

中国教育后勤协会团体标准

T/ JYHQ—XXXX

中小学食堂管理服务规范

School canteen management service standards

(征求意见稿)

(2023年9月15日)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	3
5 组织管理	3
5.1 组织机构	3
5.2 工作机制	3
5.3 制度建设	4
6 人员管理	4
6.1 从业要求	4
6.2 配备要求	4
7 硬件设置	5
7.1 结构与布局	5
7.2 工作空间与设施设备	5
8 经营与财务管理	5
8.1 经营管理	5
8.2 财务管理	6
9 食品安全与安全作业	6
9.1 原料管理	6
9.2 食品加工	8
9.3 食品留样	8
9.4 清洗消毒保洁	8
9.5 餐厨垃圾处理	9
9.6 供水供电要求	9
9.7 燃气使用管理	9
9.8 消防管理	9
9.9 应急管理	9
9.10 监督与检查	10
10 食品供应	10
10.1 供餐方式	10
10.2 就餐管理	10
11 学生膳食营养与食育文化	10
11.1 膳食营养	10
11.2 食育文化	11

12	智慧食堂建设	11
12.1	信息化	11
12.2	智能化	12
12.3	节约化	12
13	集体用餐配送单位要求	12
13.1	资质要求	12
13.2	管理要求	12
13.3	食材及加工要求	13
13.4	包装要求	13
13.5	配送要求	13
	参考文献	14

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国教育后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

中小学食堂管理服务规范

1 范围

本文件规定了中小学食堂的基本要求、组织管理、人员管理、硬件设置、经营与财务管理、食品安全与安全作业、食品供应、学生膳食营养与食育文化、智慧食堂建设和集体用餐配送单位要求。

本文件适用于全国范围内幼儿园、小学、初中、高中、职高、中等职业学校、基础教育阶段的民办学校、特殊教育学校的各类学生餐饮管理。

不能提供餐饮食品制作的中小学可依据本文件选择、要求和监管集体用餐配送单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 17051 二次供水设施卫生规范

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

JGJ 64 饮食建筑设计标准

CJ 94 饮用净水水质标准

WS/T 554 学生餐营养指南

T/JYHQ 0002 高等学校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理规范

《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）

《高等学校清真食堂管理办法（试行）》（中后协[2015]第7号）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告[2018]第12号）

《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监管总局、卫健委[2019]第45号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的特定餐饮服务提供者。一般具有饮食品种多样、就餐人群固定、供餐时间集中等特点。

3.2

学校食堂从业人员 school canteen staff

食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

3.3

带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

3.4

学生餐 student meals

由学校食堂或集体用餐配送单位为在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

3.5

食品安全 food safety

指食品在按照预期用途进行制备的过程中以及食用时无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.6

集体用餐配送单位 group meal distribution units

具备餐饮生产资质，能满足中小学订购要求集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

3.7

分餐 separate meals

用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的用餐方式。

3.8

学生营养餐 nutritious meal for students

指以保证学生生长发育和健康为目的，餐饮生产单位根据平衡膳食的要求，向学生提供安全卫生，符合营养标准的色、香、味俱佳的一套配餐。

3.9

食育文化 food education culture

在对青少年以饮食文化为内容的教育过程中形成的教育理念、思想、方式、方法等的总和。

3.10

高危易腐食品 high risk perishable food

指蛋白质或碳水化合物含量较高[通常酸碱度 (pH) 大于4.6且水分活度 (Aw) 大于0.85]，常温下容易腐败变质的食品。

3.11

委托经营 entrusted operation

在中小学食堂坚持自主经营的原则基础上，因管理能力受限学校向专业餐饮服务企业购买管理、用工服务的一种经营模式。

4 基本要求

- 4.1 应遵守国家、省(市)教育行政部门对中小学食堂管理要求。
- 4.2 学校食堂的食品安全量化等级评定应当达到B级(含)以上或B二星级(含)以上资质。
- 4.3 应配合有关部门做好食堂监督检查工作。
- 4.4 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。实行食堂委托经营的学校，应以学校名义取得食品经营许可证。
- 4.5 具备自主经营食堂条件的学校，应当自主经营；学校无条件建设食堂的，应向属地教育主管部门提出申请，经审核批准后，通过招标择优选择社会有资质的集体用餐配送单位为学校配餐，应建立集体用餐配送单位准入、日常监管和退出机制，可参照 T/JYHQ 0002 的相关规定。集体用餐配送单位应符合 13 提及的相关要求。

