**T/HFSP**

团体标准

T/HFSP 001-2025

合肥市学校食堂承包经营管理规范

2025-09-02 发布

2025-10-02 实施

|  |  |
| --- | --- |
|  | 合肥市食品行业协会 发布 |

[目  次](#_Toc0ff86073-50c5-486b-b4be-4c7d6fc01cfa)

[前  言 III](#_Toc14152)

[1 范围 1](#_Toc31780)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc3351)

[3 术语和定义 1](#_Toc17432)

[4 基本要求 1](#_Toc2103)

[5 制度机制 3](#_Toc19555)

[6 日常管理 4](#_Toc10867)

[7 应急管理 5](#_Toc15351)

[8 退出管理 5](#_Toc16898)

[9 其他管理 6](#_Toc1809)

[参 考 文 献 7](#_Toc23935)

前  言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由合肥市市场监督管理局提出。

本文件由合肥市食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽仁安食品安全服务有限公司、合肥市市场监督管理局、包河区市场监督管理局、新站区市场监督管理局磨店市场监管所、合肥市食品行业协会、安徽农业大学、安徽中医药大学、合肥师范学院、合肥市第八中学、合肥新康中学、安徽华测检验技术有限公司、安徽润博餐饮管理服务有限公司、安徽李府酒店管理有限公司、蜀王优芙得餐饮服务有限公司、合肥市鸿青商务发展有限公司、安徽正一品餐饮管理有限公司、合肥启哲纪元信息科技有限公司。

本文件主要起草人：张淑娟、刘文涛、刘军、吴敏、李国强、胡明胜、李建礼、何凤四、刘忆中、陈晓永、施纯年、崔君秋、汪后、方青、刘先松、许枫、徐爱玲、秦振权、程琳琳、刘程、徐克伟、徐金霞、金飞、荣磊磊、张非、戴芙蓉、吴燕、朱煜娟。

合肥市学校食堂承包经营管理规范

1. 范围

本文件规定了学校食堂承包经营管理的术语和定义、基本要求、制度机制、食品安全管理体系、日常管理、应急管理、退出管理、其他管理。

本文件适用于合肥市各级各类学校食堂实施承包经营管理的过程控制。本市其他集中用餐单位食堂实施承包经营管理可参照执行。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 学校食堂

学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

* 1. 承包经营企业

为学校食堂提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方餐饮服务企业。

* 1. 承包经营

学校将食堂的经营管理权按照合同约定全部或者部分在一定期限内交给承包经营企业进行经营管理的行为。

1. 基本要求
   1. 一般要求
      1. 学校食堂应坚持公益性原则，承包经营的，经营利润宜控制在营业额的5%以内。
      2. 学校食品安全实行校长负责制，校长对本单位食堂的食品安全工作全面负责，应建立健全落实食品安全主体责任的长效机制并推动有效运行。
      3. 义务教育阶段学校食堂原则上采用自营方式供餐。在校生规模较大、用餐学生多，自主经营食堂确实存在一定困难的中小学校食堂，需报同级教育行政主管部门批准后，以招标等方式，引入社会承包经营。
      4. 实施承包经营管理的食堂，实行“零租赁”，免收管理费用。学生食堂的大型维修改造、设备配置、更新等配套服务设施投入、运行费用原则上由学校承担。学校不得以任何形式从学生食堂盈利。
      5. 学校、承包经营企业双方共同承担食品安全责任，落实食品安全重大决策，定期开展风险会商，组织风险排查。
      6. 学校食堂应保障平价菜、限价菜、免费汤等基本伙食项目的供应。中小学食堂不宜引入风味档口。
      7. 中小学食堂应建立集中用餐陪餐制度，每餐应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。
      8. 被列入严重违法失信名单的企业不得承包经营学校食堂。
   2. 承包经营企业要求
      1. 基本条件
2. 承包经营企业应当取得与承包内容相适应的食品经营许可，具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力，按照规定配备食品安全管理人员，并对食堂的食品安全负责。
3. 跨省承包经营企业应向学校食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告。
4. 社会信誉良好，近三年内未发生食品安全事故或未受到相关食品安全行政处罚（警告除外）。
5. 具有完善的食品安全管理制度和食品安全突发事件应急处置方案，具备突发事件应急处置能力。
   * 1. 管理体系
        1. 应设立与承包经营的食堂经营规模相适应的组织机构，明确各岗位工作职责。
        2. 承包经营企业应当按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定，在集中用餐单位的指导下建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，并向集中用餐单位提供真实有效的食品安全组织构架、管理制度等材料。
        3. 承包经营企业结合实际，采用色标管理、五常、6T等食品安全管理方法，提升食品安全管理水平。鼓励建立HACCP、ISO22000体系，并通过认证。
     2. 责任和管理
6. 承包经营企业对承包经营食堂的食品安全工作全面负责，主动接受学校的监督。
7. 承包经营企业应严格按照许可项目，依照相关法律、法规、食品安全标准和合同约定进行经营，不应分包、转包。
8. 承包经营的每个食堂应单独设立食品安全员，结合实际明确岗位职责，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，与学校食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。
9. 承包经营企业经营条件发生变化，不再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，应当立即停止食品经营活动，并及时向学校、教育和市场监管部门报告。
   1. 机构设置要求

