

附件 2

团体标准《机关食堂膳食营养管理规范》编制说明

1. 项目背景

健康是促进人的全面发展的必然要求，是经济社会发展的基础条件。实现国民健康长寿，是国家富强、民族振兴的重要标志，也是全国各族人民的共同愿望。

1.1 政策背景

2016年10月，中共中央、国务院印发《“健康中国2030”规划纲要》，提出引导合理膳食的要求。制定实施国民营养计划，深入开展食物（农产品、食品）营养功能评价研究，全面普及膳食营养知识，发布适合不同人群特点的膳食指南，引导居民形成科学的膳食习惯，推进健康饮食文化建设。建立健全居民营养监测制度，对重点区域、重点人群实施营养干预，重点解决微量营养素缺乏、部分人群油脂等高热能食物摄入过多等问题，逐步解决居民营养不足与过剩并存问题。实施临床营养干预。加强对学校、幼儿园、养老机构等营养健康工作的指导。开展示范健康食堂和健康餐厅建设。

《国务院关于实施健康中国行动的意见（2019—2030年）》明确提出“制定实施集体供餐单位营养操作规范，开展示范健康食堂和健康餐厅创建活动。鼓励餐饮业、集体食堂向消费者提供营养标识。”

《国务院办公厅关于印发国民营养计划（2017—2030年）》提出“创建国家食物营养教育示范基地，开展示范健康食堂和健康餐厅建设，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐。”根据《健康中国行动（2019—2030年）》和《国民营养计划（2017—2030年）》的要求，国家卫生健康委员会办公厅制定了《营养健康食堂建设指南》指导和规范

营养健康食堂建设。中央国家机关随后启动 2023-2025 年度健康食堂创建工作，强调通过科学营养配餐等举措提高干部职工健康素质，进一步推动政策落地见效。

2020 年，《浙江省人民政府关于推进健康浙江行动的实施意见》明确将“合理膳食行动”列为重点任务，提出“推广健康烹饪模式与营养均衡配餐，制定实施集体供餐单位营养操作规范”，要求机关、学校、养老机构等重点单位食堂率先开展营养健康建设，为杭州市针对性制定机关食堂专项规范提供了省级政策依据。省机关事务管理局结合全省机关后勤工作实际，多次在会议及专项文件中强调机关食堂的示范引领作用，明确要求将“反对食品浪费”“公筷公勺推广”“营养配餐优化”纳入机关食堂标准化建设体系。同时，通过总结杭州市“标准化+互联网”的食堂管理经验，形成全省可借鉴的实践指引，推动机关食堂从“保障型”向“健康型”转型。

《关于印发杭州市营养指导工作方案的通知》明确提出在公立机构食堂（含机关食堂）聘任营养指导员的核心要求，构建了“专业指导+日常管理”的营养工作初步框架，为后续食堂营养建设奠定了人员与制度基础。《杭州市营养健康餐厅（食堂）建设工作实施方案》，积极推动把健康融入所有政策，通过在我市开展营养健康餐厅（食堂）建设活动，引导餐饮业不断增强营养健康意识，提升营养健康服务水平。《杭州市人民政府办公厅关于印发健康杭州三年行动计划（2023—2025 年）的通知》该计划将“合理膳食行动”作为重点任务之一，提出到 2025 年的具体目标：进一步推广营养餐厅（食堂），加强营养指导员队伍建设，推动居民油盐糖摄入量持续降低。其中，机关食堂作为公共服务窗口，被明确要求发挥示范引领作用，为团体标准的实施设定了中长期目标导向。

1.2 存在问题

一是管理标准的系统性与针对性有待完善。当前机关食堂管理在差异化适配方面仍有优化空间，对不同经营模式、供餐方式的特性考量需进一步细化。自选供餐方式下，菜品分量的精准把控需加强，以更好地减少剩余情况；集中供餐时，就餐人数的精准统计仍需完善，避免备餐环节的资源浪费。杭州市虽在部分食堂开展了创新探索，但覆盖组织管理、配餐烹饪、服务保障等全流程的统一规范尚未完全建立，各食堂营养管理水平在实践中存在一定差异。

