

# 常州市教育局文件

常教计〔2023〕1号

---

## 常州市教育局关于印发《常州市中小学校食堂 日常管理规范（试行）》的通知

各辖市（区）教育局、经开区社会事业局，局属及有关民办学校：

现将《常州市中小学校食堂日常管理规范（试行）》印发给你们，请结合实际认真贯彻执行。

附件：常州市中小学校食堂日常管理规范（试行）

(此页无正文)



(此件公开发布)

附件

# 常州市中小学校食堂日常管理规范 (试行)

## 第一章 总则

**第一条** 为进一步规范学校食堂运营管理,根据《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》(苏食药监食餐〔2016〕261号)、《中小学食堂管理服务规范》(DB 32/T 4036—2021)等文件精神,特制定本规范。

**第二条** 本规范适用于全市幼儿园、小学、初中、普通高中、中等职业学校、开放大学和特殊教育学校的食堂日常管理。

**第三条** 通过加强学校食堂日常管理的标准化、制度化、精细化,提升食堂保障水平和餐食品质。

## 第二章 工作机制

**第四条** 实行目标责任制。各级教育行政部门应和学校逐级签订食品安全工作目标责任书,并按要求考核评价。

**第五条** 落实校长负责制。学校应成立食堂管理工作领导小组,明确食品安全总监,细化职责分工,压实工作责任,对食堂管理工作进行绩效考核。

**第六条** 推动信息公开制。各级教育行政部门要充分利用

“江苏省中小学阳光食堂信息化监管服务平台”“明厨亮灶”等渠道对学校食堂运营进行常态化监管。学校应及时公开食堂招标采购、每周带量食谱、食品制作过程及财务收支等信息，确保食堂管理公开透明。

### 第三章 日常管理

**第七条** 以常分类作为食堂科学管理物品的重要手段。学校食堂要每天清理场所内物品，根据物品的使用频率定期对物品进行分类存放，防止食品交叉污染或误用。

**第八条** 以常整理作为食堂提高工作效率的有力保障。学校食堂要科学利用空间，将物品定位、定量存放，并每周进行整理，确保易放易取，提高工作效率。

**第九条** 以常清洁作为食堂保持整洁环境的基本要求。学校食堂要每天清洁工作场所，保持环境、物品、工具、容器等处于清洁状态，创造良好的工作环境。

**第十条** 以常检查作为食堂巩固日常管理的必要举措。学校食堂要每周检查和维护食堂设施设备，排除安全隐患，确保正常使用，降低食堂运营成本。

**第十一条** 以常自律作为提高员工服务水平的有效途径。学校要组织食堂员工每月至少开展一次团队意识、食堂管理、食品安全等方面的培训，确保食堂员工要按规定行事，遵守工作规则，不断提高服务水平。

**第十二条** 以常育人作为实现食堂服务育人的重要抓手。学校要充分利用食堂空间，定期开展食育活动，渗透食育教育，科普膳食营养，培养学生养成珍惜粮食、科学饮食的好习惯，充分体现食堂育人价值。

**第十三条** 以常安全作为保障食堂正常运行的根本前提。学校食堂要严格执行食品安全相关法规制度，每天严格食材验收，规范操作流程，落实溯源机制，确保食堂安全正常运行。

**第十四条** 以常核算作为食堂可持续发展的重要途径。学校要规范伙食费支出，坚持“量入为出”原则，优化管理，开源节流，切实提高伙食费使用效益。

#### **第四章 检查考核**

**第十五条** 各级教育行政部门应加强学校食堂管理运营的检查指导，并联合属地纪委监委派驻教育纪检监察组、市场监督管理、农业农村等部门，以“不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待、直奔基层、直插现场”的方式，全过程督查指导学校食堂运营，保证学校食堂规范管理。

**第十六条** 学校应根据《常州市中小学校食堂日常管理评定标准》（具体内容详见附件）定期对学校食堂管理自查自纠，通过各种形式与学生、家长、教工沟通，多方面征求食堂运行管理意见，完善监督管理工作体系，不断提升食堂管理与服务水平。

**第十七条** 学校应严格落实对食材供应单位和食堂运营管

理用工服务单位的考核奖惩机制，不断提升食材品质和食堂运营服务质量。

## 第五章 附则

**第十八条** 其他未尽事宜按照有关规定执行。

**第十九条** 各地教育行政主管部门可参照本规范，制定本地区实施细则。

**第二十条** 本规范自 2023 年春季学期起施行。

附件：《常州市中小学校食堂日常管理评定标准》

附件

## 常州市中小学校食堂日常管理评定标准

单位: \_\_\_\_\_ 考核时间: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 得分: \_\_\_\_\_ 考核人员: \_\_\_\_\_

