

---

ICS XXX

团 体 标 准

---

中小学校学生餐准入及操作规范

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

---

---

# 目 次

前 言.....	4
1 范围.....	5
2 引用标准.....	5
3 术语和定义.....	5
3.1 学生餐.....	5
3.2 团餐.....	5
3.3 预包装冷藏、冷冻膳食.....	5
4 基本资质.....	6
4.1 准入资质.....	6
4.2 信用评估.....	6
4.3 行业荣誉.....	6
5 质量管理体系.....	6
5.1 管理体系.....	6
5.2 管理制度.....	7
5.3 记录和文件管理.....	7
5.3.1 记录管理.....	7
5.3.2 文件管理.....	7
6 人员要求.....	7
6.1 人员配备.....	7
6.2 人员培训.....	7
6.3 健康管理.....	8
7 场所与设备设施.....	8
7.1 场所与布局.....	8
7.2 设备设施.....	8
7.2.1 基本设备.....	8
7.2.2 检验检测设备.....	9
7.2.3 运输配送设备.....	9
7.2.4 明厨亮灶设备.....	9
7.2.5 信息管理系统.....	9

8 原料管理.....	9
8.1 原料供需计量.....	9
8.2 原料采购.....	9
8.3 原料运输.....	10
8.4 进货查验与贮存.....	10
9 加工制作.....	10
9.1 粗加工.....	10
9.2 烹调加工.....	11
9.3 食品添加剂使用.....	11
9.4 食品冷却.....	11
9.5 食品分装.....	11
9.6 食品包装和标签标识.....	12
9.6.1 食品包装.....	12
9.6.2 标签标识.....	12
10 检验检测和留样管理.....	12
10.1 检验要求.....	12
10.1.1 基本要求.....	12
10.1.2 原料检验.....	12
10.1.3 过程检验.....	12
10.1.4 成品检验.....	13
10.2 留样管理.....	13
11 供餐服务要求.....	13
11.1 中央厨房、集体用餐配送单位的供餐服务要求.....	13
11.2 现场制售供餐服务要求.....	14
12 剩余食品的存放与再次供应.....	14
13 洗消与保洁.....	14
14 餐厨废弃物处理.....	14
15 产品溯源与召回.....	14
15.1 产品溯源.....	15
15.2 产品召回.....	15

16	品质监测管理.....	15
17	营养健康管理.....	15
17.1	设置学生餐营养管理机构.....	15
17.2	编制带量食谱.....	16
17.3	带量食谱营养分析与评价.....	16
17.4	营养干预.....	16
17.5	营养宣传教育.....	16
18	食品安全与风险防范管理.....	16
18.1	食品安全责任.....	16
18.2	建立监督机制.....	16
18.3	食品安全制度.....	16
18.4	食品安全保险.....	17
19	信息公开与供需交流.....	17
19.1	基本信息公示.....	17
19.2	食材原料价目公示.....	17
19.3	带量食谱公示.....	17
19.4	视频监控管理.....	17
19.5	信息供需交流.....	17

## 前 言

本标准在编写过程中，部分采用了《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局[2018]12号）关于食品安全操作规范方面的内容，在营养健康管理内容方面，参照了《学生餐营养指南》WS/T 554-2017和《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等三部委令2019第45号）。本标准在制定过程中，充分参考了危害分析与关键控制点（HACCP）原则，在一些关键的环节提出了具体要求。

本标准由中国学生营养与健康促进会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国营养餐产业技术创新战略联盟、广东省团餐配送行业协会、中国学生营养与健康促进会学生餐分会、玖福团膳餐饮管理（大连）有限公司、山东世纪道和餐饮管理有限公司、苏州顺佳团膳服务有限公司、徐州天勤后勤服务集团有限公司、广州多满分食品有限公司、山东诺天餐饮管理有限公司、深圳市中禾百年餐饮管理有限公司、中山市百顺饮食管理服务服务有限公司、武汉和源餐饮管理服务服务有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、深圳市金谷园实业发展有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、成都金源鸿餐饮集团有限公司、荣成市马大哈营养餐饮有限公司、浙江同力教育后勤管理有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司、东莞市鸿骏膳食管理有限公司、杭州师苑餐饮管理有限公司、山东香驰粮油有限公司。（排名不分前后）

