

临沂第十七中学

食堂管理制度汇编

目 录

临沂第十七中学食堂设备管理制度	2
临沂第十七中学从业人员健康管理制度.....	4
临沂第十七中学食品安全总监、食品安全员任命.....	5
临沂第十七中学食品安全自检自查与报告制度.....	6
临沂第十七中学索证索票制度.....	7
临沂第十七中学进货查验制度.....	9
临沂第十七中学进货查验记录制度.....	10
临沂第十七中学从业人员培训管理制度.....	12
临沂第十七中学食品添加剂使用、公示制度.....	13
临沂第十七中学食品安全员管理制度.....	14
临沂第十七中学食品加工操作过程与控制制度.....	15
临沂第十七中学食堂场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度.....	18
临沂第十七中学食品贮存管理制度.....	20
临沂第十七中学废弃物处置制度.....	21
临沂第十七中学食品安全事故应急处置预案.....	22
餐饮服务单位禁用亚硝酸盐告知书.....	24
保证声明.....	25
临沂第十七中学食堂陪餐制度.....	26
临沂第十七中学健康管理度.....	26

临沂第十七中学食堂设备管理制度

临沂第十七中学餐厅为延长设备使用寿命,确保设备和人身安全、特制定食堂设备管理规定:

一、蒸汽设备(包括燃气蒸车、电蒸车);

- 1、为确保安全,必须专人专用,不经批准他人不得使用。
- 2、凡使用人员,必须了解设备的性能、额定气压和操作规程。
- 3、搞好设备保养、卫生。
- 4、工作中发现问题,应先关进气阀门,后开高压阀,放气后再检修,凡有破损或失灵,应立即停止使用。
- 5、装入食品或物品,不得超过规定数量,以防止气流堵塞出现意外。
- 6、勤擦洗,保持设备清洁和食品卫生。

二、生加工类设备(包括合面机、压面机)使用规定,

- 1、为保证设备的使用及安全,对各类设备要责成专人使用,
- 2、使用设备的人员,一律不准戴手套操作机器,女同志必须将长发盘进工作帽内,不准戴饰物工作。机器没停稳前不得把手伸入机内。
- 3、开机前,应先擦干手再按电门;以免发生触电事故。
- 4、使用时应先检查试机,不得超负荷操作,以免损坏机器设备。
- 5、工作结束要及时清洗干净,盖好防尘罩,以免设备生锈和污染。
- 6、离开岗位时,应将工具放回原位,切断电源后方可离开。

三、冷藏设备(冷藏柜、电冰箱等)

- 1、由保管员或责成专人使用,管理和维护。

- 2、勤检查、勤清洗，保持清洁卫生，防止设备生锈。
- 3、每月清理冰箱一次，防止异味。
- 4、合理使用设备，做到定时存、取，不随意开关。

临沂第十七中学从业人员健康管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本管理制度。

二、新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，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。

五、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

六、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

七、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

我校将严格遵守以上食品安全管理制度，守法经营，接受监督。

临沂第十七中学 食品安全总监、食品安全员任命

为加强食品安全监督管理,确保本餐厅按照《食品安全法》要求,从事餐饮服务经营活动,为消费者提供符合法定要求和安全标准的食品,现任命闫凡文为食品安全总监,任命杨伟民为食品安全员,负责本单位餐饮服务食品安全的相关事宜。

临沂第十七中学食品安全自检自查与报告制度

单位负责人、食品安全管理人员要按照年度自查和巡查工作计划的要求开展自检自查工作：

1、依照法律、法规和食品安全标准从事经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

2、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况，重点对员工健康管理、进货索证索票、餐具清洗消毒、设备设施管理、加工操作规范、环境卫生管理等各项工作进行自查。

3、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次各岗位重点环节食品安全检查，每周对各环节进行全面现场检查，发现存在食品安全问题和隐患的，要及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

