揭阳市学校食堂管理工作指引

为进一步加强学校食堂财务管理，规范学校食堂经营服务行为，更好地服务学校教育教学，维护学生合法权益，根据《中小学校财务管理制度》《教育部办公厅关于印发<中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引>的通知》（教体艺厅函〔2024〕9号）《关于加强和保障学校食品安全与营养健康管理工作的通知》（粤教后勤函〔2019〕21号）《广东省教育厅关于加强校园食品安全和膳食经费管理工作的通知》（粤教后勤函〔2024〕6号 ）等精神，结合本市实际，制定本工作指引。

一、适用范围

学校食堂是指设于校园内，为满足本校学生（含教职员工）就餐需要，符合卫生安全标准，按要求准予开办的具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的专用场所。学校食堂的建设应该符合国家相关标准和相关法律法规，并获得经营许可。本指引适用于全市公办中小学校（含中等职业学校、特殊教育学校）及公办幼儿园的食堂（以下简称学校食堂）管理。全市民办中小学校（含中等职业学校）及民办幼儿园参照本指引执行。

二、管理机制

（一）学校膳食管理实行属地管理、全程监控、以校为主、

齐抓共管的原则。

（二）市教育局负责统筹指导全市学校食堂管理工作，制定学校食堂管理工作指引并督促各县（市、区）教育部门和市直学校履行食堂管理职责。

（三）县（市、区）教育局是所属学校食堂管理的责任主体，负责所辖学校食堂的日常管理和监督检查，督促指导学校落实食堂管理责任和管理工作。

（四）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。民办中小学的举办者（含实际控制人、经营管理人）应当保障学校膳食投入并对膳食管理负责，落实校长负责制，督促校长履行管理职责。

（五）学校要成立由校领导、后勤管理部门负责人、财务人员和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，负责制定食堂管理、营养计量、费用管理、食品安全、采购管理、账务公开等方面的管理制度并督促检查落实情况。

（六） 学校要成立由校领导和学生、教职工代表、学生和家长代表等组成的膳食委员会，参与和监督学校食堂食品安全和膳食经费收支情况，参与审议价格、伙食标准调整等重要事项，以及相关信息公开情况，防止铺张浪费、挤占、挪用膳食经费等现象的发生。

三、总体要求

（一）各级教育行政部门和学校应根据在校生规模统筹建设学生食堂，将办好学生食堂作为改善办学条件的重要内容，加强食堂基础设施建设，及时更新餐饮设备设施。食堂建设要落实绿色发展理念要求，严格执行建设标准要求，确保食堂面积和供餐能力充分满足就餐需求。

（二）具备条件的学校食堂原则上由学校自主经营，统一管理。不具备自营能力的学校食堂，经本级教育行政部门同意后，通过招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信用声誉良好的餐饮服务单位或符合条件的餐饮管理单位。

（三）学校食堂要坚持公益性原则，承包或委托经营食堂应实行“零租赁”，免收管理费，学校不得以任何形式从学生食堂盈利。经营单位必须相应降低伙食价格，确保学生食堂饭菜价格低于校外同类餐饮价格，且在物价大幅上涨时保持基本稳定。具备基础设施条件的学校应招标多家企业有序开展竞争。

（四）学校应依法与承包方或委托经营方签订合同，明确各方在食堂管理服务特别是在食品安全与营养健康方面的权利和义务。学校食堂承包（经营）权不得分包或转让，合同约定的服务期限一般不超过3年；承包（经营）服务合同须报本级教育行政主管部门备案。

（五）学校要安排专人对承包或委托经营食堂饭菜的质量、份量、价格、财务及成本核算进行监督检查，每月对食堂膳食和服务质量进行综合考评；双方签订合同时应约定退出机制，因经营方管理不善，导致发生挤占克扣学生伙食费、重大食品安全事故、满意度测评低等情形的，学校有权解除经营合同，收回经营权。

（六）学校要参与监管经营单位的食材采购，要对经营单位明确采购方式，提出具体要求。经营单位供货前须向学校提供采购过程性资料、合同、供应商相关资质证明和食材检验检测合格报告等。

