

校园配餐服务企业管理规范

(征求意见稿)

××-××-××发布

××-××-××实施

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 原料管理	4
6 营养健康管理	5
7 加工制作	6
8 备餐与配送	6
9 用餐服务	7
10 质量管理	8
11 应急处理措施	8
12 防止餐饮浪费	9
附 录 A（规范性）能量和营养素供给量表	10
附 录 B（规范性）食物种类及数量表	11
参考文献	13

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。

本文件由中山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本文件为首次发布。

校园配餐服务企业管理规范

1 范围

本文件规定了校园配餐服务企业的总则、原料管理、营养健康管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、质量管理、应急处理措施、防止餐饮浪费等要求。

本文件适用于为学校（包括幼儿园、中小学、高等院校及各类技工院校）提供集体用餐配送服务的企业管理。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校园配餐服务 school group meal delivery service

根据学校订购要求，集中加工、分送学生食品但不提供就餐场所的餐饮供应服务形式。

3.2

学生餐 school meal

为校园餐配送作为早、午、晚餐以及加餐，以桶装、箱装、盒装等形式包装的膳食，以及因营养补充搭配的水果和预包装食品。

4 总则

4.1 通则

4.1.1 应具备营业执照，取得食品经营许可证，许可证主体业态为餐饮服务集体用餐配送单位，并在有效期内。

4.1.2 食品安全量化等级评定应在 B 级或以上，在中、高考以及各级政府确定的重大活动期间为考生供餐的集体用餐配送单位食品安全量化等级评定应达到 A 级。

4.1.3 建设“互联网+明厨亮灶”，并接入全市学校“互联网+明厨亮灶”系统，向社会公开食品加工过程。

4.1.4 应建立 HACCP 或 ISO22000 体系并通过认证。

4.1.5 卫生条件应符合 GB 31654 的规定。

4.1.6 供餐能力应满足学校用餐需求，配送车程宜在 1 小时以内。

4.1.7 应设置独立的食品安全管理机构，配备 1 名食品安全总监及至少 1 名专职高级食品安全管理员。

4.1.8 供餐合同、协议应明确退出机制，退出情形包括但不限于以下情形：

- a) 食品经营许可超过有效期；
- b) 食品安全量化等级评定下降为 C 级；
- c) 发生较大或以上食品安全事故；
- d) 因违反食品安全法律、法规，一年内累计受到 2 次或以上行政处罚；
- e) 存在重大食品安全隐患受到行政管理部门通报。

4.2 场所

4.2.1 应具有与所供应食品的品种、数量、供应方式等相适宜的固定经营场所。

4.2.2 食品供应作业区应以物理隔断方式明确划分为污染作业区域、非污染作业区域和其他区域，不可仅以划线为标准划分污染作业区和非污染作业区。

4.2.3 应根据食品经营与供应流程设置粗加工区、切配区、烹饪区、专间、餐具洗消间等，避免交叉污染。

4.2.4 应配备食品检验室，面积不少于 25m²，可开展食品、餐用具、加工环境菌落总数、大肠菌群、环境沉降菌等微生物指标，农兽药残留检测、非法添加物等检测项目。

4.2.5 应采取有害生物防制措施，食品加工区内应无苍蝇、老鼠、蟑螂等或其活动痕迹。

4.2.6 食品加工场所 25 米内应无污染源和畜禽养殖场所，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。

4.3 设施设备

4.3.1 设施设备的数量与摆放位置应满足加工的需要，保障供餐能力与供餐量相匹配。

4.3.2 通过“互联网+明厨亮灶”方式向学校、家长和学生公开展示食品加工经营关键操作区域的相关过程。

4.3.3 应配备与食品品种、规模相适应的检验设备，每日开展食用农产品农药残留、兽药残留以及成品、餐用具微生物检测，每周开展环境沉降菌检测。

4.3.4 应有专用的餐用具清洗消毒水池或设备。餐具采用物理消毒方式，应配备相适应的热力消毒设备。

4.3.5 应具备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆，具备加热、保温食品运输设施，运输食品的中心温度应保持在 60℃ 以上。

4.3.6 应配置使用符合标准的餐厨废弃物收集容器、油水分离器或隔油池等设施。废弃物存放容器应有明显标识、坚固、不透水、配有盖子，防止动物侵入，防止不良气味或污水溢出。

4.4 人员

4.4.1 应配备专业人员，具体包括：

- a) 食品安全总监；

- b) 专职高级食品安全管理员；
- c) 公共营养师；
- d) 食品检验员。

4.4.2 食品安全管理人员应通过食品安全知识培训后上岗，具备相应的食品安全管理能力。企业应制定每年安全培训计划，企业食品从业人员应每年参加食品安全培训，时长不少于 40 小时。

