

# 推荐性国家标准《校园配餐服务企业管理指南》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、工作简况

### (一) 任务来源

校园配餐食品安全关系到广大儿童青少年生命安全和身体健康,关系到亿万家庭幸福,是社会公众及政府部门关注的焦点。2020年12月,由国家市场监督管理总局主导,中国连锁经营协会联合相关地方单位和机构,对北京、上海、广东、辽宁、陕西、安徽、江苏、浙江和江西等地的30家餐饮服务管理公司开展了历时约半年的调研工作。主要针对校园配餐企业落实食品安全主体责任情况和存在的主要问题,以及校园餐饮服务高质量发展的监管政策和行业自律建议等方面展开调查。研究报告指出,校园配餐企业存在主体责任不明确规避监管、准入门槛就低不就高、信息化管理应用流于形式等主要问题。为规范全国范围校园配餐的管理,国家市场监督管理总局食品经营安全监督管理司(以下简称“总局食品经营司”)提出,并经国家标准化管理委员会(以下简称“国家标准委”)立项推荐性国家标准《校园配餐服务企业管理指南》。

本文件由深圳市标准技术研究院(以下简称“深圳标准院”)作为第一起草单位,会同中国连锁经营协会等单位共同起草,归口于全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)。深圳标准院于2018年初开始主导制定深圳市地方标准《学校食堂建设与管理规范》,并于2020年底开始牵头研制团体标准《学校团餐配送服务规范》,两个文件均于2021年发布实施。基于两个文件具有良好的可操作性,深圳市市场监督管理局于2022年初正式立项深圳标准院参与制定的深圳市地方标准《校外集中配送学生餐操作规范》。前期地方标准与团体标准的编制经验,为本文件的编制打下了坚实的基础。

### (二) 制定背景

#### 1. 在校就餐需求巨大,迫切需要推动校园配餐服务规范化。

据《2021年全国教育事业统计公报》发布,全国共有各级各类学校53.01万所,在校学生2.82亿人,在校就餐需求巨大,政府、学校、家庭及社会各界

高度关注校园配餐服务企业的食品安全。我国校园配餐服务经过多年的探索与实践，形成了覆盖城乡大部分地区、膳食供应与食品安全相对稳定的局面。

近年来，江西、贵州、河南、天津等全国多地相继发生校园配餐食品安全事件，反映了校园配餐服务过程中长期存在学校与供餐单位的食品安全主体责任不落实、食品原料进货检查制度不完善、学校食品安全风险不严控等问题，不断搅动家长和公众敏感的神经。2019年12月，国家市场监督管理总局、教育部、国家卫生健康委、公安部联合印发了《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》；2020年7月，国务院教育督导委员会办公室发布2020年第4号预警，提醒各地、各有关部门和学校认真落实学校食品安全工作各项要求，确保学生“舌尖上的安全”。在当前形势下，政府、学校、社会各界都迫切需要与时代发展相适应的校园配餐相关标准，对服务准入、操作作业规范、营养管理、服务评价等方面提出明确要求，以此推动我国校园配餐行业朝着规范化、科学化、法治化方向发展。

## **2. 校园配餐产业规模巨大，迫切需要标准化助力产业高质量发展。**

根据艾媒咨询数据显示，2021年中国团餐市场规模为1.77万亿元。根据中国烹饪协会数据显示，2020年我国百强团餐企业团体膳食收入为1,026亿元，同比增长10.4%，市场份额占比仅为6.7%。根据中国饭店协会统计的数据显示，中国团餐行业的市场集中度极低，与美国团餐行业前十强的市场集中度的80%、日本和韩国的约为60%相比，中国团餐行业的市场还有很大的挖掘潜力。校园团餐配送产业是中国团餐产业的重要组成部分。根据美团发布的《中国餐饮大数据2020》，餐饮市场规模已经突破4.6万亿，预估校园餐饮约占整个餐饮行业20%市场份额计算，校园餐饮市场规模约合9200亿元。可见，校园餐饮在我国餐饮行业市场占据一席之地。随着中国团餐专业化的发展，越来越多的学校通过建立食堂或者校外配餐的形式，为在校生提供配餐服务，根据2020年数据显示，在学校、医院、CBD、工厂四大板块业务中，学校项目点增长最快，增长率达54%，由此可见校园配餐产业规模巨大、发展迅速。校园配餐服务标准化发展是校园团餐市场高度集中的重要手段，是校园餐饮产业高质量发展的重要基础，是校园餐

