

DB 3413

安徽省宿州市地方标准

DB 3413/T XXXX—XXXX

中小学食堂管理服务规范

Primary and secondary school canteen management and service specification

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宿州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：安徽两淮企业管理有限责任公司、安徽省质量和标准化研究院、

本文件主要起草人：

中小学食堂管理服务规范

1 范围

本文件规定了中小学食堂的基本要求、人员管理、财务管理、食品安全管理、安全生产和应急管理、营养配餐服务、供餐服务、饮食文化教育服务、评价和改进。

本文件适用于普通高中、中等职业学校、初中、小学（含幼儿园）的食堂管理和服务。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
JGJ 64 饮食建筑设计标准
WS/T554-2017 学生餐营养指南
DB3413/T 0038-2024 餐饮服务机构厨余处理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

- 4.1 学校食堂管理，实行校长（园长）负责制。校长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。
- 4.2 应建立由学校领导、后勤部门负责人、专（兼）职营养配餐师、教师代表、家委会代表等组成的膳食委员会，负责确定学生伙食收费标准、配餐食谱，采购招标和日常监督管理等工作。
- 4.3 学校食堂的选址、建筑结构、设计与布局应符合“操作规范”的要求。学校食堂建设应符合 JGJ 64 的规定。

注：此处及下文所涉及的“操作规范”均指《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告[2018]第12号）。

- 4.4 学校在校园安全信息化建设中，应优先在食堂食品库房、烹饪区、备餐区、专间、留样区、餐具饮具清洗消毒区等重点场所实现视频监控全覆盖。
- 4.5 学校食堂应依法取得食品经营许可证，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。
- 4.6 具备自主经营条件的学校，不得对外承包；不具备自主经营条件的学校，应向属地教育主管部门提出申请，经审核批准后，通过招标择优选择集体餐供应企业。
- 4.7 学校采用供餐单位方式供餐的，要公开供餐单位的名称、地址、食品经营许可证等资质等。
- 4.8 学校食堂需向专业餐饮服务企业购买管理、用工服务的，应向属地教育主管部门提出申请，经审核批准后，通过招标择优选择服务企业。应优先选择通过 HACCP 或 ISO22000 体系认证的供餐单位。

5 人员管理

5.1 人员配备

用餐人数在 200 人以内的，配备食堂从业人员 3~4 人；用餐人数在 200 人以上，只供应午餐的每增加 100 人应增加 1 名食堂从业人员，一天供应三餐的每增加 60 人应增加 1 名食堂从业人员。

5.2 人员要求

5.2.1 食堂从业人员应符合“操作规范”的要求。

5.2.2 食堂从业人员应取得有效的健康合格证明，并应在食堂显著位置进行统一公示。。

5.2.3 从业人员应具有初中以上学历，食堂负责人、食品安全总监、食品安全管理员和营养健康管理人员应具有大专以上学历。

5.2.4 食堂从业人员应保持良好的个人卫生习惯并严格执行卫生操作规程。

5.2.5 应严格实行食堂从业人员岗前检查制度和培训制度，并做好检查和培训情况记录。

5.2.6 学校食堂应设置专（兼）职的食品安全管理员和营养健康管理员，食品安全管理员每年接受不少于 40 小时食品安全相关法律法规和标准等知识培训并有培训记录。营养健康管理员应经过营养健康专业培训，掌握营养健康与科学配餐等相关知识。

5.2.7 厨师应持有职业资格证书，并定期接受营养专业知识相关培训，无食品安全事故记录。

5.2.8 学校应定期开展食堂从业人员健康检查、食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

6 财务管理

6.1 成本管理

6.1.1 坚持学校食堂的公益性原则，应确保学生餐价格低于市场同类同质同量餐饮价格。

6.1.2 加强食堂伙食收支管理、物资和有价证券管理。伙食费期末累计结余或亏损应按照财务管理规定控制在收支总额的相应范围内。

6.1.3 学校食堂应建立伙食成本核算制度，严格控制伙食成本开支范围，伙食成本由主辅原材料购置费、水电燃料费、低值易耗品购置费和非财政支出的食堂用工费以及按规定缴纳的社会保险等组成。用餐人数少于 200 人的小规模学校食堂水电、燃料等费用可由学校公用经费支出。