4.4.3 从事接触直接入口食品工作的人员及自有配送人员应保持良好的健康状况，具体包括：

- a) 每年进行健康检查，取得健康证明后上岗工作；
- b) 每日上岗前检查从业人员的健康状况，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗；
- c) 不适宜从事接触直接入口食品的工作情形有：患有霍乱、细菌性阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等。

4.5 信息公开

4.5.1 应设置信息公示栏，在醒目位置公示信息，并主动告知查看渠道，公示内容包括但不限于：

- a) 营业执照；
- b) 食品经营许可证；
- c) 餐饮服务食品安全量化等级；
- d) 食品安全组织架构；
- e) 食品安全责任书；
- f) 食品安全应急联络人及方式；
- g) 从业人员健康证明；
- h) 日常监督检查结果；
- i) 投诉举报电话。

4.5.2 应提前将每周的学生餐食谱、营养素供给量及大宗食材合格证明文件等信息予以公示。

4.5.3 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示信息，实行动态化管理并提供实时查询方式给学校、家长和学生。

4.6 过程管理

4.6.1 应根据 GB 31654 的规定制定食品安全管理制度和风险防控要求，包括但不限于：

- a) 建立食品安全的日管控、周排查、月调度制度，定期对食品安全状况进行检查评价，做好食品安全自查记录；
- b) 据根食品安全法律、法规，每学期委托具有资质的第三方机构开展食品原料及成品检测，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故；
- c) 每周至少开展一次食品安全培训，每学期至少进行一次从业人员食品安全考核，并有相应记录；
- d) 食品留样管理制度；
- e) 食品安全事故应急处置预案；
- f) 从业人员健康管理制度；
- g) 场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度；
- h) 食品添加剂使用制度；
- i) 餐厨废弃物处置制度；
- j) 有害生物防制制度。

- 4.6.2 应建立负责人陪餐检查制度，每周安排企业中层或以上管理人员到学校现场进行陪餐，每月应覆盖所有配送学校，陪餐时应详细记录师生意见建议，并研究改进。
- 4.6.3 在与学校签订配餐合同一个月内，应向所在地行政主管部门报备并接受检查评估，未达相关标准应停止供餐。
- 4.6.4 应积极加强信息化建设，通过“互联网+明厨亮灶”系统，主动开放后厨实时监控，每周至少上报1次食品安全自查，每日检验检测结果通过“互联网+明厨亮灶”系统上报公示。
- 4.6.5 应规范食品留样管理，应在供餐的各个环节做好双留样制度，由学校 and 供餐单位分别留样。
- 4.6.6 应建立食品安全追溯体系，包括但不限于以下方式：
- 应由专人负责记录并保存原料采购、查验、成品出货等凭证或交易信息，保证食品原料和成品的可追溯。
 - 宜通过自建或第三方的网络平台，采用信息化手段采集和保存原料供应商、加工制作、流程衔接、成品提供等信息，实行动态化管理。
- 4.6.7 应按规定单独收集、存放餐厨废弃物、肉类加工废弃物或检验检疫不合格畜禽产品，建立相关制度及台账。

5 原料管理

5.1 原料采购

- 5.1.1 选择具有资质的学生餐原料供应商或采购平台，食品、食品添加剂以及食品相关产品应附有供应商资质证明文件和合格证明文件。
- 5.1.2 应制定严格的食品原料供货要求。严格筛选食品原料供应商，倡导建立原料供应基地、与大型食品生产或销售企业签订长期供货协议。
- 5.1.3 应建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构对大宗食材的供货者每年开展一次食品安全状况现场评价。
- 5.1.4 应有专人负责食品原料进货查验，并做好进货查验记录。
- 5.1.5 食品及原料应具有正常的感官性状，不存在明显腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。
- 5.1.6 散装食品及食用农产品包装符合以下条件：
- 外包装（筐、箱、袋、盒等）整洁、牢固、标签清晰，不存在明显破损、发霉等现象；
 - 包装标注名称、生产/加工日期、保质期和生产者/供应商的名称等基本信息；
 - 未包装的食用农产品，应提供农产品的名称、生产地及生产者或者销售者名称等信息及农产品检验合格报告。
- 5.1.7 预包装食品符合以下条件：
- 收货时预留足够的保质期，遵循“先进先出”原则，以避免超期使用；
 - 米、面、粮、油、调味品等具有等级指标的，等级指标高于该产品标准的中位数水平，如质量等级分为一级、二级、三级的，选择一级；
 - 包装整洁、完好，不存在破损或胀气现象；
 - 标签内容完整、清晰，符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 5.1.8 属于绿色食品、有机农产品的，索要标注相应的标志和附有相关证明文件。
- 5.1.9 食品加工用水水质应符合生活饮用水卫生标准，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水应通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。