本标准主要起草人：孟庆芬、陈翔、张倩、胡承康、胡小琪、王星、杨敏、李荔、郑永红、李晓辉、任建军、赵耀、李松涛、王琳、沈文才、王继良、杨顺德、王慧智、刘星桥、赵鄢、刘珊丹、黄雷、邓华荣、肖海辉、袁智敏、刘远平、林旭昌、任骏、陈燕玲、高忠、王兴博、谢倩雯、石淞铭。（排名不分前后）

## 1 范围

本标准规定了中小学校学生餐准入及操作要求，包括餐饮服务提供过程中的原材料采购、加工、包装、贮存、配送和销售等环节的环境卫生、设施设备、人员、加工工艺、食品安全、信息系统建设、供应链管理、品质监管、营养管理、风险管控等基本要求。

本标准适用于为中小学校学生餐提供服务的生产经营单位。

## 2 引用标准

下列标准所含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应使用下列标准最新版本。

中华人民共和国食品安全法

中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见（2019年5月9日）

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局[2018]12号）

餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知（国市监食监二〔2018〕32号）

学校食品安全与营养健康管理规定（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会2019第45号）

WS/T 554-2017 学生餐营养指南

DBS44/ 007-2017 预包装冷藏、冷冻膳食

DBS44/ 008-2017 预包装冷藏、冷冻膳食生产经营卫生规范

DB 31/2008—2012 中央厨房卫生规范

GA 654-2006 人员密集场所消防安全管理

## 3 术语和定义

### 3.1 学生餐

学生餐是由集体配送单位或学校食堂为在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

### 3.2 团餐

面向团体供应的餐饮服务形式，即向相对固定人群以固定模式批量加工供应餐饮食品。

### 3.3 预包装冷藏、冷冻膳食

预包装冷藏膳食：经熟制后在2小时内将中心温度降至8℃及以下，在6小时内完成冷

却及分装，包装后在 0℃~8℃范围内贮存、运输和销售的预包装膳食（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度 70℃及以上。

预包装冷冻膳食：经熟制后在 2 小时内将中心温度降至 8℃及以下，在 6 小时内完成冷却及分装，包装后在-18℃及以下贮存，在-12℃及以下运输和销售的预包装膳食（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度 70℃及以上。

## 4 基本资质

### 4.1 准入资质

4.1.1 餐饮管理企业、中央厨房和集体用餐配送单位应具备营业执照和独立法人资格，并取得《食品经营许可证》许可资质。

4.1.2 中小学校食堂应取得《食品经营许可证》许可资质。

4.1.3 预包装冷藏、冷冻膳食生产单位应在取得的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》中明确有预包装冷藏冷冻膳食生产资质。

4.1.4 应符合属地行政管理部门发布的准入性资质要求。

### 4.2 信用评估

取得第三方信用服务机构的信用评级、企业信用报告、企业诚信管理体系认证等，企业信誉良好，三年内无重大食品安全事故、税务、经济及劳动违法事件，造成社会不良影响。

### 4.3 行业荣誉

4.3.1 获得国家级、省级以上专业行业协会颁发的荣誉奖项。

4.3.2 获得属地行政部门或管理单位授予的有关荣誉称号。

## 5 质量管理体系

### 5.1 管理体系

5.1.1 应建立和实施完善的管理体系，包括但不限于 ISO 9001 质量管理体系，ISO 14001 环境管理体系，OHSAS 18001 职业健康安全管理体系，ISO 22000 食品安全管理体系、SA8000 社会责任管理体系以及 HACCP 危害分析与关键控制点体系。

5.1.2 管理体系的范围应规定所涉及的产品、加工过程和生产场所。

5.1.3 管理体系应形成文件，并在实施过程中持续改进。

## 5.2 管理制度

应根据管理体系的要求，建立完善的管理制度，包括质量管理、环境管理、职业健康管理及食品安全管理等，实施从原材料采购到最终产品的全过程管理制度，加强管理岗位责任制和管理过程考核，确保有效管理，全面保障食品经营以及经营过程的各环节控制。

## 5.3 记录和文件管理

### 5.3.1 记录管理

5.3.1.1 应建立记录制度，对食品经营过程中的食材采购、食品加工、检验、贮存、运输及销售各环节作详细的记录。记录内容应完整、真实，确保对所生产的食品从原辅材料采购到产品销售的各环节都能进行有效追溯。

5.3.1.2 应如实记录与食品卫生安全、工作环境、设备管理、人员管理、质量控制、采购、生产、包装、储存、运输、环境保护、职业健康等各环节有关的重要信息，并按规定保存期限进行保存。

