



多种措施引导合理供餐

张倩 副主任
中国疾病预防控制中心
营养与健康所
学生营养室



学校供餐现状

多种形式并存

- 农村：学校食堂供餐+加餐（牛奶+X）
- 城市：学校食堂供餐、企业送餐、

中央厨房/食堂托管、学生奶加餐



食堂供餐

- 优点：营养均衡
长期接受性好
食品安全易于监管
- 不足：食堂要建设，设备逐步完善
工作人员合理配餐
能力有待改善
- 农村：营养膳食补助
被理解成免费午餐





企业送餐

- 主要在大城市
- 优点：管理成本低
可以做到营养均衡
- 不足：营养和美味难以结合
剩饭率高而满意度低

要求从制作成品到食用之间不超过3小时

中央厨房、
食堂托管



加餐

- 农村：多为牛奶 + X
- 城市：多为学生奶
- 优点：管理成本低
有针对性供应食物
- 不足：品种相对单一
长期依从性较差
可能会影响正餐





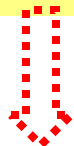
基层工作人员能力储备不足

- 学校：希望为学生提供营养餐
- 教育行政部门或卫生部门：技术储备不足



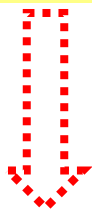
已有模式值得借鉴：日本

教育部
卫生部



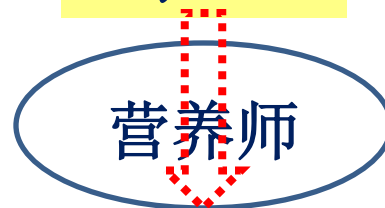
制定指
导方案

地方教委



提供营养
餐食谱

学校



采用食谱或根据
学校情况调整





提高合理配餐能力



多部门配合推广合理配餐

- 政府主导
- 多部门参与
- 社会关注
- 营养工作者组织
- 食堂工作人员落实
- 学生营养宣传





完善法规、标准、制度、指南

设备、岗位、操作…

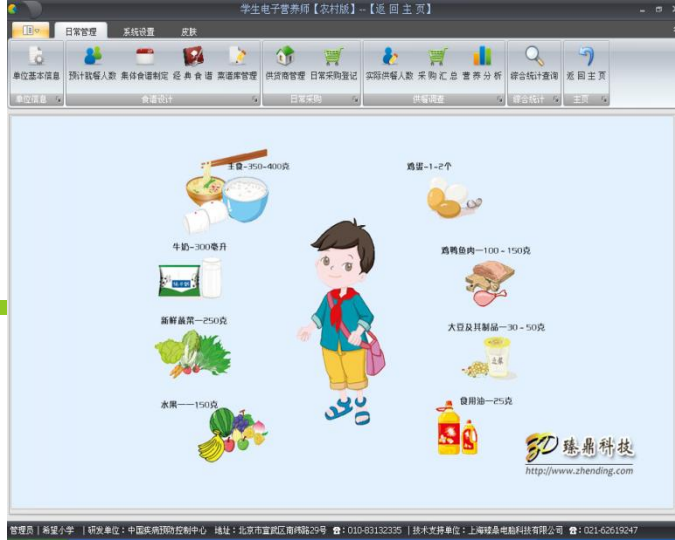
- 寄宿生供餐标准
- 营养午餐供餐标准
- 学校食堂相关标准
- 供餐企业相关标准





开发适宜技术

膳食分析软件：



学生电子营养师（农村版）

开发简单易用、适合当地特点软件

全国
营养办
营养所
开发
免费下载
使用

新媒体新思路：App





培养地方营养工作者

- 国家：逐步建立完善营养师制度
- 县区：CDC、营养办或教委专人负责营养配餐
- 学校：食堂管理员/校园营养师懂得营养配餐



农村学生膳食营养 指导手册

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所
全国农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室 编



定期供餐人员培训

- 稳定供餐人员队伍，保证福利待遇
- 培养营养意识
- 定期开展培训交流
- 内容丰富全面：食物营养、
营养配餐、食品安全、
食物烹调……





完善厨房设备

- 厨房建设符合规范
- 厨房设备简单实用，定期维护
加工、储存、烹调、消毒…
- 餐具：统一管理
清洗、储存、消毒
- 视频监控：
关键点

学校餐饮管理要求：
为学校配送的集体
用餐单位需为餐饮
服务食品安全量化
等级B级（良好）
以上水平。

--湖北武汉，2014





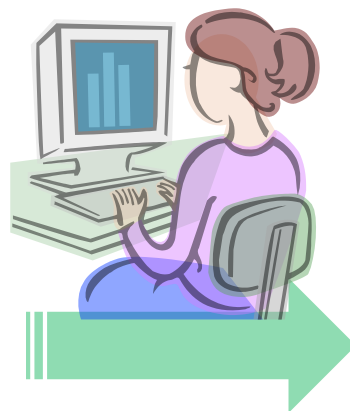
提供营养餐食谱 — 核心问题

- 县/中心校统一制定备选食谱
- 学校根据具体情况调整
- 增加配餐的可操作性
- 大宗食品集中采购



逐步让营养餐落地...

