

# DB3301

杭 州 市 地 方 标 准 规 范

DB 3301/T 0205—2017

---

## 中小学“阳光饮食”管理规范

2017 - 08 - 18 发布

2017 - 09 - 01 实施

杭州市质量技术监督局 发布

## 目 次

前 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 套餐库建设 .....	2
4.1 套餐库的建立 .....	2
4.2 自用套餐库 .....	2
4.3 公用套餐库 .....	2
5 学生选餐 .....	2
5.1 选餐的模式 .....	2
5.2 选餐的流程 .....	2
5.3 选餐教育 .....	3
5.4 健康服务 .....	4
6 供应商管理 .....	4
6.1 供应商的确定 .....	4
6.2 供应商库的信息管理 .....	4
6.3 供应商的考核 .....	4
7 食品安全 .....	4
7.1 组织管理 .....	4
7.2 制度建立 .....	4
7.3 验收要求 .....	4
7.4 过程控制 .....	5
7.5 应急处置工作 .....	5
8 套餐成本 .....	5
8.1 成本的构成 .....	5
8.2 套餐价格的确定 .....	5
8.3 套餐价格的公示 .....	5
8.4 加强引导 .....	5
9 学校配餐管理 .....	5
9.1 组织机构 .....	5
9.2 岗位职责 .....	5
9.3 监督管理 .....	5
10 信息发布 .....	5

10.1	教育局发布的内容和流程 .....	6
10.2	中小学发布的内容和流程 .....	6
11	数据安全 .....	6
11.1	数据权限 .....	6
11.2	认证和授权 .....	6
11.3	审计系统管理 .....	6
附录 A	(规范性附录) 套餐库建立的标准格式 .....	7
附录 B	(资料性附录) 中小学生膳食营养标准和套餐配膳基本原则 .....	8
附录 C	(规范性附录) 供应商考核办法 .....	14
附录 D	(资料性附录) 配送食材与套餐验收要求 .....	16
附录 E	(规范性附录) 中小学食品安全事件(故)应急工作预案 .....	20
附录 F	(资料性附录) 套餐成本的构成示例 .....	22
附录 G	(资料性附录) 学校饮食管理人员的岗位职责和工作任务示例 .....	23

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由杭州市教育局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省教育后勤协会中小学后勤管理分会。

本标准主要起草人：蒋莉、马晓希、胡承康、陈燕、李严、金晓龙、俞浩川。

本标准为首次发布。

# 中小学“阳光饮食”管理规范

## 1 范围

本标准规定了中小学饮食管理工作中的术语和定义、套餐库建设、学生选餐、供应商管理、食品安全、套餐成本、学校配餐管理、信息发布、数据安全等各项内容。

本标准适用于杭州市中小学的“阳光饮食”管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

WS 103—1999 学生营养餐生产企业卫生规范

WS/T 554—2017 学生餐营养指南

《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令2015第21号）

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》（卫生部令2002第14号）

《关于印发餐饮服务食品安全操作规范的通知》国食药监食〔2011〕395号

《关于进一步加强中小学食堂管理工作的意见》（浙教计〔2012〕2号）

《杭州市突发事件应急预案管理实施办法（试行）》（杭政办〔2015〕3号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### “阳光饮食”管理

利用中小学“阳光饮食”信息化服务平台，为学校提供学生选餐、供应商管理、成本管理、安全监管、信息发布等服务的科学饮食管理体系。

### 3.2

#### 套餐

既满足不同口味又确保营养均衡的需要精心配制的膳食，一般由若干种菜肴、五谷杂粮和水果组合而成。

### 3.3

#### 套餐库

根据规则在“阳光饮食”信息化服务平台上建立起具有一定数量规模的供学校和学生选择的套餐集合。

### 3.4

#### 供应商

具有相应法定资质并符合教育局规定的准入条件，选入为学校提供食材或套餐配送服务的企业。

### 3.5

### “阳光饮食”信息化服务平台

整合了学生选餐、学校采购、企业配送、部门监管和信息公开等业务流程的信息化管理平台,简称“平台”。

## 4 套餐库建设

### 4.1 套餐库的建立

#### 4.1.1 套餐库分类

套餐库分自用套餐库和公用套餐库。

#### 4.1.2 套餐库的建立原则

4.1.2.1 安全性原则:套餐的设计应符合食品安全要求,应严格按加工要求操作。

4.1.2.2 营养健康性原则:套餐的设计应充分考虑学生生长发育营养均衡的要求,对照营养需求标准合理安排每天所需摄食量。

4.1.2.3 适配性原则:根据中小學生不同年龄段营养健康需要及各地饮食习惯,合理安排套餐。

#### 4.1.3 套餐库年龄段设置

套餐库按小学低段(1年级~3年级)、小学高段(4年级~6年级)、初中学段、高中学段四个年龄段设置。

### 4.2 自用套餐库

自用套餐库应突出学校、供应商或地区的饮食特色。自用套餐库的套餐信息由学校、供应商、市或县(市、区)教育局按照平台规定的标准格式(见附录A.1)整理优化后录入平台。自用套餐库由发起人单位自行建立与使用,日常更新维护由发起人单位负责。

### 4.3 公用套餐库

4.3.1 公用套餐库是满足中小學生不同口味且营养均衡,发挥膳食营养专家的作用,经平台管理方委托第三方专业机构研制、评审后,按照标准格式(见附录A.2)录入平台,供平台所有用户使用。公用套餐库的日常更新维护由平台管理方负责。

4.3.2 公用套餐库初次建立时每个年龄段的套餐数量不少于50种。自用套餐库中点餐率高、评价优的套餐经平台管理方委托第三方专业机构评审后可升级到公用套餐库。

4.3.3 膳食营养专家每年开展调研,提出修改建议,完善营养套餐,充实公用套餐库。中小學生营养标准和套餐配膳基本原则参见附录B。

## 5 学生选餐

### 5.1 选餐的模式

学生选餐分为移动端、PC端和自助终端等模式,学校应为学生选餐提供相关便利条件。

### 5.2 选餐的流程

#### 5.2.1 公布菜谱

学校根据学生需求或学校膳食管理委员会的意见，从公用套餐库或自用套餐库中选择多种套餐，公布下周菜谱。

### 5.2.2 学生选餐

在设定的选餐时间内，学生在公布的菜谱中选择喜欢的套餐，宜一周选一次。

### 5.2.3 自动统计

选餐结束后，平台自动生成订餐情况，并反馈给学校食堂或供应商。

### 5.2.4 完成配餐

自办食堂根据学生选餐情况完成食材定单确认，食材供应商根据订单配送食材，制成套餐后供学生食用。企业配餐的学校根据学生选餐情况完成定单确认，套餐供应商根据学校定单制成套餐后配送至学校供学生食用。