### 5.3.2 文件管理

5.3.2.1 应建立文件的管理制度，对所有文件（包括体系文件、制度文件、工艺文件、记录文件等）进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

5.3.2.2 必要时采用先进技术手段（如计算机信息系统），进行记录和文件管理，实现追溯数据化管理。

## 6 人员要求

### 6.1 人员配备

6.1.1 设置食品安全管理机构并配备专职食品安全管理员，从事原料采购、加工制作到成品配送到点的全过程食品安全管控工作。

6.1.2 设置学生餐管理机构，并配备具有注册营养师、注册营养技师或营养指导员资质的管理人员，从事学生营养食谱的设计和编制以及对原料采购、加工制作到成品配送到点的全程供餐营养管理工作。

6.1.3 应根据服务要求，配备食品安全检验检测专职人员，检验检测人员应经过专业部门组织的培训与考核，按相关规定开展食品检验检测工作。

### 6.2 人员培训

6.2.1 应建立从业人员培训制度，针对不同岗位制定培训计划，评估培训效果，并建立各类人员培训及考核档案。

6.2.2 应每半年对其从业人员进行一次食品安全和营养健康培训考核，培训合格率要达到 90%以上。

### 6.3 健康管理

6.3.1 从事接触直接入口食品工作的食品生产、加工、销售从业人员应持有有效的健康证明。

6.3.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。

6.3.3 在传染病流行期间，应增加相关传染病的检查频次。

## 7 场所与设备设施

### 7.1 场所与布局

7.1.1 选址环境和建筑结构应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（简称“餐饮操作规范”）的相关规定。

7.1.2 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，符合“餐饮操作规范”中的“设计与布局”规定要求。

7.1.3 若需要在供餐场所分餐的集体用餐配送单位，应设立面积满足分餐需要的分餐专用场所。

7.1.4 中央厨房和集体用餐配送单位生产加工场所应设置食品冷却、食品分装（包装）、待配送食品贮存的场所，并符合专间要求，专间应为独立隔间，空气洁净度宜在 30 万级以上。成品冷却、分装（包装）如使用全封闭的专用设施，可不做专间要求。

### 7.2 设备设施

#### 7.2.1 基本设备

7.2.1.1 根据加工制作的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等，并符合“餐饮操作规范”的相关规定。

7.2.1.2 在供餐场所分餐的分餐专用场所应配备膳食加热保温设备设施，手部和工用具清洗消毒设备设施，以及食品留样冰箱等。

7.2.1.3 食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

7.2.1.4 根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品分装（包装）设备。

7.2.1.5 根据供餐模式，合理配备膳食复热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）和

膳食贮存、配送的保温设施，并与供餐人数相适应。

### 7.2.2 检验检测设备

7.2.2.1 应配备快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标、接触直接入口食品的餐用具大肠菌群以及专间的空气洁净度等项目的食品安全检测设备设施。

7.2.2.2 应配备快速检测可疑原料或成品中营养含量的营养检测设备设施，如凯氏定氮仪、脂肪测定仪、水分测定仪等基本检测设备。

### 7.2.3 运输配送设备

7.2.3.1 应配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

7.2.3.2 冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在 8℃ 以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在 60℃ 以上。

### 7.2.4 明厨亮灶设备

7.2.4.1 采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向公众展示。

7.2.4.2 采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向公众展示。视频直播展示应配备视频采集设备、展示设备和储存设备。

### 7.2.5 信息管理系统

7.2.5.1 宜建立追溯管理系统，实现全过程数据化追溯和食品电子台账功能，包括供应商管理与采购、加工、物流配送、销售、现场督导管理等环节，并将必要的过程环节信息供消费者查询。

7.2.5.2 宜建立加工管理、在途管理、培训、营养管理等系统，完善公司内部信息化管理。

## 8 原料管理

### 8.1 原料供需计量

8.1.1 根据营养管理人员设计编制的不同年龄段的带量食谱，按实际供餐学生总数统计每天采购的原料种类和数量。

8.1.2 根据每天采购的原料种类和数量，对照带量食谱核对使用的原料，实现采购与食谱设计量无差错的精准采购。

### 8.2 原料采购

8.2.1 采购食材原料应向供货商索取营业执照、食品生产经营许可证、产品合格证明等文件，核对查看产品商标、规格、批次号和生产日期、有效期等信息。

8.2.2 采购半成品原料宜向供应商索取半成品的营养成分表（“学生餐营养指南”中要求的能量、蛋白质、钙等 11 种营养素）。如供货商不能提供营养成分表的，应索取半成品的“带量配料单”。