小学学生营养改善计划午餐食品供应表		
星期	食品供应	备注
星期一	鸡肉、红萝卜、豆腐、米饭	
星期二	猪肉、鸡蛋、冬瓜、圆豆、米饭	
星期三		
星期四		
星期五		



简易食谱

	菜名	配料	重量(克)
早餐	红豆包(2个)	面粉	100
		红小豆	25
		白糖	10
	紫菜蛋花汤	紫菜	2
		鸡蛋	10
		香菜	5
午餐	炒土豆丝	土豆	100
	食用油	菜籽油	5
	大米饭	大米	100
		玉米碴	10
	黄瓜炒肉片	黄瓜	100
		猪肉	25
晚餐	韭菜炒鸡蛋	韭菜	100
		鸡蛋	25
	食用油	菜籽油	12
	二米粥	大米	10
		小米	10
	馒头	面粉	100
	海带炖鸡块	海带	50
		鸡块	25
	食用油	菜籽油	8
	牛奶	牛奶	250

带量食谱



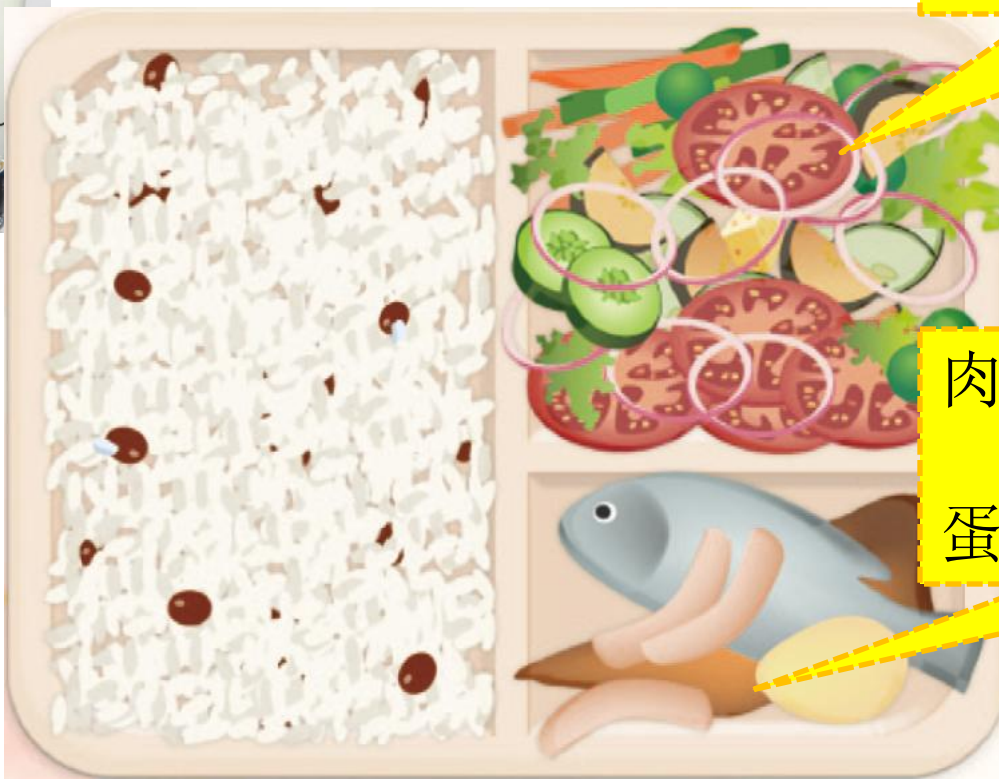
营养健康宣传教育：合理食物搭配

奶：牛奶、
羊奶、酸奶



豆制品：豆腐、豆浆、
豆腐干、豆腐丝

新鲜蔬菜：深色蔬菜
浅色蔬菜



肉类：猪肉、牛羊肉、
鸡肉、鱼肉、虾皮
蛋：鸡蛋、鸭蛋



强调家长责任与义务

- 家长分担餐费
- 家长委员会参与监管
- 家庭合理配餐

采用“3+2”的模式：学校按5元的标准给学生配备午餐，国家补贴3元，学生自付2元。食堂供餐能够提供可口的饭菜，得到了家长和学生的一致欢迎。

--安徽望江，2013年



加强供餐监督指导

- 明确管理部门/明确管理职责
- 完善准入、退出、管理、处罚机制
- 定期监督检查
- 学校：
校长负责制、
膳食委员会





**让我们共同努力
推广合理配餐**

