

北京出新规：中小学食堂不得供应凉菜、现榨饮料



新京报讯 中小学食堂将不得制作供应凉菜、生食海产品和现榨饮料等高安全风险食品。近日，北京市教委发布《北京市中小学校食堂管理办法（试行）》，办法除对食品安全作出上述规定外，还严禁学校以任何方式从食堂盈利。

严禁学校从食堂盈利

办法规定，学校食堂管理坚持公益性原则。按照学校食堂“非营利”要求，加大政府投入，制定落实优惠政策，降低学校食堂运行成本，严禁学校以任何方式从学校食堂盈利。

同时，坚持自愿性原则，尊重学生、家长就餐意愿，原则上寄宿制学校所有寄宿生应在学校食堂就餐，走读生遵循自愿原则就餐。

经营管理方面，办法明确，食堂原则上由学校自主经营，统一管理。对于学生规模较大、就餐学生多、不具备自营能力的学校食堂，可在区教委指导下，通过公开竞争择优方式委托有实力、声誉好的社会餐饮企业，实行不带资、控制总利润的托管服务，学校食堂实行“零租赁”，并报区教委备案。

此外，学校还应成立由学校领导和学生、教师、家长代表等组成的膳食委员会，参与和监督学校食堂食品安全、质量、价格、财务等方面的管理工作；实行校长和教师代表陪餐制度，做到同标准就餐，并做好陪餐记录。

食堂使用食物须留样

食品安全方面，办法对食堂食品采购、储存、加工等做出详细规定。办法要求，学校食堂不得制作供应凉菜、生食海产品和现榨饮料等高安全风险食品。

食堂必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质、感官性状异常的食品原材料，不得使用发芽土豆、野生菌、鲜黄花、霉变红薯、非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品，以及法律法规禁止生产经营的其他食品。不得出售落地、不洁食品，四季豆、豆浆必须烧熟、煮透。

除此之外，办法还要求食堂使用食物均须留样，严格落实食品留样制度。学校食堂应配备专用食品留样专柜（冰箱），由专人负责留样管理。每餐次食品成品必须留样，每个品种留样量不少于100克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭留样专柜（冰箱）内，在冷藏条件下保存48小时以上。

对于食堂从业人员，办法要求实行晨检制度。食堂管理人员在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。此外，学校食堂还应配备专（兼）职校园营养师，加强对食堂从业人员营养学、烹饪方法等方面的知识和技能培训。

毕竟阿富汗政府需要美国提供的资金才有可能走入正轨。

从微观上看，要对腐败分子发现一个查处一个，又要抓早抓小，发现问题及时处理。

当前文章：<http://www.fphkr.cn/8kaj-9774306.pdf>

发布时间：2017-10-24 00:13:21

[少年派的奇幻漂流](#) [新白娘子传奇](#) [尸鬼](#) [变性男子生下女儿](#) [德甲](#) [传奇](#) [宝马5系](#) [厦门大学](#)
[panamera](#) [心灵鸡汤](#)