

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/T 4036—2021

中小学食堂管理服务规范

School canteen management service standards

2021-05-14 发布

2021-06-14 实施

江苏省市场监督管理局 发布

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 组织管理.....	2
4.1 总体要求.....	2
4.2 工作机制.....	2
5 经营管理.....	2
6 硬件设置.....	2
6.1 结构与布局.....	2
6.2 设施设备.....	3
7 人员管理.....	3
7.1 人员配备.....	3
7.2 人员要求.....	3
8 食品安全管理.....	4
8.1 原料管理.....	4
8.2 食品加工.....	4
8.3 食品供应.....	5
8.4 食品留样.....	5
8.5 洗消毒保洁.....	5
8.6 餐厨垃圾处理.....	5
9 营养配餐.....	5
10 安全生产管理.....	6
10.1 消防管理.....	6
10.2 燃气使用管理.....	6
10.3 用电管理.....	6
11 财务管理.....	6
11.1 成本管理.....	6
11.2 财务公平.....	6
11.3 调价机制.....	7
12 食育文化.....	7
13 应急处置.....	7
14 监督与检查.....	7

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《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。

本标准由江苏省教育厅提出并归口。

本标准起草单位：江苏省教育厅、苏州市教育局、常熟市教育局、江苏省电化教育馆、江苏省餐饮行业协会、南京市教育局、盐城市教育局、泰州市教育局、宿迁市教育局。

本标准主要起草人：糜剑华、严喜春、金玉、史万震、谢福生、吴江、熊秀萍、王冬月、杨爱芳、陆萍、吴志峰、于学荣、葛旭东。

中小学食堂管理服务规范

1 范围

本标准规定了中小学食堂的组织管理、经营管理、硬件设置、人员管理、食品安全管理、营养配餐、安全生产管理、财务管理、食育文化、应急处置和监督检查。

本标准适用于普通高中、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。

JGJ64-2017 饮食建筑设计标准

WS/T554-2017 学生餐营养指南

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监管总局公告[2018]第12号）

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

3.2

中小学食堂信息化监管服务平台 information supervision service platform for primary and secondary school canteens

由教育主管部门以规范食堂管理，防范廉政风险，严格财经纪律，确保食品质量、保障食品安全标准而设立的学校食堂管理的信息化平台。

3.3

学校食堂从业人员 school canteen staff

食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

3.4

带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位，用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。（来源于ws/t554-2017）

3.5

食育文化 food education culture

在对青少年以饮食文化为内容的教育过程中形成的教育理念、思想、方式、方法等的总和。

3.6

阳光食堂8S管理体系 sunshine canteen 8s management system

学校食堂在经营管理中，秉承公开、透明的原则，围绕产品质优、安全、价惠的目标，运用信息化手段形成的供应商阳光、食材品质阳光、采购价格阳光、配送过程阳光、食材检测阳光、称重验收阳光、财务结算阳光、日常监管阳光 8 大管理体系，简称 8S。

4 组织管理

4.1 总体要求

4.1.1 中小学食堂管理实施在省教育主管部门分级负责的管理体制，省教育主管部门负责督促指导各市、县教育局履行食堂管理职责，建设中小学食堂信息化监管服务平台并对各类信息进行监督管理。

4.1.2 市、县（市、区）教育主管部门负责属地内学校食堂的日常监督和管理。

4.1.3 学校食堂管理，实行校长（园长）负责制。校长（园长）是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。