饮市场规模壮大的重要支撑。

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，必然推动我市校园配餐事业的转型升级，促使校园配餐服务企业提升核心竞争力，形成一批有影响力、有实力的校园配餐品牌企业。

### **3. 推动学生营养改善计划，保障校园配餐营养健康。**

随着消费升级特别是全民营养改善需求的不断强化，儿童及青少年的营养健康问题愈发受到重视。2020年《中国儿童青少年营养与健康报告》中显示，1985-2014年30年间中国学生超重肥胖检出率持续增加，2014年7-18岁学生肥胖检出率增长为1985年的55.8倍，尤其是农村男生肥胖呈爆发式增长。《中国儿童青少年营养与健康指导指南(2022)》《中国居民膳食指南科学研究报告(2021)》显示，我国6-17岁儿童青少年总体膳食质量有所改善，但蔬菜、水果、蛋类、奶类及制品、大豆及制品摄入不足，烹调油盐摄入量高于膳食指南推荐。

《“健康中国2030”规划纲要》中明确指出，制定实施国民营养计划，全面普及膳食营养知识，对重点区域、重点人群实施营养干预，加强对学校、幼儿园等营养健康工作的指导。为贯彻落实“健康中国”战略，2019年2月，教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合印发了《学校食品安全与营养健康管理规定》，对学校集中用餐的食品安全与营养健康实施规范管理，细化了各级各类学校、幼儿园集中用餐的食品安全与营养健康管理要求。因此，我国校园配餐营养菜谱需要进一步改善，通过监督学生餐的营养强化水平，以保障学校食品营养健康，并引导师生不断增强营养与健康意识，传播正确的健康知识和理念。

### **4. 制止校园餐饮浪费，助力学生养成勤俭节约的良好习惯。**

2018年3月，世界自然基金会联合中科院地理科学与资源研究所发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》显示我国餐饮食物浪费严重，我国每年在餐桌上的食

物浪费约为 12%，其中学生盒饭有 1/3 被扔掉。校园饮食浪费、学生营养餐浪费现象均引起社会的高度重视。

2020 年 8 月，习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出重要指示，要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。要进一步加强宣传教育，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。随后，全国学生营养办印发《关于在营养改善计划实施中深入贯彻习近平总书记坚决制止餐饮浪费重要指示精神的通知》，要求深入开展“厉行节约、反对浪费”教育，在中小学学生和幼儿的教育阶段，学校应尽早尽快制订防止餐饮浪费行为的具体办法和奖惩措施，加强学生自我教育和管理，通过多种方式帮助学生建立节约意识。2021 年 4 月 29 日《中华人民共和国反食品浪费法》正式发布，法律中第二十一条明确规定，提供团体用餐服务的餐饮服务经营者，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计。校园配餐企业在保障校园餐饮食品安全基础上，也应加强中小学生食育文化教育和环保节约意识。校园配餐服务标准化可以推动校园配餐行业的健康发展，带动家长及全民提升环保节约意识。

### **（三）起草过程**

#### **1. 标准立项**

2022 年 4 月，由总局食品经营司提出，深圳标准院启动国家标准《校园配餐服务企业管理指南》立项准备工作，按照国家标准立项相关要求，提交立项申请书及标准草案。

2022 年 9 月 21 日，编制组参与国家标准技术审评中心召开的服务业推荐性国家标准立项评估会并进行立项答辩，评审专家一致认可了本标准立项的必要性和可行性，同意标准立项。

2023 年 8 月 6 日，国家标准化管理委员会发布《关于下达 2023 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2023〕37 号），正式下达标准立项通知，国家标准计划号：20230822-T-601。

