

万荣县教育局

万教函[2024]23号

万荣县教育局 关于做好2024年营养改善计划的实施方案

为深入贯彻落实教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）的通知要求，确保我县2024年营养改善计划供餐工作顺利进行，现将有关工作安排如下，请遵照执行。

一、供应模式及内容

根据上级大力推进食堂供餐的有关要求，2024年我县学生采用课间加餐及中午食堂增加肉类的供应模式。暂定学生50人以上项目学校先行实施，条件成熟后其余项目学校全部实施。（一周供餐明细见附件）。

二、有关要求及措施

（一）核准受益学生人数

各学校要在每学期供餐前，严格根据受益条件确定供餐学生人数，填写《万荣县2024年春（秋）季学期营养改善计划受益学生花名表》。核准后的受益学生人数学期内实行动态管理，有增减变化者，第一时间向教育局报备，并提供相关情况说明。

（二）紧盯企业配送环节

（1）供餐企业每周至少向学校配送一次，满足学生一周的用

量，没有特殊情况不得超量供货，配送食材须保证学生在食用完毕之前的质保期。

(2) 供餐企业严格按照教育局学期初下达的学生数执行，期间有学校或学生增减变化者，接教育局书面通知后，方可调整配送计划，各项目学校不得私自同供餐企业达成配送协议。

(3) 供餐企业要防止食品在运输过程中腐烂变质，肉类要求冷冻运送，奶和预包装食品要冷藏保鲜运送。学校在接受时要对车辆配送环境及配送人员的规范化操作进行监督。

(三) 规范食品交接流程

各学校营养专干对营养食材的接收、入库、出库工作负责，主要核验食材的品类、数量、质量，向供餐企业索取相关检验检测报告，核对供货时间和计划食用时间，完善书面交接手续后及时入库，肉类食材要按照供餐方案和餐次消耗交付食堂管理员按照食材管理要求入库，并做好交接记录。对在交接过程中发现的质量、数量等问题要第一时间同供餐企业进行核实或调换，沟通解决不妥的要及时向教育局上报。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

受益人数在150人以上的学校必须有两名(含营养专干)以上正式在编人员签字验收。食堂管理员和营养专干不能为同一人。

(四) 加强日常贮存管理

营养专干对食材的入库、安全贮存负责。贮存场地必须符合食品库房的卫生要求，肉类食材要冷冻存放，奶类及预包装食品要根据季节变化常温存放，确保在贮存过程中的食品安全。

(五) 制定带量带价食谱

各学校要参照《学生餐营养指南》（WS/T554-2017）等标准，结合政府供应食材及学校实际，科学制定一周带量带价食谱，确保膳食营养搭配合理，食谱中要将营养改善计划供应食材予以备注。一周带量带价食谱要按要求进行公示和上报。

（六）严控食材规范使用

奶类食品要根据季节变化，采取加热的方式，每天向学生发放1盒，并督促其按时饮用。

预包装食品按照供餐方案，每生1袋，并督促其及时食用。

肉类食材由食堂按照烹饪要求加工，烧熟煮透（中心温度应达70℃以上）后向学生提供。各相关学校在制定一周营养食谱时要充分考虑供餐方案中肉类食材的食用时间和配送数量，原则上在午餐餐次食用完毕。食堂管理员要做好每日的出库记录，监督食堂操作人员加工到位，确保足量用于学生本人。

各类食材（食品）要严格按照供餐方案规定的时间使用，特殊情况下调整需向教育局报备。要不断改变烹饪方式，避免出现学生因厌食而造成浪费现象。负责发放的老师要将食品发放到每一位学生手中，并监督其食用，切不可放在教室任由学生拿取，造成截留、浪费等不良影响。

（七）规范食品留样环节

供餐企业要免费为相关学校提供每个批次的留样食品（食材）。学校要将留样食品（食材）按品种分别盛放于清洁消毒后的密闭专用容器内，并放置专用冷藏设施中，留样时间直至本批次食品（食材）用完；加工后的肉类饭菜按食堂留样的相关规定执行，存放时间不低于48小时，重量不少于125g，要规范填写留样登记表，包

括留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员等信息，做到全程可溯。

（八）落实家长陪餐制度

各学校要充分发挥家长对所供应食材使用状况的监督作用，落实家长陪餐制度，要在陪餐记录中专门设置营养改善计划征求意见栏，及时整改家长提出的意见和建议。

（九）及时进行公示结算

各学校每月5日前同供餐企业对上月度配送情况据实进行结算，并对受益学生名单、人数、资金总量等信息在学校醒目处予以公示。每月10日前将结算单及公示材料书面报回教育局营养配送中心。

供餐企业于次月15日前向教育局递交上月正式合格发票、供餐明细表、支付申请单、检疫检验证书复印件、进货单复印件等材料。每月25日前教育局完成上月货款的支付工作。

三、组织保障

（一）严肃工作纪律

校长是营养改善计划工作第一责任人，营养餐专干和食堂管理员是直接责任人，在受益学生人数、食材验收、食材发放及使用、食品安全、资金结算等各个环节严格把关，对工作中存在的漏报瞒报、克扣截留、浪费严重等违规问题，教育局将严肃问责。

（二）完善应急预案

各学校要制定食品卫生应急事件处理预案，提高预防和处置突发食品安全事故的能力，加强食品安全风险监测、评估和预警，落实各项防范措施，每学期组织一次演练，提高应急反应速度和协调

水平。

（三）规范档案管理

各学校要做好营养改善计划档案管理工作，要有专人负责，按月、学期、学年规范整理并装订成册，做到统一标签、条目清楚、专盒专柜、摆放有序。各种档案资料至少保存 15 年以上。

（四）加强政策宣传

各学校要高度重视营养改善计划的宣传工作，要采取多种形式，向社会及家长宣传有关政策，做到符合受益条件的学校和学生全覆盖；每月要在家长微信群公示一次月供餐明细，食堂醒目处要长期公示，做到阳光操作，师生皆知，同时对学生开展感恩教育、营养健康教育、厉行节约教育，把党和政府的关怀转化成学生成长进步的动力。

营养改善计划是一项政治性强、涉及面广、社会关注度高的民生工程，县教育局将持续加大监督检查力度，各学校校长要从思想上高度重视，全面进行落实，各管理人员要各司其职，用心服务，共同把 2024 年营养改善计划的各项工作落到实处。

附件：万荣县 2024 年营养改善计划供餐明细

万荣县教育局

2024 年 3 月 12 日

万荣县2024年营养改善计划供餐每周食谱

星期	供应品类			备注
	品名	品名	品名	
一	学生纯奶1盒 \geq 200mL	品牌熟牛肉1袋 \geq 10克	太谷饼1袋 \geq 70克	
二	学生纯奶1盒 \geq 200mL	品牌冷鲜鸡腿 \geq 120克（无冰）	晋龙无抗鲜鸡蛋（白色） \geq 50克	
三	学生纯奶1盒 \geq 200mL	品牌冷鲜后腿猪肉 \geq 65克	果干1袋 \geq 25克	
四	学生纯奶1盒 \geq 200mL	品牌冷冻鸡腿 \geq 120克	果干1袋 \geq 25克	
五	学生纯奶1盒 \geq 200mL	鲜肋排（猪） \geq 95克	晋龙无抗鲜鸡蛋（白色） \geq 50克	