

学校集中配餐管理规范

Management specification of centralized catering for schools

2020 - 11 - 09 发布

2020 - 11 - 09 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 资质条件	2
5 主体责任	2
6 食品安全管理	2
7 营养健康管理	3
8 配餐管理	3
9 食品安全事故处置	5
10 监督评价与持续改进	5
参考文献	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020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。

本文件由江西省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：江西省市场监督管理局、江西省标准化研究院、南昌大学。

本文件主要起草人：黄军根、陈亚茹、毛炜翔、聂少平、上官新会、胡霞、胡昭君。

学校集中配餐管理规范

1 范围

本文件规定了学校集中配餐的资质条件、主体责任、食品安全管理、营养健康管理、配餐管理、食品安全事故处置、监督评价与持续改进等要求。

本文件适用于集中配餐机构对学校（包括中小学、幼儿园、高等院校及各类技工院校）的学生餐进行集中配餐活动的管理。学校食堂或集中配餐机构租用学校食堂对学生餐进行集中配餐应参照本文件执行。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范

WS 103 学生营养餐生产企业卫生规范

WS/T 554 学生餐营养指南

T/CNSS 006-2020 学龄前儿童集体餐营养要求（中国营养学会发布）

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

江西省学校食堂“明厨亮灶”建设规范 赣教办字〔2019〕11号

江西省学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设实施方案 赣食安办联〔2020〕1号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学生餐 school meals

由配餐机构为在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

3.2

集中配餐 centralized catering

由配餐机构采用统一采购、统一加工、统一检测、统一配送的模式，集中向在校学生提供学生餐的活动。

4 资质条件

- 4.1 应具备营业执照，取得食品经营许可证，并严格按照载明的经营项目经营。
- 4.2 应具备为学生提供配餐服务的场所和条件，符合《餐饮服务食品安全操作规范》中第3、4、5章和WS 103的要求。
- 4.3 应由属地教育主管部门严格按照公开、公正、透明的原则，组织公开招标，择优选定。学校在入围企业中选取服务本校的配餐机构。
- 4.4 应投保食品安全责任保险。
- 4.5 宜通过HACCP或ISO22000认证。
- 4.6 应符合属地行政管理部门的其他准入性要求。

5 主体责任

- 5.1 应当依照食品安全法律、法规和《餐饮服务食品安全操作规范》等规定从事配餐活动，保证食品安全，诚信自律，对学校和学生负责，接受社会监督，承担社会责任。
- 5.2 应设立食品安全管理机构，配备专职的食品安全管理人员，持证上岗并定期接受食品安全相关知识的培训与考核。
- 5.3 应建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料质量控制、加工过程控制、食品安全应急预案及事故处置、文件管理等制度。
- 5.4 应与学校签订《食品安全责任书》，明确各自的食品安全责任。
- 5.5 应与学校签订正式合同，约定配餐内容（质量、餐量、价格等）、不合格食品处理方式、配餐服务考核办法及退出条件，明确各自的权利和义务，存档备查。
- 5.6 应配合学校建立校领导集中用餐陪餐制度，每餐均应有至少1位校领导陪学生用餐。鼓励校主要领导陪餐；鼓励配餐机构配合学校每周邀请1名及以上学生家长代表入校陪餐。应及时收集校领导和学生家长代表陪餐中提出的合理化建议，立即进行有针对性的整改。

6 食品安全管理

6.1 食品安全自查

- 6.1.1 应每周开展至少1次自查，全面分析配餐配送过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。
- 6.1.2 根据食品安全法律、法规，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全制度自查和专项自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

6.2 食品安全追溯

- 6.2.1 应建立食品安全追溯体系，制定并实施覆盖原料采购、加工制作、成品提供等环节的追溯制度。
- 6.2.2 应由专人负责记录并保存原料采购、查验、成品出货等凭证或交易信息，保证食品原料和成品的可追溯。
- 6.2.3 可自建平台或利用第三方网络平台，采用信息化手段采集和保存原料供应商、加工制作、流程衔接、成品提供等信息，实行动态化管理。

