

沁 水 县 教 育 局  
沁 水 县 财 政 局  
沁 水 县 卫 生 健 康 和 体 育 局  
沁 水 县 市 场 监 督 管 理 局

文件

沁教字〔2023〕11号

沁水县教育局 沁水县财政局  
沁水县卫生健康和体育局 沁水县市场监督管理局  
关于印发《沁水县城内小学生“放心午餐”工程  
全覆盖实施方案》的通知

各相关学校：

根据省、市、县政府工作部署，“持续实施城区和县城内小学生‘放心午餐’工程全覆盖，让学生开心家长安心”是2023年省、市、县政府民生实事之一。为确保工作顺利推进，圆满完成各项任务，根据《晋城市教育局 晋城市财政局 晋城市卫生健康委员会 晋城市市场监督管理局关于印发〈城区和县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖实施方案〉的通知》（晋市教基函字〔2023〕23号）文件精神，县教育局、县财政局、

县卫生健康和体育局、县市场监督管理局制定了《2023年沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖实施方案》，现印发给你们，请认真贯彻执行。

附件：

- 1.《沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖实施方案》
- 2.沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖工作领导小组
- 3.晋城市 2023 年实施“放心午餐”工程建设任务施工图
- 4.城区和县城内小学生放心午餐工程学校食堂建设及设备配备标准
- 5.城区和县城内小学生“放心午餐”工程学校自建食堂供餐标准和企业供餐标准
- 6.城区和县城内小学生“放心午餐”工程学校午休室建设标准
- 7.晋城市小学生午餐供餐合作协议（样本）
- 8.山西省市场监督管理局山西省教育厅关于进一步加强中小学校校外配餐管理工作的通知



2023年4月20日



## 沁水县城内小学生“放心午餐”工程 全覆盖实施方案

2022 年，我县在全市率先实施并完成了定都小学“放心午餐”食品安全保障工程。为加快建设高质量教育体系，推进义务教育优质均衡发展，确保 2023 年基本实现全县有需求的县城内小学生放心午餐全覆盖，省、市、县政府已将“持续实施城区和县城内小学生‘放心午餐’工程全覆盖，让学生开心家长安心”列入 2023 年民生实事之一。为确保将好事办好、办实事，结合我县实际，制定本实施方案。

### 一、工作目标

2023 年实现全县有需求的县城内小学提供校内午餐午休全覆盖，并在此基础上配套实施“放心午餐”学校食品安全保障工程，确保学生校内午餐健康营养、学生开心家长安心。

### 二、工作任务

1.2022 年已实施的定都小学“放心午餐”食品安全保障工程，2023 年延续实施“放心午餐”食品安全保障工程，所需经费由省财政补贴。要持续做好学生午餐午休保障工作，如果午餐午休参与学生数增加需扩容改造，由学校及属地政府加大投入，确保各项服务保障条件安全达标、持续稳定运行。

2.实验小学、西关小学、东关小学要在 2023 年秋季学期开学前实施“放心午餐”（附件 3）。依据有午餐午休需求的学生数，省级财政按照 1000 元/床位的标准给予补助，用于支持学校建设改造午休场所、购置学生用床(含具有午休功能的可调节课桌椅、折叠床等)。西关小学为自建食堂，省级财政将按照每个食堂 40 万元的标准给予建设补助，并配套实施“放心午餐”食品安全保障工程。

3.实施“放心午餐”工程的相关要求、服务内容、具体标准参照《晋城市教育局等八部门关于印发在城区和县城内小学开展“放心午餐”工程的实施方案的通知》(晋市教字〔2021〕8 号)执行;实施“放心午餐”食品安全保障工程的相关要求、任务和标准参照晋城市教育局等四部门印发《2022 年全市城区县城小学生“放心午餐”食品安全保障工程实施方案》的通知(晋市教基字〔2022〕4 号)执行；实验小学、东关小学 2 所学校为企业供餐，供餐单位要具备集体用餐配送资质，要严格按照省市场监督管理局、省教育厅《关于进一步加强中小学校校外配餐管理工作的通知》（晋市监发〔2021〕274 号）文件要求，落实“各小学校及配餐企业是学校校外配餐食品安全的责任主体，学校校长和配餐企业法人是学校校外配餐食品安全的第一责任人”要求。学校要与配餐企业签订供餐合同（协议），明确双方食品安全的责任和义务。供餐单位同时参照对自建食堂的要求、标准，严格落实食品原料检测、“互联网+



明厨亮灶”建设、购买食品安全责任保险。

### 三、实施步骤

(一)准备阶段(2023年4月前):县教育局联合县财政局、县卫生健康和体育局、县市场监督管理局共同制定《沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖实施方案》并印发相关单位。实验小学、西关小学、东关小学要结合自身实际,制定本校实施方案,于4月底前报我县“放心午餐”工程领导小组办公室。

(二)实施阶段(2023年5月至8月20日前):县教育局牵头,联合财政局、卫体局和市场监督管理局,按照相关规定,坚持公开、公平、公正的原则,严密组织学校进行食堂和午休场所建设、设施设备采购、校外配餐企业、食品原料采购及检测、“互联网+明厨亮灶”建设、食品安全责任保险等项目的招投标。4月底前,项目进入推进阶段,招投标完成前期准备工作;6月底前,时间过半任务整体过半,招标工作全部完成,基建项目开工率达到100%;8月20日前,基建项目全部完成,设施设备配备到位,校内食堂从业人员和校外供餐企业入校。

(三)验收阶段(2023年8月20日至8月31日):县教育局牵头,联合财政部门、卫生健康部门、市场监督管理部门,对县城3所小学“放心午餐”工程进行验收,确保秋季学期开学前投入使用。

### 四、保障措施

(一)加强组织领导。各学校要将县城内小学生“放心午餐”

工程全覆盖摆上重要位置，作为解决人民群众“急难愁盼”问题、加快建设高质量义务教育体系的一项重点工作来抓，加强组织领导，促进工作落实。县教育局牵头成立沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖工作领导小组（见附件2），办公室设在县教育局基础教育股，具体负责指导3所小学“放心午餐”工程的组织实施。3所小学也要成立相应的领导小组，制定本校工作实施方案，加强组织协调。