8.2.3 采购的生鲜食材应新鲜安全，不变质，无污染，叶菜类生鲜食材应当天用、当天清。

8.2.4 如条件允许，鼓励使用非转基因食品。

8.2.5 严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

### 8.3 原料运输

8.3.1 应根据食品原材料类别，在分拣、配送、运输、存放等各个环节合理控制温度。

8.3.2 在原料运输过程中，记录运输车辆的车厢温度、运输时间等，确保原料的食品安全。

### 8.4 进货查验与贮存

8.4.1 对入库的所有原料进行入库查验，并符合“餐饮操作规范”的相关规定。对验收不合格的食品，应统一放置在独立的不合格原料区域，避免与合格原材料混淆，并做好不合格产品记录。

8.4.2 食品应当分类、离墙、离地存放，标识明显。食品及原料的使用应当遵循先进先出的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。

8.4.3 食品添加剂应设专柜或专区存放，并显著标识“食品添加剂”字样，制作存放品种清单。

8.4.4 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷藏环境温度范围应在 0℃~8℃；冷冻温度的范围宜低于-12℃，存放期不超过 2 个月。

8.4.5 禽蛋类食品应存放在独立空间，并保持恒温 18~25℃，存放期不超过 1 个月，并避免交叉污染。

## 9 加工制作

### 9.1 粗加工

9.1.1 各功能（区）间与设备设施的用途和加工规程严格按照“餐饮操作规范”相关

要求进行，不随意变更，不交叉使用。

9.1.2 食品原材料进入食品操作间前，应及时拆转外箱包装到周转容器（箱、篮），避免异物带入食品操作间。

9.1.3 食品原料按照挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分、切配等工序进行加工处理。

9.1.4 切配好的半成品与原料分开存放，并应根据性质分类存放，防止交叉污染。

9.1.5 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

9.1.6 禽类、畜类、水产品、蔬菜、谷类等食品原材料应分池清洗，水果应单独清洗；加工的工用具应采用不同色标。

9.1.7 各类工具和容器应在不同食品处理区内按对应色标使用，不得交叉使用，使用后按对应色标分类定点摆放，保持清洁，并有明显的区域标识。

9.1.8 操作结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，垃圾及时入桶并撤除。

## 9.2 烹调加工

9.2.1 应按照“餐饮操作规范”的相关规定执行，烹饪食品应烧熟煮透，食品的中心温度应达到70℃以上，烹饪后的食品应在备餐间暂存。烹饪后至食用时间超过2小时的，应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放。

9.2.2 不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕。

## 9.3 食品添加剂使用

9.3.1 食品添加剂的使用应当遵循不用或者少用的原则，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

9.3.2 使用食品添加剂应准确称量，并专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

## 9.4 食品冷却

9.4.1 采用冷链工艺生产的熟制膳食冷却应符合“餐饮操作规范”的相关规定，采用快速冷却机先将膳食冷却到25℃及以下，再放入冷却专间，在2小时以内食品中心温度应降到8℃以下，否则不得进入下一道工序使用。

9.4.2 冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食食品等易造成交叉污染的食品。

## 9.5 食品分装

9.5.1 膳食分装应在专间内进行，并符合“餐饮操作规范”的相关规定。

9.5.2 工作人员分装前应认真检查待分装食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。

## 9.6 食品包装和标签标识

### 9.6.1 食品包装

9.6.1.1 食品包装应采用密闭包装。

9.6.1.2 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

9.6.1.3 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。

9.6.1.4 在贮存、运输中，膳食内包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。

### 9.6.2 标签标识

9.6.2.1 标签标识应符合国家相关法律法规和标准的要求。

9.6.2.2 在膳食包装操作前，应对投入使用的包装材料标识进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等，避免误用，并应如实记录包装材料的使用情况。

9.6.2.3 标签应粘贴在食品容器上的显著位置，标明食品名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件、食用方法及直接使用的食品添加剂名称等信息。

## 10 检验检测和留样管理

### 10.1 检验要求

#### 10.1.1 基本要求

制定检验检测计划和检测结果不合格的紧急预案，符合“餐饮操作规范”相关规定。

#### 10.1.2 原料检验

10.1.2.1 应根据采购原料的品种和数量，制定原料品质验收标准、抽样及检测方法。

10.1.2.2 对每天采购的食品原料进行兽药残留、农药残留、亚硝酸盐、甲醛、脂油氧化等项目指标的检验，鲜冻畜肉及内脏、果蔬、食用油等原料应每批检验，农产品和食品抽检量应达到4批次/千人以上。

