

ICS 11.020

C 55

团 体 标 准

T/CASNHP 1—2020

中小学学生餐良好操作规范

Good manufacturing practice for primary and secondary school meals

2020 - 07 - 01 发布

2020 - 08 - 01 实施

中国学生营养与健康促进会 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.....	1
4.1 基本资质.....	1
4.2 质量管理.....	1
4.3 人员要求.....	2
4.4 场所与设施设备.....	2
4.5 原料管理.....	3
4.6 加工制作.....	4
4.7 检验检测和留样管理.....	5
4.8 剩余食品管理.....	5
4.9 清洗消毒与保洁.....	5
4.10 餐厨废弃物处理.....	5
4.11 食品溯源与召回.....	6
4.12 食品安全与风险防范管理.....	6
4.13 品质管理.....	6
4.14 营养健康管理.....	7
4.15 信息公开与供需交流.....	7
5 具体要求.....	8
5.1 集体用餐配送单位要求.....	8
5.2 中小学校食堂要求.....	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准在编写过程中，在食品安全风险防控方面，采用了《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）第 12 号）有关餐饮食品加工制作的过程控制要求，在营养健康管理方面，参照了 WS/T 554-2017 和《学校食品安全与营养健康管理规定》的内容。本标准在制定过程中，遵循了危害分析与关键控制点（HACCP）的基本原则，对一些关键环节提出了具体要求。

本标准由中国学生营养与健康促进会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国营养餐产业协同创新平台、广东省团餐配送行业协会、中国学生营养与健康促进会学生餐分会、大连金普新区校餐协会、玖福团膳餐饮管理（大连）有限公司、山东世纪道和餐饮管理有限公司、苏州顺佳团膳服务有限公司、徐州天勤后勤服务集团有限公司、广州多满分食品有限公司、山东诺天餐饮管理有限公司、深圳市中禾百年餐饮管理有限公司、中山市百顺饮食管理服务服务有限公司、武汉和源餐饮管理服务服务有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、深圳市金谷园实业发展有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、成都金源鸿餐饮集团有限公司、荣成市马大哈营养餐饮有限公司、浙江同力教育后勤管理有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司、东莞市鸿骏膳食管理有限公司、杭州师苑餐饮管理有限公司、山东香驰粮油有限公司。（排名不分前后）

本标准主要起草人：孟庆芬、陈翔、张倩、胡承康、胡小琪、王星、杨敏、李荔、郑永红、李晓辉、任建军、赵耀、李松涛、王琳、沈文才、王继良、杨顺德、王慧智、刘星桥、赵鄢、刘珊丹、黄雷、邓华荣、肖海辉、袁智敏、刘远平、林旭昌、任骏、陈燕玲、高忠、王兴博、谢倩雯、石淞铭。（排名不分前后）



中小学学生餐良好操作规范

1 范围

本标准规定了为中小學生加工制作学生餐的食品安全与营养管理要求，包括原料采购、加工制作、分装、暂存、配送和供餐等环节的环境卫生、设施设备、从业人员、加工工艺、食品安全、信息系统建设、供应链管理、品质管理、营养管理、风险管控等基本要求。

本标准适用于为中小學生提供学生餐服务的集体用餐配送单位和学校食堂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品添加剂使用卫生标准

WS/T 554 学生餐营养指南

ISO 22000 食品安全管理体系

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〕第12号

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

3 术语和定义

3.1 学生餐

学生餐是由集体用餐配送单位或学校食堂为在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

4 基本要求

4.1 基本资质

4.1.1 集体用餐配送单位应具备营业执照，并取得《食品经营许可证》。

4.1.2 学校食堂应取得《食品经营许可证》。

4.1.3 符合属地行政管理部门的其他准入性要求。

4.2 质量管理

4.2.1 管理体系

4.2.1.1 应建立和实施科学的质量安全管理体系，包括但不限于 ISO 22000、HACCP（危害分析与关键控制点）体系。

4.2.1.2 管理体系的范围应包括所涉及的食物、加工制作过程和场所。

4.2.1.3 应形成管理体系文件，并在实施过程中持续改进。

4.2.2 管理制度

应根据管理体系的要求，建立完善的管理制度，包括质量管理、食品安全管理及营养健康管理等，实施从原料采购到供餐全过程管理，落实管理岗位责任制，加强管理过程考核，确保管理有效、到位，全面保障所提供食品的质量安全。

