

中国教育后勤协会

协秘函〔2025〕24号

关于公开征求团体标准《高等学校学生食堂成本核算指南（征求意见稿）》《高等学校学生食堂管理服务规范（征求意见稿）》 修改意见的通知

各有关单位：

由中国教育后勤协会标准化技术委员会立项的团体标准《高等学校学生食堂成本核算指南（征求意见稿）》《高等学校学生食堂管理服务规范（征求意见稿）》，经行业专家论证征求意见稿已完成。根据团体标准发布的程序，现面向会员单位公开征求修改意见。请填写意见反馈表。并于2025年7月30日前以电子邮件形式（主题及附件请标明“高等学校学生食堂成本核算指南标准征求意见”、“高等学校学生食堂管理服务规范标准征求意见”）反馈至邮箱。

联系人：王祚荣

联系电话：010-62511431

邮箱：eduhuoshi@163.com

附件：1. 《意见反馈表》

2. 团体标准《高等学校学生食堂成本核算指南

（征求意见稿）《高等学校学生食堂管理服务规范（征求意见稿）》



附件 1:

团体标准《高等学校学生食堂成本核算指南（征求意见稿）》

意见反馈表

| | | | | | | | | |
|-----|-----|------|--|------|------|--------|-----|--|
| 填表人 | | 电 话 | | 传 真 | | E-mail | | |
| 单 位 | | | | 通信地址 | | | 邮 编 | |
| 序 号 | 章条号 | 修改建议 | | | 修改理由 | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

(纸幅不够, 请附页)

团体标准《高等学校学生食堂管理服务规范（征求意见稿）》

意见反馈表

| | | | | | | | |
|-----|-----|------|--|------|--|--------|-----|
| 填表人 | | 电 话 | | 传 真 | | E-mail | |
| 单 位 | | | | 通信地址 | | | 邮 编 |
| 序 号 | 章条号 | 修改建议 | | 修改理由 | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

(纸幅不够, 请附页)

中国教育后勤协会团体标准

T/ JYHQ—XXXX

高等学校学生食堂成本核算指南

Guidelines for the cost accounting of higher education institution student
canteens

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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 基本要求 | 3 |
| 5 伙食结构要求 | 3 |
| 6 成本构成 | 4 |
| 7 成本核算 | 4 |
| 8 成本管理与控制 | 6 |
| 参考文献 | 7 |

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。

本文件由中国教育后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

高等学校学生食堂成本核算指南

1 范围

本文件规定了高等学校学生食堂成本核算的基本要求、伙食结构要求、成本构成、成本核算、成本管理与控制相关内容。

本文件适用于全国范围内高等学校学生食堂（含引进社会企业承办的学生食堂）的成本核算管理。

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

学生食堂 Student Canteen

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特定餐饮服务提供者。一般具有公益属性、饮食品种多样、就餐人群固定、供餐时间集中等特点。

3.2

食堂成本 Canteen Costs

由食堂建设成本和食堂运行成本构成。

3.3

食堂建设成本 Canteen Construction Costs

由食堂土建成本、装修成本和设施设备成本构成。

3.4

食堂运行成本 Canteen Operating Costs

食堂运行成本是指在食堂日常运营过程中，为保障餐饮服务正常开展，所产生的全部费用支出，不包含土建工程、大型设备购置及装修改造等一次性投入的成本。该成本由直接成本和间接成本构成。

3.5

直接成本 Direct Cost

直接成本指直接用于食品生产的各项费用。主要包括伙食原材料成本（主料、辅料及调料）、食品级包材成本、水电气等能源成本。

3.6

间接成本 Indirect Cost

间接成本是指与食品生产相关，但不能直接追溯到单个食品的成本。它包括人员薪酬和社会保险与公积金（包括分摊的饮食部门二线非在编员工的用工成本）、餐用具购置费、维护维修费、设备折旧费、低值易耗品费、油烟管道清洗费、餐厨垃圾处理费、劳动保护费、办公费、清洁消毒费、餐厅保洁费、检验检测费、网络舆情监控处置费、监督管理费、学习培训费、劳务服务管理费、承包或委托经营食堂（档口）的装修费及不可预见费等。间接成本是食堂为了维持生产活动而必须支付的费用。

3.7

毛利 Gross Profit

毛利是指食堂销售收入扣除直接成本后的余额（主要用于支付间接成本）。毛利可以帮助食堂确定合适的饭菜定价，是计算毛利率的基础，毛利是一个绝对值。用公式表示：毛利=销售收入-直接成本。

3.8

毛利率 Gross Profit Margin

毛利率是指毛利与销售收入的百分比，表示毛利在销售收入中的占比，毛利率是一个相对值。用公式表示：毛利率=毛利/营业收入×100%。

3.9

间接成本率 Indirect Cost Rate

间接成本率指食堂间接成本占营业收入的比例。用公式表示：间接成本率=间接成本/营业收入×100%。

3.10

综合间接成本率 Comprehensive Indirect Cost Rate

综合间接成本率是指食堂间接成本总额占食堂销售总额的比例。它是一个更全面的指标，用于衡量食堂整体的间接成本控制水平。用公式表示：综合间接成本率=间接成本总额/销售总额×100%。

3.11

学生伙食结构 Student Dietary Structure

由基本大伙（保障性伙食）、风味小吃和品牌连锁特色餐饮三部分构成，其比例为基本大伙（保障性伙食）所占比例为30-50%，风味小吃所占比例为30-45%，品牌连锁特色餐饮所占比例为15-20%。

3.12

风味食品（小吃） Flavorful Food

指按特殊方式制作并具有独特口感和风味的食品。

3.13

基本大伙（保障性伙食） Guaranteed Meal Service

为学生提供基本主副食品，旨在满足和保证学生的基本需求，具有经济实惠特征的公益性餐食。

3.14

品牌连锁特色餐饮 Branded Chain Featured Catering

品牌连锁特色餐饮是指在餐饮行业中，具有独特品牌形象、经营模式和特色产品或服务，并通过连锁经营方式扩大规模和影响力的餐饮企业。

4 基本要求

- 4.1 各校餐饮部门应将成本核算作为基础性工作的重点，优先重视并严格执行成本核算管理。通过加强宣传与培训，提升全体餐饮从业人员的成本意识，并确保食堂管理人员精通成本核算业务。
- 4.2 在构建餐饮结构时，应综合考虑学校食堂数量、食堂条件、办伙规模、学生来源及地理位置等因素，以确保餐饮结构合理且满足学生需求。
- 4.3 规范伙食成本，包括原材料、水电气、人工成本及管理运行成本，并合理制定饭菜价格，以确保校际间食堂饭菜价格与质量的基本平衡。
- 4.4 设立学生食堂饭菜价格平抑基金，高校自主经营的学生食堂饭菜价格应低于校外同类餐饮价格10-15%，引进的社会企业其餐饮价格应低于校外同类餐饮价格5-10%。
- 4.5 学生食堂应民主办伙，接受学生监督。饭菜明码标价标重（重量），定期公布伙食原材料价格及采购相关信息。
- 4.6 通过膳食管理委员会、意见本、校园网、回答学代会提案、设置学生值班经理或特殊时期召开专题会等方式，与学生进行沟通和信息交流。