#### 10.1.3 过程检验

10.1.3.1 应根据生产工艺和产品品种的特点，定期对各工艺过程环节进行感官检测、微生物检测及理化检测等，定期对操作台表面和消毒餐具等进行菌落总量、大肠菌群等指

标的抽样检测。

10.1.3.2 应对学生餐的烹制加热环节进行中心温度监测。

10.1.3.3 应定期对操作专间的空气洁净度进行检测。

#### 10.1.4 成品检验

产品成品应通过金属异物检测，食品安全指标应符合相应国家标准、地方标准或行业标准的要求。检验结果不符合标准的，应及时查找原因，并采取措施进行改进。

### 10.2 留样管理

10.2.1 每餐次的食品成品应留样，应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。留样容器应标注留样的膳食名称、数量、时间，做好留样记录，留样记录应包括食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等项目。应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

10.2.2 热链工艺生产桶饭的集体用餐配送单位在分餐场所应对每餐次每品种膳食进行留样。

## 11 供餐服务要求

### 11.1 中央厨房、集体用餐配送单位的供餐服务要求

11.1.1 生产的成品、半成品的运输配送应符合“餐饮操作规范”相关规定。

11.1.2 应根据膳食的种类和性质选择运输方式，符合产品标签所标识的贮存条件，运输过程中应避免日光直射、雨淋。

11.1.3 采用冷链工艺生产的膳食，应存放在清洁操作区并采取相应的措施防止微生物的生长。冷藏膳食贮存温度应控制在 0℃~8℃范围，冷冻膳食贮存温度应低于-12℃。二次加热时，应在供餐现场或中小学校附近建立复热点，配备复热设备设施，将膳食中心温度加热至 70℃以上方可供餐，生产至食用时间应不超过 4 小时。

11.1.4 集体用餐配送单位采用热链工艺生产盒饭的，应使盒饭中心温度高于 60℃，将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温待运输配送，生产至食用时间应不超过 4 小时。

11.1.5 集体用餐配送单位采用热链工艺生产桶饭的，热加工烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱(柜)设备中保温贮待运输配送。不立即盛放于保温箱(柜)设备的膳食应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终高于 60℃，出厂前再盛放于保温箱

(柜)设备中进行运输配送。在供餐点分餐时应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在60℃以上，生产至食用时间应不超过4小时。

11.1.6 具备条件的学校可选择餐厅、走廊或教室分餐。

## 11.2 现场制售送餐服务要求

11.2.1 食堂现场烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按“餐饮服务规范”相关要求再加热后方可供餐。

11.2.2 现场制售膳食的加工生产至食用时间不超过2小时。

## 12 剩余食品的存放与再次供应

12.1 中央厨房、集体用餐配送单位当餐生产的膳食不得回收后再次用于生产加工及销售。

12.2 中小学食堂现场制售送餐后剩余的食品不宜再次食用。

## 13 洗消与保洁

13.1 餐饮具应当餐回收、当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜。严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、消毒、保洁”的顺序操作。

13.2 餐饮用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。采用化学方式消毒的应严格按照“餐饮服务规范”相关要求设置足够的水池，严格执行并落实消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。

13.3 已消毒的餐具应放置在保洁间或保洁柜中，保洁设备设施应确保洁净、密闭，并有明显标识，与未消毒的餐用具分离。

## 14 餐厨废弃物处理

14.1 餐厨废弃物应分类存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。

14.2 餐厨废弃物应交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位或个人处理，应与其签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，并建立餐厨废弃物处置台账。

## 15 产品溯源与召回

## 15.1 产品溯源

应建立产品追溯制度，确保对产品从原料采购到加工、产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

## 15.2 产品召回

15.2.1 当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定立即启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