#### **2. 成立标准编制组**

2022 年 5 月，深圳标准院启动《校园配餐服务企业管理指南》编制工作，

成立了由深圳标准院、中国经营连锁协会等单位参与的标准编制工作组（以下简称“编制组”）。

### 3. 标准研讨会

2022年5月27日，编制组组织召开了国家标准前期立项研讨会，同时利用网络通信工具，通过视频会议形式，对标准立项情况进行介绍。深度听取各专家的意见和建议，确定国家标准制定工作方向，并开展标准草案的编制工作。

### 4. 标准起草

2022年6月，编制组启动对校园配餐服务企业的调研工作，先后对深圳市德保膳食管理有限公司、深圳市鲜誉餐饮科技有限公司等企业进行了实地调研。在疫情防控的前提下，同时开展了针对全国餐饮企业的线上调研工作，包括沈阳诚真餐饮有限公司、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、上海博海餐饮集团有限公司、上蔬云采（上海）数字科技有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司、上海龙神食品（集团）有限公司、光明校园餐饮管理有限公司、永辉彩食鲜发展有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、成都金源鸿餐饮集团有限公司、河南洛龄食品有限公司等。此外，在行业协会、学校机构方面，分别邀请国家市场监督管理总局发展研究中心、广东省团餐配送行业协会、中国营养学会、中山大学等单位专家予以指导。

2022年6月16日，编制组针对讨论稿（第一版）召开研讨会，17家单位参与研讨，收集13家单位共计68条意见，修改完善形成讨论稿（第二版）。

2022年7月-8月，编制组针对讨论稿（第二版）再次内部征求意见，共收集7家单位的78条意见。根据意见，将讨论稿（第二版）中第六章的食材及食谱要求改为原料管理及食谱要求。参考修改意见逐条处理，并修改完善形成讨论稿（第三版）。

2022年8月30日，编制组针对讨论稿（第三版）召开研讨会，10家单位参与研讨，根据意见调整标准适用范围，形成讨论稿（第四版）。

2022年9月2日-10月8日，编制组将讨论稿（第四版）上报总局食品经营司，根据总局食品经营司意见，并结合国家市场监督管理总局2022年9月22

日发布的《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，修改完善形成讨论稿（第五版）。

2022年10月9日，编制组将讨论稿（第五版）上报总局食品经营司，按程序征求相关意见。

2023年5月10-11日，由总局食品经营司、广东省市场监督管理局、深圳市市场监督管理局及中山市市场监督管理局领导带队赴中山市美洋餐饮管理服务有限公司、好味鲜餐饮服务有限公司及中山市第一中学开展调研工作，并召开标准研讨会，6家企业代表参会，根据意见补充信息化管理要求等，修改完善形成讨论稿（第六版）。

2023年9月7日，组织召开了国家标准启动会暨起草组工作会议，总局食品经营司及深圳市市场监督管理局经营处领导出席会议，标准主管单位、归口单位、参编单位代表等参会。根据会议研讨结果，共收集7家单位的51条意见，标准文本补充标准不适用范围、修改学生餐定义等，修改完善形成讨论稿征求意见稿。

## **二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据**

### **（一）编制原则**

1. 合规性。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，本文件都予以吸收和引用。

2. 经验性。借鉴国家机构、国内团体组织及地方企业在校园配餐服务行业的先进管理经验，总结经验教训，提升校园配餐企业服务标准化。

3. 可持续性。结合企业实际情况、当前国情与行业状况，遵循PDCA循环，可引导和助力校园配餐服务企业持续学习并改进学生餐服务，形成良好的稳定可持续效应。

### **（二）主要内容及其确定依据**

本文件针对校园配餐服务企业进行指导。

## 1. 关于标准的适用范围

在针对校园配餐服务企业的调研中，社会关注度、行政关注度最高的部分主要包括三个方面：食品安全、食品与营养信息交流及防止浪费。本文件就以上三个部分提供了校园配餐服务企业的管理指导。食品安全方面包括总则、原料管理及食谱、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务质量管理、应急处理措施；食品与营养信息交流为食品安全与营养健康的宣传教育指导；防止浪费为防止餐饮浪费指导。