学校、承包经营企业应设立与食堂经营规模、供餐能力相适应的食品安全管理机构，配备食品安全员、食品安全总监等食品安全管理人员，明确各岗位工作职责和工作要求。其管理机构人员组成应满足以下要求：

1. 学校管理机构人员应包括学校校长、分管校长、后勤部门负责人和食品安全管理人员等。
2. 承包经营企业管理机构人员应包括企业主要负责人、食堂负责人和食品安全管理人员等。
   1. 人员要求
      1. 学校食品安全管理人员应由校方正式任命且有任命文件，承包经营企业食品安全管理人员应由承包经营企业任命。
      2. 学校食堂承包经营的，学校和承包经营企业均应依法配备食品安全员。每餐次平均用餐人数300人以上的幼儿园食堂、承包经营企业，每餐次平均用餐人数500人以上的学校食堂、承包经营企业还应配备食品安全总监。食品安全总监应当由本单位管理层人员担任。
      3. 学校、承包经营企业应当组织对本单位员工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于40小时。食品安全管理人员应每年参加市场监管部门的抽查考核。
      4. 有条件的中小学校和托幼机构，宜配备专（兼）职营养健康管理人员。
      5. 学校食堂配备的从业人数应与其经营规模相适应且相对稳定，从业人员与食堂就餐人数之比宜不小于1:100。
      6. 承包经营企业的食品安全管理人员应具备3年以上实体店的餐饮服务管理经验。
3. 制度机制
   1. 学校食堂、承包经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，食品安全经营管理制度应包括但不限于以下内容：
4. 从业人员健康管理制度；
5. 食品安全自查制度；
6. 食品安全管理人员制度；
7. 从业人员培训考核制度；
8. 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；
9. 进货查验记录制度；
10. 食品经营过程控制制度
11. 食品安全事故处置方案
12. 食品添加剂使用制度；
13. 餐厨废弃物处置制度；
14. 有害生物防制制度；
15. 承包经营管理制度等。
    1. 承包经营企业应配合学校建立食品安全管理机制包括但不限于：
16. 建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合各自实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。
17. 建立食品安全工作会商机制，学校承包经营企业双总监加强协调，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。
18. 建立完善承包经营定期评价退出机制，定期对食堂承包经营企业进行检查、评估和考核，对落实食品安全主体责任不到位发生食品安全事故的承包经营企业，应及时终止合同（协议）。
19. 建立问题闭环处置机制，加强原料采购至成品供应全过程控制，及时组织整改食品安全状况自查、学生就餐意见和监管部门的检查发现的问题，建立问题整改台账，保证食品原料采购、验收与贮存、加工过程安全控制、人员健康与卫生、培训与食品安全管理等符合 GB 31654 的相关要求。
20. 宜建立智慧管理机制，借助“互联网+明厨亮灶”等信息化手段对食品加工制作过程、关键环节、区域进行实时监控。优先在烹饪区、备餐区、专间、留样场所、食品库房、餐饮具清洗消毒、留样等重点场所实现视频监控。鼓励借助智慧化手段做好人员管理、进出库登记、留样记录、采购台账及供货商资质电子档案信息化管理等。
21. 宜建立奖惩机制，鼓励学校、承包经营企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。
22. 日常管理

