

ICS 03.080.30

CCS A10

# 济南市工商联餐饮协会团体标准

T/JGC0003—2022

## 儿童友好餐饮服务体系建设指南

2022-10-11 发布

2022-11-11 实施

济南市工商联餐饮协会发布

## 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。  
本文件起草单位：济南市工商联餐饮协会、济南市标准经济质量强市服务中心。

本文件主要起草人：任加新、吕倩、穆晓蕾

# 儿童友好餐饮服务体系建设指南

## 1 范围

本文件确立了济南市儿童友好餐饮建设的基本要求、环境、设施、饮食餐具、服务、安全的要求。

本文件适用于济南市范围内儿童友好餐饮服务体系建设的工作。

## 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品（发布稿）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

儿童

指 18 岁以下的任何人。

### 3.2

儿童友好

指为儿童成长发展提供适宜的条件、环境和服务，切实保障儿童的生存权、发展权、受保护权和参与权。

### 3.3

儿童友好餐饮

提供舒适、安全的就餐条件，使儿童在就餐时能保持愉悦的心情。

## 4 基本要求

符合 GB31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范的要求。

## 5 环境

装修风格宜多样化。搭配采用如下原则并不限于此：

- 1) 大厅宜设计成多样且和谐的风格，可悬挂具有启蒙教育意义的装饰画、节约粮食的漫画、卡通趣味的图画；
- 2) 包间宜根据不同的年龄段设计成不同的风格，以暖色调为主，体现欢乐、童话、卡通等轻松明快的氛围，给孩子们带来艺术的启蒙及感性的培养；
- 3) 宜配备播放设备，播放就餐礼仪、食品、节约等有教育意义的小知识或播放动画

片、动漫及专家讲课。

## 6 设施、饮食餐具

### 6.1 设施

- 6.1.1 设置隐秘哺乳区或母婴室。
- 6.1.2 配备儿童如厕设施。
- 6.1.3 设置儿童洗手池。
- 6.1.4 配备充足的儿童座椅，并在上桌前用消毒湿巾或消毒喷雾进行清洁。
- 6.1.5 配备充足的一次性围兜。
- 6.1.6 宜配备眼睛布、头绳。
- 6.1.7 桌椅边角圆滑或周边贴有防撞条。
- 6.1.8 宜根据经营定位配备不同游戏场地，游戏场地有防摔碰设施。

### 6.2 饮食餐具

- 6.2.1 金属餐具符合 GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品（发布稿）的要求。
- 6.2.2 硅胶餐具符合食品安全要求。
- 6.2.3 用塑料餐具时，选择无色透明、餐具内壁无装饰图案的产品。
- 6.2.4 婴幼儿宜配备带卡通图案的餐具，餐具外形浑圆，底座稳固不易被打翻，耐高温，能进行高温消毒，配备勺柄短、勺碗深的勺子。
- 6.2.5 学龄前儿童可练习使用筷子。
- 6.2.6 学龄期儿童可使用陶瓷餐具，内壁宜纯色无花纹且表面光滑；内壁带花纹的用“釉下彩”，即表面光滑，摸不出花纹感。
- 6.2.7 餐具放置在正常运行的消毒柜中。

## 7 服务

### 7.1 人员

- 7.1.1 工作人员着装得体，语言和善、有儿童友好意识，能和儿童亲切交谈，安抚儿童情绪，保持餐厅的温馨和谐。
- 7.1.2 以下食品及其制品可能导致过敏反应，张贴标识或在点餐时工作人员加以提醒：
  - a) 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）；
  - b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；
  - c) 鱼类及其制品；
  - d) 蛋类及其制品；
  - e) 花生及其制品；
  - f) 大豆及其制品；
  - g) 乳及乳制品（包括乳糖）；
  - h) 坚果及其果仁类制品。
- 7.1.3 在等位时，提供一些玩具或分发小零食。
- 7.1.4 用餐结束后，在和家长确认的情况下，对孩子的美好表现进行奖励。
- 7.1.5 具备护理经验，在顾客需要时可提供帮助。

### 7.2 点餐

- 7.2.1 宜设计儿童识字菜单，在图画的基础上，将原料用中文、英文、拼音标注，供儿童点单使用。
- 7.2.2 宜开发 App，在手机菜单上，顾客可以直接查询到每一款儿童餐及其原材料。
- 7.2.3 宜设计可涂鸦儿童餐垫纸，配套蜡笔，在就餐等待期可进行涂画。

7.2.4 儿童餐的命名宜采用叠音命名法，配有拼音和色彩丰富的插画。

7.2.5 上餐时间宜控制在 15 分钟内。

### 7.3 食物

#### 7.3.1 原料

7.3.1.1 宜优先采用有机食材、绿色、无公害等初级农产品。

7.3.1.2 当采用预包装食品作为原料时，采购的产品从固定的供方采购，每半年对供方进行评价一次。

#### 7.3.2 加工

7.3.2.1 少油、少盐、低糖，宜配备测温、测盐、测糖、测浓度的设备。

7.3.2.2 0-3 岁的儿童，要准备易咀嚼、易消化的食品。

7.3.2.3 4 岁以上儿童，宜提供和成人同一样式的菜品，在口味和口感上更适合儿童食用。

#### 7.3.3 营养

7.3.3.1 符合《中国居民膳食营养素参考摄入量（2013 版）》的要求。

7.3.3.2 使用杂粮、蔬果、肉类和奶制品互相搭配。

7.3.3.3 儿童套餐包括水果、蔬菜、全谷物、瘦肉蛋白、低脂乳制品等，控制钠、糖和脂肪的摄入，同时尽量避免反式脂肪。

### 7.4 特色服务

7.4.1 宜配备具有资格证的营养师，设计营养套餐。

7.4.2 宜提供生日派对服务，播放生日歌曲，现场拍照，赠送相纸、相框。

7.4.3 宜在节日期间或定期开展儿童美食亲子活动，培养孩子动手能力。

## 8 安全

- 1) 在洗手处醒目地方张贴卡通造型的七步洗手法；
- 2) 玩具是无毒无害材料制作，宜使用食品级材料；
- 3) 配备滑梯的，进入游玩前提醒儿童及监护人；
- 4) 宝宝椅不宜放置在过道处；
- 5) 各个房间至安全出口处的地面上设置卡通标识；
- 6) 灭火装置放置儿童不能取得的地方；
- 7) 每季度开展一次应急演练。