

农村义务教育学生营养改善计划

NONGCUN YIWU JIAOYU XUESHENG YINGYANG GAISHAN JIHUA

地方经验案例选编

DIFANG JINGYAN ANLI XUANBIAN

（第三辑）

农村义务教育学生营养改善计划地方经验案例选编

（第三辑）



全国农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室

农村义务教育学生营养改善计划

地方经验案例选编

(第三辑)

全国农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室

二〇一二年十一月

前 言

为指导各地做好学生营养改善计划实施工作 ,我们认真总结推广各地探索创造出的好经验、好做法 ,陆续编写成案例 ,分期分批印发。现将河南省开展食堂等级量化评定、构建学校卫生安全体系和重庆市实施中小學生营养促进工程的经验、文件资料等汇编成第三辑 ,供各地学习借鉴。

中国居民 平衡膳食宝塔

油
盐

奶类及奶制品
大豆类及坚果

畜禽肉类
鱼虾类
蛋类

蔬菜类
水果类

谷类薯类及杂豆

水

身体活动
每天6000步



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

宣

目 录

河南:开展食堂等级量化评定 构建学校卫生安全体系

主要经验	3
重要文件	11
河南省教育厅关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知	11
河南省教育厅关于印发《河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定》 的通知	15
河南省教育厅关于开展第二轮河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知	20
河南省教育厅办公室关于对申报“河南省中小学校一级食堂”学校进行评定的 通知	43
河南省教育厅关于对 2010 年河南省中小学校一级食堂评定结果的通报	45
市县案例	51
郑州市:加大培训督导力度 确保学校食品安全	53
唐河县:开展食堂等级量化评定 提高管理水平	59
学校案例	65
新乡一中:精细管理创省优食堂 安全营养让师生满意	66

重庆:营养促进工程

主要经验	75
附件 重庆市中小学生营养配餐建议食谱	83
重要文件	93
重庆市人民政府关于推进中小学生营养促进工程的意见	93
重庆市人民政府办公厅关于成立重庆市农村义务教育学生营养改善计划工作 领导小组的通知	97
重庆市教育委员会关于扎实推进“蛋奶工程”实施工作的通知	99
重庆市教育委员会关于开展中小学公共营养师培训的通知	103
重庆市教育委员会关于重庆市中小学学生秋季推荐菜谱和学校营养配餐建议 食谱的通知	117
重庆市教育委员会 重庆市卫生局关于印发《重庆市农村中小学食堂基本卫生 要求(试行)》的通知	131
重庆市学校食堂管理分级量化评定实施细则	136
附件 学校食堂卫生管理量化分级评分表	138
市县案例	141
巫山 因地制宜、创新形式	141
巫山县人民政府关于印发全县进一步做好中小学生营养工程实施意见的 通知	145
巫山县教育委员会关于中小学生营养工程的实施细则	149



河南： 开展食堂等级量化评定 构建学校卫生安全体系

2002—2005 年,河南省实施了“农村初中食堂改造工程”,共投入 4023 万元,引导各市、县(区)筹措 4.9 亿元,完成了全省 123 个县(市、区)近 2500 所农村初中食堂的改造任务;2007—2009 年,投入约 3.5 亿元,对 51 个项目县(市)607 所项目学校建设和改造食堂 45 万平方米,改变了全省农村中小学食堂简陋、卫生条件差的面貌;从 2010 年开始,在全省中小学校启动学校食堂等级量化评定工作,审定通过的一、二级食堂由省教育厅命名挂牌,三级食堂由市级教育部门命名挂牌,四级为整改食堂,五级为不合格食堂,参加第一批评定工作的 98 所学校,有 71 所达到一级食堂标准;2011 年 8 月,开展了第二轮食堂等级量化评定工作。



主要经验

河南省现有中小学 35155 所, 中小學生 1921.34 万人, 是一个人口大省、教育大省。上世纪, 河南省寄宿制中小學校比例较小, 经济发展水平较低, 食堂未被纳入学校基础建设之中。随着河南省经济社会教育事业的发展, 尤其是中小学布局调整, 寄宿制学校逐渐增加, 在校食宿学生数量也在不断提高, 食堂建设与管理愈来愈成为河南省中小学教育教学管理中的一项重要任务, 成为保障青少年学生生命安全、健康成长的重要基础。而长期以来对中小學生生活设施, 尤其是学校食堂建设投入的不足, 造成河南省多数学校食堂设施简陋、卫生条件差, 难以保证学校食品卫生安全, 集体食物中毒事件时有发生, 严重干扰了学校正常的教育教学秩序, 甚至影响当地的社会稳定。近年来, 河南省教育厅以“师生的生命高于天, 师生的利益重于山”的高度负责精神, 按照“标准建设、严格管理、科学营养”的原则, 积极采取措施, 切实抓好学校食堂建设和食品卫生安全管理工作, 确保广大师生的身心健康和生命安全。通过加大投入改善学校食堂硬件设施, 采取针对性措施提高学校食堂管理水平, 使河南省中小学食堂硬件设施条件得到了很大的改善, 管理水平也有了较大的提升。

一、改善学校食堂基础设施, 夯实学校食品卫生安全基础

近年来, 为了改善河南省中小學校食堂条件, 确保食品卫生安全, 省教育厅领导在深入调研分析基础上, 将改造学校食堂、完善基础设施作为学校食品卫生安全工作的重点来抓, 利用各种途径不断加大投入, 促进硬件建设。

(一)启动“农村初中食堂改造工程”。2002 年, 厅党组研究决定从当年开始启

动“河南省农村初中食堂改造工程”。教育厅每年安排专项资金 1000 万元,以县为单位推动农村初中食堂改造,凡农村初中食堂 90%以上达到《河南省农村初中食堂改造的基本要求(试行)》和《河南省中小学校食品卫生安全管理工作暂行规定》要求的县(市),省教育厅将从省级专项经费中采取以奖代补的办法给予奖励。其中 50 万人以下的县(市)奖励 30 万元,50 万~80 万人的县(市)奖励 50 万元,80 万人以上的县(市)奖励 70 万元。在 2002 年至 2005 年四年时间里,教育厅共投入专项资金 4023 万元引导各市、县(区)多渠道筹措改造资金 4.9 亿元,共完成了全省 123 个县(市、区)近 2500 所农村初中食堂的改造任务。改变了全省农村初中食堂简陋、卫生条件差的面貌。

2008 年,我们对全省 18 个县的 180 所农村寄宿制学校的食堂建设情况、食堂设施、卫生情况以及郑州市、新乡市和开封市三个省辖市 6 个城区和 12 个县 246 所学校饮用水设施及厕所卫生情况进行了调查。在所调查学校中,学校食堂为近五年内建设的学校比例达到 50%以上,表明河南省 2002 年启动的农村初中食堂改造工程对河南省中小学校食堂建设和硬件设施条件的改善发挥了重要的推动作用,有效地改善了学生就餐环境,对学校食品卫生安全奠定了良好的基础。

(二)抢抓实施大工程机遇,加大学校食堂建设力度。近几年国家相继组织实施了“中西部农村初中校舍建设工程”、“农村义务教育薄弱学校改造计划”等建设和改造项目,这些项目都有包括学校食堂在内的生活设施内容。这是中小学改善食堂设施条件的大好机遇,也是推进学校生活卫生设施建设和改造的强大动力和有力支撑。农村初中校舍的建设重点是新建或改造学生宿舍、食堂等生活设施,改善学生食宿与卫生条件,提高农村初中巩固率和寄宿率。“十一五”期间 2007 年—2009 年三年间河南省对 51 个项目县(市)607 所项目学校进行建设和改造,食堂建设面积达 45.1777 万平方米,投入约 3.5 亿元;“十二五”期间河南省拟再投入资金 7 亿元,在 41 个项目县(市)548 所项目学校建设食堂 61.28 万平方米。“农村义务教育薄弱学校改造计划”也把农村寄宿制学校及学生食堂等附属设施建设列为重

主要内容,集中力量满足农村“留守儿童”的食宿需要,工程实施覆盖全省 159 个县,共投入资金 19.33 亿元,其中用于校舍建设资金 4.07 亿元。在这些“工程”具体实施过程中,体卫艺、财务、发展规划等处室积极协调、密切配合,为学校食堂建设与改造争取了较好的条件保障。几项大“工程”的实施,对河南省农村中小学校生活设施新建和改造,尤其是中小学食堂条件改善起到了积极的推动作用。

(三)利用等级量化评定平台,引导中小学食堂建设、改造资金投入。为提高中小学食堂建设和管理水平,防止学校集体食物中毒和其它食源性疾患事故发生,保障师生员工身体健康,根据《食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级管理指南(2007 版)》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规,结合河南省实际,从 2010 年开始,在全省中小学校启动学校食堂等级量化评定工作。

在等级量化评定指标体系中,对食堂建设与条件提出了几项硬性要求:1. 食堂选址要远离污染源,距垃圾堆(场)、开放式厕所、粪池 25 米以上,环境整洁;2. 食堂供水自备水水源周围 30 米以内无旱厕、垃圾堆放点、污水池;3. 学生对食堂满意度 70%;4. 学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证,从业人员必须取得健康证和培训合格证,患病从业人员不得上岗;5. 食品主原料实行定点采购制并索证(定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件);6. 不得制作冷荤凉菜,不得出售腐败变质食品。这些是申报三级以上食堂的必备条件、一票否决。

各地为加快学校食堂改造进程,争取申报一级食堂,都采取当地政府专项工程、专项计划等办法,加大对学校食堂建设投资,加快学校食堂建设进程。周口市为了改善学生的就餐环境,2011 年市、县两级财政共投入资金 8970.729 万元,新建学生食堂 78 所,新建面积 65417.53 平方米,改造食堂 41 所,改造面积 16500 平方米;南阳市唐河县政府投入 1000 多万元,利用暑假时间,对全县中小学食堂进行升级达标改造工程,使全县中小学所有食堂建设基本达到标准要求;新乡市政府决定 2012 年投入资金 5000 万,按照学校学生规模采用以奖代补的形式对全市改建的

学校食堂给予支持。济源市政府 2011 年投入 521 万元对全市学校饮用水进行了改造,解决了全市学生用水安全问题,又计划在 2012 年、2013 年分别投入 1500 万元、1000 万元用于学校食堂改造。

二、强化学校食堂管理 提升学校食品卫生安全质量

经过几年的努力,河南省中小学食堂硬件设施条件得到了很大改善,管理水平也有了较大的提升。但是,学校食品卫生安全还存在许多隐患,所面临的形势仍然比较严峻,突出表现在:一是一些教育行政部门和校长对学校食品安全缺乏足够的重视,没有把这项工作列入学校重要议事日程,缺乏有针对性的措施,导致河南省各地之间、城乡之间、学校之间食堂等生活设施建设不平衡。不少中小学食堂等生活设施与条件的改善明显滞后于学校其它教学设施的改善,不少农村寄宿制学校的食堂、饮水设施、宿舍与厕所等生活卫生设施的简陋与漂亮的教学楼、实验楼、图书馆形成鲜明的反差;二是学校食堂建设标准较低,特别是农村中小学食堂,虽然前几年我们进行了农村初中食堂改造工程,但随着社会的发展以及学生需求变化,原有的生活设施已不能满足现代教育教学的需要,不能很好地为学校教育教学服务。据 2008 年我们对 18 个县农村寄宿制学校食堂调查情况看,学校食堂功能区划分较为完善的学校仅占 15.1%,食堂未配备冷藏设备的学校占 18.1%;三是学校食堂管理和从业人员素质较低,相当一部分人员未接受过培训,食品卫生知识缺乏,卫生管理理念落后,为食品卫生安全埋下隐患;四是食堂管理水平低。学校食堂采购原料未索证的比例高达 40%。学校食堂承包现象较多,小作坊、小摊点依然存在。这些问题成为影响学生健康、危害学生安全的潜在威胁,严重地影响广大青少年的身心健康和生命安全。为解决上述问题,引导各地加大学校食堂改造力度,提高学校食堂管理水平,河南省通过创建机制、学习交流、加强培训、探索管理模式等办法加强软件建设。

(一)启动“中小学校食堂等级量化评定”机制。为进一步提高河南省中小学食

堂建设和管理水平,通过多次调研、研讨,确立了加强中小学食品卫生安全的新抓手,暨组织实施全省中小学校食堂等级量化评定。通过创建这样一个机制,进一步明确工作重点,突破薄弱环节,积极推进河南省学校食堂基础设施建设和食品卫生安全管理工作。省教育厅于2010年下发了《关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》,规定审定通过的一、二级食堂由省教育厅命名挂牌,三级食堂由市级教育部门命名挂牌,四级为整改食堂,五级为不合格食堂。计划通过5年努力,使全省中小学食堂全部达到三级以上标准,其中二级以上学校食堂要达到总数的80%以上,一级学校食堂要达到总数的50%。从而使全省中小学食堂条件得到明显改善,管理水平明显提高,食堂卫生安全得到基本保障。

2010年河南省开展了第一批评定工作,我厅组织专家对各地申报“河南省中小学校一级食堂”的98所学校进行了评定,对71所达到一级食堂标准的学校,省教育厅进行了授牌和表彰奖励。2011年8月份,省教育厅下发了关于开展第二轮河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知,对今年的中小校食堂等级量化评定工作做了全面的部署与安排。第二轮等级量化评定工作的对象重点是省级示范性高中,规定省级示范性高中今年必须申报第二批评定,凡达不到一级食堂标准的学校应根据评定专家组提出的整改意见,限期整改,在第三批评定中必须达到一级标准。若仍不达标将取消省级示范性高中称号。同时还规定,省级以上重点职业学校食堂必须达到一级标准,市级示范性高中和职业学校,食堂建设和管理必须达到二级以上标准,对在规定时间内达不到标准的,予以降级或取消示范性高中称号。

通过组织开展中小学校食堂等级量化评定工作,达到了两个目的:一是建立新型的学校食品卫生安全评价管理模式。通过对学校食堂进行等级量化评定,对学校食堂的卫生信誉度,食品安全风险度进行分级,逐步形成两个机制,即激励机制和预警机制,最大限度地调动各级教育部门、学校,甚至各级政府的积极性和主动性,使他们积极主动地加大对学校食堂硬件设施投入力度,不断加强自身管理能力建设,尽快改善河南省学校食品卫生安全状况。二是规范学校食堂管理行为,提高管

理效率。通过建立明确的检查评价标准体系,使管理方法更具有可操作性和可比性,做到定性与定量相结合,把问题突出、风险高的学校食堂过滤出来,进而将食品卫生安全管理工作的重点放在问题突出、风险较高的学校食堂,如四、五级食堂,彻底改变盲目的拉网式的监督检查方式,有效地降低了事故发生率,为学校食品卫生安全工作开展提供了有力保障。

(二)典型引路、总结交流各地经验。为使河南省各地提高中小学校食堂管理水平,我们选择了经济发展水平一般,但食堂建设和管理水平做的较好南阳市为典型,今年专门组织在南阳市召开了“河南省中小学校食堂管理工作经验交流暨现场会”。安排南阳市、郑州市、唐河县、淮阳县和新乡一中就如何做好学校食堂卫生安全管理工作进行经验交流,组织现场观摩、学习南阳市中小学,特别是农村中小学校食堂卫生安全管理方面的做法和经验。如“统一管理制度、定点采购制、培训上岗制、定期检查制”的“四制”学校食品卫生安全管理办法,以及郑州市的“内部督导、联合督导、家长监督”的长效督导机制等,起到了相互学习、相互借鉴、典型引路、共同提高的作用,促进了全省学校食品卫生安全工作水平的提高。

(三)加强培训,提升管理、操作水平。学校发生集体中毒事故,主要原因是管理和从业人员素质低,缺乏相关的食品卫生知识和管理办法,没有规范操作造成的。因此,加强培训,提高学校食堂管理和从业人员素质,使之规范操作,才能使学校食堂所提供的膳食卫生、安全、科学、合理,符合学生身心发育和生理需求。几年来,河南省在这方面做了以下工作:一是加强培训。省教育厅在总结南阳、新乡、郑州等地做法基础上,编写了《学校食堂餐饮卫生管理培训规程》,制定了全省中小学食堂管理从业人员培训计划,通过三级培训,二年内将全省中小学食堂管理、从业人员进行全员培训。通过努力,使各学校拥有一名三级以上厨师,各县区至少配备1名学校膳食营养师。二是实行资格证书制度。省教育厅在总结南阳中小学食堂管理、从业人员“双证”(健康证、学校食堂卫生、法规知识培训合格证)上岗制度基础上,决定把教育部门颁发的培训合格证作为从事学校食堂管理和从业人员的资格证,今

后凡没有取得教育部门颁发的培训合格证，一律不得从事学校食堂管理和从业工作。三是认真开展食品卫生知识教育。我们规定每学期学校要在健康教育课程中至少安排一课时对学生进行食品知识教育，使学生了解科学合理的膳食营养知识，在一定程度上指导学生养成合理的饮食规律和良好的饮食习惯。会后，各地按照省教育厅要求相继开展了辖区内的“中小学校食堂管理工作经验交流会”，为保障全省食品卫生安全，提高食堂管理水平奠定了基础。

(四)积极探索，建立科学管理模式。学校食品卫生安全关系着学校师生的安全和学校整体发展，寻求适宜的、卫生安全的学校食堂管理模式，对解决传统的学校后勤模式导致的机构臃肿、支出大、水平低、管理不专业、服务质量差等问题具有重要意义。近几年，河南省部分中小学食堂管理体制在逐渐向市场化、社会化转变，经营模式呈现了多元化。目前，河南省学校食堂管理模式主要有三种，即：学校自主经营管理、公司托管和私人承包。由于以往的管理不够规范，管理制度不健全，在管理中出现许多问题。如学校对承包者的招标准入标准不明确，学校与承包方的权、责、利关系不明确，学校领导不能完全认识和理解“学校校长是食品安全工作的第一行政责任人”的理念，忽视对食堂卫生安全的监督作用等。这一现象导致目前学校食堂市场化经营模式存在诸多问题和弊端：如规模大的学校承包商争着承包，甚至一个学校多家承包，规模小的学校无人承包，缺乏严格承包资质和准入要求，短期效益与长期投资的矛盾使得学校食堂的硬件设施难以改善，原料采购渠道杂乱、贮存保管不当、从业人员流动性大等，学校对食堂经营不专业，管理表面化，卫生监管不到位，造成了许多食堂环境卫生和供餐卫生问题，容易引发集体食物中毒或食源性疾患事故，严重威胁学校食品卫生安全。

针对上述问题，我们组织专家组深入南阳市、洛阳市，开展了“河南省农村中小学食堂托管模式”的项目研究。通过从对南阳市、洛阳市 30 多所学校的人个承包、学校自主经营、公司托管进行调查、论证分析后得出结论，学校食堂经营效果较好的有两种模式，即学校自主经营管理和公司托管。从 2010 年学校食堂等级量化评

定结果来看,一级食堂由公司托管和学校自主经营管理的比例达到100%。因此,我们决定今后在中小学食堂管理模式方面提倡学校自主经营管理和专业公司托管两种模式,取消私人承包。专业公司托管模式可以达到六个方面效果:1.使学校从烦杂的后勤事务中解脱,更能专心于育人管理。2.解决了学校食堂设备资金投入不足。3.化解了因出现食物中毒事故学校承担的经济风险。4.明显降低了食物中毒事故的发生率。5.促进了学生全面营养。6.带动了中小学食堂管理水平的提高。学校自主经营模式优点是:1.学校对食堂的食品价格有较大控制权。2.学校对管理各方面有很大自主权。缺点是:缺乏专业的管理人员以及管理机制。针对这种情况,我们今后将逐步引导学校食堂按学校实际情况选择学校自主经营和专业公司托管两种模式。通过两种模式经营和竞争,实现优势互补,共同促进河南省中小学食堂管理水平提高,为促进中小学生健康成长作出更大的贡献。

重要文件

河南省教育厅关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知

教体卫艺〔2010〕389号

各省辖市教育局、重点扩权县(市)教育局：

为进一步提高河南省中小学食堂建设和管理水平，防止学校食物中毒和其它食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，根据《食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级管理指南（2007版）》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合河南省实际，经研究，决定从2010年至2015年，在全省中小学校开展学校食堂等级量化评定工作。现将有关事宜通知如下：

一、学校食堂等级分级

学校食堂等级量化评定共分五级。根据《河南省学校食堂等级量化评分细则》，得分在91—100为一级食堂；得分在81—90之间的为二级食堂；得分在71—80之间为三级食堂；得分在61—70之间为四级食堂；得分在60分以下为五级食堂。其中三级食堂为基本合格食堂，四级食堂需整改提高，五级为不合格食堂。

二、学校食堂等级量化评定

学校食堂等级量化评定工作从2010年开始到2015年结束。通过5年努力，使全省中小学食堂全部达到三级以上，其中二级以上学校食堂要达到总数的80%以上，一级学校食堂要达到总数的50%。三级以下学校食堂由县级教育行政部门认定，二级学