（二）强化保障能力。县城内小学午餐午休及午间活动服务属于中小學生课后服务，各校要积极创造条件保障有午间托管需求的学生享受“放心午餐”服务，做到保证安全、提高质量、强化保障。学校教职工参与午餐午休及午间活动服务项目的，应按课后服务有关规定发放相应劳务报酬。

（三）严格资金管理。省级补助资金必须做到专款专用，不得用于人员工资、培训宣传及水电煤气等日常运行经费。因午餐服务人数、食堂建设规模差距大导致学校之间食堂建设资金出现余缺的，经市级领导小组批准并报省级领导小组备案，可将省级食堂建设补助资金在本市内校际间适当调整。食堂建设补助、午休床位补助、食品安全保障工程经费不得跨项目使用，结余资金由省财政收回。

（四）狠抓工作落实。我县省级补助实施的3所项目校自“放心午餐”工程实施之日起，在校门口醒目位置进行挂牌公示（样式由省统一制定）；“放心午餐”工程全覆盖实施情况



也纳入了对县级政府履行教育职责督导考核重要内容。各项目校要建立工作台账，实行挂图作战，随时更新、上报项目进展情况。工作落实过程中出现的问题要及时请示汇报，确保如期完成县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖民生实事项目。

（五）强化督导问责。建立健全抓落实工作机制，“放心午餐”工程全覆盖实施情况已纳入省、市、县政府 13710 督办事项，13710 将按任务、节点、目标进行跟踪督查，并建立定期通报制度，实行月调度、季汇总，采取会议通报、书面通报、网络通报等形式，按月通报各校项目推进情况。各项目校要定期对工作落实情况进行分析总结，对上级指出和自查发现的问题，认真抓好整改落实，对落实不力、进度严重滞后的，要对主要责任人进行约谈。

附件 2

## 沁水县城内小学生“放心午餐”工程全覆盖工作领导小组

组 长：牛沁斌 县委教育工作领导小组办公室副主任、县  
教育工委书记、教育局党组书记、局长

副组长：王旭军 县教育工委委员、教育局副局长

谢海飞 县财政局副局长

潘沁江 县卫体局副局长

牛玉德 县市场监督管理局党组成员、总检验师

领导小组下设办公室，办公室设在县教育局

主 任：王旭军 县教育工委委员、教育局副局长（兼）

成 员：李利军 县教育局计财股股长

杨俊勇 县教育局基础教育股股长

苗沁红 县教育局教育督导中心主任

高 晋 县财政局教科文股股长

张小路 县卫体局疾病预防监管股股长

靳李勇 县市场监督管理局餐饮股股长

乔宝林 实验小学校长

王 云 西关小学校长

王 芳 东关小学校长

李华霞 定都小学校长



# 晋城市 2023 年实施“放心午餐”工程建设任务施工图

| 地 市         | 县 区           | 学 校    | 供餐人数 | 实施时间    | 供餐方式 | 食品快检 | 明厨亮灶 | 责任保险 |
|-------------|---------------|--------|------|---------|------|------|------|------|
| 晋城市<br>27 所 | 城 区<br>(15 所) | 凤巢小学   | 120  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 东关小学   | 150  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 后河小学   | 150  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 凤鸣小学   | 300  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 颐翠小学   | 500  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 凤台小学   | 300  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 东谢匠小学  | 300  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 西城小学   | 150  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 城南一小   | 150  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 景德桥小学  | 230  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 城区二小   | 200  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 城区三小   | 200  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |
|             |               | 古书院矿小学 | 500  | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检 |      |      |

|              |          |     |         |      |       |  |  |
|--------------|----------|-----|---------|------|-------|--|--|
| 高平市<br>(5 所) | 汇仟小学     | 300 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 凤阳小学     | 100 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 东方红小学    | 550 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 实验小学     | 500 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 城南小学     | 400 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 红旗小学     | 240 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 高平六中     | 800 | 2023-09 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              | 实验小学     | 285 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 东关小学     | 457 | 2023-09 | 企业配餐 | 企业自检  |  |  |
|              | 西关小学     | 316 | 2023-09 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              | 实验小学教育集团 | 600 | 2023-09 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              | 阳城三小     | 400 | 2023-09 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              | 水村小学     | 230 | 2023-03 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              | 东关小学     | 120 | 2023-03 | 自建食堂 | 自建快检室 |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
| 沁水县<br>(3 所) |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
| 阳城县<br>(4 所) |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |
|              |          |     |         |      |       |  |  |



## 城区和县城内小学生“放心午餐”工程 食堂建设及设备配备标准

### 一、食堂建设

(一) 学校食堂总面积,按就餐学生人均使用面积不低于 1.5 m<sup>2</sup>乘以学生数计算;食品处理区与就餐区的建筑面积比例宜为 3:7。

(二) 学校食堂、厨房装修及设施配置应符合国家《学校体育卫生条件试行基本标准》(教体艺〔2008〕5号)和市场监督管理部门关于学校食堂食品安全管理的要求:

1.食堂应距污染源 25 米以上,应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及餐厅。

2.食堂应配备足够的通风、照明、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放以及存放废弃物的设施设备。

3.要配备清洗蔬菜、肉类、餐具的设施设备,不得混用;生熟食品、主副食品加工设备要严格分开。食堂不得设在地下室。

4.紫外消毒或臭氧消毒设施的安装使用应符合有关国家或行业标准。每个食堂必须单独配备有足够保存留样食品使用的冷藏柜和专用的食品留样盒。

5.根据就餐人数设置餐厅,就餐座位不少于就餐学生数。餐厅应建有餐具保洁设施、洗手设施、洗刷设施、垃圾回收设施、清扫工具存放处、防蝇设施。餐厅应有无障碍通道。

6.使用石油液化气、柴油、甲醇等做燃料的食堂,储汽(液)