6.3 信息公开

6.3.1 应设置信息公示栏，将营业执照、食品经营许可证、食品安全责任书和自我承诺书、从业人员健康证明、日常监督检查结果记录表、投诉举报电话公示在配餐企业的醒目位置。

6.3.2 应提前将每批食品原料的合格证明文件、市场价格等相关信息，以及每天（每周）的学生餐食谱、营养素供给量及其达到标准的比例、成品膳食价目表等信息传递给学校予以公示。

6.3.3 应按照《江西省学校食堂“明厨亮灶”建设规范》和“互联网+明厨亮灶”的建设要求，在原料贮存、食品加工制作、餐用具清洗消毒、食品留样、厨（餐）余垃圾处理等关键点位安装视频系统，并将视频数据和传感设备采集的数据接入相关省级平台。

7 营养健康管理

7.1 应设立营养健康管理机构，配备1名以上专（兼）职、中级及以上职称的营养健康管理人員。应每季度至少开展1次从业人员合理配餐培训。

7.2 营养健康管理人員应结合当地的气候特点、食物种类、饮食习惯、民族习惯及学生的年龄阶段和营养需求等因素，设计学生餐食谱，做到食物互换、灵活搭配、品种多样，营养与口味均能满足学生需求。其中，3~6岁儿童营养餐可参考T/CNSS 006-2020；6~17岁学生营养餐的能量和营养素供给量可参考WS/T 554，18岁及以上学生人群可参考《中国居民膳食指南》。

7.3 宜与高校、科研院所的营养学相关专家建立长期合作关系，食谱的设计应充分吸纳专家意见。应提前3天编制每周带量食谱，交给校方确认和公示，如需调整应至少提前1d告知学校。应设计因大面积停电等特殊情况下使用的应急供餐食谱。

7.4 应每学年1次，采用网络问卷调查、电话访问、面对面座谈等方式，与学生、教职工和家长交流菜肴口感、营养健康认知、用餐满意度等情况，及时调整烹调方式和膳食结构，提高膳食口感质量。

7.5 应配合学校进行月度配餐效果考核评定和学生（或家长）满意度调查，及时调整营养餐的菜品和口味。

7.6 应与学校联合建立营养健康教育工作制度，配合学校开展食物营养与健康、食品安全、光盘行动、减盐减油减糖等常态化营养健康宣传教育活动。

8 配餐管理

8.1 统一采购

8.1.1 应按照食谱的营养含量和实际供餐学生总数，统计需采购的原料种类和数量，实现采购量与食谱设计量的精准对接。

8.1.2 鼓励实行大宗食品原料公开招标、集中定点采购，或生鲜农产品产销对接、订单式采购，自行择优选定食品原料供应商。应选择具有合法资质的供应商，建立固定的供货渠道，与供应商签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

8.1.3 原料由供应商“一站式”统一配送时，应查验供应商的资质证明和产品合格证明文件，留存每批购物或送货凭证。

8.1.4 原料运输、进货查验、入库贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。不得采购、贮存和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及原料。

8.1.5 应建立供应商评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供应商的食品安全状况进行现场评价，将符合食品安全管理要求的列入供应商名录，及时更换不符合要求的供应商。

8.2 统一加工

- 8.2.1 使用前应对食品粗加工和烹饪场所、餐饮具等进行清洁消毒处理，做到专区专用、生熟分开。
- 8.2.2 应按照当餐食谱和实际就餐人数准备适当数量的原料，宜当餐用完。
- 8.2.3 应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围和使用限量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。
- 8.2.4 不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，不得加工、销售野生动物。
- 8.2.5 烹饪过程应执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，食品应烧熟煮透，中心温度应达到 70℃ 以上。
- 8.2.6 成品膳食的存放、冷却、分装、包装应在专间内进行。包装过程应认真检查膳食，发现有感官性状异常或异物的，应及时处理。
- 8.2.7 配送食品应使用密闭容器盛放或包装，外保温箱包装容器（不包括可回收餐具）上应标注供餐单位名称、食品名称、生产日期（月、日、时、分）、食用期限、食用方法等。

