|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | |  | | --- | |  |   点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/HZSP XXX—2022

学校集体用餐配送服务规范

Service specification for school group meal delivery

2022-XX-XX发布

2022-XX-XX实施

惠州市食品行业协会  发布

目次

[前言 III](#_Toc98318160)

[引言 IV](#_Toc98318161)

[1 范围 1](#_Toc98318162)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc98318163)

[3 术语和定义 1](#_Toc98318164)

[3.1 学校集体用餐配送服务 School group meal delivery service 1](#_Toc98318165)

[3.2 学校集体用餐配送单位 School group meal distribution company 1](#_Toc98318166)

[4 基本要求 1](#_Toc98318167)

[4.1 资质要求 2](#_Toc98318168)

[4.2 场所与设备 2](#_Toc98318169)

[4.3 人员要求 3](#_Toc98318170)

[4.4 信息公开与可追溯管理要求 3](#_Toc98318171)

[5 过程管理 4](#_Toc98318172)

[5.1 基本原则 4](#_Toc98318173)

[5.2 食品采购与贮存 5](#_Toc98318174)

[5.3 加工制作 5](#_Toc98318175)

[5.4 备餐与供餐 6](#_Toc98318176)

[5.5 集体用餐配送 6](#_Toc98318177)

[5.6 集体用餐分餐 7](#_Toc98318178)

[5.7 防止餐饮浪费 8](#_Toc98318179)

[5.8 后续处理 8](#_Toc98318180)

[6 服务质量与评价 9](#_Toc98318181)

[6.1 服务评价 9](#_Toc98318182)

[6.2 评价改进及投诉处理 9](#_Toc98318183)

[7 应急处理措施 9](#_Toc98318184)

[7.1 集体用餐配送单位应参照SB/T 11047的要求，联合学校设立应急管理领导小组，制定应急处理措施；应在学校就餐区张贴应急处置程序、应急联系人、联系方式等，并加强对从业人员、学生和教职工的事故应急报告和处理的宣传。 9](#_Toc98318185)

[7.2 应设置相应的应急机制，当配送过程中如发生损坏、丢失、无法按时送达等突发情况时，能确保及时调配餐食。宜通过成立学校集体用餐配送组织联盟的形式，依托联盟机构联络第三方单位或机构，完成集体用餐配送服务。可通过合同条款等方式提前协定若干应急供餐的连锁品牌餐饮单位，采购就近门店餐食及时供餐。 9](#_Toc98318186)

[7.3 应设置专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，并报主管部门登记备案。 9](#_Toc98318187)

[7.4 配送的集体用餐存在或可能存在食品安全问题时，供餐单位应立即停止配送，立即向学校食品安全主要负责人或食品安全管理员报告，并立即采取措施防止事故扩大： 9](#_Toc98318188)

[7.5 应急处理流程应按照SB/T 11047有关规定执行。 9](#_Toc98318189)

[7.6 宜对加工过程中可能带入致敏原的食品，尤其是不易识别原料成分的，按GB 7718中关于致敏物质标示的要求在供餐位置的附近加以显著提示。 9](#_Toc98318190)

[7.7 疫情期间应严格按国家及相应地区疫情防控要求制定疫情期间用餐制度，对相关人员健康及卫生进行规范管理，对餐饮加工经营和就餐场所进行消毒、保持清洁并定期通风换气。 10](#_Toc98318191)

[8 营养健康管理及食育 10](#_Toc98318192)

[8.1 集体用餐配送单位应参照WS/T 554-2017的规定，合理规划学生一日三餐的能量和营养素供给量、食物的种类和数量以及配餐原则，并应引导学生科学营养用餐。详细营养标准见附录D。 10](#_Toc98318193)

[8.2 鼓励集体供餐服务单位使用单一调味品替代复合调味品，并使用量杯等统一控制调味品用量，促进营养配餐“三减”和调料用量标准化。 10](#_Toc98318194)

[8.3 宜配备有资质的专（兼）职营养指导人员；应在营养师的指导下至少提前3天编制每周带量食谱，交给校方、家长确认和公示，如需调整应至少提前1天告知学校、家长。 10](#_Toc98318195)

[8.4 每学期应开展至少1次学生餐营养质量评价、验证，应及时调整膳食结构。 10](#_Toc98318196)

[8.5 应配合学校建立营养健康教育工作制度，开展食物营养与健康、食品安全、光盘行动、减盐减油减糖等常态化营养健康宣传教育活动；配合学校根据“5.20中国学生营养日”“食品安全宣传周”等主题，开展食品安全、营养与健康、减少食物浪费、减盐减油减糖等专项宣传普及。 10](#_Toc98318197)

[8.6 应从洗手、摆放餐用具、取餐、用餐、餐后清理等全流程进行食育教育，培养广大学生良好的用餐习惯；宜通过在餐盒或餐垫印刷资料、餐时播放语音、餐后播放视频等多种方式开展营养健康和食育科普宣传。 10](#_Toc98318198)

[8.7 鼓励各集体用餐配送单位每学期至少组织一次“集体供餐开放日”，邀请学生和家长参与并做好相关记录。 10](#_Toc98318199)

[附录A（资料性） 检测项目及适用范围 11](#_Toc98318200)

[附录B（资料性） 惠州市学校集体供应食品禁用慎用清单 12](#_Toc98318201)

[B.1 学校集体供餐禁止供应的食品品类： 12](#_Toc98318202)

[B.2 严禁采购和使用的食品品类： 12](#_Toc98318203)

[B.3 禁止采购和使用的食品原料： 12](#_Toc98318204)

[B.4 慎用的食品原料： 12](#_Toc98318205)

[附录C（规范性） 惠州市学校集体用餐配送的验收和供餐管理要求 14](#_Toc98318206)

[C.1 学校集体供餐配送工作的总体要求： 14](#_Toc98318207)

[C.2 学校集体供餐配送的管理要求： 14](#_Toc98318208)

[C.3 集体供餐学校分餐间的要求： 14](#_Toc98318209)

[附录D（规范性） 学生餐营养标准 16](#_Toc98318210)

[D.1 学生餐全天能量和营养素供给量见表D.1。 16](#_Toc98318211)

[D.2 每人每天的食物种类及数量见表D.2。 16](#_Toc98318212)

[D.3 三餐比例： 16](#_Toc98318213)

[D.4 每人每天早餐的食物种类及数量见表D.3。 16](#_Toc98318214)