设施与灶具间距离必须满足消防要求。储汽（液）设施不得露天存放，防止受冻和暴晒。所有使用燃气的地方和燃气管道经过的室内空间必须安装燃气泄漏报警装置。

（三）实行企业供餐时，可按照实际需要设置配餐室、发餐室，配餐室、发餐室面积根据需要设置。配餐室内应设置洗手盆和食物加热设施。

## 二、食堂厨房设备配置

食堂厨房设备配置标准

| 名 称     | 单 位 | 就餐人数<br>50 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数<br>100 人食<br>堂须配数<br>量 | 就餐人数<br>500 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数 1000<br>人食堂须配数<br>量 |
|---------|-----|------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 一蒸一炒双温灶 | 台   | 1                      |                             |                         |                          |
| 双炒双温灶   | 台   |                        | 1                           | 1                       | 3                        |
| 大锅灶     | 台   |                        | 1                           | 2                       | 4                        |
| 燃气双门蒸箱  | 台   | 1（可为单<br>门）            | 1                           | 2                       | 4                        |
| 油网烟箱    | 平方米 | 2.275（可<br>为油网烟<br>罩）  | 5.85                        | 8.84                    | 35.36                    |
| 集烟箱     | 米   | 3.5                    | 4.5                         | 6.8                     | 12                       |
| 环保风柜    | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 木案工作台   | 台   | 1                      | 1                           | 2                       | 2                        |
| 双通荷台    | 台   | 1                      | 1                           | 2                       | 6                        |
| 双层工作台   | 台   | 1                      | 1                           | 2                       | 4                        |
| 货架      | 台   | 2                      | 2                           | 4                       | 10（须为四层）                 |



| 名 称    | 单 位 | 就餐人数<br>50 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数<br>100 人食<br>堂须配数<br>量 | 就餐人数<br>500 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数 1000<br>人食堂须配数<br>量 |
|--------|-----|------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 冰柜     | 台   | 1                      | 1                           | 2 (须为四<br>门)            | 6 (须为六门)                 |
| 双星盆台   | 台   | 1                      | 2                           | 4                       | 6                        |
| 消毒柜    | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 和面机    | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 压面机    | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 馒头机    | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |
| 河捞机    | 台   |                        | 1                           | 1                       | 1 (选配)                   |
| 热水器    | 台   |                        |                             | 1                       | 1                        |
| 留样专柜   | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 保洁柜    | 台   |                        | 1                           | 12 (须为四<br>门)           | 12 (须为四门)                |
| 电饼铛    | 台   | 1                      | 1                           | 2                       | 3                        |
| 发酵箱    | 台   |                        |                             | 2                       | 2                        |
| 烤箱     | 台   |                        |                             | 2                       | 2                        |
| 多功能搅拌机 | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |
| 土豆去皮机  | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |
| 绞切两用机  | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |
| 平板车    | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |
| 残渣台    | 台   |                        |                             | 2                       | 2                        |
| 保温售饭台  | 台   |                        |                             | 5                       | 10                       |
| 多功能切菜机 | 台   |                        |                             | 1                       | 2                        |

| 名 称           | 单 位 | 就餐人数<br>50 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数<br>100 人食<br>堂须配数<br>量 | 就餐人数<br>500 人食堂<br>须配数量 | 就餐人数 1000<br>人食堂须配数<br>量 |
|---------------|-----|------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 饺子机（选配）       | 台   | 1                      | 1                           | 1                       | 2                        |
| 污碟回收车         | 台   |                        | 1                           | 1                       | 4                        |
| 餐厨垃圾车         | 台   |                        | 1                           | 1                       | 2                        |
| 移动式紫外线消毒<br>车 | 台   |                        | 1                           | 1                       | 2                        |
| 洗碗机           | 台   |                        |                             |                         | 2                        |

注：就餐人数 1000 人以下的食堂主要大型炊事机具配备可按标准就近选择配备。就餐人数超过 1000 人的食堂，可按实际情况增加设备。

### 三、食堂开办

（一）学校食堂在开办时，须先办理食品经营许可证，食堂的建设与设施设备应当符合《食品经营许可证管理办法》规定的有关要求。

（二）食品经营许可证和监督公示牌应悬挂或摆放在醒目处。

### 四、食堂从业人员管理

（一）食堂从业人员和学生就餐人数设定在 1: 60—100 范围内。

（二）学校食堂从业人员必须取得有效的健康合格证明，并每年进行健康检查。

（三）学校应在相关部门的指导下对食堂从业人员定期组织食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育的培训。



## 城区和县城内小学生“放心午餐”工程 学校自建食堂供餐标准

### 一、供餐食品

“放心午餐”必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯。应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。倡导学校食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

### 二、供餐食谱

参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准，结合本校学生营养健康状况，制定“放心午餐”所需食物种类及日均数量指标，由学校根据当地市场食材供应等情况，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。不同年龄段学生每人每天午餐的食物种类及数量见表 1。

表 1 每人每天午餐的食物种类及数量

单位：g

|     | 食物种类 | 6 岁-8 岁 | 9 岁-11 岁 |
|-----|------|---------|----------|
| 谷薯类 | 谷薯类  | 100-120 | 120-140  |

|          |            |         |         |
|----------|------------|---------|---------|
| 蔬菜水果类    | 蔬菜类        | 120-140 | 140-160 |
|          | 水果类        | 60-80   | 80-100  |
| 鱼禽肉蛋类    | 畜禽肉类       | 12-16   | 16-20   |
|          | 鱼虾类        | 12-16   | 16-20   |
|          | 蛋类         | 20      | 20      |
| 奶、大豆类及坚果 | 奶及奶制品      | 80      | 80      |
|          | 大豆类及其制品和坚果 | 30      | 35      |
| 植物油      |            | 10      | 10      |
| 盐        |            | 2       | 2       |

### 三、配餐原则

#### (一) 品种多样

##### 1.食物互换

在满足学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上，参考表2—表8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。

##### 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。

##### 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.鱼禽肉蛋类



禽肉可与畜肉互换，鱼可与虾、蟹等互换，各种蛋类可互换。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。每天可提供适量蛋类。

### 5.奶类及大豆

有条件的地区平均每人每餐提供 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。

### 6.预防缺乏

参考表 9—表 12，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。

### 7.控油限盐

“放心午餐”要清淡，每人烹调油用量不超过 10g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐每人不超

过 2g。

## 8.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。向学生和家长公布每天的带量食谱。

表 2 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       | 粳米 150<br>梗米 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 3 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 4 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 5 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   | 鲮鱼   | 60   |
| 鲫鱼   | 95   | 平鱼   | 70   | 武昌鱼  | 85   |
| 墨鱼   | 70   | 虾    | 80   | 蛤蜊   | 130  |

表 6 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   |
| 整鸡、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 7 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 8 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   |      |      |      |      |

