

团 体 标 准

T/

XXXX—XXXX

托育机构膳食服务规范

Service Specifications for Dietary Service in Childcare Institutions

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

宁夏标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
4.1 场所要求	1
4.2 设施设备要求	1
4.3 人员要求	1
5 服务实施	2
5.1 膳食计划制定	2
5.2 食材采购验收	2
5.3 食材储存	2
5.4 加工制作	2
5.5 分餐与配送	3
5.6 进餐照护	3
6 质量控制	3
6.1 人员培训	3
6.2 过程监督	3
6.3 记录管理	4
7 评价及改进	4
7.1 评价	4
7.2 改进	4
参考文献	5

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

托育机构膳食服务规范

1 范围

本文件规定了托育机构为0-3岁婴幼儿提供膳食服务的基本要求、服务实施、质量控制及评价改进等要求。

本文件适用于托育机构的婴幼儿膳食服务提供。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 场所要求

4.1.1 托育机构应设置独立的食品处理区，包括食材储存区、粗加工区、烹饪区、备餐区、洗消区及餐食配送通道，各区域面积要求：储存区 $\geq 8\text{ m}^2$ 、粗加工区 $\geq 10\text{ m}^2$ 、烹饪区 $\geq 12\text{ m}^2$ ，各功能区应物理隔离，避免交叉污染。

4.1.2 食品处理区地面应铺设防滑、易清洁，墙面1.5m以下铺设瓷砖；通风系统应满足每小时换气3次以上，排烟设施符合环保要求。

4.1.3 食品处理区与非食品处理区严格分隔，设置独立的更衣室、卫生间与食品处理区距离 ≥ 10 米。

4.1.4 食品处理区的废弃物存放设施应加盖密封，并与食品加工区域保持安全距离，防止异味扩散及污染食品。

4.2 设施设备要求

4.2.1 应配备与供餐人数相适应的冷藏、冷冻设施，冷藏温度应保持在 $0\text{--}4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，容积满足15L/名婴幼儿需求。

4.2.2 应配备专用的餐具清洗消毒设施，消毒温度应 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，消毒时间应 $\geq 30\text{min}$ ，或采用其他等效消毒方式。

4.2.3 应配备蒸饭车、电烤箱等，且设备摆放间距 $\geq 0.5\text{m}$ ，便于清洁维护。

4.2.4 按乳儿班（6-12月龄）、托小班（13-24月龄）配置专用喂养、辅食加工设备，设备无易脱落零件、表面光滑，每日清洁消毒 ≥ 2 次；每20名婴幼儿配1台不锈钢辅食制作台。

4.2.5 烹饪区安装燃气泄漏报警器、自动灭火装置，电路布线符合防爆标准；设备操作区设置防护栏，避免婴幼儿接触，所有设备应张贴安全操作规程与警示标识。

4.3 人员要求

4.3.1 从事膳食服务的工作人员应持有有效的健康证明，每年至少进行1次健康检查，无传染病及皮肤病，具体要求：

——厨师：持有厨师职业资格证书，熟悉婴幼儿膳食营养知识，掌握辅食软烂度处理等专业技术；

——配餐员：接受过食品安全培训，掌握餐食分装、保温、送餐流程，了解婴幼儿过敏食材识别与应急处理方法；

- 保育员：具备婴幼儿照护资格证书，熟悉不同月龄婴幼儿进食特点，能协助特殊婴幼儿完成进食并记录进食情况；
 - 保健人员：持有公共卫生相关专业资格证书，能开展膳食服务人员健康监测、食谱管理、食品留样等工作。
- 4.3.2 按照每 50 名婴幼儿配备 1 名厨师、1 名配餐员的比例配置，不足 50 名婴幼儿按 50 名标准配置。

5 服务实施

5.1 膳食计划制定

- 5.1.1 托育机构应根据《中国居民膳食指南》、婴幼儿年龄特点、营养需求和季节变化，制定每周膳食计划。
- 5.1.2 膳食计划应包括每周食谱、食材采购计划、特殊膳食安排等内容。
- 5.1.3 每周食谱应于上周五前向家长公示，并在托育机构显著位置张贴，接受家长监督。
- 5.1.4 应根据婴幼儿进食情况和生长发育监测数据，每月对膳食计划进行评估和调整。
- 5.1.5 食谱应遵循营养均衡原则，每周食材种类应不少于 25 种，其中蔬菜种类 ≥ 10 种，深色蔬菜占比 50%以上。
- 5.1.6 食谱应符合 WS/T 678 的要求，0-12 月龄辅食不添加盐、糖等调味品，13-36 月龄每日盐摄入量 $\leq 1\text{g}$ 。
- 5.1.7 食谱应标注每餐食材名称、营养成分、过敏提示等信息，便于家长了解。
- 5.1.8 应结合季节特点调整食谱，夏季增加清热解暑食材，冬季增加温热滋补食材。
- 5.1.9 对食物过敏婴幼儿，应建立过敏信息档案，制定替代食谱，避免使用过敏食材。

