

四川省成都市地方标准
《成都市学校食堂设备配置和管理规范》
(征求意见稿)
编制说明

《成都市学校食堂设备配置和管理规范》标准起草组

2024年4月16日

目 录

一、标准制定的目的和意义	1
(一) 研究背景	1
(二) 可行性分析	2
二、任务来源	3
三、工作简况	4
(一) 成立标准起草组	4
(二) 组织调研	5
(三) 拟定征求意见稿	5
四、编制原则和依据	6
(一) 标准编制原则	6
(二) 标准编制依据	7
五、标准框架和内容说明	9
(一) 标准结构	9
(二) 标准的内容	10
1. 标准的范围	10
2. 规范性引用文件	10
3. 术语和定义	10
4. 食堂功能空间	11
5. 设备配置	13
6. 设备管理	15
7. 监督评价与改进	17
六、重大意见分歧的处理	17
七、采用国际标准情况	17
八、与现行法律法规和强制性标准的关系	17
九、贯彻标准的措施建议	17
十、涉及专利的有关说明	18
十一、预期社会效益	18

一、标准制定的目的和意义

（一）研究背景

学校食堂，特别是中小学、幼儿园食堂的食品卫生和安全问题一直是政府关切的要点、社会关注的热点和百姓关心的重点。食堂设施设备配置和管理是影响学校食品安全的一项重要因素。

“十四五”规划对建设高质量教育体系作出了全面部署，高质量学校后勤保障体系是高质量教育体系的重要组成部分，而其中学校食堂设备的配置和管理占据着重要地位。教育部提出到十四五末要基本建成高质量的学校后勤保障体系。

目前，国内外尚未有专门针对学校食堂设备配置和管理的国家、行业等上位标准。国内山东省针对中小学校食堂设备配置出台了地方标准 DB 37/T4199-2020《中小学校食堂建设与设备配置规范》，主要针对学校食堂建设、选址、建筑和装修、建筑配套设施、设备配置等方面进行了规定。其余部分省市，如四川、河北、湖南、深圳、泰州等地，在食堂建设、食堂管理、食堂服务等方面出台了相关地方标准，例如：DB51/T2187-2016《中小学校食堂建设和管理服务规范》、DB5117/T 53-2022《达州市中小学校食堂建设和管理服务规范》、DB36/T1486-2021《中小学校营养健康食堂建设规范》、DB43/T2142-2021《学校食堂建设与食品安全管理规范》、DB4406/T 6-2022《学校食堂建设和管理规范》、DB1311/T 003-2021《中小学校食堂建设和管理规范》、DB32/T4036-2021《中小学食堂管理服务规范》、DB4403/T163-

2021《学校食堂建设与管理规范》、DB3311/T114-2019《学校放心食堂建设管理规范》、DB3301/T 0255-2018《中小学(幼儿园)校园食堂片组管理规范》、DB37/T 4200-2020《中小学校食堂管理与服务规范》、DB1308/T 263-2019《中小学校食堂管理规范》。

当前，由于国家和地方层面缺少对学校食堂设备配置和管理的统一标准，导致学校食堂设备配置种类五花八门、配置数量标准不一、设备管理水平参差不齐，导致学校食堂管理存在较大安全隐患。例如：部分学校食堂配置的消毒柜数量不足，难以满足一餐一消毒的要求；部分学校食堂未配置紫外线消毒灯、灭蝇灯，可能导致食品安全隐患；部分学校冰箱、冰柜数量不足，原材料、半成品、成品混装，存在交叉感染风险等。同时，绝大部分学校食堂未配置厨房设备灭火装置，对燃气安全管理带来很大的难度。

四川省教育厅办公室印发的《2022年学校基建后勤产业重点工作的通知》中要求“加强学校后勤基础设施标准化建设，按有关质量标准和管理要求，建设梳理足够、功能齐备、能适应教育教学工作需要的后勤基础设施，补齐补足学校食堂……等设施短板”。成都市教育局围绕“人员要专业化、设施要标准化、管理要规范化、运行要信息化”的目标，拟通过地方标准研制和实施应用，进一步规范成都市各类学校食堂设备配置和管理，减少和消除学校食品安全隐患和风险，保证学生舌尖上的安全。