（七）学校食堂应健全食堂伙食价格调控机制，规范定价、调价程序和成本核算办法，按照成本补偿和非营利原则，经学校食堂管理领导小组集体研究制定，并实行价格公示制度。

（八）学生食堂伙食费据实结算，包餐制学校可按学期或按月收费，每学期末结算，多退少补；选餐制学校按照实际点餐价格结算。教职工在学校食堂用餐的，应按规定缴纳伙食费，与学生同菜同质同价，据实结算。

（九）县（市、区）教育行政部门和学校要严格履行监管责任,对承包（委托）经营的食堂，要每学期组织师生对食堂的食品质量安全、价格和服务质量等进行综合满意度调查，综合满意度测评低于70%的，要落实承包（委托）方整改，连续两次综合满意度测评低于70%的，不得续签合同。

（十）学校食堂要加强塑料污染治理，建立健全塑料污染管理长效机制，停止使用不可降解塑料袋，禁止使用不可降解的一次性塑料餐具，引领绿色低碳生活。

（十一）学校食堂要全面制止餐饮浪费行为，全面持续开展学校食堂“光盘行动”，引导广大师生牢固树立勤俭节约意识，切实养成勤俭节约的良好习惯，并采取多种方式激励师生按需购食、不留剩饭剩菜的光盘行动。学校食堂要有“节俭美德”“文明餐桌”“光盘行动”温馨提示等公益宣传；要做好厨余垃圾分类管理工作。

（十二）学校应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当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。

（十三）学校要强化食堂安全保卫，严防不法分子纵火、盗窃、投毒等危及学校食堂安全的行为。涉及学校食堂管理的工作会议、日常检查、台帐登记等记录应完整、规范，统一存档备查。

四、食品安全管理

（一）学校食品安全实行校长(园长)负责制，将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

（二）学校应当配备专(兼)职食品安全管理人员和营养健康管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

（三）学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

（四）学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。

（五）学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

（六）学校食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（七）学校食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

（八）学校食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（九）学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

（十）学校食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。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。

（十一）学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。食品库房不得存放有毒、有害物品。

（十二）学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范;备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜(位)保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。

（十三）学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

（十四）中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、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。

（十五）学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

（十六）学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

五、膳食经费管理

（一）食堂收入主要包括学生伙食费收入、教职工伙食费收入、陪餐伙食费收入及其他代办伙食费收入等。

（二）学校收取伙食费应积极推行网上缴费方式，由学生家长或学生直接将伙食费缴入学校指定的银行账户，不得转入个人账户，不得公款私存。伙食费不得由老师、家委会、食堂管理领导小组等集体或个人收取。

（三）实行配餐或托餐方式供餐的中小学校，伙食费可由学校统一收取并按照代收费管理。收取的伙食费上交学校指定银行账户。严禁任何部门、单位和个人以任何理由截留、挤占、挪用伙食费资金。

（四）教职工在学生食堂就餐，应按照与学生同菜同价原则，据实缴纳伙食费，不得侵占学生利益。

（五）学校外来人员就餐的应采取同菜同价方式据实收取伙食费。收取的伙食费应确认伙食费收入，不得直接冲抵成本。

（六）学校应建立健全食堂票据管理制度，建立票据台账和收费档案，学校食堂票据不得转借、转让、代办、买卖，更不得利用票据从事其他经营活动和违纪违规活动。学校应完善自营食堂食材采购管理制度，确保食堂物资采购取得合格发票，并附明细清单，不得以不符合会计支付规定的票据和送货单等白条入账，并严格按发票提供的开户银行及账户支付。支付食材款不能通过付给采购员个人银行卡，再由采购员通过个人银行卡、微信、支付宝和现金等方式转付给供应商。

（七）学校自主经营食堂财务收支应保证基本平衡，学期末应将食堂收支情况进行全面结算，并将结果向学校师生和家长公开。

（八）中小学校应建立、更新和维护中小学膳食管理档案，认真做好有关证件资质、票据、过程记录以及管理评价等资料的索取、收集和记录工作，保存时间按档案管理相关规定执行。