校食堂由省辖市教育行政部门认定,一级学校食堂由教育厅认定。对达到二级以上学校食堂由省教育厅挂牌,对达到一级的学校食堂,省教育厅要给予表彰奖励。

学校食堂等级量化评定办法:每年9月份,学校结合食品安全月活动,对照《河南省中小学食堂等级量化评分细则》认真自查,自认等级后,于9月底前上报县级教育行政部门;10月底前,县级教育行政部门组织验收确认后,将二级以上学校食堂报省辖市教育行政部门;11月底之前,省辖市教育行政部门组织专家组对二级以上学校食堂进行评定验收后,报省教育厅;12月份,省教育厅组织专家组对申报一级的学校食堂全部进行评定验收,对申报的二级学校食堂进行抽检。

三、学校食堂等级评定管理

为确保学校食堂等级量化评定工作有效健康开展,对挂牌学校要进行跟踪管理。对已挂牌的学校食堂在今后复查中,达不到规定等级的,一次复查限期整改,二次复查仍达不到规定要求的,要摘牌并进行通报。复查工作由市县二级教育行政部门负责。对连续三次检查不合格的学校食堂,由市、县教育行政部门对校长和学校进行通报批评。今后,对申报省级示范性普通高中和中等职业学校,学校食堂等级量化必须达到一级,申报市级示范性普通高中和中等职业学校食堂等级量化必须达到二级以上。对已命名的省、市级示范性学校,学校食堂等级量化达不到要求的,取消师范学校称号。对因管理不到位发生食物中毒事故的学校,取消食堂评定等级,属于示范性学校的,取消示范性学校称号。

四、要切实加强领导

各级教育行政部门和各小学校要充分认识搞好中小学食堂等级量化评定工作,是提高学校食堂建设和管理水平,防止学校食品食物中毒事故发生,保障学生身心健康的一项重要措施,也是实践科学发展观的重要体现。各级教育行政部门和学校要切实加强领导,按照省教育厅制定的五年工作规划,结合实际,制定当地切实可行的工作计划,并采取切实有效地措施,扎实开展学校食堂等级量化评定工作,努力使河南省中小学食堂管理水平再上新台阶。

附件 河南省中小学校食堂等级量化评分细则

二 一 年五月十三日

附件：河南省中小学校食堂等级量化评分细则

学校 _____ 就餐人数 _____ 从业人数 _____ 得分 _____ 等级 _____

分类	检 查 项 目	分值	扣 分 依 据	扣分	得分
基础设施 建设 40分	1. 学校食堂要远离污染源（25 米内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所）。	3分	1. 学校食堂 25 米内有垃圾堆放点、污水池、开放式厕所，每项扣除 1 分。无，得满分。		
	2. 学校自备集中供水设施专人管理且卫生合格。	3分	2. 饮用水符合卫生标准得 3 分，无检验合格证明扣 3 分。		
	3. 学校食堂应具备：粗加工间、操作间、售饭间、更衣间、主、副原料库且相对分开，建筑面积符合要求（最低应按就餐人数每人 0.2 平方米建设）。	6分	3. 食堂操作间、粗加工间、售饭间、更衣间、主、副食原料库、缺一项扣除 0.5 分，齐全有明显标志且分开得 2 分；总面积最低达到就餐人数每人 0.2 平方米得 4 分，面积达不到扣 2-3 分。		
	4. 餐厅要求：面积按就餐人数每人 0.5 平方米建设，餐厅应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置和加盖污物桶；有条件的可配备餐桌凳。				
	5. 使用智能射频自动售饭系统。				
	6. 操作间要求：墙壁粘贴 1.5 米以上的瓷砖和其它防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应有防水宜清洗的材料建造，具有一定坡度排水；设置两个或两个以上水池，供蔬菜、肉类、餐具清洗；有通风、排烟装置和防蝇、防尘设施和加盖污物桶；操作台使用不锈钢制成或贴有瓷片，灶台应粘瓷砖且外拉火（柴灶可灵活掌握）；面案、菜案、肉案分开、生熟操作工具分开；餐具不锈钢制作、有配套笼架；有消毒柜、不得存放与工作无关的个人生活物品。	8分	4. 餐厅面积达到就餐人 0.5 平方米得 5 分，面积达不到要求的扣 2-3 分；有够用自来水装置和加盖污物桶得 3 分，缺一项扣除 1.5 分；配备有餐桌凳的加 2 分。		
	7. 原料库要求：专人保管、整洁通风；设有防鼠台、防鼠板等预防设施；副食储存应分架、隔墙、离地；有足够的冰箱、冰柜等冷藏设施。	2分	5. 使用智能射频自动售饭系统得 2 分，未使用的扣 2 分。		
	8. 售饭间内不设做饭灶，并保持干净整洁。	10分	6. 操作间共 10 项，每项 1 分，全部达到要求的得满分。		
		6分	7. 原料库共四项，每项 1.5 分，每项达不到要求的扣 1.5 分。		
		2分	8. 售饭间设有做饭灶扣 1 分，环境卫生整洁得 1 分，达不到要求的扣除 1 分。		

食 堂 管 理 60分	1. 学校食堂管理统一规范。 2. 建立由校领导、教职工、学生参加的学 校饮食卫生管理小组或管理委员会、对学校 食堂饮食卫生实行经常监督, 并存有监督档 案材料。 3. 建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴 上墙。建立突发事件处理预案和报告制度并 备案。 *4. 学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服 务许可证、从业人员必须取得健康证和培训 合格证。患病从业人员不得上岗。 5. 学校定期对食堂饮食卫生进行指导, 定 期对师生和从业人员进行食品卫生知识教 育和培训, 学校饮食从业人员能掌握必要的 饮食卫生知识。 *6. 食品主原料实行定点采购并索证, 原料 库应建立入库、验货、出库记录, 不得存放 过期、腐烂原料和有毒物品。 7. 制售食品48小时留样。 8. 从业人员个人卫生做到“四勤”, “四不”。 勤洗手剪指甲; 勤理发洗澡; 勤洗衣被褥; 勤换工作衣帽; 工作时不留长指甲, 不涂指 甲油、不戴戒指、不吸烟。常戴清洁的工作 衣帽、头发置于帽内、工作前便后应洗手。 9. 中小学食堂不得制作冷荤凉菜, 不直接 供应未加熟食品, 不得出售落地变质、不 洁食品; 使用的洗涤剂、消毒剂符合国家卫 生标准; 不得使用有毒鼠药和灭蝇药。 10. 食堂环境卫生采取“四定”办法, 定人、 定时间、定物、定质量, 做到环境整洁。 注: 项目号前加*的项目达不到要求的为不 合格食堂。	5分	1. 食堂管理有学校或一家餐饮公司托管, 且管 理规范者得5分, 否则扣2-4分。	
		8分	2. 成立有领导小组或管理委员会得3分, 校长 任组长, 无, 扣3分; 对学校食堂卫生经常性检 查或监督得3分(查检查记录), 无扣3分, 学 校卫生室存有检查监督档案资料得2分。无, 扣 2分, 检查办法: 听取汇报、查阅资料。	
		5分	3. 制度健全且上墙得5分, 上墙制度不健全扣 2分, 无应急处理和报告制度扣3分, 无制度建 设扣5分。检查办法: 查资料、实地查看。	
		8分	4. 有卫生许可证得3分, 无卫生许可证扣8分; 从业人员有健康证得3分, 有学校饮食卫生法规 知识培训合格证得2分, 若无每人每项扣2分, 按实有人数扣, 扣完为止。从从业人员带病上岗 扣8分。	
		5分	5. 有培训计划、教案得4分, 通过随机考试得 1分, 不通过则扣1分。	
		6分	6. 食品主原料实行定点采购并索证得2分,(定 点单位必须有工商、卫生防疫、质检等审核发 件), 不采购过期食品及原料得2分; 无实行定 点采购的扣2分, 有三项记录得3分, 缺一项扣 1分, 无过期食品得1分, 有过期腐烂和有毒物 品扣6分, 检查办法: 查定点审批资料, 查原料 库贮存食品、原料、查定点采购记录档案。	
		3分	7. 无留样或留样不规范扣2-3分。	
		10分	8. 从业人员达到“四勤”, “四不” 每项得1 分, 共8分, 每人每项达不到要求的扣1分, 按实际人数扣; 工作时全部从业人员穿戴工作 衣帽的得2分, 不穿工作衣帽的每人扣2分, 按 实有人数扣。检查办法: 实地抽查。	
		5分	9. 每小项1分, 达不到要求的每项扣1分	
		5分	10. 实行“四定”办法的得2分, 没有实行的扣 2分; 餐厅、操作间、售饭间环境整洁得3分, 达不到要求的每项扣1分	

河南省教育厅关于印发《河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定》的通知

各省辖市教育局、重点扩权县(市)教育局 厅直属实验学校：

为更好的开展“河南省中小学校食堂等级量化评定”工作,保证评定工作的科学、规范,经研究,根据《河南省中小学校食堂等级量化评分细则》,研究制定了《河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定》(以下简称《补充规定》),现将《补充规定》印发给你们,请按照《补充规定》的标准对申报学校进行评分、评定,并逐级填写《河南省中小学食堂等级评定申请表》进行申报。请各省辖市按照《河南省教育厅关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》(教体卫艺[2010]389号)要求开展各地的评定工作,并于2010年12月15日前将《申请表》报省教育厅。

二〇一〇年十一月三十日

河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定

一、关于《河南省中小学校食堂等级量化评分细则》

(一)基础设施建设部分

1. 学校食堂要远离污染源(25米以内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所)。

学校食堂就餐者共用部分不宜设置厕所。如已设置,厕所必须采用水冲式,且所有水龙头不宜采用手动式开关。

2. 学校自备集中供水设施专人管理且卫生合格。

使用城市自来水的学校可认为其饮用水符合卫生标准得3分。自备水水源周围30米以内有旱厕、垃圾堆放点、污水池扣3分;有自备水或二次供水设施的学校所提供的水质检验合格证明应为当地疾病预防控制机构或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告,每年水质检验次数不少于两次,无有关资料的扣3分,每年只检验1次得1分;按水质检验部门出具意见定期进行消毒,有消毒记录。未消毒扣3分,消毒记录不全扣2分;学校自备、集中供水设施应有专人管理,且管理人员持有健康证。无专人管理扣1分,管理人员无健康证扣1分。

3. 学校食堂(厨房及辅助部分)应具备粗加工间、操作间、售饭间、更衣间、主、副原料库且相对分开,建筑面积符合要求(最低应按就餐人数每人0.5平方米建设)。

食堂各功能区应按原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局。流程布局不合理扣2分;操作间、售饭间、原料库应有防盗、防投毒设施(有防护窗)无扣1分;有监控系统且正常运转、有资料保存加1分。总面积达到就餐人数每人0.5平方米得4分,面积达不到扣2-3分。

4. 餐厅要求:面积按就餐人数每人0.5平方米建设;餐厅应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置和加盖污物桶;有条件的可配备餐桌凳。

餐厅配备有效的防蝇设施得1分,无扣1分;按就餐人数50:1设置水龙头,得1分,无扣1分;按就餐人数300:1设置加盖污物桶,无扣1分,设置不够扣0.5分,不足300人学生应至少设置一个加盖污物桶;按餐厅面积配备餐桌凳,有得1分,无扣1分;为学生提供安全放置餐具柜,且定期消毒,加1分。

5. 使用智能射频自动售饭系统。

使用自动售饭系统得2分,未使用的扣2分。

6. 操作间要求:墙壁粘贴1.5米以上的瓷砖或其它防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙;地面应有防水宜清洗的材料建造,具有一定坡度排水;设置两个或两个以上水池,供蔬菜、肉类、餐具清洗;有通风、排烟装置和防蝇、防尘设施和加盖污

水桶、操作台使用不锈钢制成或贴有瓷片；灶台应粘瓷砖且外拉火（柴灶可灵活掌握）；面案、菜案、肉案分开、生熟操作工具分开；餐具不锈钢制作、有配套笼架；有消毒柜、不得存放与工作无关的个人生活物品。

在检查中发现以下现象应扣分：操作间发现有苍蝇，扣3分；在地面上放置食品原料、半成品、成品或其他物品扣3分；存放与工作无关的个人生活物品扣5分。

7. 原料库要求：专人保管、整洁通风；设有防鼠台、防鼠板等预防设施；副食储存应分架、隔墙、离地；有够用的冰箱、冰柜等冷藏设施。

原料库发现鼠粪便或活鼠，扣5分；存放有个人生活用品，扣3分。

（二）食堂管理部分

1. 学校食堂管理统一规范

学校食堂管理统一规范指学校食堂由学校管理或公司托管并达到以下要求：

主、副食原料由学校或托管公司统一采购。查合同、查索证，无该项不得分，有得2分。从业人员由学校或公司统一招聘。查合同、查工资，无扣1分。饭菜是由学校统一核价。查档案资料，无扣1分。剩饭菜是否由学校或托管公司统一处理，或按要求进行处置。无扣1分。学生满意率在65%以上。随机抽查30名学生，达不到65%取消等级评定（抽查内容包括卫生、品种、质量、价格）。 ”

学校如将食堂承包给多人，或承包一人二次转包，多人承包该项不得分。

2. 建立由校领导、教职工、学生参加的学校饮食卫生管理小组或管理委员会、对学校食堂饮食卫生实行经常监督，并存有监督档案资料。

对学校食堂进行经常性卫生检查或监督，每星期不少于2次，检查记录，记录不全或无记录扣3分。

3. 建立健全食堂及集体用餐管理制度并张贴上墙。建立突发事件处理预案和报告制度并备案。

健全的卫生管理制度和岗位责任制应包括：原料采购与索证制度、库房卫生管理制度、岗位卫生责任制、餐具用具清洗消毒制度、食堂卫生检查制度、从业人员健

健康体检和卫生知识培训制度、从业人员个人卫生制度、自备供水设施卫生管理制度、学校食品安全事故报告制度等。

4. 学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证、从业人员必须取得健康证和培训合格证。患病从业人员不得上岗。

卫生许可证(餐饮服务许可证)须在有效期内,伪造、涂改、出借卫生许可证过期或超许可范围经营均评为不合格。食品生产经营人员每年应当进行健康检查,持有效健康证。

5. 学校(或托管单位)定期对食堂饮食卫生进行指导,定期对师生和从业人员进行食品卫生知识教育和培训,学校饮食从业人员能掌握必要的饮食卫生知识。

学校对师生的食品卫生知识培训,每学期至少1学时,查培训计划、教案、测试卷,有得2分;学校对从业人员卫生知识培训,每学期应不低于6次(学校、卫生、教育部门培训可累计)。查培训计划、教案、试卷,有得1分;随机抽考,校长1名,食堂管理人1人,合格得1.5分,抽考10名从业人员合格率在70%以下,扣4分,合格率在70%以上得1分(60分以上为合格)。学生抽考20名,合格率在80%以上得0.5分。

6. 食品主原料实行定点采购制并索证,原料库应建立入库、验货、出库记录,不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。

食堂应实施采购索证和进货验收制度的食品种类包括:食品(食用油及食品原料)、食用农产品、食品添加剂以及省级主管行政部门依法规定的索证项目。采购无法索要生产资质情况的农副产品时,需对方提供联系方式、联系人、联系地址等。

二、关于学校食堂等级量化评定方法

(一)学校自查自评

由学校对照《河南省中小学食堂等级量化评分细则》认真自查,自认等级后,向县级教育行政部门提交河南省中小学食堂等级评定申请表(见附件)及申请报告,申请报告内容应包括反映学校食堂基础设施及学校食品卫生管理工作情况材料

(包括学校食品卫生安全组织管理文件,卫生许可证、健康证、托管合同复印件,有关制度、职责文字、图片、表格、视频等方面的资料等)。

有两个以上食堂的学校,每个食堂的等级量化评分单独评定,并以得分低的食堂作为该校的最终得分。

(二)教育行政部门验收

县级教育行政部门接到学校的验收申请报告后,组织有关专家对学校进行检查验收,确认学校食堂等级,并将二级以上学校食堂名单及材料上报省辖市教育行政部门;市级教育行政部门组织专家组对二级以上学校食堂进行评定验收后,报省教育厅,由省教育厅组织专家组对申报一级的学校食堂全部进行评定验收,对申报二级学校食堂进行抽验。

各级教育行政部门应将学校食堂等级量化评定结果实时向社会公布。

河南省教育厅关于开展第二轮河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知

【法规标题】河南省教育厅关于开展第二轮河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知

【发布部门】河南省其他机构 **【发文字号】**教体卫艺〔2011〕632号

【发布日期】2011.08.11 **【实施日期】**2011.08.11

【时效性】现行有效 **【效力级别】**地方规范性文件

【法规类别】机关工作 **【全如下文】**

各省辖市、省直管试点县市、重点扩权县(市)教育局、厅直属实验学校：

为进一步提高我省中小学食堂建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其它食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，根据《食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级管理指南（2007版）》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我省实际，我厅于2010年启动了河南省中小学校食堂等级量化评定工作。第一轮中小学校食堂等级量化评定工作已经全部结束，根据评定工作总体安排，现将第二轮评定工作有关事宜通知如下：

一、根据第一轮中小学校食堂等级量化评定工作实际情况，省教育厅组织专家对《河南省学校食堂等级量化评分细则》进行了修订，请各地在以后的中小学食堂等级量化评定工作中使用《河南省学校食堂等级量化评分表（2011版）》（见附件1），并对照《河南省中小学校食堂等级量化评分表使用说明（2011版）》（见附件2）

进行评定。2011 版《河南省学校食堂等级量化评分表》分为基础设施部分(55 分)和管理部分(45 分),共计 100 分,其中 5 项为必备条件,如有一项不符合要求,则为不合格食堂,不予评级。

二、2011 年 9 月份新学年开学,各地和学校要结合食品安全月活动,对照《河南省学食堂等级量化评分表》、《河南省学校食堂等级量化评分表使用说明》认真自查,自认等级后,学校于 9 月底之前上报县级教育行政部门;县级教育行政部门组织验收确认后,10 月底之前,将二级以上学校食堂报省辖市教育行政部门;省辖市教育行政部门组织专家组对二级以上学校食堂进行评定验收后,11 月底之前,报省教育厅;12 月份,省教育厅组织专家组对申报一级的学校食堂全部进行评定验收,对申报的二级学校食堂进行抽检。

三、第二轮评定的对象原则上在省级示范性高中范围内。没有通过第一批河南省中小学校一级食堂评定的省示范性高中必须申报第二批评定,达不到一级食堂标准的学校应根据评定专家组提出的整改意见,限期整改,在第三批评定中省示范性高中必须达到一级标准。

附件 1:《河南省学校食堂等级量化评分表(2011 版)》

2.《河南省学校食堂等级量化评分表使用说明(2011 版)》

二〇一一年八月十一日

附件 1:河南省学校食堂等级量化评分表(2011 版)

省辖市:_____ 县区:_____ 学校:_____ 总得分:_____

负责人:_____ 联系电话:_____

基本情况:_____ 食堂总面积:_____ M² 最大供餐(同时)人数:_____ 人

餐厅面积:_____ M² 食品处理区总面积:_____ M² 基础设施部分得分:_____

基础设施部分

序号	项目	内 容	分值	扣分标准	得分
1	食堂选址	远离污染源,距垃圾堆(场)、开放式厕所、粪池 25 米以上,环境整洁。		本项目为必备条件。	
2	食堂供水 (4 分)	自备水水源周围 30 米以内无旱厕、垃圾堆放点、污水池。		本项目为必备条件。	
		水质符合《生活饮用水卫生标准》;二次供水/自备水须有当地疾病预防控制中心或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告,每年水质检验次数不少于两次;按水质检验部门出具意见定期进行消毒,有消毒记录。	3	使用城市自来水的学校可认为其饮用水符合卫生标准。无疾病预防控制中心或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告扣 3 分,每年只检 1 次扣 2 分。未消毒扣 3 分,消毒记录不全酌情扣分。	
		集中供水设施应有安全防护设施且专人管理,管理人员持有健康证。	1	自备水水源无安全防护设施扣 2 分,无专人管理扣 1 分,有专人管理但管理者无健康证扣 1 分。	

3	面积流程 (12分)	食品处理区建筑面积 $0.4\text{m}^2/\text{人}$ 。	4	食品处理区面积 $< 0.4\text{m}^2/\text{人}$ 扣 2 分, $< 0.3\text{m}^2/\text{人}$ 扣 3 分;无食堂建筑设计图纸扣 3 分。	
		食品处理区应具备粗加工间、操作间、售饭间、更衣间、主原料库、副原料库等功能区。	4	少一功能区扣 1 分;各功能区之间分区不明显扣 3 分;功能分区标志与内部设施及存放物品应一致,情况不实者不得分。	
		按原料进入、原料处理、烹调加工、成品供应的流程合理布局,食品加工流程宜为生进熟出的单一流向。原料通道、入口与成品通道、出口,成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。	4	布局流程 1 处不合理扣 1 分;成品通道与原料通道未分开扣 1 分,与餐具回收通道未分开扣 0.5 分。	
4	操作区 (15分)	天花板无霉变、脱落。 墙壁采用浅色、不渗水材料覆涂,有 1.5 米以上的墙裙。 地面平整、不渗水,易于清洗;有地沟;并有一定坡度排水。	4	天花板有脱落、霉变各扣 0.5 分。 墙壁材料不合格扣 0.5 分,墙裙低于 1.5m 扣 0.5 分。 地面有一项不合格扣 0.5 分,无地沟扣 2 分,有地漏但无地沟扣 1.5 分,有地沟但地沟内有污物、积水扣 1 分。	
		粗加工间分别设动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池,并有明显标识。	2	洗涤池未分开扣 1 分,分开但无明显标识扣 0.5 分。	