### 5.2.5 学生评价

学生可通过平台对套餐的价格、口感、份量、营养等进行评价。

### 5.2.6 平台选餐流程

平台选餐流程，见图1。

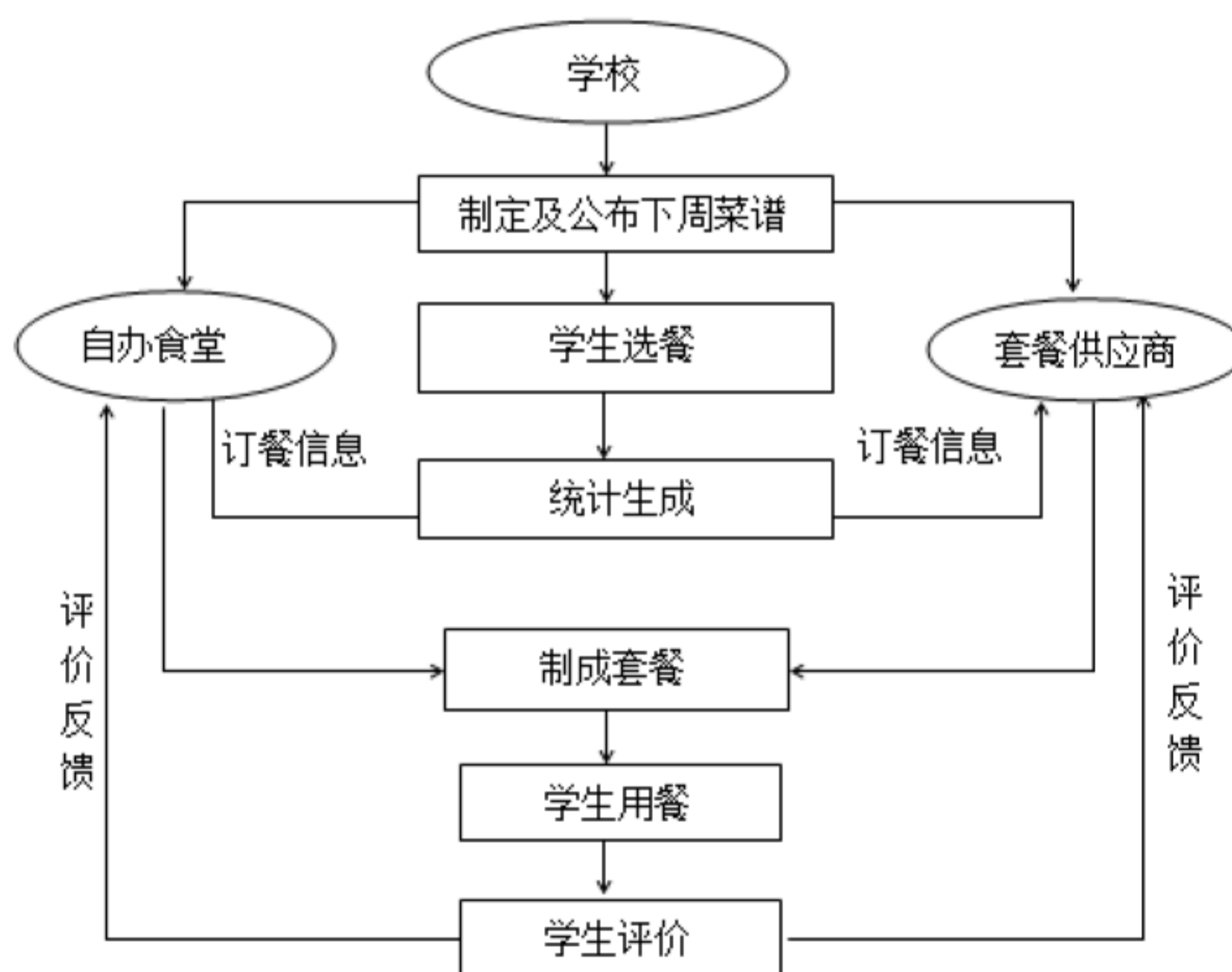


图1 平台选餐流程

## 5.3 选餐教育

学校宜通过讲座、班会、征文、演讲等载体开展膳食均衡、饮食健康、食品安全、习惯养成、文明礼仪等方面的宣传培训和养成教育。

#### 5.4 健康服务

教育局可依托平台的数据有针对性地开展饮食健康数据的分析和挖掘,为学生健康成长提供更精准的服务。

### 6 供应商管理

#### 6.1 供应商的确定

6.1.1 具有配送资质、符合教育局规定的准入条件的企业均有权利参加招投标。

6.1.2 以市或县(市、区)为单位,由教育局依法通过招投标择优确定食材供应商或套餐供应商,入围的供应商宜不少于三家,学校按程序确定供应商并签订合同。

6.1.3 合同期内供应商违约或丧失配送资质,学校应及时与之解除合同,并按程序重新选择入围的供应商。

#### 6.2 供应商库的信息管理

6.2.1 平台适时将各地入围的供应商纳入供应商库进行管理,为其开设用户帐号。

6.2.2 供应商利用开设的帐号自行完成平台信息初始化,经组织招投标的教育局审核后方可在平台上开展业务活动。

6.2.3 平台管理方每年应委托第三方专业机构对入库的供应商开展服务质量评估,可将服务质量低下的企业从供应商库剔除,也可对新取得配送资质的供应商进行评估后直接纳入供应商库。

#### 6.3 供应商的考核

教育局应加强对供应商的考核管理。出现一票否决、不良记录的事件应及时处置、预警,每半年将日常评价考核反馈给供应商,便于其及时改进(见附录C)。

### 7 食品安全

#### 7.1 组织管理

市和县(市、区)教育局应高度重视学校的食品安全工作。

#### 7.2 制度建立

配餐的学校应按《食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》至少建立以下制度:

- a) 食品安全管理及自查制度;
- b) 从业人员健康管理和培训制度;
- c) 包括加工经营场所及设施设备清洁、消毒等的卫生管理制度;
- d) 食品及相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度;
- e) 食品安全突发事件(故)应急处置方案。

#### 7.3 验收要求

学校应按配送食材和套餐验收的要求(参见附录D)进行配送食材和套餐的验收工作。



## 7.4 过程控制

学校应按《餐饮服务食品安全操作规范》的规定，做好粗加工、切配、烹饪、备餐、供餐、餐用具清洗消毒保洁、食品留样、储存等加工操作规程。

## 7.5 应急处置工作

学校应按中小学食品安全事件（故）应急工作预案（见附录E）进行食品安全事件（故）的应急处置工作。

## 8 套餐成本

### 8.1 成本的构成

套餐成本主要包括原材料、人工、固定资产折旧和委托管理费等（参见附录F）。

### 8.2 套餐价格的确定

8.2.1 套餐价格应以实际成本为依据合理确定，宜实行最高限价，可实行利润限额招标制度。

8.2.2 套餐供应商的利润回报率应控制在合理范围内。

### 8.3 套餐价格的公示

食堂和配餐供应商应实行明码标价，套餐价格应及时向社会公示，主动接受社会监督。

### 8.4 加强引导

教育局可通过培训、评估、表彰等机制，引导企业树立社会责任感，为学生健康成长承担更多的责任与使命。

## 9 学校配餐管理

### 9.1 组织机构

学校是中小学“阳光饮食”工作的责任主体，应成立由校领导、总务主任、食堂管理人员、食品安全管理人员等组成的工作机构，负责学校日常饮食管理。

### 9.2 岗位职责

学校应制定组织机构人员的岗位职责和工作任务，具体要求可参见附录G。

### 9.3 监督管理

9.3.1 学校应建立监督管理机制，成立由教师代表、家长代表、学生代表、校医等人员组成的膳食管理委员会，监督学校的饮食管理工作，提出改进意见和建议。

9.3.2 学校应自觉接受食品安全监管部门的监督与管理，接受教育局的指导与监督，协助教育局开展中小学“阳光饮食”管理工作的投诉调查及处理。

## 10 信息发布

## 10.1 教育局发布的内容和流程

10.1.1 发布内容：中小学校饮食管理文件，中小学校食堂大宗物品招标采购信息，中小学校食品安全突发事件（故）的应急预案、预警信息，中小学生学习饮食健康报告，公众关心的热点、难点问题，其他需要公开的信息。