（九）伙食费收入应以当期实际发生的伙食费为依据进行确认。采用预收伙食费或充值消费的食堂，在取得预收伙食费或充值伙食费时，应计入预收款项，月末按照实际消费金额计入伙食费收入。

（十）学校开展各项活动、会议、培训、公务接待等涉及食堂用餐的，应按规定在学校经费核算中列支会议费、培训费及公务接待费等，及时结算并将款项拨付食堂，食堂计入其他代办伙食费收入，不得挤占、摊销食堂收入，也不得列入食堂支出。

（十一）食堂收入应以学校食堂自身的经营服务为依据，严禁将学校学费、住宿费及非食堂经营服务收入等计入食堂收入。严禁将违反规定擅自设立的收费项目款项缴入食堂账户。

（十二）中小学委托经营食堂的，应加强学生充值卡资金或按学期预交的伙食费、食堂运营和饭菜价格的监管，具备条件的学校应将师生预缴伙食费统一存入学校账户进行管理，并视食堂实际支出情况定期将资金拨入承包经营商账户，强化资金安全监管。

（十三）食堂成本支出项目包括食材采购成本、人工成本、食堂日常运行成本、其他成本。不包括财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧。

食材采购成本：包括学校食堂加工过程中耗用的原材料、辅料支出，包含当期实际耗用的米面、蛋奶、果蔬、肉制品、豆制品、食用油、水产品、调料及其他原料等八大类别。自营食堂食材采购成本不得低于伙食费标准的70%，承包（委托）经营的食堂食材采购成本不得低于65%。

人工成本：自主经营的食堂人工成本包括食堂工作人员的工资及福利支出，按规定缴纳的各项社会保险、意外伤害保险等。地方财政保障的食堂工作人员工资及福利支出、各项保险不得计入食堂成本。

食堂日常运行成本：即与食堂管理直接相关的成本费用，包括食堂办公费用、食堂人员培训费、差旅费、体检费、食堂文化布置费用、小型日常用品用具（包括淘洗用具、碗筷瓢盆锅铲、清洁洗涤用品用具等）、食堂设施设备零星维修（护）费用及食堂水电煤气燃料费用等。食堂消耗的水、电、气等费用应独立计量，单独结算并计入成本；如在学校账户统一支付的，每月由食堂按实际耗用数与学校进行结算并计入食堂成本。

其他成本：主要包括主辅原材料的自然损耗，以及与食堂经营直接相关的其他支出。

（十四）学校食堂成本应以食堂日常经营服务活动所必需的各项直接支出为核算依据，不包含财政投入的房屋建筑物折旧和其他固定资产折旧。非财政专项资金投入形成的食堂固定资产，包括食堂专用的各种燃具、炊具、餐具、冷藏设备、交通工具等，根据不同设备折旧年限，按月计提折旧并计入食堂成本。添置学生食堂工用具、餐饮具、洗消、加工、搬运等可移动常用非固定资产设备及零星维修保养等费用，自营食堂可从食堂运营经费中安排支出，承包经营食堂可由承包经营主体自筹，设备归其所有。

（十五）不得计入食堂成本的支出主要包括：1.食堂应按照非经营性资产管理，财政性资金形成的固定资产折旧费用不得计入食堂成本，应计入学校费用。2.食堂大型修缮、大型设备购置（厨房专用灶具、批量餐桌椅等）相关费用应计入学校经费支出，不得计入食堂成本。3.食堂不得列支在食堂岗位工作的在职在编人员经费，不得列支任何在职在编教职工的工资补贴、奖金福利等人员经费。4.其他与食堂经营服务无关的人员经费及公用经费。

六、食堂会计核算

（一）中小学校自营食堂财务管理实行党组织领导的校长负责制，校长在学校党组织领导下，依法依规管理学校食堂财务工作，对自主经营食堂的会计工作和会计资料的真实性、完整性负责。

