

萧县农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室

萧营养办〔2024〕16号

关于印发《萧县农村义务教育学生营养改善计划实施细则》的通知

相关职能部门，各乡镇中心学校、县直学校（农村）、特殊教育学校：

为进一步加强和改进营养改善计划工作，持续提升农村学生营养状况和身体素质，不断促进农村教育事业发展和教育公平，现将《萧县农村义务教育学生营养改善计划实施细则》印发给你们，请遵照执行。

萧县农村义务教育学生营养改善计划

领导小组办公室

2024年3月30日

萧县农村义务教育学生营养改善计划实施细则

第一章 总 则

第一条 为进一步推进实施农村义务教育学生营养改善计划(以下简称营养改善计划), 不断改善农村学生营养状况, 提高农村学生健康水平, 依照《安徽省教育厅等六部门关于印发〈安徽省农村义务教育学生营养改善计划实施细则〉的通知》(皖教财〔2023〕2号)和有关法律法规及标准规范, 制定本细则。

第二条 本细则适用于我县实施营养改善计划的学校。

第二章 管理体制

第三条 营养改善计划在县政府统一领导和萧县农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组办公室的指导下, 实行学校为主, 分级负责, 各部门、各方面协同推进的管理体制, 政府起主导作用。

第四条 萧县农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组统一领导和部署全县营养改善计划的各项工作。成员单位由县委宣传部、县教体局、县发展改革委、县财政局、县农业农村局、县卫生健康委、县市场监管局等部门组成。领导小组办公室设在县教体局, 简称萧县农村学生营养办, 负责营养改善计划实施的日常工作。

第五条 县级人民政府是营养改善计划工作的行动主体和责

任主体。负责确定具体实施学校，制订实施方案和膳食指导方案，确定供餐模式和供餐内容，建设、改造学校食堂(伙房)，制定工作管理制度，加强监督检查，对食品安全和资金安全负总责，主要负责人负直接责任。按照省级及以下财政事权和支出责任划分要求，落实支出责任，加强资金使用管理。指导县级相关部门开展营养改善计划采购工作，规范开展信息公开工作；责成有关食品安全监管部门加强日常食品安全检查，组织开展食品安全事故应急演练和学校食品安全事故调查等。将实施学校调整情况逐级上报，并由省级营养改善计划工作管理部门审核报送至全国农村学生营养办备案。

第六条 各有关部门共同参与营养改善计划的组织实施，各司其职，各负其责。

(一)教育部门牵头负责营养改善计划的组织实施。会同有关部门完善实施方案，建立健全管理机制和监督机制。会同财政、发展改革等部门加强学校食堂(伙房)建设，持续改善学校供餐条件。配合有关食品安全监管部门做好食品安全监管，开展食品安全检查，督促相关行为主体落实责任，及时清理整治校园及周边各类非法经营无牌无证饮食店、饮食摊点、食品商店等；配合卫生健康部门、疾控部门开展营养健康教育、膳食指导和学生营养健康监测评估。落实部门职责，指导和督促学校建立健全食品安全管理制度，加强食品安全日常管理和食品安全教育；统筹指导学校建立健全以全过程实时视频监控为基础的日常监管系统，逐步推广和完善电子验货、公开公示、自

动报账等功能。落实立德树人根本任务，指导学校将健康教育、劳动教育、感恩教育等融入营养改善计划实施的全过程。

(二)财政部门要充分发挥公共财政职能，制定和完善相关投入政策，会同教育等部门加强资金监管，提高资金使用效益。

(三)发展改革部门要加大力度支持农村学校改善供餐条件。加强农副产品价格监测和预警，推进降低农副产品流通环节费用工作。会同教育部门指导实施营养膳食费用分担机制的地区和学校，合理确定伙食费收费标准，并纳入中小学服务性收费和代收费管理。