10.1.2 发布流程：申报、审核、发布。

## 10.2 中小学发布的内容和流程

10.2.1 发布内容：学校饮食管理制度，学校饮食管理工作实施方案，学校饮食管理的组织机构，投诉方式，每周菜谱，大宗物品采购情况，学校食堂财务收支情况，家长关心的热点、难点问题，其他需要公开的信息。

10.2.2 发布流程：申报、审核、发布。

## 11 数据安全

### 11.1 数据权限

11.1.1 应设定权限，使不同级别的用户访问不同级别的数据信息，对数据信息进行访问控制。

11.1.2 平台数据安全的管理主体包括教育局、平台管理方、平台运营方等。权限如下：

- a) 教育局作为使用人信息的所有者，允许控制第三方访问使用人的身份及系统数据的权限；
- b) 平台管理方用户可以访问点餐后沉淀的学生相关信息，可对外发布与学生健康饮食有关的信息，也可以根据家长（学生）、学校、教育局的要求提供饮食健康信息查询服务和个性化信息服务；
- c) 平台运营方可以访问食材配送交易信息、供应商的相关信息。

### 11.2 认证和授权

11.2.1 平台数据中心需部署认证、授权、审计和日志系统，保证信息服务系统具有保密性、完整性、可控性、可用性和抗抵赖性。

11.2.2 采用基于数字证书技术的认证机制，数字证书的管理参照国家密码安全的相关标准。

11.2.3 实现多系统和设备访问的集中认证和授权，使用户不论以什么方式接入网络或访问设备，如 Web、主机访问、APP 应用、VPN 等通过统一的用户管理信息进行认证。

### 11.3 审计系统管理

平台数据中心安装审计系统，主要的审计功能包括网络审计、服务器日志审计、主机审计、数据库审计，综合审计分析等。动态地了解网络系统（包括网络设备、主机和应用）的安全弱点，以便通过修补这些安全弱点来尽量减少非正常使用和黑客攻击的可能性。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**套餐库建立的标准格式**

**A.1 自用套餐库标准格式**

类别	说明
适用范围	小学低段、小学高段、初中学段、高中学段。
套餐名称	套餐的标识，取主要菜肴名称组合而成，例如：红烧狮子头套餐。
菜肴或食材组成	组成该套餐的所有菜肴或食材的名称。例如：红烧狮子头套餐的组成菜肴包括红烧狮子头、莴笋肉片、丁香白菜、大米饭。
套餐价格	根据套餐成本测算办法确定价格。

**A.2 公用套餐库标准格式**

类别	说明
适用范围	小学低段、小学高段、初中学段、高中学段。
套餐模式	模式一、模式二
套餐名称	套餐的标识，取主要菜肴名称组合而成，例如：红烧大排套餐。
菜肴或食材组成	组成该套餐的所有菜肴或食材的名称。菜肴名称可在平台提供的菜肴库中选择，例如：红烧大排套餐的组成菜肴包括红烧大排、青椒肉丝、清炒菜心、水煮白菜、紫菜汤和白米饭。
食物互换建议	对于套餐中食材提供多种互换建议，适应不同区域特性和时蔬菜品互补。
食谱营养评价	对于套餐食谱进行营养数据评价和营养分析数值说明。
加工制作要点	对于套餐中各菜肴加工和烹饪的关键环节进行说明。
营养美食特点	对于套餐中各菜肴和食材搭配特点进行说明和描述。
成品特征要求	对于套餐成型商品基于“形”“色”“味”等感官要求说明。
套餐建议价格	根据套餐成本测算办法确定价格。
套餐照片	为了让选餐者更直观地了解套餐而拍摄的套餐实物相片。

## 附 录 B (资料性附录)

### 中小学生膳食营养标准和套餐配膳基本原则

#### B.1 范围

规定了6岁~17岁中小学生在学校一日三餐的能量和各种营养素供给量标准，提出了学生营养餐的食物种类、食材搭配以及加工制作的基本原则与要求，适用于中小学生在学校供餐的中小学校以及供餐单位。

#### B.2 编制依据

WS/T 554—2017 学生餐营养指南

《关于农村义务教育学生营养改善计划的意见》(国发办〔2011〕54号)

中国居民膳食营养素参考摄入量 DRIs (2013版)

浙江省居民营养与健康状况监测报告 (2010-2013)

#### B.3 术语和定义

##### B.3.1 学生营养餐

以促进学生生长发育、身体健康，改善学生营养状况为目的。由学校食堂或集体供餐单位为在校中小学生在学校提供的一日三餐，能量和营养素供给量与不同年龄阶段学生的生长发育需求基本相符。依此标准制作出既适应不同年龄阶段中小学生的消化吸收特点，又满足相应年龄阶段中小学生的口味兴趣要求，并且选择健康烹调方法又注重营养美味的膳食，即为学生营养餐。

按其基本要求做出的一日三餐，即可分别认定为学生营养早餐、学生营养午餐和学生营养晚餐。

##### B.3.2 带量食谱

以餐次为单位，用文字和表格形式提供含有食谱名称、食材种类及数量、营养美食简介的一套营养餐食谱。带量食谱数量以食物重量为计(生重)，公示的带量食谱也可以市售重量为计。

##### B.3.3 能量和营养素供给量

中小学生膳食营养标准确定的学生一日三餐的能量和营养素，主要以“学生餐营养指南(2017)”为依据，以《中国居民膳食营养素参考摄入量》(2013年版)为基础，结合本市中小学生的营养与健康发育需求实际制定。

#### B.4 学生膳食营养标准

##### B.4.1 学生全日能量和营养素供给量

学生每人每天能量和营养素供给量标准，见表B.1。

表B.1 学生每人每天能量和营养素供给量标准

能量及营养素 (单位)	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal (MJ)	1750 (7.32)	1650 (6.90)	2100 (8.78)	1950 (8.16)	2500 (10.46)	2150 (9.00)	2900 (12.12)	2350 (9.82)
*蛋白质 (g)	46		54	52	69	64	78	63
脂肪供能比 (%)	占总能量的25%~30%							
碳水化合物 (%)	占总能量的50%~65%							
钙 (mg)	750		850		950		800	
铁 (mg)	13		16		16	18	16	18
锌 (mg)	6.5		8.0		10.5	9.0	11.5	8.5
维生素A (μgRE)	500		600		720	630	800	700
维生素B1 (mg)	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素B2 (mg)	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素C (mg)	65		80		95		100	
膳食纤维 (g)	20		20		23		25	

注：在蛋白质供给方面，优质蛋白占50%左右，其中动物蛋白占70%左右，豆类蛋白占30%左右。在实际营养配膳工作中，能量与营养素供给量的日平均或午餐周平均的允许范围，要求能量供给量90%~120%，蛋白质在标准的90%~130%，矿物质和维生素在标准的80%~130%。其中，维生素A的供给量不超过150%，膳食纤维不低于70%。

