ICS 03.080
CCS A 16

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 4200—2020

中小学校食堂管理与服务规范

Primary and secondary school canteen management and service specification

2020－11－10 发布　　2020－12－10 实施

山东省市场监督管理局　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 基本要求 2
4.1 通则 2
4.2 人员 2
4.3 场所环境与卫生 2
4.4 设备 3
5 食堂管理 3
5.1 日常经营管理 3
5.2 食品安全管理 3
5.3 消防安全管理 4
5.4 标识管理 5
5.5 档案管理 5
6 食品采购管理 5
6.1 供货商管理 5
6.2 原材料运输管理 5
6.3 进货查验管理 5
7 贮存管理 6
8 食谱制定 6
9 加工制作 9
9.1 通则 9
9.2 粗加工制作与切配 9
9.3 烹饪与保存 9
9.4 食品添加剂使用 9
9.5 留样 10
10 配餐用餐 10
10.1 学生餐配送 10
10.2 食堂用餐 10
11　食堂供水 10
12　餐用具清洁 11
12.1　清洗消毒 11

12.2 保洁 11
13 餐厨废弃物处理 11
14 食品安全应急处置 11
15 监督与评价 12
15.1 监督 12
15.2 投诉处理 12
15.3 评价 12
15.4 改进 12
附录A（资料性） 食堂从业人员卫生要求 13
附录B（资料性） 食堂从业人员洗手消毒方法 15
参考文献 16

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。

本文件由山东省教育厅提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：山东省教育技术装备服务中心、山东省标准化研究院、青岛市教育后勤保障服务中心、淄博市教育服务中心、济宁市教育技术装备服务中心、日照市学生资助和教育图书发行管理中心、泉润佰合餐饮管理有限公司、山东中品一禾餐饮有限公司。

本文件主要起草人：吴建华、魏光祥、周海亮、张端、李进、翟亚锋、郭苏、张建亮、刘景华、黄岩、姜文义、王小虎、孔静、刘玉杰、肖学利、郑振峰、孔庆志、赵龙田、曲发川、赵红红、石宝翠、朱本行、米礼梅、徐占全、段大龙。

中小学校食堂管理与服务规范

1 范围

本文件规定了中小学校食堂管理与服务的基本要求、食堂管理、食品采购管理、贮存管理、食谱制定、加工制作、配餐用餐、食堂供水、餐用具清洁、餐厨废弃物处理、应急处置、监督和评价等。

本文件适用于山东省中小学校食堂管理与供餐服务，幼儿园可参照使用。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 14930.1 食品安全标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 17051 二次供水设施卫生规范
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
CJ 94 饮用净水水质标准
WS/T 554—2017 学生餐营养指南
XF 654 人员密集场所消防安全管理
DB37/T 1645 社会单位消防安全四个能力建设及验收标准
DB37/T 4199—2020 中小学校食堂建设与设备配置规范

3 术语和定义

DB37/T 4199界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂从业人员 school canteen staff
学校食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐用具清洗消毒等工作的人员。

3.2

学生餐 school meals
学校食堂为在校学生提供的早餐、午餐和晚餐的统称。

3.3

带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位，含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式等的一组食物搭配组合的食谱。

[来源：WS/T 554—2017，2.2]

4 基本要求

4.1 通则

4.1.1 学校食堂管理与服务要求见《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可管理办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定。

4.1.2 应以校长或学校举办者为法人代表取得《食品经营许可证》，并按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，不应超范围经营。《食品经营许可证》应悬挂或者摆放在就餐区显著位置。

4.1.3 加强宣传教育，提倡“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，培养学生勤俭节约良好美德。

4.1.4 鼓励有条件的学校食堂参考 GB/T 27306 的要求建立食品安全管理体系。

4.2 人员

4.2.1 应配备与学校就餐规模相适应的食堂从业人员，食堂从业人员与就餐人数配比不低于 1:60。

4.2.2 应配备专职食品安全管理员，由学校任命并明确其工作职责。食品安全管理员每年应接受不少于 40 学时的餐饮服务食品安全集中培训并经考核合格。

4.2.3 宜配备专兼职营养健康专业人员，指导学生膳食营养平衡。

4.2.4 特定的专业技能人员应持有国家职业资格证书。

4.2.5 食堂从业人员应至少每隔 12 个月进行一次查体，并持有有效健康证明。其健康证明应在学校食堂显著位置进行统一公示。工作人员每年参加不少于 40 学时的食品安全培训，并考核合格。