表 9 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   | 草鱼    | 16.6 | 鲤鱼    | 17.6 |
| 海虾   | 16.8 | 鸡蛋    | 13.3 | 牛奶    | 3.0  |
| 黄豆   | 35   | 豆腐（北） | 12.2 | 豆腐（南） | 6.2  |



表 10 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 11 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 12 常见维生素 A 含量较高的食物及其维生素 A 含量

单位:  $\mu\text{gRAE}$  /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  |

#### 四、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。

#### 五、“放心午餐”管理

“放心午餐”相关从业人员应接受合理配餐和食品安全培训。学校应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。



# 城区和县城内小学生“放心午餐”工程

## 企业供餐标准

### 一、供餐食品

“放心午餐”必须符合食品安全和营养健康的标准要求，尊重少数民族饮食习惯。应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

### 二、供餐食谱

参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准，结合学生营养健康状况，制定“放心午餐”所需食物种类及日均数量指标，由供餐企业根据当地市场食材供应等情况，运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件，制定带量食谱并予以公示，确保膳食搭配合理、营养均衡。不同年龄段学生每人每天午餐的食物种类及数量见表1。

表1 每人每天午餐的食物种类及数量

| 单位：g  |      |         |         |
|-------|------|---------|---------|
|       | 食物种类 | 6岁-8岁   | 9岁-11岁  |
| 谷薯类   | 谷薯类  | 100-120 | 120-140 |
| 蔬菜水果类 | 蔬菜类  | 120-140 | 140-160 |
|       | 水果类  | 60-80   | 80-100  |

|          |            |       |       |
|----------|------------|-------|-------|
| 鱼禽肉蛋类    | 畜禽肉类       | 12-16 | 16-20 |
|          | 鱼虾类        | 12-16 | 16-20 |
|          | 蛋类         | 20    | 20    |
| 奶、大豆类及坚果 | 奶及奶制品      | 80    | 80    |
|          | 大豆类及其制品和坚果 | 30    | 35    |
| 植物油      |            | 10    | 10    |
| 盐        |            | 2     | 2     |

### 三、配餐原则

#### (一) 品种多样

##### 1.食物互换

在满足学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上，参考表 2—表 8 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。

##### 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。

##### 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.鱼禽肉蛋类

禽肉可与畜肉互换，鱼可与虾、蟹等互换，各种蛋类可互换。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。每天可提供适量蛋类。

### 5.奶类及大豆

有条件的地区平均每人每餐提供 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。

### 6.预防缺乏

参考表 9—表 12，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。

### 7.控油限盐

“放心午餐”要清淡，每人烹调油用量不超过 10g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐每人不超过 2g。

### 8.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。向学生和家长公布每天的带量食谱。

表 2 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       | 粳米 150<br>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<br>（市售） | 350  | 红薯、白薯（生） | 190              |        |      |

表 3 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、<br>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 4 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 5 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   | 鲮鱼   | 60   |
| 鲫鱼   | 95   | 平鱼   | 70   | 武昌鱼  | 85   |
| 墨鱼   | 70   | 虾    | 80   | 蛤蜊   | 130  |

表 6 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   |
| 整鸡、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 7 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 8 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   |      |      |      |      |

表 9 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   | 草鱼    | 16.6 | 鲤鱼    | 17.6 |
| 海虾   | 16.8 | 鸡蛋    | 13.3 | 牛奶    | 3.0  |
| 黄豆   | 35   | 豆腐（北） | 12.2 | 豆腐（南） | 6.2  |



表 10 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 11 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 12 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  |

#### 四、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。

#### 五、“放心午餐”管理

（一）“放心午餐”相关从业人员应接受合理配餐和食品安全培训。

（二）送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

（三）运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备，确保食品不得在  $8^{\circ}\text{C}$ — $60^{\circ}\text{C}$  的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

1.烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在  $60^{\circ}\text{C}$  以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

2.需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至  $8^{\circ}\text{C}$  并冷藏保存，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到  $70^{\circ}\text{C}$  以上。

（四）盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。



（五）学校应安排专门人员负责送餐企业配送食品的查验接收工作。应重点检查配送食品包装是否完整，感官性状是否异常，食品的温度和配送时间是否符合食品安全要求等，并做好食品留样。

附件 6

城区和县城内小学生“放心午餐”工程  
学校午休室建设标准

午餐后学校应积极创造条件为学生提供校内午休、午间活动等  
服务，优先满足学生午休需求。

一、课桌椅技术标准

午体以在教室内为主，配备具有午休功能的可调节课桌椅，  
需上课和午休功能同时兼备。课桌椅尺寸可参照 GB/T3976-2014  
标准。

1.课桌的尺寸

课桌的尺寸见表 2 的规定。有条件的地方，0 号、1 号、2 号、  
3 号桌宽可 650mm，桌深可 450 mm。

表 2 中小学校课桌的尺寸

单位为毫米

| 指标             | 0 号      | 1 号      | 2 号      | 3 号      | 4 号      | 5 号      | 6 号      | 7 号      | 8 号      | 9 号      | 10 号 |
|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------|
| 桌面高<br>(h1)    | 790      | 760      | 730      | 700      | 670      | 640      | 610      | 580      | 550      | 520      | 490  |
| 桌下净空<br>高 (h2) | ≥<br>660 | ≥<br>630 | ≥<br>600 | ≥<br>570 | ≥<br>550 | ≥<br>520 | ≥<br>490 | ≥<br>460 | ≥<br>430 | ≥<br>400 | ≥370 |



|                             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 桌下净空<br>高 ( $h_3$ )         | $\geq 520$ | $\geq 490$ | $\geq 460$ | $\geq 430$ | $\geq 400$ | $\geq 370$ | $\geq 340$ | $\geq 310$ | $\geq 280$ | $\geq 250$ | $\geq 220$ |
| 桌面深、<br>桌下净空<br>1 ( $t_1$ ) | 400        |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 桌下净空<br>2 ( $t_2$ )         | $\geq 250$ |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 桌下净空<br>3 ( $t_3$ )         | $\geq 330$ |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 桌面宽<br>( $b_1$ )            | 600        |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| 桌下净空<br>宽 ( $b_2$ )         | $\geq 440$ |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |

## 1.1 桌面

桌面可为平面，也可为斜面；可为固定式，也可为整体翻盖式。如为斜面则应从坐人侧向外上倾斜  $0^\circ \sim 12^\circ$ ，该侧桌缘高度与平面桌  $h$  相同。

