

ICS 03.100.50

CCS A 01

# 团 体 标 准

T/FSAS 63-2022

---

## 校园“安心食堂”管理规范

2022 - 10 - 13 发布

2022 - 10 - 13 实施

---

佛山市标准化协会 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。

本文件由佛山市南海区市场监督管理局里水市场监督管理所提出。

本文件由佛山市标准化协会归口管理。

本文件起草单位：佛山市南海区市场监督管理局里水市场监督管理所、佛山市标准化协会。

本文件主要起草人：谢家如、钟艺园、林少琴、易礼康、曾宇婷。



# 校园“安心食堂”评价规范

## 1 范围

本文件规定了校园“安心食堂”管理规范的术语和定义、食品安全、营养健康、监督与检查、投诉处理、突发公共卫生事件、评价的相关要求。

本文件适用于中小学及托幼机构食堂开展校园“安心食堂”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  
DB4406/T 6-2021 学校食堂建设和管理规范

## 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

指设于学校(含托幼机构),供应学校学生、教职员工等集中就餐的餐饮服务提供区域。

### 3.2

#### 校园“安心食堂”

指在食品安全和营养健康方面能让学校教师、家长和学生安心的学校食堂。

## 4 食品安全

### 4.1 总则

学校食堂的食品安全状况应符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654 和监管部门的相关规定。

### 4.2 餐饮服务食品安全量化分级

学校食堂的餐饮服务食品安全量化分级应为A级。

### 4.3 组织管理

- 4.3.1 学校食堂主管通过“互联网+明厨亮灶”形式，定期检查食堂食品安全状况并做好相关记录。若发现问题，应及时纠正。应上线“教育食安”APP，维持正常运行并上传规定内容。每年按照监管部门要求在平台开展食品安全自查和落实食品安全主体责任。
- 4.3.2 学校食堂应建立由学校领导、老师、食堂主管、学生家长代表等组成的膳食委员会，对学校食堂工作开展经常性督查，每学期召开不少于2次专题例会。
- 4.3.3 学校食堂食品安全实行校长（园长）负责制。建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，每学期至少组织召开一次会议研究和部署食品安全工作，组织开展食品安全隐患排查。
- 4.3.4 学校食堂应当建立集中用餐陪餐制度，定期有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。
- 4.3.5 学校食堂应建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。
- 4.3.6 学校食堂应参加食品安全责任保险。
- 4.3.7 鼓励学校食堂通过危害分析和关键控制点(HACCP)体系认证或引进其他先进管理模式。

#### 4.4 人员管理

- 4.4.1 应按要求配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训和考核，具备食品安全管理能力。
- 4.4.2 从事接触直接入口食品工作的从业人员及自有配送人员应持有效健康证明上岗。从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，佩戴口罩，头发应藏于工作帽内，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形。
- 4.4.3 每学期对从业人员开展食品安全及营养健康、卫生防疫以及食材采购、储藏、烹饪和“减盐、减油、减糖”等方面的重点培训，并做好相关记录。
- 4.4.4 学校食堂应通过线上线下等方式，每学期对从业人员开展“食品安全”、“营养健康”和“粤菜粤厨”等培训课程，并做好相关记录。
- 4.4.5 学校食堂应每学期对从业人员开展岗位考核，并做好相关记录。

#### 4.5 溯源

- 4.5.1 建立进货查验记录制度，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。
- 4.5.2 对每天购入的蔬菜瓜果等进行农药残留快速检测，做好相关台账并按照监管部门要求上传。
- 4.5.3 鼓励学校食堂与周边地区和对口扶贫（帮扶）地区优质或特色农产品生产基地（合作社）实行农餐对接，建立无公害、绿色的原辅材料生产和采购基地。
- 4.5.4 学校食堂采用统一采购招标形式选择食材供应商，建立食品安全追溯体系。
- 4.5.5 鼓励采用信息化手段，采集、留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息。

### 5 营养健康

#### 5.1 组织管理

- 5.1.1 学校食堂应设置营养健康管理岗位，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。
- 5.1.2 学校食堂应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。应当每周公布学生餐带量食谱（参照附录A）和营养素供给量，鼓励食谱结合食用量和营养素供给量公布（参照附录B）。