5 伙食结构要求

基本大伙（保障性伙食）分为低价位、中价位、高价位三类价位类型，各类占比见表1。

表1 基本大伙（保障性伙食）各类价格比例

| 序号 | 类别 | 比例 |
|----|------|---------|
| 1 | 低价位菜 | 20%-30% |
| 2 | 中价位菜 | 40%-50% |
| 3 | 高价位菜 | 20%-30% |

基本大伙高、中、低价位菜品的价格区间宜由各地高校伙专会因地制宜自行确定。

基本大伙（保障性伙食）分为量小型、量大型、小份量和自助称量智慧结算四类重量类型，各类重量（约）见表2。

表2 基本大伙（保障性伙食）各类食品重量

| 序号 | 类别 | 细化分类 | 重量（g/份） |
|----|-----|--------|---------|
| 1 | 量小型 | 无汁无汤的菜 | 150 |
| 2 | | 带汁的菜 | 180 |
| 3 | | 带汤的菜 | 200 |
| 4 | 量大型 | 无汁无汤的菜 | 250 |
| 5 | | 带汁的菜 | 280 |
| 6 | | 带汤的菜 | 300 |
| 7 | 小份量 | 主食、菜品 | ≤100 |

| | | | |
|---|----------|-------|---------|
| 8 | 自助称量智慧结算 | 菜品、主食 | 以克为结算单位 |
|---|----------|-------|---------|

6 成本构成

高校学生食堂成本构成见图1。

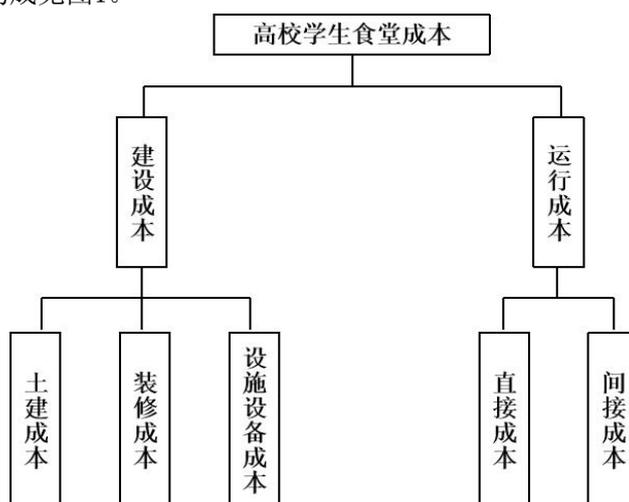


图1 高校学生食堂成本构成图

高校学生食堂的间接成本率控制比例如下：

- 基本大伙（保障性伙食）的间接成本率一般控制在 30-40%，低价位菜可低于间接成本标准，个别或少量品种甚至没有间接成本，其产生的成本直接计入食堂总成本；
- 风味小吃的间接成本率应控制在 40-50%；
- 品牌连锁特色餐饮的间接成本率控制在 45-55%；
- 在正常运营时，学生食堂其结余可占营业额的 3%左右，其作用为以盈补亏，自我调节，抵御风险。

7 成本核算

7.1 总则

7.1.1 高校学生食堂的建设成本和大型维修改造等由学校承担，免收增值税。

7.1.2 高校学生食堂的成本核算以食堂运行成本进行核算，即直接成本和间接成本的核算。

7.2 核算分类

7.2.1 按核算性质分为单品种的成本核算和班组（档口）核算。其中：

- 单品种的成本核算根据食品的经营性质在准确计量直接成本、间接成本或毛利率指标基础上，根据质价相符的原则，科学合理确定食品的销售价格；
- 班组（档口）核算是食堂以班组（档口）为基本核算单位，根据班组经营性质，将班组（档口）当日（月度）实际发生的直接成本、间接成本和营业收入进行统计分析与核算，划小核算单位。

7.2.2 按核算时效性分为日成本核算和月成本核算，其中：

- 日成本核算是每日将食堂(班组或档口)发生的直接成本和间接成本总和与营业收入进行比对分析与核算;
- 月成本核算是每月将食堂(班组或档口)实际发生的直接成本和间接成本总和与营业收入进行比对分析。

7.3 核算方法

7.3.1 单品种成本核算

根据食堂的经营性质与要求,参照高校食堂现行价格,对比社会餐饮同类品种售价,充分考虑学生的消费能力和承受能力,科学合理确定单品的毛利率。

原则上每个菜品以20-30份出菜量为核算单位,批量制作并核算其成本,确定售价。在同一学校各食堂之间做到菜名、菜量、菜价及主辅料投料配比统一,在一定时期内保持质、价、量的稳定。至少每学期对单品售价进行一次全面系统的检验、调整、修订、补充及完善,以适应市场变化及形势的发展。

毛利率计算公式见式(1)、式(2):

$$\text{毛利率} = \frac{\text{毛利}}{\text{产品销售价格}} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

$$\text{产品销售价格} = \frac{\text{产品成本}}{1-\text{毛利率}} \dots\dots\dots (2)$$

其中:

毛利=销售收入-直接成本

产品成本为原材料、调料、本产品不可分割的一次性包材及水电气等直接成本

7.3.2 食堂日核算

以食堂为单位每日核算本日间接成本率/综合间接成本率指标,日核算应专人负责,每日核算,日核算的数据准确率要求达到95%以上,保存相关资料。食堂日核算报表见表3。

表3 食堂日核算报表

| 核算项目 | | 金额(元) | |
|---------------------------------|------------|------------------------------------|--|
| 本日总收入(1) | | | |
| 本日总支出(直接成本)(2); (2) = (6) + (7) | | | |
| 支出项目 | 原材料 | 昨日剩余未用原材料金额(3) | |
| | | 本日领用原材料金额(4) | |
| | | 本日剩余未用原材料金额(5) | |
| | | 本日原材料总支出(6); (6) = (3) + (4) - (5) | |
| | 本日水电气费用(7) | | |
| 本日间接成本(8); (8) = (1) - (2) | | | |
| 本日间接成本率 | | | |

本日间接成本率计算公式见式(3):

$$\text{本日间接成本率} = \frac{\text{本日间接成本}}{\text{本日总收入}} \times 100\% \dots\dots\dots (3)$$

注:此处本日间接成本率即为综合间接成本率。

综合间接成本率公式见式(4):

$$\text{综合间接成本率} = \frac{\text{间接成本总额}}{\text{销售总额}} \times 100\% \dots\dots\dots (4)$$