4	操作区 (15分)	粗加工间加工动物性食品原料和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开,并有明显标识。	2	操作台未分开扣1分,分开但标识不明显扣0.5分;刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器有1种未分开扣0.5分,分开但无明显标识扣0.5分。	
		使用对食品无污染的炉灶。 烹调场所设有足够的操作台,能满足生熟分开的要求,并有明显标识;用于原料、成品的用具、容器必须标志明显,分开使用。 有充足的通风、排烟装置。	5	炉灶对食品有污染扣1分。 操作台生熟不分扣1分;烹调、加工用具、容器生熟不分或标志不明显发现一样扣0.5分。 无通风、排烟装置扣2分,通风、排烟不充分扣1分。	
		有有效的防尘、防蝇、防鼠设施。	2	缺任一项或任一项无效扣1分;操作间发现1个苍蝇扣1分。	
5	餐厅设施 (8分)	餐厅面积按就餐人数建设 0.5m ² /人,必须设在室内。	3	<0.5m ² /人扣2分,部分设在室外扣1分。	
		使用智能自动售饭系统。	1	无扣1分。实行分餐制不扣分。	
		有有效的防蝇设施。	1	防蝇设施未使用或有破损扣1分;发现1个苍蝇扣1分。	
		配备能满足学生就餐需要的餐桌、凳。按同时最大就餐人数 50:1 设置水龙头。	3	餐厅无餐桌、凳扣2分,有但不能满足学生就餐需要的酌情按比例扣分。 餐厅无水龙头扣1分,有但数量达不到 50:1 酌情扣分。	

6	原料库房 (6分)	有主、副原料库，专人保管、整洁，有机械通风、防鼠台、防鼠板等设施（无鼠粪）。 食品原料分类、分架、隔墙、离地。 不与有毒有害物品、个人生活用品及杂物同库存放。	6	主、副食品原料同放一个库房扣3分，主、副食品放置在一个库房内但分区明显扣2分； 机械通风、防鼠设施缺1项扣1分；发现鼠粪扣2分。 食品原料分类、分架、隔墙、离地有1项做不到扣0.5分。 库房存放有毒有害物品扣3分，与个人生活用品及杂物同库存放酌情扣1~2分。	
		有监控系统且正常运转，有资料保存	加分	监控符合以上要求加1分。	
7	冷藏设施 (2分)	有足够数量的冰箱（柜），满足生熟分开存放的要求。 冰箱（柜）有温度显示装置。	2	冰箱数量不足酌情扣分，冰箱空置扣1分。 冰箱（柜）无温度显示装置扣1分。	
8	洗消场所 (4分)	有消毒间，配备充足、有效的清洗消毒设施（采用化学消毒的，至少设3个专用水池），或餐具采用热力消毒。	2	为学生提供共用餐具但无独立的消毒间扣2分。	
		所用洗涤剂、消毒剂符合卫生标准。	1	不符合要求扣1分。	
		有充足、有效的餐具保洁设施，学生自带餐具的食堂为学生提供餐具保洁柜，定期消毒。	1	为学生提供共用餐具，无餐具保洁柜扣1分，有但不能满足需要扣0.5分；学生自带餐具的食堂不为学生提供餐具保洁柜扣1分，有但不能满足需要扣0.5分，学生餐具保洁柜无消毒记录扣1分。	

9	更衣场所 (2分)	设从业人员更衣室(场所)更衣室宜男女分设,有更衣柜。设有洗手、消毒设施。	2	无更衣间扣2分,有但男女未分开扣1分,无更衣柜或不能满足扣0.5分;更衣室内无洗手消毒设施扣0.5分。	
10	废弃物 存放 (2分)	操作间、餐厅、卫生间各场所设置密闭的废弃物盛放容器。建立餐厨废弃物管理台账。	2	食堂某一场所无密闭的废弃物盛放容器扣0.5分,容器不密闭扣0.5分,无台帐扣1分。无台帐不得分。	

管理部分

序号	类别	内容	分值	扣分标准	得分
1	组织管理 (10分)	学校食堂管理统一规范。	3	学校如将食堂承包给多人,或承包一人二次转包,不得分;托管合同中无食品卫生安全、学生满意度条款各扣1分。	
		成立学校饮食卫生领导机构、对学校食堂饮食卫生实行经常监督、检查,每学期不少于2次学生满意度调查。	4	成立领导小组或管理委员会得1分,校长任组长得1分,否则各扣1分;对学校食堂卫生经常检查或监督,每星期不少于2次,无扣1分,有记录但不全酌情扣分;每学期进行2次满意率调查,未调查扣1分,调查次数不够或资料不全酌情扣分。	
		建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴上墙。建立突发事件处理预案和报告制度并备案。	3	制度健全且上墙得3分,上墙制度不健全酌情扣分,无应急处理和报告制度扣2分。	
		学生对食堂满意度70%		本项目为必备条件。	
2	守法经营	学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证。 从业人员必须取得健康证和培训合格证。患病从业人员不得上岗。		有以下任一条则取消评定资格:食堂无卫生许可证或餐饮服务许可证,或卫生许可证或餐饮服务许可证不合格;从业人数健康证和培训证数,即部分从业人员无健康证。	
3	人员培训 (8分)	定期对师生进行食品卫生知识教育和培训,每学期1学时;抽考30名学生,合格率80%。	2	培训有计划、教案、试卷得1分,无酌情扣分,学生考试合格率80%得1分,不合格扣2分。	

3	人员培训 (8分)	定期对食堂管理人员和从业人员培训,每学期20小时。抽考校长及食堂管理人员各1人,从业人员10名,合格率75%。	6	培训计划、教案、试卷、签到表等资料齐全得2分,有但不全酌情扣分;校长及食堂管理人员考试合格各得1分,不合格各扣1分;从业人员考试合格率75%得2分,低于75%扣2分。	
4	原料采购 (6分)	食品主原料实行定点采购制并索证(定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件)。		本项目为必备条件	
		原料库应建立入库、验货、出库台帐。不得采购三无食品或原料,不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。	6	入库登记、验货记录、出库记录各1分,缺一项扣1分,有记录有但资料不全酌情扣分。原料库发现三无食品或过期、腐烂、有毒物品,发现一种扣2分。	
5	加工销售 (2分)	不得制作冷荤凉菜,不得出售腐败变质食品。		本项目为必备条件	
		不直接供应未加热熟食品,不出售落地、不洁食品。	2	供应未加热熟食品扣1分,出售落地、不洁食品扣1分。	
6	膳食品种 (5分)	饭菜品种齐全,每餐热菜品种不少于3种。	5	每餐热菜品种在3种及以上得5分,2种得2分,只有1种得1分。	

7	食品留样 (4分)	制售食品 48 小时留样。	4	无留样不得分;留样不完全(部分食品未留样)扣1分;留样时间不足48小时扣1分;留样食品标签信息不全扣1分;留样冰箱内存放非留样食品扣1分;未指定留样员扣1分。	
8	个人卫生 (5分)	从业人员做到“四勤”,“四不”,穿戴整洁的工作衣帽,工作前、便后应洗手。	5	“四勤”“四不”每人每小项达不到要求的扣0.5分,按实际人数扣分;从业人员上岗不穿工作衣帽的每人扣0.5分,工作衣帽不整洁扣0.5分,按实有人数扣分。	
9	环境卫生 (5分)	食堂环境卫生采取“四定”办法,定人、定时间、定物、定质量,做到环境整洁	5	实行“四定”办法的得2分,没有实行的扣2分;餐厅、操作间、售饭间环境整洁得3分,达不到要求的每项扣1分。	

注:分值为 的指标为必备条件,达不到要求的为不合格食堂,不予评级。

检查组组长:_____ 检查组成员:_____ 年__月__日

附件 2:河南省学校食堂等级量化评分表 使用说明(2011 版)

一、基础设施部分(55 分)

1. 食堂选址

分值 本项为必备条件。

要求 学校食堂远离污染源(25 米以内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所)。

检查方式 现场查看。

扣分标准 如食堂周围 25 米内有垃圾集中堆放点、污水池或开放式厕所则为不合格食堂,取消等级评定资格。如学生食堂在非食品处理区设有卫生间,但未满足下述条件,则为不合格食堂。

注 学校食堂不宜设置卫生间。如学生食堂内设有卫生间,则应满足以下条件:
(1)卫生间设在食品处理区外,且为水冲式;(2)卫生间门与食品加工间不直接相对;(3)卫生间内设有洗手设施,便池或洗手池水龙头开关均为非手动式。

2. 食堂供水

分值 4 分

(1)自备水水源选址

分值 本项为必备条件。

要求 水源周围 30 米以内无旱厕、垃圾集中堆放点或污水池。

检查方式 现场查看。

扣分标准 使用自备水的学校,水源周围 30 米内有旱厕、垃圾集中堆放点或污水池则取消评定资格。

(2) 饮用水水质

分值：3 分

要求：饮用水水质符合《生活饮用水卫生标准》。二次供水 / 自备水须有当地疾病预防控制中心或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告，每年水质检验次数不少于两次（丰水期和枯水期各一次）；水质检验不合格，根据水质检验部门出具的意见需定期消毒的水源，应有完整的消毒记录。

检查方式：查看现场，查看纸质材料：水质检验合格报告，消毒记录，需对水源进行消毒的学校还应查看消毒剂及余氯检验器材。

扣分标准：(1) 使用城市自来水的学校可认为其供水合格，得 4 分；(2) 使用自备水的学校，如自备水为深机井水，且每年两次水质检验合格，水质检验部门出具的意见无需定期消毒，可无消毒记录，得 3 分；使用二次供水 / 自备水的学校，如无疾控机构或相关专业检验机构出具的水质检验合格报告扣 3 分，每年只检 1 次扣 2 分，需消毒但未实施消毒扣 3 分，消毒记录不全酌情扣分。

(3) 二次供水 / 自备水供水设施管理

分值：1 分

要求：二次供水 / 自备水供水设施有完善的水源卫生防护设施且专人管理，管理人员持有健康证。

检查方式：查看现场，查看管理人员健康证。

扣分标准：自备水水源无安全防护设施扣 2 分，无专人管理扣 1 分，有专人管理但管理者无健康证扣 1 分。

注：本项扣分标准为不对称扣分，即符合要求给 1 分，如不符合要求，最多可扣 4 分。

3. 食品处理区面积和流程布局

分值：12 分

(1) 食品处理区面积

分值 :4 分

要求 :食品处理区建筑面积 $0.4\text{m}^2/\text{人}$ (按就餐人数计算)。

检查方式 :查食堂建筑设计图纸。

扣分标准 :食品处理区面积 $0.4\text{m}^2/\text{人}$ 得 4 分 ;食品处理区面积 $< 0.4\text{m}^2/\text{人}$ 扣 2 分 , $< 0.3\text{m}^2/\text{人}$ 扣 3 分 ;无食堂建筑设计图纸扣 3 分。

(2)食品处理区功能分区

分值 :4 分

要求 :食品处理区应具备粗加工间、烹调操作间、售饭间、主原料库、副原料库等功能区、餐用具清洗消毒间 ;非食品处理区应设更衣间。

供应单一品种地方风味小吃的烹调操作间最小使用面积不得小于 20m^2 。

检查方式 :查看食堂建筑设计图纸 ,查现场。

扣分标准 :功能分区未完全符合以上要求的 ,少一功能区扣 1 分 ;各功能区之间分区不明显扣 3 分 ;功能分区标志与内部设施及存放物品应一致 ,情况不实者不得分。

注 :本项最多扣 4 分。

(3)流程布局

分值 :4 分

要求 :各功能区应按照原料进入、原料处理、烹调加工、成品供应的流程合理布局 ,食品加工流程宜为生进熟出的单一流向 ,防止在存放、操作中产生交叉污染 ,原料入口、通道与成品通道、出口 ,成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。

检查方式 :查看图纸、现场。

扣分标准 :食品处理区流程布局符合以上要求的得 4 分。布局流程 1 处不合理扣 1 分 ;成品通道与原料通道未分开扣 1 分 ,与餐具回收通道未分开扣 0.5 分。

注 :本项最多扣 4 分。

注：食堂面积指与食堂加工经营直接或间接相关的场所的总面积，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所面积。食品处理区指食品的粗加工、切配、烹调 and 备餐场所、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。非食品处理区指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。就餐场所指餐厅，但不包括门厅、大堂休息厅、歌舞台等场所。

4. 粗加工、烹调操作区

分值：15 分

(1) 天花板、墙壁、地面

分值：4 分

要求：天花板无霉变、脱落，墙壁用浅色、不渗水、易清洗材料覆涂，有 1.5 米以上的墙裙，地面平整、不渗水，用易清洗、防滑材料建造，并应有一定排水坡度（不小于 1.5%），有地沟。地沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其它管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度（曲率半径不小于 3cm），并设有可拆卸的盖板。地沟排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。地沟出口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅，以防鼠类侵入。

检查方式：现场查看。

扣分标准：天花板、墙壁、地面符合以上要求得 4 分。天花板有霉变、脱落各扣 0.5 分，墙壁材料不合格扣 0.5 分，墙裙低于 1.5m 扣 0.5 分，地面情况一项不符合要求扣 0.5 分，无地沟扣 2 分，有地漏但无地沟扣 1.5 分，有地沟但地沟内有污物、积水扣 1 分。

注：本项最多扣 4 分。

(2) 粗加工间

分值：4 分

要求：粗加工间分别设置动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池，并有明显标识，加工动物性和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开，并有明显标识。

检查方式 现场查看。

扣分标准 粗加工间符合以上要求的得4分。动物性和植物性食品原料洗涤池未分开扣1分,分开但无明显标识扣1分,加工动物性和植物性食品原料的操作台未分开扣1分,分开但标识不明显扣0.5分;刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器有1种未分开扣0.5分,分开但无明显标识扣0.5分。

注 本项最多扣4分。

(3)烹调场所

分值 5分

要求 炉灶对食品无污染。烹调场所食品加工如使用固体燃料,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式,避免粉尘污染食品;烹调场所设有足够的操作台,操作台生熟分开;用于原料、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐以及其他工具、容器必须标志明显,做到分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁;有充足的通风、排烟装置。

检查方式 现场查看。

扣分标准 烹调场所符合以上要求得5分。炉灶对食品有污染扣1分;操作台生熟不分扣1分;烹调、加工用具、容器生熟不分或标志不明显发现一样扣0.5分;无通风、排烟装置扣2分,有此装置但操作间仍有较大烟雾即可认为通风、排烟不充分,扣1分。

注 本项最多扣5分。

(4)防尘、防蝇、防鼠设施

分值 2分

要求 有有效的防尘、防蝇、防鼠设施。

检查方式 现场查看。

扣分标准 有有效的三防措施得2分,缺任一项或任一项无效(如纱窗有破损即为防蝇措施无效)扣1分;操作间发现1个苍蝇扣1分。

注 本项最多扣2分。

5. 餐厅设施

分值 8 分

(1)餐厅面积

分值 3 分

要求:餐厅建筑面积 $0.5\text{m}^2/\text{人}$ (按就餐人数计算),且必须设在室内。

检查方式 查食堂建筑设计图纸。

扣分标准:餐厅面积符合以上要求的得 3 分。餐厅面积 $< 0.5\text{m}^2/\text{人}$ 扣 2 分,餐厅部分设在室外扣 1 分。

(2)售饭系统

分值 1 分

要求:使用智能自动售饭系统。

检查方式 现场查看。

扣分标准:使用智能自动售饭系统的得 1 分,没有扣 1 分。实行分餐制学校不扣分。

(3)防蝇

分值 1 分

要求:有有效的防蝇设施。

检查方式 现场查看。

扣分标准:防蝇设施未使用或有破损扣 1 分,发现 1 个苍蝇扣 1 分。

注:本项最多扣 1 分。

(4)桌椅、水龙头配置

分值:3 分

要求:餐厅配备能满足学生就餐需要的餐桌、凳,按同时最大就餐人数 50:1 设置水龙头。

检查方式 现场查看。

扣分标准:餐厅无餐桌、凳扣2分,有但不能满足学生就餐需要的酌情按比例扣分,餐桌、凳缺少任一种扣1分,餐厅无水龙头扣1分,有但数量达不到50:1酌情扣分,水龙头应为可有效使用的水龙头。

6. 原料库

分值:6分

要求:有主、副原料库,专人保管、整洁通风,设有防鼠台、防鼠板等设施(无鼠粪);食品原料分类、分架、隔墙、离地(10cm)存放,不得与有毒有害物品、个人生活用品及杂物同库存放。

检查方式:现场查看。

扣分标准:原料库符合以上要求得6分。主、副食品原料同放一个库房扣3分,主、副食品放置在一个库房内但分区明显扣2分,机械通风、防鼠设施缺1项扣1分,发现鼠粪扣2分。食品原料分类、分架、隔墙、离地有1项做不到扣0.5分。存放有毒有害物品扣3分,与个人生活用品及杂物同库存放酌情扣1~2分。

注:本项最多扣6分。

加分项:有监控系统且正常运转,并有资料保存的加1分,无不扣分。

7. 冷藏设施

分值:2分

要求:有足够、可正常使用的冰箱(柜),满足生熟分开存放的要求;冷藏库(冰箱)有温度显示装置。

检查方式:现场查看。

扣分标准:冷藏设施满足以上要求得2分,冰箱(柜)数量不足酌情扣分,冰箱(柜)空置扣1分,冰箱(柜)无温度显示装置扣1分。

注:本项最多扣2分。

8. 洗消场所

分值:4分

要求：为学生提供共用餐具的食堂要有独立的消毒间，配备充足、有效的清洗消毒设施（采用化学消毒的，至少设 3 个专用水池），或餐具采用热力消毒（学生自带餐具的食堂也要有相对独立的餐具消毒区域或消毒间，及足够的消毒设施，并为学生提供餐具保洁柜，定期消毒）；使用的洗涤剂、消毒剂符合国家卫生标准；并配备充足、有效，符合要求的餐具保洁设施。

检查方式：查看现场、消毒记录。

扣分标准：为学生提供共用餐具但无独立的消毒间扣 2 分；使用的洗涤剂、消毒剂不符合国家卫生标准的扣 1 分；为学生提供共用餐具，无餐具保洁柜扣 1 分，有但不能满足需要扣 0.5 分（如学生人数较少，消毒柜较大，可以放下学生所需所有餐具，使用时直接从消毒柜中取出，可不用保洁设施，此处不扣分）；学生自带餐具的食堂不为学生提供餐具保洁柜扣 1 分，有但不能满足需要扣 0.5 分，学生餐具保洁柜无消毒记录扣 1 分。

注：本项最多扣 4 分。

9. 更衣室(场所)

分值 2 分

要求：设有从业人员更衣间，更衣间宜男女分设，每人一格更衣柜，大小约 50×50cm；更衣室内设洗手消毒设施。

检查方式：现场查看。

扣分标准：更衣间符合以上要求得 2 分。无更衣间扣 2 分，有但男女未分开扣 1 分，无更衣柜或不能满足扣 0.5 分，更衣室内无洗手消毒设施扣 0.5 分。

10. 废弃物存放与处理

分值 2 分

要求：操作间、餐厅设置密闭的废弃物盛放容器，建立餐厨废弃物管理台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

检查方式：查看现场，查看餐厨废弃物管理台账。

扣分标准:废弃物存放符合以上要求得2分。食堂某一场所无密闭的废弃物盛放容器扣0.5分,容器不密闭扣0.5分,无台帐扣1分。

二、管理部分(45分)

1. 食堂组织管理(10分)

(1)组织管理

分值:3分

要求:食堂管理规范指学校食堂由学校管理或由专业餐饮公司托管。如由餐饮公司托管,托管合同中必须包含食品卫生安全、学生满意度等条款。

检查方式:查文件、合同。

扣分标准:管理模式满足以上要求得3分,学校如将食堂承包给多人,或承包一人二次转包,不得分,托管合同中无食品卫生安全、学生满意度条款各扣1分。

(2)经常性管理

分值:7分

要求:成立由校领导、教职工、学生参加的学校饮食卫生管理小组或管理委员会,对学校食堂饮食卫生实行经常监督,并存有监督档案资料,每学期不少于2次学生满意率调查(每次调查人数不少于就餐学生总数的三分之一),并存有调查试卷及结果分析报告,建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴上墙,建立突发事件处理预案和报告制度并备案。

检查方式:查看纸质材料,包括经常性监督资料及满意率调查试卷,查看管理制度。

扣分标准:经常性监督及制度建设各占4分。(1)经常性监督:成立领导小组或管理委员会得1分,校长任组长得1分,否则各扣1分;对学校食堂卫生经常检查或监督,每星期不少于2次,无扣1分,有记录但不全酌情扣分,每学期进行 ≥ 2 次满意率调查,未调查扣1分,调查次数不够或资料不全酌情扣分。(2)制度建设:健全的卫生管理制度和岗位责任制应包括原料采购与索证制度、库房卫生管理制度、