5.1.3 学校食堂宜鼓励从业人员取得职业资格技能证书，申报“中华技能大奖”、“全国技术能手”、“南粤技术能手奖”等比赛，并给予技能晋升（提升）补贴。

5.1.4 学校食堂宜鼓励从业人员将自然、健康、精美的“粤菜粤厨”特色融入到日常菜式中。

5.1.5 鼓励学校食堂开展菜式推荐、评选、厨师比拼等有利于提高供餐菜式质量、口味、受欢迎程度等活动。

## 5.2 供餐服务

### 5.2.1 三餐比例

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

### 5.2.2 全天能量和营养素供给量

不同性别、年龄段学生的全天能量和营养素供给量见表1(3~5岁年龄段学生的全天能量和营养素供给量参考《中国居民膳食指南》)。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 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 <sub>1</sub> (mg)	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素B <sub>2</sub> (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	

### 5.2.3 食物种类及数量

各类食物供给量应符合《健康中国行动》(2019~2030年)文件中合理膳食行动的要求，具体要求见表2。

表2 食物种类及数量

指标	建议数量
每日盐摄入量	≤5 g
每日食用油	25~30 g
每日添加糖摄入量	≤25 g
蔬菜和水果每日摄入量	≥500 g
每日摄入食物种类	≥12 种
每周摄入食物种类	≥25 种

#### 5.2.4 烹调

烹调以蒸、炖、烩、炒为主；尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。烹调好的食品不应存放过久。

### 5.3 宣传与教育

5.3.1 学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，每学期在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

5.3.2 建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

5.3.3 学校应定期对师生进行食品安全、卫生知识、健康与营养科普宣传教育（培训），通过主题班会、课外实践等形式，每学期至少开展 2 次活动并有完整记录。

5.3.4 学校宜将“食品安全”、“营养健康”、“粤菜粤厨”和“光盘行动”等文化元素融合进行宣传教育，加强整体策划和宣传。

### 6 监督与检查

6.1 学校食堂应完善监督工作体系，采用适当方式与学生、家长、老师沟通，征求其对食堂管理和服务的意见，改进食堂工作。

6.2 学校食堂每学期应开展不少于 2 次满意度调查，学生或家长对食堂评价的满意率应达 80%以上。食堂满意率应从质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，根据评价情况，及时改进管理服务。

6.3 学校食堂每周应依据省教育厅制定的《广东省学校食堂每日自查要点表》开展食品安全自查，发现食品安全问题和隐患，立即采取整改措施，确保整改到位，并向属地市场监管部门报告。

6.4 学校食堂应自觉接受相关部门监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

### 7 投诉处理

7.1 学校食堂应建立投诉受理制度，公布投诉受理监督电话。

7.2 学校食堂应对投诉事项立即核实，并准确记录投诉人姓名、投诉理由，采取合适方法处理投诉。若双方发生争议，可向消费者协会请求调解，也可向消费争议仲裁机构或人民法院提起仲裁和诉讼。

### 8 突发公共卫生事件

8.1 建立突发公共卫生事件报告制度，设立专（兼）职报告人；制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程。

8.2 定期开展学校突发公共卫生事件应急处置、防控知识及技能宣传和培训；每学年至少开展一次突发公共卫生事件应急演练。

## 9 评价

### 9.1 基本要求

申报单位具备以下基本条件：

- a) 应取得营业执照、食品经营许可证等有效证照；
- b) 严格遵守国家、地方有关法律法规和政策。年度内无不正当竞争、侵犯消费者合法权益、扰乱市场经济秩序等违法违规经营行为；年度内无违反市场监督管理法律法规处罚记录；年度内未发生因自身原因引发的突发公共卫生事件。

