

《高职院校营养健康食堂管理规范》

团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准由河南工业贸易职业学院提出申请，由北京食品学会正式立项，本标准的牵头单位为河南工业贸易职业学院。

（二）起草单位及人员名单

本标准主要起草单位：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。

本标准主要起草人：刘艳群、张庆霞、郭辰希、周燕、姜倩倩、赵蕾、杨雪、王彦平、赵芳。

（三）起草组分工

本标准起草工作正式启动后，相关单位和专家成立了标准起草工作组，确定了标准的范围、框架和工作方案，明确了起草组成员的任务分工。河南工业贸易职业学院牵头负责标准文本及编制说明等材料的起草，撰写、审阅以及组织工作组起草会；烟台理工学院、河南农业职业学院等其他院校负责调研本校的有关技术数据及标准涉及的相关要求；烟台富美特信息科技股份有限公司负责国内外技术资料 and 文献的调研以及标准内容的研究与指导。牵头单位负责本标准各版本稿件的编写、修改，以及对各方面的意见及建议进行归纳和汇总分析等。

二、标准制订的目的和意义

一所学校的校园餐营养与否，在很大程度上影响着每个学生的健康发育，影响着他们每堂课的学习效率。营养与教育互为前提和基础，共同影响着学生的发展。高职院校食堂是学生和教职工获取营养的主要场所，随着社会经济的快速发展，人们生活质量不断提升，高职院校招生人数不断扩大，校园食堂在满足学生和教职工日常膳食需求之外，还要满足学生的营养健康需求，学校食堂压力剧增，学生营养健康问题是社会焦点、民生热点，办好学校营养健康食堂是深得民生和民心的大事，因此规范高职院校食堂管理，引入系统的营养健康系统，对保障高职院校食堂食品安全、健康、营养、经济，保障学生身体健康成长尤为重要。

根据《“健康中国 2030”规划纲要》《健康中国行动（2019—2030 年）》《国民营养计划（2017—2030 年）》，教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委《学校食品安全与营养健康管理规定》（第 45 号令）以及《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》等有关校园食品安全的一系列文件的要求，为指导和规范营养与健康学校建设，制定《高职院校营养健康食堂管理规范》，用以规范和指导学校食堂的营养健康管理、营养健康教育行为，推进营养健康食堂的建设。从经济效益来看，推进高职院校营养健康食堂管理规范的建立，保证食品质量和服务质量，在满足营养健康的需求条件下，可以减少不必要的开支，提升学生的消费意愿，是提高服务质量、保障食品安全、提升经济效益的重要手段；其次，从社会效益上来讲，高职院校食堂作为学校必不可少的后勤服务部门，其服务水平决定了学校的发展，公益性质和非营利性决定了政治属性，而社会效益是政治属性的一大体现，通过制定营养健康食堂管理规范，可以更好地解决食堂稳定工作中的实际问题，实现学校食堂政治属性和经济属性的辩证统一，实现

社会效益和经济效益的共同发展，保障教育事业的良好发展。

鉴于以上所述情况，及时制订《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准是十分必要的，制定和实施《高职院校营养健康食堂管理规范》，强化学校营养健康食堂制度建设，全面加强学校营养健康食堂的科学化、规范化、精细化管理，不断提升管理水平。学校后勤保障作为一个综合系统，对于高职院校食堂管理，涉及到多个部门以及主体职责和管理责任，须加强协调联动，形成高效的管理合力，组成学校营养健康食堂管理委员会，统筹学校食堂的监督管理。

三、编制过程

起草组积极筹备标准制订的前期工作，确定了总体工作方案，并于 2023 年 11 月正式组建《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准起草工作组。标准起草前，工作组有关单位及成员一起调研了当前国内标准法规，查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，开展了多项基础研究工作，并依据这些调研的实际情况进行《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准的起草。标准大致编制过程如下：

2023 年 6 月-10 月起草组经查阅大量国标、行标、团标等相关技术法规标准及国家政策文件后，搭建了《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准初稿框架。

