

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/ CAB XXXX—20XX

代替的团体标准编号

学生餐生产加工配送技术规范

Technical specification for production, processing and
distribution of student meal

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国产学研合作促进会 发布



版权保护文件

版权所有归属于该标准的发布机构。除非有其他规定，否则未经许可，此发行物及其章节不得以其他形式或任何手段进行复制、再版或使用，包括电子版，影印件，或发布在互联网及内部网络等。使用许可可于发布机构获取。

目录

前 言	1
学生餐生产加工配送技术规范	2
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
3.1 学生餐	2
4 原材料的验收	2
4.1 蔬菜类原料理化标准	2
4.2 鲜（冻）猪肉类理化标准	2
4.2 鲜（冻）牛羊肉类理化标准	3
4.3 鲜（冻）禽肉类理化标准	3
5 生产加工	3
5.1 原材料领用	3
5.2 原材料发放规定	4
5.3 所用原料粗加工	4
5.4 一般原料泡发	4
5.5 净菜处理工艺	4
5.6 净肉处理工艺	4
5.7 食品添加剂使用	4
5.8 烹调加工	4
5.9 分餐	5
5.9.1 分餐时间要求	5
5.9.2 分餐温度控制	5
5.10 出厂检验	5
5.11 留样管理	5
5.12 包装材料及清洗消毒	5
5.12.1 包装材料	6
5.12.2 餐用具清洗消毒	6
5.12.3 餐用具保洁	6
5.12.4 洗涤剂消毒剂	6
5.13 餐厨废弃物处理	6
5.14 标签标识	6
15 保质期	6
6 配送	6
6.1 保温措施	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由河北同福健康产业有限公司提出。

本标准由××××归口。

本标准起草单位：河北同福健康产业有限公司。

本标准主要起草人：

学生餐生产加工配送技术规范

1 范围

本标准对学生餐生产的原材料的验收标准、领料、食材的粗加工、净菜净肉、烹饪、分餐以及运输配送、餐具清洗消毒进行了明确的规范。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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
餐饮服务食品安全操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 学生餐

学生餐是指以保证学生生长发育和健康为目的，生产单位根据平衡膳食的要求，在严格卫生消毒条件下，向学生提供安全卫生，符合营养标准的色、香、味俱佳的配餐。

4 原材料的验收

原材料需要统一检查 SC 标识、生产日期、保质期、生产地址、商标；原材料需要具有正常的感官性状，其他相关规定严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.1 蔬菜类原料理化标准

应符合表 1 规定

表 1

检验项目	质量要求	检验方法和标准依据
农药残留	1. 每批次提供供方检验报告 2. 酶抑制率 $\leq 40\%$	GBT5009.199-2003 酶抑制率法

4.2 鲜（冻）猪肉类理化标准

取样方法：取样按照 GB/T 9695.19 规定的方法执行；

表 2

理化标准		检验方法依据	质量标准依据
水分	$\leq 77\%$	GB 18394	GB 18394
挥发性盐基氮 mg/100g	≤ 15	GB 5009.228	GB 2707
解冻失水率	$\leq 5\%$	GB 18394	NY T 3524
中心温度	冻肉 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 、鲜肉 $\leq 5^{\circ}\text{C}$	用小刀将肉块中间部位切开小口，用温度计测量肉块的中心温度	/

4.2 鲜（冻）牛羊肉类理化标准

取样方法：取样按照 GB/T 9695.19 规定的方法执行；

表 3

项 目	指 标	检验方法
水分	$\leq 78\%$ （常压干燥）	GB18394
挥发性盐基氮 mg/100g	≤ 15	GB/T5009.19
解冻失水率	$\leq 8\%$	GB 18394-2001

4.3 鲜（冻）禽肉类理化标准

取样方法：取样按照 GB/T 9695.19 规定的方法执行；

表 4

项 目	指 标	检验方法
水分	$\leq 78\%$ （常压干燥）	GB18394
挥发性盐基氮 mg/100g	≤ 15	GB/T5009.19
解冻失水率	$\leq 6\%$	GB 18394-2001
四环素， mg/kg	≤ 0.25	

5 生产加工

5.1 原材料领用

所有领料行为必须经部门领导审核后，由指定领料人员持单到仓储部领用所需物料。原材料应根据当日学生餐订单进行领用，不可多领，并且仓库应保证领用的原材料当日新鲜供应；

5.2 原材料发放规定

仓储部接到单据后审核单据手续是否齐全，与物料计划规定的名称、规格、数量是否相符。对于一切手续不全的提货、领料等行为，仓管员须拒绝发货、发料，并视其程度的轻重报告有关部门和公司有关领导处理；

5.3 所用原料粗加工

粗加工主要负责验收蔬菜类和一般水产品。根据领用单品种依次验收，杜绝假冒质次的原料进入厨房。

原料验收完毕要对原料进行粗加工，一般蔬菜去残叶、老叶、根部，上架摆放整齐。

5.4 一般原料泡发

对于干原料，如木耳、银耳、黄花、莲籽、竹荪均由粗加工涨发（木耳从泡发到使用不能超过 4 小时）。涨发应按原料的性质掌握不同的水温和方法。

涨发的原料要摘去老根、杂质、洗净。每日要换水两次(早、晚)夏季要三次(早、中午、晚)保证原料不腐不烂。

5.5 净菜处理工艺

根据订单领取生产所需的食材。领取物料后，清洗外表面，按所需求加工成标准规格。将不合格品剔除，杂质去除。禽蛋入库前倒箱，使用前应清洗消毒，使用 2-3%次氯酸浸泡不低于 5 分钟。