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
总则	1	学校食堂日常管理实施	①学校建立食堂日常工作领导小组及明确分工(文件)	全部符合(10分) 一项不全(5分) 两项不全(0分)		10	
			②建立健全学校食堂日常管理各类工作制度及相关应急预案				
			③成立学校膳食委员会并定期开展活动形成过程性资料				
常分类	1	物品分类分区摆放	①有物品标识、区域标识,责任人标识等	三项符合(6分) 两项符合(4分) 一项符合(2分)		6	
			②每件物品都有清楚的标签和固定摆放位置				
			③分类集中存放				
	2	物品存放位置	①使用频率高放置于外侧或中间层	三项符合(4分) 两项符合(3分) 一项符合(1分)		4	
			②使用频率低放置于低层或高层				
			③大体积、大重量物品放置于低层				
3	无用物品处理	①工作现场未发现明显的无用物品	未发现无用物品(4分) 有5件(含)以下无用物品(1分) 有5件以上无用物品(0分)		4		
		②工作现场发现5件(含)以下					
		③工作现场发现5件以上					

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
	4	私人物品摆放	①集中存放的设备、设施齐全(更衣室、存放柜、独立的锁柜、水杯、饭盒等集中存放处等)	两项符合(2分) 一项符合(1分)		2	
			②有序集中摆放				
	5	物品仓储规范	①有存档明细总表	五项符合(5分) 四项符合(4分) 三项符合(3分) 两项符合(2分) 一项符合(1分)		5	
			②无变质、超过保质期食品				
			③物品摆放整齐规范,标识明确				
			④有统一或合适容器存放				
			⑤容器上有明显标识				
6	冰箱、容器内食品摆放	植物性、动物性食品和水产品分类摆放	规范摆放(2分) 发现混放(0分)		2		
7	清扫、清洗和消毒设备管理	①放置在专用场所	符合要求(2分) 不符合(0分)		2		
		②专人负责保管					
8	色标管理	刀具、砧板、盆、筐按用途颜色标识	符合要求(2分) 不符合(0分)		2		
常整理	1	工作场所通告板设置	①有通告板,并有相应负责人	三项合格(4分) ①②或①③合格(2分) 其他(0分)		4	
			②通告板内容每星期有更新				
			③板面清洁,无污渍				
	2	功能区布局	①按需设置功能间和加工场所,布局分区合理,有明显标识	两项符合(4分) 一项符合(2分)		4	
			②加工场所按原料、半成品、成品的流程布局。物品按先进先出、左进右出的顺序摆放,并有标识				
3	冰箱存放	①不同功能冰箱有明确标识	三项符合(4分)		4		



环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
			②冰箱内物品存放有容器、有配套封盖，有标识，分区有序摆放	两项符合（3分） 一项符合（1分）			
			③冰箱无非正常结霜、结冰现象				
	4	台账资料整理	台账资料进行分类整理	规范整理（2分）		2	
常 清 洁	1	固体废弃物分类与清运	①固体废弃物分类整理	三项符合（4分） 两项符合（3分） 一项符合（1分）		4	
			②有固定并且符合功能要求的垃圾房				
			③做到按有关要求、当日清运至指定场所				
	2	工作现场垃圾桶	工作现场垃圾桶清洁、加盖	所有垃圾桶符合要求（4分）		4	
				20%（含）的垃圾桶不合格（3分）			
				20%以上的垃圾桶不合格（0分）			
	3	工作场所（厨房、初加工区、餐厅）地面无水渍油迹	①水迹面积不超过该区域5%	全部区域合格（6分） 一个区域不合格（4分） 两个或以上不合格（0分）		6	
②走路不粘脚，不湿鞋							
4	手部卫生	有洗手消毒液配置和洗手标准图解	符合（2分） 不符合（0分）		2		
5	餐厅卫生	餐桌地面、空调扇叶等清洁，餐厅整洁明亮	全部合格（2分） 出现一项不合格（1分） 一项以上（0分）		2		
6	厨房卫生	排水沟、冰箱顶底、炉台底、柜子内侧等干净整洁；地漏有防护罩	全部合格（4分） 两项以上合格（1分） 低于两项合格（0分）		4		