#### B.4.2 学生每日三餐能量和营养素供给量

##### B.4.2.1 学生早餐的能量和营养素供给量

学生每人每天早餐的能量和营养素供给量标准，见表B.2。

表B.2 学生每人每天早餐的能量和营养素供给量标准

能量及营养素 (单位)	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal (MJ)	530 (2.2)	500 (2.1)	620 (2.6)	585 (2.5)	750 (3.1)	650 (2.7)	850 (3.5)	690 (2.9)
蛋白质 (g)	15		18	17	21	20	23	20
钙 (mg)	225		255		285		240	
铁 (mg)	3.9		4.8		4.8	5.4	4.8	5.4
锌 (mg)	2.0		2.5		3.2	2.6	3.5	2.6
维生素A (μgRE)	150		180		220	190	240	210
维生素B1 (mg)	0.28		0.33		0.42	0.36	0.48	0.39
维生素B2 (mg)	0.28		0.33		0.42	0.36	0.48	0.39
维生素C (mg)	21		25		30		31	
膳食纤维 (g)	6.0		6.0		6.5		7.0	

注：在实际营养配膳工作中，建议学生早餐中碳水化合物占总能量为55%~65%，脂肪占总能量为20%~25%。钙、铁、锌等矿物质供给量占全天25%~30%，B族和C等维生素的供给量占全天的30%~35%，膳食纤维的供给量可以在20%~30%。

##### B.4.2.2 学生午餐、晚餐的能量和营养素供给量

学生每人每天午餐、晚餐的能量和营养素供给量标准，见表B.3。

表B.3 学生每人每天午餐、晚餐的能量和营养素供给量标准

能量及营养素 (单位)	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal (MJ)	610 (2.6)	575 (2.4)	740 (3.1)	683 (2.9)	875 (3.7)	750 (3.1)	1025 (4.3)	836 (3.5)
蛋白质 (g)	18		21	20	25	23	26	23
钙 (mg)	263		298		333		280	
铁 (mg)	4.6		5.6		5.6	6.3	5.6	6.3
锌 (mg)	2.3		2.8		3.7	3.2	4.0	3.0
维生素 A (μgRE)	175		210		250	220	280	245
维生素 B1 (mg)	0.31		0.39		0.49	0.42	0.56	0.46
维生素 B2 (mg)	0.31		0.39		0.49	0.42	0.56	0.46
维生素 C (mg)	22		28		33		35	
膳食纤维 (g)	7.0		7.0		8.3		9.0	

注：在学生午餐或晚餐中能量和各种营养素供给量，平均占全日35%左右。其中对学生午餐的能量供给量，建议碳水化合物占总能量为55%~65%，脂肪占总能量为25%~35%。蛋白质在占供给量标准的90%~130%，其中优质蛋白占50%左右，膳食纤维的供给量占全天为35%~40%。

#### B.4.3 学校营养午餐的学生能量和营养素供给量

不同年龄段中小學生营养午餐的能量和营养素供给量应达到的标准，见表B.4。

表B.4 学生每人每天营养午餐的能量和营养素供给量标准

能量及营养素 (单位)	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal (MJ)	650 (2.7)	610 (2.6)	800 (3.3)	750 (3.1)	950 (4.0)	810 (3.4)	1100 (4.6)	900 (3.8)
蛋白质 (g)	20		25	23	27	25	29	25
钙 (mg)	278		315		352		296	
铁 (mg)	4.9		6.1		6.0	6.7	6.0	6.7
锌 (mg)	2.4		2.9		3.9	3.4	4.3	3.1
维生素 A (μgRE)	190		222		270	230	300	265
维生素 B1 (mg)	0.34		0.41		0.53	0.45	0.60	0.49
维生素 B2 (mg)	0.34		0.41		0.53	0.45	0.60	0.49
维生素 C (mg)	24		30		35		37	
膳食纤维 (g)	8		8		8		10	

注：在学生营养午餐中，能量和各种营养素的供给量标准为37%左右。其中，碳水化合物占总能量为50%~65%，脂肪占总能量为25%~30%，蛋白质占供给量标准的90%~130%，其中优质蛋白占50%左右。在实际的学生营养午餐配膳工作中，建议能量和各种营养素的供给量占标准不超过150%，也不低于60%。其中铁供给量不能超过200%，维生素A不能超过250%，膳食纤维的供给量占全天为35%~40%。

#### B.5 学生营养餐的食物种类和供餐模式

### B.5.1 学生营养餐每人每天的食物种类及数量

学生一日三餐食物供给，应包括谷薯类及杂豆类、新鲜蔬菜水果类、鱼禽蛋肉类、大豆及制品和奶类等四类食物中的三类及以上。学生每人每天食物种类及数量要求，见表B.5。

表B.5 学生每人每天食物种类及数量要求

食物类别		克/单位			
		6~8岁	9~11岁	12~14岁	15~17岁
谷薯类	谷薯豆类	200~250	250~300	300~350	350~400
蔬果类	蔬菜类	250~350	300~400	350~450	400~500
	水果类	150~250	200~300	250~350	250~350
肉蛋类	畜禽肉类	40~65	45~70	50~75	55~90
	鱼虾类	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	45~55	50~60	55~75	55~80
奶豆类	奶及奶制品	200~250	200~250	250~300	250~300
	大豆制品及坚果	20~40	30~50	40~60	50~70
植物油		20~30	20~30	25~35	25~35
食盐		3~5	4~5	5~6	5~6

注：谷薯豆类还包括大豆以外的其他各种杂豆类；蔬菜类中其中深色蔬菜应占50%左右；大豆制品以豆腐干为计；奶及奶制品以蛋白质含量 $\geq 2.9\%$ 的鲜牛奶为计；以上各种食物的计量均为可食部分。

### B.5.2 学生营养早餐的供应模式与基本要求

学生营养早餐的供应模式与基本要求，见表B.6。

表B.6 学生营养早餐的供应模式与基本要求

类 别	食物种类	食材配比要求	
模式一	一份主食	1~2	可由2种谷薯豆类混合或分别做成一、二种主食
	一个鸡蛋	1	以补充优质蛋白质和纠偏营养失衡
	一小碟菜	1~3	考虑调味开胃、促进食欲和补缺相应营养素
	一杯豆浆	$\geq 1$	也可是五谷豆浆或牛奶1杯，以补充水份和补缺营养为主
	一个水果	1	以补缺维生素C为主，有条件的每天1个
模式二	一份主食	2~3	可用2、3种谷薯豆类混合或分别做成稀、干类各1种
	一个鸡蛋	1	以补充优质蛋白和纠偏营养失衡
	一小碟菜	2~3	考虑调味开胃、促进食欲和补缺相应营养素
	一杯豆浆	$\geq 1$	也可是五谷豆浆或牛奶1杯，以补充水份和补缺营养为主
	一份水果	1~2	以补缺营养、调整食欲为主，能提供2种以上水果更好