4.2.6 食堂从业人员应每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的食堂从业人员，应立即暂停食堂工作。患有《有碍食品安全的疾病目录》中疾病的人员，不应聘用和上岗。

4.2.7 食堂从业人员应保持良好的个人卫生，符合 A.1 的要求。

4.2.8 对食堂从业人员的健康、培训考核、卫生等的管理见《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.3 场所环境与卫生

4.3.1 食堂建设和功能区布局等应符合 DB37/T 4199 的要求。

4.3.2 应定期清洁食堂各功能区及食品处理区的设施、设备，其中备餐区使用前应进行消毒。

4.3.3 食堂建筑内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无积水。

4.3.4 地面、排水沟、墙壁、顶棚、门窗等应保持清洁和良好状况；排烟、排气设施无油垢沉积、不滴油。

4.3.5 卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，无异味。

4.3.6 餐厨废弃物和其他垃圾应分类盛放，其中餐厨废弃物应使用密闭容器盛放，容器外观清洁，及时清理。

4.3.7 拖把、扫帚、刮水板等清洁工具使用前应先清洗，使用后应清洗消毒、沥干水分并分类存放在通风良好的独立隔间、区域。

4.3.8 应定期进行除虫灭害工作，主要病媒生物鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫的防制方法参见 WS/T 690。除虫灭害工作不应在食品加工操作时进行。实施除虫灭害工作时，应对各种食品（包括原料）采取保护措施，不应污染食品、食品接触面及包装材料。使用除虫灭害药物后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。除虫灭害药物应由专人负责，专柜或专间单独存放。

4.3.9 应利用就餐区域、楼道、走廊等空间进行食品安全、合理膳食、厉行节约等宣传。

4.4 设备

4.4.1 食堂设备配置应符合 DB37/T 4199 的要求。

4.4.2 应对加工、贮存、陈列食品的设备进行定期检查维护、清理清洗、消毒，对保温设备及冷藏冷冻设备进行定期校验。冷冻设备应配外显示温度计。

4.4.3 应按照设备安全操作规程进行操作，食品加工设备使用后应及时清理，定期消毒。

5 食堂管理

5.1 日常经营管理

5.1.1 学校食堂原则上应采用自营方式供餐，坚持公益性、非营利性原则，通过优化采购、贮存、加工制作、食品供应等工作流程，控制学生用餐成本。

5.1.2 应建立食堂专账核算制度，在学校财务部门统一管理下，规范收支管理、成本核算和票据管理；建立财务公开制度，接受学生、家长和膳食委员会的监督。

5.1.3 应建立食堂用餐信息公开制度，每学期至少公开一次集中采购流程、食品进货来源、供餐单位、按规定应公示的原材料情况、食堂收支情况等信息，组织师生、家长代表参与食堂管理和监督。

5.1.4 应制定陪餐制度和计划，明确陪餐人员及职责、内容与要求等。每餐均应有校长及相关负责人与学生共同用餐。宜建立家长陪餐制度，定期组织家长与学生共同用餐。陪餐均应进行记录，陪餐过程中发现的问题和反馈意见应及时解决。

5.1.5 应建立意见反馈制度，公开食堂意见收集渠道，及时处理反馈意见。

5.1.6 应建立自然灾害、消防安全事件、食品安全事故、治安事件、群体性事件、临时停电、停水、停气、售饭系统故障等的突发事件应急预案。

5.1.7 发生公共卫生安全特定事件时，应制定特定时期食堂管理和服务的工作方案，明确食堂特定时期的工作要求和突发事件应急处置措施。

5.2 食品安全管理

5.2.1 管理机构

5.2.1.1 应设食品安全管理机构，食品安全管理应实行校长负责制。校长是食品安全第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。

5.2.1.2 应建立由学校领导、后勤管理部门负责人、食品安全管理员和食堂管理人员等组成的食品安全管理机构，并明确机构工作职责和成员工作职责，对学校食堂工作进行监督和检查。

