关于进一步落实国家《学生餐营养指南》的通知

原国家卫生和计划生育委员会在2017年8月1日发布了《学生餐营养指南》、并于2018年2月1日实施。由教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会等部门制定的《学校食品安全与营养健康管理规定》自2019年4月1日起施行。强调了学校应当根据卫生健康主管部门发布的《学生餐营养指南》等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。因此，为进一步落实国家《学生餐营养指南》在我县落地见效，特提出如下要求：

一、高度重视，持续推进

党中央、国务院历来高度重视青少年的健康成长，国务院印发关于实施健康中国行动的意见，教育部等三部门制定学校营养健康管理规定，教育部等15个部门联合推进农村义务教育学生营养改善计划等，2006年以来，国家和省先后采取了一系列有效措施，学校营养健康工作取得长足进步。各有关部门要进一步统一思想，提高认识，切实按照国家和省的有关决策部署，扎实做好学生营养改善工作，继续推进农村义务教育学生营养改善计划、“营养校园”、学生常见病和健康影响因素监测与干预等项目，进一步落实国家《学生餐营养指南》，不断提高学生营养健康水平。

二、落实《学生餐营养指南》应遵循的原则

1、“科学营养”原则。制定食谱时应考虑学生年龄及性别等因素，按照《学生餐营养指南》，做到食物多样、合理搭配，注重营养与口味相结合，均衡营养摄入。每周的学生餐食物种类应不少于25种，三餐不能用糕点、甜食或零食代替，不应将含糖饮料作为辅助配餐提供，做到清淡饮食，少食含高盐、高糖和高脂肪的食品。满足人体能量与营养素的需求，保证各阶段学生的正常生长发育。结合学生饮食习惯和膳食结构，合理确定一日三餐营养占比，能量推荐摄入量早餐占比25-30%，午餐占比35-40%，晚餐占比30-35%。只提供一餐食的学校或供餐单位，参照《学生餐营养指南》，合理确定所提供餐次营养占比。食堂供餐的参照《学生餐营养指南》，科学制定供餐食谱，做到搭配合理、营养均衡、确保食品新鲜安全；不具备食堂供餐条件的学校，提供课间加餐的应以提供优质蛋白的肉、蛋、奶等食物为主，不得以保健品、含乳饮料等替代。

2、“安全卫生”原则。学校应按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规要求，严格把好食品安全关，确保学生餐的安全卫生，守住底线。

3、“质量兼顾”原则。每餐的合理搭配是确定学生餐质和量的重要因素。质的方面，学生餐的各种食物的营养成分和菜品风味决定了质的水准。以处于青春发育期的中学生为例，蛋白质每日应达到60g～75g，其中优质蛋白质应占40%～50％，故膳食中应有足够的动物性食物和大豆类食物；维生素A、D、C、B族及钙、磷、锌、铁等矿物质对青少年的脑体发育具有重要的作用，

也应充分供足。体育活动增加或学习紧张期间，如军训、考试时应考虑到蛋白质、维生素 A、C 和 B 族维生素的消耗会增加，配餐时可适当增加鱼、瘦肉、肝、牛奶、豆制品、新鲜蔬菜和水果等食物。量的方面，每餐中的各种食物的总重量决定了量是否充足。以中学生每日午餐为例，除汤品外中餐食物总摄入量应不少于 500g，小学生视具体情况可作适当调整。

三、《学生餐营养指南》的组织实施和宣传

1、各学校、幼儿园会同卫健部门组织专家，根据学生不同年龄阶段与季节变化等特点，针对其身体发育过程中的营养需求，认真编制食谱，并充分挖掘本地饮食资源，开发一批品种多样、数量充足、成本合理、结构科学、营养均衡的食谱，同时也应参照《学生餐禁用、慎用食品目录》指导学校食堂和供餐单位科学营养供餐，不断提高伙食质量和服务水平。

2、学校应每周将学生餐带量食谱和营养素供给量向全校师生和家长公示。一方面搭建沟通平台，便于学生家长及时了解学生的就餐情况；另一方面有利于家长根据在校就餐的营养特点，对家庭膳食进行合理调整，适当弥补学校膳食供给的局限。

3、学校应将营养与健康教育纳入学校教育内容。在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和营养健康宣传活动。平素利用手抄报、校园广播、橱窗宣传等形式，以及通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。同时通过多种途径对家长进行宣教，保证每天给孩子提供一袋牛奶和足量水果，为孩子提供均衡营养的饮食。

四、《学生餐营养指南》的责任落实和督导检查

1、为保障学生用餐的食品安全与营养健康，学生营养餐实行属地管理、学校落实的原则，建立教育、市场监督管理、卫健等部门联动的工作机制。各部门应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，教育部门的卫生保健机构、卫健的疾病预防控制机构，根据职责或者相关主管部门要求，组织开展区域内学校食品安全与营养健康的监测、技术培训和业务指导等工作。