(四)农业农村部门负责对学校定点采购生产基地的食用农产品生产环节质量安全进行监管。指导农产品生产企业、农民专业合作社经济组织向农村学校供应附带承诺达标合格证的安全优质食用农产品，鼓励实现可追溯。

(五)市场监管部门负责食品安全监督管理以及供餐单位主体资格的登记管理。依职责加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全监管档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；会同教育部门对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

(六)卫生健康部门和疾控部门负责食品安全风险监测与评估，指导食品安全事故的病人救治、流行病学调查和卫生学处置；对学生营养改善提出膳食指导意见，制定营养知识宣传教

育和营养健康监测评估方案； 在教育部门配合下，开展营养知识宣传教育、膳食指导和营养健康监测评估。

(七)宣传部门要引导各级各类新闻媒体，全面客观反映营养改善计划实施情况，积极推广典型经验，努力营造全社会共同支持、共同监督、共同推进的良好氛围。

第七条 学校负责落实营养改善计划各项具体工作，实行校长负责制。成立由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的学校食堂管理工作领导小组，全面负责学校食品安全和食堂管理工作。学校应配备专(兼)职营养办主任，明确其工作职责及相关待遇。

学校要按照县级实施方案研究制定校级具体操作方案，建立健全并落实食品安全、食材采购、资金管理等制度和工作要求。加强食堂管理，不断提高供餐质量。

第三章 供餐管理

第八条 学校应大力推进学校食堂供餐。学校食堂由学校自主经营、统一管理，不得对外承包或委托经营(含寄宿制学校食堂早、晚餐)。

学校一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，不得售卖高盐、高脂及高糖食品。

第九条 营养改善计划实施学校根据学生年龄特点，按照安全、营养、卫生的标准，因地制宜确定供餐内容。

(一) 供餐形式：食堂供应营养午餐。

(二) 供餐标准：“两菜一汤+主食”，即“两菜”为一个荤菜、一个素菜，“一汤”为咸汤或粥，“主食”为米饭或各类面食。

(三) 供餐食品。必须符合食品安全和营养健康的标准要求。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。鼓励积极推进“农校对接”，建立学校蔬菜、水等直供优质农产品基地，在保障产品质量安全和营养的前提下，减少食材采购和流通环节，降低原材料成本。大力推进学校食堂新鲜荤素菜采购“一日一供”，确保食材新鲜、安全、营养。

(三) 供餐食谱。县级卫生健康部门牵头，参照《学生餐营养指南》(WS/T554—2017)等标准，结合学生营养健康状况，制定学生餐所需食物种类及日均数量指标，以乡镇中心学校、县直学校为单位根据市场食材供应等情况，推广并运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。

第十条 营养改善计划供餐基本条件要求。

(一) 学校食堂供餐的基本要求。

学校食堂必须在依法取得《食品经营许可证》后方可为学

生供餐，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，严禁学校食堂超范围向其他学校配餐。

《食品经营许可证》、食堂从业人员健康证明及日常监督检查结果记录表等信息应悬挂或摆放在就餐区显著位置，严禁涂改或遮盖。学校食堂应全面实行明厨亮灶，食堂建设与设施设备配备应当符合《食品经营许可管理办法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）和《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关要求。学校食堂供餐的基本条件如下：

1. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备；

3. 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，用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，固定存放；

4. 具有符合国家规定生活饮用水卫生标准的食堂用水，保

障饮水安全；

5. 具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的食品安全规章制度。学校食品安全管理人员原则上每年应接受累计不少于 40 小时的餐饮服务食品安全培训，学习食品安全相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识并经考核合格；用餐人数 500 人以上的学校食堂应当配备食品安全总监。