5.2.1.3 应建立由学校领导、学生、家长、教师代表、食堂管理人员、财务人员等组成的膳食委员会，对学校食堂工作进行督查。每学期至少召开一次膳食委员会会议，并有完整的会议记录。

5.2.1.4 每学期对食堂从业人员和学生至少开展一次食品安全、卫生知识、健康与营养科普宣传和教育。

5.2.2 管理制度

5.2.2.1 应制定食品安全管理制度，包括但不限于以下制度：

——食品安全管理员制度；

——食堂从业人员健康管理、培训管理制度；

——经营场所管理制度；

——场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、冷藏冷冻设施等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

——餐用具清洗消毒保洁管理制度；

——食品安全自查和报告制度；

——食品添加剂使用和公示制度；

——食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；

——食品贮存管理制度；

——食品经营过程与控制制度；

——食品召回及停止经营制度

——食品安全突发事件应急处置方案；

——餐厨废弃物处置制度；

——有害生物防控制度等。

5.2.2.2 应制定关键环节食品加工操作规程，并在食品处理区的显著位置张贴公示。

5.2.2.3 应定期修订完善食品安全管理制度和操作规程，对食堂从业人员进行培训考核，督促落实。

5.2.3 食品安全自查

5.2.3.1 应全面分析经营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。

5.2.3.2 食品安全自查可自行组织或者委托第三方专业机构开展。

5.2.3.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查：

——制度自查：对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订；

——定期自查：应每周至少开展一次食堂经营过程自查；

——专项自查：获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。

5.2.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施。

5.3 消防安全管理

5.3.1 应对消防设施进行定期检查、测试、维护和保养。

5.3.2 应按照 DB37/T 1645 的要求建设消防四个能力，包括：检查消除火灾隐患能力、扑救初起火灾能力、组织疏散逃生能力、消防宣传教育能力。

5.3.3 应定期对食堂从业人员和学生进行消防安全教育培训，每学年至少进行一次消防应急演练。

5.3.4 应制定食堂安全用电、用火、用气等安全操作规程；工作结束后食堂从业人员应切断操作间的气源、火源和电源。

5.3.5 应定期检查学生食堂消防安全工作：

——食堂及学校相关负责人应每周开展一次消防检查；

——食堂安全管理人员应每日（包括夜间）进行消防巡查；

——检查的内容、部位应符合 XF 654、DB37/T 1645 的要求。

5.4 标识管理

5.4.1 应对食品工用具、设备进行标识管理，管理要求见《山东省餐饮服务食品工用具、设备标识管理指南》。
5.4.2 应建立学校食堂标识管理制度，建立食品工用具、设备等的分类分色标识识别体系。
5.4.3 对食堂容器、工具、设备等进行色标管理，工用具、设备等定色、定人、定位，各种标识以照片或图示说明方式在各食品加工操作区域明示。
5.4.4 色标标识、标注应醒目、完整、无污损。

5.5 档案管理

5.5.1 应建立食堂档案管理制度，对食堂管理机构、人员、基础设施、设施设备、食品（采购、贮存、加工等）、安全、卫生、人员、监督检查等各类管理档案和工作记录进行分类存档。
5.5.2 管理档案和工作记录应配备专人保管，档案和记录应及时、准确、完整、规范，统一存档备查。
5.5.3 食堂管理中涉及到的记录至少包括：工作会议、工作台帐（晨检记录、培训记录、进货票证及台账、出入库记录、消毒记录、留样记录、陪餐记录、场所及设备维修消毒记录等）、工作人员健康档案、监督检查记录、整改落实记录、监控视频等。
5.5.4 采购记录和凭证保存期限见 6.3.1.7，监控视频保存时间不少于 90 天。

6 食品采购管理

6.1 供货商管理

6.1.1 米、面、油、水（海）产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品应统一配送或定点采购。
6.1.2 应分类、公开、择优选择具有合法资质的食品统一配送或定点采购供货商。签订供货协议时应明确供货商的责任和义务，签订产品质量责任书。
6.1.3 签订的供货协议、产品质量责任书及供货商提供的食品生产（经营）许可证（复印件）等，应存档备查。
6.1.4 应建立供货商评价和退出机制，定期对供货商进行评价，及时更换不符合要求的供货商。