（二）食堂财务管理应分别设置专（兼）职会计、出纳员、库房管理员等工作岗位，建立食堂财务人员岗位责任制，明确职责和权限，各司其职，相互监督。出纳员不得兼任稽核、会计档案保管和收入、费用、债权、债务账目的登记工作；银行印鉴由出纳、会计（或食堂负责人）分别保管。食堂负责人或财务主管人员要定期或不定期抽查出纳员库存现金，核对银行存款。

（三）中小学校分校（校区）、集团化办学模式下的成员校、乡村教学点等不具有独立法人资格的学校食堂财务应纳入其所隶属的总校（中心校）统一管理，实行“集中记账，分校核算”财务管理模式，设置食堂报账员、库房管理员岗位，并配备相应财会人员。

（四）中小学校应建立健全食堂财务风险预警和内部控制机制，规范和加强食堂财务收入支出和资产负债的管理。中小学校食堂不得提供担保，不得替学校及政府有关部门举借债务。

（五）自主经营的中小学校食堂需独立开展会计核算。食堂会计核算应按照《中华人民共和国会计法》《政府会计制度》《中小学校财务制度》等合理设置会计科目。年末，食堂设置独立账套的，应将食堂收支净额并入学校账目。

（六）严格食堂结余资金的使用。食堂收支结余应全部用于平抑原材料价格、改善学生伙食质量等，严禁转移食堂结余资金，严禁将食堂结余资金用于学校教职工福利、奖金、津补贴及非学校食堂经营服务方面的支出。

（七）建立食堂财务报表制度。学校食堂应每月编制会计报表，年终编制年度报表，定期分析成本。年末应将学校食堂会计报表信息并入学校相关报表的相关项目，抵销中小学校与食堂的内部业务或事项对中小学校报表的影响，编制合并资产负债表、合并收入费用表。

七、监督管理

（一）按照“政府负责、部门协同、分级管理、以县为主”的原则，各地教育主管部门要加强与市场监管、卫生健康等部门的沟通协调，形成工作合力，强化风险管控，采取定期检查和随机抽查等形式，切实加强对学校食堂的日常监管。

（二）学校食堂要全面推进互联网+“明厨亮灶”建设，提升校园食品安全智慧监管水平，用科技化、智能化、信息化支撑监督，解决师生最关心的校园食品安全问题。

（三）各地教育主管部门要建立工作考核体系，将学校食堂日常管理工作作为对学校、校长年度工作考核的重要内容。

（四）学校要建立健全食堂管理工作制度，采用适当方式定期与学生、教师、家长沟通，征求对食堂管理和服务的意见，不断改进食堂工作。

（五）学校要定期检查各项安全防范措施的落实情况，加强食堂食品安全隐患排查工作，及时整治消除安全风险隐患。

（六）学校要自觉接受上级主管部门及各级市场监管、卫生健康等部门对食堂建设、食品安全的监督检查和指导，对检查中指出的问题必须立即整改。

（七）加强食堂财会监督。县（市、区）教育主管部门应定期对所属学校食堂收支和学生餐费管理进行检查，并适时通报检查结果。学校膳食管理委员会负责对本校食堂经营业务开展实时检查监督，并将学校食堂经营情况定期向家长委员会进行通报。

（八）建立食堂财务公开制度。一是公开伙食费收费标准。采取包餐制供餐的学校，每学期要在学校食堂醒目位置公开伙食费收费标准。采取选餐制供餐的学校，要在餐厅售饭窗口醒目位置公开价格信息。二是公开食材采购信息。学校应在食堂醒目位置公开公示大宗食材采购品种、数量、价格及金额，及时公示大宗食材统一采购流程、中标单位等信息。三是公开食堂财务管理制度和收支信息。学校食堂财务管理制度应悬挂在食堂以及食堂财务管理部门办公室醒目位置，并公开公示上学期食堂收入、支出、结余情况。四是公开招标信息。学校应在学校醒目位置公开公示通过招标方式遴选的校外配餐单位、食堂承包商、大宗食材供货企业以及委托的招标代理机构等信息。

（九）建立责任追究制度。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，或迟报、漏报、瞒报学校食品安全事故造成严重不良后果的，依法追究有关部门和相关人员责任。