[D.5 每人每天午餐、晚餐的食物种类及数量见表D.4。 17](#_Toc98318215)

[参考文献 18](#_Toc98318216)

[表A.1 检测项目及适用范围 11](#_Toc98318217)

[表D.1每人每天能量和营养素供给量 16](#_Toc98318218)

[表D.2 每人每天的食物种类及数量（单位：g） 16](#_Toc98318219)

[表D.3 每人每天早餐的食物种类及能量（单位：g） 17](#_Toc98318220)

[表D.4 每人每天午餐、晚餐的食物种类及能量（单位：g） 17](#_Toc98318221)

1. 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。

本文件由惠州市食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州市食品行业协会、惠州市市场监督管理局、惠州市教育局、广东省惠州市质量计量监督检测所、惠州市康裕食品有限公司、广东国惠膳餐饮有限公司、广东新绿健餐饮服务有限公司、博罗县博雅佳胜餐饮管理有限公司、惠东县食禄餐饮有限公司、惠州市聚家饭餐饮配送服务有限公司、中食安（惠州）食品安全技术服务有限责任公司。

本文件主要起草人：马惠玲、罗志雄、宋耀国、陈喜红、刘小坚、张熠桓、瞿道恒、林景初、朱锦河、黄锦水、曾文杰、黄国良、黄飞、叶博、邹国强。

本标准为首次发布。

1. 引言

为规范惠州市学校集体用餐配送服务的建设、管理与服务规范，制定本文件。

本文件是基于现有先进管理体系基本原理、国内监管和配送的管理和服务要求，针对学校集体用餐配送服务单位的管理要求、操作规范和风险防控的实际情况，对学校集体用餐配送经营单位在经营资质、设备设施、人员管理、集体用餐加工服务全过程规范管理、营养健康及食育、服务质量评价和应急处理等方面的建设、服务和规范进行了规定，为惠州市各级各类学校（含幼儿园）和集体用餐配送企业的食品安全与营养健康的全过程管理和风险防控提供了建设和管理和服务方面的执行标准，为各级管理部门全面提升学校食品安全风险管理和决策能力、提高我市学校食品安全的质量水平提供了建设和管理的执行标准。

本文件标准方便建设方和使用方全面、便捷的设计和建设，合理、规范的使用，帮助学校、集体用餐餐配送经营方和管理方、监管及相关部门等相关人员理解与实施，推进我市食品安全的创新服务再次迈进一大步，填补了我市在学校集体用餐配送管理领域的标准空白。

学校集体用餐配送服务规范

* 1. 范围

本文件规定了学校集体用餐配送服务的食品安全和营养管理、服务质量要求，包括基本要求、过程管理、服务质量与评价、应急处理措施、营养健康管理及食育等。

本文件适用于为学校提供集体用餐配送服务的生产经营单位，包括集体用餐配送单位和冷链食品生产单位。

* 1. 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 39451 商品无接触配送服务规范

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

SB/T 10856 团餐管理服务规范

SB/T 10857 餐饮配送服务规范

SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

WS/T 554 学生餐营养指南

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 学校集体用餐配送服务 School group meal delivery service

面向学校师生群体供应的的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以固定的模式批量提供餐饮食品和餐饮服务。供餐类别包括早餐、中餐、午餐、课间餐和营养餐等，餐饮食品包括套餐、盒饭、预包装食品、水果、牛奶等品类。

* + 1. 学校集体用餐配送单位 School group meal distribution company

根据学校师生群体的餐饮服务要求，以集中加工分餐配送、现场分餐供应服务等为主要形式为学校师生群体提供供餐服务的单位。学生餐中的预包装食品集中供应单位参照此类单位的相关要求进行管理。

* 1. 基本要求
     1. 资质要求
        1. 应具备合法主体资格，应依法取得营业执照和食品经营许可证。主体业态应标注“中央厨房”或“集体用餐配送单位”，并应严格按照载明许可的经营项目进行生产经营，按照核准的供餐份数进行供餐。
        2. 学校集体用餐配送单位应达到餐饮服务食品安全量化A级。
        3. 应获得GB/T 19001体系认证、GB/T 22000或HACCP体系认证。宜建立和实施BRC、FSSC等体系。鼓励引入或通过第三方认证和评估。
        4. 应具有承担一定资金赔付风险的能力，应根据产能情况投保相应额度的食品安全责任险、含有食品安全的综合险和公众食品安全责任险等；同时应将供餐学校指定为保险受益人。
        5. 设有按照国际惯例或民族习惯提供食品的集体用餐配送单位，其食材、场所、设备、用具、包装和服务方式等应符合国际惯例或民族习惯餐饮服务的相关要求。
        6. 采用集体用餐配送的学校应实行陪餐制度，明确值班人员和陪餐计划。
        7. 其他要求见属地行政管理部门的准入性要求。
     2. 场所与设备
        1. 场所要求
           1. 选址在给排水条件和用电保障较好的区域；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源25米以上；在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外；周边不应有大量有害生物孳生。
           2. 具有与生产加工经营的工艺及品种、数量、供应方式等要求相适应的场所，并保持环境清洁卫生。冷链食品生产单位、预包装食品集中供应单位的建筑结构、场所设置、面积等应符合GB 14881的相关规定，集体用餐配送单位应符合GB 31654的规定，其他要求见《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅关于印发学校食堂互联网+“明厨亮灶”建设工作方案的通知》。
           3. 应设置与集中用餐配送的特定要求相适应的场所。包括但不限于以下内容：