二是营养供给与健康需求的适配性需要加强。多数机关食堂已能较好满足基本就餐需求，但在营养配餐的专业性上仍有提升方向：部分食堂尚未配备专职营养师，菜肴油盐糖用量的量化管理体系需进一步健全；菜品供应对特殊人群的需求考量更细致，如孕期女职工、慢性病患者的个性化膳食服务有待拓展；营养信息的公开透明度需加强，就餐者获取菜品营养成分的便捷性不足，一定程度上影响科学选餐体验，需进一步推动膳食营养与干部职工健康需求的精准对接。

三是宣传引导与管理机制的协同性需持续优化。营养健康教育在深度渗透方面仍有提升空间，现有宣传内容多以理念引导为主，结合日常饮食场景的实用膳食技巧普及需加强，助力干部职工更好地提升营养知识储备。同时，部分食堂在反食品浪费管理的细节落实、调味品使用台账的规范化建设上需进一步完善；评估结果的通报与应用机制有待健全，目前部分单位评估后未能及时做好结果反馈，管理闭环的完整性需加强，以更好地支撑营养管理质量的持续改进。

1.3 意义

一是规范行业发展，提升管理科学化水平。标准的出台将构建覆盖组织管理、人员培训、配餐烹饪、供餐服务等全维度的管理体系，

针对杭州机关食堂特点细化操作要求：明确营养师配备标准与岗位职责，建立菜肴定量标准化管理规范，对油盐糖使用设定量化指标，解决当前管理中专业性不足、操作不统一的问题，推动机关食堂向标准化管理转型。

二是精准匹配需求，保障干部职工健康权益。标准通过建立多元化营养供给体系，实现膳食服务与健康需求的精准对接：一方面规范功能性营养套餐研发与供应，涵盖减脂、低升糖等细分品类，满足不同健康需求；另一方面明确特殊人群服务规范，如设置孕妇就餐专区、提供膳食咨询等增值服务。同时要求实施菜品营养标识制度，通过智慧化手段公示营养成分信息，保障就餐者的知情权与选择权，助力形成健康饮食习惯。

三是发挥示范效应，引领社会膳食健康风尚。机关食堂作为公共服务窗口，其营养管理水平具有较强社会影响力。标准实施后，将通过统一的建设规范打造一批示范样板。同时，标准中蕴含的减油减盐减糖、反对餐饮浪费等理念，将通过干部职工的行为传导辐射社会，助力形成健康饮食新风尚，为全民营养健康素养提升提供重要支撑。

2. 工作简况

2.1 立项计划

该标准任务来源于《关于〈机关食堂膳食营养管理规范〉团体标准立项通知》（杭标学〔2026〕8号）。

2.2 起草单位

本标准主要起草单位：杭州市临平区机关事务服务中心。

2.3 主要工作过程

2.3.1 明确标准起草人员和工作计划

2026年1月组建标准起草小组，明确各参与单位或人员职责分工、研制计划、时间进度安排等情况。

2.3.2 起草标准初稿

2026年1月起草小组开展调研情况，基本确定标准初稿的基本框架和主要内容。

标准初稿的基本框架和主要内容：基本要求、营养健康教育、配餐和烹饪要求、评价与改进。

2026年2月2日，杭州市标准化学会组织召开了《机关食堂膳食营养管理规范》团体标准立项评审会。专家组由杭州市标准化学会、杭州万维新质生产力研究院、杭州智诚质量标准技术评定中心、中国计量大学、杭州规矩企业管理咨询有限公司等单位的5名专家组成，吴振华任组长。专家组听取了起草组对该团体标准立项的必要性、可行性和实施影响等内容汇报，审阅了立项评审材料，经讨论，专家组对该标准提出下列主要修改意见：

1. 建议增加各类营养套餐营养素分析表；
2. 统一全文表述；
3. 增加参考文献。

2.3.3 修改标准稿

本标准共进行了1次大的修改：

2026年2月第一次修改标准稿，起草小组根据立项评审情况，修改标准稿，主要修改内容如下：

1. 补充五大类套餐营养分析表；

2. 参考《机关食堂反食品浪费工作指南》《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）等文件完善食品节约和食品安全相关要求。

2.3.4 征求意见及修改完善

.....