（二）可行性分析

成都市高度重视中小学校食堂建设和管理，注重实用性和可

操作性，发布了 DB51/T2187-2016《中小学校食堂建设和管理服务规范》。主要从食堂功能区域建设和管理角度进行了规范，针对学校食堂的建筑、食品处理区、辅助区、就餐区、食堂设备、食堂管理、应急处置、监督检查及投诉处理等方面进行了规定，其中关于学校食堂设备方面对设备材质、加工用具、工具及机器设备、工具用具容器等使用要求、工作服装、消防设备、电子监控设备、检验设备的通用要求进行了明确。没有系统地对食堂设备配置的具体种类、数量以及食堂设备管理等内容提出要求，因此，成都市教育局提出《成都市学校食堂设备配置和管理规范》地方标准研制具备创新性，将填补该领域空白。

《成都市学校食堂设备配置和管理规范》研制项目应用范围涉及全市普通中小学、幼儿园、中等职业学校和特殊教育学校，是对其食堂设备配置和管理的共性技术要求，不属于部门内部规范，具体普遍适用性。同时，标准的研制和实施应用将从完善食堂设备配置和管理的角度，为学校加强食堂食品卫生和安全管理提供具有较强可操作性的技术指导，极大提升学校食堂安全管理水平，具有广泛的社会性。

二、任务来源

为推进全市学校食堂设备配置和管理规范化，2022年4月，成都市教育局提出成都市地方标准《成都市学校食堂设备配置和管理规范》制定项目立项计划申报。2022年4月，按照《关于下达2022年度地方标准制定计划（第一批）的通知》（成市监办

[2022]197号)，成都市市场监督管理局同意批准成都市地方标准研制项目立项。

三、工作简况

(一) 成立标准起草组

2022年4月，由成都市教育局提出并归口，成都市成华区教育局、成都市教育技术装备管理中心、成都市标准化研究院、成都市成华区教育服务中心、成都大学附属中学、成都市第十二幼儿园共同组成了标准起草组（以下简称“起草组”）。标准主要起草人见下表。

表1《成都市学校食堂设备配置和管理规范》主要起草人的表述

序号	姓名	单位	职务/职称	联系电话	任务分工
1	亢进	成都市教育技术装备管理中心	书记、主任	13880277811	主持项目立项及开展
2	高峰	成都市成华区教育局	党组书记	13880857288	主持项目立项及标准编制工作
3	张屹	成都市教育技术装备管理中心	副主任	13880277885	主持标准编制及研究
4	高霞	成都市成华区教育服务中心	书记、主任	18030688558	主持标准编制及研究
5	任雁	成都市标准化研究院	主任	15982349829	参与标准框架制定和全文内容编制
6	谢卉	成都市教育技术装备管理中心	科长	13628038667	协调开展标准编制调研及统筹协调工作
7	郭馨	成都市标准化研究院	副主任	18982073781	参与标准框架制定和全文内容编制
8	张柯	成都市教育技术装备管理中心	工作人员	18080915690	协调开展标准编制、调研、论证
9	吴丹	成都市标准化研究院	工作人员	15680930792	参与标准框架制定和全文内容编制
10	何华清	成都市标准化研究院	主任	13982033820	参与标准框架制定和全文内容编制
11	罗薇	成都市教育技术装备管理中心	工作人员	18989450265	协调开展标准编制、调研、论证
12	刘渊	成都市成华区教育服务中心	工作人员	13608231016	协调开展标准编制、调研、论证
13	刘兵	成都大学附属中学	副校长	13808178816	文献综述、国内外研究现状及趋势、标准编制及中学调研工作
14	李忠	成都市成华区教育服务中心	工作人员	13982112902	本项目研究价值、目标、内容、重难点，标准编制及小学调研工作

15	王龙	成都市第十二幼儿园	后勤主任	13550396166	研究思路、方法、预期成果，标准编制及幼儿园调研工作
----	----	-----------	------	-------------	---------------------------

（二）组织调研

2022年5月至2022年12月，起草组对标准编制工作进行总体部署，制定了标准编制工作方案。起草组广泛收集学校食堂设备配置和管理相关文献资料，为标准的编制奠定基础。