5.2 储存

- 5.2.1 食品贮存区应不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质。
- 5.2.2 食品贮存应符合分类、分架、离墙、离地、有标识，并符合食品储存环境等要求。
- 5.2.3 散装或拆包食品应有相应的标签标识，标明食品使用期限。
- 5.2.4 需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放的情形，冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。
- 5.2.5 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁，并如实记录。

6 营养健康管理

6.1 食谱

6.1.1 设计原则

- 6.1.1.1 应结合学生的年龄阶段和营养需求等因素，设计学生餐食谱，做到食物互换、灵活搭配、品种多样，营养与口味均能满足学生需求。其中，2~5岁学龄前儿童、6~17岁学生营养餐的能量和营养素供给量应符合附录A的规定，18岁及以上学生人群可参考中国居民膳食指南。
- 6.1.1.2 一日三餐应提供谷薯类、新鲜蔬菜水果、鱼禽肉蛋类、奶类及大豆类等四类食物。食物数量均为可食部分生重，大豆制品以干黄豆计。2~5岁学龄前儿童、6~17岁学生每人每天（餐）食物种类及数量应符合附录B的规定。
- 6.1.1.3 在满足生长发育所需能量和营养素需求的基础上进行食物同值互换。每天提供的食物种类应不少于12种、每周不少于25种。
- 6.1.1.4 谷薯类应提供包括米、面、杂粮和薯类，避免长期提供同一种主食。
- 6.1.1.5 每天应至少提供4种以上新鲜蔬菜，只供午餐则至少提供3种以上新鲜蔬菜。并保证一半以上为叶菜类蔬菜，适量提供菌藻类（不应提供野菜、野生菌）。每天提供至少1种新鲜水果。
- 6.1.1.6 优先选择水产或禽类，畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。鱼类首要考虑安全性，选择刺少、易取肉的鱼类，可制作成鱼丸、鱼饼等。每周提供1次动物肝脏，每人每次20g~25g。蛋类可于一日三餐提供，也可集中于一餐提供。
- 6.1.1.7 每人每天提供300g以上牛奶或相当量的奶制品（2~5岁学龄前儿童每天提供奶量应为350~500g）。每天提供大豆或大豆制品，如黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等。宜每人每周提供50g~70g坚果。

6.1.2 食谱管理

- 6.1.2.1 应每周一次对每餐（天）所提供学生餐的营养组成、营养素供给量以及是否达到每餐（天）推荐摄入量做详细说明，并建立相关资料台账以备检查。具体文件编制可参考《中国食物成分表 标准版 第6版 第1册+第2册》。
- 6.1.2.2 应最迟在每周四前编制下一周带量食谱，交给校方确认和公示，如需调整应至少提前1天告知学校。应设计因大面积停电等特殊情况下使用的应急供餐食谱。
- 6.1.2.3 应至少每学期1次，采用网络问卷调查、电话访问、面对面座谈等方式，与学生、教职工和家长交流营养保障、菜肴口感、用餐满意度等情况，及时调整烹调方式和膳食结构，提高配餐质量。
- 6.1.2.4 应配合学校进行月度配餐效果考核评定和学生（或家长）满意度调查，及时调整学生餐的菜品和口味。

6.2 营养信息交流

- 6.2.1 应配合学校建立食品与营养信息交流工作制度，开展食品安全、营养健康、科学膳食等主题教育活动。
- 6.2.2 应配合学校在改善学生营养健康方面的各项措施和工作，定期与学校召开校园配餐与学生营养研讨会。
- 6.2.3 宜通过多种方式开展食品安全与营养健康的宣传教育，可包括以下方式：
 - a) 与学校联合举办营养健康科普活动；
 - b) 在餐盒或餐垫印刷资料。

7 加工制作

- 7.1 应针对各操作区域制定加工操作流程并张贴上墙。
- 7.2 专间及专用操作区的标识、设施、人员及食品加工制作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。
- 7.3 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用，应有有效防止食品污染措施。
- 7.4 餐具应经清洗消毒后使用。
- 7.5 食品原料应洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，禽蛋应在专用清洗池清洗。
- 7.6 盛放调味品的容器应保持清洁，并加盖存放、张贴标签。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时应进行检测。油炸类食品、糕点类食品加工过程应符合要求。
- 7.7 不应提供生食类、冷食类食品和裱花蛋糕、明治，以及制作以生鸡蛋为原料且不经加热处理的沙拉食品。
- 7.8 食品添加剂使用应遵循“非必要不使用原则”，如使用应符合 GB 2760 要求。