2、学校对校园食品安全负主体责任，校长是第一责任人，校长也应是学生营养餐的第一责任人，对学生营养餐工作负总责。学校应建立完善的岗位责任制，明确食品安全与营养健康管理相关责任，建立健全学生营养餐的管理制度并组织实施。实行校外配餐的学校要严格按照学生营养要求进行管理。学校应配备专（兼）职校园营养师，供餐单位应配备专职营养师，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。相关部门加强对从业人员营养学、烹饪方法等方面知识和技能培训，提升从业人员营养知识水平及健康素养，提高烹饪制作水平，为学生提供营养、可口的饭菜。

3、成立由学校、家长委员会、学生代表组成的工作委员会，对学生营养餐进行监督，同时接受社会各界监督。县教体局和卫健部门将聘请营养等相关领域专家成立学生营养餐督导组，指导、监督学校加强营养与健康教育和日常管理。同时将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核，提升学生营养健康水平。

附件 1：学生餐营养指南

附件 2：中国学龄前儿童膳食指南（2016）

附件 3：中国学龄前儿童平衡膳食宝塔

附件 4：学校食品安全与营养健康管理规定

沂南县教育和体育局　　沂南县卫生健康局

2022 年 3 月 14 日

附件 1：

ICS 11.020
C 55

WS

中 华 人 民 共 和 国 卫 生 行 业 标 准

WS/T 554—2017

学生餐营养指南

Nutrition guidelines of school meals

2017-08-01发布　　2018-02-01实施

中 华 人 民 共 和 国 国 家 卫 生 和 计 划 生 育 委 员 会　发 布

前　言

本标准按照 GB/T1.1 2009　给出的规则起草。

本标准起草单位：中国疾病预防控制中心营养与健康所、北京大学、北京市疾病预防控制中心、重庆医科大学、辽宁省疾病预防控制中心、成都市疾病预防控制中心、新疆维吾尔自治区疾病预防控制中心、农业部食物与营养发展研究所。

本标准主要起草人：胡小琪、张倩、李荔、甘倩、马冠生、马军、赵耀、赵勇、栾德春、李晓辉、葩丽泽、徐海泉。

学生餐营养指南

1 范围

本标准规定了6岁~17岁中小学生全天即一日三餐能量和营养素供给量、食物的种类和数量以及配餐原则等。

本标准适用于为中小学生供餐的学校食堂或供餐单位。

2 术语和定义

2.1 学生餐 school meals

由学校食堂或供餐单位为在校学生提供的早餐、午餐或晚餐。

2.2 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。

3 学生餐营养标准

3.1 全天能量和营养素供给量

不同年龄段学生的全天能量和营养素供给量见表1。

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（μgRAE）	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		95		100	

表1 续

能量及营养素（单位）	6 岁~8 岁	9 岁~11 岁	12 岁~14 岁	15 岁~17 岁
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%。				

3.2 每人全天的食物种类及数量

一日三餐应提供谷薯类、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及以上，尤其是早餐。

不同年龄段学生的全天各类食物的供给量的标准见表 2。

表 2 每人每天食物种类及数量

单位：g

	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	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	30	35	40	50
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。					

3.3 三餐比例

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

3.4 每人每天早餐的食物种类和数量

不同年龄段学生每人每天早餐的食物种类和数量见表 3。

表 3 每人每天早餐的食物种类及数量

单位：g

	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	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

3.5 每人每天午餐、晚餐的食物种类和数量

不同年龄段学生每人每天午餐、晚餐的食物种类和数量见表 4。

表 4 每人每天午餐、晚餐的食物种类及数量

单位：g

	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	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

4 配餐原则

4.1 品种多样

4.1.1 食物互换

在满足中小学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上，参考附录 A 进行食物互换，做到食物多样，适时调配，注重营养与口味相结合。

4.1.2 谷薯类

包括米、面、杂粮和薯类等，可用杂粮或薯类部分替代米或面，避免长期提供一种主食。

4.1.3 蔬菜水果类

每天提供至少三种以上新鲜蔬菜，一半以上为深绿色、红色、橙色、紫色等深色蔬菜，适量提供菌藻类。有条件的地区每天提供至少一种新鲜水果。

4.1.4 鱼禽肉蛋类

禽肉与畜肉互换，鱼与虾、蟹等互换，各种蛋类互换。优先选择水产类或禽类；畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。每周提供1次动物肝脏，每人每次20g～25g。蛋类可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

4.1.5 奶类及大豆

平均每人每天提供200g～300g（一袋/盒）牛奶或相当量的奶制品，如酸奶。每天提供各种大豆或大豆制品，如黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等。奶及奶制品可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

4.1.6 预防缺乏

参考附录B，经常提供下列矿物质和维生素含量丰富的食物：

——富含钙的食物：奶及奶制品、豆类、虾皮、海带、芝麻酱等。

——富含铁的食物：动物肝脏、瘦肉、动物血、木耳等；同时搭配富含维生素C的食物，如深绿色的新鲜蔬菜和水果。

——富含维生素A的食物：动物肝脏、海产品、蛋类、深色蔬菜和水果等。

如果日常食物提供的营养素不能满足学生生长发育的需求，可鼓励使用微量营养素强化食物，如强化面粉或大米、强化酱油或强化植物油等。

4.2 控油限盐

学生餐要清淡，每人每天烹调油用量不超过30g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐不超过每人每天6g。