6. 学校应主动购买食品安全责任保险。

第十一条 改善学校食堂就餐条件。

各乡镇中心学校统筹安排、申报营养改善计划实施学校食堂建设及饮水、电力设施改造，严禁超标准建设。规模较小学校可结合实际，利用闲置校舍改造食堂。不断改善厨具餐具、餐桌餐椅以及清洗消毒、视频监控设备等基本条件。学校食堂（伙房）新建、改扩建的，其建设方案图纸应遵守市场监管部门关于食品处理区功能布局、食品加工流程和设施设备配置等有关要求，避免建成后因不达标而返工。使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式；使用瓶装液化气的，应确保供应渠道正规，定期检修维护，逐步淘汰；加强燃气安全设施建设，及时更新老旧燃气管线，全面普及报警器、自闭阀、安全软管等安全装置；鼓励有条件的学校食堂尽快过渡到炊事电气化。实行集中就餐的学校，应确保餐具、餐桌和餐位数量满足学生就坐用餐实际需要。

学校食堂加工操作间应当符合下列要求：最小使用面积不

得少于8平方米；门窗应闭合严密，采用不透水、不变形的材料制成，易于清洁维护；墙壁应有 1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、防霉、可清洗、不易脱落、不易积聚污垢的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土、耐高温、耐腐蚀；食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板在结构上应不利于冷凝水垂直下落；配备有足够的照明、通风、排烟装置，采取有效的防尘、防蝇、防鼠、防虫等措施，食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施，与外界相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网，与外界相通的排水管道出口应有适当措施，防止有害生物侵入；应在合理位置设置专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施并有明显区分标识；污水排放和存放餐厨废弃物的设施设备符合卫生要求；配备食品经营许可证所要求的其他设施设备。

学校餐厅应设置洗手池，配备洗手液，严格执行餐前洗手；餐厅设施设备应定期维护，保持干净整洁无污渍，确保地面防滑、无凹陷或者破损；餐厅应张贴均衡营养、健康饮食、厉行节约、反对浪费、光盘行动等宣传材料。

学校应加强食堂消防安全管理。严格落实《人员密集场所消防安全管理》（GB/T 40248-2021）有关要求，加强对食堂用气用火用电、消防设施设备、安全疏散通道的安全检查；严禁使用超龄老化电气线路；食堂燃油、燃气管道和烟道等要定期

检查、清洗和保养，严防火灾事故的发生；建立健全使用醇基燃料等危险化学品的安全管理规章制度；制定消防安全事故应急预案，定期开展消防安全应急演练。

第十二条 加强食品安全管理。各学校应严格落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等有关要求，切实保障食品安全。

（一）加强食品安全制度建设。各校应建立健全食品安全管理制度，包括：食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，餐厨废弃物管理制度，从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度，日管控周排查月调度制度，食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。

（二）实施全过程监管。建立健全食品、食用农产品安全追溯体系，加大“互联网+监管”力度。督促学校食堂和供餐企业优先采购可溯源的食材，建立稳定的食材采购渠道。建立健全原材料采购配送、食材验收、入库出库、贮存保管、加工烹饪、餐食分发、学生就餐等全过程实时视频监控系统，视频要保存30 天以上。严格实行食堂操作间、储存间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

（三）落实学校负责人陪餐制度。每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（餐费自理），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，加强就餐秩序管理。积极推进

家长代表轮流陪餐制度(餐费自理) ，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应及时研究反馈。

(四) 建立健全以学生、家长、教师代表为主，营养专家、学校领导和具体管理人员等共同参与的膳食委员会，参与对学校食品安全、供餐质量的日常监管，开展供餐满意度调查等。学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取膳食委员会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

第十三条 加强食品贮存管理。

(一) 合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到定期通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放，防蝇防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，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、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放，并有外显示温度计。冷冻贮存食品前应去除运输用外包装并分割食品，避免交叉污染及使用时反复解冻、冷冻。食品贮存场所内不得存放有毒有害物品、非食材类物品及其他任何私人用品。

(二) 建立健全出入库管理制度。食堂应设置出入库台账，食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大

的学校，应由两个以上人员签字验收。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品入库与出库。

(三)建立健全库存盘点制度。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。应定期检查库存，盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存。及时清理销毁腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，并办理监销手续。