5 组织管理

5.1 组织机构

5.1.1 应实行校长(园长)负责制。校长(园长)是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。建立由校(园)领导、后勤负责人、食品安全总监(或食品安全员)、食堂管理人员组成的食堂管理领导小组，职责包括但不限于：

- a) 检查监督食堂卫生安全、食品安全、消防安全、餐饮质量、伙食费用等；
- b) 开展饮食卫生安全防范工作，严格把控进货和消毒，防止食源性疾病，杜绝安全责任事故；
- c) 听取和收集教师学生及家长对食堂工作的意见和建议，定期对食堂工作进行评价。

5.1.2 应建立膳食管理委员会，宜由学校领导、后勤负责人、食品安全与营养健康管理人员、教师代表、家长代表、学生代表等组成，职责包括但不限于：负责食材采购招标、集体用餐配送单位和委托经营单位选定、学生伙食收费标准制定、配餐食谱制作，参与和监督学校食堂食品安全、质量、价格、财务等方面的管理工作。

5.2 工作机制

5.2.1 实行目标考核制。学校与食堂应逐级签订目标责任书，按照目标责任书的要求进行考核评估，

结果纳入年度绩效考核。

5.2.2 实行工作通报制。应对经营管理情况进行监管并及时通报，宜建立食堂信息化监管服务平台。

5.2.3 实行信息公开制。应通过网络平台、明厨亮灶工程、学校宣传栏等方式公开食材验收、食品加工、备餐操作、清洗消毒过程及带量食谱、餐饮成本等信息。

5.3 制度建设

应建立食堂生产与食品安全制度、人力资源管理制度和监督管理制度。具体如下：

- a) 食堂生产与食品安全制度应包括但不限于：岗位责任制度、食堂消防安全管理制度、备餐服务规范、食品安全管理制度、食品 and 食品相关产品进货查验制度、食品添加剂使用制度、营养健康管理制、食堂餐具用具清洗消毒制度、食品留样管理制度、餐厨废弃物处置制度、节能降耗管理制度、学生就餐管理制度、分餐管理制度、集中用餐陪餐制度；
- b) 人力资源管理制度应包括但不限于：从业人员健康管理制度、培训考核制度、考勤管理制度、薪酬管理制度、社会保险制度、民主管理制度；
- c) 监督管理制度应包括但不限于：应急预案、应急措施、财务及资产管理制度、成本核算与管理制、食材供应链管理制度、从业人员服务规范、伙食质量管理制度、带量食谱实施规范、营养健康管理规定、集中用餐信息公开制度、投诉处理制度、日常监管和校外供餐管理制度。

6 人员管理

6.1 从业要求

6.1.1 从业人员要求应满足《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定，学校应建立食堂员工健康档案。

6.1.2 从业人员（含学校分餐教师）应取得健康体检证明并经食品安全培训考核合格后方可上岗，应严格进行从业人员每天上岗前的健康状况检查（晨检），并做好检查记录。应每年进行健康检查。

6.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等传染病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

6.1.4 从业人员应保持良好的个人卫生习惯，工作时应穿清洁的工作服，工作服宜为白色或浅色；戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住，并严格执行卫生操作规程。专间和专用操作区内的从业人员应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

6.1.5 应设置专（兼）职食品安全管理员和营养健康管理员，食品安全管理员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力，每年接受不少于 40 小时的培训并有培训记录。营养健康管理员应经过营养健康专业培训，掌握营养健康与科学配餐相关知识。

