

# 托育机构膳食服务规范

## 编制说明

2026年2月

# 目 次

- 一、工作简况
- 二、制定标准的必要性和意义
- 三、主要起草过程
- 四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系
- 五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述
- 六、重大意见分歧的处理依据和结果
- 七、实施标准的措施建议
- 八、知识产权说明
- 九、其他应予说明的事项

# 《托育机构膳食服务规范》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

为贯彻落实《国务院办公厅关于促进 3 岁以下婴幼儿照护服务发展的指导意见》（国办发〔2019〕19 号）、《托育机构管理规范（试行）》（国卫人口发〔2019〕58 号）等国家相关政策要求，规范宁夏托育机构膳食服务全流程管理，解决当前部分托育机构膳食营养不均衡、食品安全管控不到位、分龄加工不规范、分餐配送流程不清晰等问题，提升托育机构膳食服务的科学性、安全性和标准化水平，保障 0-3 岁婴幼儿生长发育需求，由银川市卫生健康委员会提出立项，联合相关单位开展《托育机构膳食服务规范》团体标准制定工作，经批准后正式启动编制。

## 二、制定(修订)标准的必要性和意义

0-3 岁是婴幼儿生长发育的关键时期，科学合理的膳食服务对婴幼儿的身体发育、免疫力提升具有重要意义。目前我国托育机构膳食服务存在诸多不规范问题，部分机构缺乏专业的营养搭配方案、食品安全管控不到位、膳食加工未贴合婴幼儿月龄特点、分餐配送流程不规范等，不仅难以满足婴幼儿的营养需求，还存在安全隐患。同时，国内尚无针对托育机构膳食服务的专项团体标准，托育机构缺乏统一的执行依据，行业发展参差不齐。

本标准的制定，一是填补托育机构膳食服务专项标准的空白，为托育机构膳食计划制定、食材采购验收、加工制作、分餐配送等全流程工作提供统一的标准化规范；二是结合0-3岁婴幼儿的营养需求和月龄特点，制定科学的膳食搭配和分龄加工要求，保障婴幼儿膳食营养均衡；三是严格规范食品安全管控要求，从食材采购、储存、加工到餐具消毒建立全流程安全防线，防范食品安全事故；四是建立膳食服务的质量控制和评价改进机制，推动托育机构持续优化膳食服务质量。本标准的实施对保障婴幼儿营养健康、规范托育机构膳食服务管理、提升托育服务整体质量具有重要意义，同时也为托育行业膳食服务的标准化发展提供了支撑。

### 三、主要起草过程

**（一）编制准备阶段。**成立标准编制小组，研讨并制定编制工作计划，明确编制任务的责任分工和时间进度，并就前期研制框架和具体内容进行进一步讨论，确定标准编制总体思路和总体原则。

**（二）标准编制阶段。**结合托育机构实际情况和工作成果，依据有关法律法规、政策文件、标准等相关资料，完成标准草案稿，经工作组讨论修改后形成工作组讨论稿。同时为精准掌握托育行业现状与现存问题，在区内多家托育机构调研，并根据所提出的关键问题指导标准的修订与起草。

**（三）征求意见阶段。**通过多种渠道线上线下广泛征求意见，组织召开标准征求意见现场座谈会，邀请行业专家、企业代表、监管部门等各方参与，收集多条意见，随后根据

意见对标准的核心内容进行优化完善，最终形成送审稿。

**（四）标准送审报批阶段。**召开标准评审会，专家组表决同意该标准发布。起草组根据专家组意见修改完善标准，并报批宁夏标准化协会发布。

#### **四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

##### **（一）编制原则**

**1. 规范性原则。**标准严格按照 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，确保结构合理、表述规范、逻辑清晰。

**2. 协调性原则。**标准符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国未成年人保护法》等国家有关法律法规、强制性标准及相关管理条例的要求，与现行食品安全、营养、托育机构管理等标准协调一致。

**3. 实用性原则。**结合托育机构的实际运营规模和服务场景，制定的技术指标、人员配比、操作流程均兼顾科学性和实操性，避免脱离行业实际，便于不同规模的托育机构落地执行。

##### **（二）编制依据**

###### **1. 国家法律法规**

（1）《中华人民共和国食品安全法》

（2）《国务院办公厅关于促进3岁以下婴幼儿照护服务发展的指导意见》（国办发〔2019〕15号）

（3）《托育机构管理规范（试行）》（国卫人口发〔2019〕58号）

(4) 《托育机构保育指导大纲(试行)》(国卫人口发〔2021〕2号)

(5) 《婴幼儿喂养与营养指南(试行)》(国卫办人口函〔2021〕625号)