### 9.2 评价要求

根据附录 C 对申报单位开展评价，评分 $\geq 90$ 分为评价通过。



附 录 A  
(资料性)  
学生餐带量食谱举例

一日三餐带量食谱举例参见表A.1。

表 A.1 一日三餐带量食谱举例

单位: g

	菜名	配料	6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
早餐	馒头	面粉	90	100	110	130
	牛奶	牛奶	200	200	250	250
	煮鸡蛋	鸡蛋	50	50	75	75
	炒白菜	白菜	100	110	130	140
	食用油	花生油	5	5	5	5
午餐	米饭	大米	110	130	140	160
	鱼香肉丝	瘦猪肉	40	50	60	65
		柿子椒	50	60	65	70
		胡萝卜	50	60	65	70
	醋溜豆芽	绿豆芽	70	70	80	80
食用油	花生油	10	10	10	10	
晚餐	花卷	面粉	100	120	130	150
	茼蒿炒木耳	茼蒿	60	70	80	90
		木耳	15	15	20	20
	红烧鲢鱼	鲢鱼	40	50	60	60
		豆腐	30	35	40	50
	二米粥	大米	10	10	12	12
		小米	10	10	12	12
食用油	花生油	10	10	10	15	



附 录 B  
(规范性)  
食谱示例

一日三餐带量食谱举例参见表B.1。

表 B.1 一日三餐带量食谱举例

时间	菜品	材料成分	营养成分
早	红萝卜肉碎粥	红萝卜10g、瘦肉10g、大米15g	能量893.18千卡、蛋白质8.98g
	鲜肉包	猪肉40g、小麦面粉50g	能量355.0千卡、脂肪16.0g、蛋白质13.1g、碳水化合物34.5g
	蒸鸡蛋	鸡蛋60g	能量150.9千卡、蛋白质12.1g
午	小鸡炖蘑菇	鸡块50g、蘑菇60g	能量114.9千卡、脂肪4.6g、蛋白质7.7g、碳水化合物10.6g
	土豆丝肉丝	马铃薯80g、猪肉20g	能量86.5g千卡、脂肪1.4g、蛋白质5.6g、碳水化合物13.2g
	清炒菠菜	菠菜100g	能量21.4千卡、脂肪0.3g、蛋白质2.3g、碳水化合物2.4g
	莲藕排骨汤	莲藕20g、排骨20g	能量275.2千卡、蛋白质28.6g
晚	红烧排骨	排骨100g	能量292.8千卡、脂肪21.4g、蛋白质17.4g、碳水化合物7.7g
	西红柿炒鸡蛋	番茄100g、鸡蛋50g	能量81.8千卡、脂肪4.1g、蛋白质6.7g、碳水化合物4.5g
	炒白菜	白菜100g	能量14.8千卡、脂肪0.1g、蛋白质1.3g、碳水化合物2.2g



附 录 C  
(规范性)  
校园“安心食堂”评价

校园“安心食堂”评分表见表C.1。

表 C.1 校园“安心食堂”评分表

序号	一级指标	二级指标	三级指标	指标说明	评分标准	分值
1	食品安全	食品安全情况	餐饮服务食品安全量化分级	餐饮服务食品安全量化分级为 A 级。	餐饮服务食品安全量化分级为 A 级得 10 分，其他等级不得分。现场核查食品安全状况，每发现一处不符合食品安全相关要求的扣 1 分。	10
2		组织管理	“互联网+明厨亮灶”	通过“互联网+明厨亮灶”形式，检查食堂食品安全状况并做好相关记录。若发现问题，应及时纠正。应上线“教育食安”APP，维持正常运行并上传规定内容。每年按照监管部门要求在平台开展食品安全自查和落实食品安全主体责任。	上线“教育食安”APP，维持正常运行的得 3 分，有按规定上传内容的得 2 分。每年按照监管部门要求在平台开展食品安全自查和落实食品安全主体责任的得 1 分。	6
3			膳食委员会	由学校领导、老师、食堂主管、学生家长代表等组成的膳食委员会，对学校食堂工作开展经常性督查，每学期召开不少于 2 次专题例会。	组建膳食委员会得 1 分。每学期召开不少于 2 次专题例会得 1 分。	2
4			校长（园长）负责制	建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，每学期至少组织召开一次会议研究和部署食品安全工作，组织开展食品安全隐患排查。	建立健全校长（院长）负责制得 2 分。每学期至少有组织召开一次会议研究和部署食品安全工作得 1 分。有组织开展食品安全隐患排查得 2 分。	5
5			集中用餐陪餐	建立集中用餐陪餐制度，定期有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。	建立集中用餐陪餐制度得 1 分。有学校相关负责人与学生共同用餐并做陪餐记录的得 2 分，发现存在问题但没解决的不得分。	3

