

兴教〔2025〕113号函

关于县十七届人民代表大会第六次会议 第113号建议的答复

尊敬的吕采宏代表：

您提出的《关于规范友兰中学食堂的建议》建议案收悉以来，我校领导高度重视，认真办理，现回复如下：

一、食堂管理问题

（一）食品安全隐患

1. 食材采购流程不透明，疑似使用临期原料和劣质食品。

（1）友兰中学认真履行安全监管职责，对餐厅各个环节实施四级管理机制（县包保干部--学校总校长--学校与餐厅双安全总监--学校与餐厅双安全管理员），对食品安全从源头抓起，尤其重视食材采购环节；

（2）友兰中学学生餐厅所使用的各个食材均由全国或者当地有实力和有资质的正规企业提供，具体地说：学校餐厅使用面粉为全国著名厂家“五得利”面粉厂生产，大米品牌为“稻花香”，食用油和调料由总公司统一配送，个别食材在兴县当地采购，供

应商均资质齐全，蔬菜按需一天一进货，蔬菜供应商同时担任全县中小学蔬菜供应任务，是通过主管部门审核和认可的；

（3）学校餐厅严格执行采购制度；验货流程实行多人联检制度（学校餐厅安全员、食堂库管、食堂经理、食堂安全员至少四人在场）；当场要求供应商提供随货证明和相关票据，定期核查食材检验报告；合格食材按规定入库并且在友兰中学各食堂大厅公示栏公示；严格执行不合格菜品退货制度，验货不过关食材及时退货并且登记在册；学校餐厅配有快检室，对于蔬菜做到每日一检（随机抽查一种蔬菜），其他大众食材一大周一检，检查结果当日公示并且上报学校；严格执行不合格供应商退出机制，本学期已经因食材质量问题更换一家供应商；

（4）从2024年秋季到现在，学校餐厅已经接受国家级专业部门检查一次，省级和市级联合检查三次，县市场监督管理局、县疾控中心、县教体局检查六次，每次检查均没有发现有使用临期原料和劣质食品问题；

（5）友兰中学愿意接受包括广大人大代表和政协委员、广大群众以及各个行政部门的监督和检查，欢迎大家积极提供“学校餐厅疑似使用临期原料和劣质食品”的证据，愿意承担在“食材采购”环节上因失职、违法引起的一切法律后果。不合格产品。学校也诚恳希望广大人大代表和政协委员能够通过严谨的调查，还原事实真相，以正视听。

2. 餐具清洗消毒不规范。

整改措施:根据反映情况，学校餐厅责令专职食品安全主管陈

阿卫立即对全体洗消人员进行专业培训，严格按照餐具的清洗流程去执行，开餐前对餐饮具进行二次挑拣，加强日常监管。

3. 烹饪过程未严格分区，存在生熟交叉污染的风险。

实际情况说明:友兰中学各食堂的烹饪区均符合规定，所有的盛用具均有明显标识和制定存放区域，并有专人管理进行登记，可查询。

4. 存在吃剩菜的情况，中午吃剩的晚上吃。

实际情况说明:友兰中学各食堂的每日剩菜、剩饭，管理人员根据《废弃物处理规定》进行每日集中处理，且有记录可查询。

（二）供餐机制缺陷

（1）集中供餐饭菜变凉，（中午的饭菜学生反映饭菜变凉）保温设备存在有而不用的情况。

实际情况说明:友兰中学各食堂每餐落实饭菜保温工作(保温台、米饭保温箱等设施)，食品安全员测量菜品中心温度，测量的温度均达到 70℃ 以上，保温设施每餐正常运行，并有专人监督维护。

（2）学校强化保温措施。

由于学校个别餐厅空间大，窗户多，供暖设备相对少，加上学校为了防止学生拥挤，往往采取分年级分批次就餐办法导致供餐时间变长，因此在冬季时间存在最后一批就餐学生反馈饭菜变冷现象，因此学校计划在暑假对餐厅进行改造维修工程，通过加设取暖设备等方法予以解决。

二、衍生走读问题

1. 接送学生增加安全隐患（电动车载人、闯红灯现象）；
2. 加剧家校矛盾（家长需请假送餐、做饭）；
3. 增加家长负担（家长需附近租房，导致支出增多）。

实际情况说明：友兰中学为全寄宿制学校，可以为所有就读学生提供住宿。但是个别家长以孩子睡眠差导致抑郁、身体差需要长期服药和家人照顾等理由向学校提出跑校申请，学校出于人性化考虑允许少量学生签订安全协议后跑校。学校将根据相关制度继续加强走读生安全教育和管理。不少跑校生尽管跑校但仍然在学校餐厅就餐，这也说明上面衍生问题与学校餐厅无关。

三、改进建议

（一）食堂改革措施

1. 建立透明监管机制

设置“家长-学生-教师”联合监督小组，每月不定期突击检查后厨。

公示每日食材采购溯源信息（可通过食堂电子屏）。

实际情况说明：友兰中学各餐厅每日每餐至少有一位行政值日干和三位不同年级班主任参与陪餐，学校还邀请初高中每个年级至少一位家长在每天中午参与陪餐并且观摩和检查学校餐厅工作和食材。去年以来，县委乔书记等主要领导也多次来学校检查学生餐厅并且实际陪餐品尝饭菜。各食堂公示栏均有公示各供应商资质，欢迎各位家长、学生、教师等随时来学校餐厅检查工作。

2. 建立竞争机制

引进 2-3 家餐饮公司，形成竞争机制，保证饭菜质量。

实际情况说明：现学校餐厅经营单位（兴县鸿金鹏餐饮管理有限公司）就是在当年竞标中因资料手续齐全，社会信誉良好从而中标的。

3. 优化供餐流程

增设保温设备确保饭菜温度 $>60^{\circ}\text{C}$ 。

实际情况说明：友兰中学各食堂所配备的所有保温设备均 $>70^{\circ}\text{C}$ ，且每餐正常运行，且有专人监管维护。

（二）健康管理方案

1. 学校开设“青少年胃肠养护”专题讲座。

2. 禁止校内销售碳酸饮料，冷饮、烧烤及辛辣食品（可设置健康饮品专区）。

整改措施：我校将近期考虑开设“青少年胃肠养护”专题讲座，各食堂均不售卖各类饮品，只提供免费生姜红糖水、绿豆汤，不售卖烧烤及辛辣食品。关于增设健康饮品专区的建议我校将向市场监督管理局等部门申请咨询，得到允许后积极筹备设立。

（三）长效机制建设

1. 将食堂满意度纳入承包方考核指标，实行末位淘汰。

2. 设立校长信箱专项通道，建立 48 小时问题反馈机制。

整改措施：我校一直设立有餐厅问题反馈渠道，学校总校长郭黎明同志每日都深入餐厅与学生了解信息，及时处置问题。学校餐厅每一个月都到班级收集学生意见并且及时调整，我们将进一步畅通反馈渠道，继续严格监督考核学生餐厅工作

兴县友兰中学各食堂已对所有问题认真办复，所有回复结果

均有资料可查询，所有资质均具有法律效力，欢迎社会各界人士
前来参观监督视察。

兴县教育体育局

2025 年 6 月 5 日

单位负责人签字：

承办人员及电话：郭黎明