第十四条 加强食品加工管理。

食品加工过程应严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB31654—2021)《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。

(一)必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用超过保质期的食品及原料；不得加工或使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品及原料；不得加工或使用未经检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或检验不合格的肉类制品；不得加工或使用野生动物或野生动物制品、活畜禽等；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。

(二)食品原料应洗净后使用，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的

外壳，必要时消毒外壳。

(三)需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应达到 70℃以上。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。高危易腐食品熟制后，在 8℃——60℃条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃以上。

(四)建立食品留样制度。每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中 0℃—8℃冷藏存放 48 小时以上，并落实双人双锁管理。每个品种留样量应满足检验需要，不得少于 125g，并分别在留样标签和留样台账中记录留样食品名称、留样量、留样时间(月、日、时)、留样人员等信息。

(五)严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。严禁使用非食用物质加工制作食品。食品添加剂应专人专柜(位)保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。使用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装。

(六)严格规范餐用具清洗与消毒。加工结束后应及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣；定岗到人，严格按照操作规范要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保

洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具。餐用具清洗与消毒应由专人做好记录。

(七)加强餐厨废弃物管理。学校食堂应设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识。餐厨废弃物应分类设置、及时清理。建立餐厨废弃物处理台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或餐厨废弃物处理单位处理。学校应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字)，并与其签订收运合同，严禁餐厨废弃物作为原料进入食品生产经营环节。

第十五条 加强食堂从业人员管理。

各校按照与就餐学生人数之比不低于 1：100 的比例足额配齐学校食堂从业人员。可采取设置公益性岗位、劳务派遣等方式，配备符合条件的学校食堂从业人员。

(一)从业人员(包括临聘人员)每学期开学前必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。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。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

(二)从业人员应落实有关培训学时要求，定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技

能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。每人每年接受培训累计不得少于 20 小时并经考核合格。

(三)实行每日晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前,对每名从业人员的健康状况进行检查,并将检查情况记录在案。发现有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的,应立即离开工作岗位,待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后,方可重新上岗。

(四)从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂(或洗手液)及流动清水洗手消毒;接触直接入口食品前,应洗手消毒并佩戴一次性食品手套;穿戴清洁的工作衣帽,并把头发置于帽内;不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;不得外露手表、手镯、手链、手串等饰物;不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第四章 资金使用与管理

第十六条 资金安排。

(一)营养膳食补助标准为每生每天5元,中央、省、县级的分担比例为 8:1.6:0.4。膳食补助资金先由地方财政承担,中央和省级财政在市县落实国家基础标准后,给予生均定额奖补。

(二)县级财政合理安排营养改善计划实施中所需的其他应由财政负担的资金。学校自主经营食堂(伙房)发生的水电煤气等日常运行经费纳入学校公用经费开支,对营养改善计划实施

学校可适当提高学校公用经费补助水平。学校自主经营食堂(伙房)供餐增加的聘用人员待遇、教师增加工作量补助等开支，由县级财政统筹解决。

(三)进一步完善政府、家庭、社会力量共同承担膳食费用机制，科学确定伙食费收费标准。鼓励企业、基金会、慈善机构等捐资捐助，在地方政府统筹下，积极开展营养改善计划工作，并按规定享受税费减免优惠政策。

第十七条 资金使用。

(一)营养膳食补助资金设立专门台账，明细核算，专款专用，确保全额用于为学生提供营养膳食，补助学生用餐。不得直接发放给学生个人和家长，严禁克扣、截留、挤占和挪用。

(二)加强学校食堂财务管理。各学校应严格执行《中小学校财务制度》有关规定，学校食堂应坚持公益性和非营利性原则，财务活动应纳入学校财务部门统一管理，实行分账明细核算，真实反映收支状况。学校要配备专(兼)职财会人员，定期组织业务培训，按照“统一管理、独立建账、成本核算、收支平衡”的原则，建立健全食堂财务管理制度和资金管理办法。食堂收入包括财政补助收入、收取的伙食费和陪餐费收入等。食堂支出包括食材采购成本、人工成本等，不得将应在学校事业经费列支的费用等计入食堂支出。教职工(含食堂从业人员)在食堂就餐要与学生同菜同价，据实结算，不得侵占学生利益。采购配送、食堂从业员工工资等支出不得挤占营养改善计划膳食资金。