岗位卫生责任制、餐具用具清洗消毒制度、食堂卫生检查制度、从业人员健康体检和卫生知识培训制度、从业人员个人卫生制度、自备供水设施卫生管理制度、学校食品安全事故报告制度等。制度健全且上墙得 3 分，上墙制度不全酌情扣分，无应急处理和报告制度扣 2 分。

(3) 学生满意度调查

分值：本项为必备条件。

要求：学生对食堂满意人数占调查人数的 70% 及以上。

检查方式：现场问卷调查，随机抽查至少 30 名学生，调查内容至少包括食堂卫生状况、就餐环境、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等五个方面。每名被调查学生对五项内容中的三项及以上回答满意，可视为该学生对食堂满意。

扣分标准：学生满意度 < 70% 取消等级评定资格。

2. 守法经营

分值：本项为必备条件。

要求：学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证，卫生许可证（餐饮服务许可证）须在有效期内。伪造、涂改、出借卫生许可证，过期或超许可范围经营均评为不合格；从业人员必须每年进行健康检查和相关知识培训，取得健康证和培训合格证，患病从业人员不得上岗。

检查方式：查看食堂卫生许可证或餐饮服务许可证；查看所有从业人员健康证，随机抽查若干名从业人员健康证，并与其实际人员相对照。

扣分标准：有以下任一条则取消评定资格：食堂无卫生许可证或餐饮服务许可证，或卫生许可证或餐饮服务许可证不合格；从业人员数、健康证和培训证数，即部分从业人员无健康证。

3. 人员培训

分值：8 分

要求：学校定期对食堂饮食卫生进行指导，定期对师生和从业人员进行食品安

全法律法规、科学知识、行业道德伦理教育和培训,学校饮食从业人员能掌握必要的饮食卫生知识。对师生的培训每学期 1 学时,对食堂管理人员和从业人员的培训每学期 20 小时。对校长、食堂管理人员、从业人员、学生进行食品卫生安全知识问卷调查,校长及食堂管理人员、从业人员答卷合格率均需 75%,学生答卷合格率 80%。

检查方式:查培训计划、教案、试卷、培训通知、签到册、培训合格证等相关资料;对校长、食堂管理人员、从业人员和学生进行现场问卷调查,调查校长、食堂管理人员各 1 人,从业人员 10 名,学生 30 名。

扣分标准:(1)对师生食品卫生安全知识培训有计划、教案、试卷得 1 分,无酌情扣分,学生食品卫生知识考试合格率 80%得 1 分,不合格扣 2 分;(2)对校长、食堂管理人员、从业人员的培训,培训计划、教案、试卷、签到表等资料齐全得 2 分,有但不全酌情扣分,校长及食堂管理人员食品卫生知识考试合格各得 1 分,不合格各扣 1 分;从业人员考试合格率 75%得 2 分,低于 75%扣 2 分。

4. 食品原料采购(6 分)

(1)索证制度

分值:本项为必备条件。

要求:食品主原料实行定点采购制并索证,定点单位必须具有工商食品卫生管理部门核发的有效证件。食堂应实施采购索证和进货验收制度的食品种类包括:食品(食用油及食品原料)、食用农产品、食品添加剂以及省级主管行政部门依法规定的索证项目。采购无法索要生产资质情况的农副产品时,需对方提供联系方式、联系人、联系地址等。

检查方式:查阅食品原料定点采购的相关审批资料

扣分标准:本项为必备条件。食品原料定点单位无工商食品卫生管理部门核发的有效证件,或农副产品无对方联系地址、方式则取消评定。

(2)食品原料库出、入库登记、验货

分值 6 分

要求：原料库应建立入库登记、验货及出库台帐，不得采购三无食品或原料，不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。

检查方式：查阅入库登记、验货、出库记录等纸质材料，现场查看。

扣分标准：以上两项各占 3 分。入库登记记录、验货记录、出库记录各 1 分，缺一项扣 1 分，有记录有但资料不全酌情扣分；原料库发现三无食品或过期、腐烂、有毒物品，发现一种扣 2 分。

注：本项最多扣 6 分。

5. 食品加工销售

分值 2 分

要求：中小学食堂不得制作冷荤凉菜，不得出售腐败变质食品（必备条件），不直接供应未加热熟食品，不出售落地、不洁食品。

检查方式：现场查看

扣分标准：中小学食堂不得制作冷荤凉菜，不得出售腐败变质食品为必备条件，有此种情况则取消评定。不直接供应未加热熟食品，不出售落地、不洁食品占 2 分，供应未加热熟食品扣 1 分，出售落地、不洁食品扣 1 分。

6. 膳食品种

分值 5 分

要求：饭菜品种多样，营养全面。每餐热菜品种不少于 3 种（不包括主食、汤类）。

检查方式：查看菜谱、留样及现场查看。

扣分标准：每餐热菜品种在 3 种及以上得 5 分，2 种得 2 分，只有 1 种得 1 分。

7. 食品留样

分值 4 分

要求：制售食品 48 小时留样；留样食品要标明留样时期、品名、餐次、留样人，

存入专用留样冰箱内,留样冰箱为专用设备,留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。学校食堂应指定工作认真、责任心强的炊事员担任留样员。

检查方式 对照食谱,查看留样食品

扣分标准:留样符合以上要求得4分,无留样不得分;留样不完全(部分食品未留样)扣1分;留样时间不足48小时扣1分;留样食品标签信息不全扣1分;留样冰箱内存放非留样食品扣1分;未指定留样员扣1分。

注:本项最多扣4分。

8. 个人卫生

分值 5分

要求:从业人员达到“四勤”、“四不”:勤洗手剪指甲,勤理发洗澡,勤洗衣被褥,勤换工作衣帽;工作时不留长指甲,不涂指甲油,不戴戒指,不吸烟;工作衣帽整洁,头发置于帽内,工作前、便后应洗手。

检查方式 现场抽查

扣分标准:“四勤”“四不”每人每小项达不到要求的扣0.5分,按实际人数扣分;从业人员上岗不穿工作衣帽的每人扣0.5分,工作衣帽不整洁扣0.5分,按实有人数扣分。

注:本项最多扣5分。

9. 环境卫生

分值 (5分)

要求:食堂环境卫生采取“四定”办法,定人、定时间、定物、定质量,做到环境整洁。

检查方式 现场查看。

扣分标准:环境卫生符合以上要求得5分。未实行“四定”办法的扣2分,餐厅、烹调操作间、售饭间环境整洁各占1分,达不到要求的每项扣1分。

河南省教育厅办公室关于对申报“河南省中小 学校一级食堂”学校进行评定的通知

【法规标题】河南省教育厅办公室关于对申报“河南省中小学校一级食堂”学校进行评定的通知

【发布部门】河南省其他机构 **【发文字号】**教办体卫艺〔2011〕37 号

【发布日期】2011.03.14 **【实施日期】**2011.03.14

【时效性】现行有效 **【效力级别】**地方规范性文件

【法规类别】机关工作 **【全如下文】**

各省辖市教育局、重点扩权县(市)教育局,厅直属学校:

为进一步提高我省中小学食堂建设和管理水平,防止学校食物中毒和其它食源性疾患事故发生,我厅于2010年下发了《关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》(教体卫艺〔2010〕389号)和《关于印发〈河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定〉的通知》(教体卫艺〔2010〕941号)。根据工作安排,经研究,定于2011年3月22日至31日,组织专家对各地申报“河南省中小学校一级食堂”的学校进行评定,现将有关事项通知如下:

一、本次评定工作将严格按照《河南省中小学校食堂等级量化评分细则》和《河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定》中要求的内容进行,主要以听汇报、查资料和现场考察、问卷调查等形式评定,请各参评学校做好准备。

二、本次评定工作组成员由各地派车接送。郑州市、鹤壁市、开封市、许昌市、漯河市、济源市须于3月22日下午3时前到郑州市粤海之星酒店(经三路丰产路交

叉口东北角)接各专家组成员,其它省辖市、重点扩权县(市)需按照分组顺序提前和各组长联系,确定评定时间。

三、厅直属学校的评定工作由负责郑州市的评定组进行评定,请于3月23日和组长联系,以便安排时间。

二〇一一年三月十四日

河南省教育厅关于对 2010 年河南省中小学校 一级食堂评定结果的通报

【法规标题】河南省教育厅关于对 2010 年河南省中小学校一级食堂评定结果的通报

【发布部门】河南省其他机构

【发文字号】教体卫艺〔2011〕303 号

【发布日期】2011.04.29

【实施日期】2011.04.29

【时效性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】机关工作

【全如下文】

各省辖市教育局、重点扩权县(市)教育局,厅直属实验学校:

为进一步提高河南省中小学食堂建设和管理水平,保障学生饮食、饮水卫生安全,防止学校食物中毒和各种食源性疾患发生,我厅于 2010 年下发了《关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》(教体卫艺〔2010〕389 号)和《关于印发〈河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定〉的通知》(教体卫艺〔2010〕941 号),在全省中小学校开展了食堂等级量化评定工作。2011 年 3 月 22 日至 31 日,我厅组织专家对各地申报“河南省中小学校一级食堂”的 95 所学校进行了评定,其中有 71 所达到了一级食堂标准。

从评定结果来看,各省辖市教育行政部门和申报学校的领导对这项工作均给予了高度的重视,把食堂等级量化评定作为保障学生饮食安全一项重要工作来抓,认真对照《河南省中小学校食堂等级量化评分细则》,逐项查找学校食堂在安全卫生方面的不足之处并积极整改。在基础设施方面,各地和学校均加大了投入力度,对学校食堂的食品处理区和餐厅的基础设施进行了改造和更新,使食堂食品处理

区布局和硬件设施均有了明显的改观,各功能分区布局更加合理,就餐环境更加卫生整洁。在食堂管理方面,均成立了学校食品卫生安全领导小组,做到组织机构健全、管理统一规范。各地和学校均进一步建立健全了原料采购与索证制度、库房管理制度、48小时留样制度、岗位卫生责任制、餐具用具消毒清洗制度、食堂卫生检查制度、从业人员健康体检和卫生知识培训制度等,保证从原料的采购、验收、保管、加工、出售的各环节消除卫生安全隐患,杜绝食物中毒和食源性疾患的发生。

在评定过程中,也发现部分学校的食品卫生安全管理存在不足之处:(1)多数学校食堂改建是在原有食堂的基础上进行,一些学校食堂由于存在设计缺陷,先天不足,故改建难度较大,操作间功能分区布局仍存在不尽合理现象。(2)多数学校食堂食品留样制度流于形式,留样食品标签不规范,留样时间、品名、餐次、留样人等信息不全面,有的留样员甚至不知道实行食品留样的目的。(3)部分学校食堂基础设施简陋,如排风、排烟设置欠缺,主副食库潮湿、阴暗;“三防”设施不全、设置不合理等。(4)部分学校,尤其是农村学校,对食堂管理人员和从业人员缺乏系统的食品卫生安全知识培训,食堂管理人员和从业人员的食品卫生意识较差。(5)部分学校与托管公司或个人签订的食堂承包合同不规范,对承包者缺乏相应的食品卫生安全方面的条款约束。

近期我厅将在第一批河南省中小学校一级食堂评定的基础上,对全省中小学校一级食堂等级量化评定的内容、指标及评价标准作出适当调整,并于今年下半年进行第二批中小学校一级食堂等级量化评定。第二批评定的对象原则上在省级示范性高中范围内。没有通过第一批河南省中小学校一级食堂评定的省示范性高中必须申报第二批评定,达不到一级食堂标准的学校应根据评定专家组提出的整改意见,限期整改,在第三批评定中省示范性高中必须达到一级标准。

根据《关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》(教体卫艺[2010]389号)和《关于印发〈河南省中小学校食堂等级量化评定工作补充规定〉的通知》(教体卫艺[2010]941号)精神,全省学校食堂等级量化评定工作从2010

年开始到 2015 年结束。通过 5 年努力,使全省中小学食堂全部达到三级以上,其中二级以上学校食堂要达到总数的 80%以上,一级学校食堂要达到总数的 50%。三级以下学校食堂由县级教育行政部门认定,二级学校食堂由省辖市教育行政部门认定,各市、县(区)教育行政部门要对本辖区内二级、三级学校食堂的评定工作做出 5 年规划、逐年落实。近期各市、县(区)教育行政部门要对 2010 年本辖区内二级、三级学校食堂评定结果进行公告,对达到二级食堂标准的学校可以省教育厅名义进行挂牌。

附件 第一批河南中小学校一级食堂名单

二〇一一年四月二十九日

附件:

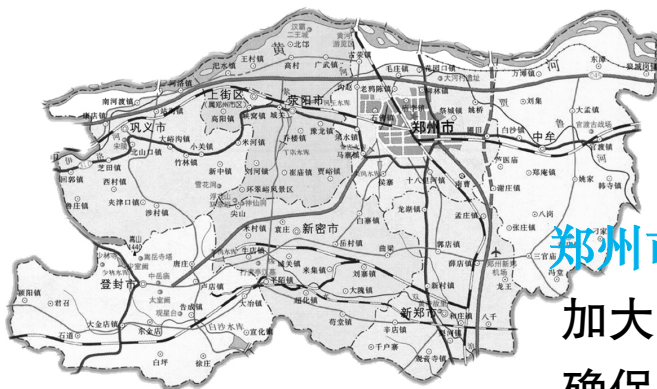
第一批河南省中小学校一级食堂名单

地市	学校名称
郑州市	郑州市第四十七中学
	郑州中学
	郑州市第七中学
	郑州市第一中学
	荥阳市高级中学
新乡市	新密市第二高级中学
	登封市第一高级中学
	新乡市第一中学
	获嘉县第一中学
	辉县市城北初级中学
鹤壁市	鹤壁市外国语中学
	鹤壁高中
	鹤壁淇县高级中学
	鹤壁浚县一中
	鹤壁浚县新北中学
安阳市	安阳市实验中学
	林州市第一中学
	安阳市第一中学
	安阳县第一高级中学
焦作市	沁阳市第一中学
濮阳市	濮阳市油田第一中学
	濮阳市华龙区高级中学

商丘市	虞城县实验中学春来小学
	商丘市实验小学
	睢县回族高级中学
周口市	扶沟县包屯高级中学
	河南省淮阳中学
	商水县谭庄镇第二初级中学
	西华县第二高级中学
	淮阳县外国语实验小学
	周口市第一高级中学
开封市	开封市第二十五中学
	河南开封高级中学
	开封市金明中学
永城市	永城市实验高中
	永城市高级中学
项城市	项城市第一高级中学
平顶山市	平顶山市第一中学
	舞钢市第一高级中学
	平顶山市第一高级中学
	宝丰县第一高级中学
许昌市	许昌市襄城县斌英中学
	许昌市东城区实验学校
南阳市	唐河县实验高中
	新野县第一高级中学
	南阳市第一中学
	南阳市第五中学
	唐河县第一高级中学
	南阳市宛城区溧河乡第一初级中学

邓州市	邓州市第一高级中学
漯河市	漯河小学
	漯河市高级中学
	漯河市第二实验小学
驻马店市	泌阳县花园乡中心学校
	新蔡县第一高级中学
	遂平县第一高级中学
信阳市	光山县第二高级中学校分校
	新县第三初级中学
	息县第三高级中学
	潢川高级中学
济源市	济源市思礼镇初级中学
	河南省济源第一中学
	济源同美实验学校
三门峡市	陕县第一高级中学
	河南省灵宝市第一高级中学
	灵宝市第三小学
	灵宝市实验高级中学
洛阳市	汝阳县实验高中
	洛阳市东升第三中学
	洛阳市东方第二中学
	洛阳市东升第二中学

市县案例



郑州市：
加大培训督导力度
确保学校食品安全

郑州市教育局严格按照河南省教育厅《食堂等级量化评定细则》的具体要求,加强对食堂从业人员的岗位培训和考核,采用多种形式,加大监督检查力度,学校食堂发生巨大变化。



郑州市：加大培训督导力度 确保学校食品安全

2010 年以来，河南省教育厅在全省中小学校开展了食堂等级量化评定工作，郑州市教育局严格按照省教育厅《食堂等级量化评定细则》的具体要求，在全市中小学校认真开展了食堂等级量化评定工作，大大促进了全市中小学校食堂的管理水平，学校食堂面貌发生了巨大变化。

在每年的评定中，我们采取学校自查、协作组互查、专家组验收的方式对全市中小学校食堂进行了逐个验收。2010 年共评定中小学食堂 409 所（含民办学校）。其中，一级食堂 7 所，二级食堂 34 所，三级食堂 222 所，四级食堂 90 所，五级食堂 56 所。2011 年的评定尚在进行当中。

现将近年来郑州市在加强中小学校食堂管理工作中摸索出来的一些做法，特别是 2010 年至今开展学校食堂等级量化评定工作的具体情况汇报如下。

一、健全制度，严格管理

（一）加强领导，建立“一把手”负责制

为确保学校食品安全工作扎实到位，我们实行“一把手”负责制，明确校长为学校食品安全第一责任人，同时制定相应的岗位责任制和责任追究制度，将责任层层分解、落实到人。

（二）严格准入制度，多种经营模式相结合

郑州市的中小学食堂现有两种经营模式：学校自营管理和承包经营。我们要求所有实行承包经营模式的学校食堂通过公开招聘的形式引进大品牌、有资质的餐饮服务公司，对学校食堂进行承包经营，建议通过引进两家餐饮服务公司引入适当竞争，防止一家独大的局面出现，但不能超过三家。郑州市实行承包经营的 310 所中小学食堂均能按照要求由正规餐饮公司承包。

(三)严格索证索票制度,定点采购原材料

我们要求各学校必须到具有相关资质的采购点定点采购米、面、油、肉、调味品等原材料。不允许从无资质的小摊贩或流动摊贩处购买任何原材料。各县(市)、区教育局及各直属学校也高度重视原料采购工作,原材料实行学校集中采购制度,绝大多数学校选择从大型超市或大型粮油批发市场购进原材料。

(四)督促年度体检,确保从业人员身体健康

我们要求食堂从业人员上岗前必须取得卫生部门颁发的健康证,并且按时进行年度体检,及时换领有效的健康证,对患病的从业人员必须及时调离食品加工生产环节。在各类检查中未发现有未持健康证上岗的现象发生。

二、加强专项培训,普及食品卫生安全知识

(一)多措并举加强从业人员岗位培训和考核工作

1. 加大从业人员集中培训力度

郑州市教育局一直非常重视对食堂管理人员和从业人员的管理培训工作。我们采取市教育局集中培训、各县(市)区教育局二级培训和各学校自主培训相结合的方式,分地区、分层次对所有学校食堂从业人员进行高密度的业务培训。每年9月至11月,我们都会对五县十区的所有学校(含幼儿园、午托部)食堂管理人员和从业人员分八期进行集中培训。鉴于食堂从业人员的工作特点,不能因为培训耽误孩子们吃饭,因此我们的培训时间都定在了周六、周日双休日,虽然占用了我们的休息时间,但是我们的工作人员和各县(市)、区的卫生负责人兢兢业业将工作做好。

二级培训是郑州市教育局2008年开始探索的一种新的培训模式。郑州市每个县(市)的学校以中心校为单位,每个中心校下属又含有几个甚至十几个中小学校。为了加强各学校自主培训的能力,我们每年对中心校负责食品卫生安全工作的负责人进行集中培训,让他们切实掌握各种食品卫生知识和技能,然后由这些参加集中培训的负责人对各自中心校下属的所有中小学校食堂管理人员和从业人员进行二级

培训。最后各县(市)、区还要将各中心校二级培训的图文资料及总结上报至市教育局。在学校自主培训方面,我们要求各学校做到“月月有培训、月月有考评、月月有进步”。

2. 注重管理人员业务水平提高

食堂管理是一个系统工程,它包含多层次的管理,这就要求县(市)、区及市直属学校的食品卫生负责人具有较强的专业素质和较高的综合素质。为了及时将上级部门的工作精神和食品卫生管理的前沿信息传递给他们,不断提高食品卫生负责人的管理水平、增强他们的业务能力,我们每年暑期都会对县(市)、区及市直属学校的食品卫生负责人进行为期一周的封闭学习,聘请省内食品卫生管理专家对其进行专题培训。

县(市)、区的食品卫生负责人对食堂是宏观的管理,各学校食堂的具体管理人员则是对食堂一线最具体的管理,同时他们还承担着对本校食堂从业人员的业务培训任务。他们对业务知识的掌握程度及管理水平直接影响到采购、加工、销售的各个环节。郑州市教育局要求各学校必须有一名食堂专职管理人员,并且该人员必须是学校的正式职工。为了加强这部分人员的培训工作,我们采取系列专题讲座的形式,每年定几个专题,聘请不同的专家根据每个专题对食堂一线管理人员进行业务培训。

3. 加强新上岗人员岗前培训管理

新上岗从业人员的岗前培训是郑州市教育局针对从业人员流动性较强的现状开展的一项新业务。为了随时掌握从业人员的变更情况,及时给予从业人员业务指导,保证每名新上岗的从业人员在上岗前都能得到业务知识的培训。我们在每月20日举行一次新上岗从业人员的岗前培训,并于培训结束后进行现场闭卷考试,考核合格后颁发培训合格证明。我们要求所有上岗的从业人员必须取得培训合格证明和卫生部门颁发的健康证。