4.3 三餐时间

早餐以安排在6:30~8:30、午餐11:30~13:30、晚餐17:30~19:30之间进行为宜。

4.4 因地制宜

根据当地的食物品种、季节特点和饮食习惯等具体情况，结合中小学生营养健康状况和身体活动水平配餐。以周为单位，平均每日供应量达到标准的要求。参考附录C，向学生和家长公布每天的带量食谱。

5 合理烹调

蔬菜应先洗后切。烹调以蒸、炖、烩、炒为主；尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。烹调好的食品不应存放过久。

不制售冷荤凉菜。

6 学生餐管理

学生餐相关从业人员应接受合理配餐和食品安全培训。在供餐学校及单位中开展形式多样的营养与健康知识宣传教育；并积极创造条件配备专职或兼职营养专业人员。

附　录　A
（资料性附录）
主要食物互换表

主要食物互换表见表 A.1～表 A.7。

表 A.1 能量含量相当于 50g 大米、面的谷薯类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
稻米或面粉	50	米饭	籼米 150，粳米 110	米粥	375
米粉	50	馒头	80	面条（挂面）	50
面条（切面）	60	花卷	80	烙饼	70
烧饼	60	面包	55	饼干	40
鲜玉米（市售）	350	红薯、白薯（生）	190		

表 A.2 可食部相当于 100g 的蔬菜

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
白萝卜	105	菠菜、油菜、小白菜	120	番茄	100
甘蓝	115	甜椒	120	大白菜	115
黄瓜	110	芹菜	150	茄子	110
蒜苗	120	冬瓜	125	菜花	120
韭菜	110	莴笋	160		

表 A.3 可食部相当于 100g 的水果

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
苹果	130	柑橘、橙	130	梨	120
香蕉	170	桃	120	西瓜	180
鲜枣	115	柿子	115	葡萄	115
菠萝	150	草莓	105	猕猴桃	120

表 A.4 可食部相当于 50g 鱼肉的鱼虾类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
草鱼	85	大黄鱼	75	鲤鱼	90
带鱼	65	鲢鱼	80	鲅鱼	60
鲫鱼	95	平鱼	70	武昌鱼	85
墨鱼	70	虾	80	蛤蜊	130

表 A.5 蛋白质含量相当于 50g 瘦猪肉的禽畜肉

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
瘦猪肉（生）	50	羊肉（生）	50	猪排骨（生）	85
鹜鸟 鸭 鹅（生）	50	肉肠（火腿肠）	85	酱肘子	35
瘦牛肉（生）	50	鸡胸	40	酱牛肉	35

表 A.6 蛋白质含量相当于 50g 干黄豆的大豆制品

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
大豆（干黄豆）	50	豆腐（北）	145	豆腐（南）	280
内酯豆腐	350	豆腐干	110	豆浆	730
豆腐丝	80	腐竹	35		

表 A.7 蛋白质含量相当于 100 克鲜牛奶的奶类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
鲜牛奶（羊奶）	100	奶粉	15	酸奶	100
奶酪	10				

附　录　B
（资料性附录）
常见富含营养素的食物

常见富含主要营养素的食物见表 B.1～表 B.4。

表 B.1 常见优质蛋白质含量较高的食物及其蛋白质含量

单位：g/100g 可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
瘦猪肉	20.3	牛肉	19.9	鸡胸脯肉	19.4
羊肉	19.0	草鱼	16.6	鲤鱼	17.6
海虾	16.8	鸡蛋	13.3	牛奶	3.0
黄豆	35.0	豆腐（北）	12.2	豆腐（南）	6.2

表 B.2 常见铁含量较高的食物及其铁含量

单位：mg/100g 可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	22.6	鸡肝	12.0	羊肝	7.5
牛肝	6.6	瘦猪肉	3.0	鸭血（白鸭）	30.5
虾米（海米）	11.0	黑木耳（干）	97.4	黄豆	8.2

表 B.3 常见钙含量较高的食物及其钙含量

单位：mg/100g 可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
牛奶	104	奶酪（干酪）	799	酸奶	118
豆腐（北）	138	豆腐（南）	116	黄豆	191
豆腐丝	204	花生仁（炒）	284	虾皮	991
黑木耳（干）	247	紫菜（干）	264	海带（干）	348

表 B.4 常见维生素 A 含量较高的食物及其维生素 A 含量

单位：μgRAE /100g 可食部

食物名称	含量	食物名称	含量	食物名称	含量
猪肝	4972	羊肝	20972	鸡蛋	234
胡萝卜	688	西兰花	1202	菠菜	487
柑橘	148	杏	75	西瓜	75