本文件适用于为中小学、幼儿园的学生提供团餐配送服务的集体用餐配送单位。为高校提供配餐服务的企业可参照使用。

## 2. 关于标准的属性

本文件为推荐性国家标准。

## 3. 主要技术依据

(1) .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，在符合国家现行法律、法规以及食品和餐饮产业政策要求的前提下，参照引用了《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》、《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》(中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号)、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、SB/T 11047《餐饮服务突发事件应急处置规范》、WS/T 554《学生餐营养指南》等规章标准。

(2) 通过对国内校园配餐企业的实地及网上调研，比对分析发达国家校园餐饮服务管理特点，综合整理我国校园配餐企业服务要求，以促进校园配餐服务高质量发展。

(3) 按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行结构的设计和标准编写。

#### 4. 有关条款的说明

##### (1) 总则

本文件第四章说明了校园配餐服务企业的总则，包括通则以及场所、设施设备、人员、信息公开和过程管理的指导。

1) 本文件阐明了校园配餐服务企业符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定。

2) 配餐服务企业餐饮服务食品安全量化等级达到 A 级或相当的最高等级。

根据收集到的资料，全国 34 个省级行政区，除了香港特别行政区、澳门特别行政区及台湾省外，共有 27 个省、自治区及直辖市参照总局文件，按照餐饮服务食品安全量化分级，分为 A、B、C 三个级别进行评定。未参照的省份包括北京、江苏、福建、辽宁，具体情况如下：

北京市，根据《北京市餐饮服务食品安全量化分级管理办法(2017 版)》第九条规定，餐饮服务食品安全量化等级由场所等级和管理等级构成，其中场所等级，是指餐饮服务提供者的营业场所建筑布局、设备设施等硬件情况的综合评价等级。场所等级分别用 A、B、C 三个字母表示；管理等级，是指餐饮服务提供者实施进货验收、加工制作、清洗消毒等食品安全管理情况的综合评价等级。管理等级分别用三星(★★★)、二星(★★)和一星(★)三种图形表示。

江苏省，根据《关于印发江苏省餐饮服务食品安全量化分级管理指导意见的通知》(2018 年)规定，餐饮服务食品安全量化分级等级划分，分为优秀、良好、一般三个等级，分别用绿色大笑、黄色微笑、红色平脸三种卡通形象表示。

福建省，根据《福建省餐饮服务食品安全量化分级管理实施意见》(2017 年)规定，餐饮服务食品安全量化等级评定结果分为好、较好、一般三个等级，分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表示。

辽宁省，根据 DB21/T 3544-2021《辽宁省餐饮服务量化分级评定规范》中规定，餐饮服务量化分级平地分为五个等级，并采用星星笑脸个数来代表，最高级别为五个星星笑脸，依次递减。

3) 校园配餐服务企业有特殊的场所设置需求



根据 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》与《餐饮服务食品安全操作规范》中对于“食品处理区”的定义，基本场所设置包含食品及餐用具两个部分内容（详见表 1）。结合企业实际调研，按照场所的用途分为两类，分别为：贮存场所和工艺场所。贮存场所用于存放食品及食用农产品原料、半成品、散装食品、预包装食品、食品添加剂、餐用具、包装材料、清洗消毒用品等。工艺场所则包括粗加工制作区、切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒区。

校园配餐服务企业的特殊场所设置需求，包括配送桶（箱）储存场所、分装操作间（或称分装专间）、冷藏膳食冷却区及复热点、成品装箱及配送车辆装载区（或称专用操作区）。

表 1 餐饮服务提供者的基本场所设置

名称	标准/文件	定义
食品处理区	GB 31654-2021	食品贮存、整理、加工（包括烹饪）分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。
	餐饮服务食品安全操作规范	指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。
粗加工制作区	餐饮服务食品安全操作规范	指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。
切配区	餐饮服务食品安全操作规范	指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。
餐用具清洗消毒区	餐饮服务食品安全操作规范	指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。
烹饪区	餐饮服务食品安全操作规范	指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。
专间	GB 31654-2021	为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

名称	标准/文件	定义
	餐饮服务食品安全操作规范	指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。
专用操作区	餐饮服务食品安全操作规范	指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