4.2.3 记录和文件管理

4.2.3.1 应建立记录制度，对食品经营过程中的原料采购、食品加工制作、暂存、运输及供餐等各环节的质量安全信息进行详细记录。记录内容应完整、真实，能对供餐食品从原料采购到餐食提供的各环节进行有效追溯。

4.2.3.2 应如实记录与环境卫生、设施设备、人员管理、原料采购、加工制作、分装、暂存、运输、供餐等各环节有关的质量安全信息，并按规定保存期限进行保存。

4.2.3.3 应建立文件管理制度，对所有文件（包括体系文件、制度文件、工艺文件、记录文件等）进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

4.2.3.4 鼓励采用先进技术手段（如计算机信息系统），进行记录和文件管理。

4.3 人员要求

4.3.1 人员配备

4.3.1.1 配备专职食品安全管理人员，负责从原料采购、加工制作到运输、供餐等全过程的食品安全管理。

4.3.1.2 至少配备一名具有注册营养师、注册营养技师或膳食营养指导员资格的人员，负责学生营养食谱的设计、编制以及对原料采购、加工制作到供餐全过程的营养管理。

4.3.2 人员培训

4.3.2.1 建立从业人员培训制度，根据不同工作岗位的特点，制定专门的培训计划，培训结束后应评估培训效果，并建立人员培训及考核档案。

4.3.2.2 每半年对从业人员进行一次食品安全和营养健康培训和考核，考核合格后方可上岗。定期组织从业人员进行食品安全集中培训（不得少于每月一次），使其掌握食品安全法律法规要求。

4.3.3 健康管理

4.3.3.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应持有有效的健康证明。

4.3.3.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。

4.3.3.3 在传染病流行期间，应按照《传染病防治法》及属地政府的有关要求，做好传染病防控工作，增加相关传染病症状或体征的检查频次。

4.4 场所与设施设备

4.4.1 场所与布局

4.4.1.1 场所选址和建筑结构应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.4.1.2 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，符合“餐饮操作规范”中的“设计与布局”要求。

4.4.2 设施设备

4.4.2.1 基本设施设备

4.4.2.1.1 根据加工制作需要，配备相应的设施、设备及容器、工具等，符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.4.2.1.2 以冷冻（藏）方式保存烹调后的食品的，应根据加工制作食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却或冷冻设备。

4.4.2.1.3 根据待分装食品的品种、数量，配备相应的食品分装设备。

4.4.2.1.4 根据供餐方式，配备与供餐人数相适应的膳食复热设备（如加热柜、蒸箱）和膳食贮存、配送的保温设备。

4.4.2.2 检验检测设施设备

4.4.2.2.1 应配备能够检验检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和菌落总数、大肠菌群等微生物指标、餐用具上大肠菌群以及专间中空气洁净度等项目的食品安全快速检测设施设备。

4.4.2.2.2 宜配备能够检测原料或成品中营养素含量的营养检测设施设备，如凯氏定氮仪、脂肪测定仪、水分测定仪等。

4.4.2.3 明厨亮灶设备

4.4.2.3.1 采用透明式公开食品加工制作过程的，应建造透明玻璃窗或玻璃墙。

4.4.2.3.2 采用视频式公开食品加工制作过程的，应配备视频采集设备、展示设备和储存设备等。

4.4.2.4 信息管理系统

4.4.2.4.1 宜建立食品安全信息管理系统，对供应商管理与原料采购、加工制作、分装、运输、供餐等环节的食品安全数据信息进行采集、整理、统计、分析等管理。

4.4.2.4.2 宜建立加工管理、在途管理、营养管理等系统。

4.5 原料管理

4.5.1 原料供需计量

4.5.1.1 根据营养管理人员编制的不同年龄段的带量食谱，按实际供餐学生总数统计每天需采购的食品原料种类和数量。

4.5.1.2 宜根据每天采购的食品原料种类和数量，对照带量食谱核对使用的食品原料，实现采购量与食谱设计量的精准对接。

4.5.2 原料采购

4.5.2.1 采购食品原料时，应向原料供货商索取营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件，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。