## 1.2 桌下净空和桌下构件

桌面下可设搁板或屉箱  $h_1 \sim h_2$  之间开口的高度不小于 80mm。桌侧方设挂钩时，钩端不超出桌侧缘之外。

## 2.课椅的尺寸

课椅的尺寸见表 3 的规定。

表 3 中小学校课椅的尺寸

单位为毫米

| 指标                   | 0 号      | 1 号      | 2 号      | 3 号      | 4 号      | 5 号      | 6 号      | 7 号      | 8 号      | 9 号      | 10 号 |
|----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------|
| 座面高<br>(h4)          | 460      | 440      | 420      | 400      | 380      | 360      | 340      | 320      | 300      | 290      | 270  |
| 靠背上缘<br>距座面高<br>(h5) | 350      | 340      | 330      | 320      | 310      | 290      | 280      | 270      | 260      | 240      | 230  |
| 靠背点距<br>座面高(w)       | 220      | 220      | 220      | 210      | 210      | 200      | 200      | 190      | 180      | 170      | 160  |
| 座面有效<br>深(t4)        | 400      | 380      | 380      | 380      | 340      | 340      | 340      | 290      | 290      | 290      | 260  |
| 座面宽<br>(b3)          | ≥<br>380 | ≥<br>360 | ≥<br>360 | ≥<br>360 | ≥<br>320 | ≥<br>320 | ≥<br>320 | ≥<br>280 | ≥<br>280 | ≥<br>270 | ≥270 |

## 2.1 椅座面

椅座面向后下倾斜  $0^{\circ} \sim 2^{\circ}$ 。座面沿正中线如呈凹面时,其曲率半径在 500mm 以上。座面前缘及两角钝圆。

## 2.2 椅靠背

靠背点以上向后倾斜,与垂直面之间呈  $6^{\circ} \sim 12^{\circ}$ 。靠背面的前凸呈漫圆,上、下缘加工成弧形。靠背下缘与座面后缘之间留有净空。



### 3.产品技术要求及试验方法

3.1 桌面高、座面高的允许误差范围为 $\pm 2\text{mm}$ ，靠背点距座面高的允许误差范围为 $\pm 15\text{mm}$ ，其他尺寸误差见 QB/T 4071 的规定。

3.2 材料要求、工艺要求、漆膜理化性能要求、力学性能要求及试验方法应符合 QB/T4071 的要求。钢木课桌椅的桌面、座面及靠背三个部位为木制件。漆膜色调浅淡、均匀，接近天然木色。

3.3 人造板材、钢木课桌椅的甲醛释放量、可溶性重金属含量的要求及试验方法应符合 GB18584 的要求。

3.4 有害物质限量与安全要求执行 QB/T4071-2021 标准。

### 4.安全要求

4.1 所有零部件应无破损。

4.2 金属件应无端部未封口的管件，闷盖应不易脱落。

4.3 与人体接触的部位、存放物品的部位不应有毛刺、刃角、锐棱透钉及其他尖锐物。

4.4 升降、调节机构应设有锁定装置或限位装置，该装置应灵活、可靠、安全。

4.5 相对运动的机械装置部件与人体接触部位的间隙应 $\leq 5\text{mm}$  或 $\geq 25\text{mm}$ 。

4.6 翻板装置应设有缓冲或阻尼装置。

4.7 与人体接触的座面、椅背和扶手等边缘倒圆角的半径至少应为 2mm。

4.8 某些可能造成伤害的部件，应不可能被接触到，除非使用专门的拆卸工具。课桌椅应不可能被随意拆卸，除非使用专门的拆卸工具。

4.9 使用润滑油的部件应适当遮盖。

4.10 所有无覆盖的孔洞直径及间隙应 $\leq 5\text{mm}$  或 $\geq 25\text{mm}$ 。

## 5. 午休课桌椅的功能要求：

配备具有午休功能的可调节课桌椅，桌面、椅背可倾斜。椅座最大可倾斜 150 度，或 180 度水平展开式椅座，桌椅具备升降功能，从 0 号至 10 号一次完成。

## 二、午休室技术标准

具备条件的学校可配备午休床，或使用经过改造具备消防安全条件的场所进行午休。午休室建设可参照《农村寄宿制学校生活卫生设施建设与管理规范》相关规定。

1. 午休室人均居室使用面积不宜小于 3 平方米。

2. 午休室选址应防止噪声和各种污染源的影响。宜选择有日照条件，且采光、通风良好，便于排水的地段。午休室不得设在地下室或半地下室。



3.午休室的消防、电气、楼梯、台阶等不能存在安全隐患，应符合国家相应的安全要求。

4.午休室内可根据空间面积配备双层午休床。推荐外观尺寸为：长 $\geq 1600\text{mm}$ 、宽 $\geq 700\text{mm}$ 、高 $\geq 1600\text{mm}$ 。有害物质限量及安全要求皆执行 GB28007-2011.GB/T3324-2017.GB/T3325-2017 标准。安全要求执行 GB/T3324-2017 标准。双层床安全栏板的顶边与床铺面上表面的距离不少于 300mm，双层床床褥表面到安全栏板的顶边距离应不少于 200mm，且床褥最大厚度应在床的相应位置标上永久性标记线，显示床褥上表面的最大高度。双层床安全栏板长度因设置梯子中断长度，安全栏板缺口长，6 岁及以下使用者：300~400；其他：500~600，执行 GB/T3324-2017 标准。

5.为保证充足的空气量，午休室居室净高不宜过低，在采用双层床时，不应低于 3.1 米。

### 三、其他要求

午休应男、女生分开安排，由同性别的教师进行管理。同时，学校图书馆、阅览室、多功能室、体育馆等活动场所在午休时间向学生开放，合理安排午间活动，丰富学生午间生活。午休及午间活动场所应安装监控设施。午休及午间活动期间，学校要加强安全教育，强化安全监管，严防事故发生。

## 附件 7

### 晋城市小学生午餐供餐合作协议（样本）

甲方（校方）：

地址：

联系人：

联系电话：

乙方（供餐方）：

地址：

联系人：

联系电话：

根据《民法典》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法律法规和规范，甲乙双方本着公正、诚信、友好合作的原则，就乙方为甲方制作、加工学生营养餐服务事项，经协商达成以下协议：

