

学校食堂食品原料采购管理制度

学校食堂食品原料采购管理制度 1

为了加强学校食品卫生管理，落实采购食品原料来源，提高学校食品卫生安全，保障师生身体健康，特制定本制度。

一、指定专（兼）职人员负责食品索证及台账记录等工作。

二、学校食堂采购食品、蔬菜、原料等均须让供方完整填制采购回执单据。

三、进行采购进货验收的食品包括：

- ①食品及食品原料（如食用油、调味品、米面及其制品等）；
- ②食用农产品（如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等）；
- ③食品添加剂（如酵母、色素等）；
- ④其他产品。

四、到证照齐全的生产经营单位或市场采购，并现场查验产品的卫生状况和包装、标识，购买符合国家相关法律、法规、规定的产品。不采购不符合食品卫生标准、无卫生许可证的食品、蔬菜及原材料。

五、尽可能实行定点采购，严把食品采购质量关，杜绝腐烂、变质、变味、发霉、过期等不卫生食品流入学校食堂。

六、采购生猪肉时，查验确认为定点屠宰的产品及检疫检验合格证明，并索取购物凭证。采购其他肉类查验检疫检验合格证

明，并索取购物凭证。学校食堂食品原料采购管理制度 2

为了加强学校食品卫生管理，落实采购食品原料来源，提高学校食品卫生安全，保障师生身体健康，特制定本制度。

一、指定专（兼）职人员负责食品索证及台账记录等工作。

二、学校食堂采购食品、蔬菜、原料等均须让供方完整填制采购回执单据。

三、进行采购进货验收的食品包括：①食品及食品原料（如食用油、调味品、米面及其制品等）；②食用农产品（如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等）；③食品添加剂（如酵母、色素等）；④其他产品。

四、到证照齐全的'生产经营单位或市场采购，并现场查验产品的卫生状况和包装、标识，购买符合国家相关法律、法规、规定的产品。不采购不符合食品卫生标准、无卫生许可证的食品、蔬菜及原材料。

五、尽可能实行定点采购，严把食品采购质量关，杜绝腐烂、变质、变味、发霉、过期等不卫生食品流入学校食堂。

六、采购生猪肉时，查验确认为定点屠宰的产品及检疫检验合格证明，并索取购物凭证。采购其他肉类查验检疫检验合格证明，并索取购物凭证。

七、采购的食品在入库或使用前要核验所购食品与购物凭证，

相符后经收发管理员签字认可后入库或使用，所有采购食品必须当天逐项记入《食品采购与进货验收出入库清单》。学校食堂食品原料采购管理制度 3

为了加强学校食品卫生管理，落实食品原料的溯源，提高学校食品卫生安全水平，保障师生身体健康，根据《安徽省食品索证管理办法》的要求，特制定本制度：

一、指定专职人员负责食品索证及台账记录等工作。

二、进行采购索证和进货验收的食品包括：

①食品及食品原料（如食用油、调味品、米面及其制品等）；

②食用农产品（如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等）； ③

食品添加剂（如亚硝酸盐、酵母、色素等）；

④省级以上卫生行政部门规定必须索证的其他产品。

三、到证照齐全的生产经营单位或市场采购，并现场查验产品一般卫生状况和包装、标识，购买符合国家相关法律、法规、规定的产品。

四、从固定供应商采购食品时，索取并留存供货商的资质证明，与供货商签订保证食品卫生质量的合同。

五、采购食用农产品时，索取销售者或市场管理者出具的购物凭证。

六、采购生猪肉时，查验确认为定点屠宰企业屠宰的'产品及

检疫检验合格证明，并索取购物凭证。采购其他肉类查验检疫检验合格证明，并索取购物凭证。

七、采购的食品在食品入库或使用前要核验所购食品与购物凭证，符合后经验收人员签字认可后入库或使用，对验收不合格的食品注明处理方式。

八、妥善保管索证的相关资料和验收记录，不涂改，不伪造，其保存期限不少于食品使用完毕后 6 个月。学校食堂食品原料采购管理制度 4

一、为严格把好食品的采购关，确保食品原材料安全，根据《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》特制定本制度。

