

ICS
CCS

团 体 标 准

T/SDGCA XX—2021

山东省中小学配餐规范

Standards for catering services in primary and secondary schools

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

山东省团餐行业协会 发布

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。

本文件由山东省团餐行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：山东金膳林餐饮管理有限公司、山东凯奇餐饮有限公司、山东玉泉餐饮管理有限公司、济南誉膳尚佳餐饮管理有限公司、泰安腾达文化餐饮管理有限公司、济南新同合餐饮管理服务股份有限公司、济南和谐餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：王海清、郑军、陆永忠、罗志鹏、郭克乐、石淑萍。

山东省中小学配餐规范

1 范围

本文件规定了山东省中小学配餐服务的技术要求，生产加工过程、卫生要求、检验方法、包装、运输、储存、处置等。

本文件适用于标准起草单位生产加工的所有中小学营养配餐。

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 14934 《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》
GB/T19001 质量管理体系
GB/T22000 食品安全管理体系
GB/T23509 食品包装容器及材料 分类
GB 37487 公共场所卫生管理规范
GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
《中华人民共和国食品安全法》(2015年修订)
《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局) [2018]7号
《学校食品安全与营养健康管理规定》
《山东省团餐企业(单位)等级划分与评价规范》山东省团餐行业协会 2018年发布
WS/T 554—2017 学生餐营养指南
SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范
《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》(国市监食监二〔2018〕32号)
《中国居民膳食指南(2019)》国家卫生计生委
《中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)》中国营养学会

3 术语和定义

《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》中确立的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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。

3.2

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。

3.3

营养配餐 nutritional balanced diet

按人体需要,根据食品中各种营养物质的含量,设计一天、一周或一个月的食谱,使人体摄入的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等几大营养素比例合理,达到营养均衡的膳食。

3.4

营养素 nutrient

食物中可给人体提供能量、机体构成成分和组织修复以及生理调节功能的成分。人体所必需的营养素主要包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐(矿物质)、维生素、水、膳食纤维等七类。

3.5

主食 staple food

膳食中以谷薯类烹饪原料为主,主要提供碳水化合物的正餐食品,如米饭、馒头、面条等。

3.6

副食 subsidiary food

膳食中不以谷薯类烹饪原料为主,除主食以外的正餐食品。

3.7

盒装配送膳食

膳食集中生产加工后,经集体用餐配送企业在生产现场分装成盒,集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装主食和菜肴。根据加工工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

3.8

桶装配送膳食

膳食集中生产加工后,集体用餐配送企业不在生产现场分装成盒,使用桶装类容器热链工艺集中配送到供餐点后,现场分餐供应的主食和菜肴。

3.9

热链工艺

膳食烧熟后,采取加热保温措施,将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐,使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产加工工艺。

3.10

冷链工艺

膳食烧熟后,在2小时内将膳食中心温度降至 $\leq 8^{\circ}\text{C}$,并将膳食在中心温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输,食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的生产加工工艺。

4 企业资质

4.1 营业执照齐全,具备独立法人资格、合法资质。

- 4.2 依法取得食品经营许可证，并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动。
- 4.3 餐饮服务食品安全量化等级应达到 A 级。
- 4.4 山东省团餐企业（单位）等级评定须达到三鼎级。
- 4.5 无不良犯罪记录；三年内无重大食品安全事故发生。
- 4.6 通过管理体系认证。如：ISO 22000 或 HACCP 食品安全管理体系认证、ISO 9001 质量管理体系认证、GB/T 24001 环境管理体系认证、GB/T 28001 职业健康安全管理体系认证等。

5 基本要求

5.1 建筑场所与布局

5.1.1 建筑场所 25m 以内不得有暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源，周边环境保持清洁、卫生。

5.1.2 餐饮服务场所应按照食品处理区和辅助区进行布局；设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、清洁工具存放等功能间；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。

5.1.3 原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，应分开设置。

餐饮服务场所布局要求 详见附录 E

5.2 设施设备

5.2.1 设置与经营项目、品种、规模相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘等设备或设施。制作食品的加工工具、容器符合食品安全国家标准的相关要求且均有明显的色标区分标识，且标识能够显示各设备和工具的用途，存放区域分开设置。

5.2.2 食品处理区内应设置与加工品种和规模相适应的食品原料清洗设施及洗手消毒设施，标识明确。机械设备配备安全防护装置，有明确的操作使用说明，无违章带病作业现象。

5.3 原料管理

5.3.1 选择具有相关合法资质供货者。应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关记录。

5.3.2 建立供货者准入、评价和退出机制，明确各自的食品安全责任和义务。根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。定期对供货者的食品安全状况等进行评价。鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议。

5.3.3 应进行食品、食品原料及食品相关产品的索证索票和进货查验。不得采购散装馅料、肉串及散装熟肉制品。

5.3.4 食品及原料贮存场所符合食品安全要求；食品原料按照外包装标识要求合理贮存，确保离墙离地 10cm 以上，遵循先进先出的原则。食品和非食品库房分开设置。

5.4 加工制作

5.4.1 加工制作食品过程中，不得存在违反餐饮服务相关法律、法规、食品安全标准的行为。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，并保持双手清洁。

