

渭南市教育局文件

渭教发〔2025〕45号

渭南市教育局 关于印发《渭南市民办中小学“校园餐”管理 提升“百日攻坚”行动方案》的通知

各县市区教育体育局：

现将《渭南市民办中小学“校园餐”管理提升“百日攻坚”行动方案》印发你们，请认真贯彻落实。



渭南市民办中小学“校园餐”管理 提升“百日攻坚”行动方案

为深入贯彻落实教育部、陕西省关于“校园餐”管理专项整治工作的各项部署要求，聚焦我市民办中小学“校园餐”管理中的薄弱环节和突出问题，切实提升校园餐食品安全保障水平、服务质量和效能，办好师生满意、家长放心的校园餐，决定在全市民办中小学范围内开展“校园餐”管理提升“百日攻坚”行动。特制定本方案。

一、指导思想

坚持以问题为导向，以提升薄弱环节为重点，按照“标本兼治、重在治本”的原则，集中时间、集中力量，全面排查整治民办中小学“校园餐”管理存在的风险隐患和短板弱项，健全长效机制，推动我市“校园餐”管理整体水平大幅跃升。

二、工作目标

通过为期 100 天左右的集中攻坚（2025 年 6 月下旬至 9 月底），实现全市民办中小学“校园餐”管理主体责任意识增强、管理制度健全、硬件设施达标、风险防控严密、资金管理规范、人员素质提升、饭菜质量改善、管理水平跃升。民办幼儿园“校园餐”管理提升由各县市区安排。

三、行动内容

聚焦民办学校食堂薄弱环节，精准发力，开展六项提升攻坚行动。

（一）食堂硬件提升攻坚

1.全面排查。各县市区对照《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》及省、市相关食堂建设标准，全面排查辖区内民办学校食堂硬件设施设备配备是否符合标准要求，主要排查：

（1）食堂建设是否符合标准，操作间设置是否规范；

（2）食堂通风、排烟、排水、“三防”、冷藏、冷冻、清洗、消毒、留样等设施设备配备是否到位；

（3）食材贮存库房设置是否合理，库房内货架、隔板、箱筐、空调、温湿度计、通风设施等是否配备到位，是否缺失或老化；

（4）是否实现“互联网+明厨亮灶”，是否接入上级互联网管理平台；

（5）复用餐饮具清洗消毒设施是否符合要求。

2.建立清单。排查后，根据各学校食堂目前情况，对照标准要求，建立改造提升“一校一清单”，逐校列出缺项、短板和问题，明确改造提升要求和时限。

3.改造提升。督促辖区民办学校加大资金投入，列出时间表、路线图，确保在2025年秋季学期开学前，硬件设施设备全面调整补充到位，全部符合标准要求、运行良好。

（二）食品安全提升攻坚

1.严把食材源头：严格落实食材供应商资质审查、索证索票

和进货查验制度，确保来源可溯、质量可靠。

2.严管加工过程：严格执行食品加工操作规范，强化生熟分开、烧熟煮透、清洗消毒、食品留样等关键环节管控。严厉打击非法添加和滥用食品添加剂行为。

3.严控风险隐患：完善食品安全风险监测和自查自纠机制。全面推行“互联网+明厨亮灶”，实现操作过程可视化、监管实时化。加强饮用水安全监测。

（三）经费管理提升攻坚

1.规范采购管理：督促民办学校建立健全采购管理制度，加强对食材供应商管理。要成立由2名以上验收人员组成的验收小组，验收人员至少每学期进行轮换。建立采购验收台账，由验收双方共同签署并留存验收证明，验收材料保存期限不得少于2年。营养改善计划实施学校的食材采购严格执行《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》，非实施营养改善计划的民办学校食材采购价格相同或低于本辖区政府采购的，可自行采购。

2.强化伙食费管理：学校食堂坚持公益性和非营利性原则，制定并公示科学合理的伙食费收取标准和使用管理办法。伙食费根据自愿原则，据实结算。学校食堂应将账务活动纳入学校财务部门统一管理，纳入学校账务分账核算或单独开设账户独立核算，真实反映收支状况。学校食堂应当按月以师生实际就餐次数和金额核定结算金额后确认食堂收入，每学期期末整体核算收支情况，并向师生公示。严禁向食堂转嫁建设、修缮等费用或挪用食堂资金，严禁设立“小金库”、公款私存等。严禁挤占食堂资金，不