2.3.5 专家评审及报批

.....

2.4 主要起草人及其所做的工作

.....

3. 标准编制原则和确定地方标准主要技术要求的依据

3.1 标准编制原则

1. 科学性

编制过程参考《中国居民膳食指南》等文件，结合营养学相关理论和食品安全国家标准 GB 14881，构建系统的膳食营养管理体系。配餐要求中明确食物种类、数量及营养素供能比例，附录的食物互换表和套餐营养素分析表，为食谱制定提供量化参考。营养健康教育和评价改进环节引入专业知识讲座、第三方评估等科学方法，保障膳食营养管理的专业性和严谨性。

2. 可行性

充分考虑机关食堂的供餐规模、人员配置和设施条件，提出切实可行的要求。人员要求明确营养师配备标准和从业人员培训考核频次，设施设备要求结合食堂实际需求，区分必备的加工储存设备和宜配备的健康检测仪器。配餐和烹饪环节推荐蒸、煮、炖等易操作的健康烹饪方式，评价改进机制采用内部自评与第三方评估相结合的模式，兼顾实用性和可操作性，便于各类机关食堂落实执行。

3. 合理性

内容设计兼顾就餐人员的营养需求和食堂的运营实际，实现营养健康与就餐体验的平衡。配餐方面既要求食物种类多样化、营养素比例合理，又鼓励研发减脂、低嘌呤等特色套餐，满足不同人群的个性化需求。烹饪环节强调控制油盐糖使用量，同时注重食物色香味形，提升餐食适口性。评价指标涵盖营养、满意度和食品安全多个维度，改进机制明确责任人和整改期限，形成合理闭环，推动膳食营养管理工作持续优化。

3.2 主要技术要求的依据

1. 范围

本文件规定了机关食堂膳食营养管理的基本要求、营养健康教育、配餐和烹饪要求、评价与改进。

本文件适用于机关食堂膳食营养管理。

2. 主要技术内容

第4章 基本要求：本部分从人员、设施设备、食品安全三方面提出基础规范：人员要求上，明确按就餐人数配备合格营养师，规定食堂从业人员健康证明、年度培训及岗位考核要求；设施设备要求上，指出需配备与供餐规模适配的加工、储存等设备，以及营养宣传设施，建议配备健康检测设备；食品安全要求上，强调遵守 GB 14881 及《餐饮服务食品安全操作规范》，管控食品全流程关键环节以防范风险。

第5章 营养健康教育：围绕宣传方式与互动活动展开，宣传方式上，要求通过张贴材料、播放视频、展示膳食指南、提供宣传资料、组织季度讲座、线上推送资讯等多种形式，宣传合理膳食、“三减”、

慢性病防治等知识；互动活动上，规定每年度至少组织 2 次膳食营养相关活动，设立营养咨询服务台，为就餐人员提供个性化营养咨询，营造营养健康就餐氛围。

第 6 章 配餐和烹饪要求：主要包括营养配餐与健康烹饪两部分：营养配餐要求制定合理计划，开设健康餐线，保证每餐至少 4-5 种食物且各类食材每周品种达标，控制腌制油炸食品频率，研发并供应多种营养套餐，根据特殊人群需求提供配餐，控制餐食能量与营养素供给，提前公示每周食谱并根据反馈调整；健康烹饪要求优先采用蒸、煮等健康方式，减少煎、炸、烤，控制油盐糖用量，兼顾餐食色香味形与原汁原味。

第 7 章 评价与改进：构建了评价与改进机制：评价方面，建议每季度开展内部评价或邀请第三方/上级部门不定期检查评估，评价指标涵盖营养、满意度、食品安全；改进方面，要求根据评价结果分析问题并制定针对性改进措施，明确责任人和整改期限，建立持续改进机制，跟踪评估改进效果以完善管理、提升服务质量。