7.3.3 食堂月核算

食堂的月盘存结算以综合间接成本率体现，会计与有关管理人员参与盘库，做到帐帐相符，帐实相符，准确率达100%。食堂月核算报表见表4。

表4 食堂月核算报表

| 核算项目 | | 金额（元） |
|----------------------------|-----------------------------|-------|
| 本月总收入（1） | | |
| 本月总支出（直接成本）（2）；（2）=（6）+（7） | | |
| 支出项目 | 上月剩余未用原材料金额（3） | |
| | 本月领用原材料金额（4） | |
| | 本月剩余未用原材料金额（5） | |
| | 本月原材料总支出（6）；（6）=（3）+（4）-（5） | |
| | 本月水电气费用（7） | |
| 本月间接成本（8）；（8）=（1）-（2） | | |
| 本月间接成本率 | | |

本月间接成本率计算公式见式（5）。

$$\text{本月间接成本率} = \frac{\text{本月间接成本}}{\text{本月总收入}} \times 100\% \dots\dots\dots (5)$$

8 成本管理与控制

- 8.1 建立健全采购、验收、贮藏、领用、加工、烹饪、核算等成本管理制度。
- 8.2 确定毛利率、主辅料定额投料、调料定额标准以及水电气定额指标等，提供控制依据。
- 8.3 实行总库房及冷库的统一管理，参加高校伙食物资联合采购。通过“农校对接”渠道从原材料直供基地采购，或经“832”销售平台采购，利用规模化采购降低伙食成本。
- 8.4 精简食堂管理层次，优化组织结构，减少不必要的人员配置，提高劳动生产率，实现员工满负荷工作量，降低人员成本。
- 8.5 推行标准化、专业化、流程化的生产模式，或通过采购标准化加工的半成品、净菜、预制菜并经冷链配送系统供应食堂，以降低食堂人员、设备成本，节省食品处理区和食堂辅助区空间面积。
- 8.6 具有较大办伙规模的食堂宜逐步建立中央厨房加工和“集中初加工”配送的集约化生产方式。
- 8.7 实行计划生产，精细加工，现炒现卖，避免产生剩饭菜，减少当日回库率，降低原材料成本。
- 8.8 在成本核算的基础上，对成本核算结果及其核算资料进行分析，准确掌握成本消耗，考核经营效果，提出降低成本消耗对策，加强成本控制，提高办伙效益。

参 考 文 献

- [1] 教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7号）
 - [2] 教育部办公厅关于推动高校后勤高质量发展的通知（教发厅〔2025〕1号）
 - [3] 北京市教育委员会关于印发北京高校学生食堂成本核算指导标准的通知（京教勤〔2011〕6号）
 - [4] 关于印发《高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》的通知（中高学后伙〔2012〕2号）
 - [5] T/ JYHQ 0012-2022《高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南》
 - [6] T/ JYHQ 0013-2022《高等学校智慧餐饮建设规范》
-

ICS 03.180

CCS A12

JYHQ

中国教育后勤协会团体标准

T/ JYHQ—

高等学校学生食堂管理服务规范

Higher education institution student canteens management and service standards

(征求意见稿)

—发布

—实施

中国教育后勤协会 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 基本要求 | 4 |
| 5 场所设施 | 4 |
| 6 设施设备 | 5 |
| 7 组织管理 | 7 |
| 8 人员管理 | 8 |
| 9 成本构成与管理 | 9 |
| 10 经营管理模式 | 9 |
| 11 食品安全关键控制点管理 | 10 |
| 12 食品生产加工管理 | 13 |
| 13 学生膳食营养与食育 | 14 |
| 14 智慧食堂建设 | 15 |
| 15 资源节约 | 16 |
| 参 考 文 献 | 18 |

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。

本文件由中国教育后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

高等学校学生食堂管理服务规范

1 范围

本文件规定了高校学生食堂管理的基本要求、场所设施、设施设备、组织管理、人员管理、成本构成与管理、经营管理模式、食品安全关键控制点管理、食品生产加工管理、学生膳食营养与食育、智慧食堂建设和资源节约相关内容。

本文件适用于全国范围内高等学校学生食堂管理。

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 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2894-2008 安全标志及其使用导则
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB 8537-2018 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2-2025 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 17051-1997 二次供水设施卫生规范
- GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准
- GB 19298-2014 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 31651—2021 食品安全国家标准 餐饮具集中消毒卫生规范
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 40248-2021 人员密集场所消防安全管理
- GB 50016-2014 建筑设计防火规范
- GB 50072-2021 冷库设计标准
- GB 55037-2022 建筑防火通用规范
- 建标 191-2018 普通高等学校建筑面积指标
- JGJ 64-2017 饮食建筑设计标准
- CJ 94-2005 饮用净水水质标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学生食堂 Student Canteen

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特定餐饮服务提供者。一般具有公益属性、饮食品种多样、就餐人群固定、供餐时间集中等特点。

3.2

食堂从业人员 Student Canteen Staff

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。

3.3

基本大伙（保障性伙食） Guaranteed Meal Service

为学生提供基本主副食品，旨在满足和保证学生的基本需求，具有经济实惠特征的公益性餐食。

3.4

风味餐厅 Regional Flavor Restaurant

制售各种风味小吃，基本采用现做现卖方式进行经营的餐饮服务场所。

3.5

风味食品（小吃） Flavored Foods

指按特殊方式制作并具有独特口感和风味的食品。

3.6

生鲜食品 Raw and Fresh Food

指未经深加工的初级产品，如蔬菜、水果、肉类和水产品等，同时也涵盖面包、熟食等现场加工品类。

3.7

食品安全 Food Safety

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.8

食品添加剂 Food Additives

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂也包括在内。

3.9

专间 Speciali Room

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间。

3.10

食品处理区 Food Handling Area

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.11

食堂辅助区 Auxiliary Area

指办公区、更衣区、门厅、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.12

就餐区 Dining Area

指供学生就餐的区域。

3.13

食育 Food Education

对国民良好饮食习惯的培养和教育。

3.14

高危易腐食品 High Risk Perishable Food

指蛋白质或碳水化合物含量较高[通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85]，常温下容易腐败变质的食品。

3.15

委托经营 Entrusted Operation

学校委托专业餐饮服务企业提供专业管理和用工服务的一种经营模式。

3.16

承包经营 Contractual Operation

指学校通过合同将食堂经营权授予社会餐饮企业，企业自主经营、自负盈亏的经营模式。

3.17

零租赁 Zero Rent

指高校将非经营性学生食堂建筑设施提供给服务实体使用时，不收取任何租赁费用与管理费用。

3.18

食品浪费 Food Waste

指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

3.19

智慧食堂 Smart Canteen

以自动化生产设备、信息化管理系统和互联网+技术为基础,通过物联网的广泛应用,实现食堂科学化采购、精细化管理、集约化生产、自助化售卖、数据化运营,为师生提供优质、高效的餐饮服务的场所。

4 基本要求

4.1 应符合国家法律法规关于学校食堂食品安全、消防、应急等方面的要求,并遵守国家及所属地区教育行政部门及相关部门的管理要求,配合有关部门做好食堂监督检查工作。

4.2 学校食堂(自主经营)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。

4.3 学校食堂委托经营或承包经营的,该食堂应当取得与承包内容相适应的食品经营许可,承包企业应具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力,应按照规定配备食品安全管理人员,并对食堂的食品安全负责。学校应当落实食品安全主体责任,按照规定配备食品安全管理人员,对承包方的食品经营活动进行监督管理。