2023年10月，起草组针对全市公民办普通中小学、中等职业学校、幼儿园和特殊教育学校共582所学校食堂设备配置现状开展线上电子问卷调研，调查内容主要包括食堂提供餐食情况、就餐人数、食堂各功能区设备配置情况、食堂设备配置及使用中存在的困难等，并根据收集数据形成分析报告，作为地方标准的数据来源之一。

2023年12月至2024年1月，起草组先后在四川省崇州市崇庆中学、成都金苹果锦城第一中学、四川省成都市川化中学、四川省成都市第四十九中学校（枫林校区）、四川省简阳市高级职业中学、成都市龙泉驿区跃进小学校、邛崃市机关幼儿园、成都市锦江区驸马幼儿园、成都市温江区特殊教育学校、石室联合成飞学校等10所学校以实地查看、座谈、深度访谈等形式开展深入调研。

（三）拟定征求意见稿

2024年1月至2024年2月，起草组广泛收集学校食堂设备配置和管理相关法律法规、政策文件、标准、研究报告等文献资料，结合成都市学校食堂设备配置和管理实际情况，确定了标准

基本框架和结构。随后，起草组组织内部讨论会，进行了多次讨论和修改。同时，征求了食堂装备行业及标准化领域专家的意见，并根据一致的意见建议对标准进行修改完善，形成了征求意见稿。

（四）征求意见

2024年3月至2024年4月，成都市教育局发文向各区（市）县教育局、直属（直管）学校等征求意见。共收集意见建议35条，经讨论研究起草组共采纳23条。

四、编制原则和依据

（一）标准编制原则

标准编制遵循“落实法律政策要求、遵循管理标准原理、广泛吸纳优秀实践、确保内容科学先进”的原则，着力增强成都市学校食堂设备配置和管理的科学性、先进性、规范性和可操作性。

1.科学性。确保本标准与法律法规和相关标准协调一致，最大限度满足学校食堂设备配置和管理的要求，提高标准的科学性。

2.先进性。在制定规范过程中，广泛收集国家、省、市相关管理规范，全市学校食堂设备管理人员和一线工作人员的工作经验，借鉴、吸收、采纳先进的管理方法和理念，提高标准的先进性。

3.规范性。本标准按照国家、省市有关规定制定，以确保标准制定的规范性。标准内容严格遵守国家、省市要求，并按照结合实际、凸显成都特色的原则制定。

4.可操作性。充分考虑不同类别学校的实际情况，制定在全

市范围内适用的规范标准，突出创新发展、固化管理禁令，突出工作实际、细化标准要求，提高标准的普适性，增强标准的可操作性。

（二）标准编制依据

本标准的编制主要依据和参考了以下法律法规和文件：

1. GB 4706 （所有部分）家用和类似用途电器的安全
2. GB 4806 （所有部分）食品安全国家标准
3. GB 12021.2 家用电冰箱耗电量限定值及能效等级
4. GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
5. GB/T 13869 用电安全导则
6. GB 15630 消防安全标志设置要求
7. GB 17988 食具消毒柜安全和卫生标准
8. GB/T 19258（所有部分）杀菌用紫外辐射源
9. GB 26920.1 商用制冷器具能效限定值及能效等级 第1部分：远置冷凝机组冷藏陈列柜
10. GB 26920.2 商用制冷器具能效限定值和能效等级 第2部分：自携冷凝机组商用冷柜
11. GB/T 29315 2022 中小学幼儿园安全防范要求
12. GB/T 29481 电气安全标志
13. GB 29550 民用建筑燃气安全技术条件
14. GB 30531 商用燃气灶具能效限定值及能效等级
15. GB 35848 商用燃气燃烧器具

16. GB/T 38160 不锈钢厨房设备
17. GB 50099 2011 中小学建设设计规范
18. QB/T 5199 食具消毒柜
19. 建标 175-2016 国家幼儿园建设标准
20. DB510100/T 222-2017 成都市中小学、幼儿园安全管理评定规范
21. DB51/T 2187-2022 中小学校食堂建设和管理服务规范
22. 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第 21 号）
23. 《中华人民共和国政府采购法》（主席令第 68 号）
24. 《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）
25. 《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 年 第 12 号）
26. 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32 号）
27. 《四川省中小学校食品安全管理办法》（四川省人民政府令第 337 号）
28. 《四川省教育厅关于在全省学校食堂推进“明厨亮灶”工程建设的通知》（川教函〔2015〕318 号）
29. 《四川省教育厅关于推进四川省学校食堂食品安全智能化管理系统建设的指导意见》（四川省教育厅）

