

团 体 标 准

T/ZSMXXXX—XXXX

托育机构膳食服务规范

Specification for Dietary Services in Childcare Institutions

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

浙江省计量与标准化学会 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这些专利的责任。

本文件由XXX提出。

本文件由浙江省计量与标准化学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 术语和定义 .....	2
4 基本要求 .....	3
5 食材要求 .....	3
6 配餐要求 .....	4
7 加工要求 .....	5
8 进餐要求 .....	5
9 安全与卫生 .....	5
10 评价与改进 .....	6
附录 A（规范性） 不应采购食材清单 .....	8
附录 B（资料性） 婴幼儿辅食添加常见食物 .....	9
附录 C（资料性） 膳食主要营养素参考摄入量及每日建议食物量 .....	10
附录 D（资料性） 配方奶冲调方法 .....	12
参考文献 .....	13

# 托育机构膳食服务规范

## 1 范围

本文件规定了托育机构膳食服务的基本要求、食材要求、配餐要求、加工要求、进餐要求、安全与卫生、评价与改进等内容。

本文件适用于托育机构中6~36个月婴幼儿的膳食服务。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10769 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
- GB 10770 食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品
- 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 25596 食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- WS/T 554—2017 学生营养餐指南
- WS/T 678—2020 婴幼儿辅食添加营养指南
- WS/T 821—2023 托育机构质量评估标准
- T/ZSM 0041 3岁以下婴幼儿餐饮配送管理规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**托育机构 childcare institutions**

由单位（事业单位、社会组织、企业等）或个人举办，由专业人员为3岁以下婴幼儿提供全日托、半日托、计时托、临时托等照护服务的机构。

[来源：WS/T 821—2023，3.1]

### 3.2

**膳食 diet**

一般包括定期提供给人们的所有食物和饮品（含母乳、配方奶、白开水等）的统称。

### 3.3

**辅食 complementary foods**

婴幼儿在满6月龄后，继续母乳喂养的同时，为了满足营养需要而添加的其他各种性状的食物，包括家庭配制的和工厂生产的。

[来源：WS/T 678—2020，2.3]

### 3.4

**带量食谱 quantified recipe**

以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

[来源：WS/T 554—2017，2.2]

## 4 基本要求

### 4.1 机构要求

- 4.1.1 托育机构应依法取得相关资质，包括但不限于营业执照、食品经营许可证等，确保合法合规运营。
- 4.1.2 应建立健全膳食服务管理制度，包括食材采购、验收、存储、加工、进餐等各个环节的管理制度和操作规范，食品从业人员每日晨检，以及相关卫生消毒制度。
- 4.1.3 招收2岁以下婴幼儿的托育机构，按照要求设立喂奶室或喂奶区域，有条件的机构宜设置母婴室，班级内应有配餐区。
- 4.1.4 应建立健全母乳、配方奶粉喂养管理制度，包括母婴室管理制度，母乳和配方奶的接收、查验及储存、使用制度。
- 4.1.5 婴幼儿膳食费应专款专用，工作人员与婴幼儿膳食应严格分开。
- 4.1.6 食堂加工宜采用“明厨亮灶”方式，公示制作过程。

### 4.2 人员要求

- 4.2.1 托育机构宜配备专（兼）职营养师或经过专业培训的营养指导员、配餐员。
- 4.2.2 自制婴幼儿餐食的托育机构，收托50名及以下婴幼儿的，应配备1名专职炊事人员；收托50名以上的，每增加50名婴幼儿应增加1名炊事人员。
- 4.2.3 婴幼儿膳食管理应有专人负责。应配备1名食品安全管理人员，食品安全管理人员及从业人员上岗前应参加食品安全法律法规和婴幼儿营养等专业知识培训。
- 4.2.4 托育机构应定期组织膳食服务相关人员参加专业培训，包括食品安全、营养知识、烹饪技能、辅食制作、喂养照护等方面的内容。
- 4.2.5 工作人员应持有有效的健康证明，无传染性疾病、无精神病史，每年进行一次健康体检。

### 4.3 场所布局

- 4.3.1 食堂设计应当与收托规模相适应，并符合GB 31654的规定。食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应防止食品在存放、运输、操作过程中产生交叉污染。
- 4.3.2 应设置与收托规模相适应的粗加工、切配、烹饪、备餐、餐具洗消、食品仓库、更衣室等功能间/区，有条件的宜设置辅食制作间或区。