2023 年 11 月正式立项，立项后按照专家意见完善标准。

2023 年 12 月至 2024 年 3 月多次召开了《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准初稿的在线讨论会，与会人员就该标准内容进行了讨论，针对条款内容进行了讨论与沟通，并提出了相应的修改意见。

2024年4月2日进行为期30天的公开征求意见，共收到反馈意见17条，采纳的反馈意见17条，无未采纳反馈意见。并根据相关意见对标准文本及编制说明进行补充修改，征求意见处理情况如表1。

表1 征求意见汇总处理表

序号	标准章节编号	标准内容	修改意见	修改依据或理由	提出单位或人员	处理意见	备注
1	封面	标准英文名称	“.....cafeterias in schools” 建议修改为“canteens in campus”	参考了国标的翻译。如：GB/T 42967-2023《机关食堂反食品浪费工作指南》、GB/T 36342-2018《智慧校园总体框架》	中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
2	第3章	术语英文译文	术语应增加英文对应词，如术语是引用其他标准，应在术语最后一行增加术语来源。	GB/T 1.1-2020的8.3.7.1	中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
3	3.2	术语“食谱”	建议引用WS/T 476 营养名词术语的“5.4.3 食谱”的定义	已有行业标准进行了定义,不宜再重新进行定义	中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
4	3.3	术语“带量食谱”	建议引用WS/T 554 学生餐营养指南的“2.2 带量食谱”的定义 另，按照GB/T 1.1的规定，正文中仅使用一次，可以不用界定术语和定义	同3.2	中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
5	3.4	术语“餐饮食品营养标识”	定义建议修改为： 展示餐饮食品有关营养成分		中国标准	采纳	

			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”。		化协会 姚喜梅		
6	第 4 章	“基本管理”	从第 4 章的内容来看，建议将章标题“基本管理”修改为“基本要求”，同时，第 4 章的条款应使用要求型条款，条款中增加“应”。	GB/T 1.1 的 8.10	中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
7	4.1.1	“校园食堂应具备相关资质”	“校园食堂应具备相关资质”，建议将应具体的资质罗列清楚，便于标准实施		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
8	4.1.4	“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。”	建议将该条款内容调至 4.2 制度管理中		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
9	4.3.2	“营养健康管理 人员具备根据 不同人群需求 进行营养搭配 的能力，应能 制定菜谱、指 导营养指导人 员对学生用餐 进行干预和引 导。”	建议修改为：营养健康管理 人员应具备根据不同人群需 求进行营养搭配的能力，应 能制定菜谱、指导营养指导 人员对学生用餐进行干预和 引导。		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
10	4.3.3	“校园健康食堂 新进工作人员 进行一定时间	“...进行一定时间的培训”，建 议对“一定时间”具体化，便 于操作。		中国标准 化协会	采纳	

		的培训”			姚喜梅		
11	第 5 章	结构调整	5.1 中的内容不仅仅包括食堂和设备设施的布局，还有具体运营过程中的要求，建议将第 5 章结构调整一下 5 食堂及设施设备 5.1 食堂 5.2 设施设备及维护 5.2.1 设施设备 5.2.2 维护		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
12	5.1.1	“学校食堂的建立、改建和扩建等符合相关规定，” 不将食堂建设在食品有被污染风险的区域，距离垃圾站、公厕的距离大于 25 米。	1、“学校食堂的建立、改建和扩建等符合相关规定，” 建议将相关规定罗列清楚，便于标准实施。 2、建议修改为“.....不应将食堂建设在有被污染的风险区域，距离垃圾站、公厕的距离应大于 25 m。”		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
13	5.1.2	“设施设备的规划根据...”	修改为“设施设备的规划宜综合考虑...” 另，建议将设施设备大致包括哪些内容在标准里写一下。		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	
14	6.1.1	“食物原料的采购和选择除符合标准与法律法规的要求外” “...还应满足营养需要，18 岁及以上学生人群的营养需求见《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》。”	1、建议将具体应符合的标准列到标准中。符合法律法规的要求写不写在该标准中也是需要遵守的。 2、建议修改为“...还应满足营养需要，18 岁及以上学生人群的营养需求见《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》。” 3、特别提到了 18 岁及以上，那 18 岁以下的人群营养需要有什么参考的文件吗？如有，		中国标准 化协会 姚喜梅	采纳	

