**南阳二中食堂食品留样制度**

一、食品留样由营养办和学校食堂管理人员各1人共同参与，食堂安全管理人员应督促相关人员做好留样工作。

二、 留样柜使用带双锁的专用冷藏冰箱，放置在备餐间 内，明确标示用途，钥匙由营养办和学校食堂管理人员分别保管。

三、 留样箱内严禁存放其他无关物品。

四、留样容器应使用易清洗消毒、不会污染内容物的带盖容器。

五、学校食堂每餐供应的每一种食品(含米饭、馒头等 主食及菜肴、汤、饮料、牛奶等所有食物)均要留样。每种 食物留样量不得少于125克，按品种分别盛放于清洗消毒后的带盖专用容器内，并在容器外贴上标签，标明餐次、留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、当餐就餐人数、审核人员等信息，冷藏保存48小时。

六、做好留样记录。除记录标签上标注的内容外，还需记录废弃样品处理、就餐人员有无异常。