8.3 统一检测

- 8.3.1 应自行建立快检实验室，制定检验检测相关制度，检验检测人员应经过培训与考核；应采用快速检验与实验室检验相结合的方法，制定原料、成品膳食的检验检测计划，可自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。
- 8.3.2 应在加工前对每种原料进行留样，单品重量不少于 1000g；应在分餐场所对每餐次的成品膳食进行留样，单个菜品不少于 125g，整份不少于 600g；应在就餐场所对整份的成品膳食进行留样，份数不少于 2 份。
- 8.3.3 应将留样原料和食品盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏或冷冻设备中存放 48h 以上。应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、餐次），或者标注与留样记录相对应的标识。
- 8.3.4 应对每批生鲜农产品的农药残留、兽药残留等指标进行快速检验检测。应采用实验室检验方法对粮食、鲜冻畜肉及内脏、食用油等食品原料进行抽检。应每周对成品膳食的留样食品进行抽样检验。
- 8.3.5 检测结果应及时记录、登记归档，实现信息化管理，保存时间至少 2 年。

8.4 统一配送

- 8.4.1 配送前应和校方提前确认就餐时间、人数、菜品、地点、餐具及其他要求，对配送路线、到达时间、配送人员和车辆进行合理安排。制定车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐延误或中断的应急预案。
- 8.4.2 配送车辆和食品直接接触容器及包装物品应提前内外消毒并保持洁净。食品接触材料应符合 GB 4806.1 的要求。
- 8.4.3 运输工具应符合 SB/T 10857-2012 中 4.3 的要求，车辆应配备行车记录仪和车辆定位系统，并在配送车厢内安装摄像头。
- 8.4.4 装车时生熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，不应与配送食品无关的、有毒、有害、有异味的物品混装混送。
- 8.4.5 热链配送要求应符合 SB/T 10857-2012 中 5.2 的规定。采用热链方式供应的盒饭或桶饭，应使盒饭中心温度高于 60℃，将盒饭盛放于密闭的保温箱(柜)设备中运输配送。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，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 4h。
- 8.4.6 运输过程中任何人不得打开车厢门及食品包装。
- 8.4.7 食品送达学校后，经学校负责校外配餐工作的管理人员感官检验合格后，选择洁净无尘的教室或餐厅作为供餐点，由专人分发给学生，并做好送餐交接记录。

8.4.8 应畅通配餐机构与学校的信息沟通渠道,对每餐次配送膳食的数量和质量进行及时确认或反馈。

9 食品安全事故处置

9.1 应联合学校设立应急管理领导小组,制定应急预案。食品安全事故发生后,应立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等,启动食品安全责任保险理赔程序。

9.2 发现其配送的食品属于不安全食品的,应立即停止配送,及时告知学校停止食用,同时按照国家相关规定立即启动食品召回程序。

9.3 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的,应按规定向相关部门报告,并作好相关记录。

10 监督评价与持续改进

10.1 应配合学校接受教育部门、食品安全监督管理部门、卫生健康部门的抽查或专项检查。

10.2 应定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、配餐管理等项目进行自评,或委托专业机构开展第三方评价,发现问题及时整改。

10.3 应建立服务质量评价机制,采取线上评价、学生用餐满意度测评办法等方式,定期对配餐服务质量进行评价,获取相关方的意见和建议并及时处理,根据配餐需求等,不断改进管理方法和完善技术手段,实现持续改进。

参 考 文 献

- [1] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [2] 中华人民共和国食品安全法（2018年修订本）（主席令第二十一号）
 - [3] 中华人民共和国农产品质量安全法（2018年修订本）
 - [4] 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令
第45号）
 - [5] 校园食品安全守护行动方案（2020-2022年）（国市监食经〔2020〕61号）
 - [6] 市场监管总局关于印发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）
 - [7] 中国居民膳食指南（2019年版）
 - [8] 江西省教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案（赣教办函〔2020〕39号）
 - [9] 江西省中小学校（幼儿园）校长陪餐制度实施办法（赣教勤字〔2019〕5号）
 - [10] 江西省人民政府办公厅关于加强学校食堂食材供应安全工作意见（赣府厅发〔2018〕49号）
 - [11] 江西省学校食品安全与营养健康管理办法（赣教办字〔2019〕8号）
-