### 4.4 设备要求

- 4.4.1 应配备满足膳食服务、食品安全要求的设备，如厨房烹饪设备（蒸煮箱锅等）、餐具清洗消毒设备、空气消毒设备、食材存储设备（冰箱、冰柜、货架等）、食物加工设备（料理机等）。
- 4.4.2 应设置有害生物防制设施、洗手设施等。
- 4.4.3 应配备食品留样设备，如专用留样冰箱、留样盒等，用于食品留样和检验。
- 4.4.4 应有标识清楚的奶瓶存放处，并有专人管理。
- 4.4.5 喂奶室或喂奶区应配备流动水洗手等设施、设备。配餐区域有流动水洗手设施、操作台、调配设施、奶瓶架，配备奶瓶清洗、消毒工具，配备奶瓶、奶嘴专用消毒设备，配备乳类储存、加热设备。
- 4.4.6 应配备和完善食品安全、营养健康管理相关的设备、软件和系统。
- 4.4.7 设备应定期维护、保养和清洁。

## 5 食材要求

### 5.1 供应商选择

- 5.1.1 供应商应具备合法资质，如营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证等，采购进口食品还应提供检验检疫合格证明，供应商宜相对固定。

5.1.2 托育机构从供餐单位订餐的，应参照 T/ZSM 0041 的规定。

5.1.3 应建立健全机构外供餐管理制度，对供餐单位提供的食品进行外观查验和必要检验及留样，并在供餐合同（或协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

## 5.2 采购验收

5.2.1 应建立食品进货台账，确保食品可追溯。

5.2.2 验收人员应对照采购订单，核对食材的品名、规格、数量是否一致，检查运输车辆的卫生状况及防护措施，记录供应商、生产日期、抽检结果等信息，双方签字确认，不合格食材应拍照留证，并通知供应商退换货。

5.2.3 采购的食材应符合食品安全标准，天然新鲜、无变质、腐烂、虫害等现象，应保证婴幼儿安全、满足营养需求。

5.2.4 每批次食材应随附合格证明文件，如检测报告、动物检疫合格证、农产品追溯码等，不应外购熟食。

5.2.5 采购的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.2.6 不应采购食材见附录 A。

## 5.3 存储要求

5.3.1 应设置专门的食材存储区域，库房应坚固、无毒，保持整洁，设有通风、防潮及防止“四害”侵入的装置。

5.3.2 食品库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在 10 cm 以上。不同类别食材应分区存放，不同区域应有明显的区分标识。

5.3.3 散装食材及原料应加盖密封，加贴标签标注品名、进货日期、保质期，有生产日期的应加标生产日期。

5.3.4 对易腐食品原料、半成品应规定使用期限，并在存放的容器上标注加工时间及限用时间。

5.3.5 生鲜食材应当天采购当天使用，冰箱内散装食品存放时不应裸露。

5.3.6 食材存储应遵循先进先出原则，定期检查食材的保质期，及时清理过期、变质食材。

5.3.7 食品库房应定期清扫，保持环境和货架清洁卫生，经常开窗或用机械设备通风，保持干燥。

## 6 配餐要求

### 6.1 营养需求

6.1.1 配餐应遵循婴幼儿各月龄段的生理特点和营养需求，科学合理地搭配食物，确保婴幼儿摄入足够的能量、蛋白质、脂类、维生素、矿物质等营养素。

6.1.2 辅食添加鼓励从泥糊状食物开始，逐渐转换成末状、碎的食物，遵循由少到多、由细到粗、由一种到多种的原则。

6.1.3 辅食添加一般从 6 月龄开始，首选富含铁的泥糊状食物，逐渐调整辅食质地，从强化铁的米糊、肉泥等泥糊状食物逐渐过渡到半固体或固体食物。

6.1.4 辅食添加应从富含铁的食物开始，逐渐增加食物种类，逐渐达到每天摄入附录 B 中七类食物的四类及以上，并且至少包括一种动物性食物（如瘦肉、肝脏、蛋）、一种蔬菜（尤其是深色蔬菜，如菠菜、胡萝卜、西兰花）和一种谷薯类食物。

