**附件：**

十二师中小学校（幼儿园）食堂食品

安全管理规定

第一章 总则

第一条 为进一步加强学校（幼儿园）食品安全管理，防止师生食品安全事故或者其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校卫生工作条例》《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《学校食品安全与营养健康管理规定》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规内容，制定全师学校食堂食品安全规范化管理规定。

第二条 本办法适用于十二师师域内普通中小学、中等职业学校、各类托幼机构（以下统称学校）。

第三条 学校食堂食品安全的管理必须坚持“标本兼治、着力治本、预防为主”的工作方针，实行食品安全监管部门监督指导、教育行政部门管理督查、学校具体实施的工作原则。通过推行规范化管理，不断深化学校食堂食品安全监督量化分级管理工作内涵，全面提高学校食堂食品安全水平，从而达到有效预防学校集体食品安全事故发生的目的。

第四条 学校应建立食品安全工作领导小组，校（园）长是学校食品安全工作的第一责任人，并设专职的食品安全管理人员，加强对学校食品安全的管理。要建立健全食堂及学生集体用餐食品安全管理制度、食堂财务管理制度、应急处理机制和报告制度、激励机制和责任追究制度。

第五条用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，应当配备食品安全总监和食品安全员，并依法开展食品安全管理工作。

第二章 食堂设施与环境

第六条 学校新建、扩建、改建食堂要按照有关法律、法规技术标准进行建设。

第七条 学校应根据就餐人数合理规划设置食堂数量，就餐人数超过2000人的学校应分设若干个食堂。原则上每250至300名就餐学生设一个食堂，每个食堂的使用面积（不含职工餐室和学生用餐场所）不得小于60平方米，独立设置的教职工专用食堂使用面积不得小于40平方米。有条件的初中及以上学校可根据宽敞、实用的原则适当扩大面积。

第八条 学校食堂要持有效的《食品经营许可证》，并悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营，原餐饮服务许可证在有效期内可以继续使用。在餐厅醒目位置应设置食堂从业人员监督台、健康证明和卫生知识培训合格证明公示栏、食品安全警示标语、食品安全承诺书。

第九条 建立健全食品安全管理、从业人员准入及岗位责任制度，并统一设计、制作，张贴在相对应的各功能用房内。设置食品安全知识宣传栏，每月更新一次宣传内容，宣传资料齐全，存档、记录齐全。

第十条 建立学校食堂食品安全管理组织，定期开展食品安全自查，有相应的自查自纠整改措施，记录齐全。每星期组织开展一次食堂从业人员食品安全知识学习培训，每学期进行一次测试，学习材料、学习记录、试卷和考核积分表齐全，食品安全相关人员原则上每年应接受不少于40小时的餐饮服务食品安全集中培训。

第十一条 学校食堂的设施设备布局要合理，名称要统一，应按照《食品经营许可管理办法》审查时功能用房的定位进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品处理区全部功能间须在室内，要有独立或相对独立的粗加工间（区）、切配间（区）烹调间（区）（含蒸煮间）、洗消间（区）（或洗涤间、消毒间）、备餐间（区）、更衣间。粗加工间、切配间、烹调间应配有密闭干湿垃圾桶，规模较大的食堂应分设男、女更衣间，内设更衣设施，从业人员洗手设施。

第十二条 每个食堂应设立独立或相对独立的食品原料粗加工间（区），占食品处理区（全部后堂）面积的20%以上，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅切配间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家GB5749《生活饮用水卫生标准》。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开，加工经营场所面积超过500㎡要有独立的清洁工具存放场所。

第十三条 每个食堂应设立独立或相对独立的切配间（区）,地面要用不透水材料铺砌，并有一定坡度，便于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖，并无污迹和食物残渣，墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶）,加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。切配结束，应及时做好清洗、消毒等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

第十四条 每个食堂应设立独立或相对独立的食品烹调间（区）并与切配间（区）累计占食品处理区的面积≥50%，并按照原料进入、加工、成品供应流程合理布局。内墙壁应有瓷砖或采用其他浅色、无毒、防水、防潮、可清洗的材料制成，高度至顶棚；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的地板砖铺设，具有一定坡度，易于排水；顶棚应用无毒、无异味、防霉的材料制作；灶台采用不锈钢台面，灶面、灶台墙壁及灶前地面要经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