1. 分装及暂存场所；
2. 成品装箱及配送车辆装载场所；
3. 食品相关物料贮存场所，包括食材、餐用具、包装材料等；
4. 配送工具、配送餐用具、配送车辆等清洗消毒保洁场所；
5. 食品冷却场所（适用于冷链配送）；
6. 复热场所（适用于冷链配送）。
   * + - 1. 各场所应合理布局，相关人流、物流通道及入口、出口分开设置，防止交叉污染。
         2. 鼓励各单位规划专门的参观通道，与学校集体用餐加工场所用透明玻璃分隔，方便学校、家长、学生和社会公众参观体验。
         3. 成品装箱及配送车辆装卸进出场所面积应与配餐量相匹配，确保成品能及时装卸。
         4. 鼓励委托有资质的第三方机构对加工区域及周边环境进行虫害控制，以保持场所内部及周边环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
       1. 设施设备
          1. 应根据需求在适当的位置配备足够数量的设施设备。冷链食品生产单位应符合GB 14881、GB 31605的规定，集体用餐配送单位应符合GB 31654的规定，其他要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
          2. 采用冷链工艺的单位应配备与生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备；采用热链工艺的单位，应设置膳食暂存间或二次加热场所，配备加热设备以及相适应的储存、配送保温设施。
          3. 设施设备应牢固耐用，材料安全无毒，且符合相关食品安全标准和规定；设施设备、工用具应有设置操作人员受到伤害的提醒标志和防护措施。
          4. 盛放原料、半成品、成品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识。鼓励建立和实施色标管理、6T等先进的现场管理方法。
          5. 使用加热烹饪设备、使用煤气天然气等火灾隐患较大的设备，应设置限温监测报警、煤气监测报警装置。
          6. 应采用具有环保标志的油烟净化设施。应定期对排风排烟设施、油烟净化装置、专用烟道等进行清洁和维护，鼓励引入第三方进行烟道、烟罩等设施的检测和清洗。
          7. 应配备与食品品种与规模相适应的检验室，检验室应配备相应的检验设施和检验人员，检验检测人员应经过培训与考核后上岗，检验设备应定期校准。推荐的检验项目见附录A的要求。
          8. 应采用专用的封闭式配送车辆，配送车辆应向所在辖区的市场监督管理部门备案。车辆运输前、装卸设备使用前应进行清洗消毒，并注意运输装卸过程中的操作规范和清洁卫生，防止交叉污染。食品配送车辆还应配备温度记录仪，确保能连续监控记录，保持配送过程中维持要求的温度。鼓励配送车辆配备行车记录仪、车辆定位系统并在配送车辆的存储车厢、驾驶室等区域安装摄像头，实现集体用餐配送全过程的信息采集和过程智慧监控。
     1. 人员要求
        1. 学校集体用餐配送服务单位人员配置及其管理要求应符合GB 14881、GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》等的规定，应设置食品安全、生产安全管理职责部门对本单位的食品安全和生产安全履行全面管理职责。
        2. 应配备的相关专业人员，设置应与4.1.2所获得的证照内容相适应，并满足以下要求：
7. 应配备专职高级食品安全管理人员：其中供餐人数为3000人（含）以上的，应有专职高级食品安全管理员担任团队负责人的独立食品安全管理团队，团队内应至少有1名专职的中级以上食品安全管理人员；鼓励对食品安全管理人员设置A/B岗，确保供餐期间在岗履职。
8. 应配备营养配餐专业人员，其设置应符合SB/T 10474的规定。
   * + 1. 与食品直接接触的从业人员（包括分餐人员、装卸人员、送餐人员、运输司机等）应持有有效的健康证明。
       2. 应制定和落实相应的安全管理制度和安全操作规程，从业人员应经过专业知识和安全知识培训后方可上岗，安全知识包括但不限于：食品安全知识、交通安全常识、消防安全知识等。其中食品安全知识相关内容培训每年不少于40学时，并应至少每半年对从业人员进行一次食品安全培训考核。
       3. 食品安全管理人员应每天对从事接触入口食品工作的从业人员和集体用餐配送的从业人员，进行上岗前的健康状况和个人卫生检查，符合要求后方可上岗。
       4. 工作人员应穿着工作服进入工作场所，工作服应保持清洁、定期清洗，离开加工场所（如去卫生间）前应脱去工作服。
       5. 患有有碍食品安全疾病的人员，不应从事学校集体用餐配送服务工作，如霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒或副伤寒、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。
     1. 信息公开与可追溯管理要求
        1. 应设置信息公示栏，公示内容及要求应符合《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》。
        2. 学校集体用餐配送单位应根据省、市食品安全监管部门要求，采用信息化手段建立学校“互联网+明厨亮灶”智慧管理，实现“明厨亮灶”视频、AI智能分析、晨检管理、消毒管理等关键环节智慧管理和“一企一档”信息在线公示，实现学校、家委和相关管理部门等进行远程实时监督和共治；并同步对接至惠州市“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，落实全市学校食品安全信息的统一汇集和统一管理。
        3. 应建立食品和食品原料的信息化追溯管理体系，采集、留存食品生产、经营和配送信息，确保能够实现全程可追溯；同时还应将数据对接至食用农产品溯源系统和冷冻冷藏食品质量安全追溯平台等相关平台，实现各环节全流程可追溯。
        4. 鼓励采用集体用餐配送的学校建立专项工作委员会，由学校第一责任人、主要负责人、食品安全管理人员、学生家长委员会等组成，其中学校家委会人数占比不少于50%，对集体用餐配送单位进行考察、监督、评价，督促对供餐过程中发现的食品安全风险、投诉举报等情况进行处理和反馈，实现多方共享。
   1. 过程管理
      1. 基本原则
         1. 应采用合适的供餐模式，确保供应餐饮食品的安全、营养及风味口感。供餐管理服务过程中应符合SB/T 10856 、SB/T 10857的规定。
         2. 供餐单位应建立菜单评审制度，针对学校集体用餐配送的特点和要求制定和评审菜谱，并充分考虑食品安全和营养要求；并对制定的菜谱提前进行公示。
         3. 采用热链配送方式的，应采取加热或保温措施对集中加工熟制后的食品进行贮存、运输，应使餐食中心温度在4h食用期限内保持在60℃以上。
         4. 采用冷链配送方式的，应符合GB 31605的规定，将食品在熟制后立即放在冷却设备或冷却间内冷却，并应在盛放容器上标注加工制作时间等，配送前在复热点集中复热。其配送过程时间及温度控制满足以下要求：
9. 经集中加工烧熟后的食品应在2h内将食品中心温度降至10℃以下进行贮存、运输，冷却步骤宜先采用快速冷却机将食品冷却到25℃以下，然后放入冷却专间冷却到10℃以下。