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
	7	厨房油烟设备	目光能涉及的地方，光亮、无油渍、不粘手	设备光亮、无油渍、不沾手（2分）		2	
				设备无明显油渍，但沾手（1分）			
				设备有明显油渍（0分）			
	8	厨房台面清洁	台面清洁	全部符合（2分），每发现一处不符合扣1分，扣完为止		2	
	9	餐具清洗消毒和保洁	①一刮、二洗、三过、四消毒的设施，过程齐备	三项符合（4分） 两项符合（3分） 一项符合（1分）		4	
			②消毒记录、真实、齐全				
			③消毒后餐具具有密闭的存放橱柜（保洁橱）				
	10	清洁责任人明确	①有明确责任人	三项符合（4分） 两项符合（3分） 一项符合（1分）		4	
			②有清洁计划表				
			③按计划表落实卫生打扫				
	11	切配工具清洁与消毒	符合要求	符合要求（2分） 不符合（0分）		2	
	12	清洗水池设置与清洗	①水池分类设置	全部合格（2分） ①③或②③符合（1分） 其他（0分）		2	
			②按要求分类分池清洗				
③完工后水池干净无污物							
13	抹布管理	①餐具抹布、烹饪加工工作抹布、餐厅清洁抹布符合卫生要求，有固定位置存放，每天有清洗消毒记录	存放在指定位置，记录完整（2分） 专布专用（2分）抹布混用或有异味、粘手（0分）		4		
		②餐具抹布、烹饪加工工作抹布专布专用，不可混用，任何时候餐具抹布无异味、无油腻、不粘手					

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
	14	除“四害”措施	①落实除“四害”有效办法，现场无“四害”	三项符合(4分) ①②或①③符合(2分) ①不符合(0分)		4	
			②有合理的灭杀工具，专人负责灭杀(可承包专业单位)				
			③操作过程规范，有记录，符合要求				
	15	厨房禁烟	有禁烟标志且无吸烟现象	符合要求(2分) 不符合(0分)		2	
常检查	1	食堂运行区域、设备等维护	有设施设备维护及维修记录表	记录完整(2分)		2	
	2	设施设备正常工作	①设备、设施内外整洁，符合要求	全部合格(2分) 符合率在80%(含)以上 (1分)，以下(0分)		2	
			②设备、设施都能发挥正常功能				
	3	废弃油脂处理	①废油处理符合规定要求(协议)	三项符合(4分) 两项符合(3分) 一项符合(1分)		4	
②烟尘、污水排放符合要求							
③室内烟尘不明显，有油烟管道清洗记录表							
	4	餐厨垃圾及时清运	有餐厨垃圾及时清运记录表	记录完整(2分)		2	
常自律	1	员工健康规范要求	①食品从业人员持有效健康证明	全部符合(4分) ①符合②不符合(2分) ①不符合(0分)		4	
			②建立健康申报制度，出现有碍食品安全的要申报，并临时调离。				
	2	员工着装、仪容仪表素养、服务态度	①员工仪容仪表符合标准(衣着、帽子、头发、指甲等)	符合要求(2分)		2	
			②员工服务主动热情，关注细节，为师生排忧解难	符合要求(2分) 不符合(0分)		2	
	3	规章制度培训学习	食堂运行管理相关制度培训学习的过程性资料	资料齐全(2分)		2	
	4	岗位业务培训学习	具体岗位业务能力培训学习及考核记录(定期培训、考试)	培训学习(2分) 考试考核(2分)		4	