第十五条 职工用餐场所应设置相对独立的餐室；学生用餐场所应根据用餐学生数，独立设置能容纳全部就餐学生的餐厅，人均使用面积不得小于0.6平方米；师生用餐场所应配备相应的饭桌、饭具保洁橱和供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十六条 备餐及供餐要求。

（一）在备餐专间内操作应符合以下要求：

1.加工前应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，不得进行加工。

2.在备餐间供餐的人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作，非操作人员不得擅自进入专间。

3.专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上，并做好记录。

4.专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

（二）供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

（三）操作时应避免食品受到污染。

（四）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

第十七条 食堂应当保持内外环境整洁，与有毒、有害场所保持规定距离；采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第十八条 接触不同存在形式食品的容器和工具，采用材质颜色、形状、大小等方式加以明显区分，或有明显的区分标识，分开摆放和使用。制作加工不同类型食品原料的容器和工具采用材质、颜色、形状、大小等方式加以明显区分，或有明显的区分标识，分开摆放和使用。

第十九条 所有接触食品的容器、工具和设备，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。

第二十条 定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

第二十一条 学校、集体用餐配送单位要全面实施“透明厨房工程，在食品加工各操作间、库房安装摄像，有专人负责监控，并在就餐场所展示食品加工制作过程。

第三章 食品采购与贮存

第二十二条 学校应明确专人负责食品的采购索证和验收索证。索取的证件主要包括供货商的有效食品生产许可证、食品经营许可证、质量报告书、检验报告单、动物检疫合格证、肉品质量合格证、水产品质量合格证等复印件。负责采购人员应学习并掌握食品原料采购的基本知识，了解相关的食品安全法律、法规。负责采购人员应建立学校食品采购索证登记薄，做到每日登记，采购记录项目包括产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据、购进记录保存期不得少于2年。对肉品及水产品质量合格证和农产品质量安全检测市场准入合格证进行逐日粘贴。建立食品添加剂使用台帐，添加剂专用橱柜存放，标示要明显。米、面、油、肉等大宗食品原料应到相对固定的食品采购场所定点采购，以保证其质量。采购后要台帐齐全，逐日登记。禁止采购以下食品：

1.无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识的定型包装食品和食品添加剂。

2.未经动物卫生监督机构检疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品。

3.超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

4.腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

5.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

6.用非食品原料制作加工食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料制作加工食品。

7.棉籽食用油和转基因大豆食用油及含有棉籽食用油和转基因大豆食用油的调和油。

8.不得采购风险性高的食物（如：豆浆、四季豆、扁豆等易发生食物中毒现象的食物，不得使用鲜黄花菜、发芽的马铃薯、来路不明野蘑菇、不新鲜的蔬菜等）。

9.其他不符合《食品安全法》第三十四条规定和其他不符合食品安全标准和要求的食品。

第二十三条 食品及其原料的贮存应当分类、分架、隔墙、离地15cm以上存放，使用时遵循先进先出的原则，及时处理变质或超过保质期限的食品。食品库房应保持清洁无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，应有自然通风或机械通风设施，门口有金属挡板。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品（如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活物品。食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品分开存放并有明显标志，不得将食品堆积、挤压存放，冷藏、冷冻柜（库）有明显区分标志。用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜。

第四章 食品加工的要求

第二十四条 食堂从业人员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，发现有腐烂变质或其他感官性状异常的食品及其原料，不得加工或使用。

第二十五条 挑拣好的蔬莱在切配前应先冲洗，浸泡10分钟以上，再经充分冲洗。肉类、水产品类与蔬莱类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

第二十六条 食品原料切配加工必须在专用操作台上进行。切配加工后的食品原料应当保持洁净，放在清洁的容器内，并置放于货架上避免污染。荤、素食品原料的盛放容器和加工用具应严格进行区分，并有明显标志，使用后应洗净，定位存放。当天切配的食品原料应当天烹调加工。

第二十七条 面点加工间应配备半成品操作台、烘烤炉（箱）和专用凉冻柜或成品柜。从事面点制作的人员应认真检查所使用的面粉和馅心的质量，不得使用手感和感观性状异常的面粉和馅心。中等职业学校、普通中小学、托幼机构的食堂不得制售冷荤凉菜。

第二十八条 备餐间应配备专用的留样冷藏冰箱、空气消毒装置和洗手设施，并且标志明显。每餐的所有食品应取不少于250克盛放在密闭专用容器内留置于专用冷藏设备中保存48小时以上，以备查验。