除了加强培训,在考核方面我们也严格要求。我们在每次培训结束后都要进行

现场笔试,要求闭卷,有专人负责考场纪律。我们将签到册与考试成绩相结合,有签到并达到80分以上者定为考核合格,考核合格后予以发放培训合格证明。郑州市教育局要求所有学校食堂的从业人员必须持“双证”(健康证、培训证明)上岗。若在督查中发现有未取得健康证或培训合格证明就直接上岗的,将对学校进行通报批评。

(二)多种宣传途径加强对师生的食品安全健康教育

除对食堂管理人员和从业人员的培训外,我们还注重对在校师生食品安全知识的健康教育工作。市教育局除了通过下发文件、发放宣传材料、聘请卫生系统专家到各学校进行讲座的形式外,还与市教育电视台紧密合作,不定期通过电视媒体宣传食品安全知识。同时,我们要求各县(市)、区教育局及各学校采用多种形式向全校师生普及食品安全知识,提高师生的自我防范能力。

三、加大检查力度,形成长效督导机制

(一)组建专业队伍,加大内部督导

为了增强督导的专业性和督导队伍的稳定性,郑州市教育局聘请了部分市直学校退休校长、县(市)、区食品卫生安全负责人等专业人士,成立一支特聘督导专家队伍,专门负责全市中小学食堂的督导检查。

郑州市教育局每学期初都要对郑州市十区五县(含中牟)的所有学校食堂进行常规督查。除此之外,我们还采用学校自查、协作组互查、不定期抽查、外聘专家组督查的方法,做到每周都有检查、每次都有收获,牢固树立坚持检查、常抓不懈的督导理念。

(二)加强与卫生部门联合督导

郑州各县(市)、区教育局都非常重视卫生部门的专业督导,定期与卫生部门联合,到学校进行食品卫生安全检查,对发现的问题现场下发整改通知书,严重的给予行政处罚,有力的改善了食堂的卫生状况和经营管理现状。

(三)加大学生、家长监督力度

郑州市各学校都成立了由校领导、教师、学生代表和家长代表组成的伙食管理委员会，加强对食堂的监管和与学生之间的沟通交流。伙食管理委员会每周对学校食堂卫生及饭菜质量等进行督促、检查，学校定期召开学生座谈会，了解学生对食堂饭菜、价格、花样品种等的看法，发现问题及时整改。每周三为“家长开放日”，当天家长可在学校就餐，对学校食堂卫生及质量各方面进行监督。

（四）建立长效督导机制

2010年以来，我们在郑州全市中小学校（含幼儿园）范围内建立了《郑州市学校食品卫生安全长效督导机制》，要求各县（市）、区每月制订督导计划、每周上交督导信息、月底提交督导总结，每季度我们还要对各县（市）、区及市直各学校的督导行为进行阶段性总结。另外，我们每周都要到学校食堂进行现场检查，做到周周要有检查、检查要发现问题，有问题要及时整改。并于每周四将本周检查结果以食品安全周报的形式上报给郑州市食品安全领导小组办公室。

四、充分利用网络，建立学校卫生综合管理网络系统

为了加强学校卫生工作的科学管理，郑州市教育局研发了一套学校卫生综合管理网络系统，以郑州市中小学卫生保健站的网站为基础，建立学校卫生综合管理网络平台，将包括食品卫生安全在内的学校卫生工作全部纳入其中。从局长到工作人员再到学生，每个层次的人都有相应的用户名和密码，根据用户名和密码登陆到网络平台，可以看到相应的信息。

在食品卫生安全方面，包含了每所学校食堂的基本信息，例如：食堂面积、餐厅面积、就餐人数、从业人员人数、每日食谱、定点采购单位、监督检查结果等。每位在岗的从业人员都要将个人信息录入网络制成电子档案，食堂的采购、出入库信息、自查项目及结果等也要录入网络完善食堂电子档案，同时我们还设立评价体系，由食堂从业人员、教师和学生共同对食堂管理和伙食质量进行评价。而以上所有的信息，我们管理人员足不出户都可以通过网络看到，真正做到学校卫生工作“一键通”。

回顾郑州市学校食堂等级量化评定工作,我们有五点体会:领导重视是保障;队伍建设是关键;制度建设是活力;督导检查是保证;师生满意是根本。

回顾几年的工作,郑州市虽然取得了一点成绩,但与省教育厅的要求相比,与兄弟市相比,我们的工作还存在一些差距和问题,主要有:承包食堂人员背景复杂,食堂从业人员更换较为频繁,管理不便;农村食堂条件较差,食堂管理专业人才较少,缺乏专业配餐人员,学生营养有待提高。

下一步,我们将以学校食堂等级量化评定工作为契机,加大对学校食堂的投入,加强对学校食堂的管理,抓落实,抓具体,确保全市师生的饮食安全。

市县案例



唐河县： 开展食堂等级量化评定 提高管理水平

唐河县中小学校现有教职工 1 万余人、在校学生 14 万余人，有近一半的师生需要在校用餐。从 2009 年暑假开始，全县投入资金 900 余万元，对 70 所中小学食堂进行了高标准升级改造，共完成学校食堂改造面积 1.75 万平方米，学校食堂基础设施条件实现了质的飞跃。各学校建起了主副食储藏间、操作间、消毒间、检验室等配套设施，食堂硬件建设、安全指数、卫生标准得到大幅度提升，受到学生、家长和社会各界的一致称赞。

唐河县:开展食堂等级量化评定 提高管理水平

唐河县位于豫鄂两省交界处,被誉为友兰故里、桅子之乡、石油之城、新兴镍都,是哲学泰斗冯友兰、诗人李季的故乡。

全县辖 21 个乡镇(街道办事处),530 个行政村(社区),面积 2512 平方公里,140 万人。现有 4 所普通高中,14260 名学生;4 所职业学校,3166 名学生;37 所公办初中,31800 名学生;101 所公办中心小学,350 个教学点,80929 名学生。成规模学校食堂 68 个,从业人员 496 人。从 2010 年底开始,唐河县教体局根据《河南省教育厅关于开展河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》(教体卫艺[2010]389 号)和《河南省学校食堂等级量化评分细则》及补充规定,在全县开展了学校食堂摸底、自查、自认等级工作,共有 3 所学校食堂申请上报省一级食堂等级评定,并顺利通过省教育厅组织的验收,达到了省定一级学校食堂的标准。学校食堂建设与管理水平全面提升,赢得了广大师生及社会的认可和好评,受到了省、市、县领导的肯定和表扬。主要做法是:

一、突出重点,开展等级量化评定

唐河是一个经济欠发达的农业大县,针对唐河学校食堂的具体情况,教体局制订了以点带面,分类推进,逐步实施的工作计划,首先确定县一高中、县实验高中和张店镇六初中申报省一级学校食堂,教体局召开了会议,要求一是提高认识,强化组织领导,各学校要充分认识开展学校食堂等级量化评定工作的深刻背景和重要意义,增强抓好学校食品安全管理工作的责任感和紧迫感,吃透学校食堂等级量化的具体标准,制订详细可行的食堂改造方案,加大资金投入,逐条落实好食堂等级量化的各项要求,并明确责任,确立该项工作的总体目标,实施步骤,实施方法,确保省验收万无一失。二是加强培训教育,强化责任意识,对申报省一级学校食堂的

学校食品安全责任人以及食堂从业人员进行培训，提高学校食品安全保障能力和管理水平，要求其建立健全以学校负责人为第一责任人的学校食品安全责任体系，严格落实食品安全、从业人员岗位责任制。三是加强监管，督促整改，县教体局督促学校根据量化评分表进行自我检查 and 自我评分，找出不足并立即整改，根据学校的具体情况进行监管，主要从采购、索证、索票、食品加工操作、餐具消毒、保洁、档案整理等方面进行规范。

二、多措并举，加大资金投入

在资金筹措方面，采取从学校经费中拿一点、勤工俭学收入中挤一点、托管公司拿一点等办法，积极解决资金难题。3所学校先后共投入资金100多万元，对学校食堂进行改建、扩建和翻新，县一高中对学校食堂地面、墙裙全部进行修整，新铺了地板砖，对房屋进行了吊顶装修，县实验高中投入30多万元对学校食堂内部设施全部进行了更新，食堂设施一律用不锈钢制作，做饭全部使用液化气和电，张店镇六初中对原有食堂进行扩建，对学校食堂周边及道路进行了整修、美化，3所学校食堂面貌焕然一新。

三、创新模式，狠抓内部管理

结合唐河实际，我们以省学校食堂等级量化评定为契机，不断探索创新学校食堂建设和管理模式，实行学校食堂管理社会化，现有深圳金佳禾公司、湖北襄樊日月光公司、漯河丰联公司、南阳市顺和等9家公司进驻唐河学校食堂进行管理经营，托管全县39所学校食堂，其他29所食堂由学校统一管理。一是健全了相应机构和制度。各学校都由校长负总责，明确一名副校长负责食堂日常事务管理，配备了食堂管理员和卫生监督员，负责监管落实。同时，邀请县食品卫生监督所专家，对全县学校食堂从业人员进行培训，培训合格后持证上岗。健全了食堂卫生安全管理制度，制定了突发公共卫生事件应急预案和报告制度等，切实落实了岗位职责。开办教育宣传栏，加强对学生食品安全教育，定期更换食品卫生安全教育知识，每学期开学第一周为食品卫生安全教育宣传周，并按规定开设健康教育课，每学期达到

9 节以上。二是严把食品进口关。严把食品采购、保管、清洗、消毒、留样、用餐、人员、应急、加工九道关口。大宗物资实行定点采购并签订协议,做到“三有”、“两要”(有卫生许可证、有营业执照、有质检合格证;向供货方索要合格的货验报告,索要规范的供货票据)。加强食堂卫生常规管理,原料和半成品实行“四不制度”(采购员不买腐烂、变质、过期的原料,保管验收员不收腐烂、变质的原料,加工人员不用腐烂、变质的原料,营业员不卖腐烂、变质、过期的食物);成品食物存放实行“四隔离”(生与熟隔离,食物与杂物隔离,成品与半成品隔离,食物与天然水隔离);餐具用具实行“四过关”(一清、二洗、三冲、四消毒);环境卫生实行“四定”(定人、定位、定时、定质);个人卫生做到“四勤”(勤洗手洗澡,勤理发剪指甲,勤洗衣服被褥,勤换工作衣帽)。三是积极拓展监管渠道。内部管理方面坚持做到“七个结合”,即与健康教育相结合,坚持“安全第一、健康第一”原则,认真贯彻落实国家、省、市精神,开展阳光体育运动,保证学生每天有 1 小时的锻炼时间;与疾病防控相结合,加强季节性、地方性和突发性疾病知识宣传与防控;与学生常规养成教育相结合,培养学生良好的卫生习惯,教育学生吃好一日三餐;与后勤服务保障相结合,加强饮用水和小卖部管理,规定学校小卖部一律不准经营食品、饮料;与学校卫生管理相结合,将食堂卫生纳入学校卫生管理体系,开展经常性的学校卫生监督和检查;与各类考核奖惩相结合,落实目标责任,教体部门年终对全县学校食堂进行考评,后三位的学校实行一票否决,不准评先评优;与校园周边环境整治相结合,深化校园平安创建,努力推动全县教育和谐发展。

四、突出特色,丰富食堂文化

一是统一规章制度。借鉴外地食堂管理先进经验,县教体局编印了《唐河县中小学校饮食管理从业人员培训材料》,食堂管理者人手一册,包括《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂管理办法》、常见食物中毒及其预防知识等法律法规、从业人员岗位职责等内容,各学校食堂规章制度统一规定,统一上墙,并落实岗位职责。二是严格功能区管理。全县学校食堂内各库、室统一标识、标牌,对功能区

进行明确标注。制作学校食堂食品原料出入库登记、食品留样记录、食品工具消毒记录、食品卫生安全处理记录和从业人员基本情况登记等各类食堂常规管理表册。强化各功能间的软件管理,制度上墙,食谱上墙。三是重视食堂文化建设。张贴、悬挂温馨提示语,设置食品卫生宣传栏,每周定时更换,注重加强学生节俭美德、环保意识和卫生习惯的培养,营造讲卫生、重节约的良好氛围。四是加强财务监管。规范伙食费用收取,统一实行微机自动售饭系统。

我们在学校食堂等级量化评定工作方面,做了一些有益探索,取得了阶段性成效,但这只是一个良好的开端,在今后的工作中,我们要进一步开拓奋进,埋头苦干,扎实工作,努力把我县学校食堂建设和管理工作提高到一个新水平。

吃动两平衡、保持健康体重



合理平衡膳食

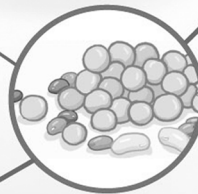
食物多种多样
适当吃些粗粮
多吃蔬菜水果
肉蛋鱼要适量
少吃高能食品
饮料不要含糖

饮食行为健康

早餐每天都吃
三餐定量定时
吃饭细嚼慢咽
改掉偏食习惯
合理选择零食
减少在外就餐

身体活动充足

课间离开座位
减少静坐时间
多做家务劳动
常去户外锻炼
每天充分运动
最好多出点汗



学校案例

新乡一中食堂总建筑面积 1.2 万平方米，能容纳 4000 多人就餐。食堂坚持“专人负责，健全制度，随时监督，及时整改，杜绝事故”的二十字方针，强化管理，加强培训，提高从业人员素质，树立服务意识。坚持营养配餐科学化，饭菜合理多样化的同时，构建绿色就餐环境，开展文明就餐活动，营造文明餐饮文化。



新乡一中：

精细管理创省优食堂 安全营养让师生满意

新乡市一中于 1940 年建校，是一所曾经受过国务院嘉奖的老牌名校。70 年来，新乡一中人本着“勤奋求实、团结拓进”的精神，不断创新办学理念，紧紧围绕“河南领先、中原一流、全国名校”的奋斗目标，积极奋进，学校各方面工作均取得了丰硕的成果。2008 年被评为“中国名校”，2009 年入选“中国百强中学”，2010 年荣获“河南省人民满意的十佳中学”称号，连年获得“新乡市普通高中教育教学突出贡献奖第一名”。今天的一中已成为“平安校园、生态校园、绿色校园、数字校园、书香校园、人文校园”的典范。而学校食堂工作关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益，也是构建和谐校园的重要组成部分，因此，我们将它作为学校管理工作的重点工作来抓。

学校食堂于 2006 年 8 月份新建并投入使用。总建筑面积 12000 平方米，其中就餐面积 10000 平方米，可容纳 5000 人同时就餐。食堂分为上下两层，共 12 个操作间、4 个主副食库房、12 个售饭间、4 个更衣间及 28 个职工宿舍等，现有就餐师生 4000 多人。

学校食堂工作任务重，责任大。近年来，本着“为师生服务、为教学服务”的原则，无论从硬件还是软件上，我校食堂工作都实现了跨越式发展。自《河南省中小学校食堂等级量化评定细则》下发以后，我们严格按照《河南省中小学校食堂等级量化评定细则》要求，狠抓食堂基础设施建设和全方位管理，使得食堂软硬件建设和规范管理均有了新的提高。下面就我校餐厅的具体工作汇报

如下：

一、领导重视，健全机构，实行全方位监管

1. 成立领导小组

学校食堂从开办之日起，就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，学校成立了由校长任组长，主管副校长任副组长，总务处、膳食处等相关处室人员为成员的学校食堂工作领导小组；为了确保食堂工作能够抓实抓细抓出成效，学校专门设立了负责食堂工作的膳食处，配备膳食处主任1名（副科级）、财会人员2名、管理员5名、从业人员70名。膳食处成立了由主任及食堂管理员组成的食品安全检查监督小组，并相继成立了学生家长监督委员会、教职工监督委员会、学生监督委员会。

2. 食堂工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重。学校食品安全领导小组首先明确了各个成员在学校食品卫生安全工作中的具体职责，建立了例会制度。学校食堂工作领导小组和医务防疫人员每周进行一至两次全面检查，同时定期召开会议，听取学校食堂工作情况通报。在通报中了解食堂运转情况，发现问题，及时制定对策，迅速解决食堂在食品质量和卫生安全中存在的问题，膳食处由主任、管理员组成的检查小组，每天进行一次检查，做好书面记录，同时将卫生奖惩制度落实到每一天，并定期进行量化考评工作。另外学校还分别组织学生家长监督委员会、教职工监督委员会、学生监督委员会，每月两次对食堂实地考察。通过考察，对餐厅各项工作提出意见和建议，对发现的问题及时沟通解决。通过各层次的检查、评议与监督，提高了学生家长、教职工、学生参与学校食堂管理的热情，增强了师生参与学校食堂管理的主人翁责任感，同时与学校食堂的管理员形成了合力，为食堂工作的健康发展奠定了基础。

二、建立健全制度，精细管理，狠抓落实

1. 健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《中华人民共和

国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体就餐卫生管理规定》、《食品加工、销售、饮食业卫生五四制》,在此基础上,在市教育局的全力指导下,我校制定了一套完善的制度,包括《原料采购与索证制度》、《餐具用具清洗消毒制度》、《餐厅卫生检查制度》、《从业人员健康体检和卫生知识培训制》、《从业人员个人卫生制度》、《学校食堂安全事故报告制度》、《剩饭剩菜处理制度》、《食品留样制度》、《火灾、停水、停电突发事件应急预案》、《主管校长责任制》、《膳食处主任责任制》、《管理员责任制》、《操作间组长责任制》、《岗位卫生责任制》、《库房卫生制度》、《家长监督委员会制度》、《教职工监督委员会制度》、《学生监督委员会制度》等各项制度。并下发了明确岗位职责、施行有效措施、赏罚有力的校字文件。

明确提出了“ 专人专责、健全制度、随时监督、及时整改、杜绝事故 ”二十字的饮食卫生安全管理的总体要求,全面实施了“ 责(责任到人)、育(培训教育)、查(检查监督)、会(常开例会)、报(经常汇报)、奖(卫生达标的嘉奖)、惩(卫生不达标的惩罚) ”的“ 七字 ”管理制度,规定了主管校长、膳食处主任、管理员做到“ 三个到位 ”,即考虑布置到位、指导督促到位、检查落实到位。这一系列的职责和制度不仅进一步规范了工作人员的行为,而且增强了他们的责任感。使得所有餐管人员在工作中有章可循,有责可守,工作颇见成效。

2. 强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程,必须强化管理。在这一过程中,我们注意把好“ 三关 ”:第一关,进货验收关,食堂的食品和原材料采取定点采购,确保了食品和原材料的质量。食堂进货必须由食堂管理员验收,并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关,仓储加工关,食品和原材料的保管,出库和加工严格执行食品操作流程,管理人员严格监督。第三关,食品出售关,食品出售,严格按食品卫生要求,不合格的食品一律不准卖给师生。食品卫生安全工作做到“ 三防 ”:一防食物酸变、腐烂、变质及污染食品,一旦发现,立即严厉处罚。二防他人投毒,在食品卫生管理中,食堂管理人员对各个环节的有效监督,严禁非操作人员

进入食堂 ,从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染 ,坚持每餐餐具专人操作 ,采用消毒柜消毒 ,并做好餐具的保洁工作 ,防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作 ,切断传染源 ,保证师生健康。安全生产工作中 ,制定了“ 三防 ”预案 ,安全通道安装了应急灯 ,消防器材专人保管 ,每天进行防火巡查。进入食堂有提示语“ 食堂重地、闲人免进 ” ,操作间有警示语“ 注意安全、精心操作 ”。

3. 建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度 ,成立了管理机构 ,组建了食堂管理办公室 ,负责食堂日常管理工作 ,检查、监督、试尝、留样、填表和食堂档案。每个窗口设立了师生意见簿 ,教职工监督委员会、学生监督委员会、学生家长监督委员会不定期在师生中进行对食堂工作测评 ,发现问题及时解决 ,不定期请防疫部门对食堂进行检查指导。形成了管理部门、教师、学生、家长对学校食堂管理全方位监督 ,起到了积极作用。

三、加强培训,提高从业人员素质,树立服务意识

1. 严格用工制度

食堂从业人员都与学校食堂签订用工合同 ,我们在选聘员工时 ,注重从业人员的思想政治素质 ,业务技术能力 ,工作责任心等方面考虑 ,为学校食堂组建一支具有凝聚力和创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2. 加强培训,提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训 ,学习相关的法律、法规条例和学校食堂的各项规章制度 ,提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识。一是每年都要参加市教育局对餐厨人员进行的食品卫生知识培训 ,进行考试合格 ,领到培训证后才能上岗。二是聘请专家对食堂从业人员每年定期进行法律法规培训 ,认真贯彻《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食物中毒事故责任追究暂行规定》、《学生集体用餐卫生监督管理办法》等饮食卫生法律法规。三是每月至少要组

织食堂从业人员结合食堂工作实际开展一次业务知识和卫生知识的培训。四是对新进人员个人健康检查,对未体检的不能上岗,对身体不合格坚决不准上岗,不穿工作服的坚决不准上岗,并建立个人档案资料。