二、高危食品是指大米、面粉、食用油、酒、酱油、饮料、肉、禽、皮蛋、蔬菜、海鲜、凉菜等对人的身体健康关系重大，易发食源性疾患的食品。

三、学校食堂采购高危食品，必须实行定点采购，并按国家有关规定进行索证，以保证其质量。

四、蔬菜容易残留有机磷农药，加工前应用清水漂浸两小时以上。花菜的残留农药难以清除，四季豆未烧熟容易引起中毒；螃蟹、蛭子、泥螺等海产品大肠菌容易超标，学校食堂不得采购和加工。

五、冷菜凉菜容易感染细菌，引发肠道传染病，中小学校的

食堂不得采购和加工冷荤凉菜。

六、学校食堂要将定点采购单位（摊位）名单，报学校总务处备案，同类食品的定点采购单位（摊位）原则上为 1-2 家，蔬菜等食品的定点采购单位（摊位）可适当放宽。定点采购单位（摊位）调整时，须及时报学校后勤处备案。

七、学校要建立食堂食品定点采购责任制，加强对食品采购的管理。如发现食堂未按要求定点采购，要进行严肃的批评教育，因未定点采购而发生食源性疾患的，追究采购人员和管理人员的责任，情节严重的，依法追究法律责任。因定点采购点原因引起不安全后果的，依法追究其经济责任和法律责任。学校食堂食品原料采购管理制度 5

为有效地控制学校食物中毒及其他食源性疾病的发生，严把食品采购关，并科学、合理地贮存食品，切实保障学校师生的身体健康，使学校食堂的管理达到规范化、标准化，特制订本制度。

一、 严把食品采购关。

原料实行定点采购，凡进入食堂的原料（面、米、油、肉、调味品等），食堂采购员必须到持有工商执照，有效卫生许可证、屠宰证和技术监督部门颁发有证件的经营单位定点采购。对学生自带的食品原料，保管员要严把质量关，并指定固定加工点加工。对确定的定点单位应报上级教育部门审核、备案。

二、 库房保管员要认真保管食品。

所有进入食堂的原料、蔬菜必须由库房保管员进行质量检查并登记造册，若发现所购物品不符合食品卫生要求应坚决退换。保管员对所购食品原料妥善保管，防腐、防蛀、防霉、防鼠、防污染，不准把腐烂变质或污染的食品流入食堂。

三、 采购员必须采购合格食品

采购食品时，要采购新鲜、质好，符合卫生要求的食品原料。同时，采购食品时，必须向购货方索取该批产品的卫生检验合格证或者化验单，并索取货方“卫生许可证”复印件。

四、 严格禁止采购以下食品

腐败变质、油质酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体有害的食品；未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；超过保持期或不符合食中标签的定型包装食品；病死、毒死或者因死因不明的禽、畜、兽、水产品及其制品；含有致病性寄生虫、微生物或者微生物毒素含量超过国家限定标准的，其他不符合食品卫生标准 and 要求的食品。