6.1.5 应根据婴幼儿的年龄特点和生长发育的需要，以《中国居民膳食指南(2022)》为指导，参考《中国居民膳食营养素参考摄入量(2023 版)》(DRIs)，为不同年龄段的婴幼儿制订膳食营养计划，膳食主要营养素参考摄入量及每日建议食物量见附录 C。

### 6.2 带量食谱制定

6.2.1 托育机构应根据婴幼儿的年龄、生理特点和对不同营养素需求，制定带量食谱。

6.2.2 食谱要具体到每餐次食物品种、用量、烹制或加工方法及进食时间。

6.2.3 食谱应根据季节变化和食材供应情况进行调整，保证食材的新鲜度和多样性。

6.2.4 应定期更新食谱，每周食谱中粗细搭配、荤素搭配合理，根据不同年龄特点食物种类逐渐达到

25 种或以上，1 岁以内做到食物多样化，满足辅食添加的频次、种类和质地要求，1 岁以上每周食谱不重复，并向家长公示。

### 6.3 特殊膳食

6.3.1 对于有特殊饮食需求的婴幼儿，如患有疾病、食物过敏等，托育机构应根据医嘱和婴幼儿家长的要求，制定相应的个性化特殊膳食方案。

6.3.2 对有食物过敏的婴幼儿，应根据医嘱进行食物回避，且在餐食中提供替代食物，引入新的食物时，应注意密切观察。

6.3.3 若使用特殊医学用途婴幼儿配方食品，家长应提供医院或营养师建议的相关资料，食品应符合 GB 25596 的规定，单独存放并标识清楚。

6.3.4 应与家长保持密切沟通，根据婴幼儿的情况调整特殊膳食的种类和喂养方式。

## 7 加工要求

7.1 加工应按 T/ZSM 0041 的规定执行。在加工过程中，应做到生熟分开、煮熟煮透。蔬菜应先洗后切，烹调以蒸煮为主，少盐少糖，尽量减少煎、炸、熏制、卤制等烹调方式。

7.2 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟的食品，加工制作时食品中心温度应达到 70℃ 以上。烹饪后的食品应在备餐间暂存，不宜超过 2 小时。

7.3 主辅食的选料、切配、烹调方法应适合不同月龄（年龄）婴幼儿，6 月龄应先提供泥糊状食物，9 月龄过渡到带小颗粒的末状食物，如稠粥、烂面、肉末、碎菜等，10 月龄~12 月龄食物可尝试小块状碎的食物，1 岁以后可吃软烂的家常食物。

7.4 辅食应保持原味，1 岁以内婴儿不加盐、糖和调味品，1 岁以后逐渐尝试淡口味的膳食。

7.5 烹调食物应注意色、香、味、形，提高婴幼儿的进食兴趣。

7.6 配方食品应按照产品使用说明按需、适量调配，配方奶冲调方法参见附录 D。

7.7 谷类辅助食品应符合 GB 10769 的规定，原材料应提供天然新鲜的食材，满足婴幼儿营养需要。

7.8 不应提供隔夜饭菜，不应使用腊肉、咸菜等腌制食品。

## 8 进餐要求

### 8.1 顺应喂养

8.1.1 托育机构应根据不同年龄婴幼儿的营养和生长发育需要及进食行为能力水平，安排膳食和餐点时间。

8.1.2 托育机构应营造温馨、愉快的良好进餐氛围。

8.1.3 进餐过程中应仔细观察，敏感了解饥饿和饱足信号（动作、表情、声音等），恰当回应，耐心鼓励和协助婴幼儿进食，不强迫喂养。

### 8.2 进餐能力培养

8.2.1 托育机构应根据婴幼儿的年龄和发展水平，为婴幼儿提供安全并适合其年龄特点的餐椅和餐具，如婴儿高脚餐椅、小勺、小碗、杯子等。

8.2.2 应培养良好的饮食行为和卫生习惯，餐前洗手，坐座椅进餐。

8.2.3 应示范引导、鼓励婴幼儿学习用勺子自主进食，用杯饮，学习咀嚼、运送和吞咽食物团块的能力，培养其独立性和自理能力，同时注意观察婴幼儿的进餐情况，及时给予帮助和指导。