4.5.2.2 采购半成品原料的，宜向供应商索取半成品的“带量配料单”和（或）营养成分检测报告单。营养成分包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、钙、铁、锌等。

4.5.2.3 采购的生鲜食品原料，应新鲜安全，无腐败变质等异常的感官性状。叶菜类蔬菜应当天采购、当天加工制作。

4.5.2.4 严禁采购、贮存和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

4.5.3 原料运输

4.5.3.1 应根据食品原料类别，按照有关食品安全要求，控制食品原料的采购、运输、存放温度。

4.5.3.2 在原料运输过程中，记录运输车辆的车厢温度、运输时间等，确保原料的食品安全。

4.5.4 进货查验与贮存

4.5.4.1 查验入库的所有食品原料，保证其符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。对查验不合格的食品原料，将其统一放置到独立的不合格原料区域，避免与合格原料混淆，并做好不合格原料记录。

4.5.4.2 分类、分架、离墙、离地存放食品，标识明显。食品及原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。

4.5.4.3 专柜或专区存放食品添加剂，在存放位置显著标识“食品添加剂”字样，制作存放的食品添加剂品种清单。

4.5.4.4 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷藏的温度范围为0℃～8℃；冷冻的温度范围宜低于-12℃，存放期不超过2个月。

4.5.4.5 在独立空间存放禽蛋类食品，存放场所保持恒温18℃～25℃，存放期不超过1个月，并避免交叉污染。

4.6 加工制作

4.6.1 粗加工和切配

4.6.1.1 各功能间（区）及其设施设备的使用、加工制作过程控制要求严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

4.6.1.2 及时拆除食品原料外包装，将其放置到周转容器（箱、篮）内，避免将异物带入加工制作场所。

4.6.1.3 按照挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分、切配等工序加工处理食品原料。

4.6.1.4 切配好的半成品与原料分开存放，并根据食品性质分类存放半成品，防止交叉污染。

4.6.1.5 盛装食品的容器不得直接置于地面上，防止食品受到污染。

4.6.1.6 禽类、畜类、水产品、蔬菜、谷类等食品原料应分池清洗。水果应单独清洗。加工制作食品的工用具应采用不同颜色加以区分。

4.6.1.7 不同加工制作场所的工具和容器应按对应的色标规范使用，不得交叉使用。工具和容器使用后，应按对应色标分类定点摆放，保持清洁，存放区域有明显的标识。

4.6.1.8 加工制作结束后应将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，将垃圾及时入桶并清除。

4.6.2 烹调加工

4.6.2.1 严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。烹饪食品应烧熟煮透，食品的中心温度应达到70℃以上，烹饪后的食品应在备餐间或分餐间暂存。食品烹饪后至食用前的存放时间超过2h的，应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放。

4.6.2.2 不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕。

4.6.3 食品添加剂使用

4.6.3.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，遵循不用或者少用的原则，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

4.6.3.2 使用食品添加剂时，应准确称量，并专册记录所使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

4.7 检验检测和留样管理

4.7.1 检验检测

4.7.1.1 基本要求

制定检验检测制度、计划及检验检测结果不合格食品的处理措施要求。

4.7.1.2 原料检验检测

4.7.1.2.1 应根据所采购食品原料的品种和数量，制定食品原料的验收标准、抽样及检测方法。

4.7.1.2.2 根据所采购的食品原料种类，进行兽药残留、农药残留、亚硝酸盐、甲醛、过氧化值等指标的检验检测。鲜冻畜肉及内脏、水果蔬菜、食用油等大宗食品原料宜每批进行检验检测。