6.2 原材料运输管理

6.2.1 不应将食品及原材料与有毒有害物品混装运输，运输食品及原材料的车辆和运输有毒有害物品的车辆不应混用。
6.2.2 运输前，应清洁运输车辆的车厢，保持配送容器清洁。
6.2.3 运输过程中，应采取防尘、防风措施，食品与非食品、不同类型的食品原料应分隔，食品包装完整清洁。
6.2.4 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。需冷藏或冷冻的食品应实现全过程的冷链运输。
6.2.5 配送容器使用后应及时清理、消毒。

6.3 进货查验管理

6.3.1 采购食品及原料应索取票证，索取票证的要求见《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，建立进货查验台账。
6.3.2 采购食品及原料应查验以下许可等相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

——从食品生产者采购食品的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件；

——从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应查验其食品经营许可证等，采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等；

——从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；

——从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件；

——从集中交易市场采购食用农产品的，应索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

6.3.3 采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。如有疫情发生时，冷链禽畜肉、水产及制品应提供相关病毒核酸检验阴性报告。采购肉类制品的，应查验肉类制品的检验合格证明。宜对采购的蔬菜进行农药残留检测。

6.3.4 不应采购以下食品：

——超过保质期的食品、食品添加剂；

——腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

——未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

——不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等食品相关产品；

——四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；

——野生动物或野生动物制品、活畜禽等；

——法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

6.3.5 采购食品、食品添加剂、食品相关产品时，应对其外观和温度进行查验，符合要求的入库存放。

6.3.6 应留存每笔购买或配送食品、食品添加剂、食品相关产品的销售凭证，如实准确记录食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，且由供货商盖章或签字确认。

6.3.7 进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。食用农产品的记录和凭证保存期限不少于 6 个月。

7 贮存管理

7.1 贮存食品的仓库应定期通风换气，防蝇防鼠防虫设施完好，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品、杂物等。

7.2 食品应分区分架分类、离墙离地 0.10 m 以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存。

7.3 应按照易于先进先出的原则存放食品原料，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称等信息。

7.4 用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放。

7.5 食品出入库应登记，出库时应先进先出。

7.6 应定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

8 食谱制定

8.1 应依据 WS/T 554 的要求，因地制宜制定营养健康的食谱：

——满足不同年龄段学生的全天能量和营养素供给量（见表 1）需求；

——满足不同年龄段学生的全天各类食物的供给量（见表 2），提供谷薯类、新鲜蔬菜水果、鱼禽肉蛋类、奶类及大豆类等四类食物中的三类以上（早餐食物种类见表 3，午晚餐食物种类见表 4）；

——早餐、午餐、晚餐提供的能量和营养素分别占全天总量的 25 %～30 %、35 %～40 %、30 %～35 %。

表1 每人每天能量和营养素供给量

能量及营养素（单位）	6 岁～8 岁		9 岁～11 岁		12 岁～14 岁		15 岁～17 岁	
能量 kcal（MJ）	男	女	男	女	男	女	男	女
	1700（7.11）	1550（6.48）	2100（8.78）	1900（7.94）	2450（10.24）	2100（8.78）	2900（12.12）	2350（9.82）
蛋白质（g）	40	40	50	50	65	60	75	60
脂肪供能比（%E）	占总能量的 20 %～30 %							
碳水化合物供能比（%E）	占总能量的 50 %～65 %							
钙（mg）	750		850		950		800	
铁（mg）	12		14		18		18	
锌（mg）	6.5		8.0		10.5	9.0	11.5	8.5
维生素 A（μ gRAE）	450		550		720	630	820	630
维生素 B_1（mg）	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素 B_2（mg）	0.9		1.1		1.4	1.2	1.6	1.3
维生素 C（mg）	60		75		90		100	
膳食纤维（g）	20		20		20		25	
注：能量供给量应达到标准值的90 %～110 %，蛋白质应达到标准值的80 %～120 %。								

［来源：WS/T 554—2017，表1］

表2 每人每天食物种类及数量

单位为克

食物种类		6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
谷薯类	谷薯类	250～300	300～350	350～400	350～400
蔬菜水果类	蔬菜类	300～350	350～400	400～450	450～500
	水果类	150～200	200～250	250～300	300～350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	30～40	40～50	50～60	60～70
	鱼虾类	30～40	40～50	50～60	50～60
	蛋类	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品类	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50