4.4 具备自主经营基本大伙食堂条件的学校,应当自主经营基本大伙食堂。

4.5 学校食堂应实施科学的现场管理方法,如“5S”管理、“五常法”管理、“4D”管理、“6T”管理等。

4.6 学校食堂宜建立和实施科学的质量安全管理体系,包括但不限于 ISO 22000(食品安全管理体系)、HACCP 体系(危害分析和关键控制点),体系范围应包括所涉及食品加工制作过程和场所,体系宜通过 ISO 22000 体系或 HACCP 体系认证并在有效期内。

注1:“5S”是整理(SEIRI)、整顿(SEITON)、清扫(SEISO)、清洁(SEIKETSU)、素养(SHITSUKE)这5个词的缩写,是一种在食堂现场对人员、机器、材料、方法和环境等生产要素进行有效管理的方法。

注2:“五常法”管理包括常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律五个部分。

注3:“4D”管理共分为四个部分:整理到位、责任到位、培训到位、执行到位,因为“到位”的首拼为“D”,所以称为4D管理。

注4:“6T”管理是指工作场所要做到天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

5 场所设施

5.1 选址

5.1.1 学校食堂建设应符合 JGJ 64 的相关规定。

5.1.2 学生食堂应与校内其它公共设施形成较为完整的校园生活区,便于学生和教职员工就餐,周边道路应畅通,便于人员通行和疏散。

5.1.3 学生食堂不得选择易受到污染的区域,应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上,并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

5.1.4 学生食堂宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

5.1.5 学生食堂宜独立设置,以充分发挥其功能并提高安全管理水平。

5.2 面积

5.2.1 学校食堂加工服务场所的面积、布局及设施应符合《餐饮服务许可证审查规范》要求,生均食堂建筑面积应为 1.1-1.2 平方米,食堂面积应与供餐学生规模相适应。

5.2.2 就餐区面积与食品处理区面积和食堂辅助区面积之和的比例宜为 1:1.04。

5.2.3 就餐区域每个座位的使用面积宜为 0.94 m²。

5.2.4 独立设置餐具洗消间，面积不低于食堂操作间面积的 10%。洗消间宜设置在就餐区与厨房区的结合部。

5.3 布局

5.3.1 具有与学生食堂相适应的食品处理区、食堂辅助区和就餐区。

5.3.2 就餐区应通风采光，环境整洁，无油烟、蒸汽和异味，消防与安全疏散标识明显，就餐区应设置足够数量的洗手设施并配备洗手用品、干手设施，就餐座位数不少于在校学生人数的三分之一，应设有餐具回收处。

5.3.3 学生食堂应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，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。

5.3.4 宜在食品处理区入口处设置满足需求的独立更衣区。

5.3.5 卫生间应设置在非食品处理区，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。卫生间应采用水冲式，应设置洗手消毒设施和洗手消毒方法标示，并设有效排气（臭）装置和防臭气水封。

5.4 建筑结构

5.4.1 建筑或装饰材料应无毒环保，结构坚固耐用，易于维修、保洁或消毒，应能避免有害生物的侵入和栖息。

5.4.2 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁、耐高温、耐腐蚀、平整。天花板无裂缝、无破损、无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

5.4.3 天花板宜距离地面 2.5m 以上。

5.4.4 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平整、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢。

5.4.5 需经常冲洗的场所，应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

5.4.6 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

5.4.7 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

5.4.8 门、窗应闭合严密、无变形、无破损。

6 设施设备

6.1 给排水和供电设施

6.1.1 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。

6.1.2 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 GB 8537、GB 19298、CJ 94 的要求。直饮水系统应定期更换滤芯、检测合格，并做好记录。

6.1.3 排水设施应通畅，便于清洁、维护。排水沟要有一定的排水坡度，排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区。排水出口应设置网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅、网罩或篦子，防止有害生物侵入。

6.1.4 应具备稳定、可靠的电力供应。

6.2 照明设施

6.2.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。

6.2.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.3 消防设施

6.3.1 应按照 GB 50016 要求配置消防设施、器材和应急照明设施，保持完好有效。

6.3.2 改建、扩建、装修、装饰等活动，应严格执行消防法规和国家工程建设消防技术标准，并依法办理相关手续。

6.3.3 应设置明显的消防安全和应急疏散指示标识，定期开展消防检查和应急疏散演练。

6.3.4 排油烟罩及明火的加工区应设置自动灭火装置，并保障其能正常使用。

6.3.5 有明火的加工区应采用耐火极限不低于 2.00h 的防火隔墙(或防火玻璃墙)与其他区域分隔。隔墙上的门、窗耐火性能不应低于乙级防火要求。

6.3.6 应每年至少进行 1 次消防设施全面检测，确保完好有效，检测记录应当完整准确，存档备查。

6.4 燃气设施

6.4.1 应选择持有合法、有效燃气经营许可证或燃气供应许可证的燃气供应单位供应燃气，并签订供气合同。

6.4.2 燃气报警探头、安全阀应每年检测一次；燃气报警探头使用三年需及时更换；应配备燃气自动切断装置。

6.4.3 应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。

6.4.4 应制定实施燃气安全操作流程，安装燃气泄漏报警控制系统。

6.4.5 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。

6.5 油烟净化和排汽设施

6.5.1 应在产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，使油烟排放达标。

6.5.2 应在产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排汽装置，并做好凝结水引泄。

6.5.3 应每季度至少进行 1 次食堂油烟管道清洗，预防由于油烟管道清洁不到位引起的火灾。

6.5.4 在食堂设置机械补风和排风装置系统，应确保补风量为排风量的 80-90%，使食品处理区保持在合理的空气负压状态，负压值小于 5Pa，保障食堂其他区域的空气质量。

6.6 温控设施

6.6.1 北方地区学校食堂应有符合供暖标准要求的供暖设施，就餐区入口设置避风阁。

6.6.2 学校食堂宜在各区域安装独立空调或中央空调系统，控制食堂温度在适宜范围。

6.7 食品容器、工用具及设备

6.7.1 应配备表面光滑、无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的食品容器、加工工具和设备。

