

ICS 03.120.10

A 00

团 体 标 准

T/GDFSPA 0027—2021

中小学校团体供餐生产加工质量管理规范

2021-09-01 发布

2021-10-01 实施

广东省食品生产技术协会 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由广东省食品生产协会提出并归口。

本标准由广东省食品生产协会、广东省食品安全保障促进会联合发布

本标准立项单位：广东省华粤食品安全促进中心、广东省食品安全保障促进会。

本标准负责起草单位：广州海关技术中心、广东省食品生产协会、广东亚北农副产品有限公司。

本标准起草人：XXX、XXX

本标准首次发布。

征求意见稿

中小学校团体供餐生产加工质量管理规范

1 范围

本文件规定了广东省中小学校（小学到高中）团体用餐管理规范的术语和定义、技术要求、营养要求及质量安全等管理要求。

本标准适用于广东省中小学校食堂制作或供餐单位配送的中小学生在校园用团餐（以下简称团餐）的管理。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

学校食品安全与营养健康管理规定 教育部、国家市场监督管理总局、卫生健康委员会令 第45号

餐饮业食品安全操作规范 国家市场监督管理总局公告（2018）第12号

《餐饮服务食品营养标识指南》

3 术语定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 学校团体用餐

由学校食堂或供餐单位为在校学生以相对固定的模式批量提供的早餐、午餐或晚餐餐饮服务。

3.2 学校食堂

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餐饮服务提供者。

3.2 供餐单位

根据服务对象订购要求，集中加工、分送食物但不提供就餐场所的食品生产经营者。

4. 技术要求

4.1 通用要求

4.1.1 作为中小学校团体用餐的学校食堂及供餐单位，其场所与布局、建筑结构、场所设计、设备设施及原料采购、运输、验收及贮存、食品安全控制、供餐管理应满足 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》中的要求。其中学校食堂还应满足《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求。

4.1.2 供餐单位及学校食堂应建立健全食堂管理制度并组织实施。鼓励供餐单位及学校食堂开展“明厨亮灶”工程，对烹饪间、备餐间、专间、留样间等重点场所通过视频监控公开食品加工过程。不得制售冷荤凉菜、生食类食品、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。

4.1.3 供餐单位及学校食堂宜每学期到有资质第三方检测机构送检原料、半成品及成品进行营养指标及相关安全指标的检验。

鼓励学校食堂及供餐单位配备简易实验室及食品安全检验检测人员，经培训与考核后上岗，实验室宜配备消毒器、培养箱、冰箱等大肠菌群检测设备及 ATD 食品表面清洁度测定仪、农药残留检测仪、紫外线测定仪、中心温度计、表面温度计等相关检测设备；配备亚硝酸盐、瘦肉精等现场食品安全快检设备，并开展以下检测：

- a) 感官检测；
- b) 蔬菜农药残留、畜肉瘦肉精测定；
- c) 亚硝酸盐快速检测；
- d) 化学消毒剂浓度测试；
- e) 监控食品冷藏设施温度；
- f) 监控食品加工出锅及销售温度。

鼓励增加以下检测项目：

- a) 操作台、分餐工具、容器清洁度测定；
- b) 操作台表面的菌落总数、大肠菌群测定；
- c) 紫外线消毒灯强度测定；
- d) 对盒饭分装间工具、容器及餐具及熟食工具容器进行大肠菌群测定。

4.1.4 市场监督管理部门、教育行政主管部门应相互配合，做好食品安全监管检查、营养素指标抽检、学生营养健康状况监测评估、市场价格监测（预警）和监督等工作。

4.1.5 学校团餐主管部门及学校、供餐单位应建立投诉举报处理机制及规范，公布投诉举报公开电话。对消费者的投诉，应调查核实情况，确定处理方法及处理措施。鼓励中小学学校家委会参与学校食堂及学生餐配送企业的食品营养健康及安全管理工作。

4.1.6 学校应当建立防止食品浪费的监督检查机制，制定、实施相应的奖惩措施。供餐单位及学校食堂应将防止食品浪费理念纳入菜单设计；建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

4.2 特殊要求

4.2.1 学校食堂

4.2.1.1 学校食堂的食品安全量化等级评定应达到 A 级

4.2.1.2 现场烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2h)存放的高危易腐食品，应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。在 8℃~60℃ 条件下存放超过 2h，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。

4.2.1.3 学校应制定突发公共卫生、食品安全事件、停电、停水、停气等情况导致的防断餐的食品安全事故应急预案，并应定期演练。严防投毒事故，保障饮食饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体方案，并按照预案要求，进行应急处置。

4.2.2 学生团餐供餐单位

4.2.2.1 学生团餐供餐单位的食品安全量化等级评定应达到 A 级

4.2.2.2 配送方式可以选择热链配送或冷链配送。

热链配送的食品应在制作完成后 2 小时内通过加温保温设备使食品的中心温度保持在 65℃ 以上，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 4h；

采用冷链工艺供餐的膳食，应存放在清洁操作区内，并采取相应措施防止微生物生长。冷藏膳食贮存温度应控制在 0℃~8℃ 范围，冷冻膳食贮存温度宜低于 -12℃。二次加热时，应在供餐现场或学校附近建立复热点，配备复热设施设备，将膳食中心温度加热至 65℃ 以上方可供餐，复热完毕至食用的间隔时间应不超过 4h。膳食加工制作后至食用时间应不超过 24h。不宜配送海鲜、凉菜(包括冷荤)等易变质食品。