#### 一、供餐配餐要求

##### （一）品种及标准

1. 乙方为甲方学生提供午餐热链食品。
2. 每人每份餐标为：两荤一素一汤一点一主食。

##### （二）菜谱配置

1. 一点：每周一、三、五加水果或豆奶，每周二、四加粗粮。
2. 菜品一周内每天不同样，荤菜量在视觉直观上达 1/3 以上，确保学生膳食营养全面均衡。



3. 菜谱(食谱)由乙方根据学生年龄特点、营养需求及甲方要求自行拟订,并在每学期开学前报甲方备案,并在乙方订餐小程序公示。非经甲方同意,乙方不得随意变更供餐菜谱(食谱)。

4. 方有权对菜谱提出更改要求,甲方在收到菜谱后\_\_\_\_日内未对菜谱提出更改要求的,视为甲方认可。

### **(三) 供餐生产地**

供餐生产地为\_\_\_\_。为保证生产质量,便于监督检查,非经甲方同意,乙方不得变更供餐生产地址。

## **二、合同期限**

本合同服务期限为\_\_\_\_年,从\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日起,至\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日止。

## **三、价格及支付方式**

### **(一) 配餐价格**

1. 午餐:\_\_\_\_元/人/餐。

2. 本价格包括但不限于食材费、餐具费、生产加工费、人工费配送供应服务费投入设备及车辆费、各项税费、不可预见费等完成本项目所需的一切涉及的费用,甲方及学生家长不再支付配餐价格之外的任何相关费用。

### **(二) 支付方式**

学生家长通过乙方提供的小程序直接向乙方支付费用。

### **(三) 结算方式**

乙方应制作供餐配餐服务台账,在每学期结束后\_\_\_\_日内,由甲乙双方对就餐天数、人数进行核实,核对无误后双方签字作为结算依据。结算完成后\_\_\_\_个工作日内乙方及时向学生家长退还剩余的餐费或根据家长

选择冲抵下学期餐费。

#### 四、订餐方式

1. 订餐由甲方学生家长通过乙方小程序进行订餐，订餐以每 30 日为一个订餐周期，家长付款后次日中午开始计算，每周一至周五不间断供餐。

2. 供餐期间学生如因病、因事需请假，学生家长应向班主任老师请假外，应于每日\_\_\_\_点前在乙方小程序进行请假。

#### 五、交餐要求

##### （一）交货时间

午餐的交货时间为每天 11:30，如遇节假日或者学校组织考试需调整交货时间，甲方应提前 24 小时通知乙方，并确定交货时间。

（二）乙方保证饭菜出锅时间到学生用餐时间不得超过 3 小时，全过程温度不得低于 60℃，并做到品种齐全。

##### （三）交货地点

乙方应在约定时间内，按甲方的要求将所有配餐送至甲方指定的位置，如需变更交货地点，甲方应提前\_\_\_\_小时告知乙方。

#### 六、餐具及餐余垃圾回收

（一）乙方负责将每个班级的餐盒回收，并整齐码放到配餐箱。

（二）乙方于每日\_\_\_\_点进行餐具的统一回收。

#### 七、乙方承诺事项

1. 具有集体配餐生产资质，所有手续证照合法有效，包括但不限于营业执照、食品经营许可证等相关许可证件、健康证、培训证等。

2. 午餐单班生产配送能力能够满足甲方需求，并购买食品安全责任险。

3. 提供学生午餐卫生质量符合国家相关法律法规规定的和本合同



的约定，不降低供餐质量标准，保证送达学校的食品质量。不加工隔餐的剩余食品，不配送冷荤凉菜食品，不将回收后的食品经加工后再次配送，需要熟制加工的食品烧熟煮透。食品变质变味或有其他不符合食品安全标准情形的，全部收回并销毁。

4. 加强对采购、储存、加工、配送中容易造成食物中毒或者其他食源性疾患的重要环节进行重点管理和控制。采购、使用的原材料及其他和配送的餐饮相关的物品，均有正规、合法的来源，确保食品安全卫生。保留必要的采购手续、材料至少 30 日；不违法采购不合格食品原材料或掺假用假，不加工无证、过期有害食品；不使用非食用物质，不滥用食品添加剂。

5. 餐饮产品所用的包装材料洁净、安全、完整，餐盒餐具等符合国家卫生标准规定，做到环保、无毒害。

6. 不因停水、停电、停燃气而停止供餐。

7. 以改善学生营养、增强学生体质、促进学生健康成长为目标，配备专职营养师，根据不同年龄阶段学生的成长规律和营养需求，参照有关营养标准，优化配餐方案，制定品种多样、营养均衡、定量适宜、结构合理、安全卫生经济可口的供餐菜谱(食谱)，并提前向学校公示。

8. 乙方为本合同食品安全和生产服务安全唯一责任主体，承担备餐过程中或餐厅设备使用过程中造成的甲方学生的安全事故和食品安全事故，并自愿承担由此造成的一切法律后果。

## 八、产品质量问题

1. 若因乙方生产的餐品存在质量或安全问题而需要进行鉴定的，乙方应在收到甲方的鉴定要求后，积极与甲方协商委托有资质的鉴定机构进行鉴定，如鉴定乙方的餐品存在问题，则鉴定费用由乙方承担，如无问题费

用由甲方承担。

2. 争议期间本合同\_\_\_\_\_（继续履行/停止供餐）。

## 九、双方权利义务

### （一）甲方权利义务

1. 甲方有权对乙方配餐的质量、数量、卫生包装、服务质量、进货渠道等进行监督，对不符合食品安全和卫生要求的任何问题，有权要求乙方立即进行整改对已经送达的餐品，有权要求补足、更换、退货退款等。

2. 甲方有权建立由学校校长、主管副校长、分管主任、班主任、各年级家长(每年级2个)代表等参加的配餐服务质量评议监督委员会定期对配餐质量与价格、卫生营养花色口感、供应服务等进行评议监督，根据评议意见及时督促配餐企业改进服务。

3. 甲方安排食品卫生管理人员，协调处理与配餐有关的事宜，食品卫生管理人员应当掌握食品安全和食品卫生的基本知识。

4. 甲方应制定有关食品安全卫生如食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急预案。因乙方配餐原因发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件的，甲方应当按照相关法律法规处理，向卫生、教育行政部门报告，同时通知乙方。