8 备餐与配送

8.1 总则

- 8.1.1 严禁超过核定最大供餐能力供餐，必须使用密闭容器和密闭运输车辆送餐，应使用保温设施，确保餐食加工制作完成到食用时间不超过 2 小时；
- 8.1.2 应在食品盛放保温箱上标注食品加工制作单位、制作时间（时、分）、食用时限，严禁虚假标识食品加工制作时间。
- 8.1.3 成品食物的存放、分装应在专间内进行。分装过程应认真检查食品，发现有感官性状异常或异物的，应及时处理。
- 8.1.4 应实行每餐双留样制度（学校对分装好的餐盒进行留样，企业对每样食品进行留样），学校和配餐服务企业各留存一份，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用留样冰箱中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 200g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。
- 8.1.5 配送过程确保食物的安全、营养及风味口感，并符合下列条件。
 - a) 膳食：在熟制后 1 小时内分装成盒或直接盛放于密闭容器；采取加热或保温措施，使熟制后至食用前的中心温度始终保持不低于 60℃；制作完成的食物食用期限为 2 小时；
 - b) 水果：根据水果适宜的储存条件进行配送；

c) 预包装食品：按产品包装所要求的存储条件进行配送。

8.2 分装与包装

8.2.1 宜采用餐盒配送形式，运输和分送餐食，如需在教室开展分餐操作，应明确具体分餐人员，并取得有效健康证明。

8.2.2 分装前，确定食品具有正常的色泽、形态、气味并且无杂质。

8.2.3 分装后的餐食应用保温箱、保温桶盛放。

8.2.4 餐用具应符合相关食品安全标准和规定，有明显的区分标识。

8.2.5 分装后应确认食物的包装整洁、无破损，且已采取有效的防护措施，防止食物外溢。

8.3 配送

8.3.1 配送车辆与设备管理

8.3.1.1 配送车辆应为厢式货柜车。

8.3.1.2 应定期对车辆和配备装置进行检查和保养，发现设备异常应立即停止使用，并及时进行维修。

8.3.1.3 配送车辆厢体内壁应保持清洁卫生，无毒、无害、无污染、无异味。

8.3.1.4 配送车辆不得搭载与配送食品无关的人员和物品。

8.3.1.5 使用前后应对车辆进行清洁、消毒。

8.3.2 配送过程

8.3.2.1 针对就餐地点、时间、人数、菜品等需求，应与学校提前沟通确认进行合理安排。

8.3.2.2 装载后对配送车辆厢门应进行封签，确保未在送达前开启。

8.3.2.3 应维持相应配送方式要求的温度。

8.3.2.4 配送人员按照相关要求佩戴口罩等个人防护用品。

8.3.3 交接验收

8.3.3.1 在验收前与学校沟通确认验收地点和成品暂存地点，保证其符合食品安全相关要求。

8.3.3.2 配送人员提供食品配送清单（出货单），包括以下内容：

- a) 配送单位名称；
- b) 配送日期；
- c) 品种；
- d) 数量；
- e) 发货人；
- f) 收货人。

8.3.3.3 配送人员应配合学校确认食品的状态，并做好信息记录。温度低于 60℃且从加工到就餐超过 2 小时的食物未经复热，不予交接。确认内容包括：

- a) 状态：包装完整、清洁、无污染，食品外观无异常、无异味；
- b) 信息记录：品名、规格、数量、加工及送达时间、保存条件、食品状态、是否与菜谱一致等。

8.3.3.4 配送人员及学校验收负责人双方确认无误后，控制温度并尽快完成验收装卸，防止食品温度超出规定范围，并做好交接记录。

9 用餐服务

9.1 分餐

9.1.1 宜用饭盒直接分餐，如需开展现场分餐，应设置专用的分餐区域和配备专职分餐人员。分餐人员应取得有效健康证明。

9.1.2 分餐人员应注意个人卫生，提前洗净手部，并在分发学生餐时戴帽子和口罩。

9.2 餐厨废弃物回收处理

9.2.1 应进行分类后回收，分餐人员应协助学校引导学生进行餐厨废弃物分类。

9.2.2 餐厨废弃物的回收存放容器应具体以下条件：

- a) 与其他容器有明显的分类标识；
- b) 防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出；
- c) 及时清洁和消毒。

9.2.3 委托第三方企业处理时，应由指定的特许餐厨废弃经营机构处理。

9.2.4 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者等信息，每次收运由双方签字确认。

10 质量管理

10.1 评价方式

10.1.1 应建立校园配餐服务质量管理评价机制，通过自我评价、供餐对象评价（学校、学生、家长）以及第三方评价的方式对食品安全、营养健康水平、配送服务操作的规范性进行评价，并明确评价周期。