附　录　C
（资料性附录）
带量食谱举例

一日三餐带量食谱举例参见表C.1。

C.1 一日三餐带量食谱举例

单位：g

	菜名	配料	6岁~8岁	9岁~11岁	12岁~14岁	15岁~17岁
早餐	馒头	面粉	90	100	110	130
	牛奶	牛奶	200	200	250	250
	煮鸡蛋	鸡蛋	50	50	75	75
	炒白菜	白菜	100	110	130	140
	食用油	花生油	5	5	5	5
午餐	米饭	大米	110	130	140	160
	鱼香肉丝	瘦猪肉	40	50	60	65
		柿子椒	50	60	65	70
		胡萝卜	50	60	65	70
	醋溜豆芽	绿豆芽	70	70	80	80
	食用油	花生油	10	10	10	10
晚餐	花卷	面粉	100	120	130	150
	莴苣炒木耳	莴苣	60	70	80	90
		木耳	15	15	20	20
	红烧鲢鱼	鲢鱼	40	50	60	60
		豆腐	30	35	40	50
	二米粥	大米	10	10	12	12
		小米	10	10	12	12
	食用油	花生油	10	10	10	15

参 考 文 献

[1] 中国营养学会编著. 中国居民膳食指南（2016 版）[M]. 人民卫生出版社, 2010.

[2] 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所编著. 中国食物成分表（2002 版）[M]. 北京大学医学出版社,2002.

[3] 中国营养学会编著. 中国居民膳食营养素参考摄入量 DRIs（2013 版）[M]. 科学出版社,2014.

附件 2：

中国学龄前儿童膳食指南（2016）

杨月欣，苏宜香，汪之顼，赖建强，曾果，崔玉涛，盛晓阳，徐秀，毛丽梅，孙要武，杨年红

中国营养学会膳食指南修订专家委员会妇幼人群指南修订专家工作组，北京 100052

本指南适用于 2 周岁以后至未满 6 周岁的学龄前儿童。学龄前儿童生长发育速率与婴幼儿相比略有下降，但仍处于较高水平，这个阶段的生长发育状况也直接关系到青少年和成人期发生肥胖的风险。经过 7～24 月龄期间膳食模式的过渡和转变，学龄前儿童摄入的食物种类和膳食结构已开始接近成人，是饮食行为和生活方式形成的关键时期。与成人相比，学龄前儿童对各种营养素需要量较高，消化系统尚未完全成熟，咀嚼能力仍较差，因此其食物的加工烹调应与成人有一定的差异。与此同时，学龄前儿童生活自理能力有所提高，自主性、好奇心、学习能力和模仿能力增强，但注意力易分散，进食不够专注，该时期也是避免出现不良生活方式的重要阶段。基于学龄前儿童生理和营养特点，其膳食指南应在一般人群膳食指南基础上增加以下 5 条关键推荐。

推荐一　规律就餐，自主进食不挑食，培养良好饮食习惯

学龄前儿童的合理营养应由多种食物构成的平衡膳食来提供，规律就餐是其获得全面、足量的食物摄入和良好消化吸收的保障。此时期儿童神经心理发育迅速，自我意识和模仿力、好奇心增强，易出现进食不够专注，因此要注意引导儿童自主、有规律地进餐，保证每天不少于三次正餐和两次加餐，不随意改变进餐时间、环境和进食量，培养儿童摄入多样化食物的良好饮食习惯，纠正挑食、偏食等不良饮食行为。

实践指导 1　合理安排学龄前儿童膳食

学龄前儿童每天应安排早、中、晚三次正餐，在此基础上还至少有两次加餐。一般分别安排在上、下午各一次，晚餐时间比较早时，可在睡前 2h 安排一次加餐。加餐以奶类、水果为主，配以少量松软面点。晚间加餐不宜安排甜食，以预防龋齿。

儿童膳食注意点：1）两正餐之间应间隔 4～5h，加餐与正餐之间应间隔 1.5～2h；2）加餐份量宜少，以免影响正餐进食量；3）根据季节和饮食习惯更换和搭配食谱。

实践指导 2　引导儿童规律就餐、专注进食

由于学龄前儿童注意力不易集中，易受环境影响，如进食时玩玩具、看电视、做游戏等都会降低其对食物的关注度，影响进食和营养摄入。1）尽可能给儿童提供固定的就餐座位，定时定量进餐；2）避免追着喂、边吃边玩、边吃边看电视等行为；3）吃饭细嚼慢咽但不拖延，最好在 30min 内吃完；4）让儿童自己