(三)学生自缴“X”部分要严格执行中小学收费管理有关规定，统收统支，应全部用于营养改善计划供餐成本开支。我县实行“5+X”模式，即财政每生每天补助5元，学生每生每天自缴“X”元。经县政府常务会议研究决定，学生自缴“X”部分为小学每生每餐1元，初中每生每餐2元。供应两餐及以上的学校，应加强食材采购成本核算管理，不得因提供早、晚餐挤占营养改善计划膳食资金。

(四)早晚餐与营养午餐应统一建账，分明细科目核算。

(五)对于因学生流动或实际在校天数减少等原因导致中央补助资金出现的结转结余，应按照《财政部关于推进地方盘活存量资金有关事项的通知》(财预〔2015〕15号)要求执行，各级财政部门收回的结余资金，以及未分配到部门和地方的结转资金，应继续用于营养改善计划。

第十八条 资金监管。

(一)加强营养改善计划膳食资金使用管理情况的监管，开展定期审计。县级教育行政部门要安排专人对学校营养改善计划财务收支审核把关，按照学校和教育行政部门“双审核”的要求管理食堂财务。指导各实施学校建立健全内部控制制度，强化内部监管。学校应定期(每学期至少一次)公开食堂收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。

(二)各乡镇中心学校要高度重视全国农村义务教育学生营养改善计划管理信息系统的日常使用管理工作，指导各实施学校及时、准确填报受益学生、补助标准、就餐天数、供餐情况

等信息，加强受益学生实名制管理，严防套取、冒领膳食补助资金。县教体局要加强数据信息审核，对数据的真实性、准确性、完整性负责。

第五章 采购管理

第十九条 营养改善计划采购工作必须严格执行《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部门有关规定。各地应根据营养改善计划供餐实际情况，科学确定属于政府采购范围的具体项目内容；对于不属于政府采购范围的项目，应合理确定采购方式，并制定完善采购管理相关制度要求。

第二十条 加强采购需求管理。

营养改善计划学校应严格落实《政府采购需求管理办法》等有关要求。县级教育部门会同财政部门负责指导学校采购需求管理工作。采购人对采购需求管理负有主体责任，应以学生营养改善为目标，合理确定采购需求，科学编制采购实施计划。在确定采购需求前，可通过咨询、论证、问卷调查等方式开展需求调查。应建立健全采购需求管理制度，加强对采购需求的形成和实现过程的内部控制和风险管理。采购需求中的技术、服务等要求不得指向特定供应商、特定产品、特定商标或者品牌。

第二十一条 及时公开采购意向。

采购意向公开由县级有关部门负责，至少在采购活动开始前 30 日，按采购项目在中国政府采购网地方分网公开，也可在

省级以上财政部门指定的其他媒体同步公开。内容应当包括采购项目名称、采购需求概况、预算金额、预计采购时间等。

第二十二条 合理确定采购人和采购方式。

对于采购项目金额达到本地区政府采购限额标准的，原则上应依法采用公开招标、邀请招标、竞争性谈判、竞争性磋商、询价等竞争性采购方式进行采购。

（一）完善大宗食材统一采购制度。各实施学校食堂的大米、面粉、食用油、肉、蛋、奶等，均应纳入政府采购范围，由县级有关部门统一组织实施。鼓励探索采用框架协议采购方式实施。