4.7.1.3 过程检验检测

4.7.1.3.1 应根据加工制作工艺和食品品种的特点，定期对各加工制作环节进行感官检查、微生物检验及理化检测等，定期对加工制作场所的操作台表面和消毒后的餐具等进行菌落总数、大肠菌群等指标的抽样检验。

4.7.1.3.2 应对学生餐的烹饪环节进行食品中心温度检测。

4.7.1.3.3 应定期对专间的空气洁净度进行检验。

4.7.2 留样管理

4.7.2.1 每餐次的食品成品应留样。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，在专用冷藏设备中冷藏存放48h以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。留样容器应标注留样的膳食名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容应包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

4.7.2.2 集体用餐配送单位应在分餐场所对每餐次的每个品种膳食进行留样。

4.8 剩余食品管理

4.8.1 集体用餐配送单位当餐加工制作的膳食不得回收后再次用于加工制作。

4.8.2 学校食堂现场制售剩余的食品不应再次食用。

4.9 清洗消毒与保洁

4.9.1 餐饮具应当餐回收、当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜处理。严格按照去残渣、清洗、消毒和保洁的顺序处理餐饮具。

4.9.2 餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒方法仅限于因材质或大小原因无法进行热力消毒的餐饮具。采用化学消毒方式的，应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，设置数量足够的清洗消毒水池，严格执行消毒浓度、消毒时间及冲洗等要求。

4.9.3 已消毒的餐饮具应放置在餐饮具保洁间或保洁柜中，保洁设施设备应洁净、密闭，并有明显标识，与未消毒的餐饮具分开。

4.10 餐厨废弃物处理

4.10.1 餐厨废弃物应分类存放于标识清楚、密闭良好的容器中，并日产日清。

4.10.2 餐厨废弃物应选择经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位处理，应与收运单位签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，并建立餐厨废弃物处置台账。

4.11 食品溯源与召回

4.11.1 食品溯源

应建立食品追溯制度，确保对食品从原料采购到加工制作、成品提供的所有环节均可有效追溯。

4.11.2 食品召回

4.11.2.1 当发现某一批次或类别的食品含有或可能含有对学生健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定立即启动食品召回程序，及时向相关部门报告，并作好相关记录。

4.11.2.2 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

4.11.2.3 不得将回收后的食品加工后再次使用。

4.12 食品安全与风险防范管理

4.12.1 食品安全责任

应明确食品安全责任，落实食品安全岗位责任制，签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。

4.12.2 建立管理机构

建立由食品安全管理机构，鼓励吸纳学生家长代表作为食品安全管理机构组成人员。

4.12.3 食品安全制度

4.12.3.1 建立并实施从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案、食品安全管理人员制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备维护校验制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度、投诉处理、食品追溯和产品召回等食品安全制度。

4.12.3.2 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

4.12.3.3 定期对从原料采购至成品供应各环节食品安全管理制度、措施和要求的落实情况进行检查。对检查中发现的食品安全问题和隐患，及时采取纠正措施。

4.12.4 食品安全保险

鼓励购买公众责任保险，包括社会公共责任险及食品安全责任险。

4.12.5 突发事件应急处理

4.12.5.1 应制定食品安全事故、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电、疫情暴发等情况的应急预案，内容包括人员管理、供应链保障、环境与餐用具消毒、用餐管理、公共关系协调等应急关键措施。

