

团 体 标 准
《中小学校学生餐准入及操作规范》
编 制 说 明

2019 年 11 月

团体标准《中小学校学生餐准入及操作规范》

编制说明

一、重要性、必要性

（一）学生餐标准化是全社会实现美好生活的基本要求

我国中小学校学生餐自上世纪八十年代以来，经过多年的探索与实践，形成覆盖城乡大部分地区，膳食供应、食品安全相对稳定的局面，惠及广大中小学生。全国各地涌现出一批有规模实力、管理规范的学生餐龙头企业，为践行健康中国战略、促进国民营养改善做出了应有的贡献。

“此事有功德”，这是中央领导对农村义务教育阶段学生营养改善工作的重要批示，是对学生餐事业的高度评价与准确定位，更是期许与目标。为全面贯彻党的十九大精神，进一步满足新时代广大家长对中小学生学习课后服务的需求，教育部办公厅 2018 年出台的《关于做好中小学生学习课后服务工作的指导意见》明确提出，“有条件的学校要为有需求的学生提供早餐、午餐服务。中小学生学习早餐、午餐由学校食堂统一供应或选择有合法资质的集体配餐企业进行配送，学校要为学生提供卫生、安全的就餐环境，建立健全食堂及学生集体用餐卫生管理制度”。未来 5-10 年，随着市场消费升级和国家城镇化战略不断推进，全国城镇学生餐消费市场将进一步释放，面临很大的发展空间和潜力。

目前，全国中小学在校学生上亿人，在校就餐需求巨大，学生餐的安全营养味道牵动着政府、学校、家庭及社会各界的高度关注，既是民生更是政治。一些发达国家，如美国通过国家学生餐法案、日本通过《食育基本法》

立法形式，给予学生餐法律保障。我国学生餐在法制化、规范化方面存在很大差距。在当前形势下，政府、消费者与行业迫切需要与时代发展相适应的行业标准，对学生餐服务准入、操作作业规范、服务评价等方面提出明确要求，以此推动我国学生餐行业朝着规范化科学化法制化方向发展。

（二）学生餐产业规模巨大、涉及“一二三产业融合”，迫切需要规范提升

据不完全统计，全国学生餐每年营业额超过 5400 亿元，学生餐服务融合一二三产业，上下游连接农业、中央厨房、食品加工、冷链物流、信息服务等相关行业，是践行健康中国战略、促进全民特别是中小學生营养改善以及服务“三农”经济、带动现代农业发展的战略性行业。

此外，消费需求逐步从温饱卫生向营养健康转变，供餐从单一服务向多样化、个性化服务转变，供餐模式也从传统的劳动密集型加工向标准化、智能化、集约化方向发展。因此，通过标准化策略实施，必然推动我国学生餐事业的转型升级，促使学生餐服务企业提升核心竞争力，形成一批有影响力、有实力的学生餐品牌企业。

（三）进一步推动学生餐规范化发展

近年来，贵州、河南、江西、广东等地相继发生学生餐食品安全事件，突出反映了学生餐实施过程中长期存在的食品安全和资金安全问题，给社会造成不良影响。这些事件的发生说明，尽管我国学生餐事业有了长足进步，仅仅依靠政府三令五申与行政监管是不充分的，还需要建立更完善的监督管理制度，提升监管能力与水平，形成社会共治。如法制保障、自我约束、准入退出以及引入第三方监督评价等。

建立学生餐准入及操作规范，相对于食品安全国家标准以及部门出台的各类规章文件，团体标准更具有行业认同度高、立项编制修订周期短、宣贯实施精准的特点，能快速引导行业进入规范发展的自律之路，是当前我国学生餐产业规范健康可持续发展之刚需。

（四）推动学生营养改善行动计划深入实施

2010-2012 年中国居民营养与健康状况检测显示，我国 6-17 岁儿童青少年超重率为 9.6%，肥胖率为 6.4%，二者相加为 16%。同时，儿童青少年超重肥胖呈现男生高于女生、城市高于农村的特点，超重肥胖率在近十年中明显上升。中科院地理科学与资源研究所日前发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》，我国餐饮食物浪费严重，其中学生营养餐浪费现象值得引起高度重视。