4、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

5、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关奖惩等规定处理。有发生食品安全事故潜在风险的，应当建议本单位领导立即停止生产经营活动，并及时向食药监部门报告。

6、各种检查结果记录归档备查。

临沂第十七中学索证索票制度

为贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全，制定本制度：

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、建立专门的账簿，及时登记以上凭证。

十二、以上凭证至少保存至食品保质期到期后六个月，没有明确保质期的，至少保存两年。

临沂第十七中学进货查验制度

1、建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品（一次性餐用具待食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂等）的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准，并便于溯源。

2、进行采购时，选择许可证照齐全有效的食品生产单位，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。索取留存有效购物凭证（发票、收据、进货清单等）。

3、建立台帐（采购记录），如实记录食品的名称、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进货清单或票据等 相关凭证。采购记录及相关资料保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月，无保质期的，不少于 2 年。

4、实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和产品合格的证明文件等，建立食品进货查验记录，门店自行采购的产品，应当遵照以上规定执行查验索证索票制度。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及制品加工食品。

临沂第十七中学进货查验记录制度

为贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全，制定本制度：

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

三、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

四、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

六、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

七、从食品经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告或复印件。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，专（兼）职人员应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录，采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、产品批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于 2 年。

临沂第十七中学从业人员培训管理制度

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、餐饮服务从业人员包括厨新参加工作和临时参加工作的，餐饮服务从业人员必须经过食品安全知识培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

二、食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

三、食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

四、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。

五、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，以备查验。

临沂第十七中学食品添加剂使用、公示制度

1、需要公示的食品添加剂是在食品加工过程中使用的所有食品添加剂。

2、需要公示的食品添加剂基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

3、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂相符，不得提供虚假信息误导消费者，使用的食品添加剂有变化要及时更换公示信息。严格按照 GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》的要求使用食品添加剂，不滥用、超量使用，不向食品里添加非食用物质。每次使用有专人准确、及时记录使用情况。

4、食品添加剂有专人管理，专柜存放。使用不当会有毒有害的，存放在专门的有锁的柜子里。食品添加剂的使用情况和“不采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）”的标语在醒目位置公示，接受消费者和相关行政部门监督。

我校将严格遵守以上食品安全管理制度，守法经营，接受监督。

临沂第十七中学食品安全员管理制度

为贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全，制定本制度：

1、制定并执行本单位食品安全管理制度，拟定并实施年度自查和巡查工作计划，探索和推行先进管理规范 and 手段。

2、定期组织开展本单位食品安全自查和管理，并做好记录。对违反法律规定和不符合卫生要求的行为进行批评、制止，严重者及时向单位领导汇报，并提出处理意见。

3、执行从业人员健康管理制度，检查食品专业技术人员、从业人员健康合格证明，坚持一年一次的健康体检，上岗前必须先体检合格，做到持证上岗，定期开展知识培训和内部考核。

4、定期组织开展场所内外环境卫生清洁，组织检查场所条件、设施设备的维护保养。

5、主动接受市场监管部门的培训考核，积极配合有关部门的监督检查，发现食品状况有发生食品安全事故潜在风险的，建议单位领导立即停止食品生产经营，并及时向食药监部门报告。

6、有关法律、法规、规章、规范性文件确定的其他餐饮服务食品安全管理。

临沂第十七中学食品加工过程与控制制度

一、粗加工风险控制要求

1、粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2、食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志。

3、蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到开泥沙、杂草、烂叶。

4、肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。

二、烹调加工风险控制要求

1、烹调前认真检查待加工食品。发现有腐败变质、或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

2、热加工食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外热内生；食物中心温度必须达到 70℃

3、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4、烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应及时采用高于 60℃热藏或低于 10℃冷藏（冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏）、隔餐及外购熟食要回锅彻底加热后才能供应。

5、加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，刀、砧板、盆、抹布用后须清洗消毒；直接接触食品的加工用

