

ICS 67.040
CCS X 10

团 体 标 准

T/BFI 0005—2024

高职院校营养健康食堂管理规范

Specification for the management of nutritional and healthy canteens in
vocational colleges

报批稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

北京食品学会

发布

目 次

前言	2	删除的内容: I
1 范围	1	删除的内容: 1
2 规范性引用文件	1	删除的内容: 1
3 术语和定义	1	删除的内容: 1
4 基本要求	1	删除的内容: 1
4.1 组织管理	1	删除的内容: 1
4.2 制度管理	2	删除的内容: 1
4.3 人员管理	2	删除的内容: 1
4.4 营养健康科普	2	删除的内容: 2
5 食堂及设施设备	2	删除的内容: 2
5.1 食堂	2	删除的内容: 2
5.2 设施设备及维护	3	删除的内容: 2
6 营养健康管理	3	删除的内容: 2
6.1 营养配餐与加工	3	删除的内容: 2
6.2 营养标识	4	删除的内容: 2
6.3 供餐服务	4	删除的内容: 2
7 监督管理	4	删除的内容: 3
7.1 营养健康状况监测	4	删除的内容: 3
7.2 营养健康食堂监管	4	删除的内容: 3
参考文献	5	删除的内容: 3
		删除的内容: 3
		删除的内容: 4
		删除的内容: 4
		删除的内容: 4
		删除的内容: 5

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。

本文件由河南工业贸易职业学院提出。

本文件由北京食品学会归口。

本文件起草单位：河南工业贸易职业学院、河南应用技术职业学院、烟台理工学院、烟台富美特信息科技股份有限公司、河南农业职业学院、邯郸职业技术学院

本文件主要起草人：刘艳群、张庆霞、郭辰希、周燕、姜倩倩、赵蕾、杨雪、王彦平、赵芳。

高职院校营养健康食堂管理规范

1 范围

本文件规定了高职院校营养健康食堂管理的术语和定义、基本要求、食堂及设施设备、营养健康管理及监督管理。

本文件适用于高职院校营养健康食堂管理工作的开展，中小学可参考使用。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营养健康食堂 nutritional and healthy canteens

通过食品安全管理、合理膳食搭配、营养健康知识宣教及信息化互联互通管理模式，实现培养营养膳食理念、促进健康为目的的集体就餐/供餐食堂。

3.2

食谱 recipe/menu

菜谱

按合理营养要求而安排的膳食计划。即根据学生膳食营养需求及对能量与营养素需要量、饮食习惯和当地食物的供应情况，制定一定时期内（一日或一周）每餐主食和副食品的种类、数量、搭配及其烹调方法等的计划方案。

[来源：WS/T 476—2015，5.4.3，有修改]

3.3

餐饮食品营养标识 catering food nutrition labels

展示餐饮食品有关营养成分信息的说明。

注1：包括文字、图像、图形等形式。

注2：简称“营养标识”。

4 基本要求

4.1 组织管理

4.1.1 高职院校应具备食堂的经营许可相关资质，并对餐饮单位进行监督管理。

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

4.1.2 引入社会力量承包或者委托经营高职院校食堂的，应选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，餐饮单位应落实食品安全主体责任，履行营养健康责任。

4.1.3 成立营养与健康学校工作领导小组或营养健康管理委员会，任命食堂管理员、食品安全管理人员，聘任兼职健康教育教师、兼职营养师及营养指导人员，确定岗位职责。

4.2 制度管理

4.2.1 在食堂就餐场所显著位置悬挂有效期内的食品经营许可证、从业人员健康证、培训合格证、餐饮服务食品安全等级公示牌等信息。

4.2.2 建立健全营养健康管理制度，明确各流程具体环节营养管理要求，根据用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每日公示带量食谱，并根据实际情况，定期更新调整带量食谱。