表 2　每人每天食物种类及数量（续）

单位为克

食物种类	6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
植物油	25	25	30	30
盐	5	5	5	6
注1：均为可食部分生重。 **注2**：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。 **注3**：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。				

［来源：WS/T 554—2017，表2］

表3　每人每天早餐的食物种类及数量

单位为克

食物种类		6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
谷薯类	谷薯类	75～90	90～105	105～120	105～120
蔬菜水果类	蔬菜类	90～105	105～120	120～135	130～150
	水果类	45～60	60～75	75～90	90～105
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	9～12	12～15	15～18	18～21
	鱼虾类	9～12	12～15	15～18	15～18
	蛋类	15	15	25	25
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品类	60	60	75	75
	大豆类及其制品和坚果	9	11	12	15
植物油		5	5	5	5
盐		1.5	1.5	1.5	2

［来源：WS/T 554—2017，表3］

表4　每人每天午餐、晚餐的食物种类及数量

单位为克

食物种类		6 岁～8 岁	9 岁～11 岁	12 岁～14 岁	15 岁～17 岁
谷薯类	谷薯类	100～120	120～140	140～160	140～160
蔬菜水果类	蔬菜类	120～140	140～160	160～180	180～200
	水果类	60～80	80～100	100～120	120～140
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	12～16	16～20	20～24	24～28
	鱼虾类	12～16	16～20	20～24	20～24
	蛋类	20	20	30	30
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品类	80	80	100	100
	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50
植物油		10	10	10	15
盐		2	2	2	2.5

［来源：WS/T 554—2017，表4］

8.2　应每周公布学生餐带量食谱，宜同时公布学生餐的营养素供给量。

8.3 配餐时应品种多样、预防缺乏、控油限盐、因地制宜；制餐时应合理烹调，烹调以蒸、炖、烩、炒为主。

9 加工制作

9.1 通则

9.1.1 食品加工制作过程和工作人员操作行为要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

9.1.2 应通过“互联网＋明厨亮灶”方式，公开展示原料清洗、切配、烹饪、留样、餐用具清洗消毒等关键区域和重点环节。

9.1.3 食堂从业人员不应将私人物品带入食品处理区，不应在食堂内吸烟、饮食。加工制作期间，非食堂从业人员不应进入操作间，食堂从业人员的卫生要求见附录 A。

9.1.4 不应制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不应加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

9.1.5 食品处理区内不应进行可能污染食品的活动；不应在非食品处理区加工制作食品、清洗消毒餐用具。

9.1.6 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

9.2 粗加工制作与切配

9.2.1 领取加工制作所需的食品原料、配料时，应履行出库手续，并符合卫生标准。

9.2.2 加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。

9.2.3 食品原料在使用前应洗净，蔬菜应先洗后切，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。

9.2.4 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

9.3 烹饪与保存

9.3.1 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70 ℃以上。

9.3.2 加工好的食品应在已消毒的备餐间存放。

9.3.3 加工好的食品保存时间应符合以下要求：

——8 ℃～60 ℃温度条件下存放的食品烧熟至食用时间应不超过 2 小时；

——烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60 ℃以上（热藏）的，其保质期为烧熟后 4 小时；

——烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 8 ℃以下（冷藏）的，其保质期为烧熟后 24 小时。

9.3.4 加工好的食品应当餐用完。

9.4 食品添加剂使用

9.4.1 应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量等要求使用食品添加剂。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

9.4.2 食品添加剂的使用管理应：

——专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量；

——有固定的场所（或橱柜）存放，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称；

——采用精确的计量工具称量使用，并有详细的使用记录。

9.5 留样

9.5.1 每餐次的食品成品（含简餐）应留样。
9.5.2 应由专人管理留样柜和留样食品、记录留样情况。留样柜应随时上锁，钥匙由留样责任人保管。
9.5.3 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上。冷藏室的温度应设置在摄氏 0 ℃～8 ℃。每种食品的留样量应不少于 125 g。
9.5.4 留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间（月、日、时）、销毁人、检查人等。
9.5.5 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员，或者标注与留样记录相对应的标识。