4.1.4 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。

4.1.5 应使用中小学食堂信息化监管服务平台，规范食堂管理流程，重点做好食堂伙食费管理、食品及原料采购配送、食品安全、营养配餐等工作。

4.2 工作机制

4.2.1 实行主要领导负责制。教育主管部门及学校应成立工作领导小组，明确责任和义务，将学校食堂管理情况纳入工作绩效评价。

4.2.2 实行目标责任制。教育主管部门及学校逐级签订目标责任书，并按照目标责任书的要求进行考核评估。

4.2.3 建立工作通报制度。教育主管部门应使用中小学食堂信息化监管服务平台，对学校食堂经营管理情况进行监管，及时通报。

4.2.4 建立信息公开制度。教育主管部门及学校应通过网络平台、明厨亮灶工程，学校宣传栏等，公开食堂采购、带量食谱、食品生产过程等信息，使学校食堂管理阳光透明。

5 经营管理

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 应实施阳光食堂 8S 管理体系。

6 硬件设置

6.1 结构与布局

- 6.1.1 学校食堂建设应符合 JGJ64 的规定。
- 6.1.2 食堂的选址、建筑结构、设计与布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 6.1.3 学校食堂建设除符合 6.1.1 规定外，应达到人均面积 $\geq 1.0 \text{ m}^2$ ，100 人以下用餐规模的厨房面积应 $\geq 80 \text{ m}^2$ ；100-1000 人用餐规模的厨房面积应 $\geq 0.3 \text{ m}^2/\text{每人} \times \text{人数} + 50 \text{ m}^2$ ；1000 人以上用餐规模的厨房面积应 $\geq 0.2 \text{ m}^2/\text{每人} \times \text{人数} + 150 \text{ m}^2$ 。
- 6.1.4 对于学校面积受限制的，可以通过教室用餐、餐厅错开用餐等方式适当降低食堂餐厅人均面积，但餐厅面积不得少于人均面积的 1/3。

6.2 设施设备

- 6.2.1 学校食堂的供水、排水设施，清洗消毒保洁设施，卫生设施，通风排烟设施，照明设施应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 6.2.2 学校食堂应按照生进熟出的单一食品加工处理流程，设置标准齐全的功能间，各功能间的基础设施设备要达到《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 6.2.3 学生餐厅应配备满足需求的洗手设施设备。
- 6.2.4 学校食堂应配备食品保暖设施设备，学生餐厅配备就餐桌椅，高度符合要求，座位数不少于就餐学生人数的三分之一。
- 6.2.5 学校食堂应加强信息化硬件建设，配备电脑、视频监控、网络等设施设备。
- 6.2.6 有条件的学校应提高厨房的机械化程度，炉灶可采用电磁灶。

7 人员管理

7.1 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。

7.2 人员要求

- 7.2.1 食堂从业人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 7.2.2 食堂从业人员应取得有效的健康合格证明。
- 7.2.3 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。
- 7.2.4 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。
- 7.2.5 学校食堂应设置专（兼）职的食品安全管理员，每年接受不少于 40 小时的培训并有培训记录。
- 7.2.6 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。
- 7.2.7 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。

8 食品安全管理

8.1 原料管理

8.1.1 原料采购

- 8.1.1.1 大宗食品应实行公开招标、集中定点采购。
- 8.1.1.2 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。
- 8.1.1.3 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。

8.1.1.4 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。

8.1.1.5 禁止采购使用野生动植物。

8.1.1.6 食品添加剂采购应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.1.1.7 鼓励有条件的地区优先采购绿色、有机，可溯源食品。

8.1.2 原料配送

8.1.2.1 原料配送应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.1.2.2 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。

8.1.2.3 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。

8.1.2.4 应明确配送车辆进校线路、时间、行驶速度和卸货区。

8.1.3 原料验收

8.1.3.1 应落实索票索证，记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息。

8.1.3.2 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。

8.1.3.3 应建立定期轮换验收制度，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。

8.1.3.4 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。

8.1.4 原料贮存

8.1.4.1 原料贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.1.4.2 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，并配置良好的通风、防潮、防蝇、防鼠等设施设备。

8.1.4.3 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。

8.1.4.4 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。

8.1.5 出入库管理

8.1.5.1 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。

8.1.5.2 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。

8.1.5.3 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。

8.2 食品加工

8.2.1 粗加工制作与切配

8.2.1.1 食品加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.2.1.2 食品原料应洗净后使用。

8.2.1.3 原料清理要在专用场所操作，清洗场所具有符合要求的设备设施。

8.2.1.4 原材料清理过程中应做好食品原料质量的验查和记录工作。

8.2.1.5 切配要在专用场所操作，切配场所具有符合要求的设备设施。

8.2.1.6 原料切配规格应统一。

8.2.2 烹调管理

8.2.2.1 烹调加工过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.2.2.2 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 小时。

8.2.2.3 剩饭、剩菜不得再加工后供应。

8.2.2.4 食品添加剂的使用应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.2.2.5 烹调过程应根据标准菜单进行标准化生产。

8.3 食品供应

8.3.1 供餐方式

8.3.1.1 初中、小学及幼儿园宜实行套餐制。

8.3.1.2 普通高中、中等职业学校可实行点餐制。

8.3.2 就餐管理

8.3.2.1 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。

8.3.2.2 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。

8.3.2.3 应做好值勤记录和陪餐记录。

8.4 食品留样

8.4.1 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。

8.4.2 每种食品原料及成品留样量应当满足检验需要，不得少于国家规定的留样标准，由专柜冷藏或冷冻保存 48 小时以上，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