第二十九条 饮用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准GB5749--2006，水池、柜、桶应密封上锁，定期消毒，并由专人管理。

第三十条 接触或盛装食品原料、半成品、成品的刀、墩板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

第五章 餐饮具清洗消毒要求

第三十一条 餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐具不得使用。用热力消毒后的餐具必须贮存在餐具专用密闭保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应定期清洗、消毒，保持洁净。洗涤消毒餐具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求，对人体安全、无害。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所或橱柜，并有明显的标记。购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具、应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

第三十二条 每个食堂应设立独立或相对独立的洗刷、消毒间或区，有用耐磨损、易清洗的无毒材料建成的餐饮具专用洗刷消毒池（或不锈钢材料制造的清洗设施），水池不少于4个并不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池（或设施）混用。餐具严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。热力消毒按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行，蒸汽保持100℃10分钟以上，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中煮沸10分钟以上。采用红外线消毒的，温度应控制在120℃，作用15--30分钟以上。采用自动洗碗机消毒的，水温控制在85℃，冲洗消毒时间在40秒以上。餐饮具在消毒柜中最好坚着放，有一定间隙，一般在总容器的2/3--3/4为宜。餐饮具因大小等原因无法蒸煮消毒的，鼓励采用密闭热风柜（间）方法消毒。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜有明显标记。紫外线消毒灯离墙、离地，悬挂高度在2.0--2.5m之间，紫外线消毒灯上加装有金属档板。

第三十三条 以紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯（波长200~275nm）应按功率不小于1.5W/m3设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于70μW/cm2。专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面2m以内高度。

第六章 从业人员的管理

第三十四条 学校招聘食堂从业人员时，要对其品行及心理健康状况进行了解，对有明显的品行问题或心理健康问题者不得录用。

第三十五条 学校应设专职食品安全管理员，每年须参加师市场监督管理局组织的食品安全知识培训，并考核合格。学校应建立从业人员健康档案，食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可进行工作。食堂从业人员必须每月进行一次食品安全知识培训，新参加工作人员必须上岗前进行培训，并取得培训合格证明。

第三十六条 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），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，不得从事食堂服务工作。

第三十七条 食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐、手部外伤或感染化脓等有碍于食品安全的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品安全的病症或治愈后，方可重新上岗。

第三十八条 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，（备餐间售菜人员还需戴口罩）不得留长指甲、涂指甲油、戴饰品加工食品；个人衣物及私人物品不得带入食堂食品处理区；不得在食品处理区和销售场所内吸烟。

第三十九条 从业人员工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。从业人员上厕所前应在食堂内脱去工作服。待清洗的工作服应放在远离食堂食品加工区的地方。每名从业人员应有两套或以上工作服。

第七章 配餐管理

第四十条 各学校（幼儿园）选择配餐企业应当成立专项工作小组，工作小组由学校校（园）长、食品安全管理人员和学生监护人代表组成，人数不得少于九人，其中学生监护人代表所占比例不得少于二分之一。各类校园应当通过招标、竞争性谈判等方式选择优质的配餐企业，且配餐企业取得有效食品经营许可证上注有“集体用餐配送”项目。配餐企业禁止对配餐业务进行转让、分包。

第四十一条 各学校（幼儿园）应当与配餐企业签订配餐服务合同及配餐安全协议，并且自签订服务合同之日起十个工作日内将所签配餐企业情况及学校（幼儿园）配餐人数报师市场监督管理局和师教育局备案。

第四十二条 各类校园应认真建立落实学校校（园）长及配餐企业法人代表（负责人）是食品安全第一责任人的主体责任，完善配餐食品安全管理制度，定期开展隐患排查及时整改。建立健全每日有校级领导和管理人员与学生共同就餐的陪餐制度。

第四十三条 集体用餐配送单位的食品必须采用热藏或冷藏的方式进行配送，热藏配送过程温度应控制在60℃以上，冷藏配送过程温度应控制在10℃以下，配餐企业送达学校时，应抽验并将结果告知学校。冷藏配送的食品在供餐前应对食品进行再加热至食品中心温度大于70℃。集体用餐的容器表面应标明加工单位生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。容器应是密闭式，并且具有良好的保温能力。运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒。