注1：模式一：建议由5种以上食材组成，适用于乡镇或经济基础较差地区的中小学校供餐。

注2：模式二：建议由7种以上食材组成，适用于城市或经济基础较好地区的中小学校供餐。

注3：主食类：包括谷薯类、杂豆类以及加工制作的带馅面点类。

注4：牛奶1杯：一杯牛奶数量为250毫升~300毫升。最好是鲜牛奶，蛋白质含量 $\geq 2.9\%$ 。

### B.5.3 学生每人每天营养午（晚）餐的供应模式与基本要求

学生每人每天营养午（晚）餐的供应模式与基本要求，见表B.7。

表B.7 学生每人每天营养午(晚)餐的供应模式与基本要求

	类别	食物种类	食材配比要求
模式一	一份主食	1~3	在一种细粮中添加1~2种杂粮或杂豆、薯类的点缀料
	一个主荤	1~2	由一种动物性食物为主料,或加一点蔬菜作衬托
	一个素菜	2~4	以一种蔬菜为主料,其他色泽蔬菜、菌藻或豆制品作配料
	一个汤菜	2~6	选用各种食材以补缺营养,补充水分,调整食欲为主
	一个水果	1	要求同上。有条件的尽可能每天1个水果
模式二	一份主食	1~3	要求同上
	一个主荤	1~2	以一种动物性食物为主料,可加一点蔬菜类作衬托
	一个半荤	1~6	荤、素菜食材分别占30~60%,以增加色、香、味
	一个素菜	1~3	以一种蔬菜为主料,其他适量的色泽蔬菜、菌藻类作配料
	一个汤菜	2~6	要求同上
	一份水果	1~2	要求同上。能搭配和提供2种以上水果更好

注1: 模式一: 建议由8种以上食材组成,套餐组合为“主食+两菜一汤”或“主食+两菜一汤一果”,适用于乡镇或经济基础较差地区的中小学校供餐。

注2: 模式二: 建议由10种以上食材组成,套餐组合为“主食+三菜一汤”或“主食+三菜一汤一果”以上的组合形式,适用于城市或经济基础较好地区的中小学校供餐。

注3: 主食类: 主要包括谷薯类、杂豆类。其他一些如土豆、山药、芋艿等以淀粉含量为主的食物也可以归类到主食类。

注4: 如学生早餐中未供应牛奶,则在晚餐时供应一杯牛奶。

注5: 食物种类计算: 如由面粉、肉、菜组成的菜肉包子,可以计算为3种食材。又如由紫菜、虾皮、榨菜组成的紫菜虾皮汤也可以计算为3种食材。

## B.6 学生营养配膳基本原则与要求

### B.6.1 食物多样,种类齐全

学生营养套餐的每天食谱,应包括谷薯类、蔬菜水果类、鱼肉禽蛋类、大豆及制品类等食物。注重食物适量多样和种类齐全,可使不同食物营养特征起到优势互补。

### B.6.2 三餐比例,营养基本合理

每日三餐提供的能量和营养素占全天的标准比,分别为早餐30%左右,午餐和晚餐各占35%左右。允许范围是早餐占25~30%,午餐占35~40%,晚餐占30~35%。其中,学校仅提供午餐的,则在午餐中能量和营养素供给量占全天标准的37%左右。

### B.6.3 搭配合理,注重天然提鲜

根据不同食材的不同性状、形块、色泽的特征,做到科学合理又切合实际的荤素搭配、粗细搭配、多样搭配,以达到提升菜肴色香味形俱佳的天然美味,又可起到不同食材营养素互为补缺的作用。

### B.6.4 结合实际,因地制宜



食谱的菜肴组合和食材搭配，要注重因地制宜的结合实际。采购与选用食品，应以当地当季的新鲜农副产品为主要来源。

#### B. 6.5 食物替换，营养相似含量

在选用有关“营养食谱”时，在食谱中有关食材采购不到的情况下，可以选购其他相似的食材予以替换。应在两种性状、形块、色泽基本相似的食材进行相互替换，才不会使食谱营养均衡性出现较大偏差。

### B. 7 营养套餐加工制作基本原则与要求

#### B. 7.1 食物营养素的保护

在各类食材的清洗、切配、烹饪烹调等各个环节中，要根据不同食材的性状、质地做好相应的营养素保护。

#### B. 7.2 适应消化吸收的特点

对食品选购、切配加工、烹饪烹调等各个环节，要适应不同年龄阶段中小学生的消化吸收特点。对于较为粗老的食材，可适当采取粗材细做的加工与烹制方法，以使有利于机体对食物的消化，尤其是对于消化器官发育尚未完善的小学低龄学生。

#### B. 7.3 符合口味兴趣要求

对食材切配形块、荤菜搭配、烹制成品的菜肴，要符合不同年龄阶段中小学生的口味兴趣要求。对各种不同质地、色泽、形块的荤菜食材，通过科学合理又有所创新的搭配和烹制，以不断调整与提升学生对营养套餐美食效应的食欲兴趣。

#### B. 7.4 注重用食材增香提鲜

在烹饪烹调各类菜肴时，应选用一些天然鲜香的食材作为主要调味品。如以葱、姜、蒜以及辣椒、洋葱、香菜、香菇等食材为佐料，既能起到去腥、解腻、增香、提鲜的作用，又能提升天然美食的特有风味，还会起到补缺相应营养素的作用。

#### B. 7.5 注重菜肴清淡美味

学生营养套餐要以清淡美味为基本原则，每人每天的烹调油用量不超过30克，食盐用量控制5克以内（包括酱油等调味品以及咸肉、腌菜等食材中的食盐含量）。可通过选用科学合理的烹调方法和技巧，以提升营养套餐美食效果的清淡美味。

#### B. 7.6 防止有毒有害产生

宜采用炒、炖、蒸、烩等烹调方法，不宜选用煎、炸、腌等烹制方法，以避免在过程中产生苯并芘、杂环胺类、亚硝酸盐等有毒有害物质。

**附录 C**  
**(规范性附录)**  
**供应商考核办法**

为进一步完善规范学校大宗食品统一配送，保障中小学生的饮食质量和安全，特建立供应商的考核办法，具体分为一票否决、不良记录和日常评价三种方式对供应商进行考核与评价，根据考核结果决定是否终止供应商配送服务资格。

### C.1 一票否决

C.1.1 经证实，供应商有下列行为之一的，立即终止配送服务资格并退出平台供应商库：

- a) 因供应商的产品质量原因发生食品安全事件（故）的；
- b) 被列入市场监督管理局公布的“食品安全黑名单”的；
- c) 存在违法违纪行为的；
- d) 被执法机关吊销相关证照的；
- e) 企业无法正常经营的。

C.1.2 供应商如存在上述行为，可由市或县（市、区）教育行政部门、业务指导部门或学校通过平台发起投诉流程，由教育行政部门或市场监管部门按权限调查处理，根据处理结果认定并记录。

### C.2 不良记录

C.2.1 供应商因擅自更改商品、食材不符合标准、故意抬高价格等原因被学校正式投诉，经证实仍拒不改正，累计达三次及以上的，终止下个服务周期的配送资格并退出平台供应商库。

C.2.2 供应商如存在上述行为，由学校通过平台发起投诉流程，教育行政部门按权限调查处理，根据处理结果认定并记录。

### C.3 日常评价

C.3.1 日常评价采用一单一评的方式实施，即每个订单结束后由学校对配送时间、配送价格、配送服务、配送质量做出评价。评价分五个星级，不同星级折算成不同分数。

C.3.2 一个配送存续周期内，90分以下的订单数量达到或超过总订单数10%的供应商，终止下个周期的配送资格并从平台供应商库剔除。

C.3.3 中小学校供应商日常评价考核标准，见表C.1。

**表C.1 中小学校供应商日常评价考核标准**

序号	考核内容	评价标准
1	配送时间（20分）	提前或准时送达★★★★★（20分） 未准时送达，但及时处理补救★★★★（19分） 未准时送达，并且未及时处理补救★★★（17分） 严重延误★★（14分）