10. 应在复热点对食品进行复热，食品的中心温度达到70℃以上的方可供应；冷链工艺食品从包装到食用结束，时间应控制在24h内。食品中心温度在4h食用期限内保持在60℃以上。
    * + 1. 预包装食品应按产品包装上所要求的存储条件进行配送。
        2. 应保证按时送达配餐，配送车程宜不超过1h；对配送线路、时间、人员、车辆等应提前进行合理安排。
        3. 应对每批次原料及每批餐饮食品进行实验室自检，同时每半年将餐饮食品委托第三方检测机构检测至少一次。检测实验室的要求及推荐的检验项目参照附录A的要求。
        4. 应按GB 14881和GB 31654的规定建立相关食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制，还应针对配送环节建立配送食品安全管理制度，包括但不仅限于：
11. 关键环节操作规程，如配送过程要求、复热加工规程、学校餐食验收及分餐等；
12. 清洁消毒卫生管理制度；
13. 运输车辆及配送设备清洁消毒和维修保养制度；
14. 配送车辆管理制度；
15. 食品召回制度；
16. 学校、家长与学生满意度的管理和评价制度；
17. 信息公开与可追溯管理制度；
18. 应急供餐制度。
    * + 1. 应建立食品安全自查制度。结合配餐制作和配送过程中的食品安全危害因素和风险点分析，确定食品安全自查的项目、要求和频次，制定详细的自查计划，定期和不定期的开展食品加工过程自查和专项检查。
        2. 应预先建立处置因车辆、交通、卫生、天气等原因影响配餐的紧急情况的应急预案，并定期进行培训演练。
      1. 食品采购与贮存
         1. 学校集体供餐单位采购前应对供货商进行审核评估，选择相对固定的食品供货商，采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需要的原则。采购米、面、肉、油、蛋、奶等大宗食品及原料，应实行公开招标或农校对接、集中定点采购制度，米、油严格粮油二维码溯源采购，并与供货单位签订明确食品安全责任和义务的供货协议
         2. 采购食品、食品添加剂应当查验并核对食品的名称、规格、批次、生产日期、保质期等信息，查看食品包装、标签、说明书等。并应向供货商索取营业执照、食品生产经营许可证、产品合格证明（动物产品包含检验、检疫合格证明、大米包含重金属指标等）和采购送货票据等资料。
         3. 采购食品应当做好食品采购验收和登记，建立食品进货台账，从采购、贮存、加工、检验等环节进行详细记录，确保全过程可追溯。鼓励建立电子台账，记录食品、食品添加剂的采购和使用情况，实现信息化追溯管理。
         4. 应建立供货商评价和退出机制，邀请学校专项工作委员会参与。学校应委托第三方机构对供货商的食品安全状况进行定期评价，并根据评价情况对供货商进行督促整改或撤换。
         5. 除严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品外，还应当遵守《惠州市学校集体供应食品禁用慎用清单》（见附录B）。
         6. 宜根据SB/T 10474 、WS/T 554-2017的规定，由营养配餐专业人员设计编制带量食谱，按实际集体配餐学生总数核对采购和使用的食品原料，实现采购量与食谱设计量的精准对接。
         7. 食品及原料的贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
         8. 食品及原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等食品、原料、食品添加剂及食品相关产品。其中，湿米粉（河粉等）的采购量应控制为当天用完的分量，鸡蛋的采购量宜在一周内用完。
      2. 加工制作
         1. 学校集体供餐配送单位的加工操作规程的制定与执行，食品粗加工与切配、烹饪与熟制、分餐与供餐、面点制作、食品留样、食品再加热、餐饮具清洗消毒等要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。鼓励建设智能化中央厨房，采用主食生产线、全自动洗切流水线、自动分装流水线等现代自动化设备取代人工操作。
         2. 集体供餐配送单位和学校应分别留样，每餐次每个品种的食品成品留样量不低于125克。
         3. 按照国际管理和民族习惯提供食品的，其场所、设备、容器、用具等应专用，并有明显标志。
         4. 宜使用洗碗烘干机、热力消毒柜等设备进行餐用具消毒；清洗消毒所使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.3的要求。
         5. 加工鸡蛋等禽蛋时，应做到如下要求：
19. 使用前清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；破壳后应单独存放在暂存容器中，经确认禽蛋未变质后再合并存放；混合搅拌后的蛋液应尽快用完。
20. 有条件的供餐单位宜设置鸡蛋专用清洗或消毒池。
21. 需经烹饪或翻热含蛋食品的，应彻底煮熟至蛋白和蛋黄完全凝固；不得向学校供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食品。
    * 1. 备餐与供餐
         1. 试餐
            1. 学校集体供餐配送单位应建立试餐制度，每餐食品进入分餐间之前，应有食品安全管理人员对供餐品种进行试餐，试餐后未发现异常情况才开始分餐。每餐次试餐工作应由至少两名试餐员共同进行，试餐前应保证该餐次的试餐员身体健康，无任何影响试餐工作的疾病和状况。
            2. 试餐时应遵循“一看二闻三尝”，需要注意试餐食物的外在色泽是否正常、散发的气味是否正常、食物中是否混有异物等情况。试餐员应从食物的气味、口感、色泽等感官以及生熟情况、硬度、异物情况等指标进行评价，如实填写食品安全试餐评价记录，并妥善保存以备查验。
            3. 试餐员在试餐过程中如发现异常情况，应立即报告单位食品安全管理人员；经确认发生异常情况时，配餐单位应立即启动应急预案。
         2. 分装
            1. 应设分装专间，宜尽量缩短分装时间，并保证餐食中心温度符合相应的冷链或热链工艺要求。
            2. 应确定食品具有正常的色泽、形态、气味、滋味并且无杂质。
            3. 应确定食品包装整洁、无破损，应对食品采取有效的防护措施，防止饭菜外溢。
            4. 分装后应在盛装食品的最小单位容器（如饭盒或箱体）上加装经市场监督部门审核备案的食安封签，避免人为或其他外部因素对食品的污染。
            5. 应在盛装食品的运输容器表面（箱体或饭盒等容器）的显著位置加贴食品标签，并标明食品名称、加工单位名称、制作时间（冷链为生产时间和复热时间）、食用时限、食用方法等信息。宜按《餐饮食品营养标识指南》对餐食进行营养标识。冷链方便食品的标签还应符合GB 7718的要求。
            6. 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。不应采用不可降解材料制作的一次性餐饮具，不应提供不可降解的塑料袋、塑料吸管等。
         3. 冷链复热