5.2 食材采购验收

- 5.2.1 应定点采购，选择资质齐全、信誉良好的供应商，并且建立供应商档案，每年评估 1 次。
- 5.2.2 应实行双人采购、三方比价制度，采购人员与监督人员共同参与采购，采购时索取的采购凭证应保存 ≥ 6 个月。
- 5.2.3 按膳食计划制定采购清单，绿叶蔬菜当日采购当日使用，肉类、鱼虾类采购量 ≤ 3 日用量。
- 5.2.4 食材送达后，由验收人员、厨师、配餐员、后勤负责人共同验收，验收时应检查食品的感官性状、包装是否完好、是否在保质期内，并核对与索证信息是否一致，不符合要求的食品应拒收并记录。
- 5.2.5 验收合格的食材应及时入库，填写《食材验收记录表》，记录验收时间、食材信息、验收人员、质量情况等。

5.3 食材储存

- 5.3.1 食材分区冷藏、冷冻、常温储存，生熟分放、标识清晰，各类食材密封包装并标注信息
- 5.3.2 米、面、油存放在阴凉、干燥、通风处，离地面 $\geq 15\text{cm}$ 、离墙面 $\geq 10\text{cm}$ ，避免阳光直射，开封后 3 个月内用完。
- 5.3.3 蔬菜、水果应沥干水分后密封存放，存放时间不超过 24h；肉类、鱼虾类应按单次用量分装，冷冻储存时间不超过 3 个月。
- 5.3.4 母乳应在 2-6℃冷藏或 $\leq -18\text{℃}$ 冷冻保存，单独存放，标注婴幼儿姓名、采集时间。
- 5.3.5 每日检查食材储存情况，冷藏/冷冻区每 2 小时记录 1 次温度，变质、过期食材及时清理并记录。

5.4 加工制作

- 5.4.1 加工人员应按照七步洗手法洗手消毒，洗手时间应 $\geq 20\text{s}$ ，穿戴干净的工作服、工作帽、口罩、手套。
- 5.4.2 加工前应认真检查食材质量，去除不合格部分，蔬菜、水果应流动清水冲洗 3 次以上，肉类、鱼虾类应浸泡 15-20min 去除血水。

- 5.4.3 不同类型食材应分池、分案、分工具清洗、切配，防止交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具、容器应有明显区分标志。
- 5.4.4 应根据婴幼儿月龄特点加工适宜质地的食物：7-9月龄以泥糊状为主；10-12月龄以碎末状、指状为主；13-24月龄可过渡到小块状；25-36月龄可接近成人膳食但质地应软烂易嚼。
- 5.4.5 烹饪应遵循“清淡、软烂、少盐、无添加”原则，0-12月龄辅食不应添加盐、糖及刺激性调味品，13-36月龄幼儿膳食应少盐、少糖、少油。
- 5.4.6 烹饪食物应烧熟煮透，中心温度不低于70℃。烹饪完成后应由双人检查，检查口感、软烂度、有无异物，不合格餐食应立即废弃。
- 5.4.7 加工工具即时清洁，每日高温消毒，每周对烹饪设备深度清洁；建立加工制作信息化系统，数据保存≥3年。
- 5.4.8 每餐次的每类成品菜肴（包括主食）应进行留样，留样量不少于125克。
- 5.4.9 留样食品应使用专用密闭留样容器，标注品名、留样日期、餐次、留样人等信息后，存入专用留样冰箱，在0-8℃条件下保存至少48h。