15.2.2 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

15.2.3 不得将回收后的食品加工后再次使用。

## 16 品质监测管理

16.1 设置由主要领导为负责人的学生餐品质管理机构，负责对原料质量、食材搭配比例、工艺流程监测以及残留异物等质量管理工作。

16.2 应对采购的食品原料和半成品的时鲜程度、是否适时应季等进行抽查管理和查处。

16.3 应根据营养师编制的带量食谱，在投料烹制、分装环节等操作流程，抽查每个菜肴的食材搭配比例是否符合企业标准要求。

16.4 菜肴标准应设定工艺流程加工要求，抽查烹制不同菜肴时的程序、时间、火候、温度等是否符合标准要求。

16.5 制订必要的套餐膳食标准，定期抽查套餐成品的色泽、形块、质感、香味，以及分装餐盘（盒）的整体效果。

16.6 应根据食品安全规定和企业标准，在原料清洗、切配、投料烹制、成品分装等每个环节，检查是否存在异物、杂物、虫类等残留物。

16.7 应建立集中用餐陪餐制度，每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，符合《学校食品安全与营养健康管理规定》相关要求。

## 17 营养健康管理

### 17.1 设置学生餐营养管理机构

设置由主要领导为负责人的学生餐营养管理机构，负责学生餐的营养管理、食谱设计、

营养与健康的宣传教育等工作。

## 17.2 编制带量食谱

17.2.1 根据 WS/T 554-2017《学生餐营养指南》要求，结合当地的食物品种、季节特点、饮食习惯及中小学生营养健康状况等具体情况，编制每周带量食谱。

17.2.2 定期与学校学生、家长交流学生餐供需情况，以品种丰富、清淡美味为基本原则，每月研发 1 套以上学生餐带量食谱。

## 17.3 带量食谱营养分析与评价

根据 WS/T 554-2017《学生餐营养指南》要求，使用膳食分析软件，对每周学生餐带量食谱的食物量（谷薯类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶及大豆类、植物油和盐）和营养素（能量、蛋白质、脂肪供能比、碳水化合物供能比、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 B1、维生素 B2、维生素 C、膳食纤维）的供给量与标准进行比较和调整，达到标准要求。

## 17.4 营养干预

配合学校或专业部门对学生超重肥胖、贫血、营养不良等营养相关疾病的制定防控计划，编制针对性食谱。

## 17.5 营养宣传教育

17.5.1 配合学校等有关单位组织开展学生餐生产过程见习活动，让学生走进食堂或供餐中心，体验食物的加工制作过程，了解学生餐营养特点，增进学生对食材与菜肴的感性认知。

17.5.2 企业和学校每年组织不少于 2 次营养与健康培训活动，对从业人员开展营养与健康宣传教育，提高营养的认知。

17.5.3 根据“中国学生营养日”和“全民营养周”的宣传主题，开展食物营养与健康知识技能的宣传普及。

# 18 食品安全与风险防范管理

## 18.1 食品安全责任

应明确食品安全责任，落实岗位责任制，签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。

## 18.2 建立监督机制

建立由经营方、服务方、第三方专业人员代表的食品安全监督机构。

## 18.3 食品安全制度

18.3.1 建立并实施从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案、食品安全管理人员制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备维护校验制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度、投诉处理、食品追溯和产品召回等食品安全制度。

18.3.2 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

## 18.4 食品安全保险

鼓励购买公众责任保险，包括社会公共责任险及食品安全责任险。

## 19 信息公开与供需交流

### 19.1 基本信息公示

19.1.1 设置信息公示栏，将食品生产经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在醒目位置。

19.1.2 公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。公开服务承诺，公示投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿。

### 19.2 食材原料价目公示

设置食材原料价目公示栏，将每天、每周采购的所有食品原料的源头、市场价格等基本信息公开在原料价目公示栏上，并实施一周制“滚动式”公开公示。

### 19.3 带量食谱公示

利用宣传橱窗、显示屏、学校网站、家长微信群等媒体，公示每天（每周）的学生餐带量食谱、营养供给量及其达到标准的比例等信息，并及时上报属地业务监管指导部门。

### 19.4 视频监控管理

安排专人每天（班）进行视频监控情况的抽查、处理和记录，实时监控中央厨房、集体用餐配送单位以及学校食堂。

### 19.5 信息供需交流

19.5.1 定期对供餐学生进行营养健康认知、菜肴口味兴趣和用餐满意度的调查分析，调整、修正和创新学生餐的营养食谱。

19.5.2 定期调查家长和学生在家饮食习惯和早晚餐的膳食结构，更有针对性的设计与纠偏符合学生健康需求的营养食谱。

19.5.3 定期与学校管理方联系，收集学生用餐情况信息，及时调整送餐服务。

19.5.4 定期征询属地学生餐监督管理部门的监管指导意见。