10 配餐用餐

10.1 学生餐配送

10.1.1 配送学生餐的食堂应取得“集体用餐配送”许可。
10.1.2 应配置专用食品配送车辆。配置的冷藏或加热保温设备或装置应能保证运输过程中食品的中心温度保持在 8 ℃以下或 60 ℃以上。
10.1.3 服务半径运输时间应不超过 45 分钟。
10.1.4 配餐容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，标注保存条件和食用方法。
10.1.5 应保持运输车辆、配餐容器的清洁，每次运输食品前和运输食品后应进行清洗消毒。

10.2 食堂用餐

10.2.1 应引导教育学生文明用餐、秩序用餐、勤俭节约，营造浪费可耻、节约为荣的氛围。
10.2.2 根据学生就餐人数和食堂分布、规模等情况，采用恰当的方式进行备餐、分餐，备餐分餐时可参照 DB37/T 3881 的要求。
10.2.3 供餐前检查以下内容，符合用餐要求后方可开始供应：
——主副食品种齐全，餐具、用品数量充足，卫生状况良好；
——就餐区环境清洁卫生，空气流通，采光良好；
——餐桌椅干净整洁。
10.2.4 应引导学生用餐后将餐具和餐余废弃物送至指定位置。
10.2.5 应及时清理、清洁桌面，清理餐厨废弃物和垃圾。
10.2.6 用餐结束后，进行就餐区整体清洁、消毒、通风。

11 食堂供水

11.1 应建立饮用水卫生管理制度和预防水污染事件发生的应急预案。
11.2 应配备专人管理饮用水，管理人员应持有效健康证。
11.3 学校集中式供水、二次供水或自备水设施应定期清洗消毒，并做好记录。供应的生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。二次供水设施应符合 GB 17051 的要求。
11.4 每学期开学前或启用自备水源时，对供水设施清洗消毒，末端水应经卫健疾控等相关机构检测，符合 GB 5749 的要求后方可使用。
11.5 启用自备水源时，应对自备水源周边环境进行检查，确保符合 DB37/T 4199—2020 中 7.1.2 的环境要求。

11.6　宜向师生供应热饮用水、过滤直饮水或桶装用水，饮用水水质应符合 CJ 94、GB 8537、GB 19298 的要求。直饮水系统应定期更换滤芯，并做好记录。
11.7　饮用水水质应每学期至少检测 1 次，且具有有效的检测合格报告。

12　餐用具清洁

12.1　清洗消毒

12.1.1　应对餐用具等进行清洗消毒，不应使用未经清洗消毒的餐用具。餐具清洗消毒要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。
12.1.2　餐饮具、容器、工具等餐用具使用后应及时清洗、消毒，使用前保持清洁。
12.1.3　宜采用蒸汽、煮沸等物理方法消毒。
12.1.4　使用化学方法清洗消毒的，洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930 的要求，且餐用具应冲洗干净后烘干或沥干。
12.1.5　消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器、工具，应符合 GB 14934 的规定。

12.2　保洁

12.2.1　消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设备内，保持清洁。
12.2.2　保洁设备应正常运转，定期清洗消毒，有明显的区分标识。

13　餐厨废弃物处理

13.1　食堂应设专人负责处置和管理餐厨废弃物，餐厨废弃物应分类放置，废弃物不能溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器使用后应及时清洗、消毒。
13.2　应选择有资质的废弃油脂、餐厨废弃物收运者，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。
13.3　应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息，定期报告，并接受监督检查。
13.4　食堂管理机构应对食堂餐厨废弃物处置进行检查监督，发现未按要求处理餐厨废弃物的，应立即纠正。

14　食品安全应急处置

14.1　应建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。
14.2　应指定专（兼）职食品安全等突发公共卫生事件报告人，可由食品安全管理员兼任，报上级教育行政部门登记备案。报告人应定期培训。
14.3　应急处置方案一般包括：

——机构与职责；
——预防措施；
——应急处置程序，可包括启动应急响应、报告、处置、配合调查等；
——责任追究等。

14.4　发生食源性疾病或疑似食源性疾病等食品安全事故后，应立即启动应急处置预案，并立即采取下列措施：

——协助医疗机构进行救治；

——停止供餐，并向所在地教育、市场监管、卫生健康等部门报告；

——封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、留样、工具、用具、设备设施、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物（排泄物）等重要检测样品和现场，并按照市场监管部门要求采取控制措施；