30. 《成华区学校食堂设备配置标准及安全操作规程（试行）》（成都市成华区教育局）

31. 《成华区配套幼儿园建设项目设计导则（试行）》（成华区建设局 成华区教育局）

32. 《成华区配套中小学建设项目设计导则（试行）》（成华区建设局 成华区教育局）

五、标准框架和内容说明

（一）标准的结构

学校食堂设备配置和管理切实关系着学校食堂安全、学生舌尖安全。所以，明确食堂功能空间的划分、确定设备配置的技术要求、细化设备数量要求、清晰规范设备管理要求、优化监督评价工作，促进学校食堂设备配置和管理科学化、规范化，是本标准的主要内容。

本标准按照 GB 1.1 的相关规则要求，DB51/T 2187-2022《中小学校食堂建设和管理服务规范》已有的规定之下，依据成都市的实际情况及需求，覆盖成都市公民办普通中小学、幼儿园、中等职业学校、特殊教育学校新建、改扩建食堂，从范围、规范性引用文件、术语和定义、食堂功能空间、设备配置、设备管理、监督评价与改进等 7 个方面，为保障成都市学校食堂设备配置和管理的实施提出了明确的要求，充分体现了本标准的前瞻性和引导性：

本标准框架结构和主要技术内容见下表。

表 2：标准章节和主要技术内容一览表

编号	标题	主要技术内容
1	范围	成都市公民办普通中小学、幼儿园、中等职业学校、特殊教育学校新建、改扩建食堂的设备配置和管理工作。
2	规范性引用文件	明确本标准所引用的国家标准和文件。
3	术语和定义	对 17 个术语的定义进行了规定。
4	食堂功能空间	食堂的功能空间可划分为食品处理区、就餐区、辅助区，并绘制了各区域之间关系图。
5	设备配置	分别对设备配置的通用技术要求、其他技术要求、主要设备及用品数量要求、智能化管理系统设备配置要求进行明确。
6	设备管理	从设备采购管理、设备日常管理、设备档案管理、设备安全管理四个方面提出了具体要求。
7	监督与评价	从监督、投诉处理、评价与改进三个方面分别提出具体要求。

（二）标准的内容

1.标准的范围

成都市公民办普通中小学、幼儿园、中等职业学校、特殊教育学校新建、改扩建食堂的设备配置和管理工作。

2.规范性引用文件

明确本标准所引用的国家标准和文件。

3.术语和定义

起草组统筹考虑成都市学校食堂设备配置和管理实况及发展趋势且契合各区市县各类学校食堂设备配置和管理需求,通过实践调研、征求专家意见、参考相关国家标准及结合成都市实际情况,同时参考了学校食堂相关政策文件,对成都市学校食堂设备配置和管理过程中息息相关且需要厘清的 17 个术语：“学校食堂”、“食品处理区”、“清洁操作区”、“预进间”、“备餐间”、

“准清洁操作区”、“烹饪区”、“餐用具保洁区”、“白案间”、“一般操作区”、“食品库房”、“粗加工制作区”、“切配区”、“洗消间”、“就餐区”、“辅助区”、“食堂设备”的定义进行了规定。具体术语和定义、依据及来源见下表。

表3：术语和定义及界定依据一览表

节编号	术语	具体内容	依据	来源
3.1	学校食堂	设于学校内，具有相对独立的原料存放、食品加工操作和备餐等空间的场所。中小学校及幼儿园食堂是特定餐饮服务提供者。 [来源：DB51/T 2187-2022，3.1，有修改]	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达；DB51/T 2187-2022 中小学校食堂建设和管理服务规范	DB51/T 2187-2022，3.1，有修改
3.2	食品处理区	贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同可分为：清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.1	清洁操作区	为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括预进间、备餐间等。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.1.1	预进间	员工进入备餐间前进行更衣、洗手、消毒的场所，也称二次更衣室。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.1.2	备餐间	暂时放置、整理、分发饭菜成品及直接入口食品的专用场所。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.2	准清洁操作区	清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区、白案间等。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.2.1	烹饪区	对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.2.2	餐用具保洁区	存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.2.3	白案	加工制作面食的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市	成都市