6.7.2 容器、工用具及设备材质应符合食品安全标准，宜使用不锈钢材料制成。设备应满足生产作业、节能环保等要求。

- 6.7.3 应根据贮存条件的不同分别设置冷冻（藏）库，建设标准应符合 GB 50072 的要求。
- 6.7.4 应根据贮存条件的不同，配备保温设施、冷藏、冷冻冰箱。
- 6.7.5 应配备能满足成品留样需要的专用冷藏柜或冰箱，并标注“食品留样”字样。
- 6.7.6 应根据售卖食品的需要配备相应的食品保温设备和设施。
- 6.7.7 应有满足需要的餐（用）具清洗、消毒和存放的设备。
- 6.7.8 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。
- 6.7.9 应分类配备有盖的废弃物存放设备。宜在食堂外设置餐厨废弃物集中存放设施。
- 6.7.10 应在库房配备通风、防潮、防鼠等设施设备，货架充足。
- 6.7.11 应在相应区域和位置配备适宜的灭蝇灯、防蝇帘，以及灭鼠灭蟑等防治设备。
- 6.7.12 学校饮食部门应配备能够检验检测食品原料（含加工制作环境）中的农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果的食品安全快速检测设施设备。
- 6.7.13 不具备食品原料（含加工制作环境）检验检测条件的学校，宜委托具备资质的社会第三方专业机构开展食品原料检测检测工作。
- 6.7.14 多层建筑的大型食堂宜设置自动扶梯。

6.8 清洗、消毒与保洁设施

- 6.8.1 应在专间、备餐间（区）等清洁操作区内安装空气消毒设施。
- 6.8.2 应配备满足食品加工需要的食品级不锈钢清洗水池和餐具保洁柜。
- 6.8.3 食堂应设专用场所保管用于清扫、清洗和消毒的设备、用具。
- 6.8.4 拖把等清洁用具应有专用清洗水池，放置在不会污染食品及其加工制作设施设备的位置。
- 6.8.5 食堂应根据用餐人数和餐具需求量配置自动清洗消毒一体式洗碗机。

7 组织管理

7.1 组织机构

应建立由学校分管领导、食品安全与营养健康管理人员、学生代表等组成的膳食管理委员会。充分发挥膳食管理委员会在采购招标、委托经营和承包经营单位选定、饭菜价格制定和食堂日常监督管理等方面的作用。

7.2 工作机制

- 7.2.1 实行目标考核制。学校与食堂应逐级签订目标责任书，按照目标责任书的要求进行考核评估。
- 7.2.2 实行工作通报制。应对经营管理情况进行监管并及时通报。
- 7.2.3 实行信息公开制。应通过网络平台、明厨亮灶工程、食堂宣传栏等方式公开食堂经营单位、食堂从业人员健康状况、食品安全总监、食品安全员、原料验收、食品加工、备餐操作、清洗消毒过程及营养食谱等信息。

7.3 制度保障

- 7.3.1 食堂生产与食品安全制度应包括但不限于：岗位责任制度、食堂消防安全管理制度、燃气安全使用管理制度、场所及设备设施维护制度、食堂卫生管理制度、备餐服务规范、食品安全日管控制度、食品安全周排查制度、食品安全月调度制度、食品和食品相关产品进货查验制度、库房管理制度、节约

粮食反食品浪费制度、食品添加剂使用制度、营养健康管理制度、食堂餐具用具清洗消毒制度、食品留样管理制度、有害生物防治制度、食堂标识管理制度、餐厨废弃物处置制度、食堂油烟净化管理制度、节能降耗管理制度、食品安全追溯制度。

7.3.2 从业人员管理制度应包括但不限于：从业人员健康管理制度、从业人员晨检制度、学习培训制度、考勤管理制度、考核奖惩制度、薪酬管理制度、社会保险制度。

7.3.3 监督管理制度应包括但不限于：各类应急预案及现场处置方案、财务及资产管理制度、成本核算与管理制度、原料供应链管理制度、从业人员服务规范、供餐质量管理制度、集中用餐信息公开制度、投诉处理制度、日常监管制度。

8 人员管理

8.1 从业要求

8.1.1 从业人员要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定，学校应建立食堂员工健康档案。

8.1.2 应严格进行从业人员每天上岗前的健康状况检查（晨检），并做好检查记录。应每年进行健康检查，取得健康体检证明。

8.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等传染病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

8.1.4 从业人员应当养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后应洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒，穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内，工作衣帽宜为白色或浅色；不应留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。专间和专用操作区内的从业人员应佩戴清洁的口罩、手套，口罩应遮住口鼻。

8.1.5 从业人员的工作服应定期清洗，必要时及时更换，操作中应保持清洁。

8.1.6 应设置专（兼）职食品安全员和营养健康管理员，食品安全员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。营养健康管理员应经过营养健康专业培训，掌握营养健康与科学配餐等相关知识。

8.1.7 学校应配备专职或者兼职的食品安全总监，食品安全总监应当由学校分管领导或饮食部门管理层人员担任（委托经营或承包经营学校食堂的食品生产经营企业，应配备食品安全总监）。食品安全总监应参加食品安全管理人员培训并通过考核。

8.1.8 从业人员应具有初中以上学历，食堂负责人、食品安全员和营养健康管理员应具有大专以上学历。

8.1.9 厨师、面点师原则上应持有职业资格证书或社会化等级认定证书（或通过参加专业培训、技能考核，获得合格证明），无食品安全事故和违法记录。

8.1.10 从业人员不应有在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔废弃物等行为。

8.1.11 不应聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

8.1.12 应制定从业人员服务规范、文明用语和忌语，做到规范操作、微笑服务。

8.1.13 个人用品应集中存放，防止交叉污染。

8.2 配备要求

8.2.1 基本伙食堂从业人员与就餐人数比例宜为 1:50~1:60。

8.2.2 风味餐厅从业人员与就餐人数比例宜为 1:30~1:40。

8.3 培训管理

8.3.1 应制定从业人员职业道德、食品安全、设备安全、消防安全、烹饪技术等培训计划，多层次、多形式开展教育培训，提高从业人员的业务知识水平，规范从业人员的岗位技能，促进从业人员整体服务水平提升。

8.3.2 从业人员应经食品安全培训考核合格后方可上岗。

8.3.3 食品安全总监、食品安全员、食堂负责人每年应接受不少于 40 小时的培训并有培训记录。

9 成本构成与管理

9.1 成本构成

9.1.1 食堂成本由食堂建设成本和食堂运行成本构成。

9.1.2 食堂建设成本由食堂土建成本、装修成本和设施设备成本构成。

9.1.3 食堂运行成本由直接成本和间接成本构成：直接成本指产品原材料成本（主料、辅料及调料）、食品级包材成本、水电气等能源成本；间接成本指人员薪酬和社会保险与公积金（包括分摊的饮食部门二线岗位非编制内员工的用工成本）、餐用具购置费、维护维修费、设备折旧费、低值易耗品费、油烟管道清洗费、餐厨垃圾处理费、劳动保护费、办公费、清洁消毒费、餐厅保洁费、检验检测费、网络舆情监控处置费、监督管理费、学习培训费、劳务服务管理费、承包或委托经营食堂（档口）的装修费及不可预见费等。间接成本是食堂为了维持食堂生产活动而必须支付的费用。