——配合市场监管、卫生健康等部门进行现场调查处理；

——配合相关部门对用餐师生进行调查，与学生家长联系，通报情况，做好沟通引导等工作。

15　监督与评价

15.1　监督

15.1.1　学校应对学校食堂食品安全和营养健康工作进行经常性督查、检查，接受学校膳食委员会、学生、家长的监督。

15.1.2　学校膳食委员会应每周至少抽查 1 次学生餐的价格、份量、质量和食品安全，应对食堂从业人员的个人卫生、服务态度等进行监督。

15.1.3　学校负责人和食堂管理人员应通过“互联网+明厨亮灶”方式，随机抽查食堂食品安全状况；引导学生家长借助“互联网+明厨亮灶”方式，参与学校食堂的监督。

15.1.4　学校应接受教育、市场监管、卫生健康等部门的监督检查。

15.2　投诉处理

建立投诉处理制度，设立电话、邮箱、信箱、网络留言等投诉受理渠道，对提出的投诉如实准确记录，核实后妥善处理。

15.3　评价

每学期至少开展1次学生满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价，满意度应达80 %以上。

15.4　改进

应收集和分析投诉、满意度调查结果等评价性意见，并采取必要的纠正措施和预防措施，持续改进食堂供餐服务质量。

附　录　A
（资料性）
食堂从业人员卫生要求

A.1　个人卫生

A.1.1　食堂从业人员不应留长指甲、涂指甲油。
A.1.2　工作时，应穿清洁的工作服，不应披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不应外露。
A.1.3　食品处理区内的食堂从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。
A.1.4　进入食品处理区的非加工制作人员，应符合食堂从业人员卫生要求。

A.2　口罩和手套

A.2.1　专间的食堂从业人员应佩戴清洁的口罩。
A.2.2　接触直接入口食品的食堂从业人员，宜佩戴清洁的口罩。
A.2.3　如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。出现以下情形时，应在重新洗手消毒后更换手套：

a)　加工制作不同存在形式的食品前；
b)　清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
c)　咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

A.3　手部清洗消毒

A.3.1　食堂从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《食堂从业人员洗手消毒方法》（见附录B）。
A.3.2　加工制作过程中，应保持手部清洁。出现A.2.3 a）b）c）的情形时，应重新洗净手部。
A.3.3　使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。
A.3.4　加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。
A.3.5　从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《食堂从业人员洗手消毒方法》（见附录B）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

a)　接触非直接入口食品后；
b)　触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
c)　出现 A.2.3 a）b）c）的情形。

A.4　工作服

A.4.1　工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的食堂从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

A.4.2　食品处理区内加工制作食品的食堂从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

A.4.3　工作服受到污染后，应及时更换。

A.4.4　待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

A.4.5　清洁操作区与其他操作区食堂从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

A.4.6　专间内食堂从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

附　录　B
（资料性）
食堂从业人员洗手消毒方法

B.1　洗手程序

洗手程序如下：

a)　打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿；
b)　双手涂上皂液或洗手液等；
c)　双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部；
d)　用自来水冲净双手；
e)　关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）；
f)　用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机干燥双手。

B.2　清洗手部方法

B.3　消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照B.2中的清洗手部方法充分搓擦双手20～30秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

参 考 文 献

[1] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
[2] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
[3] WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所
[4] DB37/T 3641—2019 中小学幼儿园安全风险防控工作规范
[5] DB37/T 3881 餐饮业分餐制设计实施指南
[6] 《中华人民共和国食品安全法》
[7] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）
[8] 《食品经营许可管理办法》（国家食品药品管理局令第17号）
[9] 《食品经营许可审查通则》（食药监食监二〔2015〕228号）
[10] 《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年 第12号）
[11] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号）
[12] 《关于进一步明确在营养改善计划国家试点学校建立膳食委员会的通知 》（全国学生营养办函〔2013〕1号）
[13] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕178号）
[14] 《山东省餐饮服务食品工用具、设备标识管理指南》（鲁食药监餐饮〔2015〕188号）
[15] 《山东省学生营养健康与学校食品安全提升实施意见》（鲁教体字〔2019〕10号）
[16] 《山东省校园食品安全守护行动实施方案（2020—2022年）》（鲁市监餐食字〔2020〕226 号）