10.1.2 应畅通师生意见及建议反馈渠道，多种方式收集服务对象对菜品质量、菜品口味、营养、服务、管理等的评价和建议，并明确处理评价方式和周期。

10.2 评价改进及投诉处理

10.2.1 进行配餐质量的持续改进，制定相应措施，依据包括但不限于：

- a) 配餐质量的评价信息；
- b) 信息数据分析结果；
- c) 监督与检查记录；
- d) 食品检测结果。

10.2.2 应建立并落实反馈整改和投诉处理机制，明确响应时限，公开和及时处理学校、家长和学生的反馈与投诉，做好记录并妥善保存。

10.2.3 宜联合学校定期举办校园配餐服务质量提升工作研讨会，邀请家长、学生代表等共同对配餐质量提出意见和改进建议。

10.2.4 定期验证和整理有效的改进措施，并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

11 应急处理措施

11.1 应联合学校设立应急管理领导小组，制定应急预案。应急处理流程按照 SB/T 11047 有关规定执行。

11.2 食品安全事故发生后，应立即上报行政主管部门并封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，配合行政主管部门调查。

11.3 宜与学校提前制定应急供餐方案。

- 11.4 已配送的学生餐存在或可能存在食品安全问题时，及时告知学校停止食用。
- 11.5 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的，应按规定向相关部门报告，并作好相关记录。

12 防止餐饮浪费

- 12.1 应建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。
- 12.2 应主动对学生进行防止食品浪费提示提醒，主动在学校开展反食品浪费宣传，引导学生践行“光盘”，对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。
- 12.3 应将防止食品浪费理念纳入菜谱设计，对食材综合利用和适度加工，防止食品变质，降低损耗。
- 12.4 应根据各年龄段所需食品份量供餐，提供小份餐等不同规格选择，可采取另备膳食或预包装食品的方式避免份量不足，合理确定数量、分量，避免剩余食品过多。
- 12.5 应定期听取学生及家长意见，并及时调整学生餐的产品、口味、规格，通过改善学生就餐体验避免食品浪费。
- 12.6 因突发事件延迟供餐，应做好应急处理，避免造成浪费。
- 12.7 宜运用信息化手段分析供餐需求，对食品采购、运输、储存、加工等进行动态管理，预防食品浪费。

附录 A
(规范性)
能量和营养素供给量表

每人每天能量和营养素供给量见表A.1~表A.2。

表 A.1 6~17 岁学生每人每天能量和营养素供给量

能量及营养素 (单位)	6~8岁		9~11岁		12~14岁		15~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量kcal (MJ)	1700 (7.11)	1550 (6.48)	2100 (8.78)	1900 (7.94)	2450 (10.24)	2100 (8.78)	2900 (12.12)	2350 (9.82)
蛋白质 (g)	40	40	50	50	65	60	75	60
脂肪供能比 (%E)	占总能量的20%~30%							
碳水化合物供能比 (%E)	占总能量的50%~65%							
钙 (mg)	1000		1000		1200		1000	
铁 (mg)	12		14		18		18	
锌 (mg)	6.5		8.0		10.5	9.0	11.5	8.5
维生素A (μgRAE)	450		550		720	630	820	630
维生素B ₁ (mg)	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素B ₂ (mg)	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素C (mg)	60		75		95		100	
膳食纤维 (g)	20		20		20		25	

表 A.2 学龄前儿童每人每天能量和营养素供给量

能量及营养素 (单位)	2~3岁		4~5岁	
	男	女	男	女
能量kcal (MJ)	1250 (5.23)	1200 (5.02)	1400 (5.86)	1300 (5.44)
蛋白质 (g)	30	30	30	30
脂肪供能比 (%E)	占总能量的20%~30%			
碳水化合物供能比 (%E)	占总能量的50%~65%			
钙 (mg)	600		800	
铁 (mg)	9		10	
锌 (mg)	4.0		5.5	
维生素A (μgRAE)	310		310	
维生素B ₁ (mg)	0.6		0.8	
维生素B ₂ (mg)	0.6		0.7	
维生素C (mg)	40		50	
膳食纤维 (g)	8		10	

附录 B
(规范性)
食物种类及数量表

每人每天（餐）食物种类及数量见表B.1~表B.5。

表 B.1 6~17 岁学生每人每天食物种类及数量

单位：g

食物种类		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
谷薯类	谷薯类	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	20~30	30~40	40~50	50~60
	鱼虾类	40~50	50~60	60~70	60~70
	蛋类	50	50	75	75
	奶及奶制品	300	300	300	300
奶、大豆类及坚果	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50
	植物油	25	25	25	25
	盐	5	5	5	5