2	配送价格 (25分)	价格全部合理、公正★★★★★ (25分) 个别食材价格不合理,经沟通后更改★★★★★ (24分) 个别食材价格不合理,经沟通后不更改★★★ (22分) 较多食材价格不合理★★ (19分)
3	配送服务 (25分)	工作人员认真负责,证票齐全,符合校园行车安全规范★★★★★ (25分) 较少差错,态度端正,及时对发生的错误操作进行补救★★★★★ (24分) 配送态度不端正,没有及时对发生的错误操作进行补救★★★★★ (22分) 配送态度不端正,并无任何补救意向★★ (19分)
4	配送质量 (30分)	保证商品质量,无以次充好,无过期食品★★★★★ (30分) 有个别食材未达到要求,更换及时★★★★★ (29分) 有个别食材未达到要求,更换不及时★★★ (26分) 较多食材未达到要求★★ (24分)

#### C.4 中小学校供应商日常评价计分办法

C.4.1 日常评价采用一单一评的方式实施,即每个订单结束后由学校做出评价,满分100分,其中配送时间占20%、配送价格占25%、配送服务占25%、配送质量占30%。评价时以五个星级分别对配送时间、配送价格、配送服务、配送质量予以区分,并根据星级折算成相应分数。学校未实施一单一评的,平台将自动提示或通过短信提示相关工作人员。

C.4.2 每月初,上个月90分以下的订单数量达到或超过当月总订单数10%的供应商,平台将向其发出警示信息。

**附 录 D**  
**(资料性附录)**  
**配送食材与套餐验收要求**

## D.1 食材的验收

### D.1.1 票、证的验收

采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，同时，对不同类产品应按照下列要求向供货单位索取票、证，并建立台账：

- a) 配送生猪肉时，应确认是否为定点屠宰企业的产品，并索取检疫合格证明（复印件须加盖原产单位章）和送货凭证；
- b) 配送生畜禽肉时，应索取检疫合格证明（复印件须加盖销售单位明章）和送货凭证；
- c) 配送食品（包括：米、面、食用油、酱油、醋、食盐、酱腌菜、酒、饮料等）和采购食品添加剂（包括：酵母、增味剂、乳化剂等）时，应索取该食(产)品的生产企业《食品生产许可证》、12个月内第三方检验机构按食品安全标准检验的合格检验报告(复印件须加盖销售单位章)和配送凭证；
- d) 采购农产品（包括：蔬菜、水果、禽蛋、水产品等）时，应索取农残等检测报告单及配送凭证；
- e) 采购食品相关产品(包括洗涤剂、消毒剂、食品容器、包装材料等)时，应索取该产品的生产企业《工业产品生产许可证》、12个月内第三方检验机构按食品安全标准检验的合格检验报告(复印件须加盖销售单位章)和配送凭证。

以上食品、原料在进货时应对产品进行感官指标和标识验收，凡感官指标异常、标识或索证资料不全的不准采购。

### D.1.2 食材质量的验收

#### D.1.2.1 蔬菜的验收标准

根茎类：茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。

叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄。质地脆嫩、坚挺，球形叶菜，结实，无老帮。

花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。

菇菌类：外形饱满，不发霉、变黑。

#### D.1.2.2 肉、禽类的验收标准

##### D.1.2.2.1 猪肉验收标准：

- a) 白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过1cm为测量标准，良杂一级猪不超过1.5cm；
- b) 猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检疫合格验讫印章；
- c) 呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。

##### D.1.2.2.2 牛肉验收标准：

新鲜的牛肉肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色；表面微干，有风干膜，不黏手；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；具有牛肉特有的气味。

#### D.1.2.2.3 鲜鸡肉质量验收标准

有脚标，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，骨肉红而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，有正常鸡肉气味。无长毛及毛根，口腔及宰杀刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口不过长，刀口整齐。

#### D.1.2.2.4 鲜鸭、鹅质量验收标准

去净内脏，去腿跟，表皮无瘀血。眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复。鸭、鹅固有的正常气味，无长毛及绒毛，口腔无血污，无紫斑瘀血，净腔，腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口齐整。

#### D.1.2.3 冻肉、冻禽类的验收标准

##### D.1.2.3.1 冻禽质量验收标准

外观滋润，呈乳白或微黄色。基本无血脉，风干现象，无白、黄绿、紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。

##### D.1.2.3.2 冻品质量验收标准

- a) 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显；
- b) 验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块重量；
- c) 如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货；
- d) 冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货；
- e) 称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

##### D.1.2.3.3 禽蛋类的验收标准：

- a) 外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；
- b) 透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；
- c) 嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；
- d) 摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋；

#### D.1.2.4 水产品验收标准

##### D.1.2.4.1 鱼类

感官鉴别：

- a) 神态——在水中游动自如，反应敏捷；
- b) 体态——无伤残、无畸形、无病害；
- c) 体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。
- d) 行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

##### D.1.2.4.2 虾类

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）。

#### D.1.2.5 干货制品的验收标准

##### D.1.2.5.1 干爽、不霉烂。

D. 1. 2. 5. 2 整齐、均匀、完整。

D. 1. 2. 5. 3 无虫蛀, 无杂质, 保持应有的色泽。

#### D. 1. 2. 6 定型包装类食品的质量鉴定标准

带有包装的食品, 其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外, 还应包括以下方面:

- a) 包装类食品必须包装整洁、完美;
- b) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址、产品成分、生产日期、保持期等;
- c) 包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

#### D. 1. 2. 7 大米、面粉的检验标准

##### D. 1. 2. 7. 1 米的质量检验标准

大米的品质是由多方面因素决定的, 主要从大米的品种, 成熟情况, 含水量等来检验。

- a) 米的粒形: 米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好, 相反则差; (碎米是指米的体积在整粒的 2/3 以下的米; 爆腰米为米粒上有裂纹的米, 易碎、品味较差);
- b) 米的腹白: 米粒上呈乳白色的部分叫腹白, 没有腹白的米, 体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低, 品质差;
- c) 米的硬度: 米能承担机械力的程度叫米的硬度, 凡是硬度大的米品质就高; 硬度小的米, 品质就差, 易手成碎米;
- d) 米的新鲜度: 米的品质检验除上述三种外, 对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽, 无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味, 用手摸时滑爽、干燥; 而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹, 甚至发霉、粘连占块, 煮熟食用质感粗糙、口味差。

##### D. 1. 2. 7. 2 面粉的品质检验标准

面粉的品质好坏有较明显的区别, 主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验:

- a) 水分: 国家规定面粉含水量在 12-13% 之间, 含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉; 如捏而有形无散, 则含水量过多, 不易存放;
- b) 颜色: 面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同, 颜色越白精度越高, 但其维生素含量低, 如果保管时间越长或保管条件潮湿, 面粉的颜色就会加深, 品质降低;
- c) 面筋质: 面筋质决定面粉品质, 面筋质含量高, 品质就好, 但如果过高其它成分就相应减少, 品质就不一定好;
- d) 新鲜度: 新鲜的面粉有正常气味, 颜色较淡, 如果带有腐败味、霉味, 颜色发深的面粉则是陈面粉; 如因水分过多、产生发霉、结块现象表明已变质; 新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。

#### D. 2 套餐的验收

##### D. 2. 1 规范性验收

D. 2. 1. 1 配送车辆: 配送车辆应是厢式可密闭、证照齐全, 平滑、无凹陷或裂缝, 同时运输车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置, 每次运输食品前应进行清洗消毒, 有记录备查。

