**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，保障集体用餐安全卫生、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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《幼儿园工作规程》、《幼儿园收费管理暂行办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规要求，结合我市幼儿园实际，制定本办法。

〔适用范围〕 **第二条** 在我市依法设立，向儿童提供集中供餐服务的各级各类幼儿园，适用本办法，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、食品安全监督管理、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领导小组，实行园长负责制，成员由园长、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、家长代表组成。

〔管理制度〕**第五条** 幼儿园应建立健全膳食管理机制，通过膳委会集体讨论形成包含厨房管理、营养计算、费用管理、卫生安全、采购管理、账务公开等多方面的管理制度，并在幼儿园醒目位置向全园教职工及家长张贴公示。

〔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，采购和验收环节的人员不得完全相同，所有参与人员必须做好记录并签名。

〔行政监督〕**第七条** 幼儿园应于每学期初将膳委会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委会成员，了解幼儿园膳食管理相关情况；不定期组织区卫生、食药监等部门对辖区幼儿园随机开展膳食管理检查工作。

〔家长监督〕**第八条** 幼儿园应建立健全家长委员会，对膳食工作情况享有知情权、评价权、质询权和监督权，每月不定期抽查采购、验收、加工制作、配餐、就餐、留样和饭菜质量，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建议。

第三章 伙食费管理

〔账户管理〕**第九条** 幼儿园应设立伙食费专用账户，一园一账户，专款专用，由膳委会委托园长负责管理。幼儿伙食费应存入幼儿园基本账户，不得与其他幼儿园账户共用，费用收支独立记账。每月结算，学期末（转、退园儿童在离园时）将结余部分全部退还儿童家长。

〔使用管理〕**第十条** 幼儿伙食费属于代收代管费，幼儿园收取的伙食费只能支付与幼儿膳食有关的费用，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、挪用幼儿伙食费或从幼儿伙食费中营利。每学期膳食收支盈亏不超过2%。幼儿园教职工伙食费不得从幼儿伙食中列支。

〔票证管理〕**第十一条** 幼儿园食品原料供应实行定点采购，并要求商家提供购物凭证、营业执照、食品质量检测等相关证明材料存档。所有购买膳食用品相关票据及送货清单必须编入会计凭证。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。

〔收支公开〕**第十二条** 幼儿园应主动公开伙食费收支情况，于每月中旬在幼儿园宣传栏或醒目位置向家长公布上月伙食费收支情况，并由膳委会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〕**第十三条** 幼儿园应当为幼儿提供安全卫生、营养均衡的食品。应使用幼儿营养配餐软件，核算和分析幼儿的进食量和营养素摄取量，编制营养平衡的幼儿带量食谱，保证幼儿膳食合理。幼儿园应每周向家长公示幼儿食谱。

〔按谱供餐〕**第十四条** 幼儿园应按照经过科学计算编制的带量食谱足量供应儿童膳食。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食材品种替代。

〔膳食达标〕**第十五条** 幼儿园应当根据儿童生理需求，以《中国居民膳食指南》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，制订幼儿带量食谱，保证幼儿膳食科学合理，营养均衡。至少每季度进行1次膳食调查和营养评估，至少每年开展1次营养监测，指导家长科学喂养。

〔营养丰富〕**第十六条** 幼儿园应根据本地区、本季节市场食品供应情况，结合伙食费标准等，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，做到每周内不提供重复菜品，每1-2周更换带量食谱。

〔科学进餐〕**第十七条** 幼儿园原则上供应两餐两点（应该是两餐一点），合理安排就餐时间。创设宽松、愉快的进餐氛围，科学安排进餐环节，餐前洗手、餐后漱口，培养良好的进餐习惯。

〔师幼分餐〕**第十八条** 幼儿园应将儿童膳食与教职工膳食严格分开，包括食材采购、食材存放及膳食制作等。严禁幼儿园教职工占用、食用儿童膳食（包括两餐一点、水果、牛奶等）。

第五章 厨房管理

〔厨房环境〕**第十九条** 幼儿园厨房应达到B级（含B级）以上。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〕**第二十条**  按照相关规定配备炊事人员，提供两餐一点或一餐两点的应达到1：80。提供三餐一点的托幼机构，炊事员与儿童比例应达到1：50。从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求；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幼儿园厨房从业人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

〔岗位责任〕**第二十一条** 园长为厨房食品安全第一责任人，配备专（兼）职食品安全管理人员，后勤主任、厨房班长为厨房食品安全主要责任人。幼儿园厨房应当建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，并在幼儿园公示，接受监督。

〔采购要求〕**第二十二条** 幼儿园应建立食品采购台账，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。

〔贮存要求〕**第二十三条** 幼儿园应当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。

〔试吃留样〕**第二十四条** 幼儿园厨房应做好每天食品留样、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。留样食品和承装器皿应符合卫生保健相关要求。

〔陪餐制度〕**第二十五条** 应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，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及时进行研究反馈。

〔厨房安全〕**第二十六条** 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，确保在园师生用餐的卫生与安全。

〔日常监管〕**第二十七条** 幼儿园应在厨房食材加工间、操作间、仓库等地方安装全覆盖、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〕**第二十八条** 幼儿园应加强关键环节管理，确保从原料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，彻底排查食品安全隐患。

〔应急处置〕**第二十九条** 幼儿园应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：(一)立即停止食品加工活动，并向所在区人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；(二)协助卫生机构救治病人；(三)保留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)配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；(五)落实卫生行政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〕**第三十条** 各区、各幼儿园应对失职渎职导致食物安全事故，或迟报、漏报、瞒报食品安全事故造成严重影响的，对虚报、套取、挤占、挪用幼儿伙食费的，或有贪污受贿行为的，应依法追究有关人员的责任。构成犯罪的，依法移交司法机关处理。区教育行政部门应要求立刻整改，并通报批评，取消一切评优评先资格和政府相关奖励及资助。

〔处罚措施〕**第三十一条** 幼儿园如违反本办法相关规定情节较轻的，区教育行政部门应要求限期整改，整改不到位或拒绝整改的，应进行通报批评，并给予年检“基本合格”或“不合格”处理。

〔解释办法〕**第三十二条** 本办法最终解释权归市教育局，自2019年9月1日起实施，有效期5年。