5.4.4　采用冷链供餐模式，应设置复热点，制作好的餐饮食品在配送前进行集中复热，复热后的中心温度达到70℃以上。复热点应配备充足的冷藏设施和再加热设施（包括微波炉、加热柜或蒸箱等），保证餐饮食品中心温度符合要求。

* + 1. 集体用餐配送
       1. 配送车辆与设备
          1. 应配备与供应方式和数量相匹配的配送车辆以及封闭式装载设备（如配送箱）和运输设备（如手推车）。
          2. 配送车辆及配送箱等装载设备内部材质和结构应便于清洁和消毒，食用前后应进行清洁、消毒，厢体内壁应保持清洁卫生，无污染、无异味。
          3. 配送车辆应专用且进行备案；应定期对配送车辆与设备进行检查和保养，检查并记录保温性能，并应采取安全性措施，避免意外开启。
          4. 如车辆厢体内安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。
       2. 配送过程要求
          1. 应与学校提前沟通确认针对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求，对餐食制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排。
          2. 冷链运输应在运输前对厢体进行预冷，确保在运输前达到冷藏温度。
          3. 配送过程应保持平稳且密封，装餐后应对配送车辆厢门进行封签，确保无人为或意外开启。
          4. 配送过程中食品应维持冷藏或热藏相适应的温度，冷链配送过程中应实时连续监控厢体温度，记录时间间隔不宜超过10min，温度应真实准确。温度超出食品安全范围时，应立刻采取纠正行动和应急措施，并应增加超温食品、温度与时间的记录。
          5. 应建立与配送、服务人员的实时信息沟通渠道，对配送过程、食品数量、质量等进行确认。
          6. 配送、服务人员应按照相关要求进行洗手、消毒、佩戴口罩等个人清洁和防护。
       3. 配合验收
          1. 集体用餐配送单位应和学校沟通协调，确保验收环境、餐食暂存环境符合食品安全要求。宜尽量控制环境温度并宜尽量缩短验收时长，以防止食品温度超出规定范围。详细学校集体用餐配送的验收和餐食暂存环境要求遵照附录C的要求。
          2. 集体用餐配送单位配送人员应提供食品配送清单（出货单），项目内容应包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人、收货人等。
          3. 供餐单位配送人员应查验食品配送车辆的全程温度记录。应对食品外箱表面温度或内包装表面温度进行测量并记录，表面温度超出规定应测量食品中心温度。
          4. 配送和服务人员应配合学校确认食品种类、食品状态、数量、中心温度等信息，确保食品封签完整、无破损，查验食品包装完整、食品清洁、无污染、无异味。如发现温度低于60℃或食品状态异常时，应不予接受和分发。经配餐人员及学校验收负责人双方确认无误后应尽快装卸，并应做好交接记录，确保食品加工制作后到食用时间（含分装、运输、分餐）应不超过食用期限。
          5. 配送和服务人员应配合学校在经查验合格的配餐食品中随机抽取一份留样。
    2. 集体用餐分餐
       1. 运送装卸
          1. 应配备数量足够的运送工用具等，每次运送食品前进行清洁消毒。
          2. 餐食盛放容器在运送至分餐区以及装卸的过程中应确保密封加盖、封签完整。
          3. 应采取措施，防止食品在运输过程中受到污染。
       2. 分餐方式

宜根据就餐需求和供餐能力确定分餐方式，包括按位分餐、按需分餐、预包装食品自取等。

* + - 1. 分餐环境
         1. 应在学校指定的专用分餐间或专用分餐区域进行分餐，确保分餐区域面积满足及时供餐的需求，同时保持环境清洁卫生；采用配送桶（箱）装餐食的，宜配备相应的加热保温设施或设备。
         2. 应为分餐人员配备清洗消毒用品、口罩、手套等卫生用品，并确保及时补充。
         3. 应避免异物掉入食品等污染食品的情形发生。
         4. 宜在就餐场所醒目位置标示餐用具放置区、菜品放置区等。
         5. 学校应建立达到专间（区）要求的专用分餐间（区），集体用餐配送单位应协助学校保持专用分餐区（间）达到食品安全规范要求。详细规范要求遵照附录C的要求。
      2. 分餐操作
         1. 分餐人员应二次更衣、洗手消毒、佩戴帽子和口罩（预包装食品除外）。应使用经过消毒的专用分餐工具和餐用具，并应注意手部不得接触食品成品。
         2. 配送桶（箱）装餐食的，应由分餐人员在专用操作区进行分餐。
         3. 分派菜肴的工具使用前应清洗消毒，配有自助取餐区或自助加餐区的，宜在自助区配备一次性手套等用品供取餐者使用。
         4. 采用按位分餐的，宜由分餐人员将食品分发至位置；采用按需分餐的，应安排分餐人员全程关注需求情况，及时为学生增加食品份量；采用预包装食品自取方式的，宜在就餐场所醒目位置放置包装食品。
         5. 若提供非预包装的加餐食品，应在规定的分餐区域操作并配备公共餐具，宜由分餐人员分餐。
         6. 学校应有供就餐师生就餐、洗手的设施，分餐和服务人员应协助引导学生就餐前清洁手部、在卫生整洁的区域就餐。
         7. 应协助学校分类分区设置餐厨废弃物和生活垃圾存放处，配备相应设施并显著标志。
    1. 防止餐饮浪费
       1. 应配合学校积极开展“光盘行动”“防止餐饮浪费”的宣传，在显著位置张贴或摆放节约食物、杜绝浪费的标识，引导学生合理点餐、适量取食，不挑食、不剩饭、不倒饭，自觉抵制餐饮浪费行为。
       2. 应采取有效方式获取确切就餐人数，实行用餐人员动态管理，将“防止餐饮浪费”纳入餐饮加工经营全过程，加强管理，做到按就餐人数采购、佐餐、配餐；并可提供退款渠道给请假和停止就餐的学生，避免供餐份数超出实际需求。
       3. 应根据各年龄段所需食品份量供餐，可通过另备小份加餐食品或少量分餐盒饭的方式避免份量不足或剩余食品过多。
       4. 因突发事件延迟供餐，而另准备食品供学校暂时就餐后继续配送的，未分餐的宜调整餐盒份量，已分餐的宜根据延迟时长适量提供另备食品，不宜使学生因饱腹而无法食用配送餐食，避免因食品份量过多造成浪费。
    2. 后续处理
       1. 餐具回收
          1. 宜在就餐场所醒目位置标示餐具回收区。
          2. 分餐人员应及时协助清理餐桌并对使用后的餐具进行回收，确保现场整洁卫生。
       2. 餐厨废弃物回收
          1. 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。
          2. 应设置餐厨废弃物回收存放容器，应选择内壁光滑、易于清洁的容器。餐厨废弃物存放容器与其他容器应有明显的分类标识。存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、地面、食品接触面（包括接触食品的工具、容器、包装材料等），应及时清洁和消毒。
          3. 餐厨废弃物应分类放置并及时收集、运输，不应溢出存放容器。应严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作。选择第三方企业就地处理的，应交由餐厨垃圾特许经营企业收集、运输、处理。
          4. 应对餐厨废弃物收集容器和场所每天进行至少一次清洁，应每周进行至少一次消毒，保持场所场所整洁。
          5. 宜在学校就地进行餐厨废弃物分类，分餐人员宜协助学校引导和教育学生进行废弃物分类。
          6. 应配合学校及时对校内分餐区、餐具回收区及餐厨废弃物回收区域进行清洁和消毒。
  1. 服务质量与评价
     1. 服务评价
        1. 应建立评价机制，定期对配送服务操作的规范性进行评价。
        2. 应明确学校、家长与学生的满意度管理和评价的考评内容及标准，应定期收集服务对象对菜品、服务、环境、管理等的评价和建议。
        3. 应建立学校、家长与学生的满意度考评周期和反馈整改机制，应做好记录并妥善保存。
     2. 评价改进及投诉处理
        1. 应进行服务的持续改进，制定相应措施，依据包括但不限于：