生产配送桶饭的，供餐点应设立面积满足分餐需要的分餐专用场所，配备膳食加热保温设施设备，手部和工用具清洗消毒设备设施，以及食品留样冰箱等。

4.2.2.3 供餐单位应根据膳食的种类和性质，对加工过程时间、人员定岗，配送过程路线，

时间、人员、车辆等进行合理安排。选择适宜的运输方式，符合食品标签所标识的贮存条件，运输过程中应采取必要的措施，避免食品受到日光直射、雨淋。

4.2.2.4 供餐单位应建立突发食品安全事件、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐中断的应急预案，并定期演练。严防投毒事故，保障饮食饮水安全，建立完善食物中毒等食品安全事故的应急预案，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体方案，并按照预案要求，进行应急处置。

5 营养要求

5.1 分类

根据中小學生不同年龄段对营养素的需求不同，供给量分为以下四类：

- A 类（6 岁~8 岁）；
- B 类（9 岁~11 岁）；
- C 类（12 岁~15 岁）；
- D 类（16 岁~18 岁）。

5.2 能量营养素指标

5.2.1 全天能量和营养素供给量

全日制各年龄段营养餐营养素含量应符合表1的规定。能量供给量应达到标准值的90%~110%，蛋白质应达到标准值的80%~120%。

表1 全日制营养餐营养素含量指标

营养素	小学生				初中学生		高中(含高职)学生	
	A		B		C		D	
能量, MJ (kcal)	男	女	男	女	男	女	男	女
		7.94 (1900)	7.53 (1800)	10.04 (2400)	9.2 (2200)	12 (2900)	10.04 (2400)	12 (2900)
蛋白质, (g)	55-65		65-75		85	80	85	80
来自动物 及大豆的 蛋白质(g)	20-33		33-38		26-43	24-40	26-43	24-40
脂肪(g)	总能量 25~30%							
碳水化合物 供能比 (%E)	占总能量的50%~65%							
钙, (mg)	1000		1000		1000		1000	
铁, (mg)	12		12		男	女	男	女
					16	18	20	25
锌, (mg)	13.5		13.5		18	15	19	15.5
视黄醇当 量, (μ gRE)	700		700		800	700	800	700
维生素 B1, (mg)	0.9		1.0		1.5	1.2	1.5	1.2
维生素 B2, (mg)	1.2		1.2		1.5	1.2	1.5	1.2
维生素 C, (mg)	80		90		100		100	
膳食纤维 (g)	20		20		20		25	

5.3 三餐比例

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%。

5.4 营养要求：

5.4.1 食物种类应当符合《中国居民膳食指南》的要求，尽可能地做到食物多样化，合理搭配，口味多样，适合不同学生进餐要求。在满足中小学生学习发育所需能量和营养素需要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，

5.4.2 主食应多样化，米、面（玉米）及各种杂粮和薯类应适当调配，避免长期提供同一种主食

5.4.3 菜品中的肉、鱼、禽、蛋、豆制品、蔬菜应适当搭配，每天至少提供4种以上新鲜蔬菜，只供午餐的学校至少提供3种以上新鲜蔬菜。保证一半以上为深绿色、红色、橙色、紫色等深色蔬菜，并适量提供菌藻类（禁止使用野菜、野生菌）。优先选择水产类或禽类，畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。蛋类可于一日三餐提供，也可集中于一餐提供。

5.4.4 奶类、大豆类及坚果 每人每天提供300 g以上牛奶或相当量的奶制品。每周豆及豆制品应不少于3次。建议每人每周提供50 g~70 g坚果。

5.4.5 烹调过程中，蒸、煮、焖、炖及煎、炒、烤、炸等应注意火候，不破坏营养，色、香、味俱佳。

5.4.6 注意控油限盐，清淡膳食，每人每天烹调油用量不超过25 g，每人每天食盐不超过5 g。

5.4.7 不得提供高油高脂高糖的食品，如炸薯条、炸薯片、辣条、含糖饮料（奶茶、果汁、碳酸饮料、含乳饮料等）等。

5.5 学校食堂或供餐单位应配备有资质的专（兼）职营养师负责食品营养管理工作。负责学生餐食谱的设计、编制以及对原料采购、加工制作到供餐全过程的营养管理，并建立学校团体用餐营养管理档案。学校应每周公示学生团体用餐营养素的摄入量及带量食谱，鼓励学校食堂及供餐单位按照《餐饮食品营养标识指南》进行营养标识，建立菜品的能量、脂肪、钠含量信息库，对菜品中油、盐含量实施分级标识等。

5.6 学校应建立由学生代表、家长代表、教师代表等组成的膳食委员会，负责团体用餐监督测评，参与团体用餐管理工作。宜举办学校食堂开放日、家长陪餐等活动提高学校用餐管理水平。

6 质量要求

6.1 感官要求

团餐应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
色泽	主食	具有该食品应有的色泽	眼看、鼻嗅、品尝
	菜品	应呈现各种菜品应有的颜色	眼看、鼻嗅、品尝
滋味与气味		香鲜可口，咸淡适中，不得有焦糊味或其它异味	眼看、鼻嗅、品尝
杂质		无肉眼可见外来杂质	眼看、鼻嗅、品尝

6.2 安全指标

团餐应符合表2的规定。

表 2 安全指标

项 目	指 标		检验方法
	非油炸菜类	油炸菜类	
食盐， %	≤5		GB 5009.44
亚硝酸盐， mg/kg	≤5	——	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计)， g/100g	——	≤0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)， mg/g	——	≤2	GB 5009.229
羰基价(以脂肪计)， meq/kg	≤10		GB 5009.230
总砷， mg/kg	≤0.2		GB 5009.11
铅， mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
微生物应在主	菌落总数， cfu/g	≤5000	GB 4789.2
食和菜品出锅	大肠菌群， MPN/100g	≤90	GB 4789.3

2 小时以内检验	致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	GB 4789. 4、 GB 4789. 7、 GB 4789. 10
----------	--------------------	------	--

征求意见稿