			请补充。 4、提及的两个文件应放到参考文献中				
15	6.4	“营养健康科普”	建议调整至第4章中		中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
16	6.5、第7章	营养健康食堂的管理的相关条款	建议将6.5与第7章合并	都属于后续的监测、监督管理的内容	中国标准化协会 姚喜梅	采纳	
17	全文	全文中的“营养健康食堂”“校园食堂”“校园健康食堂”“食堂”	建议将“营养健康食堂”“校园食堂”“校园健康食堂”“食堂”的表述进行统一		中国标准化协会 姚喜梅	采纳	

2024年7月26日就《高职院校营养健康食堂管理规范》团体标准召开了标准技术审查会。来自标准化和专业领域的5名专家组成了标准审查专家组，与会专家一致同意标准通过审查。相关修改意见见表2。

表2 审查会意见汇总表

序号	章、节、条号	修改意见	处理意见
1	目次	增加目次部分	采纳
2	文件名称	将文件名称修改为“高职院校营养健康食堂管理规范”	采纳
3	范围	修改为“基本要求”“中小学食堂可参照使用”	采纳
4	3.1	删除“将“健康饮食”贯穿食堂经营管理全过程，”	采纳
5	3.2	修改为与引用文件一致“食谱-菜单”，将“WS/T 476—2015”列入参	采纳

		考文献，“生理的或因病理”修改为“学生膳食营养需求”	
6	4.1.3	餐饮服务食品安全监督量化分级年度等级在不同地区存在区别，建议进行修改，同时放在组织管理部分是否合适	采纳
7	4.1.4	建议增加“营养指导人员”，将“食堂管理员、食品安全总监”修改为“食品安全管理员”	采纳
8	4.1.5	不属于组织管理的内容，考虑放在该部分是否合适	采纳
9	5.1.1	《营养健康餐厅建设指南》中未包括相关食堂的建立、改建和扩建的内容，建议进一步确认修改，应该是卫健委发布的三个文件的内容，卫健委、教育部及市场监管总局发布的关于营养与健康学校的建设指南。将“50 米”修改为“50 m”	采纳
10	4.2.4	增加“及意见收集”	采纳
11	4.2.6	补充“互联网+明厨亮灶”相关内容	采纳
12	4.3.1	将“内容主要为”修改为“内容应包括”，“考评”修改为“考核”	采纳
13	4.3.2	删除“预防”	采纳
14	4.3.3	修改为“经过考核合格后”	采纳
15	4.3.4	修改为“直接接触食材的人员定期进行体检”	采纳
16	5.1	将与 GB 31654 重复的内容删除，保留与之不同的条款	采纳
17	5.2		采纳
18	6.1.1	将“参考”改为“参见”	采纳
19	6.1.3	“严格把控”修改为可操作的表述	采纳
20	6.2.5	将“应当”改为“应”“可参照”改为“见”“标示”改为“标识”	采纳

21	6.3.2	修改“必要时”的表述	采纳
22	7.1.1	将“干预”修改为“预防”	采纳
23	参考文献	增加 GB 28050 及市场监管总局等六部门联合印发《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》	采纳
24	全文	统一“食谱”表述	采纳

四、标准制订的基本原则和依据

经查阅目前国内尚无专门针对高职院校的营养健康食堂管理规范的国家标准、行业标准以及地方标准,有针对全部学校的标准法规和针对中小学生的标准。为更好地完成标准起草工作,在标准起草过程中将以下几方面作为主要依据:

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》起草。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 554 学生餐营养指南

DB36/T 1486 中小学校营养健康食堂建设规范

DB1301/T 447 学校食堂食品安全管理规范

《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)

《餐饮服务食品安全操作规范》(市场监管总局第 12 号公告)

《关于印发〈餐饮食品营养标识指南〉等 3 项指南的通知》(国卫办食品函[2020]975 号)

五、主要章、条确定的原则

(一) 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、基本管理、设施布局、营养健康管理、营养健康状况监测及监督管理。