得列支教职工奖金、津补贴、招待费等与供餐服务无关的支出。

3.提升食材成本占比：按照市教育局、市发改委、市财政局《关于进一步加强中小学膳食经费管理工作的通知》要求，通过优化管理、减少浪费、规范采购等方式，切实将学生缴纳的伙食费主要用于食材采购，显著提高食材在伙食费中的实际占比。非营养改善计划的自营食堂伙食费中用于采购食材的支出比例不得低于70%，营养改善计划营养餐收取的伙食费必须全部用于食材采购，让学生吃得更“好”更有“料”。

（四）人员素质提升攻坚

1.持证上岗：学校食堂所有从业人员持有有效健康证明方可上岗，食品安全总监、安全员要严格按照市教育局、市市场监督管理局印发的《学校食堂食品安全总监和食品安全员配备及管理办法》选聘、管理。

2.健康核查：建立上岗前健康核查制度，每餐烹饪前，对从业人员的健康状况逐一核查，食堂从业人员不得留长指甲、涂指甲油或化妆，工作期间不得佩戴外露饰物，并做好记录。

3.规范着装：食堂从业人员保持良好的个人卫生，上岗时按规定着装，佩戴工作帽、口罩，加工食品前进行手部清洗、消毒。

4.全员培训：对民办学校校长、分管负责人、食品安全总监、安全员、食堂从业人员分层分类组织开展全员培训。培训内容涵盖食品安全法律法规、操作规范、营养知识、职业道德、应急处置等。

（五）饭菜质量提升攻坚

1.科学营养配餐：参照学生膳食营养指南，结合学生年龄特点和口味需求，科学制定带量食谱，确保营养均衡。鼓励配备专（兼）职营养师指导。营养改善计划实施学校严格按照县级要求的标准供餐。

2.提升烹饪技艺：加强厨师技能培训与交流，提高饭菜口味和烹饪水平。丰富餐食品种，满足多样化需求。

3.厉行节约反对浪费：加强宣传教育，引导学生养成节约习惯。优化供餐方式，提供小份菜、半份菜等选择，减少“舌尖上的浪费”。

4.建立反馈机制：定期开展学生满意度调查、家长开放日（餐）活动，畅通意见反馈渠道，及时调整优化供餐。

（六）管理水平提升攻坚

1.压实主体责任：强化民办学校举办者和校长是校园餐食品安全第一责任人的意识，将“校园餐”管理纳入学校重要议事日程和考核体系。落实校领导陪餐制度。

2.完善制度体系：指导辖区内民办学校全面梳理、修订完善、建立健全覆盖采购、贮存、加工、供应、留样、应急、信息公开等各环节的管理制度和应急预案。

3.提升信息化水平：鼓励民办学校应用“学校食堂智慧管理平台”，实现食材溯源、成本核算、库存管理、信息公开、监督评价等环节的智能化、精细化。

4.强化家校社共治：建立健全膳食监督家长委员会参与监督校园餐管理的机制，定期公开信息，主动接受社会监督。

四、行动步骤

（一）动员部署阶段（2025 年 6 月下旬）

市教育局组织召开全市民办中小学“校园餐”管理提升“百日攻坚”行动动员部署会，印发行动方案。各区县教育行政部门制定具体实施方案，召开辖区民办学校动员会，传达精神，明确要求。各民办学校成立由校长任组长的专项工作组，制定本校详细攻坚计划。

（二）自查自纠与督导检查阶段（6 月下旬至 7 月上旬）

学校自查自纠：各民办学校对照“六个提升”内容，逐项开展全面、深入的自查，建立自查问题整改台账，明确整改措施和时限，形成《“校园餐”管理提升自查报告》《自查问题整改台账》。

责任督学检查：各校责任督学深入所负责的民办学校，对照学校自查报告和自查问题整改台账，进行实地核查和指导。

县级督查指导：各县市区教育行政部门要联合市场监管部门组成督查指导组，结合民办学校自查报告和督学反馈，对辖区内民办学校进行全覆盖的督导检查，核实问题，指导完善自查问题整改台账，形成区县层面自查问题整改台账和督导意见。