附录 A 常见食物互换表：提供 8 类食物的换算重量表，包括谷薯类、蔬菜类、水果类、水产类、禽畜肉类、大豆制品、奶类、调味品，明确不同食物间能量、可食部、蛋白质、钠含量等对应的换算重量，为食堂配餐时食材替换、营养均衡搭配提供实用参考依据。

附录 B 套餐营养素分析表：给出减脂、低升糖、轻食、护肺、低嘌呤 5 种套餐的营养素分析表，分别明确每种套餐的能量及各类营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物等）配餐推荐量与营养素参考值

(NRV)，并标注各套餐全天能量设计、三餐能量占比及三大营养素供能比要求，为食堂研发、供应特定营养套餐提供科学的营养素配比参考。

4. 国内外现行相关法律、法规和标准情况

4.1 与法律法规的关系

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国标准化法》等法律法规的规定和要求，在上述规定的基础上，提出细化的落地性要求和条款。

4.2 与标准的关系

GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等强制性标准，对餐饮服务过程中的场所与设施、设备与工具、人员要求、原料控制、加工制作、清洗消毒、食品留样等方面都提出了具体的卫生要求。机关食堂在进行膳食营养管理时，必须严格遵循这些标准，确保食品加工制作过程的卫生安全，为提供营养健康的膳食奠定基础。

机关食堂的建设和运营还需符合 GB 50015《建筑给水排水设计标准》、GB 50034《建筑照明设计标准》等标准，以保障食堂的正常运行和环境安全，为膳食营养管理提供良好的硬件条件。

《机关食堂膳食营养管理规范》在法律法规和强制性标准的框架内，针对机关食堂的特点和实际需求，对膳食营养管理的各个环节进行了更具体、更详细的规定。

5. 定量、定性技术要求在本行政区域内的验证情况

在《机关食堂膳食营养管理规范》团体标准起草过程中，标准起草小组围绕杭州市机关食堂运营实际场景，对各类机关食堂的供餐模式、膳食营养管理现状、就餐人员健康需求进行了系统性调研，并针对标准中提出的定量技术要求与定性规范要求开展专项验证工作。

验证结果表明，本标准设定的定量技术指标，基本匹配杭州市机关食堂膳食营养管理提升的实际需求，可有效解决当前部分机关食堂存在的食材种类单一、营养素供给不均衡、油盐糖管控不到位等问题；标准提出的定性服务要求，能够精准回应杭州市机关食堂对“营养健康、安全规范、服务优质”的核心诉求，在实际验证中，已显著提升试点食堂的科学配餐水平和从业人员营养健康意识，并通过规范健康烹饪方式、优化营养健康教育模式、完善评价改进机制，有效改善了餐食的营养结构，增强了就餐人员的营养健康认知，提升了机关食堂膳食服务的满意度与公信力。

6. 重大意见分歧的处理依据和结果

无

7. 预期的社会、经济、生态效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

7.1 预期效益

一是规范行业发展，构建组织管理、人员培训、配餐烹饪、供餐服务全维度管理体系，明确营养师配备、菜肴定量、油盐糖管控等量化要求，解决管理专业性不足、操作不统一问题，推动杭州机关食堂

向标准化管理转型；二是保障健康权益，通过研发减脂、低升糖等功能性营养套餐，完善孕妇等特殊人群服务规范，实施菜品营养标识制度，实现膳食服务与健康需求精准对接，保障就餐人员知情权与选择权；三是引领社会风尚，以机关食堂的示范效应，传导减油减盐减糖、反对餐饮浪费等理念，辐射带动全民营养健康素养提升，助力形成健康饮食新风尚。

7.2 贯彻实施标准的要求、措施建议

本文件制定发布后，将通过发文、标准化培训等方式推广实施，开展标准宣贯培训、实施指导等措施推动标准实施落地。

8. 其他应当说明的事项

无。

标准起草小组

2026年2月5日