9.2 成本管理

9.2.1 坚持学校食堂的公益性原则，基本伙食堂保本服务，其他食堂微利（控制在食堂营业额的 5%以内）经营。

9.2.2 学校应确保自主经营的学生食堂价格低于市场同类同质同量餐饮价格的 10~15%；引进的社会企业其餐饮价格应低于校外同类餐饮价格 5-10%。

9.2.3 学校食堂应建立伙食成本核算制度，严格控制伙食成本开支范围。

9.2.4 食堂月结余款专项用于以盈补亏，不应用于非食堂经营服务支出。

9.2.5 食堂成本管理具体内容参照《高等学校学生食堂成本核算指南》执行。

9.3 保障措施

9.3.1 高校学生食堂应按照非经营性资产管理，对服务实体实行“零租赁”，免收管理费。

9.3.2 学生食堂的大型餐饮设备购置和更新费，空调、扶梯、供暖运行费不应计入食堂运行成本，应由学校承担。

9.3.3 学校应合理分担学生食堂中学校编制内人员的工资经费。

9.3.4 学校应设有学生食堂饭菜价格平抑基金，应建立平抑基金使用制度，根据办伙成本（原料价格与用工成本）上涨情况，适时对学生食堂基本大伙（包括社会企业经营的食堂）进行补贴，抑制饭菜价格过快上涨，确保食堂价格基本稳定。

10 经营管理模式

10.1 学校应设置尊重少数民族学生饮食习惯的食堂或专门档口。

- 10.2 基本伙食学生食堂原则上由学校自主经营。
- 10.3 自主经营存在困难的学校，可通过公开招标竞争择优方式选择有实力、声誉好、有资质的社会餐饮服务单位（或餐饮管理单位）委托经营或承包经营学生食堂，实行“零租赁”、免收管理费的经营方式，委托经营或承包经营的学校食堂不应转包或分包。
- 10.4 具备强劲监管力量的学生食堂，可采取“学校自营食堂核心业务 + 档口烹饪技术合作（个体工商户厨师长团队为主）”模式经营学生食堂。
- 10.5 自主经营存在困难且规模较大的学校，应引入两家以上的社会餐饮企业，形成有序竞争。
- 10.6 为实现多样性餐饮服务增强师生的餐饮体验，宜在学校经营学生基本伙食的同时引进知名品牌特色餐饮提供品牌化餐饮服务。
- 10.7 具备相应餐饮运营管理能力的学校，可引进优质餐饮企业提供专业化劳务服务或通过入职合作方式经营学生食堂或档口。
- 10.8 学校自主经营的学生食堂可按食堂档口三分之一的比例招标引入社会特色风味合作经营食堂部分档口。
- 10.9 学校不应引入社会力量以合作模式建设学生食堂。
- 10.10 学校食堂应提供学生基本伙食、风味食品、品牌连锁特色餐饮以及免费汤、免费调料等餐饮项目服务。
- 10.11 学校食堂供应的食品，名称应准确，应明码标价、品种丰富、高中低价格档次齐全，应标明每个食品的分量和主要营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠和能量）。
- 10.12 学生食堂宜推行按量计价、小份菜、小份主食、小份套餐和拼菜（半份菜组合）售卖方式，供餐应增加自选餐比例并使用小型餐具。
- 10.13 学校与餐饮企业签订合同期限宜为3至5年，合同期满后应按规定重新组织招标。
- 10.14 引入社会力量承包经营、委托经营、合作经营食堂及档口，应建立科学规范的经营准入、监管和退出机制。

11 食品安全关键控制点管理

11.1 原料管理

11.1.1 原料采购

- 11.1.1.1 采购食品及原料应当遵循安全卫生、符合营养、计划生产、合理库存、渠道稳定的原则。鼓励源头采购、规模采购，减少流通环节，降低采购成本。
- 11.1.1.2 有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购或遴选供应商制度，签订采购合同时应当明确供货者的食品安全责任和义务，保证食品安全。
- 11.1.1.3 学校应优先在属地教育部门或学校联合采购公开招标确定的大宗食品入围供货商名录中选择供货商，签订供货协议。
- 11.1.1.4 高校自办食堂和引入社会力量经营食堂（或档口）的食品及原材料采购应由学校统一管理配送。对学校无采购力量，外包经营的食堂的原料采购，应从区域高校伙食专业委员会搭建的联合采购平台遴选的合格供应商名录中进行招标采购，校方对其实施严格监督。没有搭建联合采购平台的，可通过第三方专业的原料招标公司进行原料采购或由其对承包食堂的原料采购进行专业监管。
- 11.1.1.5 学校应公示采购流程、定点采购单位、原料采购价格、市场价格情况等信息。

11.1.1.6 生鲜食品原料应做到计划采购、分开存放、及时使用，尽可能减少其库存并保鲜冷藏。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。

11.1.1.7 鼓励有条件的地区优先采购属地内绿色、有机食品。

11.1.1.8 禁止采购野生动植物及其制品。

11.1.2 原料配送

11.1.2.1 原料配送应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

11.1.2.2 原料配送应使用专用运输车辆，配备专人。运输食品的温度和湿度应符合相关要求。

11.1.2.3 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。

11.1.2.4 应明确配送车辆进校线路、时间、行驶速度和卸货区。

11.1.3 原料验收

11.1.3.1 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，供货商应提供关键指标的检测报告及供货清单等信息。

11.1.3.2 应制定实施索票（销售票据）、索证（营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件）制度，核对食品的名称、规格、批次号（生产日期）、保质期等信息，查看食品包装、标签、说明书等，并建立原料进货台账。

11.1.3.3 应建立采购人员定期轮换制度，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装置。

11.1.3.4 原料验收人员应具备专业能力，能够通过感官判断原料品质性状，对其色泽、气味、质地、形态等物理特性进行准确鉴别，严格把控原料质量。

11.1.3.5 验收预包装食品应对包装上的标签内容进行查验，包括食品的名称、规格、净含量、生产日期、成分、生产者名称、联系方式、保质期、保存条件、食品生产许可证编号等。

11.1.3.6 食品验收资料应记录存档，应如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，相关记录和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。

11.1.3.7 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：

- 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；
- 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；
- 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；
- 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；
- 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。

11.1.3.8 鼓励学校充分运用物联网、人工智能等技术，开发使用智能溯源验收系统，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。

11.1.4 原料贮存

11.1.4.1 原料贮存要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。

11.1.4.2 食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库，冷冻（藏）库的温度应满足食品的储存要求，并配备测量温度、湿度的装置。

11.1.4.3 食品与非食品库房应分设，贮存的食物及原料应当分类、分架、离墙、离地存放，不同区域有明显标识。禁止存放有碍食品卫生的物品。

11.1.4.4 储存设施应保持清洁并定期消毒，确保符合照明、通风、防潮、防腐、防尘、防蝇、防鼠等要求。防鼠板高度应不低于60cm，防鼠板与墙壁的缝隙应不大于6mm。

11.1.4.5 应在贮存位置标明食物及原料的名称、生产批号（生产日期）、保质期、供货商及联系方式等内容。

11.1.5 出入库管理

11.1.5.1 应建立食物原料的入库、出库管理制度，食物原料的入库、出库必须由专人负责、签字。禁止质次、变质、过期食物原料的入库。

11.1.5.2 严格入库、出库的检查验收，应核对数量、检验质量。食物及原料的使用应遵循先进先出原则。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期的食物原料、食物添加剂及食物相关产品。