序号	一级指标	二级指标	三级指标	指标说明	评分标准	分值
6			家长陪餐	建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。	建立家长陪餐制度得 1 分。有家长陪餐并做陪餐记录的得 2 分，发现存在问题但没解决的不得分。	3
7			食品安全责任保险	参加食品安全责任保险。	购买食品安全责任保险得 2 分。	2
8		人员管理	食品安全管理人员	应按要求配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训和考核，具备食品安全管理能力。	有按要求配备专职或兼职食品安全管理人员并按规定参加继续教育得 2 分。	2
9	人员要求		从事接触直接入口食品工作的从业人员及自有配送人员应持有有效健康证明上岗。从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，佩戴口罩，头发应藏于工作帽内，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形。	符合要求持有健康证并在有效期内得 2 分。从业人员个人卫生符合要求得 1 分，发现 1 项不符合不得分。	3	
10	人员培训		每学期对从业人员开展食品安全及营养健康、卫生防疫以及食材采购、储藏、烹饪和“减盐、减油、减糖”等方面的重点培训，并做好相关记录。	有按要求对从业人员开展培训并有记录得 3 分，培训频率不足的不得分。	3	
11	人员考核		每学期应对从业人员开展岗位考核，并做好相关记录。	每学期对从业人员开展岗位考核得 1 分，做好相关记录得 2 分。	3	
12	“食安快线通用版”APP 应用		按照监管部门要求，利用“食安快线通用版”APP 开展线上培训考核全覆盖。	利用“食安快线通用版”APP 开展线上培训考核得 1 分。培训考核范围全覆盖得 2 分。	3	
13			溯源	进货查验	建立进货查验记录制度，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	建立进货查验记录制度得 1 分。有按相关要求开展进货查验并保存相关凭证得 2 分。
14		农药残留		对每天购入的蔬菜瓜果等进行农药残留快速检测	进行农药残留快速检测，做好相关台账并按照监管部门要求	2

序号	一级指标	二级指标	三级指标	指标说明	评分标准	分值
			快速筛查	测，做好相关台账并按照监管部门要求上传。	上传得 2 分。	
15			统一采购招标	采用统一采购招标形式选择食材供应商。	采用统一采购招标形式选择食材供应商得 3 分。	3
16	营养健康	组织管理	营养健康管理	设置营养健康管理岗位，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。并根据当地学生营养健康状况和饮食习惯搭配学生餐。	设置营养健康管理岗位得 2 分。	2
17			学生餐带量食谱	应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量，鼓励食谱结合食用量和营养素供给量公布。	使用专业智能营养配餐系统制作食谱得 2 分；每周公布食谱含有重量和营养素供给量的得 1 分。	3
18			职业资格技能证书	从业人员取得职业资格技能证书，并给予技能晋升（提升）补贴。	制定从业人员技能晋升（提升）补贴相关人事制度得 1 分。从业人员取得职业资格技能证书得 1 分。	2
19		供餐服务	三餐比例	早餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素供给量比例合适。	每餐提供的能量和营养素比例合适得 3 分，一餐不符合扣 1 分，扣完为止。	3
20				全天能量和营养素供给量达到标准值。	全天能量和营养素供给量达到标准值得 3 分，一项不达到扣 1 分，扣完为止。	3
21			各类食物供给量	各类食物供给量符合要求。	各类食物供给量符合要求得 3 分，一项不达到扣 1 分，扣完为止。	3
22			烹调	烹调以蒸、炖、烩、炒为主；尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。烹调好的食品不应存放过久。	烹调以蒸、炖、烩、炒为主得 2 分。	2
23		宣传与教育	宣传活动	每学期在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。	开展相关科学知识普及和宣传教育活动一次得 1 分。	2
24			反食品浪费	建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。	建立防范和抵制食物浪费制度得 1 分。有相关措施得 1 分。	2