3. 用心沟通,树立服务意识

学校在做好从业人员培训的同时也注重与他们的沟通,通过沟通让就餐人员了解食堂的工作,理解餐厨人员的辛苦,通过沟通及时详细了解师生要求,从而及时改进食堂工作,消除师生意见。每学期进行六次问卷调查,调查内容包括:师生的饮食爱好,对窗口的服务评价,饭菜价格等。每次问卷调查提出的问题,要求沟通不过夜,整改不隔天,达到师生满意为止;同时,积极在广大师生中开展食品卫生法律法规的有关知识的宣传;定期聘请卫监所专家举办各类食品卫生讲座,如“迎高考做好营养餐,提高服务意识工作会”、“春季食品安全讲座”、“夏季食品安全讲座”等;召开有关饮食卫生安全的主题班会,学校餐厅安装广播,在就餐期间通过播报相关知识加大宣传。通过各种形式的宣传既丰富了师生食品卫生安全知识,又提高了广大师生的自我保护能力。膳食处还定期召开家长座谈会、教职工座谈会、学生干部座谈会等,与师生进行面对面的民主评议。经常性地,在早、中、晚就餐时间段,由管理员、厨师长给学生发民主评议调查问卷。遇到问题当面沟通解决,得到了师生的认可和好评。

四、坚持“以人为本”,营养配餐科学化,饭菜合理多样化

青少年学生既处在长知识又处在“长身体”的关键时期。在学校提出的“不求人人成才,但求个个成人”的口号中,不仅有德育的要求,而且也包含了身体素质的要求。健康的身体更是智育发展的基础和前提。学生在巨大的学习压力下,没有良好的饮食保障,他们就不可能很好地完成学业,更谈不上取得优异成绩。而良好的身体素质,必须以科学合理的膳食来保证,为了保证师生合理营养膳食,学校管理员每周五制定下周菜谱,菜谱分早、中、晚三餐,均经专家研究营养配比,并经膳食处征求师生意见研究其可行性后方可实施。例如:早餐:煮鸡蛋、西芹炒豆干、酸辣土

豆丝、馒头、花卷、南瓜粥；中餐 虾（每人四个）、回锅肉、烧茄子、炒瓜片、大米、大枣银耳汤、水果；晚餐 海米冬瓜、黄豆芽炖粉条、馒头、花卷、大米粥。

早餐突出不断更新花样，中晚餐每顿确保大荤、小荤各一道，素菜两道，汤一道的4菜1汤标准。科学的营养配餐受到了师生的一致好评。所以，为了学生的身体健康，为了学生的终身发展，学校始终把食堂工作作为学校后勤工作的重中之重，实抓严管，力求为师生提供物美价廉、卫生安全、营养丰富的饮食。

五、加大资金投入，确保硬件过硬，争创一流食堂

随着学校招生规模的扩大，食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应。近年来，在市政府的大力支持下，市教育局的全力帮助和指导下，市卫监所的监管下，校党委的高度重视下，我校在经费十分紧张的情况下，先后投入资金400万元用于学校食堂硬件建设。食堂装有全方位监控系统以及燃气报警系统。目前每个操作间都配备有不锈钢操作台、工作台、调料台。而且在操作台上直通自来水冲洗设施，方便并规范了日常操作及清洗。同时每个操作间配备有冰柜、带制冷的站台、层次架、汽锅、蒸箱、绞肉机、油烟机、和面机、压面机、消毒柜、留样柜、灭蝇灯、应急灯等；实行了食堂“一卡通工程”，构建了食堂标准的射频卡管理系统，食堂内悬挂有卫生、文明、节约、循序等标语和警示牌，使我校食堂硬件设施达到全市一流水平。食堂的硬件投入和环境设施的配备，确保了食堂工作的有效开展。

六、构建绿色就餐环境，开展文明就餐活动，营造文明餐饮文化

管理也是促进力。在今天的校园中，食堂已不再是简单的裹腹之地，构建一个健康、卫生、舒适的用餐环境，有利于学生养成文明就餐、卫生用餐、节约用餐、有序就餐的习惯，有利于推动学校饮食卫生安全工作，甚至能增强学生对学校的认同感，增强让母校以我为荣的荣誉感。为此，我们改善食堂就餐环境，更把食堂作为一个对学生开展品德教育的重要阵地和学校文化展示的窗口来开展工作。一方面，建立学生餐厅卫生值周制、文明就餐检测等制度，引导学生珍惜一粥一饭，尊重劳动，遵循秩序，勤俭节约，实现了学生的自我管理和文明就餐习惯的养成；另一方面，通

过张贴、悬挂鼓励性、警示性标语,摆放时令鲜花,办好饮食宣传板报,播放适宜的新闻节目与优美的音乐等形式,营造浓郁的文化氛围。目前在开饭时间,上下两层餐厅都能看到师生自觉排队打饭,有序就餐,不留剩菜剩饭,自觉送餐具的文明就餐行为,学校食堂现已变成了教育学生的重要阵地。

学校食堂工作事关每一个学生的身心健康,事关学校的声誉与发展。我们的目标是:创省一级餐厅。我们的口号是:师生的满意是我们最大的追求。我们的特色是:安全、绿色、营养、味美、价廉。我们的原则是:规范、规范、再规范。

围绕创建省一级食堂,我们严格按《河南省中小学校食堂等级量化评定细则》要求开展工作,取得了可喜成绩,但还存在一定问题。例如:由于物价的上涨,大大提高了合理营养配餐的成本,造成经营困难的问题。恳请各位专家提出宝贵意见,以便我们改进提高。

敦厚刚健为立身处世之本,敬业崇实为治学行事之源。笃实是源,日新是流,笃实是根,日新是梢。以笃实为座右铭,心才有主,志才能坚,行才可健。食堂管理是一项长期、细致、艰苦的工作,只有认真、踏实地做好工作,才能保质保量、万无一失。各位领导、各位同仁,在今后工作中,我们将长期不懈地把学校食堂管理工作抓好,努力提高食堂服务质量和水平,为师生的身体健康,为学校的教学工作做好保障,让家长放心、师生满意。

重庆： 营养促进工程



2010年6月,重庆市委三届七次全委会明确提出,按照“政府主导、全面覆盖、民生导向、共享成果”原则,实施中小学生营养促进工程,为中小學生提供学生饮用奶、鸡蛋和爱心午餐,逐步改善全市中小學生尤其是贫困家庭学生营养状况,力争到2012年,让中小學生的平均身高比2008年增长1-2厘米,农村学生营养不良率比2008年下降5个百分点。全市累计投入16.4亿元,惠及学生280万人次。其中:市级资金3亿元,区县资金13.4亿元;“蛋奶工程”6.3亿元,“爱心午餐”2.5亿元,食堂及饮水设施改造7.6亿元。目前,“蛋奶工程”已实现39个区县100%全覆盖。



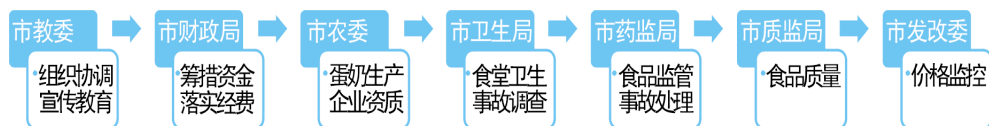
主要经验

一、市委推动，市政府强化组织领导

2010年6月，中共重庆市委三届七次全委会专题研究民生工作，明确提出逐步推广学生饮用奶(鸡蛋)计划，为非寄宿贫困生提供“爱心午餐”，不断改善青少年营养状况。2011年7月中共重庆市委三届九次全委会再次要求扎实推进“蛋奶工程”、“爱心午餐”。2010年7月市政府印发了《关于推进中小学生营养促进工程的意见》(渝府发〔2010〕71号)，要求为中小學生提供学生饮用奶、鸡蛋和爱心午餐，逐步改善全市中小學生尤其是贫困家庭学生营养状况，增强青少年体质。

为深入推进“健康重庆”建设，改善中小學生营养状况，增强中小學生身体素质，重庆市委、市政府按照“政府主导、全面覆盖、民生导向、共享成果”的实施原则，加快推进中小學生营养促进工程。力争到2012年，让中小學生的平均身高在2008年的基础上增长1-2厘米，农村学生营养不良率在2008年的基础上下降5个百分点。

一是加强领导，完善机构。为此，重庆市成立了中小學生营养促进工程领导小组，由分管副市长任组长，教育、财政、农委、卫生、食品药品监管局、质检、发改委等职能部门负责人为成员，统筹指导全市中小學生营养促进工程的实施，形成齐抓共管的局面。领导小组办公室设在市教委，由市教委牵头做好有关联络协调工作。同时，各区县也相应成立了中小學生营养促进工程领导小组。相关部门根据各自职责，全面配合实施中小學生营养促进工程。市教委负责动员和组织学生参与中小學生营养促进工程，协调督办落实重庆市中小學生营养促进



工程办公室研究议定事项,督促指导全市各级各类学校加强学生营养知识和良好生活习惯的宣传教育。市财政局负责筹措和落实学生营养促进工程经费,督促各区县(自治县)足额保障中小學生营养促进工程所需经费。市农委负责对学生饮用奶、鸡蛋的产业管理,积极推动奶源及鸡蛋升级计划,提高学生饮用奶奶源及鸡蛋质量,牵头审定本地学生饮用奶生产企业及鸡蛋供给企业的资格认定。市卫生局、市食品药品监督管理局负责对中小學生营养促进工程中发生的重大食品安全事故进行调查和处理,指导农村学校食堂硬件建设,监督学校食品卫生安全工作。市质监局负责对学生营养促进工程中的有关产品生产企业进行质量监管。市发改委对民生工程物品价格进行监控,严禁供货市场乘机抬价涨价,确保民生工程物品安全、市场稳定。

二是明确责任,加强组织实施。中小學生营养促进工程由市政府推动,各区县人民政府具体负责组织实施。通过政府引导和推动,为中小學生提供学生饮用奶、鸡蛋和爱心午餐,逐步改善全市中小學生尤其是贫困家庭学生营养状况,增强青少年体质。

三是纳入民生工程,加强督查考核。将中小學生营养促进工程纳入市委、市政府的民生工程的重大项目,并作为区县党政一把手绩效考核的重要指标。加强对营养工程的督查考核,切实把营养工程作为民生大事抓好抓实。加强数据监测,建立营养工程数据在线月报制度,以便掌握营养工程最新实施情况,及时解决实施过程当中出现的新情况、新问题,确保工程广泛实施、深入开展、落到实处。

二、因地制宜,实施一揽子推进计划

一是要求各区县(自治县)结合实际,稳步推进饮用奶计划,在学生上课期间,

每天免费为贫困家庭学生提供一盒优质学生饮用奶,并倡导全体学生每天饮用一盒学生饮用奶。市级财政按照以奖代补的方式,对推进学生饮用奶计划的区县(自治县)给予资金补贴。例如:江北区的幼儿园孩子、小学生和初中贫困学生不仅能免费喝奶,家庭经济困难学生每天还有2至3元的营养餐补。

2010年9月13日,巴南区在鱼洞五小举行全面普及推广学生饮用奶计划仪式。



2011年3月8日,武隆县黄莺乡中心小学30多名小学生吃上了政府提供的营养鸡蛋。

2011年9月20日,铜梁县侣俸中学学生在吃爱心午餐。



二是对目前受交通、经济条件等制约,尚不能全面推进饮用奶计划的区县(自治县),实施鸡蛋供给计划。在学生上课期间,每天免费为贫困家庭学生提供

1—2枚鸡蛋,促进学生营养状况的改善。市级财政按照以奖代补的方式,对实施学生鸡蛋供给计划的区县(自治县)给予资金补贴。例如:云阳县对全部村小学生、中心校及初中家庭经济贫困学生免费提供蛋奶,对海拔1000米以上的义务教育阶段学生免费提供午餐。

三是由市级有关部门和各区县(自治县)人民政府落实贫困学生生活补贴,按照每生每天2—3元的标准,免费为贫困家庭学生提供爱心午餐。寄宿制学校贫困生生活补贴经费由中央财政和市级财政承担,非寄宿制学校贫困生生活补贴由各区县(自治县)负责,市级财政按照以奖代补的方式给予资金补贴。例如:南岸区对农村寄宿制学校学生每天补助10元,保证一日三餐。

三、区县为主,市财政以奖代补为辅

一是加大资金投入,为营养工程实施提供资金保障。2011年全市规划投入资金10.7亿元比2010年实际投入增加2.5亿元,其中市级财政将在2010年1亿元的基础上增加到2亿元,用于推进小学生营养促进工程。

二是按照以区县筹措经费为主,市级财政以奖代补为辅的原则,为农



2010年12月8日,合川区育才小学留守儿童营养晚餐

村学校学生就餐提供硬件支撑条件,建设符合卫生要求的食堂。免费为全市贫困家庭中小学生提供学生饮用奶或鸡蛋。经济条件较好的地区应扩大免费提供学生饮用奶或鸡蛋的覆盖范围。

三是完善资金投入监管机制,确保资金使用效益。建立资金专帐核算,加强资金监管,确保专款专用,任何单位和个人不得截留、挪用、挤占营养工程资金。截至11月,今年重庆市营养工程投入资金8.2亿元,其中市级补助资金2亿元,区县投入资金6.2亿元,惠及学生277万人次。

四、完善硬件,推行食堂等级化评定

一是实施“小食堂”建设工程。条件简陋的食堂无法保障学生饮食的安全,从原材料的处理到食物的生产加工和存放,这一系列的工序都需要严格的把控才能保证食品的安全。今年,我市结合全国中小学校舍安全工程、农村初中学校校舍改造工程、农村义务教育薄弱学校改造工程等,加强食堂及饮水设施改造,已基本消除

无食堂学校。在实施的过程中,对150人以下的学校,通过配备微波炉、电饭锅、燃气灶等方式进行解决;对于150人—300人的学校,通过建设“小食堂”的方式进行解决;对于300人以上的学校,通过建设标准化食堂的方式予以解决,力争让每一所学校的学生都能吃上热饭热菜。近两年,我市食堂建设投入资金5.5亿元,为1089所农村学校建了食堂,惠及师生65万人。

二是加强食堂卫生管理。第一,要求食堂办理餐饮业服务许可证、从业人员办理健康证,确保食品健康。第二,规范学校食堂管理,要求全市中小学食堂一律不准私人承包。第三,制定出台《农村学校食堂基本卫生要求》,从卫生许可与管理、建筑布局与工艺流程、卫生设施、食品采购与储存、加工过程卫生等五个方面,对学校食堂标准化建设进行部署。近三年,全市未发生一起学校食物中毒事件。

三是推行农村食堂“等级量化评定”制度,促进食堂提档升级。第一,制定出台《学校食堂卫生管理分级量化评定细则》,加强食堂等级量化评定,并对命名已满5年的学校市级示范食堂进行复查,进一步改善学生用餐环境,提升食堂管理服务水平。第二,开展示范食堂创建活动。为加强中小学食堂的规范化管理,充分发挥示范食堂的带动和引领作用,根据市级示范食堂的管理要求,重庆市教委和市食品药品监督管理局在全市中小学中继续开展示范食堂创建活动,目前,全市已有140多家学校食堂被命名为市级示范食堂。第三,食堂工作人员营养知识匮乏是制约学生健康饮食的重要因素,组织了中小学校食堂从业人员技能培训,提高了食堂从业人员业务水平。

四是着手营养师队伍建设和营养菜谱的制定,科学搭配营养膳食。第一,加强学校营养师队伍建设,充分发挥学校公共营养师的作用,结合实际,尝试设计学生营养配餐食谱,逐步推行营养餐,促进学生营养水平的提高。第二,组织营养专家制定并发布了《重庆市中小学生营养配餐建议食谱》和《重庆市中小学学生秋季推荐菜谱》,供各中小学校参考,建议各级各类学校应参照学生不同年龄段、性别进行合理的膳食搭配,有条件的学校开设营养餐窗口。第三,为加快我市学校公共营养指

导队伍建设,切实加强学生营养促进工作。2011年5月我市组织了为期10天的中小学校营养师培训。要求各区县教委、各相关学校高度重视培训工作,按规定选派人员参加培训,并保证参培人员的培训时间和培训经费,督促参培人员按要求参加培训。第四,科学配餐,丰富口味。在实施鸡蛋项目中,有部分学生出现厌吃现象,武隆县就将鸡蛋蒸为蛋花或炒鸡蛋等,同时部分区县增加多种口味的牛奶供学生选择,这样既保证了学生营养摄取,又不致于浪费。

五、强化监管,确保中小学食品安全

一是建立部门协调工作机制。组织协调农委、卫生、食品药品监管局等部门共同加强对学校食堂的安全卫生管理,严格执行公开招标采购制度,通过公开招标确定产品供应商,采取集中采购、分批配送、统一支付的方式,确保学生饮用奶奶源及鸡蛋质量。

二是建立安全督查机制。市委督查室、市政府督查室及相关市级部门人员组成督查组,深入区县(自治县)及有关学校对中小學生营养促进工程实施情况进行督查。并由卫生部门分别对城区和农村学生身体健康状况定期进行检测、分析比较,为加强义务教育学生营养改善计划提供科学依据。同时强化安全监管,实行定期或不定期督导检查,确保营养工程安全实施。

三是加强市场监控。由农委、质检、卫生、食品药品监管局等部门定期或不定期对供货商提供的资质及产品检验合格证进行确认。由发改委对民生工程物品价格进行适时监控,严禁供货市场乘机抬价涨价,确保该项民生工程物品安全、市场稳定,保证让学生吃得安全,吃得营养,吃得放心,确保该项工程真正

2010年11月23日,重庆市大足县希望小学新建的餐厅里,学生们围在崭新的餐桌前,开心地吃着午餐。



成为惠民工程。

四是建立校园食品卫生突发事件应急机制。要求各中小学校必须建立校园食品卫生突发事件应急机制,切实保障学生身体安全。并要求提供学生饮用奶的企业,必须符合“安全、营养、方便、价廉”的基本要求,必须由国家有关部门认定的定点企业生产、符合国家标准、专供中小学生在学校饮用的灭菌牛奶,且学生饮用奶包装盒(袋)上印制统一标志,并注明“不准在市场销售”字样。

六、加强宣传,努力营造良好的氛围

一是充分利用网络、电视、报刊等媒体,提高营养工程的社会知晓度,让全体家长、学生以及社会各界关心、关注青少年健康成长。二是将营养工程实施与德育教育、营养教育相结合,引导学生正确认识工程实施的意义和目的,让学生常怀感恩之心,坚定报国之志。三是加强学生营养知识和良好生活习惯的宣传教育,增强学生食品卫生安全意识。据今年9月发布的重庆市2010年全国学生体质健康调研结



2011年2月28日,《重庆日报》(农村版)用4块版面对营养促进工程进行了专题报道。

果显示,全市农村学生体质健康状况明显改善,在营养状况、身高增长、体重增加等五项指标上实现历史性突破,超过了全国平均水平。一是营养状况明显改善。全市乡村男、女生7~22岁年龄组,轻度营养不良检出率比2005年分别下降6.09、2.32个百分点。二是身高增长趋势明显。全市乡村男、女生7~18岁年龄组身高与2005年相比,分别平均增长2.87、1.75厘米。三是体重增加明显提高。全市乡村男、女生7~18岁年龄组体重与2005年相比,分别平均增长2.34、1.55千克。四是爆发力素质明显提升。全市7~18岁乡村男、女生立定跳远成绩与2005年相比,分别平均增长10.92、10.01厘米。五是耐力素质明显增强。全市7~12岁小学乡村男、女生50米×8往返跑成绩与2005年相比,分别平均提高4.38、4.37秒;13~15岁初中乡村男、女生,耐力跑成绩分别平均提高12.99、21.02秒;16~18岁高中乡村男、女生,耐力跑成绩分别平均提高11.59、9.21秒。

附件:重庆市中小学生营养配餐建议食谱

一、前言

二、小学生一日建议食谱

1. 小学 6-7 岁学生食谱
2. 小学 8-9 岁学生食谱
3. 小学 10-12 岁学生食谱

三、初中学生一日建议食谱

1. 初中男生食谱
2. 初中女生食谱

四、高中学生一日建议食谱

1. 高中男生食谱
2. 高中女生食谱

五、建议

附:食物种类及交换意见

一、前言

为深入贯彻《重庆市人民政府关于推进中小学生营养促进工程的意见》(渝府发[2010]7号)精神,扎实推进“健康校园”建设,努力改善我市中小学生营养状况,增强学生身体素质,进一步加强我市中小学生营养促进工作,指导全市中小学校逐步推行营养餐,我所根据《中国居民膳食指南》和我市学生生长发育及营养状况,会同部分营养学专家,提出我市中小学生的营养配餐建议食谱,供中小学校参考使用。为增强本营养配餐建议食谱的科学性和适用性,欢迎学校在使用中提出宝贵意见,以便我们进一步改进和完善。