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分	
	5	员工安全培训学习	开展员工防疫要求、交通安全及心理健康培训的过程性资料	资料齐全(2分)		2		
	6	员工礼仪培训学习	相关过程性资料	资料齐全(2分)		2		
	7	日晨会、周例会、月调度会	①每天晨会开展情况及内容记录	每天有晨会(5分)缺一次扣1分,扣完为止		7		
			②周例会的开展情况及内容记录	正常开展,记录完整(1分)				
			③每月分析总结会的开展情况及内容记录	正常开展,记录完整(1分)				
	常育人	1	开展食育主题活动	相关过程性资料	资料齐全(2分)		2	
		2	创设校内食育实践岗位	相关过程性资料	资料齐全(2分)		2	
3		有校内外食育教育基地	相关过程性资料	资料齐全(2分)		2		
4		开展光盘行动	①有光盘行动方案等过程性材料	资料齐全(2分)		6		
			②学生剩饭、剩菜率低	剩饭、剩菜率低(4分) 剩饭、剩菜率较低(2分) 存在明显剩饭剩菜现象(0分)				
5		开展食育知识讲座	相关过程性资料	资料齐全(2分)		2		
6		食育文化布置	有食育教育标语、展板、橱窗、板报等宣传资料	布置到位(2分)		2		
7	食育宣传报道	相关新闻宣传报道资料	资料齐全(2分)		2			
常安全	1	厨房运行安全管理	①用水、用气、用电等设备定期检修及维护记录	记录完整(1分)		3		
			②排烟道、油污管道、排水沟等定期清洗记录	记录完整(1分)				
			③每天用电或用气安全检查记录	记录完整(1分)				

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
	2	危险性岗位及区域安全教育	①有触电、高温等危险性警示标志	标志明确(1分)		2	
			②有安全教育过程性资料	资料齐全(1分)			
	3	食品原料安全管理	①验货时,规范的索证索票记录	记录完整(2分)		4	
			②验货记录及食品安全抽检记录	记录完整(2分)			
	4	食品生熟分开存放	厨房、冷库、冷藏箱无生熟混放现象	规范摆放(2分) 发现混放(0分)		2	
	5	食品留样	按上级部门规定留样	留样达标(2分) 不达标(0分)		2	
	6	冰箱、容器内食品摆放	盛装食品的容器不得直接置于地上或堆叠摆放,防止食品污染	规范摆放(2分)		2	
	7	生熟食品加工	生熟分开,熟食菜点必须煮熟烧透,成品菜点中无异物	符合要求(6分) 不符合(0分)		6	
	8	食品添加剂管理与使用	①专人管理、有使用记录	记录完整(2分)		4	
			②锁柜管理	柜门有锁(2分)			
	9	消毒餐具	消毒餐具检测符合国家卫生标准	合格(2分) 不合格(0分)		2	
10	仓库设置防潮、通风及温度计设备	有通风、温度计等设备,效果好	符合要求(2分)		2		
11	备餐及成品安全管理	①成品菜点在备餐间有专用容器和配套加纱窗盖	符合要求(2分)		6		
		②备餐时间符合上级主管部门要求	符合要求(2分)				
		③备餐操作规范,符合卫生安全要求	符合要求(2分)				

环节	序号	评定项目	评分细则	评分标准	完成情况 (√或×)	权重	得分
常核算	1	成本核算	①每月成本核算的过程性资料	材料完整(2分)		8	
			②规范使用采购平台	使用规范(2分)			
			③食材采购量入为出	采购规范(2分)			
			④每月末仓库盘点	材料完整(2分)			
	2	采用节能措施	①用水量考核	全部达标(3分) 每项(1分)		3	
			②用电量考核				
			③用气量考核				
3	杜绝浪费现象	食材储存、加工过程中损耗率低,无明显浪费现象。	损耗率低(2分)较低(1分)存在明显浪费现象(0分)		2		
<p>说明:</p> <p>一、有下列关键项目之一的,不予评定或直接评定为不合格</p> <p>1. 食品经营许可证超出有效期和许可经营范围的,许可证伪造、涂改、出借的。</p> <p>2. 从业人员没有达到100%持有有效健康证且没有经过食品安全知识培训的。</p> <p>3. 发生食品安全事故的。</p> <p>二、分值计算</p> <p>1. 常州市中小学校食堂日常管理评定标准检查考核项目共60项(分项指标115项),累计应得满分为200分。累计得分为180分(含)以上为优秀,170分(含)以上为良好,160分(含)以上为合格,160分(不含)以下为不合格。</p> <p>2. 本标准可作为常州市中小学校食堂日常管理单位每月自评和组织评估时参考。</p>							