（二）规范原辅材料采购。对于新鲜蔬菜、水果、干货、调味品等原辅材料，比照政府采购的相关采购方式，可由县级有关部门或学校作为采购人集中带量采购。鼓励各地对多频次、小额零星的原辅材料比照框架协议采购方式采购。偏远地区小规模学校（教学点）经县级教育部门批准，可采取适当的采购方式，并完善相应的采购管理制度，根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商。

第二十三条 严格规范采购程序。

（一）采取竞争性采购方式采购的，采购人应合理设置供应商资格条件，不得设置各类隐性门槛和不合理限制，包括但不限于：不得对供应商资格设置或变相设置供应商规模、成立年限、地方区域限制等门槛，不得在资格审查中增设证明事项、注册、认证、认定等限制门槛，不得要求供应商在项目所在地

或采购人所在地设立分公司、办事处等分支机构，不得要求供应商提供与采购项目无关的资质证书、专利证书，或设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关，不得阻挠和限制供应商参与政府采购活动，不得以供应商的所有制形式、组织形式或者股权结构等差别对待供应商。应科学制定评审规则，细化编制评分指标，全面覆盖营养改善计划采购的核心内容。提供劳务服务方与食品原辅材料供货方不得为同一主体或相关利益人。

(二)鼓励通过竞争性采购方式采购食材。通过竞争性采购方式确定的采购标的单价，不得高于学校所在地同期市场公允价格。加强对营养改善计划采购项目的价格监测。对于采购价格明显偏高的，要深入查找原因，并责令整改。

(三)对于非竞争性采购方式的采购项目，要结合实际加强管理。大力推行原材料面向生产环节的统一采购，降低采购成本，确保采购质量，努力实现为学生提供“等值优质”食品的目标。

第二十四条 规范合同管理。

(一)对于属于政府采购范围的采购项目，采购人应按规定与中标、成交供应商签订政府采购合同，明确供货者食品安全责任和义务，并严格执行合同约定事项。如供应商违反合同相关规定，采购人有权终止合同。财政部门应当履行政府采购监督管理职责，依法对供应商违法违规行为进行处理，并将相关违法违规供应商列入不良行为记录名单。

(二) 对于不属于政府采购范围，由学校自行采购的项目，学校应及时与供应商签订合同，并报县级教育部门备案。合同内容应至少包括采购品目、数量质量、价格机制、服务时间、风险条款和其他保证食品安全事项等。学校应规范结算制度，及时与供应商结算货款。采购员与供应商之间原则上不得发生现金交易。

第二十五条 加强履约验收。

(一) 依法组织履约验收。各校结合实际，细化编制验收方案。学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照同约定开展验收工作，原则上需有一名教职工代表轮流参与验收。验收时，应建立采购验收台账，如实准确记录到货品目、规格、数量质量、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、联系方式等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

(二) 完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料 and 由供货方盖章(或签字)的购物凭证。从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等； 从食品经营

者(商场、超市、便利店等) 采购食品的,应当查验其食品经营许可证等;从食用农产品生产者直接采购的,应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件;从集中交易市场采购食用农产品的,应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章(或者负责人签字)的购货凭证;采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明;采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

(三)加强采购资金支付管理。各校应明确采购资金审核、支付等操作流程和管控措施,严格执行国库集中支付制度和政府采购制度等有关规定,明确采购各方在采购资金支付过程中的权责。

(四)加强采购档案管理。采购人应严格执行采购档案管理相关规定,完整保存各项采购文件资料,自采购结束之日起至少保存 15 年。

第六章 营养健康监测与教育

第二十六条 卫生健康部门、疾控部门牵头负责营养改善计划实施地区和学校的营养健康监测,开展有针对性的膳食指导和营养宣传教育。

第二十七条 疾病预防控制中心应加强膳食指导,指导学校通过食物强化、营养优化等方式,科学合理供餐。鼓励学校食

堂围绕合理膳食和减盐、减油、减糖目标，建立盐、油、糖(包括含盐油糖的各种调味品)使用量登记制度，定期记录每餐就餐人数，监测人均摄入量，逐步减少菜品的盐油糖用量和人均摄入量。