学校对食堂管理应采取但不限于以下措施：

1. 应对承包经营活动进行监督，每日对食堂食品、食品添加剂和食品相关产品的购进、运输、储存、加工、供餐、餐饮具消毒和食品留样等环节进行抽查，发现问题应及时督促承包经营企业按要求进行整改；
2. 应定期对承包经营企业的经营、管理、服务质量进行综合考核，并及时公布考核结果。
3. 应对承包经营企业的相关工作人员进行安全、消防、卫生、服务等方面知识进行培训和考核。
4. 学校主动定期或不定期邀请家长代表参与食品安全和膳食经费的管理和监督，中小学校每学期应开展不少于两次就餐满意度测评，组织师生及家长代表对食品安全、餐食质量数量、价格、卫生、服务水平和排队时长等方面进行评价，并将意见和整改情况向师生家长反馈。
5. 应急管理

学校、承包经营企业应建立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，并适时开展食品安全应急演练，提高应急处置能力。发生食品安全事故或者疑似食品安全事故时，学校、承包经营企业应立即采取下列措施但不限于：

1. 积极协助医疗机构进行救治；
2. 停止供餐，并按照规定在2小时内向所在地教育、市场监管、卫生健康等部门报告；
3. 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，并按照市场监管部门要求采取控制措施；
4. 配合市场监管、卫生健康、行业主管等部门进行现场调查处理；
5. 配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生及家长联系，通报情况，做好沟通引导工作；
6. 积极开展师生心理疏导和食品安全事故应急心理干预。
7. 退出管理

承包经营企业有下列情形之一的，学校应终止经营服务合同：

1. 承包经营企业转包、分包的；
2. 因企业管理不当，发生食品安全事故的；
3. 未按照法律法规、规范标准以及与校方合同或协议约定，经营管理混乱，存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位；
4. 因自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约；
5. 因违法违规行为给学校造成重大社会不良影响的；
6. 被市场监管部门或其他政府相关管理部门检查发现存在严重食品安全隐患，性质恶劣、情节严重，受到从重行政处罚的；
7. 其他经学校综合认定需要终止合作的情形。
8. 其他管理
   1. 学校、承包经营企业可聘请食品安全第三方专业机构对食堂食品安全开展风险隐患排查、评价指导的工作。
   2. 中小学校应按照最新规定建立膳食委员会，进一步构建家长参与学校食堂监督管理的制度机制，用适当方式定期与学生、教师、家长沟通，在陪餐用餐、质量评价、安全检查、收支公开等涉及学校集中用餐的重大事项上参与监督，征求对食堂管理和服务的意见，不断改进食堂工作。
   3. 学校、承包经营企业的负责人、食堂食品安全管理人员可通过“互联网+明厨亮灶”等方式进行随机抽查；鼓励学生、家长等社会公众借助“互联网+明厨亮灶”，参与食品安全监督。
   4. 学校应建立“你呼我应”投诉处理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，确保渠道畅通，如实记录师生、家长等对学校食品安全的意见、建议，核实后妥善处理。
   5. 鼓励学校、承包经营企业参加公众责任险及食品安全责任保险。
   6. 学校应建立食堂用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式向师生、家长、员工等公开食品进货来源、承包经营等信息。

参 考 文 献

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第 78 号）
3. 《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号）
4. 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕第 12 号）
5. 《集中用餐单位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第 98 号）
6. 《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》（教发〔2011〕7 号）