1. 菜品与服务信息；
2. 员工考核与培训记录；
3. 信息数据分析结果；
4. 监督与检查记录。
   * + 1. 应定期验证、整理有效的改进措施，补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。
       2. 应建立、公开、实施投诉处理机制，及时妥善处理学校、家长与学生的投诉。
   1. 应急处理措施
      1. 集体用餐配送单位应参照SB/T 11047的要求，联合学校设立应急管理领导小组，制定应急处理措施；应在学校就餐区张贴应急处置程序、应急联系人、联系方式等，并加强对从业人员、学生和教职工的事故应急报告和处理的宣传。
      2. 应设置相应的应急机制，当配送过程中如发生损坏、丢失、无法按时送达等突发情况时，能确保及时调配餐食。宜通过成立学校集体用餐配送组织联盟的形式，依托联盟机构联络第三方单位或机构，完成集体用餐配送服务。可通过合同条款等方式提前协定若干应急供餐的连锁品牌餐饮单位，采购就近门店餐食及时供餐。
      3. 应设置专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，并报主管部门登记备案。
      4. 配送的集体用餐存在或可能存在食品安全问题时，供餐单位应立即停止配送，立即向学校食品安全主要负责人或食品安全管理员报告，并立即采取措施防止事故扩大：
5. 应立即停止供餐、保护现场并按照规定如实向所在辖区的相关部门报告、做好相关记录，不应擅自发布食品安全事故信息。
6. 食品安全事故发生后，供餐单位应立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设施、设备等，启动食品安全责任保险理赔程序。
7. 事故处理结束后，在有关部门指导下，对被污染食品和接触过被污染食品的容器、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理。
   * 1. 应急处理流程应按照SB/T 11047有关规定执行。
     2. 宜对加工过程中可能带入致敏原的食品，尤其是不易识别原料成分的，按GB 7718中关于致敏物质标示的要求在供餐位置的附近加以显著提示。
     3. 疫情期间应严格按国家及相应地区疫情防控要求制定疫情期间用餐制度，对相关人员健康及卫生进行规范管理，对餐饮加工经营和就餐场所进行消毒、保持清洁并定期通风换气。
   1. 营养健康管理及食育
      1. 集体用餐配送单位应参照WS/T 554-2017的规定，合理规划学生一日三餐的能量和营养素供给量、食物的种类和数量以及配餐原则，并应引导学生科学营养用餐。详细营养标准见附录D。
      2. 鼓励集体供餐服务单位使用单一调味品替代复合调味品，并使用量杯等统一控制调味品用量，促进营养配餐“三减”和调料用量标准化。
      3. 宜配备有资质的专（兼）职营养指导人员；应在营养师的指导下至少提前3天编制每周带量食谱，交给校方、家长确认和公示，如需调整应至少提前1天告知学校、家长。
      4. 每学期应开展至少1次学生餐营养质量评价、验证，应及时调整膳食结构。
      5. 应配合学校建立营养健康教育工作制度，开展食物营养与健康、食品安全、光盘行动、减盐减油减糖等常态化营养健康宣传教育活动；配合学校根据“5.20中国学生营养日”“食品安全宣传周”等主题，开展食品安全、营养与健康、减少食物浪费、减盐减油减糖等专项宣传普及。
      6. 应从洗手、摆放餐用具、取餐、用餐、餐后清理等全流程进行食育教育，培养广大学生良好的用餐习惯；宜通过在餐盒或餐垫印刷资料、餐时播放语音、餐后播放视频等多种方式开展营养健康和食育科普宣传。
      7. 鼓励各集体用餐配送单位每学期至少组织一次“集体供餐开放日”，邀请学生和家长参与并做好相关记录。
9. （资料性）  
   检测项目及适用范围

检测项目及适用范围见表A.1。

* 1. 检测项目及适用范围

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 检验项目 | 适用范围 |
| 1 | 微生物 | 菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、单增李氏特菌、金黄色葡萄球菌、霉菌 | 食品原材料、食品半成品、食品成品等 |
| 2 | 大肠菌群、沙门氏菌、霉菌 | 食品用具、熟食盒、餐盒等 |
| 3 | 表面清洁度 | 食品中微生物快速检测、饮用水中微生物快速检测、餐饮器具洁净度快速检测、检测有机物残留、环境工作平台、食品加工器具、工作台等关键控制点消毒结果快速检测 |
| 4 | 理化检验 | 农药残留 | 蔬菜、粮食、水果及染毒食品的检测 |
| 5 | 亚硝酸盐 | 适用于检测食物中亚硝酸盐是否超标，对火腿、腊肠、香肚、肉制品、酱腌菜中的亚硝酸盐的检测 |
| 6 | 二氧化硫  漂白剂 | 水果类、干果类、咸菜类、调味类、黄花菜、银耳、莲子、龙眼、桂圆、虾仁、白糖、冬笋、腐竹、粉丝、竹笋、蘑菇、酸菜、豆芽等相关食品 |
| 7 | 硼砂 | 适用于牛肉、牛肉丸、牛肉制品、馄饨、鱼丸、凉面、蒸饺、水饺肉馅、凉粉、粽子及虾类等食品中的硼砂及硼酸快速检测 |
| 8 | 非食用色素、兽药残留、非食用物质、重金属 | 水产类、海鲜类 |
| 9 | 甲醛、兽药残留、重金属 | 水产品及其加工制品，如各种鱼类、虾蟹、鱼丸、虾仁、鱿鱼干和其他各种水产加工品及各种食品中甲醛（福尔马林）的检测 |

