**南阳二中食品运输环节管理制度**

学校食品运输管理制度是确保食品安全、保障学生健康的重要措施。以下是学校食品运输管理制度要求：

一、基本原则

学校应建立严格的食品运输管理制度，明确责任和要求，确保食品从采购到学生餐桌的每一个环节都符合食品安全标准。食品运输过程中应遵守国家相关法律法规和食品安全标准，确保食品的安全和质量。

二、运输设备要求

食堂应购置符合卫生要求的专用运输设备，如冷藏车、保温车、食品运输箱等，确保食品在运输过程中保持适宜的温度。运输设备应定期进行清洁和消毒，保持内外干净整洁，避免交叉污染。运输设备应配备温度计、湿度计等监控设备，随时监测食品运输过程中的温度和湿度变化，确保食品在适宜的环境下运输。

三、食品运输管理

食堂应建立食品运输记录制度，详细记录食品的来源、数量、运输时间、运输车辆等信息，以便追溯和查验。

运输人员应接受食品安全培训，了解食品安全知识和操作规范，确保在运输过程中遵守相关规定。学校应定期检查运输设备的运行状况和食品的运输情况，发现问题及时整改。

四、监督与检查

学校应建立食品安全监督检查小组，定期对食品运输环节进行监督检查，确保食品运输过程符合安全标准。

学校应接受相关部门的监督检查，积极配合检查工作，及时整改存在的问题。通过以上管理制度的实施，学校可以确保食品在运输过程中的安全和质量，为学生提供健康、安全的食品。