4.2.3 建立健全反食品浪费制度，在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，防范食物浪费。

4.2.4 畅通食品安全投诉及意见收集渠道，听取师生对食堂、外购食品以及其他有关食品安全、营养的意见、建议。

4.2.5 建立食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系制度。

4.2.6 可构建智慧食堂平台，提升食堂的管理效率，鼓励运用互联网等信息化手段，对外公布“互联网+明厨亮灶”查看方式和渠道，主动接受社会监督。

4.3 人员管理

4.3.1 高职院校营养健康食堂负责人、营养指导人员、营养健康管理人员等每年参与不少于40学时的培训，内容应包括食品营养健康知识、食品安全、合理膳食结构等，并对其进行考核。

4.3.2 高职院校营养健康食堂营养健康管理人员应具备根据不同人群的营养需求进行搭配的能力，应能制定菜谱、指导营养指导人员对学生用餐进行引导。

4.3.3 高职院校营养健康食堂新进工作人员应完成不少于8学时的培训，经过考核合格后方可上岗。

4.3.4 高职院校营养健康食堂建立工作人员健康管理档案，直接接触食材的人应定期进行体检。

4.4 营养健康科普

4.4.1 高职院校食堂建立营养健康墙，对合理膳食进行宣传科普，利用播放视频、设置知识展板等形式，全方位、多角度宣传科学营养健康知识，营造营养健康氛围。定期开展以科学合理的平衡膳食原则、“减盐、减油、减糖”、营养相关慢性病防治、节约粮食等政策和科普知识为主题的相关活动。

4.4.2 可定期开展营养健康饮食知识竞赛、健康餐盘制作等。

4.4.3 在食堂内设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，张贴自测自评方法对照表，定期发放营养健康知识宣传资料，引导师生平衡饮食。

5 食堂及设施设备

5.1 食堂

5.1.1 食堂距离垃圾站、公厕的距离大于25 m。

5.1.2 高职院校食堂应合理配置食品处理区、专用操作间及专间等，防止交叉污染。

5.1.3 食堂做好建筑布局、防虫防鼠设施来防治虫鼠害。

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

5.1.4 高职院校营养健康食堂就餐环境为无烟环境，张贴相关标识，保持就餐环境整洁。

5.2 设施设备及维护

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

5.2.1 设施设备

5.2.1.1 设施设备的规划宜综合考虑学生用餐情况、设备使用周期、食品制作数量等因素，相关设施设备包括但不限于清洁消毒设施、冰箱、冷藏库、碗碟柜、食品柜等。设施设备的布局要根据实际操作流程安排，方便操作和维护。

5.2.1.2 操作间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。专间为独立密闭隔间，内设有空调设施、空气消毒设施、专用工具容器、清洗消毒设施和冷藏冷冻设备。

5.2.1.3 确保饮用水卫生安全，做好食堂蓄水池、直饮水、桶装水等供水设施的保养、清洁、消毒等卫生管理工作，防止污染。

5.2.2 维护

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

5.2.2.1 对食堂内设施设备进行编号及状态标识。

5.2.2.2 根据使用周期、损耗情况等制定维修保养或更换计划，并由专业人员进行定期维保，必要时由专业技术人员进行更换鉴定。

5.2.2.3 建立健全设施设备检查故障维护制度，及时发现解决问题。

5.2.2.4 设施设备维修及保养时，需要做好防护，严防对邻近的食物产生交叉污染。维修或保养合格后，需要彻底清洗消毒后方可使用。

6 营养健康管理

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

6.1 营养配餐与加工

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

6.1.1 食物原料的采购和选择除符合法律法规与标准的要求外，还应满足营养需要，学龄儿童（6岁～18岁）的营养需要见《中国学龄儿童膳食指南》，18岁及以上学生人群的营养需要见《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》。

6.1.2 制定合理的营养配餐计划，营养健康食堂每餐供应的食物包括谷薯及杂豆类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶豆及坚果类等四类食物中的三类及以上。谷薯及杂豆类，每天不少于3类，每周不少于5类；蔬菜类，每天不少于4类，每周不少于10类；水果类，每天不少于2类，每周不少于5类；鱼禽畜肉蛋类，每天不少于3类，每周不少于5类；奶豆及坚果类，每天不少于2类，每周不少于5类。