	间		学校食堂实际、标准习惯表达。	实际
3.2.3	一般操作区	其他处理食品和餐用具的区域，包括食品库房、粗加工制作区、切配区、洗消间等。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.3.1	食品库房	贮存食品原料的场所，可分为主食库房、副食库房等。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.3.2	粗加工制作区	对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域，包括动物性食品原料粗加工区、植物性食品原料粗加工区、水产品粗加工区。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.3.3	切配区	将粗加工制作后的原料经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域，包括动物性食品切配区、植物性食品切配区、水产品切配区。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.2.3.4	洗消间	清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.3	就餐区	食堂内供学校人员就餐的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.4	辅助区	办公室、更衣间、卫生间、非食品库房等非食品处理的区域。	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际
3.5	食堂设备	在学校食堂内的，能够满足进行食品存放及加工处理、餐用具保洁及洗消、备餐、监控、辅助等活动的产品，包括食品加工设备、电气设备、燃气灶具、信息技术设备、通风设备、空调设备、消防设备、食具、其他辅助设备及用品等	学校食堂相关政策文件、成都市学校食堂实际、标准习惯表达。	成都市实际

4.食堂功能空间

为了给成都市各类学校食堂功能空间划分提供切实可行的参考，起草组通过查阅《餐饮服务食品安全操作规范》、DB51/T 2187-2022《中小学校食堂建设和管理服务规范》等相关政策文

件和文献资料并结合成都市学校食堂实际，将食堂的功能空间可划分为食品处理区、就餐区、辅助区，并绘制各区域之间关系图，以期为规范学校食堂分区、提升学校食堂设备配置和管理水平奠定基础。

5.设备配置

为了切实保障成都市学校食堂设备配置的科学性、合理性，本标准依据《餐饮服务食品安全操作规范》、DB51/T 2187-2022《中小学校食堂建设和管理服务规范》等相关政策文件和文献资料并结合成都市学校食堂实际，分别对设备配置的通用技术要求、其他技术要求、主要设备及用品数量要求、智能化管理系统设备配置要求进行明确，以确保成都市各类学校可参照执行。

1) 通用技术要求

为保障学校食堂设备的安全性、便利性，本节分别从电气炊事设备、燃气灶具、食具消毒柜、冷冻冷藏设备、食品接触材料及制品、紫外线杀菌灯等各类设备提出了通用的技术要求。

2) 其他技术要求

为保障学校食堂设备的安全、便利与效率相结合，本节列举了54种食堂主要设备及用品的具体技术要求，如绞切肉机、留样柜、厨房设备灭火装置、洗碗机、切菜机等，为成都市学校食堂配备设备提供技术参考。

3) 其主要设备及用品数量要求

本节从不同种类的学校包括幼儿园、普通中小学、中等职业

学校、特殊教育学校食堂分别提出了不同功能区设备配置的数量要求。

——**幼儿园食堂主要设备及用品数量要求：**根据幼儿园的性质和特点，根据建标 175-2016 《国家幼儿园建设标准》等文件要求，按照学生人数区间，包括： ≤ 300 人、300-500（含 500）人、 > 500 人，从清洁操作区（预进间、备餐间）、准清洁操作区（餐用具保洁区、烹饪区、白案间）、一般操作区（食品库房、粗加工制作区、切配区、洗消间）、辅助区（办公室、更衣间、卫生间、非食品库房）、活动室、盥洗室等不同功能区的设备配置标准和数量化提出明确细化的要求，其中按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求和成都市实际，对粗加工制作区、切配区根据食品原料种类分成了畜禽类食品原料、水产品、植物性食品原料三个区域分别明确其设备配置标准和数量；

——**普通中小学、中等职业学校、特殊教育学校食堂主要设备及用品数量要求：**根据学校性质和特点，根据 GB 50099 2011 《中小学建设设计规范》等文件要求，按照学生人数区间，包括： ≤ 1500 人、1500-2000（含 2000）人、2000-3000（含 3000）人、 > 3000 人，从清洁操作区（预进间、备餐间）、准清洁操作区（餐用具保洁区、烹饪区、白案间）、一般操作区（食品库房、粗加工制作区、切配区、洗消间）、就餐区、辅助区（办公室、更衣间、卫生间、非食品库房）等不同功能区的设备配置标准和数量提出明确细化的要求，其中按照《餐饮服务食品安全操作规

