**深圳市幼儿园膳食管理暂行办法**

（征求意见稿）

第一章 总则

**〔目的依据〕第一条** 为加强幼儿园膳食管理，保障用餐安全卫生、营养健康，提高在园儿童健康水平，根据《中华人民共和国食品安全法》《幼儿园工作规程》《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律、法规、规章有关规定，结合实际，制定本办法。

**〔适用范围〕** **第二条** 本办法适用范围为在我市依法设立，向学前儿童提供集中餐饮服务的各类幼儿园，其他学前教育机构参照执行。

〔职责分工〕**第三条** 幼儿园膳食管理实行属地管理、以园为主、全程监控的原则，建立教育、市场监管、卫生健康等部门分工负责的工作机制。

第二章 管理体制

〔管理机制〕**第四条** 幼儿园应成立膳食管理组（简称“膳管组”），园长任组长，成员由后勤副园长（或后勤主任）、保健医生、厨师、财务人员、库管人员、教师代表和家长代表组成。

〔管理制度〕**第五条** 幼儿园应健全膳食管理工作机制，经膳管组集体讨论形成包含厨房管理、营养计算、费用管理、食品安全、采购管理、账务公开等方面的管理制度，并在幼儿园醒目位置张贴，向全体教职工及儿童家长公示。

〔监督制度〕**第六条** 建立从采购、验收、加工制作到配餐各环节的膳食管理全程监督制度，每个环节至少2名人员参加，采购和验收环节的参与人员不得完全相同，所有参与人员须签名。

〔行政监督〕**第七条** 幼儿园应于每学期初将膳管组成员名单及联系方式报区教育行政部门备存。区教育行政部门应不定期电话访问膳管组成员，了解幼儿园膳食管理相关情况，区市场监管、卫生健康部门不定期随机检查辖区幼儿园膳食管理工作。

〔家长监督〕**第八条** 幼儿园家长委员会（以下简称“家委会”）对膳食工作情况享有知情权、评价权、质询权和监督权。家委会可以结合季节变化等因素，组织家长代表（不少于5人）对幼儿园当天的采购清单、验收凭证、加工制作过程、配餐与就餐环节、食品留样和饭菜质量等情况进行随机检查，每学期1-2次为宜。定期听取幼儿园膳食管理工作报告，听取与转达家长的意见和建议。

〔自主经营〕**第九条** 幼儿园的餐饮服务应坚持公益性原则，自主经营、自行管理，不得委托承包。

〔依法经营〕**第十条** 提供餐饮服务的幼儿园应当依法取得食品经营许可证，在许可项目和有效期内提供餐饮服务。餐饮服务条件发生变化，不符合食品安全要求的，应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止餐饮服务，并及时向所在地市场监管部门和教育行政部门报告。

〔供应模式〕**第十一条**  除预包装食品外，园内集中用餐原则上均由本园食堂加工供应。确有需要采取校外配餐的，需向辖区市场监管部门及教育行政部门报备，并严格执行校外集体配餐相关规定。

第三章 伙食费管理

〔费用管理〕**第十二条** 幼儿园应设置儿童伙食费专用科目，单独核算，专款专用，由园长负责监督使用。儿童伙食费应独立核算，每月结算。儿童连续请假2天以上的，按N-1天结算应退还伙食费。每学期末（转、退园儿童离园时），幼儿园应将儿童伙食费结余部分全部退还给家长。

〔使用管理〕**第十三条** 幼儿园收取的儿童伙食费应主要用于购买食材，不得用于支付燃料、厨房水电、厨房员工工资、厨房用品、租金及幼儿园日常开支等费用。任何人不得侵占、截留、挪用儿童伙食费。每学期儿童伙食费收支盈亏不超过2%。幼儿园教职工伙食费不得从幼儿伙食费中列支。

〔票证管理〕**第十四条** 幼儿园应按照相关规定，选择食材定点采购或配送供应商，按规定要求供应商提供购物凭证、营业执照、食品经营许可证、产品合格证明、动物产品检疫合格证明等相关材料，查验后留存原件扫描件或加盖公章的复印件存档。食材采购支出记账、报账应提供正规厂商出具的合法票据，不得使用收据、凭条、送货单、白条等作为记账、报账凭证。所有食材购买票据及送货清单必须编入会计凭证。