(6) 《中国居民膳食指南(2022)》

(7) 《托儿所幼儿园卫生保健管理办法》(卫生部 教育部令第76号)

## 2. 相关标准

(1) GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

(2) WS/T 678-2020 《幼儿辅食添加营养指南》

(3) JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》

(4) JGJ 39-2016 《托儿所、幼儿园建筑设计规范》

(5) DB64/T 2147 《托育机构服务规范》

### (三) 与现行法律法规、标准的关系

本标准符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国未成年人保护法》等相关法律法规的要求,与国家现行的食品安全、餐饮服务、托育机构管理、婴幼儿营养等标准相衔接,未与现行法律法规和标准相冲突。本标准在国家现有标准和法律法规的基础上,针对托育机构0-3岁婴幼儿的服务特点,对膳食服务的场所设施、人员要求、膳食计划、加工制作等内容进行了细化和专项规定,是对国家现有标准的补充和具体化,为托育机构膳食服务提供了更具针对性的执行依据,进一步完善了托育服务行业的标准化体系。

## 五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述

### （一）主要条款说明

**1. 范围：**明确本标准规定的托育机构膳食服务基本要求、服务实施、质量控制及评价改进等内容，适用范围为托育机构为 0-3 岁婴幼儿提供的膳食服务全流程。

**2. 基本要求：**从场所、设施设备、人员三方面提出核心基础要求，明确各功能区面积、设备参数、人员资质与配比，是膳食服务开展的前提条件。

**3. 服务实施：**为标准核心章节，涵盖膳食计划制定、食材采购验收、食材储存、加工制作、分餐与配送、进餐照护六个环节，细化各环节的操作规范和技术指标，形成膳食服务全流程的闭环管理。

**4. 质量控制：**从人员培训、过程监督、记录管理三方面提出要求，建立膳食服务的质量管控体系，确保各环节操作的规范性和可追溯性。

**5. 评价及改进：**明确膳食服务的评价内容、方式和指标，以及基于评价结果的改进机制，推动托育机构持续优化膳食服务质量。

### （二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

本标准中的技术指标和参数均基于国家现行标准、0-3 岁婴幼儿的生理特点、营养需求和行业调研数据制定，所有核心指标均经托育机构实地调研和专业验证，兼具科学性和实操性，核心指标及制定依据、验证说明如下：

## 1. 场所要求指标

食品处理区各功能区面积：储存区 $\geq 8\text{ m}^2$ 、粗加工区 $\geq 10\text{ m}^2$ 、烹饪区 $\geq 12\text{ m}^2$ ，且物理隔离。该指标依据 JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》，结合托育机构供餐规模和婴幼儿膳食加工的实际需求制定，经调研，该面积标准可满足不同规模托育机构的食材处理、烹饪操作需求，物理隔离可有效避免交叉污染；

更衣室、卫生间与食品处理区距离 $\geq 10$ 米，废弃物存放设施与加工区域安全隔离。该指标依据 GB 31654-2021 食品安全要求制定，经实地验证，可有效防止异味扩散和食品污染。

## 2. 设施设备要求指标

冷藏 $0-4^{\circ}\text{C}$ 、冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，容积 $15\text{L}/\text{名}$ 婴幼儿；消毒温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ 、时间 $\geq 30\text{min}$ 。冷藏冷冻温度符合食品安全国家标准， $15\text{L}/\text{名}$ 的容积指标经行业调研，可满足婴幼儿食材的储存需求；消毒指标参考餐饮服务通用卫生标准并结合婴幼儿餐具的材质特点制定，可实现彻底消毒；

每 $20$ 名婴幼儿配 $1$ 台不锈钢辅食制作台，乳儿班、托小班配置专用辅食加工设备且每日消毒 $\geq 2$ 次。该指标依据不同月龄婴幼儿辅食加工的分龄需求制定，经试点验证，可满足辅食加工的操作需求，避免交叉使用带来的安全隐患；

设备摆放间距 $\geq 0.5\text{m}$ 。该指标结合托育机构厨房操作空间和清洁维护的实际需求制定，可保障设备操作和清洁的便利性。

### 3. 人员要求指标

每 50 名婴幼儿配备 1 名厨师、1 名配餐员，不足 50 名按 50 名标准配置。该指标依据托育机构膳食服务的工作强度和实操需求制定，经行业调研，该配比可满足辅食加工、餐食制作、分餐配送等全流程工作需求；