五、 定点采购实行领导负责制和责任追究制

学校定点采购员负总责，分管后勤工作的副校长负直接责任；学校要与食品定点单位签订合同书，明确买方和卖方的责任和义

务，对不按要求办事的，一经查出，按责任追究制的要求，严肃处理有关责任人的责任。学校食堂食品原料采购管理制度 6

1、学生食堂食品的'采购由食堂日常管理人员和一名食堂工作人员共同完成。

2、购买食油、食盐、酱、醋、味精等调味品要到固定摊点或商店选购，确认为非“三无食品”后，商家开具食品清单（或在食堂食品购买登记本卖主一栏签字）后方能成交。

3、定点购买蔬菜、肉类并索取卖主的身份证复印件，每次购买都必须让卖主签字开收据清单。

4、所有购买的食品必须填写到食品购买登记本上，在购物人一栏由购物者签名，以示对本次购物负责。

5、在食品加工时发现腐败变质、发霉生虫、虫蛀、有毒有害、掺假、质量不新鲜的食品要立即停止使用，并向学校领导汇报，以购物清单为依据向商家提出索赔。

6、如果所购食品有质量问题，造成食物中毒，采购员没有作好索证工作，采购员负完全责任。

7、学校领导要经常检查督促食堂人员做好采购索证工作，发现问题及时纠正，确保学校食品卫生安全。学校食堂食品原料采购管理制度 7

1、采购人员必须熟悉食堂使用的各种食品和原料的品种及相

关卫生标准、卫生管理措施等法律法规。掌握必要的食品感官检验方法。

2、购买食物时应遵循确定食物用量的原则。

3、购买食品原料和成品必须是颜色、香气、味道、正常形状，购买肉类、水产品应注意其新鲜度。

4、采购人员不得采购腐败变质、霉变等不符合卫生标准要求的. 产品，如死亡、中毒、死因不明、有异味的家禽、家畜、动物、水生动物等产品。不购买《食品卫生法》第九条规定的禁止生产经营的食品；不准购买无证食品摊贩或不明食品。

5、采购人员在采购时应从供应商处获得发票等采购凭证，并做好采购记录，便于追溯；从食品生产单位批量购买食品、批发市场，食品卫生许可证、检验（检疫）证等。尤其是熟肉制品、豆制品、沙拉和其他直接进口食品。

6、购买定型包装食品和食品添加剂。食品商标（或说明书）应具有名称、厂名、厂址、生产日期、批号或代码、规格、配方或主要成分、保质期（货架期）、食用或使用等方法等中文标识内容。

7、采购酒、罐头食品、饮料、乳制品、调味品和其他食品，要求供应商提供该批次的检验证书或检验单。

8、蔬菜等大宗农副产品和鱼类等鲜活产品应保证通过正规渠道采购，最好是定点采购，确保无农药等有毒有害化学品污染，

并进行检验或取得检验证书。

9、购买的食品容器、包装材料和食品工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理措施，并有检验证书。

10、为清洁食品和食品工具购买的洗涤剂、设备、消毒剂必须符合相关国家卫生标准和要求。

11、进口食品、食品添加剂、食品容器、采购的包装材料和食品工具设备必须符合相应的国家卫生标准和卫生管理办法的规定。必须有口岸食品卫生监督检验机构出具的检验证书，外文包装必须用中文标注。

12、运输食品的工具，如车辆和容器，应专用并保持清洁。严禁与其他非食品混合、冷冻食品的运输应有必要的保温设备。运输过程中应防雨、防尘、防蝇、防晒等污染。

13、采购的食品在入库前应进行检查和验收。入库时应进行登记。应做好记录并建立账簿。学校食堂食品原料采购管理制度

8

学校食堂的原料采购是保证学校食品卫生安全的重要环节。为了保证学校师生食品卫生安全，按照《食品卫生法》的规定，特制定食堂原料采购索证制度：

一、食堂采购人员采购原材料时，为保证全校师生的食品卫生安全，必须定点采购食品。

二、不采购不符合食品卫生标准的食品和原料。

三、不采购无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品及原材料。

四、采购农贸市场的食品及原材料应当新鲜，价格合理，并按每天食谱所定数量合理采购，严禁购买病死畜禽等动物食品。

五、采购食品，必须向食品经营者索取营业执照、卫生许可证和食品检验合格证复印件，有的食品要有 QS 标志（质量安全认证）。

六、食品采购回来，要有二人以上的人验收，并有验收记载。

七、凡无人验收或无验收记录，均视为不符合卫生标准的食品，食堂不得加工、使用。学校食堂食品原料采购管理制度 9

一、总则

1、为加强我校食堂财务管理，建立健全财务管理制度，结合我校食堂的实际情况，特制定本制度。

2、学校食堂管理实行校长负责制。成立食堂管理领导小组，由校长、工会、总务和食堂具体管理人员等组成，全面管理食堂的日常事务。

3、学校食堂是学校后勤保障的重要组成部分。应坚持为师生服务的宗旨，坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算。严格控制食堂成本开支范围，保障生活质

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/305122201322012012>