1. （资料性）  
   惠州市学校集体供应食品禁用慎用清单
   1. 学校集体供餐禁止供应的食品品类：
      1. 超出经营许可范围供应的食品；
      2. 中小学校(含特殊教育学校)、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售生食类、冷食类食品（不含水果）、裱花蛋糕,不得外购散装熟食肉制品。
      3. 采用校外集体配送的：不得配送冷食类食品(如沙拉、寿司、凉菜、烧卤、冷面、凉皮、果冻等)、生食类食品（如沙拉、寿司、刺身等）、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点。
      4. 不采购和使用散装食用油、散装调味品以及含铝膨松剂、人工色素以及含有人工色素的调味品，不外购散装馅料、烧卤熟食等。
   2. 严禁采购和使用的食品品类：
      1. 致病性微生物、污染物（农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等）超限量的食品和食品添加剂；
      2. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
      3. 腐败变质、霉变生虫、混有异物、掺假掺杂或感观异常的食品和食品添加剂；
      4. 标注虚假日期或保质期，超过保质期的食品和食品添加剂；
      5. 被包装、容器、运输工具污染的食品和食品添加剂；
      6. 无法提供合法来源及有效采购索证证据的；
      7. 学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
   3. 禁止采购和使用的食品原料：
      1. 河豚鱼、织纹螺、荔枝螺、泥螺、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）等；
      2. 田螺、小龙虾、河蚌、死的甲鱼或黄鳝等高风险水产品；
      3. 发芽发青的土豆、鲜黄花菜、四季豆（芸豆、云扁豆、菜豆等）、苦葫芦瓜、木薯、霉变红薯、野生蘑菇、来历不明的野菜等；
      4. 苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品；
      5. 五指毛桃等煲汤用中草药（易混入钩吻）；
      6. 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（米线等）；
      7. 野生动物及其制品,牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器；
      8. 没有完整标识的散装油、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品；
      9. 含铝膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵等）、吉士粉以及含人工着色剂（苋菜红、胭脂红、赤鲜红、新红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝、叶绿素铜钠盐）的肉制品、面点和调味品。
   4. 慎用的食品原料：
      1. 贝类（贻贝、扇贝、蛤蛎、牡蛎、生蚝、蛏子等）、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆等；
      2. 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类（老虎斑、东星斑、苏眉等）；
      3. 易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料：猪肺、猪肝、猪心等动物内脏器官；
      4. 含有容易产生过敏的原料的食品（如磨碎的调味品、酱料等），应提示致敏原；
      5. 需谨慎供应和处理的品类：豆浆、鸡蛋，乳制品、酱腌菜等。
2. （规范性）  
   惠州市学校集体用餐配送的验收和供餐管理要求
   1. 学校集体供餐配送工作的总体要求：
      1. 学校（幼儿园）是集体配送学生餐食品安全工作的责任主体，学校校长（园长）是第一责任人。学校（幼儿园）应制定本校集体供餐食品安全管理制度，配备相应的食品安全管理人员，严格落实食品安全责任制，重点对食品复热、验收、留样、分餐、用餐及陪餐等环节进行监督和检查。
      2. 学校应对集体供餐配送单位进行日常监督管理和评价，定期或不定期监督其质量管理体系和各项制度落实情况。鼓励学校委托第三方专业机构对本校集体供餐单位进行监督检查工作。
      3. 学校对集体供餐配送单位派驻到学校的工作人员应进行身份信息、健康信息记录查验；如集体供餐配送单位更换工作人员或配送人员（含驾驶员），需及时向学校报备并更新相应信息。
      4. 学校应建立学生餐紧急供餐应急机制，确保因及提供餐配送企业或其他原因造成无法及时供餐时，有替代方案可保障在校学生临时紧急供餐。
   2. 学校集体供餐配送的管理要求：
      1. 学校应建立配餐验收登记制度，对集体供餐配送的每批次食品进行查验并建立验收台账。
      2. 学校集体供餐送达学校指定区域后，应在配送单位和学校双方监督下拆除物流锁和封签，测量产品中心温度，查验配送清单和食品加工制作时间，查验配餐外包装是否完整、食物是否有异常情况等。拆封、测温和查验过程应拍照存档；如发生物流锁打开或封签破损的情况，学校不得接收当天餐食，并应立即启动应急预案，确保学校集体供餐不断供。
      3. 学校应查验集体供餐配送车辆的清洗消毒记录的情况，如无消毒记录或车辆卫生状况不符合要求的，学校应如实记录，并要求配送企业立即整改，否则可以拒收餐食。
      4. 学校集体供餐从送达学校至学校开始用餐的暂存时间或间隔时间不应超过1小时；学校有分餐需要的，分餐场所要求见如下第三条。
      5. 学校集体供餐应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行留样，留样时间应不少于72小时；如供餐为固定套餐的，应按完整的套装餐盒进行留样，不同组合的套餐各留存2份；与集体供餐搭配的奶、水果、点心等均应留样。
      6. 学校查验、暂存和分餐的全过程，应在专门区域进行且该区域应实现视频监控全覆盖，并应同步对接至惠州市“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，落实全市学校食品安全信息的统一汇集和统一管理。
      7. 集体供餐配送学校应制定陪餐制度和计划，陪餐时应进行记录，陪餐情况应定期公示通报。鼓励中小学、幼儿园建立家长陪餐制度，陪餐家长对学校食品安全与营养健康等方面提出的意见和建议，学校应及时进行研究反馈，并督促集体供餐配送单位进行整改。
   3. 集体供餐学校分餐间的要求：
      1. 学校集体供餐的查验、分餐和暂存应在专间内进行，专间内墙壁应铺设瓷砖到顶；专间应有明显标志，并在限制位置公示从业人员操作规范。
      2. 专间应在入口处设置预进间或配置更衣、洗手、消毒设施。专间不得设置两个（含）以上的门，如有窗户应为封闭式。专间内外食物传送应以可开闭的窗口形式，窗口大小以可通过传送食品容器为准；传送窗在非使用期间应保持常闭，任何工作人员不得从传送窗进出。
      3. 专间应由专人进行操作，在进入专间前应在预进间或入口处更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部，口罩应遮住口鼻，工作帽应保证头发不得外漏。
      4. 专间内应设置独立空调，确保环境温度控制在25℃以下。专间内应设置空气消毒设施，每餐次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟（含）以上；紫外线灯应分布均匀并安装防护罩，安装位置距离地面不高于2米。
      5. 专间内应使用专用的工具、容器和设备，使用前应进行清洗消毒并保持清洁。如有需直接接触成品的用水，应使用纯净水或通过净水设施。
      6. 如若学校集体供餐成品使用非金属餐盒盛装的，宜配备金属异物探测器，在分餐后进行金属异物探测。

