ICS 67.040

CCS x10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/BFI XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

校园营养健康食堂管理规范

Specification for the management of nutritional and healthy cafeterias in schools

|  |
| --- |
| 征求意见稿 |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

北京食品学会   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。

本文件由河南工业贸易职业学院提出。

本文件由北京食品学会归口。

本文件起草单位：河南工业贸易职业学院、烟台理工学院、烟台富美特信息科技股份有限公司、河南农业职业学院。

本文件主要起草人：XXXXXXXX。

校园营养健康食堂管理规范

1. 范围

本文件规定了校园营养健康食堂管理的术语和定义、基本管理、设施布局、营养健康管理、营养健康状况监测及监督管理。

本文件适用于校园（含中小学、大专院校等）营养健康食堂管理工作的开展。

1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

营养健康食堂

将“健康饮食”贯穿食堂经营管理全过程，通过食品安全管理、合理膳食搭配、营养健康知识宣教及信息化互连互通等管理模式，实现培养营养膳食理念、促进健康为目的的集体就餐/供餐食堂。

食谱

以餐次为单位提供的含有主食和副食名称、原辅料品种、供餐时间和烹调方式等的一组食物搭配组合。

带量食谱

包含主食、副食、原辅料等重量的食谱。

餐饮食品营养标识

展示餐饮食品有关营养成分信息的说明，包括文字、图像、图形等形式。

1. 基本管理
   1. 组织管理
      1. 校园食堂应具备相关资质，对餐饮单位进行监督管理。
      2. 引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，餐饮单位落实食品安全主体责任，履行营养健康责任。
      3. 校园食堂达到餐饮服务食品安全监督量化分级年度等级B级及以上。
      4. 在食堂就餐场所显著位置悬挂有效期内的食品经营许可证、从业人员健康证、培训合格证、餐饮服务食品安全等级公示牌等信息。
      5. 成立营养与健康学校工作领导小组或营养健康管理委员会，任命食堂管理员、食品安全总监，聘任兼职健康教育教师和兼职营养师，确定岗位职责。
      6. 有条件的学校可建立食品快速检测实验室，对食堂所用原料进行安全性检测。
   2. 制度管理
      1. 建立健全营养健康管理制度，明确各流程具体环节，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每日公示，并根据实际情况，定时更新调整。
      2. 建立健全反食品浪费制度，在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，防范食物浪费。
      3. 畅通食品安全投诉渠道，听取师生对食堂、外购食品以及其他有关食品安全、营养的意见、建议。
      4. 建立食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系制度。
      5. 可构建智慧食堂平台，提升食堂的管理效率。
   3. 人员管理
      1. 校园健康食堂负责人、营养指导人员、营养健康管理人员等每年参与不少于40学时的培训，内容主要为食品营养健康知识、食品安全、合理膳食结构等，并对其进行考评。
      2. 校园健康食堂营养健康管理人员具备根据不同人群的营养需求进行搭配的能力，制定菜谱、指导营养指导人员对学生用餐进行干预和引导。
      3. 校园健康食堂新进工作人员进行一定时间的培训，经过考核后方可上岗。
      4. 校园健康食堂建立工作人员健康管理档案，有条件的定期进行体检。
2. 设施布局
   1. 食堂建设及设施设备规范建设
      1. 学校食堂的建立、改建和扩建等符合相关规定，不将食堂建设在食品有被污染风险的区域，距离垃圾站、公厕的距离大于25米。
      2. 设施设备的规划根据学生用餐情况、设备使用周期、食品制作数量等因素。设施设备的布局要根据实际操作流程安排，方便操作和维护。
      3. 学校食堂应设置标示齐全的食品处理区、专间等，防止交叉污染。
      4. 食堂建筑结构耐用、易清洁，保持食堂墙壁、操作台面整洁、无死角和异味。
      5. 食堂做好建筑布局、防虫防鼠设施来防治虫鼠害。