重庆市中小学卫生保健所

二〇一一年五月十一日

二、小学生一日建议食谱

1.小学 6-7 岁学生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	馒头	面粉 100g	青菜粥	大米 50g 菠菜 30g	面包	100g
	豆浆	黄豆 300ml	香菇鸡肉包	面粉 50g 香菇 30g	牛奶一袋	250ml
			豆腐干	豆腐干 60g	鸡蛋	50g
	苹果一个	150g	橙子一个	100g	香蕉一个	100g
午餐	玉米饭	大米 50g	红薯米饭	红薯 20g	米饭	米饭 30g
		玉米 15g		米饭 50	红豆汤	红豆 30g
	辣子鸡丁	鸡胸肉 40g	土豆牛腩	牛腩 50g	黄豆焖鸭块	鸭肉 40g
	肉末豇豆	猪肉 50g		土豆 40g		黄豆 60g
		豇豆 50g	西红柿鸡蛋汤	鸡蛋 50g	炒圆白菜	圆白菜 50g
	叶菜汤	小白菜 50g		西红柿 50g		
			炒菠菜	菠菜 100g	红烧茄子	茄子 50g
	炒胡萝卜	胡萝卜 100g			小菜豆腐汤	豆腐 50g
		豌豆尖 50g	加餐: 牛奶	200ml		小白菜 100g
	凉拌豆腐干	豆腐干 100g				
晚餐	玉米饭	玉米 30g	红薯米饭	红薯 20g	玉米饭	米饭 50g
		大米 50g		米饭 50g		玉米 30g
	豆腐鱼	鲢鱼 100g	青椒肉丝	猪肉 30g	芋儿鸡	肉 50g
		豆腐 100g		青椒 25g		芋头 50g
	炒莴笋	莴笋 100g	炒四季豆	四季豆 100g	紫菜蛋花汤	鸡蛋 50g
	小白菜血旺汤	猪血 50g	豌豆尖豆腐汤	豌豆尖 50g		紫菜 50g
		小白菜 50g		豆腐 100g	鱼香茄子	茄子 50g
					炒莴笋	莴笋 100g
	烹调油	10g	烹调油	10g	烹调油	10g

食谱营养餐一日平均供给量

总的能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化 合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	VA (ugRE)
	1812.52	96.89	55.17	227.43	806.80	38.32	11.02	1076.85

2.小学 8-9 岁学生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	花卷	140g	八宝粥	100g	面包六片	120g
	牛奶一袋	250ml	鸡蛋一个	50g	牛奶一袋	250ml
			酸奶一杯	250ml		
	苹果一个	250g	橙子一个	150g	苹果一个	150g
午餐	红薯配米饭	红薯 20g	红薯配米饭	红薯 20g	红薯配米饭	红薯 20g
		米饭 70g		米饭 70g		米饭 70g
	番茄炒鸡蛋	番茄 60g	素炒土豆丝	土豆 80g	家常豆腐	豆腐 100g
		鸡蛋 50g	豆干肉丝	肉丝 80g		
	宫保鸡丁	鸡肉 100g		豆干 60g	蒜苗炒肉丝	肉丝 80g
		花生 20g	蒸南瓜	南瓜 80g		蒜苗 50g
	炒莴笋	莴笋 80g	黄瓜虾皮汤	黄瓜 80g	炒藕片	藕片 80g
				虾皮 20g	皮蛋青菜汤	皮蛋 20g
						青菜 80g
	烹调油	10g	烹调油	10g	烹调油	10g
晚餐	红薯配米饭	红薯 20g	红薯配米饭	红薯 20g	红薯配米饭	红薯 20g
		米饭 70g		米饭 70g		米饭 70g
	青菜豆腐汤	青菜 60g	麻婆豆腐	豆腐 60g	凉拌三丝	胡萝卜丝 30g
		豆腐 100g				海带丝 30g
	凉拌海带	海带 80g	香菇炒鸡	鸡肉 80g		粉丝 30g
	清汤鲤鱼	鲤鱼 100g		香菇 40g	土豆炖牛腩	土豆 60g
	红烧茄子	茄子 60g	炒花椰菜	花椰菜 80g		牛腩 80g
					紫菜蛋花汤	紫菜干 15g
						鸡蛋 30g
	烹调油	10g	烹调油	10g	烹调油	10g
	香蕉一个	150g	香蕉一个	150g	芒果一个	150g

食谱营养餐一日平均供给量

总能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化 合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	VA (ugRE)
	1882.99	89.63	57.27	263.29	806.60	20.56	13.17	621.77

3.小学 10-12 岁学生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	牛奶	250 ml	豆浆	250 ml	蔬菜粥	100g
	水煮蛋	50g	卤蛋	50g	鸡蛋芝麻饼一个	165g
	全麦面包	200g	肉包子两个	150g		
	小番茄	200g	橙子一个	200g	苹果一个	200g
午餐	玉米饭	玉米 25g	米饭	大米 100g	红薯饭	红薯 20g
		大米 75g	辣子鸡丁	鸡肉 100g		大米 75g
	木耳鸡肉片	鸡胸脯肉 50g	肉末茄子	猪肉 25g	青椒肉丝	青椒 50g
		木耳 50g		茄子 25g		猪肉 50g
	凉拌三丝	海带 50g	木耳炒蛋	木耳 75g	糖醋莲白	白菜 100g
		胡萝卜 50g		鸡蛋 25g		
		粉丝 50g	麻婆豆腐	豆腐 100g	炒豆干	豆干 50g
	小菜豆腐汤	小白菜 100g	小菜汤	白菜 100g		
		豆腐 100g			紫菜汤	紫菜(干)50g
	烹调油	5g	烹调油	5g	烹调油	5g
晚餐	米饭	大米 100g	米饭	大米 75g	菜稀饭	青菜 50g
	清蒸鱼	草鱼 100g	粉蒸排骨	排骨 75g		大米 50g
	香菇炒青菜	香菇 50g		红薯 50g	香菇炖鸡	香菇 50g
		青菜 100g	炒菠菜	菠菜 100g		鸡肉 75g
	豆芽汤	黄豆芽 100g	炒豆干	豆干 50g	麻婆豆腐	豆腐 100g
			南瓜汤	南瓜 100g	紫菜蛋花汤	紫菜(干)75g
						鸡蛋 30g
	烹调油	5g	烹调油	5g	烹调油	5g

食谱营养餐一日平均供给量

总能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	VA (ugRE)
	2273	104.17	68.95	964.67	31.35	11.98	1189.33

三、初中学生一日建议食谱

1.初中男生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	馒头一个	100g	花卷一个	140g	面包六片	150g
	牛奶一袋	250ml	鸡蛋一个	50g	牛奶一袋	250ml
	鸡蛋一个	50g	豆浆一袋	250ml		
	花卷一个	140g	馒头	100g		
	苹果一个	250g	橙子一个	150g	香蕉一个	200g
午餐	红薯配米饭	红薯 20g	米饭	米饭 100g	米饭	米饭 100g
	青椒炒肉丝	米饭 80g	素炒土豆丝	土豆 100g	家常豆腐	豆腐 100g
		青椒 50g	麻婆豆腐	豆腐 80g	蒜苗炒肉丝	肉丝 80g
	蒸南瓜（南瓜）	肉丝 80g	鱼香肉丝	肉丝 80g		蒜苗 60g
		南瓜 60g	番茄鸡蛋汤	番茄 80g	炒藕片	藕片 60g
	炒豆芽（豆芽）	豆芽 60g		鸡蛋 25g	皮蛋青菜汤	皮蛋 50g
	紫菜蛋花汤	紫菜干 15g				青菜 100g
		鸡蛋 25g				
	炒豆干	豆干 80g				
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
晚餐	米饭	米饭 100g	红薯配米饭	红薯 40g	红薯配米饭	红薯 40g
	宫保鸡丁	鸡肉 80g		米饭 80g		米饭 80g
		花生 20g	青菜虾皮汤	青菜 60g	糖醋排骨	排骨 300g
	炒莴笋	莴笋 100g		虾皮 25g	凉拌黄瓜	黄瓜 60g
	凉拌海带	海带 60g	凉拌海带丝	海带 60g	炒豆芽	豆芽 60g
	青菜豆腐汤	青菜 60g	素鸡烩白菜	鸡肉 100g	青菜虾皮汤	青菜 60g
		豆腐 100g		白菜 50g		虾皮 25g
			蒸南瓜	南瓜 60g		
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
	橙子一个	150g	苹果一个	250g	橙子一个	150g

食谱营养餐一日平均供给量

总能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化 合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	VA (ugRE)
	2354.7	102.93	82.8	290.64	989.15	29.73	12.86	685.2

2.初中女生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	馒头一个	100g	花卷一个	140g	面包六片	150g
	牛奶一袋	250ml	鸡蛋一个	50g	牛奶一袋	250ml
	鸡蛋一个	50g	豆浆一袋	250ml		
	花卷一个	140g	馒头	100g		
	苹果一个	250g	橙子一个	150g	香蕉一个	200g
午餐	红薯配米饭	红薯 20g	素炒土豆丝	土豆 100g	米饭	米饭 100g
		米饭 80g	麻婆豆腐	豆腐 80g	家常豆腐	豆腐 40g
	青椒炒肉丝	青椒 50g	豆干肉丝	肉丝 80g	蒜苗炒肉丝	肉丝 80g
		肉丝 80g		豆干 100g		蒜苗 60g
	蒸南瓜(南瓜)	南瓜 60g	小炒牛肉	牛肉 80g	炒藕片	藕片 60g
	炒豆芽(豆芽)	豆芽 60g	番茄鸡蛋汤	番茄 60g	皮蛋青菜汤	皮蛋 50g
	紫菜蛋花汤	紫菜干 15g		鸡蛋 25g		青菜 100g
		鸡蛋 25g				
	炒豆干	豆干 100g	米饭	米饭 100g		
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
晚餐	米饭	米饭 100g	红薯配米饭	红薯 20g	红薯配米饭	红薯 20g
	宫保鸡丁	鸡肉 100g		米饭 80g		米饭 80g
		花生 20g	青菜皮蛋汤	青菜 60g	豆干肉丝	豆干 30g
	炒莴笋	莴笋 100g		皮蛋 25g		肉丝 80g
	烧血旺	血旺 100g	香菇炒鸡	鸡肉 80g	凉拌黄瓜	黄瓜 60g
	青菜豆腐汤	青菜 60g		香菇 50g	炒豆芽	豆芽 60g
		豆腐 80g	凉拌海带丝	海带 60g	红烧鲤鱼	鱼 100g
			蒸南瓜	南瓜 60g	青菜汤	青菜 60g
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
	橙子一个	150g	苹果一个	250g	橙子一个	150g

食谱营养餐一日平均供给量

总的能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化 合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	VA (ugRE)
	2130.7	101.1	68.32	271.76	930.55	30.42	13.57	757.7

四、高中学生一日建议食谱

1.高中男生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	花卷 2 个	面粉 100g	馒头 2 个	荞面 100g	玉米面馒头	面粉 150g
	牛奶 1 袋	250ml	稀饭	稻米 75g	豆浆	豆浆粉 25g
	豆腐干	75g	鸡蛋 1 个	鸡蛋 50g	卤鸡蛋	鸡蛋 50g
	苹果 1 个	200g	鲜奶	250ml		
	苹果 1 个	250g	橙子 1 个	150g	梨	200g
午餐	米饭	稻米 150g	米饭	稻米 150g	米饭	大米 150g
	肉沫蒸蛋	猪瘦肉 10g	红烧/牛肉	牛肉(瘦) 50g		
		鸡蛋 50g		土豆 100g	肉丝炒豆干	猪瘦肉 50g
	土豆丝炒肉	土豆 150g	花菜炒肉片	花菜 100g		豆腐干 100g
	凉拌油菜	油菜 150g		猪瘦肉 50g	糖醋藕	藕 100g
			凉拌芹菜、豆腐干	芹菜 100g	白菜炖粉条	大白菜(均值) 100g
	橙子(半各)	200g		豆腐干 50g		粉条 25g
			番茄鸡蛋汤	黄瓜 50g		250ml
				番茄 30g	鲜奶	
				鸡蛋 20g		
晚餐	烹调油	15g	烹调油	20g	烹调油	15 克
	米饭	大米 150g	米饭	大米 100g	米饭	大米 100g
					香菇炖鸡肉	香菇 100g
	宫保鸡丁	鸡肉 50g	素炒莴笋	莴笋 150g		鸡肉 50g
		花生 10g			凉拌茄子	茄子 100g
	糖醋甘蓝	甘蓝 100g	水煮鱼片	草鱼 150g	素炒四季豆	四季豆 100g
				黄豆芽 60g	鲜奶	250ml
	梨	200g	凉拌三丝	胡萝卜 50g		
				海带 50g	橙子	200g
				粉丝 50g		
	烹调油	10g	烹调油	10g	烹调油	15g
	橙子一个	150g	苹果一个	250g	橙子一个	150g

食谱营养餐一日平均供给量

总的能量/ 营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化 合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)
	2885.65	112.29	74.61	461.76	1216.4	30.25	18.88

2.高中女生食谱

	模式一		模式二		模式三	
早餐	花卷 2 个	面粉 100g	馒头 1 个	荞面 50g	玉米面馒头	玉米面 75g
		食用油 5g	稀饭	稻米 75 g		面粉 25g
	鲜奶	鲜奶 250ml	鸡蛋 1 个	鸡蛋 50g	豆浆	豆浆粉 25g
	豆干	豆腐干 50g	鲜奶	牛奶 250ml	卤鸡蛋(1 个)	鸡蛋 50g
	苹果半个	苹果 100g	苹果 1 个	苹果 200g	梨(半个)	梨(均值) 200g
午餐					豆腐干	豆腐干 75g
	米饭	稻米 100g	米饭	稻米 100g	米饭	稻米 100g
	肉沫蒸蛋	猪瘦肉 20g	红烧牛肉	牛肉 50g	肉丝炒豆干	猪瘦肉 50g
		鸡蛋 50g		土豆 100g		豆腐干 100g
	土豆丝炒肉	猪瘦肉 100g	花菜炒肉片	花菜 100g		藕 100g
		土豆 150g		猪瘦肉 50g	糖醋藕	
	凉拌油菜	油菜 150g	凉拌芹菜、	豆腐干、芹菜		大白菜 100g
			豆干	50g、100g		
	橙子	橙子 200g		黄瓜 50g	白菜炖粉条	粉条 25g
				番茄 30g		
			番茄鸡蛋汤	鸡蛋 20g		牛奶 250ml
晚餐				2		15g
				5g	鲜奶	
	食用油	15g	食用油		食用油	
	米饭	稻米 100g	米饭	稻米 100g	米饭	稻米 100g
	宫保鸡丁	鸡胸脯肉 50g	素炒莴笋	莴笋 150g	香菇炖鸡肉	香菇 100g
		花生仁 10g	水煮鱼片	草鱼 50g		鸡肉 50g
	糖醋甘蓝	甘蓝 100g		黄豆芽 20g	凉拌茄子	茄子 100g
	梨(半个)	梨 200g	凉拌三丝	胡萝卜 50g	素炒四季豆	四季豆 100g
				海带 50g	橙子(半个)	橙子 200g
晚餐				粉丝 50g		15g
	食用油	10g	食用油	15g	食用油	

食谱营养餐一日平均供给量

总的能量/营养素摄入	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	钙 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)
	2427.98	93.47	69.12	376.01	1162.83	25.57	15.98

五、建议

(一)小学生营养需求及建议

1.三餐定时定量,保证吃好早餐,避免盲目节食

(1)养成健康的饮食习惯:一日三餐,两餐间隔4-6小时;正餐不应以糕点、甜食取代主食。

(2)早餐要吃饱,营养要充足:合理的早餐应包括牛奶、鸡蛋、豆制品或瘦肉等富含蛋白质的食物。富含蛋白质的食物在胃里停留时间较长,能使整个上午精力充沛。还应该摄入适量的水果和蔬菜。

(3)不能盲目节食,尤其是刚进入青春期的女孩。

2.吃富含铁和维生素C的食物——预防缺铁性贫血的发生

含铁丰富的食物:动物血、肝脏、瘦肉、蛋黄、黑木耳、大豆等。另外还可以增加铁强化食品的摄入,如铁强化酱油和铁强化面包等。

富含维生素C的食物:蔬菜、水果等。

3.每天进行充足的户外运动

每天锻炼1小时,以有氧运动为主,如步行(散步或快走)、慢跑、打球、游泳、爬山、骑自行车、健身操、太极拳等。

多参加家务劳动。

4.不抽烟、不喝酒

儿童青少年养成不吸烟、不饮酒的好习惯,对健康成长具有重要意义。

(二)中学生营养需求及建议

中学生正处在青春发育期,学习任务繁重,脑力和体力活动频繁,是长身体、长知识和增强体质的关键阶段。需要充足的热量和营养素,应注重三餐膳食的合理性,要注意优质蛋白的供应,必须保证钙、铁、碘、锌和多种维生素的摄入。

(1)膳食要多样化,量要充足,平衡合理:做到主、副食搭配、粗细搭配、荤素搭配、干湿适宜,多供给乳类和豆制品。

(2)早餐丰富质优,既要吃饱也要吃好;如1个鸡蛋、1瓶牛奶或豆浆,以及肉松、火腿、酱肉等,还可增加课间点心1次。

(3)午餐充分重视,学校或家庭应为孩子提供高质量的午餐。

(4)晚餐不宜油腻、过饱,晚餐后最好不再进食。

附:食物种类及交换建议

一、食物种类

粮谷类:如稻米、面粉、玉米等。

蔬菜类:如芹菜、菠菜、大白菜、花菜、胡萝卜、土豆等。

水果类:如苹果、梨、柑橘、西瓜、桃、李等。

动物性食物:如猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、虾、动物内脏等。

蛋类:如鸡蛋、鸭蛋等。

豆类制品:如豆干、豆腐等。

奶及其制品。

油脂类。

二、食物交换建议:

同类食物之间可以互换。

粮谷类食物,如稻米、面粉等之间可以互换。

蔬菜如叶子菜类之间可以互换,块茎类之间可以互换。

豆类及其制品之间可以互换。

动物性食物之间可以互换等等。

重要文件

重庆市人民政府关于推进中小學生 营养促进工程的意见

【法规标题】重庆市人民政府关于推进中小學生营养促进工程的意见

【发布部门】重庆市政府

【发文字号】渝府发[2010]71号

【发布日期】2010.07.05

【实施日期】2010.07.05

【时效性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】妇幼老少残保护 / 饮食服务 【全文如下】

各区县(自治县)人民政府,市政府各部门,有关单位:

为贯彻落实市委三届七次全委会精神,深入推进“健康重庆”建设,改善我市中小學生营养状况,增强学生身体素质,现就全面推进中小學生营养促进工程提出如下意见:

一、目的意见

中小學生营养促进工程,旨在通过政府引导和推动,为中小學生提供学生饮用

工程实施目标:

- 通过全面实施中小學生营养促进工程,力争到2012年全市中小學生营养不良率在2008年基础上下降5个百分点,身高增长1-8厘米。

奶、鸡蛋和爱心午餐,逐步改善全市中小學生尤其是贫困家庭学生营养状况,增强青少年体质。全面推进中小學生营养促进工程,是建设“健康校园”的重要内容,是促进青少年学

生健康成长的重大举措。

通过全面实施中小学生营养促进工程,力争到2012年全市中小学生营养不良率在2008年基础上下降5个百分点,身高增长12厘米。

二、实施原则

(一)政府主导,区县(自治县)负责的原则。中小学生营养促进工程由市政府推动,各区县(自治县)人民政府具体负责组织实施。

工程实施原则:

- (一) 政府主导, 区县负责原则
- (二) 全面覆盖, 分类补贴原则
- (三) 统一要求, 学生自愿原则

(二)全面覆盖,分类补贴的原则。中小学生营养促进工程实施对象为全市中小学生。财政资金主要用于

对贫困家庭中小学生进行全额补贴,各区县(自治县)可结合经济社会发展水平对其他学生提供一定比例的财政资金资助。

(三)统一要求,学生自愿的原则。从2010年秋季学期起,在全市中小学校全面推进实施中小学生营养促进工程,学生在自愿原则下,接受饮用奶、鸡蛋和爱心午餐。学生可根据自身家庭经济状况,提出补助申请,学校审批,财政给予不同额度的补助。

三、主要内容

(一)建设农村学校食堂。各区县(自治县)人民政府要加大投入,完善学生就餐的硬件支撑条件,为农村学校尤其是农村完全小学和村小建成符合卫生要求的简易食堂,切实解决中午不回家学生的午餐供给问题,确保住读学生在校期间的三餐供应。

工程实施内容:

- (一) 建设农村学校食堂
- (二) 推进饮用奶计划
- (三) 实施鸡蛋供给计划
- (四) 提供爱心午餐

(二)推进饮用奶计划。各区县(自治县)应结合实际,稳步推进饮用奶计划,在学生行课期间,每天免费为贫困家庭学生提供一盒优质学生饮用奶;并倡导全体学

生每天饮用一盒学生饮用奶。市级财政按照以奖代补的方式,对推进学生饮用奶计划的区县(自治县)给予资金补贴。

(三)实施鸡蛋供给计划。对目前受交通、经济条件等制约,尚不能全面推进饮用奶计划的区县(自治县),实施鸡蛋供给计划。在学生上课期间,每天免费为贫困家庭学生提供 1—2 枚鸡蛋,促进学生营养状况的改善。市级财政按照以奖代补的方式,对实施学生鸡蛋供给计划的区县(自治县)给予资金补贴。