6.1.4 学校应按照属地教育主管部门的财务管理规定将食堂相关费用纳入学校公用经费开支范围，降低食堂运行成本，保证食堂饭菜质量。食堂月结余款专项用于改善学生伙食，不应用于非食堂经营服务支出。

6.1.5 实施农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂，应确保营养改善计划专项资金全额用于为学生提供营养膳食（该部分膳食成本均为食材成本，不包括其他成本），补助学生用餐，并设立专门台账，明细核算。食堂的水、电、暖、燃气等日常运行经费应纳入学校公用经费开支。

6.2 财务公开

6.2.1 建立食堂财务公开制度，自觉接受学生、家长和膳食委员会的监督。

6.2.2 学校应在每学期向学生家长开具学生伙食费的票据。

6.2.3 学校食堂每学期期末应将食堂收支情况全面结算，结果向学校师生和家长公开，同时报送属地教育主管部门备案。

6.3 调价机制

6.3.1 学生伙食收费标准应根据实际成本和不同学段学生的供餐标准、数量、市场价格水平等因素确定并向家长公示。

6.3.2 学校制定或调整学生伙食收费的具体标准，应向属地价格和教育主管部门备案。

7 食品安全管理

7.1 原料管理

7.1.1 原料采购

7.1.1.1 大宗食品应实行公开招标、集中定点采购。

7.1.1.2 学校应在属地教育部门公开招标并确定的大宗食品供货商名录中选择，签订供货协议。

7.1.1.3 学校应公示采购流程、定点采购单位和食品原料情况等信息，并及时把信息上传至中小学食堂信息化监管服务平台。

7.1.1.4 生鲜食品原料应做到每日清，无库存。粮、油、调味品等耐储存食品原料采购可根据学校储存条件制定。

禁止采购使用野生动植物。

7.1.1.5 食品添加剂采购应符合“操作规范”的要求。

7.1.1.6 鼓励有条件的地区优先采购绿色、有机，可溯源食品

7.1.2 原料配送

7.1.2.1 原料配送应符合“操作规范”的要求。

7.1.2.2 原料配送应选用专用运输车辆，配备专人。运输食品的温度和湿度应符合相关要求。

7.1.2.3 配送过程中，车辆及用具应清洁卫生，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

7.1.2.4 应明确配送车辆进校线路、时间、行驶速度和卸货区。

7.1.3 原料验收

7.1.3.1 应向供应商票（销售票据）、索证（营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件），记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息。

7.1.3.2 原料验收应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求，提供关键指标的检测报告及供货清单等信息。

7.1.3.3 应建立验收人员定期轮换验收制度，每天应由 2 名及以上人员在指定验收区域进行食品及原料验收，验收区域应安装视频监控。

7.1.3.4 食品验收资料上传学校食堂信息化监管服务平台备案。鼓励有条件的地区充分运用物联网、人工智能等技术，开发使用智能溯源验收系统。

7.1.4 原料贮存

7.1.4.1 原料贮存应符合“操作规范”的要求。

7.1.4.2 贮存场所应根据贮存条件分别设置，食品与非食品库房应分设，并配置良好的照明、通风、防潮、防蝇、防鼠等设施设备。防鼠板高度应不低于 60cm，防鼠板与墙壁的缝隙应不大于 6mm。

7.1.4.3 贮存应当分类、分架、离墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域有明显标识。

7.1.4.4 应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、供货商及联系方式等内容。

7.1.4.5 贮存场所和设施应保持清洁并定期消毒，确保符合防腐、防尘、防蝇、防鼠等要求。

7.1.5 出入库管理

- 7.1.5.1 应建立食堂物品的入库、出库管理制度，食堂物品的入库、出库必须由专人负责、签字。
- 7.1.5.2 严格入库、出库检查验收，应核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库。
- 7.1.5.3 应建立库存盘点制度，食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账表相符，日清月结。

7.2 食品加工

7.2.1 总则

食堂食品生产中做到通风换气，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，做到生熟分开、标识明显，防蝇防鼠防虫设施完好。