〔收支公开〕**第十五条** 幼儿园应主动公开儿童伙食费收支情况，于每月中旬在幼儿园宣传栏或醒目位置向儿童家长公布上月儿童伙食费收支情况，并由膳管组中的家长代表签字确认，接受家长监督。

第四章 膳食营养配餐

〔配餐食谱〕**第十六条** 幼儿园应当为儿童提供安全卫生、营养均衡的食品。幼儿园保健医生负责营养配餐，核算和分析儿童的进食量和营养素摄取量，编制营养平衡的儿童带量食谱，保证儿童膳食合理。幼儿园应每周向家长公示儿童食谱。

〔依谱供餐〕**第十七条** 幼儿园可根据卫生健康部门提供的标准食谱或按照经过科学计算编制的自编带量食谱，足量提供餐饮服务。不得随意更改食谱或减少、替换食谱公布的食材品种。如当天采购的食材确实没有或缺货，应征得保健医生意见后使用其他品种食材替代。

〔营养标准〕**第十八条** 幼儿园应当根据儿童生理需求，以《中国居民膳食指南》和《学龄前儿童膳食指南》为指导，参考“中国居民膳食营养素参考摄入量 （DRIs）”和各类食物每日参考摄入量，制订儿童带量食谱，保证儿童膳食科学合理，营养均衡。幼儿园至少每学期进行1次儿童膳食调查和营养评估，调查评估情况向应家长公开。

〔营养丰富〕**第十九条** 幼儿园应根据本地区、本季节市场食品供应情况，结合儿童伙食费标准等，合理地选择食品种类和数量，并按照同类互换、多种多样的原则调配每日膳食，做到平均每天摄入12种以上食物，每周25种以上食物。

〔科学进餐〕**第二十条** 幼儿园原则上提供两餐一点（寄宿制幼儿园提供三餐一点），合理安排就餐时间。创设宽松、愉快的进餐氛围，结合实际开展美食欣赏体验教育，养成儿童餐前洗手、餐后漱口和文明进餐的好习惯。

〔足量饮水〕**第二十一条**  幼儿园应根据幼儿特点和课程安排，适当安排幼儿集中饮水次数，少量多次，足量饮水。饮用水以白开水或符合安全标准的直饮水。禁止含糖饮料。

〔师幼分餐〕**第二十二条** 幼儿园应将儿童膳食与教职工膳食严格分开，包括带量食谱、食材采购、食材存储、膳食制作、食品留样及伙食账目等。严禁教职工占用、食用儿童食材（包括两餐一点、水果、牛奶等）。

〔信息公开〕**第二十三条** 幼儿园应当实行集中用餐信息公开制度。可以利用公共信息平台、园内信息公示栏等渠道向儿童家长公开食材价格、食材进货来源、食品供应商等信息。通过“食堂开放日”、“小小帮厨”、“明厨亮灶展示”等各种活动，增进儿童对食品制作过程的认识和兴趣，帮助家长了解幼儿园餐饮服务过程。

第五章 厨房管理

〔厨房环境〕**第二十四条** 幼儿园厨房的食品安全量化评级应达到B级（含B级）以上，公办幼儿园应达到A级。厨房应当保持内外环境整洁，地面干燥；采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件；厨房用具分类摆放，整齐干净；厨房工作人员应配备口罩、手套等卫生用具，厨房卫生条件应符合相关等级要求。

〔人员配备〕**第二十五条**  幼儿园应按规定配备炊事人员，提供两餐一点或一餐两点的，炊事员与儿童比例应达到1：80。提供三餐一点的，炊事员与儿童比例应达到1：50。餐饮从业人员和管理人员须熟练掌握有关食品安全和营养保障的基本要求；从业人员除每年须进行健康检查外，原则上还应每天接受晨检；新入职和临时聘用的厨房工作人员均须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

〔岗位责任〕**第二十六条**  幼儿园应配备专（兼）职食品安全管理人员，其中园长为第一责任人，后勤园长（后勤主任）、厨房班长、保健医生为主要责任人。幼儿园厨房应当建立健全厨房卫生管理规章制度及岗位责任制度，并按规定在幼儿园公示，接受监督。