6.1.6 学校食堂用餐人数在 500 人以上（幼儿园食堂用餐人数在 300 人以上）的应配备专职或者兼职的食品安全总监，食品安全总监需经培训合格后方可上岗。

6.1.7 从业人员应具有初中以上学历，食堂负责人、食品安全总监、食品安全管理员和营养健康管理员应具有大专以上学历。

6.1.8 厨师、面点师应持有职业资格证书，无食品安全事故和违法记录，并定期接受营养专业知识相关培训。

6.2 配备要求

中小学食堂从业人员配备情况如下：

- a) 用餐人数在 200 人以内的，食堂从业人员应不少于 3~4 人；

- b) 用餐人数在 200 人以上且只供应午餐的, 每增加 100 人应增加 1 名食堂从业人员;
- c) 用餐人数在 200 人以上, 一天供应三餐的, 每增加 60 人应增加 1 名食堂从业人员。

7 硬件设置

7.1 结构与布局

- 7.1.1 学校食堂建设应符合 JGJ 64 的相关规定。
- 7.1.2 食堂的选址、建筑结构、设计与布局要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 7.1.3 学校食堂建筑面积应达到 $\geq 1.0 \text{ m}^2/\text{人}$, 其中, 厨房面积要求如下:
 - a) 100人以下用餐规模的厨房面积应 $\geq 80 \text{ m}^2$;
 - b) 100-1000人用餐规模的厨房面积应 $\geq 0.3 \text{ m}^2/\text{人} \times \text{人数} + 50 \text{ m}^2$;
 - c) 1000人以上用餐规模的厨房面积应 $\geq 0.2 \text{ m}^2/\text{人} \times \text{人数} + 150 \text{ m}^2$ 。
- 7.1.4 对于学校食堂建设面积受限的, 可以通过教室用餐、餐厅错峰用餐等方式降低食堂餐厅人均面积。

7.2 工作空间与设施设备

- 7.2.1 食堂功能间齐全、独立, 功能间包括更衣间、食材验收区、库房、加工区、烹饪间、备餐间、洗消间、餐厅。
- 7.2.2 学校食堂应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。设置标准齐全的功能间, 各功能间的基础设施设备要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 7.2.3 食堂主要设备设施包含: 水电气设施、灶具、油烟净化装置、机械排风排气及送风设施、蒸箱、消毒柜、冷库、冰箱、食品保暖设施设备、洗手池、餐桌椅、消防设施设备、自动报警装置等。食堂的供、排水设施, 清洗消毒保洁设施, 卫生设施, 通风排烟设施, 照明设施等相关要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 7.2.4 有条件的学校食堂应配备能够检验检测食品原料(含加工制作环境)中的农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果的食物安全快速检测设施设备。
- 7.2.5 学校食堂应加强信息化硬件建设, 配备电脑、视频监控、网络等设施设备。
- 7.2.6 学生餐厅应配备满足学生洗手需求的洗手设施设备。
- 7.2.7 学生餐厅餐桌椅高度应符合要求, 座位数不少于学生人数的三分之一。

8 经营与财务管理

8.1 经营管理

- 8.1.1 学校食堂应在经营场所醒目位置公示其食品经营许可证、食品安全量化分级等级评定资质、从业人员健康证明等。
- 8.1.2 学校食堂宜实施“8S”管理或“五常法”管理、“4D”管理、“6T”管理等现场管理方法。
- 8.1.3 学校食堂宜建立和实施科学的质量安全管理体系, 包括但不限于 ISO 22000、HACCP 体系, 体系范围应包括所涉及的食物加工制作过程和场所, 体系宜通过 ISO 22000 或 HACCP 体系认证并在有效期内。
- 8.1.4 具有办伙条件但自主经营存在困难的非营养改善计划学校, 经当地教育行政部门审批后, 通过

公开竞争择优方式委托有实力、声誉好、有资质的社会餐饮服务单位或餐饮管理单位，实行不带资、控制总利润的委托经营，学校食堂实行“零租赁”，委托经营的学校食堂不得转包或分包。

8.1.5 实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或委托经营。

8.1.6 供餐人数较少，难以建立食堂的学校，以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或者以为学生热饭为主的小规模农村学校应确保其食品安全符合《中华人民共和国食品安全法》第三十六条的相关规定。