第四十四条 在配餐企业按规定进行食品留样的基础上，各类校园应按规定对每日送到学校的配餐进行食品留样250克，并将留样食品冷藏保存48小时以上，以备追索与查验。

第八章 学校食堂食品安全事故报告

第四十五条 学校应建立食品安全事故处置方案，定期检查措施落实情况，学校食堂发生食品安全事故应迅速上报，并按《食品安全法》《突发公共卫生事件应急条例》《传染病防治法》等法律法规的要求在规定的时限内上报有关部门。学校负责人为事故报告责任人。

第四十六条 学校应按照《突发公共卫生事件应急条例》第十九条规定情形的第四条在事故发生2小时内，事故报告责任人要立即用电话报告师教育局和市场监督管理局，如遇重大事故或可疑刑事案件必须同时报告公安部门。

第四十七条 学校对事故应妥善处理，包括抢救受害者脱离现场，迅速送病人到医疗机构，协助师市场监督管理局防止事故的续发，确保不扩大危害范围和不继续恶化环境，以及在不影响上述措施的前提下保护好现场。

第九章 学校食堂档案资料和法律法规

第四十八条 学校要按规范化要求建立食品安全管理档案，及时收集以下资料，每学年汇总整理并装订成册。

1.学校食品安全工作领导小组文件、名单及上级文函；

2.学校食品安全工作组织；

3.岗位责任制度；

4.各类人员工作职责；

5.学校基本情况；

6.学校食堂人员组成及分工情况；

7.学校食堂、教工食堂、校园商店、小吃店承包合同、从业人员劳动合同、社会保险资料和餐饮服务许可证、从业人员健康证复印件；

8.日管控、周排查、月调度台账

9.食品安全知识培训教材、资料（培训每月不得少于4次），人员学习记录；

10.食品安全知识考核资料（每学期不得少于2次）；

11.从业人员个人卫生考核积分表；

12.学校相关食品安全方面的文件、通知、通报、小报及卫生宣传、班级卫生角、板报、画廊等资料，学校自查情况记录及年度工作计划、总结；

13.学校食堂工艺流程图；

14.每餐学生餐具消毒记录表、食品留样记录；

15.食堂食品原料、调味品进货登记表；

16.大宗食品供货单位食品经营许可证或食品流通许可证复印件；

17.米、面、油、肉等食品采购索证登记表（有效食品经营许可证、质量报告书、动物检疫合格证、肉品质量合格证）；

18.餐具检测质量报告书；

19.学校食堂食品安全量化分级管理评分表。

第四十九条 相关法律法规及卫生要求

1.《中华人民共和国食品安全法》（2015-4-24主席令）；

2.《学校卫生工作条例》（1990-6-4国教委、卫生部）；

3.《食品经营许可管理办法》（2015-8-31食药总局令）；

4.《餐饮服务食品安全监督管理办法》（2010-2-8卫生部）；

5.《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》（2010-12-30修订教育部）；

6.《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》（2005-11-2卫生部、教育部）；

7.《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（[国家市场监督管理总局令](https://baike.so.com/doc/29879752-31464724.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)第60号公布　自2022年11月1日起施行）

8.《餐饮服务食品安全操作规范》（2011-8-22国家食品药品监督管理局）；

9.《突发公共卫生事件应急条例》（2011-1-8修订国务院）。

10.《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（2022年9月22日[国家市场监督管理总局](https://baike.so.com/doc/29879752-31464724.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)第60号令）

11.《学校食品安全与营养健康管理规定》（2019年2月20日教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号公布 自2019年4月1日起施行）

第五十条 根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》第八条相关内容，学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，应当追究学校有关责任人的行政责任：

1.未建立学校食品安全校（园）长负责制的，或未设立专职或兼职食品安全管理人员的；

2.未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的；

3.实行食堂承包（托管）经营的学校未建立准入制度或准入制度未落实的；

4.未建立学校食品安全管理制度或管理制度不落实的；

5.学校食堂未取得食品经营许可证的；

6.学校食堂从业人员未取得健康证明或存在影响食品安全病症未调离食品工作岗位的，以及未按规定安排从业人员进行食品安全知识培训的；

7.违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第十二条规定采购学生集体用餐的；

8.对师市场监督管理局或师教育局提出的整改意见，未按要求的时限进行整改的；

9.瞒报、迟报食物中毒事故，或没有采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大的；

10.未配合师市场监督管理局进行食品安全事故调查或未保留现场的。

第五十一条 根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》第九条相关内容，学校发生食物中毒事故需要追究学校行政责任的，应当按以下原则，分别追究学校主要领导、主管领导和直接管理责任人的行政责任。发生一般学校食物中毒事故，中毒人数少于29人的，追究直接管理责任人的责任。发生一般学校食物中毒事故，中毒人数在30人及以上的，追究直接管理责任人的责任，但直接管理责任人在事故发生前已将学校未履行食品安全职责情况书面报告学校主管领导，而学校主管领导未采取措施的，由学校主管领导承担责任。发生较大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人和学校主管领导的责任。发生重大学校食物中毒事故，追究直接管理责任人、学校主管领导和学校主要领导的责任。