使用筷、匙进食，养成自主进餐的习惯，既可增加儿童进食兴趣，又可培养其自信心和独立能力。

实践指导 3　避免儿童挑食偏食

学龄前儿童仍处于培养良好饮食行为的关键阶段，挑食偏食是常见的不良饮食习惯。由于儿童自主性的萌发，对食物可能表现出不同的喜好，出现一时性偏食和挑食，此时需要家长或看护人适时、正确地加以引导和纠正，以免形成挑食、偏食的不良习惯。家长良好的饮食行为对儿童具有重要影响，建议家长应以身作则、言传身教，并与儿童一起进食，起到良好榜样作用，帮助孩子从小养成不挑食不偏食的良好习惯。应鼓励儿童选择多种食物，引导其多选择健康食物。对于儿童不喜欢吃的食物，可通过变换烹调方法或盛放容器（如将蔬菜切碎，将瘦肉剁碎，将多种食物制作成包子或饺子等），也可采用重复小份量供应，鼓励尝试并及时给予表扬加以改善，不可强迫喂食。通过增加儿童身体活动量，尤其是选择儿童喜欢的运动或游戏项目，能使其肌肉得到充分锻炼，增加能量消耗，增进食欲，提高进食能力。此外，家长还应避免以食物作为奖励或惩罚的措施。

推荐二　每天饮奶，足量饮水，正确选择零食

儿童摄入充足的钙对增加骨量积累、促进骨骼生长发育，预防成年后骨质疏松有重要意义。目前，我国儿童钙摄入量普遍偏低，对于快速生长发育的儿童，应鼓励多饮奶，建议每天饮奶

300～400ml 或相当量的奶制品。儿童新陈代谢旺盛，活动量大，水分需要量相对较多，每天总水量为 1300～1600ml，除奶类和其它食物中摄入的水外，建议学龄前儿童每天饮水 600～800ml，以白开水为主，少量多次饮用。零食对学龄前儿童是必要的，对补充所需营养有帮助。零食应尽可能与加餐相结合，以不影响正餐为前提，多选用营养密度高的食物如乳制品、水果、蛋类及坚果类等，不宜选用能量密度高的食品如油炸食品、膨化食品。

实践指导 1　培养和巩固儿童饮奶习惯

我国 2 ～ 3 岁儿童的膳食钙每天推荐量为 600mg， 4 ～ 5 岁儿童为 800mg。奶及奶制品中钙含量丰富且吸收率高，是儿童钙的最佳来源。每天饮用 300～400ml 奶或相当量奶制品，可保证学龄前儿童钙摄入量达到适宜水平。家长应以身作则常饮奶，鼓励和督促孩子每天饮奶，选择和提供儿童喜爱和适宜的奶制品，逐步养成每天饮奶的习惯。

如果儿童饮奶后出现胃肠不适（如腹胀、腹泻、腹痛）可能与乳糖不耐受有关，可采取以下方法加以解决：１）少量多次饮奶或吃酸奶；２）饮奶前进食一定量主食，避免空腹饮奶；３）改吃无乳糖奶或饮奶时加用乳糖酶。

实践指导 2　培养儿童喝白开水的习惯

建议学龄前儿童每天饮水 600～800ml，应以白开水为主，避免饮含糖饮料。儿童胃容量小，每天应少量多次饮水（上午、下

午各２～３次），晚饭后根据情况而定。不宜在进餐前大量饮水，以免充盈胃容量，冲淡胃酸，影响食欲和消化。

家长应以身作则养成良好的饮水习惯，并告知儿童多喝含糖饮料对健康的危害。同时家里常备凉白开水，提醒孩子定时饮用，家中不购买可乐、果汁饮料，避免将含糖饮料作为零食提供给儿童。由于含糖饮料对儿童有着较大的诱惑，许多儿童容易形成对含糖饮料的嗜爱，需要给予正确引导。家庭自制的豆浆、果汁等天然饮品可适当选择，但饮后需及时漱口或刷牙，以保持口腔卫生。

实践指导３　正确选择零食

零食是学龄前儿童全天膳食营养的补充，是儿童饮食中的重要内容，零食应尽可能与加餐相结合，以不影响正餐为宜。零食选择应注意以下几方面：１）宜选择新鲜、天然、易消化的食物，如奶制品、水果、蔬类等食物；２）少选油炸食品和膨化食品；３）零食最好安排在两次正餐之间，量不宜多，睡觉前 30min 不要吃零食。此外，还需注意吃零食前要洗手，吃完漱口；注意零食的食用安全，避免整粒的豆类、坚果类食物呛入气管发生意外，建议坚果和豆类食物磨成粉或打成糊食用。对年龄较大的儿童，可引导儿童认识食品标签，学会辨识食品生产日期和保质期。

推荐三　食物应合理烹调，易于消化，少调料、少油炸

从小培养儿童清淡口味，有助于形成终生的健康饮食习惯。在烹调方式上，宜采用蒸、煮、炖、焖等 烹调方式，尽量少用油炸、烤、煎等方式。对于 3 岁以下幼儿膳食应专门单独加工烹制，并选用适合的 烹调方式和加工方法，应将食物切碎煮烂，易于幼儿咀嚼、吞咽和消化，特别注意要完全去除皮、骨、刺、核等；大豆、花生等坚果类食物，应先磨碎，制成泥糊 浆等状态进食。