### （2）原料管理及食谱

本文件第五章提供了校园配餐服务企业的原料管理及食谱的指导，包括原料采购、储存及食谱。

对于部分预包装食品原料（如米、面、粮、油、调味品等），相关国家标准具有质量等级要求。例如 GB/T 1354-2018《大米》中粳米和籼米分为一、二、三级，粳糯米和籼糯米分为一、二级；GB/T 1355-2021《小麦粉》（即将于 2023 年 1 月实施）中质量等级分为三级，包括精制粉、标准粉、普通粉；GB/T 1535-2017《大豆油》中质量等级分为一、二、三级；GB/T 8233-2018《芝麻油》中质量等级分为一、二级。本文件指引校园配餐企业选择质量等级指标不低于该产品标准中位数水平的原料。

### （3）备餐与配送

本文件第七章提供了校园配餐服务企业的备餐与配送的指导，包括概要、分装与包装、标签标识和配送。

**本文件指导的食用期限采用行业标准 WS 103-1999 中的 3 小时时限。**

对于食用期限，现行相关文件的规定见表 2。考虑到学生餐要求宜高于普通餐饮，并且卫生行业标准 WS 103-1999 规定为 3 小时食用期限，北京市地方标准 DB11/T 1923—2021 规定为 3 小时食用期限，上海市地方标准 DB31/2023—2014 和 DB31/2024—2014 对集体用餐配送膳食的保质期也要求为 3 小时，3 小时食用期限具有可行性，因此本文件指导的食用期限继续采用卫生行业标准 WS 103-1999 的要求，食用期限为 3 小时。

表 2 食用期限对比分析表

文件编号及名称	相关规定	适用范围	食用期限要求
国家市场监督管理总局(2018)12号 《餐饮服务食品安全操作规范》	8.3.3 集体用餐配送单位的食品配送 8.3.3.3 从烧熟至食用的间隔时间(食用时限)应符合以下要求: 烧熟后 2 小时,食品的中心温度保持在 60℃以上(热藏)的,其食用时限为烧熟后 4 小时。	集体用餐配送食品	热藏 4 小时
WS 103-1999 《学生营养餐生产企业卫生规范》	8 营养餐的包装、运输与分发 8.5 营养餐制作成品到学生食用其间隔不得超过 3h。	以学生为主要供应对象的学生营养餐生产单位(包括生产营养餐的生产企业、机关食堂和学校食堂)	3 小时
GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》	8 配送要求 8.1.4 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。 8.3 信息标注 8.3.2 集体用餐单位配送的食品,应在……标注……食用期限,……。	配送食品	仅要求标注,无期限要求
中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号 《学校食品安全与营养健康管理规定》	第五章 外购食品管理 第四十六条 供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准,当餐加工,并遵守本规定的要求,确保食品安全。	学校通过食堂供餐或者外购食品(包括从供餐单位订餐)等形式,集中向学生和教职工提供的食品	仅要求当餐加工,无期限要求
北京市地方标准 DB11/T 1923—2021 《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》	6.4.2 热链食品 6.4.2.2 食用时限为烧熟后 3 h(大型活动等特殊供餐服务供应食品的食用时限从其规定),由多种食品组成的,应按最早制作完毕的食品计算。 6.4.3 冷链食品 6.4.3.2 食用时限为烧熟后 24 h,自定食用时限超过 24 h 的,应有相应的食品安全依据及食品保质期测试试验合格证明。	集体用餐配送单位和含有集体用餐配送经营范围的单位食堂的布局设置与加工配送管理。	热链 3 小时
上海市地方标准 DB31/2023—2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	6 保质期 冷链盒饭(包括主食和菜肴)从烧熟至食用的时间不得超过 24 小时,热链盒饭与桶饭(包括主食和菜肴)从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时。	集体用餐配送膳食。	热链 3 小时