具、容器必须彻底消毒。

6、工作结束后，调料要加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

三、专间操作风险控制要求

1、专间及出菜通道要洁净，不能堆放杂物。专间只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。

2、专间使用前应当进行空气水泄不通，每次记录使用时间和累计时间，及时更换。

3、专间的各种刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存放。用前消毒，用后洗净。

4、操作人员进入专间前要二次更衣、洗手消毒，闲杂人员不得随意进入备餐间。备餐间窗口保证关闭状态，不得随意开合。

5、待用烧卤熟肉、点心必须存放在凉冻间，凉冻间内不能存放非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他食品、私人用品。

6、保持专间清洁，每天严格做好有关工用具和空气消毒、卫生清扫工作，并做好相关相关记录。

四、食品添加剂使用风险控制要求

1、食品添加剂的使用必须符合 GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》以及国家卫计委发布的公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，杜绝使用《食品中可能违法添加非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》中物品的现象。

2、不得以掩盖食品腐败变质或掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂；

3、严禁在餐饮环节使用亚硝酸盐。

4、购入食品添加剂时，须索证索票并登记台账。应索取生产许可证明和产品检验合格证明。

临沂第十七中学食堂场所 及设施设备清洗消毒和维修保养制度

1、本单位配备足够的加工设施和卫生设备。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁，食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

2、采取有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件等防蝇防尘防虫防鼠设施设备。直接与外界相通的门窗均设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，门下设防鼠板、排水沟、排气排烟出入口应有网眼孔径小于6cm的隔栅或网罩。

3、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关。

4、用于加工、贮存食品的工具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。

5、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

6、从业人员必须训练掌握餐用具清洗消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药品消毒增加一道清水冲洗程序。

7、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜。盛放消毒餐具的保洁柜有明显标记，要经常擦洗消毒，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。

8、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备设施，校验计量器具，及时清理清洗，

必要时消毒，确保正常运转和使用。

临沂第十七中学食品贮存管理制度

1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质，不得存放个人物品和杂物。

2、设专人负责管理，并建立健全管理制度，做好出入库登记，保证先进先出，易坏先用。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品并做好相关记录。

3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到隔墙离地。

4、仓库内要保持通风、防潮、防鼠、防虫，定期维护，及时清扫，保持清洁。

5、散装食品应盛装于容器内，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容（供应商提供）。

6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。冷藏冷冻设备，须贴有明显标志（原料、半成品、成品）。生食品、半成品、成品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜（霜薄不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转。

8、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，并配备保温和冷藏设施，不得与有毒、有害物品一同运输。

临沂第十七中学废弃物处置制度

1、餐厨废弃物和废弃油脂设专人负责管理。

2、餐厨废弃物和废弃油脂应有“餐厨废弃物和废弃油脂”字样的密闭容器存放，做到日产日清，最长暂存时间不超过12小时。

3、餐厨废弃物和废弃油脂应交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。餐饮单位应与外置单位或个人签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

4、不得乱倒乱堆餐厨废弃物，不得将餐厨废弃物直接排放到雨水管道、污水管道、公共厕所、公共水域或交给未经相关部门许可或者备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

5、建立餐厨废弃物处置台帐，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

临沂第十七中学食品安全事故应急处置预案

为规范食物安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国家重大食品安全事故应急预案》、和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规和规章要求，结合本单位的实际情况，制定本预案。

一、领导小组成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

组 长：史传杰，

副组长：闫凡文 王升峰 孙文艳 李金山

组 员：孟凡星 赵万振 王自锋 于连波 徐涛 嵇玉文

二、应急处置程序

（一）及时报告发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告；立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