随着消费升级特别是全民营养改善需求的不断强化，我国学生餐营养菜谱需要进一步改善，并不断强化营养健康、营养干预的功能，特别是中小學生食育文化教育和环保节约意识有待加强。因此，以宣传《中国学龄儿童膳食指南》《学生餐营养指南》等为切入点，推动学生餐行业健康发展，推进学生营养改善行动，进而带动家长及全民提升营养健康意识，助力健康中国行动。

二、项目背景

（一）任务来源

为引导我国学生餐市场有序规范健康发展，提质升级，在中国产学研合作促进会、中国学生营养与健康促进会的 support 指导下，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

餐分会牵头，联合全国有关行业组织、各地校园餐骨干企业、上下游供应链服务企业及食品安全和营养健康领域专家，共同发起制订《中小学校学生餐准入及操作规范》团体标准。主要目的是通过建立作业规范、行业准入、服务评价三大行业标准，完善行业规则，净化市场环境，推动市场进一步开放透明，使市场主体不断壮大，促进我国学生餐产业规范健康可持续发展。

《中小学校学生餐准入及操作规范》团体标准，列入了中国学生营养与健康促进会的标准制定计划中。

（二）标准起草单位

本标准的主要起草单位包括：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、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。

（三）标准研制过程

团体标准《中小学校学生餐准入及操作规范》的研制工作于 2018 年 10 月正式启动，确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组。

2018 年 10 月 26 日，济南泰安，起草小组组织召开了第一次团体标准

研讨会，经充分讨论，对标准框架内容和编制计划达成共识，宣布项目正式启动。（社会组织 7 人、疾控中心 3 人、高校 8 人、企业 23 人，总计 41 人）

2019 年 1 月 16 日，广东东莞，起草小组组织召开第二次团体标准研讨会，起草小组广泛收集国内外相关文献资料，就标准的结构内容进行充分沟通确认，形成标准初稿。（社会组织 6 人、企业 14 人，总计 20 人）

2019 年 3 月 29 日，浙江杭州，起草小组组织召开第三次团体标准研讨会，对标准初稿进行广泛征求意见，标准参与起草单位代表就标准的结构、内容、关键技术指标等提出了充分的修改意见，根据这次征集到的意见修改形成标准征求意见稿。（省卫健委 2 人、社会组织 5 人、疾控中心 6 人、高校 1 人、企业 37 人，总计 51 人）

2019 年 4 月 13 日，四川成都，起草小组组织召开第四次团体标准研讨会，本次研讨会邀请疾控系统、教育系统及学校代表参加，对标准征求意见稿提出了需要进一步修改与完善的意见。起草小组充分吸收会上会下各方意见，进一步修改完善了标准征求意见稿。（省市县教育部门 8 人、食药监 2 人、各级疾控中心 13 人、社会组织 2 人、高校 5 人、中学 3 人、企业 9 人，总计 42 人）

2019 年 6 月 6 日，北京，起草小组组织召开第五次团体标准研讨会，邀请疾控、卫生、教育主管部门及学校代表，对标准征求意见稿进行讨论，提出进一步修改完善的建议。（省教育厅 1 人、各级疾控中心 6 人、学校 1 人、企业 4 人，总计 12 人）

2019 年 7 月 20 日，福建福州，起草小组组织召开第六次团体标准研讨会，就标准的框架结构、标准引用情况、关键技术指标的合理性等内容征集

修改建议，起草小组根据提出的意见对标准又作了进一步修改完善。（省市教育部门 4 人、疾控中心 7 人、社会组织 4 人、企业 7 人，总计 22 人）

2019 年 9 月 17 日，北京，起草小组组织相关行业专家召开第七次团体标准研讨会议，共同完成标准征求意见修改稿。（疾控中心 4 人、学校 2 人、社会组织 2 人、企业 2 人，总计 10 人）

历时一年有余的起草征求意见，广泛涉及中小学校学生餐相关的主管监管部门、研究机构、社团、供餐企业等，参加专门研讨会达 198 人次，除集中征求意见外，起草小组还邀请多位专家征求书面意见补充完善，最终形成了这份团体标准的送审稿。现提交中国学生营养与健康促进会审核，并适时挂网公开征求意见，组织相关专家进行审议通过，完成报批发布程序。