在为学龄前儿童烹调加工食物时，应尽可能保持食物的原汁原味，让儿童首先品尝和接纳各种食物的自然味道。口味以清淡为好，不应过咸、油腻和辛辣，尽可能少用或不用味精或鸡精、色素、糖精等调味品。每人每次正餐烹调油用量不多于 2 茶匙（10ml）。优质食油含丰富不饱和脂肪，有助脂肪酸平衡，减少成年心脑血管疾病风险，可选用常温下为液态的植物油。应少选用饱和脂肪较多的油脂，如猪油、牛油、棕榈油等（常温下为固态的油脂）。长期过量食用钠盐会增加高血压、心脏病等慢性疾病的风险。为儿童烹调食物时，应控制食盐用量，还应少选含盐高的腌制食品或调味品。可选天然、新鲜香料（如葱、蒜、洋葱、柠檬、醋、香草等）和新鲜蔬果汁（如番茄汁、南瓜汁、菠菜汁等）进行调味。

推荐四　参与食物选择与制作，增进对食物的认知与喜爱

学龄前儿童生活能力逐渐提高，对食物选择有一定的自主性，开始表现出对食物的喜好。鼓励儿童体验和认识各种食物的天然味道和质地，了解食物特性，增进对食物的喜爱。同时应鼓励儿童参与家庭食物选择和制作过程，以吸引儿童对各种食物的兴趣，享受烹饪食物过程中的乐趣和成就。

在保证安全的情况下，应鼓励儿童参与家庭食物的选择和制作，帮助儿童了解食物的基本常识和对健康的重要意义，增加对食物的认知，对食物产生心理认同和喜爱，减少对某些食物的偏见，从而学会尊重和爱惜食物。家长或幼儿园老师可带儿童去市场选购食物，辨识应季蔬果，尝试自主选购蔬菜。在节假日，带儿童去农田认识农作物，实践简单的农业生产过程，参与植物的种植，观察植物的生长过程，介绍蔬菜的生长方式、营养成分及对身体的好处，并亲自动手采摘蔬菜，激发儿童对食物的兴趣，享受劳动成果。让儿童参观家庭膳食制备过程，参与一些力所能及的加工活动如择菜，体会参与的乐趣。

推荐五　经常户外活动，保障健康生长

鼓励儿童经常参加户外游戏与活动，实现对其体能、智能的锻炼培养，维持能量平衡，促进皮肤中维生素D的合成和钙的吸收利用。此外，增加户外活动时间，可有效减少儿童近视眼的发生。学龄前儿童生长发育速度较快，身高、体重可反映儿童膳食营养摄入状况，家长可通过定期监测儿童的身高、体重，及时调

整其膳食和身体活动，以保证正常的生长发育，避免消瘦和超重肥胖。

学龄前儿童每天应进行至少 60min 的体育活动，最好是户外游戏或运动，除睡觉外尽量避免让儿童有连续超过 1h 的静止状态，每天看电视、玩平板电脑的累计时间不超过 2h。建议每天结合日常生活多做体力锻炼（公园玩耍、散步、爬楼梯、收拾玩具等）。适量做较高强度的运动和户外活动，包括有氧运动（骑小自行车、快跑等）、伸展运动、肌肉强化运动（攀架、健身球等）、团体活动（跳舞、小型球类游戏等）。减少静态活动（看电视、玩手机、电脑或电子游戏）。

附件 3：

中国营养学会
Chinese Nutrition Society
MCNC-CNS
中国营养学会
妇幼营养分会
中国学龄前儿童平衡膳食宝塔
亲近与爱惜食物
合理烹调
培养良好饮食习惯
每日饮奶
奶类、水果做加餐
饮洁净水，少喝含糖饮料
充足户外运动
定期测量体重和身高
2-3岁 4-5岁
盐 <2克 <3克
油 10-20克 20-25克
奶类 350-500克 350-500克
大豆 适当加工 5-15克 10-20克
坚果 适当加工 -- 适量
肉蛋禽鱼类
鸡蛋 50克 50克
肉禽鱼 50-75克 50-75克
蔬菜类 100-200克 150-300克
水果类 100-200克 150-250克
谷类 75-125克 100-150克
薯类 适量 适量
水 600-700毫升 700-800毫升
V2017-1.00
妇幼营养分会网站www.mcnutri.cn图像文件下载

附件 4：

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 令
中华人民共和国国家卫生健康委员会

第 45 号

《学校食品安全与营养健康管理规定》已经 2018 年 8 月 20 日教育部第 20 次部务会议、2018 年 12 月 18 日国家市场监督管理总局第 9 次局务会议和 2019 年 2 月 2 日国家卫生健康委员会第 12 次委主任会议审议通过，现予公布，自 2019 年 4 月 1 日起施行。

教 育 部 部 长

国家市场监督管理总局局长

国家卫生健康委员会主任

2019 年 2 月 20 日

学校食品安全与营养健康管理规定

第一章 总则

第一条 为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，加强监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）、《中华人民共和国教育法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本规定。

第二条 实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全与营养健康管理，适用本规定。

本规定所称集中用餐是指学校通过食堂供餐或者外购食品（包括从供餐单位订餐）等形式，集中向学生和教职工提供食品的行为。

第三条 学校集中用餐实行预防为主、全程监控、属地管理、学校落实的原则，建立教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门分工负责的工作机制。