D. 2. 1. 2 配送人员: 配送人员应持有健康证明, 且晨检合格, 健康状况良好 (抽检备查)。

D.2.1.3 套餐容器：膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定。在特定贮存和使用不影响食品的安全和产品特性。可重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗，膳食盛装容器有相关部门的检测报告单。

#### D.2.2 强制性验收

D.2.2.1 膳食内包装材料完整，保证在正常贮存、运输、销售中食品免受污染。

D.2.2.2 在盛装膳食的箱体表面应标明品名、厂名、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。

D.2.2.3 集体用餐配送的食品不得在10℃~60℃的温度条件下贮存和运输。配餐企业应使膳食中心温度在高于70℃的条件下，将膳食盛放于密闭加热保温（或保温）设备中保温贮存。从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：食品中心温度保持在60℃以上（热藏），其保质期为烧熟后4小时。

#### D.2.3 产品质量验收

D.2.3.1 包装完好，运输途中不存在交叉污染的可能。

D.2.3.2 盛装容器和车辆应清洁卫生。

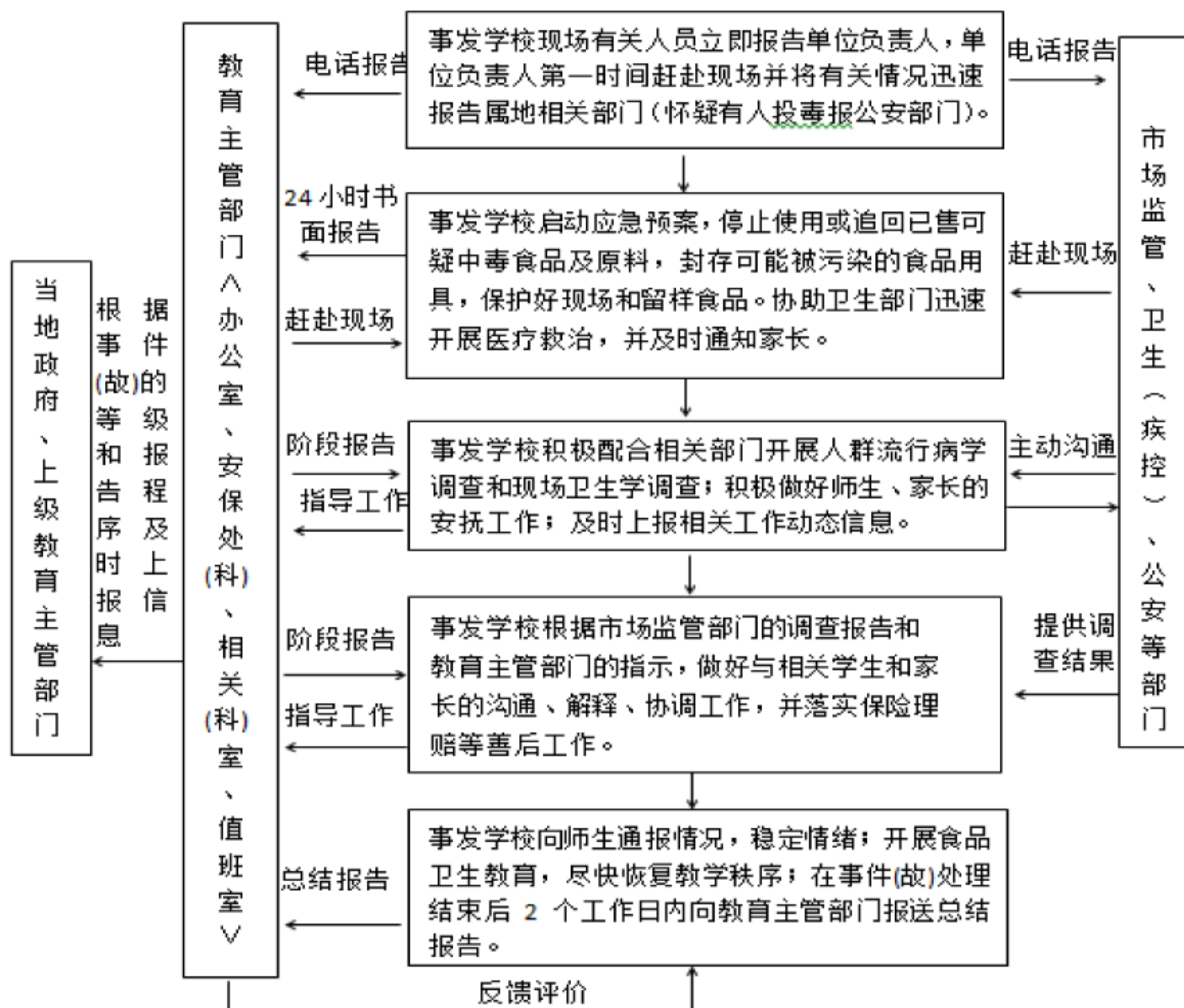
D.2.3.3 饭菜份量充足，与标准套餐食材数量及招标承诺量一致。套餐内不配送凉菜、裱花蛋糕等冷加工食品、生食水产品，以及国家禁止生产经营的其他食品。

## 附录 E (规范性附录)

### 中小学食品安全事件（故）应急工作预案

E.1 食品安全事件（故）是指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品、对人体健康有危害或者可能有危害的事件（故）。

E.2 当发生食品安全事件（故）时，学校应在一小时内报告，由教育主管部门或市场监管部门根据权限决定并启动应急处置预案，应急处理流程见图E.1。



图E.1 中小学食品安全事件（故）应急处理流程

E.3 报告内容应包括发生食品安全事件（故）的时间、地点、单位、中毒人数（或发病人数）、救治医疗机构和死亡人数、病人主要症状、可能发生的原因和已采取的应急措施等，不得瞒报、迟报和谎报。

E.4 要及时组织人员开展救治工作。将病人及时送往指定医疗机构进行救治。做好相关善后工作，防止事态扩大和不稳定事件（故）发生。

E.5 立即封存加工现场、留样食品、所有剩余食物及食品加工的原辅料等；立即追回已售出的一切可疑食品。



- E.6 收集当日（餐）就餐人员信息，包括就餐人员名单、住址、去向、联系电话等。
- E.7 积极与事件（故）调查部门沟通，及时了解动态。

**附 录 F**  
**(资料性附录)**  
**套餐成本的构成示例**

在实际核算中，按照制造成本法划分和归集，套餐成本组成可以分为产品成本和期间费用。

成本	类别	具体项目	说明
产品成本	主营业务成本 (原材料)	主食品	
		副食品(食用油)	
		干货	
		调味品	
		素菜	
		荤菜	
		蛋类	
		豆制品	
		早点	
		饮料	
		米粉	
	牛奶		
	生产辅助成本	燃料	
包装物、水电			
期间费用	营业费用	易耗品摊销	经营过程中摊销的低值易耗价值，如廉价厨具、用具、餐具、装饰品等物品开支；
		工资	食堂发生的工资性支出；
		折旧费	固定资产的折旧费用；
		卫生用品	各类清洁用品费，如拖把、扫帚、洗洁剂等；
		维修费	各种设备、设施的修理费用；
		劳保用品	各种劳动保护用品，如工作服、口罩、防暑降温用品、防冻防寒用品费用等；
		税金	各项税务开支；
		其他	各种难以确定的费用开支。
	管理费用	办公费	办公用品费、资料费、电话费、邮寄费等；
		培训费	组织员工培训所产生的各项开支；
		利息	银行存款利息收入及银行手续费等；
		福利费	食堂发放的员工福利费、奖金等；
		保险费	用工保险费、财产保险费等；
		其他	各项难以确定的费用开支。