6.1.3 每餐坚持份量量少的原则，提升营养素来源的丰富度；同类食物常变换，例如主食可以在米饭、面条、小米粥、馒头、杂粮饭间互换，红薯、芋类和马铃薯互换。叶菜、茎菜、茄果菜及芸薹属类等蔬菜搭配，并以深色蔬菜为主。核果、仁果、瓜果、浆果、热带及亚热带水果及柑橘类等水果搭配，猪肉与鸡肉、鸭肉、牛肉及羊肉等互换，畜肉以瘦肉为主。鱼和虾、蟹、贝等水产品互换。巴氏杀菌乳、酸奶及纯奶等互换；不同食物巧搭配，粗细搭配，荤素搭配。

6.1.4 食堂应对油、盐、糖的供应及消耗建立台账制度，不使用氢化或部分氢化植物油。

6.1.5 食品烹饪后至食用时间超过2h的，采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。

6.1.6 烹饪方法符合营养健康原则，优先使用保持食品风味营养的方法。

6.1.7 开发配餐信息系统，指导配餐和用餐。

6.2 营养标识

- 6.2.1 鼓励食堂对食品进行营养标识，能量值、营养素含量值、脂肪和盐含量，可对每人每日推荐摄入量进行标识。
- 6.2.2 销售高糖、高热量、高脂肪的食品，在显著位置进行明示，例如碳酸饮料、汉堡包蛋糕等。
- 6.2.3 食堂提供自制饮料或甜品时，标示添加含糖量。
- 6.2.4 将每周制定食谱及营养标示在食堂显著位置进行公示。
- 6.2.5 营养标识内容应当醒目、真实、客观，具体见《餐饮食品营养标示指南》。
- 6.2.6 食堂可标注各类营养成分和营养均衡的配餐建议。
- 6.2.7 食堂使用预制菜应进行明示。

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

6.3 供餐服务

- 6.3.1 学生在点餐时，营养指导人员根据需求对菜品进行指导，主动介绍菜品营养情况，推荐适宜学生健康需求的菜品。
- 6.3.2 可推出小份或半份模式菜品，满足就餐人员需求。
- 6.3.3 开发学生就餐系统，监测学生就餐情况，并对学生所用菜品进行评分，营养指导人员对就餐情况进行指导分析。

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

7 监督管理

7.1 营养健康状况监测

- 7.1.1 可建立健全学生体检、学生健康档案，了解学生膳食、体重等状况，根据“营养健康角”的数据，针对不同状况提出预警提醒和预防措施。
- 7.1.2 可通过信息监测系统，对学生营养摄入情况进行跟踪。

带格式的：段落间距段前：1 行，段后：1 行

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

7.2 营养健康食堂监管

- 7.2.1 实施“互联网+明厨亮灶”，与教育、市场监督管理及卫生健康部门的管理平台实现互联互通，主动接受监督。
- 7.2.2 可建立餐饮单位诚信机制，高职院校宜每年对承包者的经营、管理、服务质量进行打分考核并公布在相关高职院校食堂监管平台上供学生参考。

带格式的：段落间距段前：0.5 行，段后：0.5 行

参考文献

- [1] GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - [2] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - [3] WS/T 476 营养名词术语
 - [4] WS/T 554 学生餐营养指南
 - [5] DB36/T 1486 中小学校营养健康食堂建设规范
 - [6] DB1301/T 447 学校食堂食品安全管理规范
 - [7] 《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）
 - [8] 《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局第 12 号公告）
 - [9] 《餐饮服务营养标识指南》（国卫办食品函〔2020〕975 号）
 - [10] 《中国居民膳食指南》（2022）
 - [11] 《中国居民平衡膳食宝塔》（2022）
 - [12] 《中国学龄儿童膳食指南》（2022）
 - [13] 《市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫生健康委关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》（国市监食生发〔2024〕27 号）
 - [14] 《关于印发〈餐饮服务营养标识指南〉等 3 项指南的通知》（国卫办食品函〔2020〕975 号）
-