8.1.7 偏远地区学校或教学点，经当地教育行政部门同意，通过比选办法，确定个人或家庭托餐服务。

8.2 财务管理

8.2.1 成本管理

8.2.1.1 坚持学校食堂的公益性原则，应确保学生餐价格低于市场同类同质同量餐饮价格。

8.2.1.2 加强食堂伙食收支管理、物资和有价证券管理。伙食费期末累计结余或亏损应按照财务管理规定控制在收支总额的相应范围内。

8.2.1.3 学校食堂应建立伙食成本核算制度，严格控制伙食成本开支范围，伙食成本由主辅原材料购置费、水电燃料费、低值易耗品购置费和非财政支出的食堂用工费以及按规定缴纳的社会保险等组成。小规模学校（用餐人数少于200人）食堂水电、燃料等费用可由学校公用经费支出。

8.2.1.4 只供应午餐的学校食堂伙食成本中主辅原材料支出占比应大于一天供应三餐的学校食堂伙食成本中的主辅原材料支出占比。

8.2.1.5 学校应按照属地教育主管部门的财务管理规定将食堂相关费用纳入学校公用经费开支范围，降低食堂运行成本，保证食堂饭菜质量。食堂月结余款专项用于改善学生伙食，不得用于非食堂经营服务支出。

8.2.1.6 实施农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂，其供餐直接成本不得低于国家营养膳食补助标准，食堂的水、电、暖、燃气等日常运行经费应纳入学校公用经费开支；营养改善计划专项资金收支情况应设立专门台账，明细核算。

8.2.2 财务公开

8.2.2.1 应建立食堂财务公开制度，接受学生、家长和膳食管理委员会的监督。

8.2.2.2 应每学期期末向学校师生和家长公开食堂收支情况结算结果，并报送属地教育主管部门备案。

8.2.3 调价机制

8.2.3.1 学生伙食收费标准应根据实际成本和不同年级学生的供餐标准、数量、市场价格水平等因素确定并向家长公示。

8.2.3.2 学校制定或调整学生伙食收费标准，应按属地要求向主管部门备案。

9 食品安全与安全作业

9.1 原料管理

9.1.1 原料采购

9.1.1.1 有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

9.1.1.2 学校应优先在属地教育部门或学校联合采购平台公开招标确定的大宗食品入围供货商名录中选择供货商，签订供货协议。

9.1.1.3 学校应公示采购流程、定点采购单位、原料采购价格、市场价格情况等信息。

9.1.1.4 生鲜食品原料应做到每日清，无库存。粮、油、调味品等耐储存食品原料采购可根据学校储存条件制定。

9.1.1.5 禁止采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），严禁使用国家明令禁止的非食用物质加工制作食品。

9.1.1.6 禁止采购野生动植物及其制品。

9.1.1.7 食品添加剂采购应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

9.1.1.8 鼓励有条件的地区优先采购属地内绿色、有机、可溯源食品。

9.1.2 原料配送

9.1.2.1 原料配送应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

9.1.2.2 原料配送应使用专用运输车辆，配备专人。运输食品的温度和湿度应符合相关要求。

9.1.2.3 配送过程中，车辆及用具应清洁卫生，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

9.1.2.4 应明确配送车辆进校线路、时间、行驶速度和卸货区。

9.1.3 原料验收

9.1.3.1 原料验收应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求，供货商应提供关键指标的检测报告及供货清单等信息。

9.1.3.2 应制定实施索票（销售票据）索证（营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件）制度，核对食品的名称、规格、批次号（生产日期）、保质期等信息，查看食品包装、标签、说明书等，记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息并建立原料进货台账。

9.1.3.3 应建立采购人员定期轮换制度，每天应由2名及以上人员在指定验收区域进行食品及原料验收，验收区域应安装视频监控。

9.1.3.4 验收预包装食品应对包装上的标签内容进行查验，包括食品的名称、规格、净含量、生产日期、成分、生产者名称、联系方式、保质期、保存条件、食品生产许可证编号等。

9.1.3.5 食品验收资料应记录存档，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，并上传至学校食堂信息化监管服务平台备案。鼓励有条件的地区充分运用物联网、人工智能等技术，开发使用智能溯源验收系统。

9.1.4 原料贮存

9.1.4.1 原料贮存要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

9.1.4.2 食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库，冷冻（藏）库的温度应满足食品的储存要求，并配备测量温度的装置。