5.4.2 熟制加工的食品烧熟煮透，烹调、再加热时食品的中心温度应达到 70℃以上，并作记录。

5.4.3 食品留样符合规范。有明确的、符合法规的食品留样制度，留样食品品种齐全，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备存放不少于 48h，每种食品留样量不少于 125g；专人

管理留样食品、记录留样详情，标注食品名称、重量、留样时间（月、日、时、分）、留样人员，并与留样记录相对应。

5.4.4 规范使用各类容器；冷冻原料解冻时做好防护；使用禽蛋前应对禽蛋的外壳进行清洗。

5.5 供餐用餐与配送

5.5.1 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染，使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的的手部直接接触食品。

5.5.2 食品配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器；食品应使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，使用前应经过消毒。使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具。盛装容器上应标注食用时限和食用方法。

5.5.3 配送过程中，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。食品的温度和配送时间应符合食品安全要求，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60°C 以上，其食用时限为烧熟后 4 小时。烧熟后高危易腐食品应将食品的中心温度降至 8°C 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应按要求对食品进行再加热。

5.5.4 需要二次分餐的学校应设置专用操作区。

5.6 清洗消毒

餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应进行消毒，应采用热力消毒，如蒸汽、煮沸等物理方法，因材料、大小等原因无法采用的除外。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。

5.7 餐厨废弃物处置

应严格按照餐厨废弃物处置的相关规定，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识，并保持加盖。

5.8 有害生物防治

5.8.1 应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，由专人负责管理。

5.8.2 有害生物防治应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。防治过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

5.9 食品安全管理

餐饮服务企业应配备专职食品安全管理员，设立食品安全管理机构。建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。根据《中华人民共和国食品安全法》，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。

5.10 人员要求

从业人员应保持良好的个人卫生，经培训考核合格后，持有效健康证明上岗，必要时进行临时健康检查。患有国务院卫生行政部门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。

5.11 文件和记录

5.11.1 制定文件管理办法，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

5.11.2 各项记录表格齐全，内容详实；进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

6 接受社会监督

6.1 宜通过设立透明式、开放式、视频监控式厨房或者手机 APP 等形式，向消费者展示食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所，接受消费者监督。

6.2 应在就餐场所明显处悬挂食品经营许可证及餐饮服务食品安全等级标识公示。

6.3 应在经营场所显著位置公示日常监督检查结果记录表、大宗食品原料索证索票情况、从业人员健康情况、食品添加剂使用、投诉电话等管理信息和食品安全知识宣传等内容，接受消费者监督。

6.4 通过网络经营的，应当依法取得许可，并在其经营活动的网络主页面显著位置公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证等信息，并公示菜品名称和主要原料名称。相关信息应当清晰，容易辨识，同时应遵守网络经营的有关规定。

6.5 应设置畅通的投诉评议渠道，专人负责收集运营服务过程中的投诉、意见、建议，对客户提出的意见、投诉等，应及时查找原因，及时反馈，妥善处置，不断改进服务质量。

7 配餐营养

学生配餐的膳食营养应符合WS/T 554-2017的规定。

主要食物互换表 详见附录A

常见富含营养素的食物 详见附录B

军训、考试期间学生具体饮食要求 详见附录C

学生餐禁用、慎用食品目录 详见附录D

8 学生餐营养目标

8.1 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

单位：克

能量及营养素 (单位)	6岁~8岁		9岁~11岁		12岁~14岁		15岁~17岁	
	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal	1700	1550	2000	1900	2400	2200	2900	2400
蛋白质 (g)	50	50	70	70	90	75	110	75
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)	800		850		1000		1100	
铁 (mg)	8		14		18		20	

锌 (mg)	6.5	10	11.5	12.5	12.5	13
维生素 A (μgRAE)	450	550	720	630	820	630
维生素 B1 (mg)	0.9	1.1	1.4	1.2	1.6	1.3
维生素 B2 (mg)	0.9	1.1	1.4	1.2	1.6	1.3
维生素 C (mg)	60	75	95		100	
膳食纤维 (g)	20	20	20		25	

注：能量供给量应达到标准值的 90%~110%，蛋白质应达到标准值的 80%~120%。

8.2 不同年龄段学生每人每天食物种类及数量见表 2。

表 2 每人每天食物种类及数量

单位：克

食物种类		年龄段			
		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	200~300	300~400	300~400
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。

8.3 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：克

食物种类		年龄段			
		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

8.4 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：克

食物种类		年龄段			
		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

附录 A
(资料性)
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	粳米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		

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
莴笋	160	生菜	105		

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	鳊鱼	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
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

附录 B
(资料性)
常见富含营养素的食品

常见富含主要营养素的食物见表 B.1~表 B.7。

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	虾	22.4

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 常见锌含量较高的食物及其锌含量

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	8.3	虾米	3.8	鸭胗	3.4
鸡肉	1.27	牛肉	7.12	鲤鱼	1.7
猪瘦肉	2.0	干香菇	8.57	蚕蛹	6.17