自事故发生之时起 2 小时内向所在地县级人民政府卫生部门

（联系电话：）和食品药品监督管理局（联系电话：）报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

（二）立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院(120)抢救。

（三）保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

（四）配合调查

负责人及有关工作人员，要配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

三、事故责任追究

对事故延报、慌报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

餐饮服务单位禁用亚硝酸盐告知书

各餐饮服务单位：

禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用亚硝酸盐，国家早已公告明令，目前个别餐饮服务单位仍在违禁使用，严重危害饮食安全，为根除这一顽疾，根据《山东省食品药品监督管理局关于加强餐饮服务单位禁用亚硝酸盐监管工作的通知》，特告知如下：

一、承诺在餐饮经营活动中禁用亚硝酸盐，并将此规定告知店内（食堂内或小饭桌服务）全部从业人员。

二、监管单位一旦发现餐饮服务单位采购、贮存、使用亚硝酸盐的，将一律由发证单位吊销其《餐饮服务许可证》。

三、餐饮单位对购进的食盐、味精、白糖等严格执行索证索票制度，特别是散装的食盐、味精、白糖购进后要及时标明名称及生产日期，监督单位将对来源不明、无标识、外观类似亚硝酸盐且不能证实是食盐、味精、白糖的，进行就地销毁。

四、食品原料及相关产品存放，应严格与个人物品分开，严禁库房存放个人生活物品，凡是经营场所内未标明员工更衣间或休息室等证明为非经营性功能间的，一律认为是与从事餐饮服务活动相关的经营性场所，需依法接受我局监督管理。

临沂市兰山区食品药品监督管理局宣

保证声明

法定代表人（负责人）承诺（声明）：

本人向许可机关郑重声明：过去五年内，本人担任直接负责的主管人员和食品安全管理人员所在的经营单位，不存在被吊销食品生产经营（生产、流通或者餐饮服务）许可证的情形。同时，本单位将严格遵守《食品安全法》的规定。

承诺，本表所填内容不含虚假成份，现亲笔签字（盖章）确认。

法定代表人（负责人）签字（盖章）：

年 月 日

备注：食品经营单位法定代表人（负责人）应当履行以上承诺（声明），并签字加盖单位公章。

临沂第十七中学食堂陪餐制度

中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合下发第 45 号令《学校食品安全与营养健康管理规定》，于 2019 年 4 月 1 日起正式实施。为贯彻落实上级教育主管部门的文件精神，体现以人为本的办学宗旨，切实加强学校食品卫生安全，确保学生的就餐安全，现结合我校实际，特制定教师陪餐制度。

一、陪餐人员由学校值班领导、班主任担任。陪餐领导为当天值班教干，陪餐人员为各班班主任分组陪餐，做到每顿午餐各年级都有班主任陪餐。学校每月制定一次陪餐安排表。严格陪餐签到考勤并进行量化，计入班级管理总分。

二、陪餐人员每天中午应按时到学校食堂陪餐。陪餐领导和教师应提前 10 分钟进入食堂，陪餐教师向陪餐领导签到。首先检查食品卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取“一看、二闻、三尝”的工作流程，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题才向学生打饭，若有不良反应，迅速上报陪餐领导，同时通知他人停止食用，不得将食品带出食堂。

三、学生打饭开始后，陪餐人员应在窗口处巡视，发现破坏就餐秩序的学生应及时制止并做好记录，扣除相应班级量化积分。学生就餐时应主动了解学生就餐情况及时反馈学生意见，收集对食堂工作、饭菜质量的意见和建议，并做好记录以便及时改进。就餐结束后，陪餐人员应到负责的就餐区域、餐具放置处进行巡视，督促学生打扫本班卫生，发现学生不良行为及时制止并做好记录，扣除班级量化积分。