8.4.3 冷藏温度应控制在 0~8℃，冷冻温度应低于-12℃。

8.4.4 食品留样冷藏专柜应定期清理，并做好清理记录。

8.5 洗消毒保洁

8.5.1 餐厅、餐用具清洗消毒保洁应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.5.2 餐厅、餐用具清洗消毒应建立相关制度并有记录。

8.5.3 餐厅、餐用具的清洗、消毒、保洁设备设施应运转正常，并有维护记录。

8.6 餐厨垃圾处理

8.6.1 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。

8.6.2 餐厨垃圾应交由有资质的单位处理，并做好餐厨垃圾处置台账。

8.6.3 其他要求应符合《江苏省餐厨废弃物管理办法》的要求。

9 营养配餐

9.1 学校食堂应配备专（兼）职营养配餐师并持证上岗。

9.2 学校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。

9.3 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。

9.4 每餐的配餐计划应符合色、香、味、养、质多样性的要求。

9.5 每周食谱中不宜过多供应油炸食品，不使用灌肠类食品。

9.6 配餐应尊重少数民族学生饮食习惯。

9.7 鼓励有条件的地区开发建设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 安全生产管理

10.1 消防管理

10.1.1 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。

10.1.2 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。

10.1.3 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。

10.2 燃气使用管理

10.2.1 学校应选择持有合法有效《燃气经营许可证》或《江苏省瓶装燃气供应许可证》的燃气供应单位供应燃气，并签订供用气合同。

10.2.2 编制《燃气安全操作手册》，规范操作流程。

10.2.3 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。

10.2.4 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。

10.3 用电管理

10.3.1 用电产品在规定的使用寿命期内使用。

10.3.2 任何用电产品在运行过程中有必要的监控或监视措施。

10.3.3 用电产品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。

11 财务管理

11.1 成本管理

11.1.1 加强食堂伙食收支管理、物资和有价值证券管理。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。

11.1.2 学校食堂应严格控制食堂成本开支范围，成本由主辅原材料购置费、非财政支出的食堂用工费、低值易耗品购置费组成。鼓励有条件的地区承担食堂用工费。

11.1.3 只供应午餐，食堂成本中主辅原材料支出占比应不少于 80%，其余支出控制在 20%以内；一天供应三餐，普通高中学校食堂成本中主辅原材料支出占比应不少于 75%，其余支出控制在 25%以内，中等职业学校食堂成本中主辅原材料支出占比应不少于 70%，其余支出控制在 30%以内。对于用餐人数比较少（少于 200 人）的学校，上述占比可以适度降低。

11.1.4 学校应按照财务管理规定将食堂相关费用纳入公用经费开支范围，降低食堂运行成本，保证食堂饭菜质量。

11.2 财务公开

11.2.1 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。

11.2.2 学校应在每学期向学生家长开具学生伙食费的票据。

11.2.3 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。

11.3 调价机制

11.3.1 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。

11.3.2 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。

12 食育文化

12.1 学校应配备体重计、身高计、BMI（身体质量指数）转盘、学生 BMI 表等健康指导工具，加强对学生营养不良与超重的监测、评价和干预，建立健康的饮食行为模式。

12.2 应有明确的洗手、消毒及检查等规定，培养学生洗手习惯。

12.3 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。

12.4 应注重教育引导学生光盘行动，注意就餐文明，培养学生科学的饮食习惯。

12.5 加强食品安全教育、营养健康教育，倡导健康饮食理念。

13 应急处置

13.1 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。

13.2 应制订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。

13.3 发生食品安全突发事件后，学校应立即启动应急预案，按照要求上报。

13.4 发生食品安全突发事件后，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。

13.5 任何单位和个人不得迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

14 监督与检查

14.1 膳食委员会应完善监督工作体系，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。

14.2 每学期应开展不少于 2 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，根据评价情况，及时改进管理服务。

14.3 学校应每天加强食堂食品安全自查自纠工作，制定检查内容和标准，并组织实施。

14.4 学校应自觉接受市场监督管理等单位对学校食堂建设、食品安全实施监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

14.5 落实阳光食堂建设，推进“互联网+明厨亮灶”工程，促进学校食堂诚信自律经营。