

洛阳市涧西区教育体育局文件

涧教体〔2021〕5号

涧西区教育体育局 关于落实学校及托幼机构集中用餐陪餐 制度的通知

为贯彻落实教育部、国家市场监督管理总局、国家卫健委联合印发的《学校食品安全与营养健康管理规定》文件精神，进一步加强和规范全区各中小学食堂和配餐单位的食品安全管理工作，保障校园食品安全，确保学生校内用餐干净、卫生、营养，现结合我区实际情况，建立涧西区中小学、托幼机构集中用餐陪餐制度如下：

一、学校（幼儿园）必须建立校长陪餐制度，每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

二、有条件的中小学、幼儿园可建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

三、学校（幼儿园）每餐轮流安排至少一名校级领导进行陪餐，饭菜须与学生饭菜完全一致，检查时采取一看、二闻、三尝的工作流程，确认无问题后再让学生开始就餐。如有问题迅速上报学校，同时阻止其他人食用。

四、陪餐领导负责对所食用饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，负责对食堂卫生环境、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录，陪餐记录表交由主管学校食品安全负责人存档。

五、陪餐领导要在每天备餐时对学校（幼儿园）食堂进行检查，发现以下情况应当立即指出并要求食堂管理人员马上整改纠正：

1. 食堂工作人员未穿戴指定衣帽口罩，工作人员留长发、戴首饰以及其他不符合食堂从业人员职业行为要求的行为。

2. 食堂工作人员带病上岗、食品库房、操作间存放有毒、有害物品等其他危害学校食品安全的情况。

六、中小学（幼儿园）食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。陪餐领导发现以下情

况应当立即制止，并督促学校食堂管理人员或配餐公司负责人及时采取相应措施：

1. 土豆有发青、发芽现象未充分去除。
2. 豆浆未充分煮熟烧透。
3. 饭菜质量较差，出现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等感官异常的食品。
4. 其他危害学校食品安全卫生的情况。

七、中小学（幼儿园）要对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不得少于 125 克，记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上。

八、陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等明显症状，排除自身身体原因后，应立即向校长报告。对当餐留样食品进行封存备检，对就餐学生进行跟踪观察。如发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，学校要启动突发事件报告制度，按照食品安全事故处置方案第一时间报告区教育局并积极协助医疗机构进行救治，配合食品安全监管部门进行现场调查处理。

九、陪餐领导应严格履行职责，对不认真填写陪餐记录、不及时指出整改问题的陪餐人员给予批评教育；对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止，出现

明显中毒或感染症状不及时报告造成恶劣影响的陪餐人员，视情况轻重给予行政处分。

十、陪餐领导因故不能陪餐应及时向校长报告，由学校在就餐前指定其他人员陪餐并做好相关记录工作。

十一、食堂管理人员和配餐公司应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的意见和问题及时整改落实。

十二、学校校长（幼儿园园长）每周应至少陪餐一次，同时要加强对陪餐情况和陪餐记录的检查，定期通报检查情况。

区教体局随机抽查各学校（幼儿园）陪餐情况，切实保障全区中小学、幼儿园集中用餐陪餐制度落到实处。

附件 1：学校陪餐情况记录表

附件 2：学校陪餐情况反馈表

涧西区教育体育局

2021 年 2 月 18 日

涧西区教育体育局办公室

2021 年 2 月 18 日印发

附件 1:

学校陪餐情况记录表

学年 第 学期 第 周

值班领导:

	周一	周二	周三	周四	周五
一(1)	陪餐教师签字				
一(2)					
二(1)					
二(2)					
三(1)					
三(2)					
四(1)					
四(2)					
五(1)					
五(2)					
六(1)					
六(2)					

附件 2:

学校陪餐情况反馈表

时 间:

陪餐领导:

外观	新鲜感	咸淡情况	荤素搭配	味道	数量

请打 1 至 5 分。5 分为非常满意。

问题或建议:

					(1) 一
					(5) 一
					(1) 二
					(5) 二
					(1) 三
					(5) 三
					(1) 四
					(5) 四
					(1) 五
					(5) 五
					(1) 六
					(5) 六