〔厨房管理〕**第二十七条** 幼儿园应确定厨房负责人。厨房负责人应至少每月组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。园长或主要负责人应定期听取食堂食品安全状况报告，研究解决食品安全有关事项，并应至少每季度组织参加一次对食堂食品安全状况检查评价。应建立健全厨房检查评价记录，对检查评价中发现的食品安全隐患，应当立即按要求整改。

〔采购要求〕**第二十八条** 幼儿园应根据市场监管部门相关规定建立食品采购台账，每天做好进货、入库及取用登记记录，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，保留进货凭证。采购员严格按照带量食谱和就餐人数选购食品，不得随意更换或改量。每日采购的食品应经2人以上验收、登记。

〔禁止情形〕**第二十九条** 幼儿园除严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

（一）严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐；

（二）不得采购、使用没有完整标识的散装油等其他散装食品；

（三）禁止采购、使用含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品；

（四）不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕；

（五）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。

〔贮存要求〕**第三十条** 幼儿园应严格按照保证食品安全的要求贮存食材食品,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，遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料，并定期检查库存，及时清理变质或超过保质期的食品。

〔添加剂管理〕**第三十一条** 儿童膳食制作应遵循不用或者少用食品添加剂的原则，技术上却有必要时方可使用(标准为国家卫生部门制定)，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

〔试吃留样〕**第三十二条** 幼儿园厨房应做好每天每餐食品留样和试吃工作，每个品种留样量应当满足检验需要，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。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。留样食品和承装留样食品的器皿应符合食品安全和卫生保健相关要求。

〔陪餐制度〕**第三十三条** 幼儿园应实行集中用餐陪餐制度，每餐均应当有幼儿园园长或副园长与儿童共同用餐，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。有条件的幼儿园可建立家长陪餐制度，健全相关管理制度。对陪餐家长提出的意见建议应及时研究并反馈。

〔食品安全档案〕**第三十四条**  幼儿园应当建立、更新和维护食品安全管理档案。根据相关规定，认真做好有关证件资质、票据、过程记录以及管理评价等资料的索取、收集和记录工作，档案信息真实完整，包含岗位职责、经营资质、人员资质、管理制度、内部检查培训及评价、食品采购管理、加工制作及相关过程的控制、监管记录等各项内容。

〔厨房安全〕**第三十五条**  幼儿园厨房应建立严格的安全保卫措施，严禁非厨房工作人员随意进出厨房各功能间及食材存贮仓库，确保在园师生餐饮卫生与安全。

〔日常监管〕**第三十六条** 幼儿园应在厨房粗加工区、烹饪区、配餐间、面点间、餐具洗消区等地方安装全覆盖、无死角监控摄像头，视频监控显示器应放置在幼儿园醒目位置，接受全园教职工和家长的监督。

第六章 风险防范与处置

〔风险防控〕**第三十七条** 幼儿园应加强关键环节管理，确保从食材采购到入口全过程安全可控，不留死角、不留隐患。安全管理员应每日进行监督检查，做好登记记录，彻底排查食品安全隐患。

〔应急处置〕**第三十八条** 幼儿园应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。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

(一)立即停止供餐，并向所在区人民政府、教育行政部门、卫生健康行政部门和市场监管部门报告；

(二)协助医疗卫生机构救治病人；

(三)封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

(四) 配合相关部门进行调查，并按要求如实提供有关信息、资料和样品；

(五) 落实相关部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

〔责任追究〕**第三十九条** 幼儿园膳食管理存在的下列问题应依法追究责任、依法进行处理：

（一）失职渎职导致食品安全事故，造成严重后果的；

（二）迟报、漏报、瞒报食品安全事故，造成恶劣影响的；

（三）虚报儿童伙食费支出，侵占、套取、挪用、克扣儿童伙食费，或有贪污受贿行为的；

（四）其他相关违法行为。

教育行政部门应依法追究相关幼儿园举办者、法人代表、园长及其他相关人员等）的责任，并视情节轻重给予年检不合格、取消相关年度评优评先资格和政府奖励及资助等处理。要求相关幼儿园立即整改，纠正违法行为，退还相关费用；对情节严重的，应进行通报批评，消除负面影响；构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

〔解释生效〕第四十条 本办法解释权归深圳市教育局，自发布之日起10日后实施，有效期3年。