

# 山东农业大学校长办公室文件

山农大办字〔2021〕57号

---

## 山东农业大学校长办公室 关于印发《山东农业大学校园餐饮服务食品 安全管理规定》的通知

各单位、各部门：

现将《山东农业大学校园餐饮服务食品安全管理规定》予以  
印发，望认真贯彻执行。

山东农业大学校长办公室

2021年12月31日

# 山东农业大学

## 校园餐饮服务食品安全管理规定

### 第一章 总则

**第一条** 为加强校园食品安全监督管理,切实保障在校师生集中用餐的食品安全与营养健康,根据《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》(市监食经〔2019〕68号)《学校食品安全与营养健康管理规定》(教育部等三部门令第45号)《山东省教育厅关于加强高等学校食堂管理工作的意见》(鲁教后勤发〔2020〕1号)等文件要求,结合学校实际,制定本规定。

**第二条** 本规定适用于所有学校餐饮服务管理单位、餐饮公司及相关人员。

### 第二章 组织机构

**第三条** 学校成立食品安全工作领导小组,负责校园食品安全的组织领导工作。

#### (一) 人员组成

由校长任组长,分管学生、后勤工作的校领导任副组长,校长办公室、宣传部、校团委、学工处、研究生处、保卫处、后勤管理处(饮食服务中心、校医院、幼儿园)、南校区管理办公室主要负责人、食品学院专家任成员。

领导小组办公室设在后勤管理处饮食服务中心,由饮食服务中心主任兼任办公室主任。

## （二）工作职责

1.深入贯彻习近平总书记“四个最严”要求和健康中国战略，坚持预防为主、全程监控、精细管理的总原则，制定校园食品安全工作规章制度，完善监管体制机制，全面提升校园食品安全和营养健康水平。

2.加强食品安全日常管理，定期专题研究部署食品安全工作和组织开展安全隐患排查，围绕采购、贮存、加工、供餐等关键环节，严防严管严控校园食品安全风险。

3.建立以校长为第一责任人、分管校领导为直接责任人的食品安全责任制，落实校园食品安全主体责任，开展食品安全和营养健康教育，不断提高食品安全管理水平和应急处置能力。

4.畅通沟通渠道，在食材采购、食堂管理、供餐单位选择等方面广泛听取师生意见，保障师生的知情权、参与权、选择权、监督权。

## 第三章 食堂管理

**第四条** 学校配备专职食品安全管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任和陪餐制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任，逐级签订食品安全责任书。

**第五条** 食品安全管理人员定期接受培训与考核。作为陪餐人员，负责对饭菜进行客观评价，对食堂环境卫生、从业人员工作情况进行监督，做好陪餐记录，对陪餐中发现的和学生反映的食品安全问题及风险隐患督促整改。

**第六条** 食堂从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时进行临时健康检查，健康证明在食堂显著位置进行统一公示。

**第七条** 学校建立集中用餐信息公开制度，及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位信息，接受师生对食品安全与营养健康的监督。

**第八条** 学校成立由师生代表参与组成的食堂监督管理委员会，管理委员会办公室设在饮食服务中心。主要负责食堂食品安全和饭菜价格监督、审核，食堂成本核算，合理控制基本大伙毛利率，根据市场物价上涨情况，适时申请启用饭菜价格平抑基金，对学生食堂进行补贴。

**第九条** 坚持公益性原则，实行统一管理，学生食堂一律实行明码标价，食堂高、中、低价位的菜品合理搭配，基本大伙低价菜占比不低于 20%。

**第十条** 以公开招标、竞争性磋商等方式引入社会力量经营学生食堂，引入的餐饮服务单位必须取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好，同时能严格按照学校有关规定履行合同。对师生满意度低、造成食品安全事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的受委托经营方，学校有权及时终止委托经营行为。

**第十一条** 学校食堂显著位置悬挂或摆放食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营。

**第十二条** 制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验等食品安全管理制度。严格执行食品安全与营养健康状况自查制度，对不符合食品安全要求的，督促立即整改。

**第十三条** 实行大宗食材公开招标采购制度，签订采购合同时明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

**第十四条** 建立食材进货查验记录制度，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，保证食材可追溯。

**第十五条** 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，定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

**第十六条** 制作的食品应当烧熟煮透，在烹饪后尽量当餐用完，需要再次利用的，按照规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

**第十七条** 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。餐饮具和食品盛器、工用具，使用前应当洗净、消毒。

**第十八条** 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，并记录留样食品名称、留样量、

留样时间、留样人员等。留样食品由专柜冷藏保存 48 小时。

**第十九条** 餐厨废弃物在餐后应及时清除，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，交由符合要求的餐厨垃圾处理单位处理。

**第二十条** 学校食堂实行“互联网+明厨亮灶”，通过视频或玻璃窗等方式，公开食品加工过程。运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

**第二十一条** 学校食堂依据国家规定的生活饮用水卫生标准，每学期进行一次水质检测。

**第二十二条** 学校加强对突发食品安全事故和公共卫生事件的应急演练，增强学校食堂应急管理能力和。

**第二十三条** 以主题教育活动为抓手加强师生文明就餐宣传教育，深入推进校园“光盘行动”，大力培育文明就餐和勤俭节约的校园餐饮文化。

## 第四章 安全与责任

**第二十四条** 学校建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。饮食服务中心等部门要加强与当地市场监管、卫生健康部门及校医院的日常联动，定期对食堂的食品安全和公共卫生进行监督检查，确保无疏漏、无死角。

**第二十五条** 学校食堂发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，严格按照有关规定采取下列措施：

(一) 积极协助医疗机构进行救治;

(二) 停止供餐, 并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告;

(三) 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场, 并按照食品安全监管部门要求采取控制措施;

(四) 配合食品安全监管部门进行现场调查处理;

(五) 配合相关部门对用餐师生进行调查, 加强与师生家长联系, 通报情况, 做好沟通引导工作。

**第二十六条** 食品安全工作纳入食堂管理和经营者考核重要内容。实行食品安全事故“一票否决”制度。依据《中华人民共和国食品安全法》和“四个最严”的要求, 实行餐饮服务食品安全责任追究制度。

## 第五章 附则

**第二十七条** 本规定自印发之日起施行, 由后勤管理处负责解释。

---

山东农业大学校长办公室

2021年12月31日印发

---