## 附 录 G (资料性附录)

### 学校饮食管理人员的岗位职责和工作任务示例

#### G.1 校长

##### G.1.1 岗位职责

全面负责学校饮食管理工作，对学校饮食管理承担主要领导责任，提出学校饮食管理的总体要求。

##### G.1.2 工作任务

G.1.2.1 保障开展饮食管理必需的人、财、物、时、空、信等基本要素。

G.1.2.2 组织建立饮食管理相关的各项制度。

G.1.2.3 按规定组织做好食品安全事件（故）处置工作。

#### G.2 分管副校长

##### G.2.1 岗位职责

协助校长负责学校饮食管理工作，对学校饮食管理工作承担领导责任，组织相关人员有序开展学校饮食管理工作。

##### G.2.2 工作任务

G.2.2.1 负责建立饮食管理的各项制度。

G.2.2.2 负责制定饮食管理工作计划。

G.2.2.3 组织制定饮食管理各项工作方案。

G.2.2.4 组织相关人员按照制度、计划和方案有序开展饮食管理工作。

G.2.2.5 组织做好饮食管理人员的聘用、考核、培训等工作。

G.2.2.6 组织做好饮食管理相关的大宗物品采购工作。

G.2.2.7 组织做好财务管理工作。

G.2.2.8 组织做好学生食品安全教育工作。

G.2.2.9 组织做好供应商考核工作。

G.2.2.10 按规定及时处置食品安全事件（故）。

#### G.3 总务主任

##### G.3.1 岗位职责

接受分管副校长的领导具体负责学校饮食管理工作，对学校饮食管理工作承担直接责任，负责学校饮食管理的日常工作。

##### G.3.2 工作任务

- G. 3.2.1 负责起草饮食管理相关制度。
- G. 3.2.2 负责执行饮食管理工作计划。
- G. 3.2.3 负责制定饮食管理各项工作方案。
- G. 3.2.4 组织相关人员按计划、方案有序开展饮食管理工作。
- G. 3.2.5 负责做好饮食管理人员的聘用、考核、培训工作。
- G. 3.2.6 负责做好饮食管理相关的大宗物品采购工作。
- G. 3.2.7 指导财务人员做好财务管理工作。
- G. 3.2.8 负责做好学生食品安全教育工作。
- G. 3.2.9 负责做好供应商考核工作，组织做好供应商日常评价工作。
- G. 3.2.10 组织人员把好饮食质量关。
- G. 3.2.11 按规定及时处置食品安全事件（故）。

#### G. 4 食堂主管

##### G. 4.1 岗位职责

接受总务主任领导负责学校食堂的全面工作，对学校食堂工作承担直接责任，负责做好学校食堂日常管理工作。

##### G. 4.2 工作任务

- G. 4.2.1 组织食堂各项管理、人员、制度的落实，保障学生饮食安全。
- G. 4.2.2 协助总务主任具体负责食堂人员的聘用、考核、培训工作。
- G. 4.2.3 协助总务主任具体负责饮食管理相关的大宗物品采购工作。
- G. 4.2.4 组织人员做好大宗物品验收、保管、登记、对帐等工作。
- G. 4.2.5 负责每周菜谱、套餐数量和食材采购数量的审核工作。
- G. 4.2.6 负责供应商的日常评价和沟通工作。
- G. 4.2.7 组织做好自用套餐库的更新和维护工作。
- G. 4.2.8 组织做好学生评价工作。
- G. 4.2.9 按规定及时处置食品安全事件（故）。

#### G. 5 厨师长

##### G. 5.1 岗位职责

接受食堂主管监督，对饮食质量、食品安全承担直接责任，负责做好食堂日常工作。

##### G. 5.2 工作任务

- G. 5.2.1 协助做好食堂从业人员的聘用、考核工作，向食堂主管客观反馈从业人员日常工作情况。
- G. 5.2.2 负责按要求对从业人员开展业务培训，确保按规定上岗。
- G. 5.2.3 负责新套餐研制、自用套餐库更新和维护等工作。
- G. 5.2.4 负责根据平台统计结果确定每周菜谱、套餐数量、食材品类和采购数量。
- G. 5.2.5 负责根据学生需求把好饮食质量关，做到安全可靠、营养均衡、足额供应、口感良好。
- G. 5.2.6 负责做好食堂设备日常管理与维护工作。
- G. 5.2.7 协助做好大宗物品验收、保管、登记、对帐等工作。

G. 5. 2. 8 协助做好供应商日常评价，向食堂主管客观反馈大宗物品质量和供应商服务质量。

## G. 6 采购员

### G. 6. 1 岗位职责

接受食堂主管监督，对大宗物品采购承担直接责任，负责做好大宗物品的采购工作。

### G. 6. 2 工作任务

- G. 6. 2. 1 负责根据食堂主管审核的大宗物品数量向供应商下单。
- G. 6. 2. 2 负责按平台确定的大宗物品品类督促供应商确保产品质量。
- G. 6. 2. 3 负责按照确定的定价机制与供应商确定合理的价格。
- G. 6. 2. 4 负责督促供应商按时送货。
- G. 6. 2. 5 协助保管员做好大宗物品验收、入库、登记和对帐工作。
- G. 6. 2. 6 负责根据保管员要求督促供应商及时更换不符合要求的大宗物品。
- G. 6. 2. 7 负责供应商日常评价，向食堂主管客观反馈大宗物品质量和供应商服务质量。
- G. 6. 2. 8 发现大宗物品重大质量问题，第一时间向食堂主管和总务主任报告。

## G. 7 保管员

### G. 7. 1 岗位职责

接受食堂主管监督，对大宗物品验收承担直接责任，负责做好大宗物品的验收保管工作。

### G. 7. 2 工作任务

- G. 7. 2. 1 负责按定单对大宗物品进行验收，不符合要求的物品坚决要求供应商更换。
- G. 7. 2. 2 负责按规定向供应商索证溯源并按规定保管。
- G. 7. 2. 3 负责按发票开列的品种数量、价格对验收后的物品记账、入库。
- G. 7. 2. 4 负责按规定对大宗物品进行日常保管。
- G. 7. 2. 5 负责按规定发放食堂各班组所需物品并办理领用手续。
- G. 7. 2. 6 发现大宗物品重大质量问题，第一时间向食堂主管和总务主任报告。

## G. 8 财务人员

### G. 8. 1 岗位职责

接受食堂主管监督，对学校饮食财务管理工作承担直接责任，负责做好学校饮食的会计核算等工作。

### G. 8. 2 工作任务

- G. 8. 2. 1 负责协助采购员做好大宗物品采购的价格管理工作。
- G. 8. 2. 2 负责根据成本核算做好套餐供应的价格管理工作。
- G. 8. 2. 3 负责按会计制度做好学校饮食的会计核算工作。
- G. 8. 2. 4 负责定期提交财务报表并提出工作建议。
- G. 8. 2. 5 负责定期与采购员、保管员核对数据，确保帐帐相符、帐实相符。