表 B.2 6~17 岁学生每人早餐食物种类及数量

单位：g

食物种类		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
谷薯类	谷薯类	62~75	75~87	87~100	87~100
蔬菜水果类	蔬菜类	75~87	87~100	100~112	112~125
	水果类	37~50	50~62	62~75	75~87
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	5~8	8~10	10~13	13~15
	鱼虾类	10~12	12~15	15~17	15~17
	蛋类	12	12	19	19
	奶及奶制品	75	75	75	75
奶、大豆类及坚果	大豆类及其制品和坚果	8	9	10	13
	植物油	6	6	6	6
	盐	1	1	1	1

表 B.3 6~17 岁学生每人午餐食物种类及数量

单位：g

食物种类		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
谷薯类	谷薯类	100~120	120~140	140~160	140~160
蔬菜水果类	蔬菜类	120~140	140~160	160~180	180~200

表 B.3 6~17 岁学生每人午餐食物种类及数量(续)

单位: g

食物种类		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
	水果类	60~80	80~100	100~120	120~140
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	8~12	12~16	16~20	20~24
	鱼虾类	16~20	20~24	24~28	24~28
	蛋类	20	20	30	30
	奶及奶制品	120	120	120	120
奶、大豆类及坚果	大豆类及其制品和坚果	12	14	16	20
	植物油	10	10	10	10
	盐	2	2	2	2

表 B.4 6~17 岁学生每人晚餐食物种类及数量

单位: g

食物种类		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
谷薯类	谷薯类	88~105	105~123	123~140	123~140
蔬菜水果类	蔬菜类	105~123	123~140	140~158	158~175
	水果类	53~70	70~88	88~105	105~123
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	7~10	10~14	14~17	17~21
	鱼虾类	14~18	18~21	21~25	21~25
	蛋类	18	18	26	26
	奶及奶制品	105	105	105	105
奶、大豆类及坚果	大豆类及其制品和坚果	10	12	14	17
	植物油	9	9	9	9
	盐	2	2	2	2

表 B.5 学龄前儿童每人每天食物种类及数量

单位: g

食物种类		2~3岁	4~5岁
谷薯类	谷薯类	75~125	100~150
蔬菜水果类	蔬菜类	100~200	150~300
	水果类	100~200	150~250
鱼禽肉蛋类	畜禽肉鱼类	50~75	50~75
	蛋类	50	50
	奶及奶制品	350~500	350~500
奶、大豆类及坚果	大豆类及其制品和坚果	5~15	15~20
	植物油	10	20
	盐	2	3

参考文献

- [1] GB/T 19001 质量管理体系 要求
 - [2] GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
 - [3] GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
 - [4] GB/T 39451 商品无接触配送服务规范
 - [5] WS/T 554 学生餐营养指南
 - [6] SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范
 - [7] SB/T 10856 团餐管理服务规范
 - [8] SB/T 10857 餐饮配送服务规范
 - [9] DB36/T 1327 学校集中配餐管理规范
 - [10] DB4403/T 36 中小學生营养配餐指南
 - [11] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局（2018）12号）
 - [12] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二（2018）32号）
 - [13] 《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》（粤市监〔2020〕54号）
 - [14] 《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》（中市监〔2022〕91号）
 - [15] 中国营养学会. 中国居民膳食指南(2022) [M]. 北京: 人民卫生出版社, 2022.
 - [16] 杨月欣. 中国食物成分表 标准版 第6版 第1册+第2册[M]. 北京: 北京大学医学出版社, 2020.
-

中山市地方标准《校园配餐服务企业管理规范（征求意见稿）》

编制说明

《校园配餐服务企业管理规范》

标准编制组

二〇二三年八月

中山市地方标准《校园配餐服务企业管理规范（征求意见稿）》编制说明

一、任务来源

根据《中山市市场监督管理局关于批准下达 2023 年第一批中山市地方标准制修订计划项目的通知》（中市监函〔2023〕203 号），由中山市市场监督管理局联合中山市教育和体育局、中山市深中标准质量研究中心、中山市兴中餐饮管理有限公司、中山市谷源餐饮服务有限公司、中山市好味鲜餐饮服务有限公司、广东味壹餐饮有限公司、中山市美味厨餐饮有限公司、中山市百顺饮食管理服务有限公司承担起草中山市地方标准《校园配餐服务企业管理规范》。