第四条 学校集中用餐应当坚持公益便利的原则，围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，健全学校食品安全风险防控体系，保障食品安全，促进营养健康。

第五条 学校应当按照食品安全法律法规规定和健康中国战略要求，建立健全相关制度，落实校园食品安全责任，开展食品安全与营养健康的宣传教育。

第二章 管理体制

第六条 县级以上地方人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全监督管理工作以及食品安全突发事故应对工作，将学校食品安全纳入本地区食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系建设。

第七条 教育部门应当指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，将学校食品安全与营养健康管理工作作为学校落实安全风险防控职责、推进健康教育的重要内容，加强评价考核；指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患，提升营养健康水平，积极协助相关部门开展工作。

第八条 食品安全监督管理部门应当加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为；建立学校食堂食品安全信用档案，及时向教育部门通报学校食品安全相关信息；对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

第九条 卫生健康主管部门应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训；指导学校开展食源性

疾病预防和营养健康的知识教育,依法开展相关疫情防控处置工作；组织医疗机构救治因学校食品安全事故导致人身伤害的人员。

第十条 区域性的中小学卫生保健机构、妇幼保健机构、疾病预防控制机构，根据职责或者相关主管部门要求，组织开展区域内学校食品安全与营养健康的监测、技术培训和业务指导等工作。

鼓励有条件的地区成立学生营养健康专业指导机构，根据不同年龄阶段学生的膳食营养指南和健康教育的相关规定，指导学校开展学生营养健康相关活动，引导合理搭配饮食。

第十一条 食品安全监督管理部门应当将学校校园及周边地区作为监督检查的重点，定期对学校食堂、供餐单位和校园内以及周边食品经营者开展检查；每学期应当会同教育部门对本行政区域内学校开展食品安全专项检查，督促指导学校落实食品安全责任。

第三章 学校职责

第十二条 学校食品安全实行校长（园长）负责制。

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

第十三条 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

第十四条 学校应当配备专（兼）职食品安全管理人员和营养健康管理人员，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

有条件的地方应当为中小学、幼儿园配备营养专业人员或者支持学校聘请营养专业人员，对膳食营养均衡等进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

第十五条 学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

第十六条 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

第十七条 学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。

有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

第十八条 学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

第十九条 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。

第二十条 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

第二十一条 学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

第二十二条 鼓励学校参加食品安全责任保险。

第四章 食堂管理

第二十三条 有条件的学校应当根据需要设置食堂，为学生和教职工提供服务。

学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

引入社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开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。

学校应当与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对食品安全负责，并接受委托方的监督。

第二十四条 学校食堂应当依法取得食品经营许可证，严格按照食品经营许可证载明的经营项目进行经营，并在食堂显著位置悬挂或者摆放许可证。

第二十五条 学校食堂应当建立食品安全与营养健康状况自

查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地食品安全监督管理部门和教育部门报告。

第二十六条 学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

第二十七条 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。

学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。

学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

第二十八条 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

第二十九条 学校食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

第三十条 学校食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验。

第三十一条 学校食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，专间应当在加工制作前进行消毒，并由专人加工操作。

第三十二条 学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

第三十三条 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生

产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第三十四条 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；

（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；

（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当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；

（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明;采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第三十五条 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）超过保质期的食品、食品添加剂；

（二）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；

（三）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；

（四）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；

（五）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。

学校食堂在加工前应当检查待加工的食品及原料，发现有前款规定情形的，不得加工或者使用。

第三十六条 学校食堂提供蔬菜、水果以及按照国际惯例或者民族习惯需要提供的食品应当符合食品安全要求。

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。

第三十七条 学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的

食品。

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

食品库房不得存放有毒、有害物品。

第三十八条 学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

第三十九条 学校食堂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、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

第四十条 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得

少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

第四十一条 学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十二条 学校食堂产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。

食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

第四十三条 学校食堂应当建立安全保卫制度,采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

学校在校园安全信息化建设中，应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖。

第四十四条 有条件的学校食堂应当做到明厨亮灶，通过视频或者透明玻璃窗、玻璃墙等方式，公开食品加工过程。鼓励运用互联网等信息化手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

第五章 外购食品管理

第四十五条 学校从供餐单位订餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

学校应当与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档备查。

第四十六条 供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，并遵守本规定的要求,确保食品安全。

第四十七条 学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

第四十八条 学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。

第四十九条 学校外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按照保证食品安全的要求贮存。

第六章 食品安全事故调查与应急处置

第五十条 学校应当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。发生集中用餐食品

安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

（一）积极协助医疗机构进行救治；

（二）停止供餐，并按照规定向所在地教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；

（三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

（四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

（五）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

第五十一条 教育部门接到学校食品安全事故报告后，应当立即赶往现场协助相关部门进行调查处理，督促学校采取有效措施，防止事故扩大，并向上级人民政府教育部门报告。

学校发生食品安全事故需要启动应急预案的，教育部门应当立即向同级人民政府以及上一级教育部门报告，按照规定进行处置。

第五十二条 食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法对食品安全事故进行调查处理。

县级以上疾病预防控制机构接到报告后应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，及时向同级食品安全监督管理、卫生健康等部门提交流行病学调查报告。

