**南阳二中食品售卖环节管理制度**

学校食品售卖管理制度是确保学校食品售卖活动安全、规范进行的重要保障。以下是一份关于学校食品售卖管理制度的概要：

一、总则

本制度旨在规范学校食品售卖活动，确保食品安全，保障师生身体健康。学校食品售卖活动必须遵守国家相关法律法规和学校规定，接受食品安全监管部门的监督和管理。

二、供应商管理

供应商必须具备相关的许可证明和资质认证，如《食品经营许可证》、《卫生许可证》等。禁止采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。采购食品时，必须向供应商索取购物发票、检验合格证或化验单等证明文件，并建立详细的进货记录。

三、食品储存和处理

学校应确保食品的保存环境干净、整洁，温度适宜，防止食品变质和受污染。食品的处理必须按照相关的食品卫生标准进行，避免污染和交叉感染的发生。食品的储存和处理过程中，应定期进行清洁和消毒，保持卫生状况良好。

四、食品供应和售卖

学校应组织食堂工作人员进行必要的食品安全培训，使其掌握食品安全知识和操作技能。售卖食品时，必须标明生产日期、保质期、配料表等信息，使消费者能够全面了解所购食品的相关情况。禁止售卖过期食品、变质食品等危害人体健康的食品。

五、食品标签和说明

食品标签和说明对于消费者来说，是了解食品成分、营养信息等的重要途径。学校售卖的食品应确保标签和说明的完整性和准确性，不得虚假宣传或误导消费者。

六、监督管理

学校应建立食品售卖活动的监督管理制度，定期对食品售卖活动进行检查和评估。如发现食品安全问题或违规行为，应立即停止相关活动，并向食品安全监管部门报告。

七、违规处理

对于违反本制度规定的供应商或食品售卖人员，学校将视情况给予相应的处罚，如罚款、取消售卖资格等。如因违反本制度规定导致食品安全事故或损害师生身体健康的，供应商或食品售卖人员应承担相应的法律责任。

总之，学校食品售卖管理制度的建立和实施是确保学校食品售卖活动安全、规范进行的重要保障。学校应加强对食品售卖活动的监督和管理，确保食品安全和师生身体健康。