1. （规范性）  
   学生餐营养标准
   1. 学生餐全天能量和营养素供给量见表D.1。

表D.1每人每天能量和营养素供给量

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 能量及营养素(单位) | 6岁~8岁 | | 9岁~11岁 | | 12岁~14岁 | | | 15岁~17岁 | |
| 能量kcal（MJ） | 男 | 女 | 男 | 女 | 男 | | 女 | 男 | 女 |
| 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）(%E） | 占总能量的50%~65% | | | | | | | | |
| 钙（mg） | 750 | | 850 | | 950 | | | 800 | |
| 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B1（mg） | 0.9 | | 1.1 | | 1.4 | 1.2 | | 1.6 | 1.3 |
| 维生素B2（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 | |
| 注：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%。 | | | | | | | | | |

* 1. 每人每天的食物种类及数量见表D.2。

一日三餐应提供谷薯类、新鲜蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶类及大豆类等四种食物中的三类及以上，尤其是早餐。

表D.2 每人每天的食物种类及数量（单位：g）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 食物种类 | 6岁~8岁 | 9岁~11岁 | 12岁~14岁 | 15岁~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 | 30~40 | 40~50 | 50~60 | 60~70 |
| 鱼虾类 | 30~40 | 40~50 | 50~60 | 50~60 |
| 蛋类 | 50 | 50 | 75 | 75 |
| 奶及豆制品 | 200 | 200 | 250 | 250 |
| 大豆类及其制品和坚果 | 30 | 35 | 40 | 50 |
| 植物油 | | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 盐 | | 5 | 5 | 5 | 6 |
| 注1：均为可食部分生重。  注2：谷薯类包含各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。  注3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。 | | | | | |

* 1. 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%。

* 1. 每人每天早餐的食物种类及数量见表D.3。

表D.3 每人每天早餐的食物种类及能量（单位：g）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 食物种类 | 6岁~8岁 | 9岁~11岁 | 12岁~14岁 | 15岁~17岁 |
| 谷薯类 | 谷薯类 | 75~90 | 90~105 | 105~120 | 105~120 |
| 蔬菜水果类 | 蔬菜类 | 90~105 | 105~120 | 120~135 | 130~150 |
| 水果类 | 45~60 | 60~75 | 75~90 | 90~105 |
| 鱼禽肉蛋类 | 畜禽肉类 | 9~12 | 12~15 | 15~18 | 18~21 |
| 鱼虾类 | 9~12 | 12~15 | 15~18 | 15~18 |
| 蛋类 | 15 | 15 | 25 | 25 |
| 奶及豆制品 | 60 | 60 | 75 | 75 |
| 大豆类及其制品和坚果 | 9 | 11 | 12 | 15 |
| 植物油 | | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 盐 | | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 2 |

* 1. 每人每天午餐、晚餐的食物种类及数量见表D.4。

表D.4 每人每天午餐、晚餐的食物种类及能量（单位：g）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 食物种类 | 6岁~8岁 | 9岁~11岁 | 12岁~14岁 | 15岁~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 |
| 水果类 | 60~80 | 80~100 | 100~120 | 120~140 |
| 鱼禽肉蛋类 | 畜禽肉类 | 12~16 | 16~20 | 20~24 | 24~28 |
| 鱼虾类 | 12~16 | 16~20 | 20~24 | 20~24 |
| 蛋类 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 奶及豆制品 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| 大豆类及其制品和坚果 | 30 | 35 | 40 | 50 |
| 植物油 | | 10 | 10 | 10 | 15 |
| 盐 | | 2 | 2 | 2 | 2.5 |

参考文献

[1] GB/T 19538 危险分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

[2] GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求

[3] DB12/T 914 中小学学生餐营养指南

[4] DB31/T 2024 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

[5] DB33/T 2251 网络订餐配送操作规范

[6] DB34/T 3578 团餐配送服务规范

[7] DB34/T 3579 团餐运营配置管理规范

[8] DB36/T 1327 学校集中配餐管理规范

[9] DB4403/T 36 中小学生营养配餐指南

[10] DB4403/T 60 生活用水水质标准

[11] DB4403/T 163 学校食堂建设与管理规范

[12] DBS 32/003 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

[13] SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范

[14] T/CASNHP 1 中小学学生餐良好操作规范

[15] T/SPCA 000002 团餐管理服务规范

[16] T/CCA 012 餐饮服务量化分级评定规范

[17] 中华人民共和国主席令第21号《中华人民共和国食品安全法》

[18] 中华人民共和国国务院令第721号《中华人民共和国食品安全法实施条例》

[19] 国市监食监二〔2018〕32号《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》

[20] 国家市场监管总局〔2018〕12号《餐饮服务食品安全操作规范》

[21] 中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号《学校食品安全与营养健康管理规定》

[22] 市监食经〔2019〕68号《市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》

[23] 国卫办食品函〔2020〕975号《关于印发<餐饮食品营养标识指南>等3项指南的通知》

[24] 广东省第十二届人民代表大会常务微会员公告第61号《广东省食品安全条例》

[25] 广东省市场监督管理局《广东省食品安全管理人员的管理办法》

[26] 粤食药监办食营〔2017〕397号《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》

[27] 粤市监〔2020〕1号《关于学校食堂互联网+“明厨亮灶”建设工作方案的通知》

[28] 粤市监规字〔2019〕2号《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施规则（试行）》

[29] 粤食药监局食营〔2017〕53号《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》

[30] 粤食药监局食营〔2018〕62号《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省档案局关于做好我省学校食堂食品安全管理档案规范建设工作的通知暨广东省学校食堂食品安全管理档案建立工作指引》

[31] 粤市监〔2020〕14号《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省卫生健康委员会 广东省公安厅转发市场监管总局办公厅等四部门关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见的通知》