文件编号及名称	相关规定	适用范围	食用期限要求
上海市地方标准 DB31/ 2024-2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》	9.8 膳食食用时间控制 9.8.1 冷链工艺膳食从烧熟到食用前加热，时间控制在 24 小时。如在供餐点供餐加热至 70° C 以上后不立即食用的，时间控制在加热后 1 小时。 9.8.2 热链工艺膳食从烧熟到食用时间控制在 3 小时。由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计。	集体用餐配送膳食生产配送过程中原料采购、加工、包装、贮存和配送等环节的场所、设施、人员等基本要求和管理准则。	冷链加热后 1 小时； 热链 3 小时。
江苏省地方标准 DBS32/ 003-2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》	A.6.8 膳食食用时间 A.6.8.1 冷链工艺的膳食从烧熟到食用前加热，时间控制在 24h 内。在供餐场所加热后的膳食应在 1h 内食用。 A.6.8.2 热链工艺的膳食从烧熟到食用时间控制在 4h 内。	集体用餐配送膳食	冷链加热后 1 小时； 热链 4 小时。
深圳市地方标准 DB4403/T 163-2021 《学校食堂建设与管理规范》	11.2.1 通用供餐要求 11.2.1.1 高危易腐食品的食用期限应符合以下要求： a) 烧熟后 2 h，食品的中心温度保持在 60 °C 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 h； b) 烧熟后按照规范进行高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8 °C 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 h。	采用现场加工模式、半成品配送模式的学校食堂和学生集中用餐成品配送模式的学生餐	热藏 4 小时

#### (4) 用餐服务

本文件第八章提供了校园配餐服务企业提供用餐服务的指导，指引了按位分餐、按需分餐、自取三种分餐方式的相关操作，并在餐具和废弃物的回收方面提出分餐人员协助学校引导学生分类的建议。

#### (5) 应急处理措施

本文件第十章提供了校园配餐服务企业出现异常情况时的应急处置及管控指引，并根据调研情况特别提出了应急供餐方式建议，可通过合同条款等方式提前协定若干个应急供餐的连锁品牌餐饮单位。

#### (6) 食品与营养信息交流

本文件第十一章提供了校园配餐服务企业针对学生餐特定的食品与营养信息交流的指导。除基本的营养配餐外，建议校园配餐服务企业配合学校或自行组

组织开展食品安全、营养膳食等宣传活动，协助学校将食品安全科普、营养健康教育作为学生基本素质教育的重要内容，切实提高儿童、青少年食品安全与营养健康认知水平，为孩子们的健康成长保驾护航。

#### **(7) 防止餐饮浪费**

本文件第十二章提供了校园配餐服务企业针对学生餐特定的防止餐饮浪费的指导。勤俭节约是中华民族的传统美德，建议校园配餐企业协助学校加强教育，采取宣传活动及有效措施，如按年龄配餐、按量分餐、按需取餐等，引导儿童、青少年从学校就餐防止浪费的点滴小事做起，树立“厉行节约、防止浪费”的良好生活习惯。

#### **(8) 附录**

本文件附录包括禁用禁供食品和慎用慎供食品，其中禁用禁供食品和慎用慎供食品均为资料性附录，强调了校园配餐服务企业的原料采购指导。

### **三、预期的经济效益、社会效益和生态效益；**

校园配餐服务企业通过标准化实施，确保食品安全，提升供餐效率，有助于提高企业的管理效益、经济效益，政府的监管效益，以及社会的公共效益，创建社会效益与经济效益的统一。

### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况**

无。

### **五、采用国际标准程度及分析**

无。

### **六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

目前国家无校园配送餐饮服务相关强制性标准，本文件依据现有的《食品安全法》、GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》等通用的法律、法规、标准及规定的基础上进行编制，符合相关规定。

### **七、重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

## 八、涉及专利的有关说明

本标准的某些内容可能是专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

## 九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

标准宣贯的目的在于使相关人员能更好地学习、理解本文件，推进标准的贯彻和实施。根据本文件的适用范围，将主要面向实施本文件的各类组织举办公益性培训，对专职人员及全体人员进行具有针对性的培训与宣贯。

标准宣贯将由市场监管部门、深圳市标准技术研究院、中国连锁经营协会等单位组织和举办，可采用专家讲座、系列课程、交流答疑、发放宣贯材料，以及后续依据本文件对相关企业进行分级评价等方式。

## 十、其他应当说明的事项

无。