第二十八条 加强营养健康教育。各级疾病预防控制中心应会同教育部门，指导学校健全并落实健康教育制度，将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容。配备专(兼)职健康教育教师，明确课时安排并落实有关学时要求。学校应依托全民营养周、中国学生营养日、食品安全宣传周等重要时间节点，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性营养健康主题教育活动。鼓励各地各校充分利用信息化手段，面向学生和家长、师生员工开展营养健康知识宣传教育。

第二十九条 推动开展劳动教育。各校要以实施营养改善计划为载体，指导学生有序参与集体分餐、餐具回收、垃圾分类、清洁打扫和用餐秩序维护等劳动实践活动。有条件的学校还可以开设烹饪小课堂，开展种植养殖等活动，教育引导热爱劳动、珍惜劳动成果。

第三十条 强化感恩教育。各校要结合实际，大力宣传营养改善计划有关政策和实施效果，让受益学生和家长充分感受到党和国家对农村学生健康成长的重视和关心；要利用多种渠道、采取多种方式有效开展感恩教育，引导学生懂得珍惜、学会感恩，不断厚植爱国情怀、培养奉献精神。

第七章 应急事件处置

第三十一条 各学校应严格执行《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》中关于食品安全事故处置的有关规定。地方各级人民政府应建立应急事件处置协调机制，明确相关部门职责，逐级逐校制订应急预案，定期组织应急事件处置演练。

第三十二条 应急事件发生后，学校应及时向当地教育、卫生健康、市场监管部门报告，不得擅自发布事故信息。同时，学校应采取下列措施：立即停止供餐活动，封存餐品留样或可能导致食品安全事故的食品及原料、工用具、设施设备和现场；积极配合相关部门开展病人救治、事故调查等工作；在有关部门指导下，制定学生供餐安排预案，做好学生、家长思想工作。

第三十三条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。县级以上疾病预防控制中心接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级卫生健康、疾控部门和有关食品安全监管部门提交流行病学调查报告。学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由市场监管部门会同卫生健康、教育等部门依

法发布和解释。

第八章 绩效管理与监督检查

第三十四条 全面实施绩效管理。要结合营养改善计划实际特点，合理设定绩效目标，做好绩效运行监控，建立科学的绩效评价体系，强化绩效结果运用，提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益。绩效评价内容应以营养膳食补助资金的管理和使用、学生营养状况改善情况、相关管理制度执行情况等为重点。

第三十五条 建立健全公开公示制度。教育财政应落实有关要求，将营养改善计划有关实施情况纳入政府信息公开工作范围。学校应定期将受益学生名单、人数(次)，食堂财务收支情况、食品及原辅材料进货来源、供应单位等采购情况、配餐标准、每周带量食谱、每日带量带价食谱等予以公示，公示信息应注意保护个人隐私。每日带量带价食谱应包括但不限于菜品名称、食材名称、食材人均用量、食材单价、就餐学生数、就餐教职工(含食堂从业人员)数、人均餐费标准等信息。各校应结合实际，借助信息化手段，多渠道接受师生、家长和社会的监督。

第三十六条 有关部门要建立健全监督检查机制，强化日常监管。教育督导部门要把营养改善计划实施情况作为责任督学日常督导的重要内容；财政部门要对资金管理使用情况进行监管；市场监管部门应定期对学校食堂和供餐单位等开展食品安