8.2.4 应说食物功能和用途，鼓励婴幼儿多次尝试，接受新的食物，培养幼儿了解食物、喜爱食物。

### 8.3 喂养个案记录

8.3.1 应详细记录婴幼儿的喂养情况，包括喂养时间、食物种类、进食量、进餐表现等信息。

8.3.2 喂养个案记录应真实、准确、完整，保存期限不应少于 3 年。

## 9 安全与卫生

## 9.1 一般要求

- 9.1.1 应为婴幼儿提供符合 GB 5749 规定的生活饮用水，并保证婴幼儿按需饮水。
- 9.1.2 为婴幼儿提供安全、新鲜、卫生的食物，避免易导致误吸或易窒息的食物，如果冻、汤团、坚果类食物应碾磨后提供。
- 9.1.3 餐饮卫生要求应符合 GB 31654 的规定。
- 9.1.4 婴幼儿用餐场所应卫生、舒适、空气清新、温度适宜。

## 9.2 自带食物管理

- 9.2.1 除母乳及配方奶粉外，托育机构原则上不应接受家长自带食物，如家长有特殊需求，如医生开具的特殊饮食证明或宗教饮食需求等，托育机构应与家庭充分沟通，并做好接收和使用记录。
- 9.2.2 应注明食物种类、制作时间、过敏信息等，并签字确认。保育员应每日验收食物，检查包装完整性、保质期及卫生状况，变质或超期食物应立即退回。
- 9.2.3 托育机构应对婴幼儿家长自带的食物进行严格管理，自带食物应确保无毒、无害，无变质、过期等问题，避免选择易过敏、易噎呛的食物，不应接收隔夜菜、生冷海鲜、易过敏坚果等高风险食物。
- 9.2.4 应设立专用存放柜/冰箱，独立存放婴幼儿自带的母乳、配方奶、辅食等，避免与托育机构食品混放，应有专人负责。
- 9.2.5 母乳应冷藏保存，标注姓名、日期、时间，存放时间不超过 24 h。
- 9.2.6 配方食品应储存在阴凉、干燥的专用储存空间。标注配方食品的开封时间，每次使用后及时密闭，并在规定时间内食用。
- 9.2.7 自带罐装食品应符合 GB 10770 的规定。
- 9.2.8 母乳加热应使用专用设备，避免微波炉直接加热。自带辅食应彻底复热（中心温度不低于 70℃），分装至婴幼儿专用餐具，避免交叉污染。

## 9.3 餐具管理

- 9.3.1 餐具、食品容器、包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，符合婴幼儿年龄特点，应保持清洁、防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、耐高温消毒等特殊要求。
- 9.3.2 餐具应优先选择硅胶、食品级不锈钢、陶瓷、天然竹木等安全无毒材质，避免塑料、彩釉及尖锐设计。餐具应便于消毒，微波炉加热的容器必须耐高温并且不产生有毒物质，如玻璃、陶瓷等。
- 9.3.3 餐具清洗应符合 GB 14934 的规定，并执行一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的餐具卫生制度。
- 9.3.4 清洗餐具应在专用水池内进行，不应与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用，洗涤、消毒食品用具使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。
- 9.3.5 餐具保洁柜定期清洗，保持干净，保洁柜内不应存放其他杂物和私人物品。
- 9.3.6 食品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的用具及时更换。

## 9.4 食品留样

- 9.4.1 托育机构应建立食品留样制度，对每餐供应的食物进行留样。
- 9.4.2 留样食品应按照品种盛放于专用密闭容器内，每餐次留样 125 g 以上，在专用冷藏设备中保存 48 h，并记录留样信息。
- 9.4.3 留样食品应有专人负责管理，确保留样食品的安全和完整。如发生食品安全事故，应立即封存留样食品，配合相关部门进行调查处理。

## 10 评价与改进

### 10.1 营养状况评估

- 10.1.1 托育机构应定期对婴幼儿的营养状况进行评估，包括体格发育指标（如身高、体重、头围等）、血红蛋白水平等。
- 10.1.2 对于营养不良、营养过剩及疾病恢复期婴幼儿应增加监测次数。
- 10.1.3 半日托及全日托的托育机构至少每季度进行一次膳食调查和营养评估。提供一餐的托育机构

(含上午、下午加餐)，每日能量和蛋白质供给量应达到相应建议量的 50%以上；提供两餐的托育机构，每日能量和蛋白质供给量应达到相应建议量的 70%以上；提供三餐的托育机构，每日能量和蛋白质和其他营养素的供给量应达到相应建议量的 80%以上。