11.1.5.3 应建立库存盘点制度，确保食物原料入库、验收、保管、出库手续齐全，物、据、账表相符，日清月结。

11.2 食物添加剂管理

11.2.1 食物添加剂的使用管理应符合GB 2760 相关规定。

11.2.2 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），严禁使用国家明令禁止的非食用物质加工制作食物。

11.2.3 食物添加剂采购应符合《餐饮服务食物安全操作规范》的要求，做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

11.2.4 应使用专柜或专区存放食物添加剂，在存放位置显著标示“食物添加剂”字样，制作存放的食物添加剂品种清单，建立使用台账记录。

11.2.5 使用食物添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低其在食物中的使用量。

11.3 供餐管理

11.3.1 供应前应认真检查待供应食物，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应供应。

11.3.2 烹饪食物应烧熟煮透，加工制作时食物的中心温度应达到70℃以上；烧熟后两小时，食物的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。高危易腐食物熟制后，在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热；再加热时，食物的中心温度应达到70℃以上。

11.3.3 食堂的备餐宜在专间内进行。

11.3.4 供餐使用的餐具在使用前应进行消毒。

11.3.5 加工制作好的成品宜当餐供应。不得供应已过食用时限或存在食物安全风险的食物。

11.3.6 供餐过程中，应对食物采取有效防护措施，避免食物受到污染。

11.3.7 供餐过程中，应二次更衣，使用清洁的售饭工具，并佩戴工作帽、口罩和手套。

11.3.8 学生就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

11.4 食物留样

- 11.4.1 应建立食品成品留样制度，每餐次加工制作的食品成品均需留样，每个品种的留样量应当满足检验需要，不应少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。
- 11.4.2 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，对留样食品实行专人负责双人双锁管理。
- 11.4.3 留样食品应保存在冷藏专柜中，冷藏温度应控制在 0~8 ℃，冷藏时间在 48 小时以上。
- 11.4.4 留样食品在冷藏48小时后，宜当作厨余垃圾处理，并做好处理时间、处理人员等信息记录。
- 11.4.5 鼓励采用智能化留样设备及系统，提升食品留样管理水平。

12 食品生产加工管理

12.1 食品加工制作

- 12.1.1 食品加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 12.1.2 食堂食品生产中做到通风换气、离地上架、生熟分开、防蝇防鼠，设施完好。
- 12.1.3 食品原料应分类分池（植物性、动物性和水产原料）洗净后使用，清理、切配要分别在专用场所操作，场所具有符合要求的设备设施。
- 12.1.4 原料清理过程中应做好食品原料质量的感官检验，对感官异常的原料应及时处理，不得再用于食品加工制作。
- 12.1.5 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。
- 12.1.6 烹调加工过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，根据标准菜单进行标准化生产。
- 12.1.7 凉菜加工、饮料现榨及水果拼盘和裱花加工应在专间内制作，专间应符合“专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用”要求，专间内温度不得高于 25℃。制作好的凉菜、现榨饮料和水果拼盘、应当餐用完。
- 12.1.8 应及时使用或冷冻冷藏切配好的半成品。
- 12.1.9 加工制作好的成品应当餐供应，避免产生剩饭菜。
- 12.1.10 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。
- 12.1.11 使用食品添加剂应满足《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，使用时应准确称量，应记录食品名称、食品数量、加工时间，使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。
- 12.1.12 不应加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

12.2 餐饮具清洗消毒保洁

- 12.2.1 餐饮具清洗消毒保洁应符合 GB 14934 要求，并按照《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定执行。
- 12.2.2 餐饮具清洗消毒应建立相关制度并有记录。
- 12.2.3 餐饮具的清洗、消毒、保洁设备设施应运转正常，并做好维护记录。
- 12.2.4 餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒为辅。化学消毒仅限于因材质或大小等原因无法热力消毒的餐饮具。采用物理消毒的应按照“一洗、二清、三消毒、四保洁”的程序进行；采用化学消毒的应严格按照“一洗、二清、三消毒、四冲洗、五保洁”的程序进行。有条件的学校食堂宜采用无害化绿色消毒技术。
- 12.2.5 消毒后的餐饮具应光洁、明亮、无渍迹。
- 12.2.6 消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁设施内备用，设施内不应存放其他物品，保洁设施应有明显标识。餐饮具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

12.2.7 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1-2022 和 GB 14930.2-2025 的要求，并应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

12.3 餐厨垃圾处理

12.3.1 餐厨垃圾应符合当地环境卫生行政主管部门的餐厨废弃物管理办法要求。

12.3.2 餐厨垃圾应分类存放于标识清楚、密闭的容器中，有条件的暂存于可控制温度的垃圾房并日产日清。

12.3.3 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，台账记录应包含处置时间、种类、数量、收运者等信息，定期报告并接受监督检查。

12.3.4 变质与过期食品处理或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

12.4 应急管理

12.4.1 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。

12.4.2 应制定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。

12.4.3 发生食品安全突发事件后，应立即启动应急预案，按照要求上报，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。

12.4.4 任何单位和个人不应迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

12.4.5 鼓励委托社会餐饮企业经营的学校食堂投保食品安全责任险。

12.5 监督与检查

12.5.1 膳食管理委员会应每学期至少开展一次学生就餐满意率调查，就餐满意率应达 80%以上，并将调查结果公开。就餐满意率应从饭菜质量、品种、价格、温度、卫生、口味、营养健康等方面进行评价，食堂应根据满意率测评结果进行及时整改，不断提高餐饮质量和管理服务水平。

12.5.2 应加强食堂生产安全、食品安全、消防安全、清洗消毒、服务标准、员工上岗、饭菜质量、营养标识和潜在风险的自查自纠工作，完善食堂“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，制定《食品安全风险管控清单》，并根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》、《每周食品安全排查治理报告》、《每月食品安全调度会议纪要》，确保食堂安全生产和师生就餐安全。

12.5.3 应加强食品处理区安全保卫管理，安装门禁系统，禁止非本食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

12.5.4 应自觉接受市场监督管理等部门对学校食堂建设及食品安全工作的监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

12.5.5 应建立投诉受理制度，通过线上投诉、在食堂设立意见箱（本）、公布投诉电话、安排学生值班经理和定期召开伙委会等形式畅通投诉渠道，听取意见和建议，对反映的问题认真核实并妥善处理，及时化解矛盾预防舆情，并留有记录。

12.5.6 应在食堂显著位置公示食堂管理从业人员的照片、健康证明和工号。

13 学生膳食营养与食育

13.1 膳食营养

13.1.1 宜配备专（兼）职营养专业人员并持证上岗。对食堂从业人员开展营养与健康宣传教育，提高营养认知。

13.1.2 营养专业人员应负责设计营养食谱、原料采购、加工、成品配送等供餐全过程的营养工作。

13.1.3 配餐应尊重少数民族学生饮食习惯。

13.1.4 应标明饭菜能量含量、蛋白质、脂肪、碳水化合物的供能比，以及钠等营养成分信息。

13.1.5 每餐的配餐计划应符合色、香、味、养、质多样性的要求。每餐供应的食物需包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等4类食物，营养成分包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、锌、维生素A、维生素C等。