市级专项抽查：市教育局对各区县“百日攻坚行动”开展情况进行专项督查，对部分重点民办学校进行抽查。

各民办学校结合学校自查、督学检查、县级督查指导形成的短板、缺项、问题、不足，对照标准要求，制定详实的管理提升问题整改台账（见附件 1，明确“问题不足、整改措施、责任人、整改时限”等内容），问题整改台账经责任督学审定、县级教育

部门审核后报市教育局备案。

（三）集中整改提升阶段（7月初至9月上旬）

各民办学校要针对细化的整改台账清单，利用暑假有利时机，整合资源、加大投入、集中力量进行整改提升，重点解决硬件设施设备补充、管理制度完善、人员培训落实、经费管理规范、饭菜质量优化等突出问题。各县市区教育行政部门要加强整改过程的督查指导和跟踪问效，建立整改销号制度，确保问题真整改、改到位。市教育局将加强统筹协调和调度，适时组织现场推进会、经验交流会。

（四）总结评估与巩固深化阶段（9月中下旬）

各民办学校全面总结“百日攻坚”行动成效、经验做法和存在问题，形成总结报告报区县教育局。各县市区教育行政部门对辖区内民办学校“百日攻坚”行动成效进行评估验收，形成区县总结报告报市教育局。市教育局组织对全市行动成效进行综合评估，总结经验，通报表扬先进典型，曝光反面案例，形成长效管理机制，持续巩固提升成果。

五、工作措施

（一）强化组织领导。成立由市教育局主要负责同志任组长，分管负责同志任副组长，相关科室（体卫艺、基教、财务、督导、专项整治专班等）负责人为成员的市级“百日攻坚”行动领导小组，领导小组办公室设在局专项整治专班。各区县教育局、各民办学校要成立相应领导机构，明确人员责任，确保责任到人、任务落地。

（二）精准制定措施。坚持问题导向，指导各民办学校结合自身实际，对照“六个提升”要求，找准薄弱点和风险点，制定切实可行、操作性强的“一校一策”整改台账清单。

（三）加强督查指导。建立市、区县、督学三级联动督查机制。市级层面加强统筹协调和重点抽查；区县层面落实属地管理责任，开展全覆盖督导；责任督学实施常态化、贴身式督导。各级督查要敢于较真碰硬，注重发现问题、指导整改。

（四）严肃追责问责。对在行动中思想认识不到位、工作敷衍塞责、整改不力、问题突出的民办学校及其举办者、管理者，依法依规进行通报批评、约谈问责。对发现的违法违规行为，移交相关部门查处。将“百日攻坚”行动成效作为民办学校年检、评优评先、资金支持等的重要依据。

（五）树立先进典型。及时总结宣传行动中涌现出的好经验、好做法，挖掘一批“校园餐”管理示范民办学校，发挥榜样引领作用，营造比学赶超、争创一流的良好氛围。

（六）营造良好氛围。通过官方网站、公众号、家长会等多种渠道，广泛宣传“百日攻坚”行动的意义、目标和进展，宣传食品安全知识和营养健康理念，及时回应社会关切，争取师生、家长和社会的理解与支持。

附件:

渭南市民办学校“校园餐”管理提升问题整改台账

填报学校（盖章）： 责任督学： 教育局审核人： 日期： 年 月 日

查摆问题		整改措施	整改责任人	整改时限	备注
问题类型	问题具体表现				
食堂硬件方面	1.食堂建设、操作间设置具体短板问题	食堂硬件改造提升总计投入资金**万元 1.投入**万元，用于改扩建食堂操作间、厨房**间 2.投入**万元，添置了**设备（如加工设备、通风排烟排水设备、“三防”设备、冷冻冷藏设备、清洗消毒设备、留样设备、库房货架等）**套 3.投入**万元，添置改进“互联网+明厨亮灶”设备并接入上级互联网管理平台			“问题”体表现”可自行添加，根据实际再
	2.食堂通风、排烟、排水、“三防”、冷藏、冷冻、清洗、消毒等设施设备配备具体短板问题				
	3.食材库房设置及库房内货架、隔板、箱筐、空调、温湿度计、通风设施等设备具体短板问题				
	4.“互联网+明厨亮灶”，否接入上级互联网管理平台具体短板问题				
	5.复用餐饮具清洗消毒具体短板问题				
食品安全方面	1.食材采购、供应商资质审查、索证索票和进货查验存在的体短板问题				
	2.食品加工过程、生熟分开、烧熟煮透、清洗消毒、食品留样、添加剂使用等关键环节存在的体短板问题				
	3.“十统一六到位”管理落实、“日管控、周排查、月调度”机制落实、食品安全、应急演练、“互联网+明厨亮灶”、饮用水安全监测等方面存在的体短板问题				

查摆问题		整改措施	整改责任人	整改时限	备注
问题类型	问题具体表现				
经费管理方面	1.学校在食材采购管理如建立健全采购管理制度、食材验收落实“双人或多环节联检”制度落实、采购建立等关键环节存在的 具体问题				“问题具体表现”可自行添加，根据实际情况细化
	2.营养改善计划民办学校在严格执行《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》、非实施采购管理中存在的 具体问题				
	3.学校在伙食费管理中如是否坚持公益性、非营利性原则、科学制定并公示伙食费收取标准和使用管理办法、伙食费据实结算、纳入学校财务统一管理并独立核算、公示收支等方面存在的 具体问题；				
	4.学校在伙食费使用中是否存在公款私存、设立“小金库”、转嫁建设修缮等费用、挪用食堂资金、违规列支与餐饮服务无关的现象				
	5.学校是否通过优化管理、减少浪费、规范采购等方式，切实将学生缴纳的伙食费主要用于食材采购，落实“自营食堂伙食费中用于采购食材的支出比例不得低于70%”的要求，显著提高食材在伙食费中的实际占比。				

查摆问题		整改措施	整改责任人	整改时限	备注
问题类型	问题具体表现				
人员管理方面	1.学校食堂所有从业人员是否持有有效健康证明方可上岗				“问题具体表现”可自行添加，根据实际情况再细化
	2.学校食品安全总监、食品安全员是否严格按照《学校食堂食品安全监督管理办法》选聘、管理。				
	3.学校是否建立从业人员每餐烹饪健康核查并记录				
	4.学校食堂从业人员是否存在不得留长指甲、涂指甲油或化妆、工作期间佩戴首饰等问题				
	5.食堂从业人员上岗时是否按规定穿着工作服、佩戴口罩、是否保持良好个人卫生、加工食品前是否进行手部清洗、消毒。				
	6.学校是否组织开展校长、分管负责人、食品安全总监、安全员、食堂从业人员分层分类培训。				
	7.培训内容是否常态化，涵盖食品安全法律法规、操作规范、营养知识、职业道德、应急处置等。				
饭菜质量方面	1.学校是否参照学生膳食营养指南，结合学生年龄特点和口味需求，科学制定带量食谱				
	2.食堂一日三餐供餐是否符合“早、晚餐要素不低于一汤、一周内菜品要求”				

查摆问题		整改措施	整改责任人	整改时限	备注
问题类型	问题具体表现				
饭菜质量方面	3.学校是否开展厨师技能培训与交流，提高饭菜质量和烹饪水平，丰富餐食品种，满足多样化需求。				“问题具 体表现” 可自行添 加行，根 据实际 细化
	4.学校是否开展食育教育，引导学生养成节约习惯，优化供餐方式，减少舌尖上的浪费。				
	5.学校是否建立反馈机制，定期开展学生满意度调查、家长开放日（餐）活动，畅通意见反馈渠道，及时调整优化供餐。				
	1.是否落实民办学校举办者和校长是否将校园食品安全纳入学校重要议事日程和“校考”体系；是否落实食品安全主体责任；是否落实陪餐制度。				
	2.学校是否建立健全覆盖采购、贮存、加工、供应、留样、应急和应预案。				
日常管理方面	3.学校是否建设并应用“学校食堂智慧管理平台”				
	4.学校是否建立健全膳食管理，主动接受社会监督，是否建立校园相关信息，是否定期公开餐费。				