5.6 净肉处理工艺

鱼肉类前处理完毕后，在加工现场常温存放时间不得超过 1h。根据要求对肉类进行处理，并加工成标准规格。解冻的食品应在低温或冷水状态下解冻，解冻后的食品原料表面温度不宜超过 8℃，24 小时内用完，解冻的食品禁止二次冷冻。过油过水的肉类、水产品等须在加工后 2 小时内晾凉并放入专用冷藏设备，24 小时内用完。

5.7 食品添加剂使用

5.7.1 食品添加剂的质量必须符合相应的产品标准要求。使用食品添加剂必须严格执行 GB2760 的规定，不得超范围、超限量使用。

5.7.2 所有食品添加剂的管理使用遵循五专原则：专店采购、专人负责，专柜存放、专用记录和专用称量工具；

5.8 烹调加工

5.8.1 严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。烹饪食品应烧熟煮透，荤菜出锅中心温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，素菜出锅中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ，转下道工艺 ≤ 5 分钟，烹饪后的食品应在保温柜暂存。

5.8.2 保温柜温度设定 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。荤菜类，素菜类，主食类按标识分类存放。为保证素菜色泽及口感，保温时间控制在 30 分钟以内。为保证荤菜色泽及口感，保温时间控制在 1 小时以内。

5.8.3 煎炸用油需要依据 GB 5009.202-2016 食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）的测定中规定的方法进行检测，并且依据 GB 2716-2018 植物油中对煎炸用油规定的理化指标

要求检测 TPM 极性组分应≤27%。

5.9 分餐

5.9.1 分餐时间要求

每盆菜品从保温柜取出至分餐完成控制在 15 分钟之内。学生餐分餐完毕后应经过金属探测仪检测，确保学生餐不受到金属异物的污染，提高食品安全性。盒餐扣盖后及时放入保温箱加盖保温。

5.9.2 分餐温度控制

加热保温盒饭或桶饭在分装、贮存和运输中的膳食中心温度应符合表 5 的规定。

表 5 膳食中心温度

项目	指标（℃）
分装	素菜中心温度≥60℃；荤菜中心温度≥75℃；半荤半素中心温度≥70℃；米饭中心温度≥80℃
贮存和运输	≥65℃

5.10 出厂检验

学生餐在出厂前需要接受中心温度检测以及感官检测，确保学生餐达到出厂标准后，方可进行配送。中心温度检测方法为开启温度计，将已消毒的探针插入固态、半固态的食品中心内部或者液态食品中，待温度显示稳定后读取测量温度。感官要求要符合表 6 的规定。

表 6 感官要求

项目	指标
包装外观	包装整洁、无破损，无饭菜外溢。
色泽	具有该膳食应有的色泽。
滋味、气味	具有该品种膳食应有的滋味和气味，无馊味、哈喇味等异味。
组织形态	具有该品种膳食应有的组织形态。
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。

5.11 留样管理

5.11.1 每餐次的食品成品应留样。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，在专用冷藏设备中冷藏存放 48h 以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。留样容器应标注留样的膳食名称、留样时间(月、日、时)，或者标注与留样记录相对应的标识。由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容应包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。

5.11.2 餐食制作单位和用餐学校都应对每餐次的每个品种膳食进行留样。

5.12 包装材料及清洗消毒

5.12.1 包装材料

食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

5.12.2 餐用具清洗消毒

餐用具应当餐回收、当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜处理，严格按照去残渣、清洗、消毒和保洁的顺序处理餐用具。餐用具的清洗消毒应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。不得重复使用一次性餐具。

5.12.3 餐用具保洁

已消毒的餐饮具应该定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。其他相关要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

5.12.4 洗涤剂消毒剂

5.12.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

5.12.4.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

5.13 餐厨废弃物处理

5.13.1 餐厨废弃物应分类存放于标识清楚、密闭良好的容器中，并日产日清。

5.13.2 餐厨废弃物应选择经相关部门许可并备案的餐厨废弃物收运单位处理，应与收运单位签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，并建立餐厨废弃物处理台账。

5.14 标签标识

分送集体用餐的容器表面宜标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。盒饭食品还应注明制作时间和保质期限，外包装上要设置标识，标识上必须注明盒饭品名、厂名、生产日期和时间（注明年、月、日、时、分），以及保质期限、保存条件、食用方法等内容，并附“外包装破损及超过制作时间三小时禁止食用”的醒目警示标志。标签盒饭要有制作单位质检员或负责人的签名。

15 保质期

加热保温盒饭或桶饭从烹饪后至用餐时间不超过 3 小时。

6 配送

6.1 保温措施

6.1.1 学生餐分装完成后应立即放入保温箱中加盖保温。

6.1.2 送餐车应有良好的密闭性，并配有保温装置，车厢内应具备温度监测功能，可对餐盒内温度进行实时监控，运输学生餐途中两小时内温差 $\leq 1^{\circ}\text{C}$ ，保证餐食食用前温度控制在 60°C 以上。

6.1.3 送餐车还应具备 GPS 定位系统，对车辆的行程轨迹实时掌控。