### （二）乙方权利义务

按本合同约定收取供餐的价款。

1. 乙方应向甲方提供法律规定的所有资质方面的相关手续证照，包括营业执照、餐饮服务许可证、食品经营许可证、卫生许可证、法人委托书原件、项目经理身份证复印件等加盖乙方印章的复印件，作为本合同的附件。

2. 乙方应随时接受甲方对其餐饮产品质量、安全、加工过程、加工现



场进货渠道等方面的监督检查。当接到甲方关于配餐方面食品安全突发事件的通知时，应迅速赶赴现场进行处置。

3. 乙方应按规定进行食材和食品留样，并将留样食材食品冷藏保存四十八小时以上，以备追溯与查验。

4. 乙方制定食物中毒或者其他食源性疾病的应急预案及生产应急预案。发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件的，应当按照《食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》处理，并立即向相关部门报告。

5. 乙方不得与甲方或者家长代表间有商业贿赂等不正当经营行为。

## **十、违约责任**

1. 乙方提供的餐品如因安全、卫生、质量(含餐具卫生质量)等原因造成食物中毒或者其他引发食源性疾患的，甲方可立即解除合同，乙方承担食物中毒等方面的全部经济损失及赔偿责任，构成犯罪的，由相关机关依法追究其刑事责任。

2. 如乙方提供的餐品数量出现差错、包装不符合要求、原材料无合法来源、配餐不及时、随意变更菜谱的，甲方有权要求乙方立即整改，如合同有效期内经甲方\_\_\_\_次提出仍不整改或继续出现以上情况，甲方有权解除本合同。

3. 乙方对配餐业务擅自转让或分包的，甲方有权单方面解除合同取消乙方供餐资格。

4. 乙方在提供服务期间违反相关法律、法规规定的，甲方有权解除本合同。

5. 甲方未按相关规定要求保证垃圾存放区域的清洁或未配合垃圾清运，由此造成的损失由甲方承担，与乙方无关。

6. 除上述约定外, 甲方、乙方均不得随意终止本协议, 双方在协议生效期内若无故单方面解除协议, 违约方向守约方承担相关违约责任与经济赔偿责任, 并承担守约方为此支付的律师费、诉讼费、保全费等相关费用。

## 十一、免责条款

1. 本合同所称不可抗力是指不能预见、不能克服、不可避免并对一方当事人造成重大影响的客观事件, 包括但不限于自然灾害如洪水、地震、火灾和风暴等以及社会事件如战争、动乱、政府行为等。

2. 因不可抗力导致甲乙双方或乙方不能履行本合同项下有关义务时, 甲乙双方互不承担违约责任。但偶遇不可抗力的一方或双方应于不可抗力发生后\_\_\_\_日内将情况书面告知对方, 提供相关证明, 在不可抗力影响消除后的合理时间内, 双方协商合同的继续履行或终止合同。

## 十一、通知与送达

1. 甲乙双方的联系信息如下:

| 联系人信息 | 甲方 | 乙方 |
|-------|----|----|
| 联系人姓名 |    |    |
| 联系电话  |    |    |
| 联系地址  |    |    |
| 电子邮箱  |    |    |
| 微信号   |    |    |

2. 本合同中甲乙双方预留的联系地址、电子邮箱、微信、电话系双方送达各类通知、协议等文件以及发生纠纷时相关文件及法律文书的送达地址。任何一方的联系信息变更的, 应在变更当日书面通知对方, 否则另一方仍有权将变更前的联系方式视为有效。

3. 本合同约定的送达地址的适用范围包括非诉阶段和争议进入仲裁、



民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序，法院可直接通过邮寄送达、电子送达或其他合法方式向双方预留的地址送达法律文书。

4. 因一方提供或者确认的送达地址不准确、送达地址变更后未及时依程序告知对方和法院或仲裁机构（若争议已进入司法程序解决）、拒收或指定的接收人拒绝签收等原因，导致相关文件或法律文书未能被该方实际接收的，邮寄送达的，以文书退回之日视为送达之日；直接送达的，送达人当场在送达回证上记明情况之日视为送达之日。

5. 双方一致同意采用微信、电子邮箱、移动通讯等能够确认对方收悉的方式送达，产生上述地址送达的同样法律效果。采用传真、电子邮箱、移动通讯等方式送达的，发送之日即为送达之日。

6. 本条约定的送达条款属于本合同中独立存在的有关有效送达地址的确认和解决争议方法的条款，本合同及本合同其他条款的效力不影响本条的效力，双方均须依合同约定承担有效送达的法律后果。

## **十二、合同争议解决方式**

本合同项下发生的争议，双方应协商解决或向消费者协会等有关部门投诉。协商、投诉解决不成的，按一下第\_\_\_\_种方式解决：

1. 向晋城仲裁委员会申请仲裁；
2. 向\_\_\_\_方所在地人民法院提起诉讼。

## **十三、合同生效及补充**

1. 甲乙双方在签署本合同时，对各自的权利、义务、责任清楚明白，充分理解，并愿按本合同约定严格执行。

2. 本合同的任何条款约定被认为无效，不影响本合同其他条款的效力。

3. 本合同未尽事宜由甲乙双方共同协商，签订补充协议，该补充协议

与本合同具有同等效力。

4. 本合同一式\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_份，\_\_\_\_备案一份。

5. 本合同经甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并盖章之日起生效。

(以下无正文)

甲方（盖章）

法定代表人：

乙方（盖章）

法定代表人：

签订日期：



# 山西省市场监督管理局 山西省教育厅文件

晋市监发〔2021〕274号

## 山西省市场监督管理局 山西省教育厅 关于进一步加强中小学校校外 配餐管理工作的通知

各市市场监管局、教育局，示范区市场监管局：

当前，为妥善解决中小學生午餐服务这一重大民生问题，除学校自办食堂以外，许多学校采用了校外配餐服务模式。为加强校外配餐管理，强化食品安全风险防控，深刻汲取河南封丘县营养餐导致多名学生呕吐腹泻问题教训，切实维护广大师生饮食安全和身体健康，现就校外配餐管理工作提出以下要求：