5.5 分餐与配送

- 5.5.1 分餐前应对人员、台面、餐器具进行消毒。
- 5.5.2 应在烹饪完成后30min内完成分餐，分餐过程中保持餐食温度≥60℃。
- 5.5.3 0-12月龄辅食应采用容量150-200ml的专用辅食碗，遵循“少量多次”原则，每次50-100g；13-36月龄应采用分格餐盘，主食50-75g、菜品75-100g、汤品50-75ml。
- 5.5.4 分餐时应标注婴幼儿姓名、餐次、过敏提示，特殊膳食应单独存放、明确标识。
- 5.5.5 托育机构内配送应采用专用保温餐车，热链配送温度控制在60-70℃，配送时间控制在10min内。
- 5.5.6 配送路线应固定，避免经过卫生间、垃圾房等污染区域。
- 5.5.7 班级照护者接收餐食时应检查温度（应≥60℃）、密封性、标识信息，确认无误后签字接收。
- 5.5.8 发现餐食温度不达标、有异味、标识错误等问题，应立即退回厨房重新制作。

5.6 进餐照护

- 5.6.1 进餐区温度22-25℃、湿度50-60%，布局合理、环境温馨。
- 5.6.2 餐前30min清洁消毒，应为婴幼儿准备专用餐具及围兜，围兜应专人专用，每日消毒。
- 5.6.3 应分月龄进行喂养照护：
 ——7-9月龄应采用坐姿抱喂或辅助半坐，使用专用辅食勺，勺头直径2-3cm，每勺5-10g，待吞咽后再喂下一勺；
 ——10-12月龄可尝试手指食物（大小0.5-1cm），照护者在旁看护，引导自主抓握，同时辅助喂食软烂粥品；
 ——13-36月龄应提供专用训练餐具，引导自主进食，每餐时间控制在20-30min。
- 5.6.4 应观察婴幼儿进食状态，出现扭头、闭嘴等拒绝信号应立即停止，出现呛咳应立即处理。
- 5.6.5 为特殊婴幼儿提供专属膳食，做好进食监测；餐后做好清洁、口腔护理及活动管理，观察婴幼儿餐后反应并记录。
- 5.6.6 注重婴幼儿良好进餐习惯培养，实现家园协同教育。

6 质量控制

6.1 人员培训

- 6.1.1 托育机构应定期组织膳食服务人员进行食品安全知识、营养知识、操作技能培训。
- 6.1.2 培训内容应覆盖食品安全法律法规、食品加工操作规范、婴幼儿营养需求、食物过敏处理等。
- 6.1.3 建立培训考核管理机制，定期开展考核，确保人员熟练掌握相关知识和技能。

6.2 过程监督

- 6.2.1 托育机构应定期开展膳食服务监督检查，按照相关要求加强食品安全管理。
- 6.2.2 应建立家长监督机制，通过膳食委员会、家长开放日等形式接受家长监督。
- 6.2.3 对监督检查中发现的问题应及时整改，并记录整改情况。

6.3 记录管理

- 6.3.1 托育机构应建立膳食服务档案，包括采购记录、验收记录、留样记录、消毒记录、培训记录等。
- 6.3.2 应安排专人保管相关记录表单，填写时不应涂改，确保记录内容真实、完整、清晰。
- 6.3.3 应完善存档管理机制，确定档案保存期限及处置方式，确保档案可查阅、可追溯。

7 评价及改进

7.1 评价

- 7.1.1 应定期对膳食服务进行评价，评价内容包括食谱营养均衡性、食品安全管理、人员操作规范、家长满意度等。
- 7.1.2 可采用问卷调查、座谈会、现场检查、膳食营养分析等方式开展评价。
- 7.1.3 应每半年进行1次家长满意度调查，家长满意率应 $\geq 85\%$ 。

7.2 改进

- 7.2.1 据评价结果和服务过程中发现的问题，分析原因，制定针对性的改进措施、责任人和完成时限。
- 7.2.2 定期对改进措施的实施效果进行跟踪评估，不断完善膳食服务质量。
- 7.2.3 借鉴其他托育机构的先进经验，持续优化膳食服务流程和食谱结构。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 托育机构保育指导大纲（试行）
 - [3] 婴幼儿营养喂养评估服务指南（试行）
 - [4] 中国婴幼儿膳食指南（2022）
 - [5] 托儿所幼儿园卫生保健管理办法
 - [6] 托儿所幼儿园卫生保健工作规范
 - [7] 托育机构设置标准（试行）
 - [8] 3岁以下婴幼儿健康养育照护指南（试行）
 - [9] 婴幼儿营养喂养评估服务指南(试行)
 - [10] GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [11] JGJ 64-2017 饮食建筑设计标准
 - [12] JGJ 39-2016 托儿所、幼儿园建筑设计规范
-