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。

(二) 术语和定义

术语和定义参考《校园营养健康食堂管理规范》、WS/T 476-2015《营养名词术语》。

(三) 管理要求

本标准应完全符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定，此外增加了相关内容。

1、基本要求

对组织管理、制度管理、人员管理提出要求。

(1) 组织管理

对高职院校健康食堂和承包学校食堂的资质进行了规定，对双方责任与义务进行了明确。成立专门领导小组，确定岗位职责。

(2) 人员管理

对人员的能力、培训、考核、人员健康管理等方面提出要求。

2、食堂及设施设备管理

虫鼠除造成食品污染外，还可能传播鼠疫、痢疾、登革热等疾病。近几年，校园虫鼠事件频发，针对虫鼠防治提出要求。此外对专间、饮用水等易忽视问题

着重强调。《健康中国行动》提出要戒烟限酒，高职院校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。设备设施应定期维护。

3、营养健康管理

对营养健康的原料、配餐、烹饪提出要求，其中在谷薯类、水产禽畜蛋类、奶及大豆类、蔬菜水果类四类食物中，每餐大类食物供应不少于3类；每日供应低盐少油减糖菜品和粗粮、杂粮、杂豆或薯类。油炸类食物不得超过每周供应菜品总数的10%，明火烧烤及熏制食物供应不超过1次。中国居民膳食指南推荐中国居民每天应食用谷薯类、水产禽畜蛋类、奶及大豆类、蔬菜水果类四类食物；每天食用食物种类达到12种，每周达到25种。故设置了相应的指标要求。信息化、数字化不断发展，可开发配餐信息系统，指导配餐和用餐。

由于烹饪食品的制作和成品售卖过程的标准化程度较低，且烹调过程的营养素损失差异较大，考虑烹饪食品的特点和初步实现烹饪食品营养成分可视化和预警的目标，参考中国《餐饮食品营养标识指南》，结合《健康中国行动2019—2030年》和《国民营养计划2017-2030年》文件中“减盐，减油，减糖”的倡导，制定能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、烹调总盐、烹调油、烹调糖等为菜品营养标签的营养信息。

健康食堂的理念之一是在食堂实现用餐的营养知晓、选餐的营养指导，即在点菜时，学生可以了解所有菜品的营养信息，故健康食堂应进行菜品营养标签和标识工作。国民营养健康指导委员会组织制定并发布了《营养健康食堂建设指南》及《餐饮食品营养标识指南》，其中均对餐饮食品营养标签标识作出了一定要求。为了更好地规范健康食堂建设工作，增加营养健康信息的可及性与实用性，深入渗透营养健康理念，本规范的内容中也制定了健康食堂需设置菜品营养标签标识

的要求，并细化了标签标识的形式和内容。响应政策，对小食量学生提供小份或半份模式。

大学生对于就餐的自主性较高，因此需加强营养健康科普，通过营养健康墙对合理膳食、营养健康等科普知识进行宣传，让学生自主进行营养健康食品的选择。参考《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》，强制要求食堂使用预制菜进行明示，保障学生的知情权。

提供设备和工具，让学生根据自身情况来合理选择膳食。学校和学生做好监督管理。

六、预期效果

本标准符合当前时期学校养健康食堂建设规范管理，标准的运行将推进学生营养健康事业高质量发展，同时提倡健康饮食新食尚，引导食物消费、调整学校配餐的膳食结构。该标准的研制，一方面有利于进一步规范健康食堂营养供餐的配餐和烹调方面的营养管理，为食堂的服务提档升级提供有效参考；一方面有利于提升食堂从业人员营养健康管理的意识，从而改善食堂配餐健康化的水平；另一方面，有利于食堂节约成本，配餐能够显著改善餐食浪费现象。同时，更加有利于完善营养健康制度、建设营养健康环境，进一步推进“健康中国”工作。

七、标准实施建议

因此，建议本标准的发布与实施同步进行，即发布后即实施，强化标准的运行，更好地发挥带动示范效应。

八、其它需要说明的问题

暂无。