10.1.4 营养状况评估应由营养师或保健人员等专业人员，评估结果应作为调整配餐方案和改善膳食服务的依据。

10.1.5 对于营养不良或营养过度的婴幼儿，托育机构应制定个性化的营养干预方案，并跟踪评估干预效果。

## 10.2 膳食评价与改进

10.2.1 托育机构应定期对膳食服务的质量进行评价，评价内容包括食材的新鲜度、加工的卫生状况、食物的营养搭配、婴幼儿的进餐满意度等方面。

10.2.2 膳食评价应针对不同年龄段进行膳食营养分析，根据膳食营养分析结果调整带量食谱，定期召开膳食管理相关会议，广泛收集婴幼儿家长、保育员、营养师等的意见和建议。

10.2.3 应根据膳食评价结果，及时对膳食服务进行改进，优化食材采购、加工制作和配餐流程等，提高膳食服务的质量和水平。

附录 A  
(规范性)  
不应采购食材清单

除不应采购和使用国家明令禁止生产经营的食品及食品相关产品外，不应采购食材还应符合下列规定：

- a) 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐；
- b) 不应采购使用散装食用油、散装食用盐；
- c) 不应加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；
- d) 不应采购使用婴幼儿不宜食用的新食品原料、保健食品原料；
- e) 不应采购使用含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品。

## 附录 B

(资料性)

## 婴幼儿辅食添加常见食物

谷物类因其容易消化和不易引起过敏反应，是婴幼儿进行辅食添加时的首选。婴幼儿辅食一般包括七类常见食物，辅食添加应逐渐达到每天摄入以下七类食物中的四类及以上：

- a) 谷物、根茎类和薯类：面粉、大米、小米、红薯、土豆等；
- b) 肉类：畜肉、禽类、鱼类及其动物内脏等；
- c) 奶类：牛奶、酸奶、奶酪等；
- d) 蛋类：鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等；
- e) 维生素 A 丰富的蔬果(不包括果汁)：胡萝卜、羽衣甘蓝、南瓜、小白菜、芒果、蜜橘等；
- f) 其他蔬果(不包括果汁)：小油菜、娃娃菜、花椰菜、西兰花、苹果、梨等；
- g) 豆类及其制品/坚果类：豆类及其制品包括黄豆、豆腐等；坚果包括花生仁、核桃仁、腰果等。

## 附录 C

(资料性)

## 膳食主要营养素参考摄入量及每日建议食物量

C.1 膳食主要营养素参考摄入量参见表 C.1。

表 C.1 膳食主要营养素参考摄入量

能量及营养素 (单位)	6月龄~12月龄	13月龄~36月龄	
		男	女
能量/(MJ/d)	0.31(MJ/kg·d)	3.77(MJ/kg·d)	3.35(MJ/kg·d)
蛋白质/(g/d)	17(AI)	25(RNI)	
脂肪供能比/(%/d)	40(AI)	35(AI)	
碳水化合物/(g/d)	80(AI)	120(RNI)	
钙/(mg/d)	350(AI)	500(RNI)	
铁/(mg/d)	10(RNI)	10(RNI)	
锌/(mg/d)	3.2(AI)	4.0(RNI)	
维生素A(RAE)/(μg/d)	350(AI)	340(RNI)	330(RNI)
维生素D/(μg/d)	10(AI)	10(RNI)	
维生素B <sub>1</sub> /(mg/d)	0.3(AI)	0.6(RNI)	
维生素K/(μg/d)	10(AI)	30(AI)	
叶酸(DFE)/(μg/d)	100(AI)	160(RNI)	
胆碱/(mg/d)	140(AI)	170(AI)	
维生素C/(mg/d)	40(AI)	40(RNI)	
注1: AI为适宜摄入量; 注2: RNI为推荐摄入量; 注3: 脂肪供能比: 脂肪供能占总能量百分比; 注4: RAE为视黄醇活性当量; DFE为膳食叶酸当量。			