4.12.5.2 应在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并适时组织开展模拟演练。

4.13 品质管理

4.13.1 学生餐管理机构的主要负责人，负责食品原料质量、食材搭配比例、工艺流程管控等管理工作。

4.13.2 应对采购的食品原料和半成品的的新鲜程度等进行抽查管理。

4.13.3 应根据注册营养师、注册营养技师或膳食营养指导员等编制的带量食谱，在投料烹饪、分装环

节等环节，抽查每个菜肴的食材搭配比例是否符合企业标准要求。

4.13.4 应设定各环节的食品加工制作要求，抽查烹饪不同菜肴时的程序、时间、火候、温度等是否符合要求。

4.13.5 制定必要的套餐膳食标准，定期抽查套餐成品的色泽、形块、质感、香味，以及分装餐盘（盒）的整体效果。

4.14 营养健康管理

4.14.1 营养管理

明确专人负责学生餐的食谱设计、营养与健康的宣传教育等工作。

4.14.2 编制带量食谱

4.13.2.1 参考 WS/T 554 要求，结合当地的食物品种、季节特点、饮食习惯及中小学生营养健康状况等具体情况，每周编制带量食谱。

4.14.2.2 定期与学校学生、家长交流学生餐供需情况，以品种丰富、清淡营养为基本原则，每月研发 1 套以上学生餐带量食谱。

4.14.3 带量食谱营养分析与评价

根据 WS/T 554 要求，使用膳食分析软件，对每周学生餐带量食谱的食物量（涉及谷薯类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶及大豆类、植物油和盐）和能量及营养素成分的供给量与标准进行比较和调整，达到标准要求。重点关注的营养成分包括蛋白质、脂肪供能比、碳水化合物供能比、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 C 等。

4.14.4 营养干预

配合学校或专业部门对学生超重肥胖、贫血、营养不良等营养相关疾病的制定防控计划，编制针对性食谱。

4.14.5 营养宣传教育

4.14.5.1 配合学校等有关单位组织开展学生餐加工过程见习活动，让学生走进食堂或供餐中心，体验食物的加工制作过程，了解学生餐营养特点，增进学生对食材与菜肴的感性认知。

4.14.5.2 每年组织不少于 2 次营养与健康培训活动，对从业人员开展营养与健康宣传教育，提高营养认知。

4.14.5.3 根据“‘5·20’中国学生营养日”、“全民营养周”和“食品安全宣传周”的宣传主题，开展食物营养与健康、食品安全、减少食物浪费、减盐减油减糖等知识技能的宣传普及。

4.15 信息公开与供需交流

4.15.1 基本信息公示

4.15.1.1 设置信息公示栏，将食品经营许可证、日常监督检查结果记录表等公示在醒目位置。

4.15.1.2 公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。公开服务承诺，公示投诉举报电话，设立学生意见反馈和学生投诉记录簿。

4.15.2 原料价目公示

设置原料价目公示栏，将每天、每周采购的所有食品原料的源头、市场价格等基本信息公示在原料

价目公示栏上，并实施一周制“滚动式”公开公示。

4.15.3 带量食谱公示

利用宣传橱窗、显示屏、学校网站、家长微信群等媒体，公示每天（每周）的学生餐带量食谱、营养供给量及其达到标准的比例等信息，并及时上报属地相关部门。

4.15.4 视频监控管理

安排专人每天（班）进行视频监控情况的抽查、处理和记录，实时监控集体用餐配送单位以及学校食堂食品安全状况。

4.15.5 信息供需交流

4.15.5.1 定期对供餐学生进行营养健康认知、菜肴口味兴趣和用餐满意度的调查分析，调整、修正和创新学生餐的营养食谱。

4.15.5.2 定期调查家长和学生在家饮食习惯和膳食结构，更有针对性的设计与纠偏符合学生健康需求的营养食谱。

4.15.5.3 定期与学校管理方联系，收集学生用餐情况信息，及时调整供餐服务。

4.15.5.4 定期征询属地学生餐监督管理部门的意见。

5 具体要求

5.1 集体用餐配送单位要求

5.1.1 基本场所和设施设备

5.1.1.1 需要在供餐场所现场分餐的集体用餐配送单位，应设立面积、条件等能满足分餐需要的分餐专用场所。

5.1.1.2 加工制作场所应设置食品冷却、食品分装、待配送食品暂存专间。专间应为独立隔间，空气洁净度宜在30万级以上。食品冷却、分装如使用全封闭的专用设施设备，可不设置相应专间。