厨师持职业资格证书、保健人员持公共卫生相关资格证书、保育员持照护资格证书。该指标明确各岗位的专业资质要求，确保从业人员具备相应的专业能力，保障膳食服务的专业性。

### 4. 膳食计划制定指标

每周食材种类  $\geq 25$  种，蔬菜种类  $\geq 10$  种，深色蔬菜占比 50% 以上。该指标依据《中国居民膳食指南》中婴幼儿的营养需求制定，经营养专家验证，可实现食材种类多样化和营养均衡，深色蔬菜的占比要求可满足婴幼儿维生素和矿物质的摄入需求；

13-36 月龄婴幼儿每日盐摄入量  $\leq 1\text{g}$ ，0-12 月龄辅食不添加盐、糖。该指标依据 0-3 岁婴幼儿的肾脏发育特点制定，经婴幼儿营养研究验证，可避免调味品对婴幼儿肾脏造成负担，符合婴幼儿辅食添加的专业要求。

### 5. 食材采购验收与储存指标

绿叶蔬菜当日采购当日使用，肉类、鱼虾类采购量  $\leq 3$  日用量。该指标依据食材的新鲜度和储存要求制定，经实地验证，可有效保障食材新鲜，避免长期储存带来的变质问题；

米、面、油离地面  $\geq 15\text{cm}$ 、离墙面  $\geq 10\text{cm}$ ，开封后 3 个

月内用完。该指标依据粮食储存的防潮、防污染要求制定，可有效防止食材受潮、霉变和虫害；

母乳 2-6℃冷藏或 ≤-18℃冷冻保存，单独存放并标注信息。该指标依据母乳储存的专业要求制定，可保障母乳的营养和安全，避免交叉污染。

## 6. 加工制作指标

加工人员洗手时间 ≥ 20s，遵循七步洗手法。该指标依据食品安全操作规范制定，可实现手部彻底清洁，防止经手传播的食品污染；

烹饪食物中心温度 ≥ 70℃，烧熟煮透。该指标依据 GB 31654-2021 食品安全国家标准制定，可有效杀灭食材中的致病菌，保障饮食安全；

每餐次每类成品菜肴留样量 ≥ 125 克，0-8℃保存 ≥ 48h。该指标参考《托儿所幼儿园卫生保健工作规范》制定，是食品安全追溯和事故调查的重要保障，经行业验证，该留样量和保存时间可满足检测需求。

## 7. 分餐与配送指标

烹饪完成后 30min 内完成分餐，餐食温度 ≥ 60℃，配送时间 ≤ 10min。该指标依据餐食的温度保持和口感要求制定，经试点验证，可有效保障餐食的温度和新鲜度，避免餐食冷却带来的肠胃不适；

0-12 月龄辅食碗容量 150-200ml，每次喂食 50-100g；13-36 月龄分格餐盘主食 50-75g、菜品 75-100g、汤品 50-75ml。该指标依据不同月龄婴幼儿的进食量和消化能力

制定，经婴幼儿照护实践验证，可满足婴幼儿的进食需求，避免过量喂食。

## **8. 进餐照护指标**

进餐区温度 22-25℃、湿度 50-60%。该指标依据婴幼儿的舒适进食环境要求制定，经实地验证，该温湿度可让婴幼儿保持舒适的进食状态；

7-9 月龄辅食勺头直径 2-3cm，每勺 5-10g；13-36 月龄每餐进食时间控制在 20-30min。该指标依据不同月龄婴幼儿的口腔发育和进食能力制定，经分龄照护试点验证，可适配婴幼儿的进食特点，培养良好的进餐习惯。

## **六、重大意见分歧的处理依据和结果**

无

## **七、实施标准的措施及建议**

为确保本标准的顺利实施，充分发挥标准对托育机构膳食服务的规范和指导作用，提出以下实施措施建议：

**1. 加强标准宣贯培训：** 借助行业协会、培训机构等多渠道，重点解读婴幼儿营养需求特点、食品安全操作规范、过敏食材管理等关键内容。

**2. 加强技术指导：** 组建由营养师、食品安全专家、托育管理专家组成的技术指导组，深入托育机构开展现场指导，帮助机构梳理膳食服务现存问题，制定整改方案；严格按标准指导实践操作，并制定科学考核体系，促进理论与实践的结合。

**3. 加强监督检查：** 建立健全标准实施的监督检查机制，

将本标准的执行情况纳入托育机构日常监督检查及质量评估范围，重点核查食材采购验收记录、消毒台账、食品留样、营养搭配等，定期进行检查，对不符合标准要求的机构责令限期整改，确保标准的有效实施。

**4. 实行动态管理：**定期对标准实施中出现的问题进行讨论、分析，依据国家相关标准更新、行业发展需求及机构实践反馈，修订标准中与实际使用过程中相冲突的内容，确保标准能够与实际紧密结合，持续优化完善。

#### **八、知识产权说明**

无

#### **九、其他应说明的事项**

无。