学校食品安全事故的性质、后果及其调查处理情况由食品安全监督管理部门会同卫生健康、教育等部门依法发布和解释。

第五十三条 教育部门和学校应当按照国家食品安全信息统一公布制度的规定建立健全学校食品安全信息公布机制，主动关注涉及本地本校食品安全舆情，除由相关部门统一公布的食品安全信息外，应当准确、及时、客观地向社会发布相关工作信息，回应社会关切。

第七章 责任追究

第五十四条 违反本规定第二十五条、第二十六条、第二十七条第一款、第三十三条,以及第三十四条第（一）项、第（二）项、第（五）项，学校食堂（或者供餐单位）未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定制定、实施餐饮服务经营过程控制要求的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。

违反本规定第三十四条第（三）项、第（四）项，学校食堂（或者供餐单位）未查验或者留存食用农产品生产者、集中交易市场开办者或者经营者的社会信用代码或者身份证复印件或者购货凭证、合格证明文件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

第五十五条 违反本规定第三十六条第二款，学校食堂（或

者供餐单位）采购、贮存亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

违反本规定第三十六条第三款，中小学、幼儿园食堂（或者供餐单位）制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

第五十六条 违反本规定第四十条，学校食堂（或者供餐单位）未按要求留样的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。

第五十七条 有食品安全法以及本规定的违法情形，学校未履行食品安全管理责任，由县级以上人民政府食品安全管理部门会同教育部门对学校主要负责人进行约谈，由学校主管教育部门视情节对学校直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予相应的处分。

实施营养改善计划的学校违反食品安全法律法规以及本规定的，应当从重处理。

第五十八条 学校食品安全的相关工作人员、相关负责人有下列行为之一的，由学校主管教育部门给予警告或者记过处分；情节较重的，应当给予降低岗位等级或者撤职处分；情节严重的，

应当给予开除处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）知道或者应当知道食品、食品原料劣质或者不合格而采购的，或者利用工作之便以其他方式谋取不正当利益的；

（二）在招投标和物资采购工作中违反有关规定，造成不良影响或者损失的；

（三）怠于履行职责或者工作不负责任、态度恶劣，造成不良影响的；

（四）违规操作致使师生人身遭受损害的；

（五）发生食品安全事故，擅离职守或者不按规定报告、不采取措施处置或者处置不力的；

（六）其他违反本规定要求的行为。

第五十九条 学校食品安全管理直接负责的主管人员和其他直接责任人员有下列情形之一的，由学校主管教育部门会同有关部门视情节给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；

（二）隐匿、伪造、毁灭、转移不合格食品或者有关证据，逃避检查、使调查难以进行或者责任难以追究的；

（三）发生食品安全事故，未采取有效控制措施、组织抢救工作致使食物中毒事态扩大，或者未配合有关部门进行食物中毒调查、保留现场的；

（四）其他违反食品安全相关法律法规规定的行为。

第六十条 对于出现重大以上学校食品安全事故的地区，由国务院教育督导机构或者省级人民政府教育督导机构对县级以上地方人民政府相关负责人进行约谈，并依法提请有关部门予以追责。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生健康、教育等部门未按照食品安全法等法律法规以及本规定要求履行监督管理职责，造成所辖区域内学校集中用餐发生食品安全事故的，应当依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。

第八章 附则

第六十二条 本规定下列用语的含义：

学校食堂，指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。

供餐单位，指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

学校食堂从业人员，指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。

现榨果蔬汁，指以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经压榨、粉

碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配成的饮料。

冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕的定义适用《食品经营许可管理办法》的有关规定。

第六十三条 供餐人数较少，难以建立食堂的学校，以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或者以为学生热饭为主的小规模农村学校的食品安全，可以参照食品安全法第三十六条的规定实施管理。

对提供用餐服务的教育培训机构，可以参照本规定管理。

第六十四条 本规定自2019年4月1日起施行，2002年9月20日教育部、原卫生部发布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》同时废止。

主　　送:各省、自治区、直辖市教育厅（教委）、市场监督管理局（厅、委）、卫生健康委，各计划单列市教育局、市场监督管理部门、卫生健康委（卫生计生委），新疆生产建设兵团教育局、市场监督管理局、卫生计生委，有关部门（单位）教育司（局），部属各高等学校、部省合建各高等学校

抄　　送:全国人大常委会办公厅、法制工作委员会，全国人大教科文卫委员会、法律委员会，国务院办公厅，全国政协教科文卫体委员会，最高人民法院，最高人民检察院，国务院各部委办公厅，各省、自治区、直辖市人民政府办公厅，有关新闻单位。

部内发送:部领导，部内各司局、各直属单位，驻部纪检监察组