四、陪餐结束后，将了解到的意见建议、发现的不良现象

及扣分情况填写在《陪餐记录表》中。

五、陪餐过程中遇到饭菜质量、学生矛盾等紧急问题，要及时安抚学生并向陪餐领导汇报。如遇食品安全重大问题，要立即启动《食品安全突发事件应急处置预案》进行妥善处置。

六、食品安全无小事，陪餐人员应高度负责，确保无意外发生。如果发生重大食品安全事故，将追究陪餐人员的连带责任。

临沂第十七中学食堂健康管理制度

校园食堂健康管理制度旨在规范食堂的管理,保障师生饮食的安全和卫生,改善食堂环境,提高饮食的质量和营养价值,促进师生健康成长和发展。为此,我校特制定本制度。

一、食堂环境要卫生整洁

1. 食堂内部应当保持干净、整洁,地面、墙壁、桌椅等应当经常清洗和消毒。

2. 食堂门口处应当设有洗手台和消毒液,并适当张挂“请务必洗手”、“请勿随意吐痰”等宣传标语。

3. 厨房应当与就餐区域相隔远,食品储存区域和做菜区域应当分开,垃圾桶应当予以及时更换。

4. 食堂应当严格遵守国家饮食卫生标准,对食材、配料、烹饪油等进行检查,确保无过期、发霉、霉变等食品出现。

5. 食堂应当定期与相关卫生部门进行卫生检查,并对发现的问题及时整改。

二、食堂菜品要健康可口

1. 食堂应当为师生提供高质量的、卫生、营养均衡的菜品,菜品应当由专业的厨师按照标准比例配制并烹饪。

2. 食堂应当适时调整菜单,保障师生的营养需求,菜单上应当注明每道菜的营养成分及含量,以鼓励师生科学搭配饮食。

3. 食堂菜品应当做到荤素搭配，口味适宜，营养均衡，且应当考虑到季节、气候、师生的健康状况等等。

4. 食堂应当严格执行食品储存、分装、加热的规定，保障师生就餐的安全可靠。

三、提倡“文明吃饭”行为

1. 食堂应当加强对师生的“文明用餐”宣传和教育，通过悬挂宣传标语、公示影视短片、回馈差评等多方式，以提高师生的自我保护意识和文明用餐意识。

2. 食堂应当定期组织师生参加食物卫生与健康知识培训，以提高他们的安全饮食知识及卫生意识。

3. 师生在食堂就餐应当自觉排队、文明用餐；不随意把餐具放在桌面上，不乱丢餐渣和包装袋类；与他人共用餐具时，应当避免直接手接触等不文明行为。

4. 若发现不文明用餐行为的个人，相关部门将对其进行记录，并采取相应措施予以规范。

四、对不合格食品应做好管理

食堂必须购买符合国家食品安全规定的食品材料，菜品的配制及烹饪应严格按照流程、标准进行，一旦发现问题食品材料，应立即沟通供应商，或者向相关食品安全监管部门进行投诉举报。

2. 食堂应当在食品配送、储存、加工、制作等方面实行严格的监督、检测、控制制度，同时加强对装卸食品等操作的管

理，以确保师生食品在流转过程中的安全。

3. 师生在食堂用餐若出现食物中毒等安全事故，食堂方面将主动配合卫生部门进行调查并提供所有的相关材料。若系由于食物存放、处理导致，食堂需自行承担责任。

五、建立管理责任制度

1. 食堂负责人应当具有相关的卫生许可证及烹饪资格证书，对食品安全和食堂环境负主要责任，负责制定食堂卫生管理制度、安排食品的储存和消毒、安排卫生清洁等工作。

2. 食堂管理人员应当定期进行相关的食品安全和卫生管理的培训，并对负责菜品制作和分装工作的人员进行认真指导和监管。

3. 食堂管理部门应当定期开展菜品质量监测和员工健康检查工作，并按要求制定相关的食品安全管理制度和应急预案。

总之，校园食堂健康管理制度是依据国家相关法规，以学生健康和饮食安全为核心建立的一系列体系，旨在规范食堂的经营管理，保障师生的健康需求，提高师生的健康水平。因此，在实施管理程序时，应当以实际效果为首要目的，充分发挥本制度的优势，为师生服务。