### 一、严格落实责任，确保措施到位

（一）各中小学校及配餐企业是学校校外配餐食品安全的责

任主体，学校校长和配餐企业法人是学校校外配餐食品安全的第一责任人。要按照属地教育行政主管部门印发的校外配餐管理办法和规章制度，建立健全本单位校外配餐食品安全管理措施办法，落实学校和配餐企业食品安全主体责任。一是学校要与配餐企业签订供餐合同（协议），明确双方食品安全的权利和义务，划分权责，存档备查。二是学校要监督配餐企业检查配送食品的中心温度是否符合规定要求，不能及时分发的，必须按照保证食品安全的要求贮存。三是学校要检查配送食品的外观感官性状是否异常。四是学校要检查配送食品所用容器、餐具以及车辆是否干净整洁等。五是学校和配餐企业要每天检查食品分餐员的健康状况，并做好检查记录，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的人员不能担任分餐员工作。六是学校和配餐企业分别要落实配送食品的每餐留样。七是学校要落实校领导集中用餐陪餐制度。

（二）各市、县（区）教育行政主管部门是辖区中小学校校外配餐工作的监督管理部门，要依法完善校外配餐工作的管理办法和规章制度，指导中小学校做好校外配餐入校后的管理及服务工作，严格防范食品安全风险。

（三）属地市场监管部门是辖区中小学校校外配餐工作食品安全监管责任部门，要依法开展对校外配餐企业的日常监督检查，配餐企业应具备集体用餐配送资质（《食品经营许可证》的食品经营主体业态后应有括号标注集体用餐配送），不具备集体



用餐配送资质的企业不得向学校提供配餐服务活动。要突出对操作间和配餐间卫生状况、设施设备清洗消毒、食品原料采购索证索票、食品原料贮存情况与感官性状是否异常、食品制作与供餐全过程控制管理、餐饮具清洗消毒保洁、食品添加剂使用管理、食品留样、从业人员健康证明、食品配送餐具与车辆是否干净整洁等环节的监督检查。对监督检查中发现的不规范经营行为，要责令企业立即改正；对发现的涉嫌食品安全违法行为，要及时依法处理。采用校外配餐的学校，属地市场监管部门要督促指导学校落实食品安全主体责任。要督促落实校外供餐单位采用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，充分运用大数据、云计算等技术，主动接受师生、家长、社会监督，提升食品安全管理水平。

## 二、严格引入程序，规范操作流程

各用餐学校要严格按照公开、公正、透明的原则，通过公开招标择优选择具备集体用餐配送资质、能承担食品安全责任、社会信誉良好的配餐企业，并与其签订供餐合同。要严格审核配餐企业的资质、供餐能力及服务标准，并征求同级市场监管部门的意见。

各使用校外配餐的中小学校应成立由学校、家长委员会、学生代表组成的工作小组，在广泛征求意见的基础上，加强对招标程序和过程的实际监督，公开、公平、公正选取服务本校的配餐企业。各学校要与选定企业签订配餐协议，按照中小学生学习成长的营养需求制定主副食餐量和收费标准。协议中必须明确食品



的质量、餐量、价格、不合格食品的处理方式、食品安全、营养健康等项内容，明确违约责任与解除合同情形，并存档备查。

### 三、搭建沟通平台，完善社会监督

各市、县（区）教育行政主管部门要高度重视辖区学校家校信息沟通工作并负责督促落实。各使用校外配餐的中小学校要通过校内公示栏和校园网站、微信公众号等媒介向学生和家长公布配餐企业名称、配餐协议、收费标准、食谱、主副食的餐量、食品进货来源及学生在校就餐情况等信息，接受家长及社会各界监督。要充分发挥学校家委会的作用，不定期组织学校及家长代表，对校外配餐企业进行抽查走访并对其食品安全和服务状况进行评定，及时撤换不符合要求的校外配餐企业。要将属地市场监管部门、教育行政主管部门和学校相关人员的投诉监督电话向家长和社会公布，及时解决处置师生和新闻媒体等反映的学校供餐问题。

### 四、强化过程管理，细化工作措施

各使用校外配餐的中小学校要指定部门、设专人负责校外配餐管理工作，完善评价考核机制，关注送餐车辆、配送路程、用餐时长等有可能引发食品安全风险的环节，规范日常操作行为。要做好配餐企业资质、送餐人员健康证复印件、送餐车辆及送餐容器清洗消毒记录等档案留存工作。要使用留样专柜，按照留样量及时间要求做好食品留样和记录。

各使用校外配餐的中小学校要建立集中用餐陪餐制度和家



长陪餐制度。每餐应当有学校相关负责人与学生共同用餐，要定期组织家长进行陪餐，并做好相关陪餐记录。对陪餐校领导及家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议进行研究反馈，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

各市、县（区）教育行政主管部门和各使用校外配餐的中小学校要严格执行禁止中小学乱收费的相关规定，严禁学校在配餐过程中加价收费，学校不得参与配餐企业分红、获取职工福利、索取回扣。

各学校要通过主题班会、宣传栏、新媒体等多种形式广泛开展食品安全教育。要根据季节性特点，在全国食品安全宣传周等重要时间节点，有针对性地开展相关科学知识普及和宣传教育活动。重点教育学生养成良好的个人饮食卫生习惯和厉行节约、反对食物浪费的习惯，增强食品安全意识和自我保护能力。

### 五、建立长效机制，加强部门联动

各级市场监管部门和教育行政主管部门要通力协作，齐抓共管，加强对校园配餐工作的监督管理，共同排查校外配餐工作中食品安全的管理问题和隐患，及时督促整改，有效防控校园食品安全风险。要联合做好对学校和配餐企业相关从业人员的培训教育工作，指导和督促各项管理制度的落实。要联合建立学生餐配送企业基本信息档案，对配餐企业的原材料采购、食品加工制作过程等进行严格监管，对跨区供餐的学生餐配送企业，应确保用餐时间、温度等符合食品安全要求，可通过联合检查、延伸检查

等形式实施跨区监管。要实现校外配餐管理信息共享，建立联合监督检查制度、定期例会制度和信息通报等制度，做到防微杜渐，切实筑牢校外配餐安全防线。学校应当建立集中用餐食品安全应急管理 and 突发事故报告制度，成立以校长为组长的应急处置领导小组，制定食品安全事故处置方案。



(此件不公开)

---

抄送：驻局纪检监察组。

---

山西省市场监督管理局办公室

---

2021年12月8日印发