13.1.6 应选用科学、营养的加工方式，减少营养素流失。

13.1.7 食堂宜开设低脂低盐低糖食品窗口，引导学生合理搭配饮食。

13.2 食育

13.2.1 对学生开展食育，教育内容包括食物营养成分、合理膳食、食品安全、传统饮食文化、饮食民俗、用餐礼仪、节约资源、保护环境等，培养学生养成良好饮食习惯。

13.2.2 应加强学生食堂文化建设，营造卫生、整洁、文明、温馨、舒适的就餐环境，在餐厅醒目位置张贴厉行节约、文明用餐、安静就餐、讲究卫生、爱惜粮食、反食品浪费等宣传品，努力打造健康向上的饮食文化。

13.2.3 学校应制定、实施防止食品浪费措施，持续推进“光盘行动”和“节粮行动”，教育学生不留剩饭剩菜，防止餐桌浪费现象的发生，培养学生节约粮食意识，营造良好的反食品浪费氛围。

13.2.4 学校应开展厨余垃圾分类，设立分类垃圾桶及分类投放指引；教育学生养成垃圾分类习惯，增强学生的环境保护意识。

13.2.5 通过学生对食育的践行，形成健康、绿色低碳的生活方式和饮食素养，做到营养均衡、吃动平衡。

13.2.6 开展劳动教育、劳动体验等主题活动，引导学生崇尚劳动，促进学生德智体美劳全面发展。

14 智慧食堂建设

14.1 信息化

学校食堂宜建立信息监管平台，应用大数据技术手段规范食堂管理，内容包括但不限于：

- a) 原料采购过程；
- b) 原料品质鉴别；
- c) 食品价格确定；
- d) 原料配送过程；
- e) 食品检测数据；
- f) 食品称重验收；
- g) 食品加工烹饪；
- h) 供应商考核评价；
- i) 学生菜谱营养分析；
- J) 学生建议及投诉处理；

- K) 从业人员健康管理;
- L) 相关记录和文件管理。

14.2 智能化

14.2.1 利用现代大生产和流程再造积极探索校园餐饮运行新模式,运用新技术、新工艺、新装备等科技手段提升学校食堂现代化水平。应在食堂各区域安装实时视频监控和自动报警装置,做到安全监控全覆盖、无死角。

14.2.2 将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合,建设“互联网+明厨亮灶”视频监管平台,实现食品加工操作过程可视化,接受师生监督。

14.2.3 建立智能点餐、智能保温、二维码扫描、桌面终端、自助称重和自动结算系统,提升食堂运营效率,为师生提供精确、快捷的售饭结算服务,增强师生用餐体验。

14.3 智慧化

14.3.1 学校宜参照T/JYHQ 0013建设智慧餐饮,涉及原材料采购、运输验收与贮存,生产与运营管理,数字化点餐与互动评价,智慧餐饮决策体系。

14.3.2 实现餐饮全链条大数据整合,准确判断师生消费习惯,有效收集师生对餐饮评价和期望,更好地进行餐饮整改、创新和决策,满足师生当前和未来消费需求。

14.3.3 应基于互联网资源与校园餐饮的融会贯通和大数据融合应用,整合社会优质餐饮资源,吸收社会先进餐饮管理理念,从食育育人和营养健康角度开发出适合师生高品质就餐需求的现代校园餐饮,构建集约化、健康化、特色化、开放式高校餐饮模式及新产品,智慧引领高校餐饮的信息化、标准化、科技化、品牌化、育人化餐饮新走向。

15 资源节约

15.1 学校宜参照《高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南》开展食堂反食品浪费工作,涉及原料采购与储存、原料加工与制作、优质供给、教育与引导、管理与评价等内容。

15.2 宜通过校园卡、智慧结算等系统掌握每日人均原料消耗数据,运用信息化手段分析师生用餐需求,精准控制食堂生产与服务,加强对原料计划、采购、储存、加工、烹饪、分餐、供餐等环节的精准管理,采取有效措施,杜绝生产中的餐饮浪费。

15.3 合理设置原料储存场所,达到原料储存的分类、标识、温度、湿度、通风、采光、离地、隔墙要求,确保各类原料科学存放,防止因储存不当造成浪费。

15.4 应规范原料加工方法,改进烹饪工艺,提高食品原料利用率,做到物尽其用。

15.5 应编制食堂食谱,明确各类食品的投料标准和烹饪方法,确保食品的色、香、味、形、质稳定。同时,根据就餐波峰、波谷情况供应菜品,防止无序生产导致浪费。

15.6 宜提供小份菜、半份菜和拼菜等不同规格的菜品选择以及师生自助取餐称量支付方式,提供小份主食,满足师生不同食量需求,防止餐桌浪费。

15.7 应配套做好饭菜保温设施,保持饭菜适应的温度和口味,避免因食品变凉导致品质下降产生餐桌浪费现象。

15.8 应采用高效节能灶具、电磁炉、LED灯具、蒸汽发生器、太阳能热水器等节能设备,对食堂进行节能改造,降低食堂能耗。

- 15.9 在清洗、烹调、消毒过程中，精准管理水、电、燃气等资源的有效利用，做到无长流水、无长明灯，杜绝“跑、冒、滴、漏”现象发生。
- 15.10 合理安排烧开水、烹饪、餐具消毒时间，保证蒸汽不浪费或少浪费。
- 15.11 开空调时，及时关闭门窗，并把温度控制在合理区间内。
- 15.12 不提倡食堂提供和使用一次性餐具。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法（2021年修正版）
 - [2] 中华人民共和国反食品浪费法（中华人民共和国主席令第七十八号）
 - [3] 中华人民共和国安全生产法（2021年修正版）
 - [4] 中华人民共和国劳动合同法（2012年修正版）
 - [5] 中华人民共和国食品安全法实施条例（2019年修订版）
 - [6] 食品经营许可和备案管理办法（国家市场监督管理总局令第78号）
 - [7] 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）
 - [8] 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）
 - [9] 教育部等五部门关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7号）
 - [10] 食品相关产品质量安全监督管理暂行办法（国家市场监督管理总局令第62号〔2022〕）
 - [11] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）
 - [12] 教育部办公厅关于推动高校后勤高质量发展的通知（教发厅〔2025〕1号）
 - [13] 《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第97号）
 - [14] 高校学生食堂成本核算指南（中中学后伙〔2012〕2号）
 - [15] T/JYHQ 0002-2019 高等学校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理规范
 - [16] T/JYHQ 0012-2022 高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南
 - [17] T/JYHQ 0013 高等学校智慧餐饮建设规范
 - [18] ISO 22000: 2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [19] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
-