9.1.4.3 食品与非食品库房应分设，贮存食品及原料应当分类、分架、离墙、离地存放，不同区域有明显标识。禁止存放有碍食品卫生的物品。

9.1.4.4 储存设施应保持清洁并定期消毒，确保通风、防潮、防霉、防蝇、防鼠等符合要求。

9.1.4.5 应在贮存位置标明食品及原料的名称、生产批号（生产日期）、保质期、供货商及联系方式等内容。

9.1.4.6 应使用专柜或专区存放食品添加剂，在存放位置显著标识“食品添加剂”字样，制作存放的食品添加剂品种清单，建立使用台账记录。

9.1.5 出入库管理

9.1.5.1 应建立食品原料的入库、出库管理制度，食品原料的入库、出库必须由专人负责、签字。禁止质次、变质、过期食品原料的入库。

9.1.5.2 严格入库、出库检查验收，应核对数量，检验质量。食品及原料的使用应遵循先进先出的原则。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。

9.1.5.3 应建立库存盘点制度，食品原料入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账表相符，日清月结。

9.2 食品加工

9.2.1 食品加工要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

9.2.2 食堂食品生产中做到通风换气，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，做到生熟分开、标识明显，防蝇防鼠防虫设施完好。防鼠板高度应不低于 60cm，防鼠板与墙壁的缝隙应不大于 6mm。

9.2.3 食品原料应分类分池（植物性、动物性和水产原料）洗净后使用，清理、切配要分别在专用场所操作，场所具有符合要求的设备设施。

9.2.4 原料清理过程中应做好食品原料质量的检查和记录工作，应统一原料切配规格。

9.2.5 烹调加工过程要求见《餐饮服务食品安全操作规范》，根据标准菜单进行标准化生产。

9.2.6 烹饪食品应烧熟煮透，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上，烹调后至食用前存放时间不超过 2 小时。烹调后在 8℃~60℃ 条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求彻底再加热后方可供餐。

9.2.7 剩饭、剩菜应不再供应。

9.2.8 食品添加剂的使用应满足 GB 2760 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，使用时应准确称量。

9.2.9 不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

9.3 食品留样

9.3.1 应建立食品成品留样制度，每餐加工制作的每种食品成品（含配餐企业配送的食品）均需留样，每个食品成品留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

9.3.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，对留样食品实行专人负责双人双锁管理。

9.3.3 留样食品应保存在冷藏专柜中，冷藏温度应控制在 0~8℃，冷藏时间在 48 小时以上。

9.4 清洗消毒保洁

9.4.1 餐厅、餐用具清洗消毒保洁应符合 GB 14934 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

9.4.2 餐厅、餐用具清洗消毒应建立相关制度并有记录。

9.4.3 餐厅、餐用具的清洗、消毒、保洁设备设施应运转正常，并做好维护记录。

9.4.4 餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒为辅。化学消毒仅限于因材质或大小等原因无法热力

消毒的餐饮具。采用化学消毒的应严格按照有关要求设置足够的水池，严格执行并落实消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。

9.4.5 消毒后的餐饮具应光洁、明亮、无渍迹。

9.5 餐厨垃圾处理

9.5.1 餐厨垃圾应符合当地环境卫生行政主管部门的餐厨废弃物管理办法要求。

9.5.2 餐厨垃圾应分类存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。

9.5.3 餐厨垃圾应交由有资质的单位处理，并做好餐厨垃圾处置台账，台账记录应包含处置时间、种类、数量、收运者等信息，定期报告并接受监督检查。

9.5.4 变质与过期食品处理或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

9.6 供水供电要求

9.6.1 用水应符合 GB 5749 的要求。

9.6.2 学校集中式供水、二次供水或自备水设施应定期清洗消毒，并做好记录。供应的生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。二次供水设施应符合 GB 17051 的要求。

9.6.3 宜向师生供应热饮用水、过滤直饮水或桶装用水，饮用水水质应符合 CJ 94、GB 8537、GB 19298 的要求。直饮水系统应定期更换滤芯、检测合格，并做好记录。

