品安全纳入学校年度重点工作，通过规范化管理、精细化操作、智慧化监管，确保校园食品安全零事故，守护师生“舌尖上的安全”。

第二章 组织架构与职责

第三条 食品安全管理领导小组

成立由党委书记任组长的食品安全管理领导小组，全面统筹学校食品安全工作：

组长：党委书记（履行食品安全第一责任人职责，每学期至少主持1次专题会议，开展1次现场办公）

副组长：分管副校长（兼任食品安全总监，负责组织落实食品安全管理制度，每月开展1次全面检查）

成员：后勤处主任（兼任食品安全员）、教育处主任、年级组长、家长代表 2 名、学生代表 2 名、校医、食堂负责人。

第四条 部门职责分工

1. 后勤处：

制定《食品安全风险管控清单》，落实“日管控、周排查、月调度”工作机制。

建立供应商评价体系，每学期对大宗食材供应商开展 1 次实地考察。

每日检查食品加工操作规范，每周组织 1 次环境卫生专项整治。

2. 教育处：

每学期开展 2 次食品安全主题教育活动，覆盖全体师生。

建立家长膳食监督委员会，每学期组织 2 次家长陪餐及食堂开放日活动。

3. 校医室：

负责从业人员健康管理，每日执行晨检并记录。

制定食物中毒应急预案，每学期组织 1 次应急演练。

4. 年级组：

配合开展学生食品安全宣传教育。

落实班级用餐秩序管理，及时反馈学生饮食诉求。

第三章 食品采购与验收管理

第五条 供应商管理

1. 准入机制：

大宗食材（米、面、油、肉、蛋）实行公开招标，优先选择通过 HACCP 认证的供应商

建立供应商档案，留存营业执照、食品生产许可证、检验报告等资质文件。

2. 动态管理：

每季度对供应商进行综合评估，考核内容包括供货质量、响应速度、售后服务等。

对连续 2 次抽检不合格或出现严重质量问题的供应商，列入黑名单并终止合作。

第六条 采购与验收规范

1. 索证索票：

采购食品及原料时，必须索取并留存供货凭证、检验合格证明，做到“一货一证”。

肉类需查验动物检疫合格证明，进口食品需提供报关单及检验检疫证明。

2. 验收标准：

严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，重点检查食品感官性状、包装完整性、保质期等。

建立《食品验收记录台账》，由后勤处主任与食堂负责人共同签字确认。

对不符合要求的食品立即退货，不得入库使用。

第四章 储存与加工管理

第七条 仓储管理

1. 分类存放：

食品原料、半成品、成品分区域存放，标识清晰。

生熟食品严格分开，避免交叉污染，冷藏温度控制在 0-8℃，冷冻温度控制在-18℃以下。

2. 定期检查：

每周对库存食品进行盘点，清理过期、变质食品。

建立《食品临期预警机制》，对保质期不足 1/3 的食品进行红色警示。

第八条 加工操作规范

1. 流程管控：

食品加工严格遵循“生进熟出”原则，加工前彻底清洗食材。

烹饪时中心温度需达到 70℃ 以上，确保烧熟煮透。

凉菜制作必须在专间进行，操作人员穿戴专用衣帽、口罩，使用专用。