第五十二条 根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》第十条相关内容，学校发生食物中毒事故，有下列情形之的，应当追究师市场监督管理局有关责任人的行政责任：

1.对不符合学校食堂或学校集体用餐单位餐饮服务许可证发放条件的单位，发放餐饮服务许可证的；

2.检查发现学校食堂未达到餐饮服务许可证发放条件要求而未向师教育局通报的；

3.未按规定对学校食堂或学生集体用餐供餐单位进行监督检查或检查次数未达到要求的；

4.未按师教育局或学校的请求，协助师教育局或学校对主管领导、食品安全管理人员和从业人员进行食品安全相关知识培训的；

5.监督检查过程中，对发现的不符合食品安全要求的行为未提出整改意见的，或者提出整改意见后未在要求时限内再次检查进行督促落实的；

6.接到学校食物中毒报告后，未及时赶往现场调查处理，或者未及时采取有效控制措施导致食物中毒事故事态扩大的；

7.未按《突发公共卫生事件应急条例》和《食物中毒事故处理办法》的规定时间进行食物中毒报告的；

第五十三条 根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》第十一条相关内容，学校发生食物中毒事故，有下列情形之一的，应当追究师教育局有关人员的行政责任：

1.未将学校食品安全管理作为对学校督导评估的重要内容和重要考核指标或未按规定进行督导、检查的；

2.督导检查中，对发现的问题未提出整改意见，或对整改意见未督促落实的；

3.未督促学校制定学校食堂管理人员和从业人员培训计划或未定期组织培训的；

4.接到师市场监督管理局的相关通报，未督促学校落实师市场监督管理局提出的整改意见的；

5.接到学校食物中毒报告后，未及时赶往现场协助师市场监督管理局和疾病预防控制中心调查处理，或者未采取有效措施控制食物中毒事故事态扩大的；

6.未按规定向兵团教育局报告的，或存在瞒报、迟报行为的。

第五十四条 承包经营单位和集体用餐配送单位不履行或不正确履行食品卫生职责，造成学校发生食物中毒事故的，依法追究法律责任。

第十章 关于中小学校内开设商店（小卖部）的要求

第五十五条 各中小学、托幼机构、职业学校（除寄宿制学校外），一律在校内不能开办商店（或小卖部）。

第五十六条 寄宿制学校开办商店（或小卖部）必须取得市场监督管理部门批准的《食品经营许可证》，商店及小卖部的从业人员必须持有个人《健康证》方可开办。

第五十七条 三证齐全的商店经营范围确定为有定型包装的食品，不得超范围经营，不能出售烟、酒。避免销售高盐、高糖及高脂食品。

第五十八条 商店及小卖部不得经营无食品生产许可证和无SC标志的食品及伪劣食品，价格要合理，并随时接受市场监督管理局、公安、物价等执法部门的监督检查。

第五十九条 各类中小学要加强对商店及小卖部的管理，不能由私人承包经营，不能搞任何形式的引导消费和促销活动，校墙外商店和小卖部不能开前后门，形成进出校园通道。经营活动不得干扰学校正常教学秩序。

第十一章 附 则

第六十条 本规定下列用语含义是：

**学生集体用餐：**以供学生用餐为目的而配置的膳食和食品，包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐（牛奶、豆奶、饮料、面点等）、学校举办各类活动时为学生提供的集体饮食等；

**食堂：**学校内自办的食堂、承包食堂和学校后勤社会化专门为学生提供就餐服务的实体；

**食堂从业人员：**食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、仓库保管员等；

**学校配餐企业：**为学校集体用餐向学校制作、配送半成品或成品饮食的企业。

第六十一条 本规定自印发之日起试行，对未按照规定标准管理学校食堂的学校，十二师教育局将责成学校停办食堂，对不具备开办条件的学校食堂将联合师市场监督管理局予以取缔。