9.6.4 应具备稳定、可靠的电力供应。

9.7 燃气使用管理

9.7.1 应选择持有合法、有效燃气经营许可证或属地瓶装燃气供应许可证的燃气供应单位供应燃气，并签订供用气合同。燃气报警探头、安全阀应每年检测一次。

9.7.2 应配合燃气经营供应单位进行安全检查，对检查出的安全隐患及时整改。

9.7.3 应制定实施燃气安全操作流程，安装燃气报警装置。

9.7.4 严禁擅自拆卸、安装、改装燃气设施或者进行危害室内燃气设施安全的装饰、装修等活动。

9.8 消防管理

9.8.1 应制定实施消防安全制度、消防安全操作规程以及灭火和应急疏散预案。

9.8.2 应每年至少进行 2 次消防设施全面检测，确保完好有效，检测记录应当完整准确，存档备查。

9.8.3 应设置消防安全和应急疏散指示标识，定期开展消防检查和应急疏散演练。

9.8.4 设有消防控制室的，消防控制室的操作人员应取得资格证书。

9.8.5 应每季度进行 1 次食堂油烟管道清洗。

9.9 应急管理

9.9.1 应建立食品安全事故应急处置机制，成立应急处置领导小组。

9.9.2 应制订详细的食品安全事故应急预案，明确突发情况下的应急措施，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案，并定期组织演练。

9.9.3 发生食品安全突发事件后，应立即启动应急预案，按照要求上报，责任单位应积极协助医疗机构救治病患，主动配合相关单位及时封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设施设备和现场，配合开展调查处理。

9.9.4 任何单位和个人不得迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

9.10 监督与检查

9.10.1 膳食管理委员会应每学期至少开展2次学生就餐满意率调查，就餐满意率应达80%以上，并将调查结果公开。就餐满意率应从饭菜质量、品种、价格、温度、卫生、口味、营养健康等方面进行评价，食堂应根据满意率测评结果进行及时整改，不断提高餐饮质量和管理服务水平。

9.10.2 应每天加强食堂生产安全、食品安全、消防安全、清洗消毒、服务标准、员工上岗、饭菜质量、营养标识和潜在风险的自查自纠工作，制定检查内容和标准，并组织实施。

9.10.3 应加强食品处理区安全保卫管理，安装门禁系统，禁止非本食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

9.10.4 应自觉接受市场监督管理等部门对学校食堂建设、食品安全实施监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

9.10.5 应加强对校外供餐的监督管理，通过“互联网+明厨亮灶”等网络视频方式，对供餐企业食品加工、贮存、配送等环节实施全程监督，及时发现并解决存在的问题隐患。

10 食品供应

10.1 供餐方式

10.1.1 初中、小学及幼儿园宜实行套餐制（学生营养餐）。

10.1.2 普通高中、中等职业学校宜实行点餐制。

注：其他学校根据学生类型参照执行。

10.2 就餐管理

10.2.1 寄宿生应在学校食堂就餐，走读生遵循自愿原则就餐。

10.2.2 学校应实行集中用餐轮流值勤制度，维护就餐秩序、监管食品质量。

10.2.3 学校应实行校（园）长及相关责任人陪餐制度（提倡有条件的学校、幼儿园实行家长陪餐），并承担相应的陪餐费用。

10.2.4 应记录值勤和陪餐信息。

11 学生膳食营养与食育文化

11.1 膳食营养

11.1.1 应配备专（兼）职营养配餐师并持证上岗。对食堂从业人员开展营养与健康宣传教育，提高营养认知。

11.1.2 配餐师应设计营养食谱、管理原料采购、加工、成品配送等供餐全程的营养工作。

11.1.3 配餐应尊重少数民族学生饮食习惯，可参照《高等学校清真食堂管理办法（试行）》执行。

11.1.4 应根据 WS/T 554 制订学生餐“周带量”食谱，公示每天（周）的学生餐带量食谱、营养供给量，并标明其蛋白质、脂肪、碳水化合物的供能比，以及钙、铁、锌、维生素 A、维生素 C 等营养成分信息。

11.1.5 每餐的配餐计划应符合色、香、味、养、质多样性的要求。每餐供应的食物要包括谷薯杂豆类、

蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。食物种类每天至少达到 12 种，每周至少 25 种。

11.1.6 应选用科学、营养的加工方式，减少营养素流失。每周食谱中不宜过多供应油炸食品，不使用灌肠类食品。

11.1.7 早餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素应分别占全天总量的 25%~30%、35%~40%、30%~35%。