二、项目背景

校园配餐食品安全关系到广大儿童青少年生命安全和身体健康，关系到亿万家庭幸福，是社会公众及政府部门关注的焦点。中山市共有学校集体用餐配送单位 24 家，配送学校共 143 所，其中中山本地 135 所、佛山市顺德区 8 所，涉及用餐师生约 12 万人。校园配餐企业数量多，良莠不齐，涉及到配送学校众多，关联师生人员基数较大，目前校园配餐企业存在主体责任不明确、准入门槛就低不就高、信息化管理应用流于形式等主要问题，迫切需要通过建立校园配餐服务企业管理规范推动校园配餐服务规范化。

2019 年 12 月，国家市场监督管理总局、教育部、国家卫生健康委、公安部联合印发了《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的

指导意见》；2020年7月，国务院教育督导委员会办公室发布2020年第4号预警，提醒各地、各有关部门和学校认真落实学校食品安全工作各项要求；2021年4月29日《中华人民共和国反食品浪费法》正式发布，明确规定“提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食”；《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》中提出了严格落实学生集体用餐配送单位食品安全主体责任、落实好农村义务教育学生营养改善计划，保证学生营养餐质量安全、全面推行“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式、广泛开展校园食品安全宣传教育等工作要求。因此，对学校集中用餐的食品安全与营养健康实施规范管理，细化各级各类学校集中用餐的食品安全与营养健康管理要求，通过监督学生餐的营养强化水平，进一步改善我市校园配餐营养菜谱，推动学生营养改善计划，保障校园配餐营养健康。

校园配餐规范化也关系到相关产业的健康发展，当前校园配餐产业规模巨大、发展迅速，校园配餐服务标准化发展是校园团餐市场高度集中的重要手段，是校园餐饮产业高质量发展的重要基础，是校园餐饮市场规模壮大的重要支撑。通过标准化策略实施，必然推动我市校园配餐事业的转型升级，促使校园配餐服务企业提升核心竞争力，形成一批有影响力、有实力的校园配餐品牌企业。

在此基础上，校园配餐服务标准化通过规范配餐企业将防止食品浪费理念纳入菜单设计、按需供应、及时改善学生就餐体验等手段可以制止校园餐饮浪费，助力学生养成勤俭节约的良好习惯。推动校园

配餐行业的健康发展，带动家长及全民提升环保节约意识。

校园配餐规范是创建国家食品安全示范城市的重要举措和应有之义。学校集体用餐配送单位食品安全管理一直是中山市市场监督管理局监管工作重点。自 2021 年 11 月以来，市市场监管局联合市教育体育局共同开展涉校集体用餐配送单位食品安全专项整治，通过集中约谈、自查自改、集中整治、全覆盖“回头看”和巩固总结等五个阶段，使我市 24 家学校集体用餐配送单位的食品安全质量和管理服务水平得到了有力提升。为巩固校园食品安全守护行动成果，进一步规范提升中山市学校集体用餐配送整体水平，2022 年 3 月 3 日，中山市市场监督管理局联合中山市教育和体育局、中山市人力资源和社会保障局联合出台《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》，从准入条件、日常管理、主体责任和强化监管四个方面全面提出详实要求，并结合中山实际提出多项创新性管理措施。其中首创了“陪餐检查”、“首单评估”、“夯实智慧监管”、“细化安全防控”四项机制，夯实学校集体用餐配送单位的管理责任，得到了家长和社会的广泛认可，形成了校园配餐服务管理规范的先进经验。当前中山市正着力推进国家食品安全示范城市创建工作，持续强力对全市 24 家校外供餐单位食品安全风险隐患全覆盖排查治理是不断提升食品安全治理能力，全力筑牢食品安全防线的重要抓手，《校园配餐服务企业管理规范》标准的建立将成为中山市创建国家食品安全示范城市的有力支撑。

校园配餐服务企业管理规范标准的制定，是我市校园食品安全的

有力保障，校园配餐服务企业通过标准化实施，确保食品安全，改善配餐质量，提升供餐效率，有助于提高政府的监管效益，以及社会的公共效益，企业的管理效益、经济效益，创建社会效益与经济效益的统一。

三、编制原则

本文件的编制是在校园配餐服务企业监管经验以及校园配餐服务企业调研的基础上，本着“科学、适度、可行”原则，既考虑标准前瞻性又顾及校园配餐服务企业管理实际情况，同时，充分听取各方意见的基础上形成的。本文件既可作为指导、规范、监督校园配餐服务企业管理的依据，又可作为各校园配餐服务企业规范自身食品安全管理、提高配餐质量的标准。

根据《中华人民共和国标准化法》《地方标准管理办法》《广东省标准化条例》等规定，参考相关国家标准、行业标准和地方标准，结合《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》的要求，依托于校园配餐服务企业管理经验，确定了本文件的主要内容。