7.2.2 粗加工制作与切配

- 7.2.2.1 食品加工应符合“操作规范”的要求。
- 7.2.2.2 食品原料应分类分池（植物性、动物性和水产原料）洗净后使用。
- 7.2.2.3 原料清理作业要在专用场所操作，清洗场所具有符合要求的设备设施。
- 7.2.2.4 原材料清理过程中应做好食品原料质量的检查和记录工作。
- 7.2.2.5 切配应在专用场所操作，切配场所具有符合要求的设备设施。
- 7.2.2.6 原料切配规格应统一。

7.2.3 烹调管理

- 7.2.3.1 烹调加工过程应符合“操作规范”的要求。
- 7.2.3.2 食物烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上，烹调后至食用前存放时间不超过 2 h。
- 7.2.3.3 剩饭、剩菜不得再加工后供应。
- 7.2.3.4 不应制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕，不应加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
- 7.2.3.5 食品添加剂的使用范围和限量应符合 GB 2760 的规定，使用时应准确称量，应记录食品名称、食品数量、加工时间，使用的食品添加剂名称、生产日期或批号，使用量、使用人等信息。
- 7.2.3.6 烹调过程应根据标准菜单进行标准化生产。

7.3 食品留样

- 7.3.1 应建立食品原料及成品留样制度，每餐的食品原料及加工制作的每种食品成品均需留样。
- 7.3.2 每种食品原料及成品留样量应当满足检验需要，不应少于 125 克，由专柜，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。
- 7.3.3 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，对留样食品实行专人负责双人双锁管理。
- 7.3.4 冷藏温度应控制在 0~8℃，冷冻温度应低于-12℃，冷藏或冷冻保存时间不低于 48 h。
- 7.3.5 食品留样冷藏专柜应定期清理，并做好清理记录。

7.4 清洗消毒保洁

- 7.4.1 餐厅、餐用具清洗消毒应建立相关制度并有记录。
- 7.4.2 餐厅、餐用具清洗消毒保洁应符合 GB 14934 的要求，并按照“操作规范”相关规定执行。

- 7.4.3 餐厅、餐具的清洗、消毒、保洁设备设施应运转正常，并有维护记录。
- 7.4.4 餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒为辅。
- 7.4.5 化学消毒仅限于因材质或大小等原因无法热力消毒的餐饮具。采用化学消毒的应严格按照有关要求设置足够的水池，确保消毒液浓度、浸泡时间符合使用要求。有条件的学校食堂宜采用无害化绿色消毒技术。
- 7.4.6 清洗、消毒后的餐饮具应光洁、明亮、无渍迹。

7.5 厨余处理

- 厨余（餐厨垃圾）应分类存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。
- 厨余应交由有资质的单位处理，并做好餐厨垃圾处置台账。
- 厨余处理相关具体工作应按DB3413/T 0038-2024的规定执行。

8 安全与应急管理

8.1 消防管理

- 8.1.1 学校应制定消防安全制度、消防安全操作规程，制定灭火和应急疏散预案。
- 8.1.2 对建筑消防设施每年至少进行 1 次全面检测，确保完好有效，检测记录应当完整准确，存档备查。定期开展消防检查和应急疏散演练，增强消防意识，消除安全隐患。
- 8.1.3 设有消防控制室的，消防控制室的操作人员应取得资格证书。

8.2 燃气使用管理

- 8.2.1 应选择持有合法、有效燃气经营许可证或燃气供应许可证的燃气供应单位供应燃气，并签订供气合同。
- 8.2.2 应制定实施燃气安全操作流程，安装燃气报警装置。燃气报警探头、安全阀应每年检测一次；燃气报警探头使用三年需及时更换。
- 8.2.3 配合燃气经营供应单位进行安全检查，对检查出的安全隐患及时整改。
- 8.2.4 严禁擅自拆卸、安装、改装燃气设施或者进行危害室内燃气设施安全的装饰、装修等活动。

8.3 用电管理

- 8.3.1 用电设备在规定的使用寿命期内使用。
- 8.3.2 任何用电设备在运行过程中有必要的监控或监视措施。
- 8.3.3 用电设备以及电气线路的周围应留有足够的安全通道和工作空间，且不应堆放易燃、易爆和腐蚀性物品。