5.1.1.3 在供餐场所分餐的，应在分餐专用场所配备膳食加热保温设施设备、手部和工用具清洗消毒设施设备以及食品留样冰箱等。

5.1.1.4 应配备与加工制作食品品种、数量以及贮存要求相适应的专用封闭式运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒。

5.1.1.5 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在8℃以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在60℃以上。

5.1.2 人员配备

应配备专职的食品安全检验检测人员，检验检测人员应经过专业部门组织的培训与考核，按相关规定开展食品检验检测工作。

5.1.3 食品冷却

5.1.3.1 采用冷链供餐的，熟制膳食的冷却应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，采用专用速冷设备使膳食中心温度在2h内从60℃降至21℃，再经2h或更短时间降至8℃以下，否则不得进入下一道工序使用。

5.1.3.2 冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食食品等易造成交叉污染的食品。

5.1.4 食品分装

- 5.1.4.1 膳食分装应在专间内进行，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
- 5.1.4.2 工作人员分装前应认真检查待分装食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。

5.1.5 食品包装和标签

- 5.1.5.1 食品包装应采用密闭包装。
- 5.1.5.2 食品包装应能最大限度地保证食品在正常的贮存、运输、供餐条件下，具有良好的安全性和食品品质。
- 5.1.5.3 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐具和容器在使用前应彻底进行清洗、消毒。
- 5.1.5.4 在贮存、运输过程中，膳食包装材料应能保证膳食免受污染、防止外溢。
- 5.1.5.5 在包装膳食前，应对投入使用的包装材料进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等，避免误用，并如实记录包装材料的使用情况。
- 5.1.5.6 应在食品容器上的显著位置，标明食品名称、加工制作单位名称、加工制作日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件、食用方法及直接使用的食品添加剂名称等信息。
- 5.1.5.7 学生餐成品应通过金属异物检测，食品安全指标应符合相应国家标准及相关法律法规要求。检验结果不符合标准的，应及时查找原因，并采取措施进行改进。

5.1.6 供餐服务要求

- 5.1.6.1 成品运输应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。
- 5.1.6.2 应根据膳食的种类和性质，选择适宜的运输方式，符合食品标签所标识的贮存条件，运输过程中应采取必要的措施，避免食品受到日光直射、雨淋。
- 5.1.6.3 采用冷链工艺供餐的膳食，应存放在清洁操作区内，并采取相应措施防止微生物生长。冷藏膳食贮存温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 范围，冷冻膳食贮存温度宜低于 -12°C 。二次加热时，应在供餐现场或学校附近建立复热点，配备复热设施设备，将膳食中心温度加热至 70°C 以上方可供餐，复热完毕至食用的间隔时间应不超过4h。膳食加工制作后至食用时间应不超过24h。
- 5.1.6.4 采用热链方式供应的盒饭，应使盒饭中心温度高于 60°C ，将盒饭盛放于密闭的保温箱中运输配送，加工制作后至食用的间隔时间应不超过4h。
- 5.1.6.5 采用热链方式供应的桶饭，烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱(柜)设备中运输配送。不能立即盛放于保温箱(柜)设备的膳食，应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终高于 60°C ，出厂前再盛放于保温箱(柜)设备中进行运输配送。在供餐点分餐时应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60°C 以上，加工制作后至食用的间隔时间应不超过4h。
- 5.1.6.6 具备条件的学校可选择在洁净的餐厅或教室分餐。

5.2 中小学校食堂要求

- 5.2.1 宜配备食品安全检验检测人员，检验检测人员应经过专业部门组织的培训与考核，按相关规定开展食品检验检测工作。
- 5.2.2 食堂现场烹饪后至食用前需要较长时间(超过2h)存放的高危易腐食品，应在高于 60°C 或低于 8°C 的条件下存放。在 $8^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 条件下存放超过2h，且未发生感官性状变化的，应按《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求彻底再加热后方可供餐。