四、编制依据

（一）法律依据

- 1、中华人民共和国标准化法
- 2、地方标准管理办法
- 3、广东省标准化条例

（二）主要引用的文件

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

(三) 参考文献

- 1、 GB/T 19001 质量管理体系 要求
- 2、 GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- 3、 GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- 4、 GB/T 39451 商品无接触配送服务规范
- 5、 WS/T 554 学生餐营养指南
- 6、 SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范
- 7、 SB/T 10856 团餐管理服务规范
- 8、 SB/T 10857 餐饮配送服务规范
- 9、 DB36/T 1327 学校集中配餐管理规范
- 10、 DB4403/T 36 中小學生营养配餐指南
- 11、 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局〔2018〕12号）
- 12、 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号）
- 13、 《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》

(粤市监〔2020〕54号)

14、《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》(中市监〔2022〕91号)

15、中国营养学会. 中国居民膳食指南(2022) [M]. 北京: 人民卫生出版社, 2022.

16、杨月欣. 中国食物成分表 标准版 第6版 第1册+第2册 [M]. 北京: 北京大学医学出版社, 2020.

五、编制过程

《校园配餐服务企业管理规范》编制遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则, 严格按照国家、省、市对地方标准的规定和要求研制。在编制过程中, 标准编制组根据相关资料和文件, 结合我市校园配餐实际情况, 历经了草案编制、征求意见稿编制等几个阶段, 对标准内容进行反复讨论、修改和补充, 形成了目前的征求意见稿, 标准编制工作概要如下:

2023年3月~5月, 标准草案编制阶段。标准承担单位制定项目实施计划, 明确组织形式、工作步骤、进度安排、保障措施等, 开展标准起草工作。

2023年6月~8月, 标准征求意见稿编制阶段。中山市市场监督管理局下达地方标准立项通知, 成立标准编制组。标准编制组根据调研情况, 在对行业资料分析研究及参照、研读相关国家、行业、地方标准的基础上, 形成工作组讨论稿, 听取相关专家意见后, 对工作组讨论稿进行修改, 完善标准内容, 形成本标准征求意见稿。

六、适用范围和主要条款说明

（一）适用范围

本文件适用于集中配餐机构对学校（包括中小学、幼儿园、高等院校及各类技工院校）的学生餐进行集中配餐活动的管理。

（二）主要条款说明

本文件规定了校园配餐服务企业的总则、原料管理、营养健康管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务质量管理、应急处理措施和防止餐饮浪费等要求。主要条款说明如下：

1、总则。规定了校园配餐服务企业的准入条件、退出机制、场所、设施设备、人员、信息公开和过程管理要求。

依据：参考 GB/T 27306、GB/T 19538、SB/T 10679 和《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022 年）》《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》相关内容，结合校园配餐服务企业实际经验编制。

2、原料管理。规定了原料采购和储存要求。

依据：参考 GB/T 27306、SB/T 10679 相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

3、营养健康管理。规定了食谱和营养信息交流的要求。

依据：参考 WS/T 554、DB4403/T 36 和《中国居民膳食指南（2022）》《中国学龄前儿童膳食指南（2022）》《广东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022 年）》相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

4、加工制作。规定了食品加工制作要求。

依据：参考 GB/T 27306、SB/T 10679 《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

5、备餐与配送。规定了规定了供餐原则、分装与包装、标签标识、配送的要求。

依据：参考 GB/T 39451、SB/T 10679、SB/T 10856、SB/T 10857 相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

6、用餐服务。规定了分餐和回收处理的要求。

依据：参考《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

7、质量管理。规定了服务评价和评价改进及投诉处理的要求。

依据：参考 DB36/T 1327 相关内容，依据校园配餐实际情况编制。

8、应急处理措施。规定了应急处理的要求。

依据：参考《关于进一步加强中山市学校集体用餐配送管理的指导意见》相关内容，依据校园配餐实际情况编制。

9、防止餐饮浪费。规定了防止餐饮浪费的相关要求。

依据：参考《中华人民共和国反食品浪费法》相关内容，结合校园配餐实际情况编制。

七、采用国际标准或国外先进标准的程序及水平说明

查无相关国际标准和国外先进标准，因而本标准制定过程未启用

采标程序。

八、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

九、重大意见分歧的处理

本标准在制定、编写过程中，经过征求相关单位、专家和编制组人员意见，没有重大的意见和分歧。

十、贯彻标准的要求和措施建议

校园配餐服务企业是标准实施的主体，为促进校园配餐服务企业理解、掌握和执行标准，规范管理，提高配餐质量，标准发布后，将通过标准宣贯培训或座谈等形式推动标准的落地实施。

十一、其他情况的说明

本标准需根据实际情况修订和更新，以适应技术和服务发展需要。

《校园配餐服务企业管理规范》标准编制组

2023年8月