全检查，会同教育部门督促指导学校落实食品安全责任；卫生健康部门要把食品安全风险监测评估、食源性疾病报告和学生营养膳食指导、宣传教育、监测评估作为重点。

第三十七条 结合实际，定期或不定期开展专项监督检查。专项监督检查的重点是食品安全、供餐质量、资金安全、职责履行和餐饮浪费。

（一）食品安全。主要包括：供餐单位是否办理食品经营许可证；供餐单位餐饮服务从业人员是否具有健康证明，是否按要求接受相关培训；食材采购、贮存、加工、供应等环节是否符合食品安全有关标准；是否制定食品安全事故应急预案，是否发生食品安全事故，事故发生后是否及时有效处理，相关单位和人员责任是否追究到位。

（二）供餐质量。主要包括：学校制定的带量食谱是否符合有关营养要求；是否按照食谱供餐。

（三）资金安全。主要包括：营养膳食补助资金是否及时足额下达，学生自付伙食费和教职工陪餐费等是否足额收取，营养改善资金收支是否明细核算，是否存在截留滞留、挤占挪用、违规套取、虚报冒领等问题；是否出现虚列支出、白条抵账、虚假会计凭证和大额现金支付等情况；大宗食材及原辅材料的供应商是否符合有关规定，程序是否合法合规，供应商是否依照国家法律制度和合同约定履约；是否存在采购标的物的总价和单价违背常识，存在“天价”采购、“豪华”采购等情况；食堂收支核算是否符合有关财务管理要求，收支状况是否

真实，是否按学期公示；会计凭证和账簿是否及时归档。

(四)职责履行。主要包括：相关职能部门是否严格履行工作职责，监督管理是否规范；是否建立营养改善计划议事协调工作机制，是否有专门人员负责日常工作，是否有必要的办公条件和工作经费；各项规章制度是否健全，是否有效执行；营养改善计划实施过程中出现的问题是否及时、有效整改，相关人员的责任是否追究到位。

(五)餐饮浪费。主要包括：是否开展反对餐饮浪费宣传教育，建立长效机制；是否采取有效措施，在食材采购、加工烹饪、分餐就餐等环节杜绝餐饮浪费。

第三十八条 有关部门依法开展对学校食堂、食材供应企业的监管和检查。有权采取下列措施：进入学生餐经营场所实施现场检查，调取有关监控视频；对学生餐进行抽样检验；查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；查封、扣押不符合食品安全标准的食品、违法使用的食品和原料、食品添加剂、食品相关产品以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备；查封违法从事食品经营活动的场所。

第三十九条 教育部门应会同有关食品安全监管部门加强供餐监管，建立学校食堂、供餐企业(单位)信用档案。学校食堂、供餐企业(单位)出现下列情况之一者，应立即停止供餐：

(一)违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

(二)发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

(三) 未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

(四) 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

(五) 出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更供餐食谱等情况，或在供餐质量评议中学生满意度较低，经约谈警告后，仍不改正的；

(六) 擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为；

(七) 出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

第四十条 建立健全食品安全责任追究制度。

对违反法律法规、玩忽职守、疏于管理，导致发生食品安全事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，依法依规追究其刑事责任。

(一) 教育、卫生健康、农业农村、市场监管部门不履行食品安全监督管理法定职责、日常监督检查不到位或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊的，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

(二) 学校不履行或不正确履行食品安全职责，造成食品安全事故的，依法对学校负责人、供餐企业负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员追究相应责任。

第四十一条 有下列情形之一的，一经查实，依法依规严肃处理：

（一）通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污营养膳食补助资金和学生伙食费的；

（二）设立“小金库”，在食堂经费中列支学校公共开支或教职工奖金福利、津补贴、招待费及其他非食堂经营服务支出等费用的；

（三）在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

（四）采购伪劣食材、损害学生身体健康的；

（五）食堂违规承包，大宗食品、食材采购程序不合规合法的；

（六）存在严重浪费现象，造成不良影响的。

第九章 附则

第四十二条 本细则由县农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室负责解释。各乡镇可依据本细则制订具体实施细则。

第四十三条 本细则自印发之日起施行。我县过去营养改善计划有关规定与本细则不一致的，以本细则为准。如遇国家相关政策调整，以新的国家政策为准。