序号	一级指标	二级指标	三级指标	指标说明	评分标准	分值
25			教育培训	应定期对师生进行食品安全、卫生知识、健康与营养科普宣传教育（培训），通过主题班会、课外实践等形式，每学期至少开展 2 次活动并有完整记录。	开展相关活动一次得 1 分。	2
26	监督检查	监督工作	征求意见	采用适当方式与学生、家长、老师沟通，征求其对食堂管理和服务的意见，改进食堂工作。	有建立征求意见机制或制度得 1 分。对意见进行妥善处理得 1 分。	2
27		食堂满意率	食堂满意率调查	应开展不少于 2 次满意度调查，学生或家长对食堂评价的满意率应达 80%以上。食堂满意率应从质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，根据评价情况，及时改进管理服务。	开展 2 次满意度调查得 2 分，缺少一次扣 1 分。满意率在 80% 以上得 1 分。	3
28		食品安全自查	食品安全自查	每周应依据省教育厅制定的《广东省学校食堂每日自查要点表》开展食品安全自查，发现食品安全问题和隐患，立即采取整改措施，确保整改到位，并向属地市场监管部门报告。	每周按照要求开展食品安全自查得 2 分。发现食品安全问题和隐患并整改得 1 分。	3
29		行政监督	监督检查与指导	应自觉接受相关部门监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。	配合接受相关部门监督检查和指导并对监督检查中指出的问题应立即整改得 2 分。	2
30	投诉处理	投诉处理制度	执行情况	应建立投诉受理制度，公布投诉受理监督电话。	建立投诉受理制度得 1 分。显著位置公布投诉受理监督电话得 1 分。	2
31		投诉处理	处理情况	应及时妥善处理投诉，并公示或反馈投诉处理结果；并应做好投诉处置记录。	及时妥善处理投诉并公示或反馈投诉处理结果得 1 分。有投诉处置记录得 1 分。	2
32	突发公共卫生事件应急	应急预案	建立机制	建立突发公共卫生事件报告制度，设立专（兼）职报告人；制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程。	按要求建立突发公共卫生事件报告制度得 1 分。按要求制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程得 1 分。	2
33		应急预防	应急意识及演练	定期开展学校突发公共卫生事件应急处置、防控知识及技能宣传和培训；每学年至少开展一次突发公共卫生事件应急演练。	定期开展相关活动得 2 分。每学年至少开展一次突发公共卫生事件应急演练得 1 分。	3

序号	一级指标	二级指标	三级指标	指标说明	评分标准	分值
34	加分项	组织管理	先进管理模式	通过危害分析和关键控制点(HACCP)体系认证或引进其他先进管理模式。	每通过一个先进管理模式得1分。	2
35	加分项	食材采购	农餐对接	食材供应商与周边地区和对口扶贫(帮扶)地区优质或特色农产品生产基地(合作社)进行农餐对接,建立无公害、绿色的原辅材料生产和采购基地。	食材供应商能进行农餐对接得1分。	1
36	加分项	溯源	食品安全追溯	采用信息化手段,采集、留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息。	采用信息化手段进行食品安全追溯得2分。	2
37	加分项	组织管理	粤菜粤厨	从业人员将自然、健康、精美的“粤菜粤厨”特色融入到日常菜式中。	“粤菜粤厨”特色融入到日常菜式得2分。	2
38	加分项	餐饮服务	推荐菜式	积极开展菜式推荐、评选、厨师比拼等有利于提高供餐菜式质量、口味、受欢迎程度等活动。	有开展符合要求的活动,每开展一项得1分。	2
39	加分项	宣传与教育	宣传成效	积极开展食品安全、反食品浪费、营养与健康等宣传与教育,取得一定成效。	宣传后产生积极影响的,得1分。	1
合计						110



参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
  - [2] 健康中国行动（2019~2030年）
  - [3] 中国居民膳食指南（2022）
-