8.4 供水

- 8.4.1 定期检测水质，供应的生活饮用水应符合 GB 5749 的要求，二次供水设施应符合 GB 17051 的要求。
- 8.4.2 食堂直饮水系统应定期更换滤芯、检测合格，并做好记录。
- 8.4.3 食堂集中式供水、二次供水或自备水设施应定期清洗消毒，并做好记录。

8.5 应急管理

- 8.5.1 应建立食品安全事故应急处置机制，成立应急处置领导小组。

8.5.2 应制定详细的食品安全事故应急预案，明确突发情况下的应急措施，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案，并定期组织演练。

8.5.3 发生食品安全突发事件后，应立即启动应急预案，按照要求上报，责任单位应积极协助医疗机构救治病患，主动配合相关单位及时封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设施设备和现场，配合开展调查处理。

8.5.4 任何单位和个人不应迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

8.5.5 鼓励委托社会餐饮企业经营的学校食堂投保食品安全责任险。

9 营养配餐服务

9.1 食堂营养健康管理应做好营养食谱设计、编制以及对原料采购、加工、成品配送等全程供餐营养管理工作。

9.2 应根据 WS/T554-2017 制订学生餐带量食谱，至少提前 1 周制订并及时公布。

9.3 每餐的配餐计划应符合色、香、味、养、质多样性的要求。

9.4 每周食谱中不宜过多供应油炸食品，不使用灌肠类食品。

9.5 配餐应尊重少数民族学生饮食习惯。

9.6 有条件的学校可开发信息化营养配餐监测评估系统，及时跟踪了解学生营养状况，采取营养健康干预措施，不断完善学生餐营养质量。

10 供餐服务

10.1 服务方式

初中、小学及幼儿园宜实行套餐制。普通高中、中等职业学校可实行点餐制。

10.2 用餐服务

10.2.1 根据学生就餐人数和食堂分布、规模等情况，采用恰当的方式进行备餐、分餐。

10.2.2 供餐前检查以下内容，符合用餐要求后方可开始供应：

- 主副食品种齐全，餐具、用品数量充足，卫生状况良好；
- 就餐区环境清洁卫生，空气流通，采光良好；
- 餐桌椅干净整洁。

10.2.3 应引导师生用餐后将餐具和厨余送至指定位置。

10.2.4 应及时清理、清洁桌面，清理餐厨废弃物和垃圾。

10.2.5 用餐结束后，应对用餐区域进行整体清洁、消毒、通风。

10.3 监督

10.3.1 学校应实行集中用餐教师轮流值勤制度，加强就餐秩序、食品质量的监管。

10.3.2 学校负责人和食堂管理人员要通过“互联网+明厨亮灶”方式，随机抽查食堂食品安全状况

10.3.3 学校应实行校（园）长及部门负责人和家长陪餐制度，并承担相应的陪餐费用。应明确陪餐人员职责，制定陪餐计划

10.3.4 应做好值勤记录和陪餐记录。

11 饮食文化教育服务

- 11.1 应开展多种形式的活动，弘扬中国传统饮食文化、饮食礼仪等。
- 11.2 应注重教育引导学生节约饮食，防止餐饮浪费，开展光盘行动。
- 11.3 引导学生文明就餐，培养学生科学的饮食习惯。
- 11.4 加强食品安全教育、营养健康教育，倡导健康饮食理念。

12 评价与改进

- 12.1 学校应完善食堂监督工作体系，采用适当方式与学生、家长沟通，征求其对食堂管理和服务的意见，改进食堂工作。
 - 12.2 学校应开展食堂食品安全日常检查工作，制定检查内容和标准，并组织实施。
 - 12.3 食堂应自觉接受市场监督管理等单位对食堂建设、食品安全实施监督检查和指导。
 - 12.4 食堂应建立投诉处理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，对提出的投诉如实准确记录，核实后妥善处理。
 - 12.5 每学期应开展不少于 1 次学生满意率调查，学生对食堂评价的满意率应达 85%以上。食堂满意率应从质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价。
 - 12.6 应收集和分析投诉、满意度调查、学校日常检查、市场监管部门的监督检查等方面的意见和建议，并采取必要的纠正措施和预防措施，持续改进食堂供餐服务质量。
-