      6. 操作间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。专间为独立密闭隔间，内设有空调设施、空气消毒设施、专用工具容器、清洗消毒设施和冷藏冷冻设备。
      7. 清洗池、消毒池、冲洗池及洗肉菜池有专用水池且标识明确，消毒设施满足需要具有明显标识。
      8. 确保饮用水卫生安全，做好食堂蓄水池、直饮水、桶装水等供水设施的清洁、消毒等卫生管理工作，防止污染。
      9. 校园健康食堂就餐环境为无烟环境，张贴相关标识，保持就餐环境整洁。
   2. 食堂设施设备管理维护
      1. 对于设施设备的保养和维护制定详细的规划，定期安排专业人员进行检修。
      2. 设施设备的使用更换制定合理规划，对使用周期较长、损耗较大或者年久失修的设施设备进行更换。
      3. 建立健全设施设备检查故障维护制度，及时发现解决问题。
      4. 对食堂内设施设备进行配件编号标识。
3. 营养健康管理
   1. 营养配餐与加工
      1. 食物原料的采购和选择除符合标准与法律法规的要求外，同时满足营养需要，18岁及以上学生人群可参考《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》。
      2. 制定合理的营养配餐计划，营养健康食堂每餐供应的食物包括谷薯类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶豆及坚果类等四类食物中的三类及以上。
      3. 食堂对油、盐、糖的供应及消耗建立台账制度，对于每人每餐摄入量严格把控。
      4. 食品烹饪后至食用时间超过2 h的，采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。
      5. 烹饪方法符合营养健康原则，优先使用保持食品风味营养的方法。
      6. 开发配餐信息系统，指导配餐和用餐。
   2. 营养标识
      1. 鼓励食堂对食品进行营养标识，能量值、营养素含量值、脂肪和盐含量，可对每人每日推荐摄入量进行标识。
      2. 销售高糖、高热量、高脂肪的食品，在显著位置进行明示，例如碳酸饮料、汉堡包蛋糕等。
      3. 食堂提供自制饮料或甜品时，标示添加含糖量.
      4. 将每周制定食谱及营养标示在食堂显著位置进行公示。
      5. 营养标识内容应当醒目、真实、客观，具体可参照《餐饮食品营养标示指南》。
      6. 食堂可标注各类营养成分和营养均衡的配餐建议。
      7. 食堂使用预制菜应进行明示。
   3. 供餐服务
      1. 学生在点餐时，营养指导人员根据需求对菜品进行指导，主动介绍菜品营养情况，推荐适宜学生健康需求的菜品。
      2. 必要时可采取小份或半份模式推出菜品。
      3. 开发学生就餐系统，监测学生就餐情况，并对学生所用菜品进行评分，营养指导人员对就餐情况进行指导分析。
   4. 营养健康科普
      1. 校园食堂建立营养健康墙，对合理膳食进行宣传科普，利用播放视频、设置知识展牌等形式，全方位、多角度宣传科学营养健康知识，营造营养健康氛围。定期开展科学合理的平衡膳食原则、“减盐、减油、减糖”、营养相关慢性病防治、节约粮食等政策和科普知识。
      2. 可定期开展营养健康饮食知识竞赛、健康餐盘制作等。
      3. 在食堂内设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，张贴自测自评方法对照表，定期发放营养健康知识宣传资料，引导师生平衡饮食。
   5. 营养健康状况监测
      1. 可建立健全师生体检、学生健康档案，了解学生膳食、体重等状况，根据“营养健康角”的数据，针对不同状况提出预警提醒和干预措施。
      2. 可通过信息监测系统，对学生营养摄入情况进行跟进。
4. 监督管理

有条件可实施“互联网+明厨亮灶”，与教育、市场监督及卫生健康部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督。

可建立餐饮单位诚信机制，学校宜每年对承包者的经营、管理、服务质量进行打分考核并公布在相关学校食堂监管平台上供学生参考。

参考文献

1. GB 5749 生活饮用水卫生标准
2. GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
3. WS/T 554 学生餐营养指南
4. DB36/T 1486 中小学校营养健康食堂建设规范
5. DB1301/T 447 地方标准 学校食堂食品安全管理规范
6. 学校食品安全与营养健康管理规定》
7. 市场监督管理总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范
8. 国家卫生健康委员会关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_