11.1.8 学校开展学生营养健康相关活动，引导学生合理搭配饮食，不偏食不挑食，读懂食品标签标识。

11.1.9 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

11.1.10 宜通过信息化手段开展学生膳食营养监测，及时跟踪了解学生营养状况，采取营养健康干预措施，改善学生餐营养质量。

11.2 食育文化

11.2.1 学校应以教育学生养成勤俭节约、讲究卫生、文明用餐、科学饮食的习惯为目标，对学生开展国情教育，教育内容包含食物认知、食物营养成分、健康饮食、食品安全、传统饮食文化、饮食民俗、用餐礼仪、珍惜食物、反对浪费、节约资源、保护环境等。

11.2.2 学校应加强食堂文化建设，建立用餐管理制度，营造卫生、整洁、文明、温馨、舒适的就餐环境，在食堂醒目位置张贴厉行节约、合理膳食、文明用餐、安静就餐、讲究卫生、爱惜粮食等宣传品，努力打造健康向上的饮食文化。

11.2.3 学校应制定、实施防止食品浪费措施，持续推进“光盘行动”和“节粮行动”，教育学生养成不留剩饭剩菜习惯，培养学生节约粮食意识，营造良好的反食品浪费氛围。

11.2.4 学校应开展“厨余垃圾分类”，设立分类垃圾桶及分类投放指引；教育学生养成垃圾分类习惯，增强学生的环境保护意识。

11.2.5 通过学生对食育文化的践行，形成健康、绿色低碳的生活方式和饮食素养，做到营养均衡、吃动平衡。

11.2.6 应有明确的洗手、消毒及检查等规定，培养学生洗手习惯。

11.2.7 宜进行学生营养状况与体重的监测、评价，配备体重计、身高计、BMI（身体质量指数）转盘、学生 BMI 表等健康指导工具，进行针对性营养干预，建立健康的饮食行为模式。

11.2.8 开展劳动教育、劳动体验等主题活动，引导学生崇尚劳动、促进学生德智体美劳全面发展。

12 智慧食堂建设

12.1 信息化

应建设中小学食堂“阳光餐饮”信息化监管服务平台，应用大数据技术规范食堂管理流程，平台监管信息包括但不限于：

- a) 食品采购平台；
- b) 食品品质鉴别；
- c) 确定食品价格；
- d) 食品配送过程；
- e) 食品检测数据；
- f) 食品称重验收；
- g) 食品加工烹饪；

- h) 伙食费对账结算；
- i) 对供应商的考核评价；
- j) 学生菜谱营养分析；
- k) 学生建议及投诉处理。

12.2 智能化

12.2.1 鼓励有条件的学校优化供餐服务，建立科学、高效、绿色的供餐服务体系。

12.2.2 利用科技手段积极探索运用新技术、新工艺、新装备提升学校食堂现代化水平，应在食堂各区域安装实时视频监控和自动报警装置，做到安全监控全覆盖、无死角。

12.2.3 将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合，鼓励有条件的学校建设“互联网+明厨亮灶”视频监管平台，并将相关视频信号接入属地教育部门，实现食品加工操作过程可视化。

12.2.4 鼓励有条件的学校设立智慧食堂用餐系统，提供智能点餐、智能保温柜、智慧结算台、人脸识别结算、自助称重结算等智慧系统。

12.3 节约化

12.3.1 食堂禁止提供和使用一次性餐具。

12.3.2 应采用高效节能灶具、电磁炉、LED灯具、蒸汽发生器、太阳能热水器等节能设备，进行食堂节能改造，降低食堂能耗，油烟排放达标。

12.3.3 在清洗、烹调、消毒过程中，注意水、电、燃气等资源的有效利用，做到无长流水、无长明灯，杜绝“跑、冒、滴、漏”现象发生。

12.3.4 改进烹饪工艺，推行一料多菜、一菜多味，提高食品原料利用率。

12.3.5 合理安排烧开水、烧饭、餐具消毒时间，保证蒸汽不浪费或少浪费。

12.3.6 开空调时，门窗及时关闭并控制温度在合理区间。

13 集体用餐配送单位要求

13.1 资质要求

13.1.1 集体用餐配送单位应取得营业执照和集体用餐配送资质的食品经营许可证，并在有效期内。

13.1.2 集体用餐配送单位食品生产场所的建筑结构、空间面积、工艺流程、设施设备要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