表 B.5 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

表 B.6 常见维生素 B1 含量较高的食物及其维生素 B1 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
黄豆	0.41	玉米	0.21	花生仁	0.72
小米	0.33	鸡蛋黄	0.33	金针菇	0.15
猪瘦肉	0.75	土豆	0.08	鸡肝	0.26

表 B.7 常见维生素 B2 含量较高的食物及其维生素 B2 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
蚕蛹	2.23	羊肝	1.75	干紫菜	1.02
猪肝	2.5	金针菇	0.19	西兰花	0.13
菠菜	0.11	鸡肝	1.23	小米	0.08

附录 C

(资料性)

军训、考试期间学生具体饮食要求

C.1 军训期间饮食注意事项

军训期间活动量较大，应根据需要补充能量、水和营养素，以达到吃动平衡：

- a) 应保证谷类为主，荤素搭配，营养摄入全面。
- b) 要及时补充水溶性维生素和矿物质，可多食用新鲜的蔬菜水果。
- c) 应多食用豆腐、鱼肉、牛奶等富含优质蛋白和钙的食物。
- d) 根据年龄和运动出汗的情况，要及时补水，每日饮水量应不少于 800ml~1400ml。
- e) 宜采用“多次少饮”的方法补水，可适当补充淡盐水。

C.2 考试期间饮食注意事项

学生考试期间压力较大，饮食可遵循以下 5 条建议：

- a) 平衡膳食，一日三餐食物要多样化、以清淡为主，尽量避免高油脂或纯油脂的食物，保证你餐质量。
- b) 考试期间应保证充足的主食和水分，有利于大脑高速运转。
- c) 多食用鸡蛋、牛奶、鱼肉、瘦肉、豆制品等富含优质蛋白的食物，保证蛋白质供应。
- d) 多食用新鲜蔬菜和水果，保证充足的维生素和微量元素，避免由于长时间久坐或大脑紧张而出现便秘。
- e) 适当增加安神补脑的食物，可适量多吃一些红枣、桂圆以及核桃等干(坚)果。

附录 D
(资料性)
学生餐禁用、慎用食品目录

除《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品外，还禁用或慎用下列品种。

(一) 禁用：

- 1、生食类、冷食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品），裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，外购散装熟食肉制品。
- 2、发芽的土豆、鲜黄花菜、四季豆、苦杏仁、竹笋及其制品、木薯及木薯制品、野生蘑菇、苦味的瓢子、浸泡时间过长而变质的（木耳、银耳或米面制品）、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
- 3、亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂；
- 4、没有完整标识的散装油等其他散装食品，含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品。

(二) 慎用

- 1、贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）；
- 2、备餐配餐时，熟食禽类、水产类、鲜奶制品等注意存放温度和存放时间。
- 3、易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；
- 4、豆浆：为避免出现“假沸”现象，烹饪时必须确保烧熟煮透。
- 5、油炸食品、辛辣食品、腌制食品等应慎用。
- 6、容易产生过敏的原料，如有使用，建议对不易识别出原料成分的菜品(例如磨碎的调味品、酱料等)，

(三) 致敏源提示

出售菜品附近位置加以提示致敏原。就餐时应有醒目的食物致敏原提示。常见过敏原包括：

- a 含麸质的谷物及其制品(如小麦、黑麦、大麦、燕麦等)
- b 甲壳类动物及其制品(如虾、龙杯、蟹等)
- c 鱼类及其制品
- d 蛋类及其制品
- e 花生及其制品
- f 大豆及其制品
- g 乳及乳制品(包括乳糖)
- h 坚果及其果仁类制品

附录 E
(资料性)
餐饮服务场所布局要求

餐饮服务场所布局要求见表 E.1。

表 E.1 餐饮服务场所布局要求

	加工经营场所面积(m ²)或人数	食品处理区与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐馆	≤150 m ²	≥1: 2.0	≥食品处理区面积 50%	加工烹饪、餐用具清洗消毒
	150~500 m ² (不含 150 m ² , 含 500 m ²)	≥1: 2.2	≥食品处理区面积 50%	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~3000 m ² (不含 500 m ² , 含 3000 m ²)	≥1: 2.5	≥食品处理区面积 50%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、清洁工具存放
	>3000 m ²	≥1: 3.0	≥食品处理区面积 50%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放
食堂	供餐人数 50 人以下的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以下的学校食堂, 供餐人数 50~500 人的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以上的学校(含托幼机构)食堂, 供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	建筑工地食堂	布局要求和标准由省市场监督管理部门制定		/
集体用餐配送单位	食品处理区面积与最大供餐人数相适应 a) 小于 200 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1: 2.5; b) 200~400 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1: 2.5; c) 400~800 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1: 4; d) 800~1500 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1: 6; e) 面积大于 1500 m ² 的, 其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。 烹饪场所面积≥食品处理区面积 15%, 分餐间面积≥食品处理区 10%, 清洗消毒面积≥食品处理区 10%。			粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装、清洁工具存放
中央厨房	加工操作和贮存场所面积原则上不小于 300 m ² ; 清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。		≥食品处理区面积 15%	≥10 m ² 粗加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放