三、编制原则

（一）规范性

标准的制订根据新版《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按《食品安全国家标准工作程序手册》原则要求进行编写。法律、法规、规章、技术规范、标准中已有相关规定的，本标准都予以吸收和引用。主要包括：《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》、WS/T 554-2017《学生餐营养指南》、教育部、食品药品监督管理局有关文件规章、HACCP/ISO 食品管理体系等。

（二）效益性

学生餐企业通过标准化实施，确保食品安全，提升供餐效率，实现社会效益与经济效益的统一。

（三）适用性

符合当前国情与行业状况，可引导和助力校餐企业优化改进学生餐服务，建立学生餐健康示范企业，形成良好的稳定可持续示范效应。

（四）透明性

学生餐标准规范的制定，是公开、透明、平等和动员利益相关方广泛参加的公益性活动。

四、编制主要内容

（一）适用范围

本团体标准适用于为中小学校学生餐提供服务的生产经营单位，规定了食品采购、储存、加工、包装、贮存、配送、分餐过程、餐食出品标准、明厨亮灶技术、食品加工关键控制点、清洁卫生、设备维修维护、营养管理、风险管控、客户满意度和各项管理制度落实等要求。

（二）框架内容

标准的编制严格按照国家食品生产经营标准规范性的基本要求进行，在国家现行法律、法规以及食品和餐饮产业政策要求的前提下，依照《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》《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》（教育部等国家三部委令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》的规定，根据中小学校学生餐生产经营的思路，确定了标准的主要内容。内容主要包括以下两点：

1、操作规范

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。

2、准入要求

主体单位或供餐企业经营资质；组织架构与人员配备；体系管理标准与制度落实情况考核；企业信用等级情况等。

（三）确定各项技术内容的依照

1、准入资质

中小学校学生餐生产经营形式属于餐饮服务类型，因此准入资质要求是参照《中华人民共和国企业法人登记管理条例》和《食品经营许可办法》的规定要求，企业经营单位必须依法取得营业执照和从事食品销售和餐饮服务活动应当依法取得食品经营许可。

2、质量管理体系

中小学校学生餐生产经营分为现场制售、中央厨房和集体用餐配送三种供餐类型，中央厨房和集体用餐配送单位的生产过程与食品生产企业相接近，因此质量管理体系的具体要求参照了《餐饮服务食品安全操作规范》、《加强食品质量安全管理监督工作实施意见》的有关规定，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 食品安全管理体系以及

HACCP 危害分析与关键控制点体系。

3、人员、场所及设施设备要求

依照《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4、原料管理

原料要求依照《餐饮服务食品安全操作规范》和 WS/T 554-2017《学生餐营养指南》的有关规定执行。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，采购食材原料应向供货商索证索票等。

5、加工制作和供餐配送的食品安全控制

依照《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》及 DBS44/ 008-2017《预包装冷藏、冷冻膳食生产经营卫生规范》的相关规定要求，在食品采购、粗加工、烹饪、冷却、分装包装、贮存、运输、供餐配送、工用具清洗消毒和保洁等各道工序制定相应的操作规程，规程应具体规定标准的加工操作程序和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求和职责。建议在生产场所关键部位安装视频监控，至少对烹饪、包装、清洗消毒、冷却、供餐配送等场所进行视频记录监控。对视频监控发现的问题，应立即采取措施予以纠正，并对发现的问题和处置结果予以记录。

6、营养健康管理

依照《学生餐营养指南》和《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求，设置学生餐营养管理机构，编制带量食谱并对其进行营养分析与评价，对学生进行营养干预，加强营养宣传教育，开展食物营养与健康知识技能的

宣传普及等。

五、标准实施的措施

（一）组织宣贯

本标准发布实施后，计划组织全国中小学校学生餐相关企业、学校、协会、机构等开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准顺利实施。

（二）沟通宣传

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及快捷地进行报道宣传。

（三）成果转化

1、牵头起草的各单位对标准提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率。

2、与相关政府部门协调，积极培养重点示范企业，带动其他企业参与使用新标准，各级主管部门联动推行，将新标准新做法推行到国内相关企业。