13.1.3 集体用餐配送单位应配备能够检验检测食品原料、餐用具、加工制作环境中的致病性微生物、农药残留和兽药残留等限量规定的食品安全快速检测设施设备。

13.1.4 集体用餐配送单位的人员配备应当与食品生产规模相符合，配备要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

13.1.5 集体用餐配送单位的食品安全量化等级评定应当达到A级。

13.1.6 集体用餐配送单位应通过HACCP或ISO 22000体系认证并在有效期内。

13.2 管理要求

13.2.1 学校应与集体用餐配送单位签订供餐服务合同，同时签订食品安全责任承诺书，明确双方在食堂管理服务、食品安全、饭菜质量与营养健康管理方面的权力和义务。集体用餐配送单位不得转让或分包中小学供餐业务。

13.2.2 集体用餐配送单位每学年的综合满意度不得低于 80%，经营期间两次综合满意度测评低于 80% 的不得续签供餐服务合同，并将调查结果公开。

13.2.3 学校每学期至少应安排专人到集体用餐配送单位实地考察一次，并记录考察信息。

13.2.4 集体用餐配送的食品，其价格由学校、家长委员会和集体用餐配送单位具体商定并进行公示。

13.2.5 食品成本由主辅原材料购置费、水电燃料费、人员经费、运输费、低耗费、卫生劳保费、培训费、办公费、设备购置费、维修费及税费等组成。

13.2.6 鼓励委托社会餐饮企业经营的学校食堂投保食品安全责任险。

13.3 食材及加工要求

13.3.1 原料管理和食品加工要求见 9.1、9.2，营养要求见 11.1。

13.3.2 食品配送到学校二次加热时，应在供餐现场建立复热点，配备复热设施设备，将食品中心温度加热至 70℃ 以上方可供餐，复热完毕至食用的间隔时间应不超过 2 小时（复热后 2 小时热藏食品的中心温度应当保持在 60℃ 以上）。食品加工制作后，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为熟制后 24 小时。供餐前应按《餐饮服务食品安全操作规范》要求对食品进行再加热。

13.3.3 每餐次食品应进行集体用餐配送单位和学校食堂“双留样”，食品留样要求见 9.3。

13.4 包装要求

13.4.1 食品盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。

13.4.2 可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底进行清洗、消毒。

13.4.3 烹饪食品的分装应在专间内进行，从业人员分装前应认真检查待分装食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。分装食品要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

13.4.4 食品包装应采用密闭包装。食品包装应能最大限度地保证食品在正常的贮存、运输、供餐条件下，具有良好的安全性和食品品质。食品包装宜使用开启后无法复原的封签。

13.4.5 应在食品容器上的显著位置，标明食品名称、加工制作单位名称、加工制作日期及制作时间、食用时限、保存条件、食用方法、营养标识及直接使用的食品添加剂名称等信息。

13.5 配送要求

13.5.1 应满足 GB 31654 相关规定。

13.5.2 应制定配送程序，包括操作工序的具体规定、详细的操作方法与要求、配送的硬件设施、运输条件的监控。

13.5.3 运送食品到学校的路程应严格控制在半小时以内。

13.5.4 成品运输要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

13.5.5 采用热链方式进行运输配送，应采取有效措施确保到达供餐点分餐时食品中心温度保持在 60℃ 以上，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 3 小时。

13.5.6 采用冷链供餐的，熟制食品的冷却应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，冷藏食品贮存温度应控制在 0℃~8℃ 范围，防止微生物生长。

13.5.7 集体用餐配送单位配送食品的运输车辆应装备行车记录装置或 GPS 车辆定位管理系统。

参 考 文 献

- [1] GB 31654—2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范
 - [2] DB 11 / T 1923-2021 《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》
 - [3] DB 32 / T 4036-2021 《中小学食堂管理服务规范》
 - [4] DB 51/ T 2187-2022 《中小学校食堂建设和管理服务规范》
 - [5] 《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）
 - [6] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）
-