范》的相关要求和成都市实际，对粗加工制作区、切配区根据食品原料种类分成了畜禽类食品原料、水产品、植物性食品原料三个区域分别明确其设备配置标准和数量。

4) 智能化管理系统设备配置要求

智能化设备有利于提升便利性、增强安全性、节约能源、提高效率，促进成都市学校食堂的可持续发展。因此，为进一步促进成都市各级各类学校食堂的智能化、便捷化，优化食堂管理流程，减少时间和资源的浪费，提高工作效率和准确性，本节对智能化管理系统设备配置和技术提出了具体要求。

6.设备管理

食堂设备管理情况与员工人身安全和学校师生能否正常进餐息息相关。因此，本节依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国政府采购法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《四川省中小学校食品安全管理办法》等文件要求及成都市学校食堂设备配置和管理实际情况，从设备采购管理、设备日常管理、设备档案管理、设备安全管理四个方面提出了具体要求。

1) 设备采购管理

为保障学校食堂设备采购的科学规范，促进降本增效，本节对食堂设备采购的相关要求进行了规定。

2) 设备日常管理

为保障学校食堂食品质量和安全，进而促进消耗减少、成本

降低、生产效益提高，本节从设备的日常管理提出了具体要求，包括设备的检查维护、清理清洗、消毒，以及设备安全操作规程上墙要求等。

3) 设备档案管理

食堂设备档案记录了食堂设备的真实情况，具有较强的原始性和权威性，是第一手文件材料，具有高度的参考凭证价值。为保障食堂设备档案管理的规范性，本节从档案内容、分类存档、档案要求、保存期限等方面进行了明确。

4) 设备安全管理

设备安全管理在食堂设备管理过程中占据着重要地位，设备安全是学校食堂安全的前提，没有安全生产，一切工作都可能是无用之功。为能够有效的保障学校食堂工作场所的安全，本节对学校食堂设备安全管理的基本要求、消防安全管理、燃气安全管理、用电安全管理四个方面提出了具体要求。

——**基本要求**：本节依据成都市实际，从“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制建立落实、安全培训及演练等方面对食堂设备安全管理提出了基本要求；

——**消防安全管理**：本节依据成都市实际，从消防安全标志的要求和设置、消防安全操作规程、定期检查等方面提出要求；

——**燃气安全管理**：本节依据成都市实际，从燃气安全技术条件、安全用气、节约用气等方面提出要求；

——**用电安全管理**：本节依据成都市实际，从电气安全标志、

用电安全等方面提出要求。

7. 监督评价与改进

对学校食堂设备配置与管理工作进行经常性督查评价是促进学校食堂设备配置与管理更加科学规范的重要依据和动力，所以本节就学校食堂设备配置与管理的监督与评价提升方面提出了具体要求，旨在便于各地区学校开展相关工作，助推学校食堂设备配置与管理质量长足提升。成都市各类学校食堂应按要求开展学校食堂设备配置与管理工作的监督与评价，主动接受相关部门的监督；应建立投诉处理制度，对提出的投诉核实后妥善处理；开展食堂设备安全自查自纠工作，并根据评价结果制定和落实整改措施，推动食堂设备管理工作改进，不断提高管理水平。

六、重大意见分歧的处理

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、采用国际标准情况

经查询，目前还没有与本标准相关的国际标准。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准编写遵循了学校食堂设备配置和管理有关的法律法规和政策文件的规定。目前无相关强制性标准。

九、贯彻标准的措施建议

本系列标准一经发布，应及时组织学校食堂设备配置和管理工作相关机构和人员进行标准培训，并通过编制标准实施指南、制作宣传单页、召开现场交流会等多种形式交流和推广标准实施

经验，扩大标准实施覆盖面。

十、涉及专利的有关说明

本标准无涉及的专利。

十一、预期社会效益

本标准的实施将规范成都市各类学校食堂设备配置和管理，为学校加强食堂食品卫生和安全管理提供具有较强可操作性的技术指导，极大提升学校食堂安全管理水平，减少和消除学校食品安全隐患和风险，保证学生舌尖上的安全。