C.2 每日建议食物量参见表 C.2。

表 C.2 每日建议食物量

年龄	7月龄~8月龄	9月龄~12月龄	12月龄~24月龄	24月龄~36月龄
餐次安排	母乳喂养4次~6次, 辅食喂养2次~3次	母乳喂养3次~4次, 辅食2次~3次	学习自主进食, 逐渐适应家庭的日常饮食。幼儿在满12月龄后应与家人一起进餐, 在继续提供辅食的同时, 鼓励尝试家庭食物, 类似家庭的饮食	三餐两点
母乳喂养	先母乳喂养, 婴儿半饱时再喂辅食, 然后再根据需要哺乳。随着婴儿辅食量增加, 满7月龄时, 多数婴儿的辅食喂养可以成为单	600mL	在母乳喂养的同时, 可以逐步引入鲜奶、酸奶、奶酪等乳制品。不能母乳喂养或母乳不足时, 仍然建议以合适的幼儿配方奶作为补充, 可引入少量鲜奶、酸奶、奶酪等, 作为幼儿辅食的一部分奶量应维持约500mL	/

	独一餐，随后过渡到辅食喂养与哺乳间隔的模式			
奶及奶制品	>600mL	600mL	500mL	300mL~500mL
鱼畜禽蛋类	开始逐渐每天添加1个蛋黄或全蛋和50g肉禽鱼，如果对蛋黄/鸡蛋过敏，需要额外再增加肉类30g	鸡蛋50g、肉禽鱼50g	鸡蛋25g~50g、肉禽鱼50g~75g	鸡蛋50g、肉禽鱼50g~75g
谷物类	20g~50g	50g~75g	50g~100g	75g~125g
蔬菜、水果类	根据婴儿需要适量	每天碎菜50g~100g、水果50g，水果可以是片块状或手指可以拿起的指状食物	蔬菜50g~50g、水果50g~150g	蔬菜100g~200g、水果100g~200g
大豆	/	/	/	5g~15g
烹调油	0g~5g	5g~10g	5g~15g	10g~20g
精盐	/	/	0g~1.5g	<2g
水	/	/	/	600mL~700mL

附录 D  
(资料性)  
配方奶冲调方法

配方奶冲调应符合下列规定：

- a) 调配奶粉前应洗净双手；
- b) 应选用煮沸消毒后的干净奶嘴、奶瓶；
- c) 宜使用奶粉罐上注明的水温及比例来冲调奶粉；
- d) 应避免过稀或过浓，不额外加糖；
- e) 配制好的奶液应立即食用，在空气中的静置时间不应超过 2 h，未喝完的奶液应尽快丢弃；
- f) 喂养后应尽快清洗奶嘴、奶瓶，再次使用前应煮沸消毒。

## 参 考 文 献

- [1] 国卫人口发〔2019〕58号《托育机构设置标准（试行）》
  - [2] 国卫人口发〔2019〕58号《托育机构管理规范（试行）》
  - [3] 国卫办人口函〔2021〕625号《托育机构婴幼儿喂养与营养指南（试行）》
  - [4] 国办发〔2019〕15号《关于促进3岁以下婴幼儿照护服务发展的指导意见》
  - [5] 国卫办妇幼函〔2024〕452号《婴幼儿营养喂养评估服务指南（试行）》
  - [6] 卫生部 教育部令第76号《托儿所幼儿园卫生保健管理办法》
  - [7] 卫妇社发〔2012〕35号《托儿所幼儿园卫生保健工作规范》
  - [8] 浙卫发〔2019〕65号《浙江省托育机构3岁以下婴幼儿照护指南（试行）》
  - [9] 浙卫发〔2019〕64号《浙江省托育机构设置标准（试行）》
  - [10] 浙卫发〔2019〕64号《浙江省托育机构管理规范（试行）》
  - [11] 浙教基〔2021〕15号《浙江省幼儿园托班管理指南（试行）》
  - [12] 浙卫办妇幼〔2021〕5号《浙江省家庭和社区3岁以下婴幼儿照护指南（试行）》
  - [13] 浙卫办妇幼〔2021〕6号《浙江省3岁以下婴幼儿照护服务实训基地建设标准（试行）》
  - [14] 浙卫办〔2022〕29号《浙江省托育综合服务中心建设指南（试行）》
  - [15] 浙卫发〔2025〕5号《浙江省托幼机构卫生保健管理办法》
  - [16] 《中国居民膳食指南（2022年版）》
  - [17] 《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则（2022版）》
-