(四)提供爱心午餐。市级有关部门和各区县(自治县)人民政府要落实贫困学生生活补贴,按照每生每天 2—3 元的标准,免费为贫困家庭学生提供爱心午餐。寄宿制学校贫困生生活补贴经费由中央财政和市级财政承担,非寄宿制学校贫困生生活补贴由各区县(自治县)负责,市级财政按照以奖代补的方式给予资金补贴。

四、工作要求

(一)加强领导,落实责任。中小學生营养促进工程在市健康重庆领导小组领导下,成立重庆市中小學生营养促进工程办公室,统筹指导全市中小學生营养促进工程的实施。办公室设在市教委,市教委要牵头做好有关联络协调工作。

各区县(自治县)人民政府要高度重视中小學生营养促进工程,加强领导,落实责任,尽快研究制订工作计划,全面推进行政区域内中小學生营养促进工程的实施。市政府有关部门要根据各自职责,全面配合实施中小學生营养促进工程。市教委负责动员和组织学生参与中小學生营养促进工程,协调督办落实重庆市中小學生营养促进工程办公室研究议事定项;督促指导全市各级各类学校加强学生营养知识和良好生活习惯的宣传教育。市财政局负责筹措和落实学生营养促进工程经费,督促各区县(自治县)足额保障中小學生营养促进工程所需经费。市农委负责对学生饮用奶、鸡蛋的产业管理,积极推动奶源及鸡蛋升级计划,提高学生饮用奶奶源及鸡蛋质量,牵头审定本地学生饮用奶生产企业及鸡蛋供给企业的资格认定。市卫生局、市食品药品监管局负责对中小學生营养促进工程中发生的重大食品安全事故进行调查和处理,指导农村学校食堂硬件建设,监督学校食品卫生安全工作。

市质监局负责对学生营养促进工程中的有关产品生产企业进行质量监管。

(二)加强监管,确保安全。市政府有关部门要按照职责分工,切实加强学生营养促进工程的安全监管,认真做好中小学生营养促进工程的宣传教育、监督指导,保障学生营养促进工程安全、健康、有序实施。

(三)加大经费筹措力度。以区县(自治县)筹措经费为主,市级财政以奖代补为辅,为农村学校学生就餐提供硬件支撑条件,建设符合卫生要求的食堂。免费为全市贫困家庭中小學生提供学生饮用奶或鸡蛋。经济条件较好的地区应扩大免费提供学生饮用奶或鸡蛋的覆盖范围。

(四)加强宣传,营造氛围。各区县(自治县)人民政府、市政府有关部门要加大中小学生营养促进工程的宣传力度,利用新闻媒体、网络等渠道,提高全社会对中小学生营养促进工程的知晓度,让全体家长、学生主动参与中小学生营养促进工程,让社会各界更多地关心、关注青少年健康成长,促进全体中小学生身体素质的提升和德智体美全面发展。

二〇一〇年七月五日

重庆市人民政府办公厅关于成立重庆市农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组的通知

【法规标题】重庆市人民政府办公厅关于成立重庆市农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组的通知

【发布部门】重庆市政府 【发文字号】渝办发[2012]3 号

【发布日期】2012.01.06 【实施日期】2012.01.06

【时 效 性】现行有效 【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育 【全文如下】

各区县(自治县)人民政府,市政府有关部门,有关单位:

为贯彻落实全国农村义务教育学生营养改善计划电视电话会议精神,进一步改善农村学生营养状况,提高农村学生健康水平,根据《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》(国办发〔2011〕54号)和《重庆市人民政府关于推进中小学生营养促进工程的意见》(渝府发〔2010〕71号)精神,经与有关方面协商并经市政府同意,成立重庆市农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组。现将领导小组组成人员名单通知如下:

组 长:吴 刚 市政府副市长

副组长:涂经平 市政府副秘书长

周 旭 市教委主任

成 员:万相兰 市委宣传部副部长

詹成志 市发展改革委副主任

商 奎 市财政局副局长
邓 睿 市教委总会计师
刘保国 市农委总农艺师
王 勇 市监察局副局长
傅仲学 市卫生局副局长
丁时勇 市审计局副局长
沈金强 市工商局副局长
宋炳宁 市质监局副局长
石存玉 市食品药品监管局副局长
卢 波 团市委副书记
谢晓曦 市妇联副主席

领导小组下设办公室,负责日常工作。办公室设在市教委,由邓睿同志兼任办公室主任。

二〇一二年一月六日

重庆市教育委员会关于扎实推进“蛋奶工程” 实施工作的通知

【法规标题】重庆市教育委员会关于扎实推进“蛋奶工程”实施工作的通知

【发布部门】重庆市教委

【发文字号】渝教财〔2011〕49号

【发布日期】2011.09.13

【实施日期】2011.09.13

【时效性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育

【全文如下】

各区县(自治县)教委、北部新区教育局：

为贯彻落实市委三届九次全委会精神，努力缩小城乡教育差距，进一步培养照顾农村留守儿童，改善中小学生营养状况，增强中小学生身体素质，现就扎实推进中小学生“蛋奶工程”（以下简称工程）有关事项通知如下：

一、强化认识，加强领导

实施中小学生“蛋奶工程”，是践行科学发展观，深入推进“健康重庆”建设，落实市委三届九次全委会精神，坚持民生导向的重要举措。是落实坚持以人为本，保障和改善教育民生，促进义务教育均衡发展，缩小城乡教育差距的内在要求。各区县(自治县)要进一步统一思想，增强认识，扎实推进“蛋奶工程”实施，作为改善教育民生的重要工作。

各区县(自治县)教委要成立工程实施领导小组，切实加强对工程实施的组织领导，建立健全目标明确、任务具体、责任明晰的工作机制，确保工程广泛实施、深入开展，落到实处。

二、科学规划,加快推进

各区县(自治县)应按照‘因地制宜、突出重点、科学规划、严格管理’的原则制定工程实施规划,并根据学校条件、学生人数、区县财力等因素,以农村学校为重点,扎实推进‘蛋奶工程’,确保义务教育阶段中小学生都能吃上放心蛋奶。

各区县(自治县)要进一步创新工作方法,细化工作措施,增强工作的针对性、有效性和指导性,同时结合工作实际,扩大‘蛋奶工程’实施范围和覆盖学生人数,进一步提高保障质量和水平,确保中小学生每天能够吃上一袋奶或一个鸡蛋,要创造条件加快工程深入开展,做到中小学生全覆盖。

三、加大投入,建立机制

中小学生‘蛋奶工程’实施主体是区县(自治县)人民政府,各区县(自治县)教委要统筹协调相关部门,努力加大资金投入,确保工程实施经费,建立健全工程实施保障机制。

市级财政将加大‘蛋奶工程’实施奖补力度,在2010年投入1亿元基础上增加到2亿元,市级将依据区县工程实施资金投入总量、学生覆盖面、区县财力等因素分配,对资金投入力度大,实施范围广,覆盖人数多,社会效益好的区县予以重点倾斜。

四、加强监管,确保安全

各区县(自治县)教育行政主管部门要会同农委、食品药品监督管理局、工商局、质检局等职能部门,一是要严格执行公开招标采购制度,通过公开招标确定产品供应商,确保学生饮用奶奶源及鸡蛋质量。二是建立健全校园‘蛋奶工程’安全督查机制,强化安全监管,定期或不定期检查,确保‘蛋奶工程’实施安全。三是加强学生营养知识和良好生活习惯的宣传教育,增强学生食品卫生安全意识。

为准确掌握各区县(自治县)工程实施进度,各区县(自治县)教委要安排专人于每月5日前在财务平台报送上月工程落实情况,并认真审核报送数据,确保数据

的真实性和时效性 ,以便及时解决工程实施过程当中出现的新情况、新问题 ,将惠民工程落到实处 ,将好事办好。

附件 重庆市“ 中小学生营养促进工程 ”实施情况月报表

二〇一一年九月六日

附件：

重庆市“中小学生营养促进工程”实施情况月报表

区县(自治县)教委：

填报日期：

区县政府责任人：

填表人：

联系电话：

单位：万元、m²、米、口、座

区县名称	学校名称	学校类别	是否城区学校	学生人数	累计投入资金合计	爱心午餐				仅饮牛奶				仅饮鸡蛋				鸡蛋同吃				食堂(厨房)改造				学校饮水设施改造			
						覆盖学生人数(人)				覆盖学生人数(人)				覆盖学生人数(人)				覆盖学生人数(人)				新建(改扩建)面积				累计投入资金			
						累计投入资金	其中：农村留守儿童人数	其中：非寄宿贫困生	其中：免费提供人数	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式	是否集中供餐	实施方式
合计																													

填报说明：1.是否城区学校(城区学校是指区县城区所在地学校)；是就填“1”，否则填“0”。

2.是、在实行集中供餐统一供餐；是就填“1”，否则填“0”；

3.实施方式：直接填报每人每周供餐(鸡蛋)袋数(枚数)。

4.累计投入资金应在6月的基础上进行累计。

5.请补区县名称、填表人及联系电话等信息填报完整。

重庆市教育委员会关于开展中小学 公共营养师培训的通知

【法规标题】重庆市教育委员会关于开展中小学公共营养师培训的通知

【发布部门】重庆市教委

【发文字号】渝教体卫艺函〔2011〕207 号

【发布日期】2011.05.12

【实施日期】2011.05.12

【时效性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育

【全文如下】

各区县(自治县)教委、北部新区教育局、委直属中学：

为深入推进“健康校园”建设，贯彻落实《重庆市教育委员会关于进一步加强中小学生学习营养促进工作的通知》(渝教体卫艺〔2011〕13 号)要求，加快我市学校公共营养师指导队伍建设，切实加强学生营养促进工作，我委决定举办 2011 年中小学公共营养师培训班。现将有关事项通知如下：

一、培训内容及方式

严格按照国家营养师(四级)培训要求，结合学校营养工作的实际需要进行授课，以有计划、有指导的自学和集中面授相结合的方式进行。第一批次采取周末集中授课和平时自学相结合的方式进行。第二批次采取先寄学习资料和学习指导自学，暑假期间再集中培训的方式进行。培训主要内容安排见附件 1。相关自学辅导材料由培训机构统一寄发。

二、集中培训时间

第一批次(主城九区学校) 2011 年 5 月 28-29 日、6 月 4-5 日、6 月 18-19 日

(6月25日考试),不安排住宿。培训学校名单见附件2。

第二批次(远郊区县学校)8月21-26日(8月27日考试)统一安排住宿。培训学校名单见附件3。

三、培训地点

第一批次:重庆市育才中学(九龙坡区谢家湾正街92号)联系人:刘俊兵,联系电话:86051188,13452872306。

第二批次:重庆教育学院(南岸区学府大道9号),联系人:陈立立,电话:86380485,15923230567。

四、参培对象

市重点中学、市重点职业中学(含国家级)及拟创重点中学从事学校食堂监管的炊管人员、校医、健康教育教师、管理干部等,每校至少推荐一名参加。推荐报名人员必须满足国家中级营养师(国家职业资格四级)的报名条件:(1)持有高等学校(大学、大专、高职)毕业证,从事相关职业工作人员;(2)持有高中或中等职业学校(含中专、职校、技校)毕业证,在相关职业岗位工作三年以上。

五、有关要求

(一)统一考试。参培人员集中培训结束后,统一参加集中组织的全国公共营养师资格考试,考试通过后获得由劳动部门颁发的营养师资格证书。

(二)统一组织。各区县教委、各相关中学要对本次培训工作高度重视和大力支持,按规定选派人员参加培训,并保证参培人员的培训时间和培训经费,督促参培人员按要求参加培训。重庆市中小学卫生保健所会同重庆市营养师协会、重庆市子漫营养健康职业培训学校负责培训的具体组织工作。

(三)各区县和学校参培情况纳入市“健康校园”和中小学营养促进工程考核及“示范食堂”复查中,各参培人员培训情况将反馈所在单位。

六、其他事项

(一)本次培训缴纳培训费1800元(含教材、资料费及营养师资格申报、考试、

认证等费用,考试不合格者补考费用自行负责),由培训机构收取,统一办理培训、集中考试和办证等事宜。参培人员食宿统一安排,培训费、食宿费及差旅费回原单位报销。

(二)各区县、相关学校要及时按要求落实参培人员并将培训报名表(附件4)于5月20日前报市中小学卫生保健所。为确保顺利参加集中考试,各参培人员必须于6月5日前按照以下要求送(寄)交材料到市中小学卫生保健所:

1. 2寸红底照片4张,1寸照片1张。

2. 填写后的《重庆市国家职业资格鉴定呈报表》(附件5,该表由培训机构于5月25日前统一寄发,参培人员参照所提供的附件6模板用黑色笔填写,字迹要工整,一式三份,特别是要在第二页“推荐单位意见”处加盖本单位公章)。

3. 身份证复印件3份(注:正反面粘贴在附件5中)。

4. 学历证复印件3份(粘贴在附件5中)。

联系人:窦义蓉,电话:7527663,传真:67517634,邮箱:xdouyir@163.com,通讯地址:渝中区桂花园路10号(市教科院旁),邮编:400015。重庆市子漫营养健康职业培训学校联系人:李锐,联系电话:89057802,13368361588。

有关未尽事宜另行通知。

附件:1. 学校公共营养师培训及自学内容一览表

2. 第一批次参培学校名单

3. 第二批次参培学校名单

4. 重庆市中小学公共营养师培训报名表

5. 重庆市国家职业资格鉴定呈报表

6. 重庆市国家职业资格鉴定呈报表(模板)

二〇一一年五月十二日

附件 1:

学校公共营养师培训及自学内容一览表

序 号	教 学 内 容
1	重庆市学生营养促进工程专题
2	学校食品安全
3	营养学概述
4	能量、蛋白质、碳水化物、脂类、膳食纤维
5	维生素、矿物质及食物营养
6	学校食物搭配、学生营养餐
7	学生营养缺乏病的膳食预防
8	学生营养过剩性疾病的膳食营养防治
9	学生食物摄入量调查
10	膳食调查结果的计算与评价
11	学生营养状况测定与评价
12	保健食品与营养素补充剂
13	食品营养评价
14	学生个体及群体膳食指导与评估

附件 2:

第一批参培学校名单(47 所)

区县	学校名单	
委直属中学	重庆市第一中学校	重庆市南开中学校
	重庆市第八中学校	重庆市育才中学校
	重庆市巴蜀中学校	四川外语学院附属外国语学校
	西南师范大学附属中学校	
沙坪坝区	重庆市第七中学校	重庆市凤鸣山中学校
	重庆市沙坪坝区职业教育中心	重庆市青木关中学校
	重庆西藏中学校	
渝中区	重庆市求精中学校	重庆市复旦中学校
	市 42 中	重庆市第二十九中学校
	重庆市渝中区职业教育中心	
九龙坡区	重庆市铁路中学校	重庆市渝西中学校
	重庆市发电厂子弟中学校	重庆市渝高中学校
	重庆市田家炳中学	重庆市杨家坪中学
	重庆市九龙坡职业教育中心	
南岸区	重庆市第二外国语学校	重庆市广益中学校
	南坪中学校	重庆市第十一中学
	重庆市龙门浩集团职业高级中学	重庆市长生桥中学
江北区	重庆市字水中学校	重庆市女子职业高级中学
	重庆市第十八中学校	
渝北区	重庆市暨华中学校	重庆市南华中学校
	松树桥中学	重庆市渝北职业教育中心
	重庆市渝北中学校	
北碚区	重庆市江北中学校	重庆市兼善中学校
	重庆市朝阳中学校	重庆市北碚职业教育中心
	重庆市北碚区王朴中学校	
大渡口区	重庆市第三十七中学校	
巴南区	重庆市清华中学校	重庆市巴南职业高级中学
	巴县中学校	重庆市第三十四中学
北部新区	重庆市经开礼嘉中学校	

附件 3:

第二批次参培学校名单(91 所)

区 县	学 校 名 单	
永川区	永川松溉职业高级中学	重庆市永川中学校
	重庆市永川北山中学校	重庆市永川萱花中学校
	重庆市永川职业教育中心	
长寿区	长寿中学校	四川维尼纶厂子弟中学校
	长寿一中	
江津区	重庆工商学校	重庆市江南职业学校
	重庆市江津中学校	重庆市江津第二中学
	江津聚奎中学	
綦江县	綦江中学校	綦江实验中学校
双桥区	重庆市双桥中学校	
大足县	大足中学校	大足第二中学校
	重庆市大足第一中学校	重庆市大足职业教育中心
荣昌县	重庆市荣昌中学校	荣昌安富中学
	荣昌县职业教育中心	
合川区	重庆市合川第一中学校	重庆市合川中学校
	合川太和中学	重庆市合川龙市中学
	合川瑞山中学校	合川第二中学校
万州区	重庆市万州中学校	万州第二中学校
	万州第三中学	重庆市万州第一中学
	重庆市万州区职业教育中心	万州上海中学校
南川区	重庆市南川中学校	重庆市南川道南中学校
	南川隆化职业中学校	
涪陵区	涪陵实验中学校	涪陵第五中学校
	涪陵高级中学校	

区 县	学 校 名 单	
梁平县	梁平中学校	重庆市梁平红旗中学校
	重庆市梁平职业教育中心	
忠县	忠县中学校	忠县忠州中学校
	忠县拔山中学校	
开县	开县中学校	重庆市开县临江中学校
	开县陈家中学校	开县职业教育中心
铜梁县	重庆市铜梁中学校	铜梁第一中学校
黔江区	重庆市黔江中学校	重庆市黔江新华中学校
	重庆市黔江区民族职业教育中心	重庆市黔江民族中学校
垫江县	重庆市垫江中学校	重庆市垫江实验中学校
	垫江县职业教育中心	重庆市垫江县第一职业中学
丰都县	重庆市丰都中学校	丰都第二中学校
彭水县	彭水县中学校	
璧山县	璧山来凤中学校	璧山中学校
石柱县	石柱土家族自治县第一职业中学	石柱中学校
云阳县	云阳中学校	云阳双江中学校
	重庆市云阳凤鸣中学校	
潼南县	重庆市潼南中学校	潼南第一中学校
酉阳县	酉阳县第二中学校	重庆市酉阳第一中学校
巫溪县	巫溪中学校	
武隆县	重庆市武隆中学校	
秀山县	重庆市秀山土家族苗族自治县第一中学校	
奉节县	重庆市奉节中学校	重庆市奉节永安中学校
	重庆市奉节夔门高级中学	
万盛区	万盛田家炳中学	
城口县	城口中学	
巫山县	巫山中学	重庆市巫山县职业教育中心

附件 5:

重庆市国家职业资格鉴定呈报表

姓 名		性 别		二寸免冠 照片
民 族		出生年月		
文化程度		政治面貌		
工作单位		联系电话		
身份证号码				
现工种工龄及职业资格等级				
申请鉴定工种				
申请职业资格等级		<div>五级</div> <div>四级</div> <div>三级</div>		
接 训 受 练 技 情 术 况				
基 作 本 经 工 历				
个 务 人 简 技 要 术 总 业 结				

(以上由参加职业技能鉴定者本人填写)

推 位 荐 意 单 见	(公 章) 年 月 日		鉴 初 定 审 机 意 构 见	(公 章) 年 月 日	
鉴 况 定 记 情 录	知 识		技 能		
	鉴定时间	成 绩	鉴定时间	成 绩	
	考评员签字：		考评员签字：		
重 定 庆 指 市 导 职 中 业 心 技 意 能 见 鉴	(公 章) 年 月 日				
重 社 庆 会 市 保 人 障 力 局 资 意 源 见 和	(公 章) 年 月 日				
备 注	1. 证书编号：				

附件 6:

重庆市国家职业资格鉴定呈报表(模板)

姓 名	张三	性 别	男	二寸免冠 照片
民 族	汉	出生年月	× × 年 × 月 × 日	
文化程度	大专	政治面貌	党员	
工作单位	重庆市 × × 学校	联系电话	13368361588	
身份证号码	5 1 0 2 5 8 5 4 4 5 4 5 4 5 4 5 1 1			
现工种工龄及职业资格等级		根据自身情况填写,可不填		
申请鉴定工种		公共营养师		
申请职业资格等级		五级 四级 三级		
接 训 受 练 技 情 术 况	2011 年 5 月 28 日在重庆市子漫营养健康职业培训学校参加营养师职业资格培训			
基 作 本 经 工 历	2003 年在...学校从事...工作 2005 年...			
个 务 人 简 技 要 术 总 业 结	在从事学校...工作的同时学习营养师培训,在培训中学到了.....			

推 位 荐 意 单 见	此 处 加 盖 考 生 单 位 公 章 (公 章) 年 月 日	鉴 定 机 构 初 审 意 见	(公 章) 年 月 日	
鉴 定 记 录 情 况	知 识		技 能	
	鉴 定 时 间	成 绩	鉴 定 时 间	成 绩
	考 评 员 签 字 :		考 评 员 签 字 :	
重 庆 指 导 市 职 中 心 技 意 见 能 鉴	(公 章) 年 月 日			
重 庆 社 会 保 障 局 人 力 资 源 局 意 见 和	(公 章) 年 月 日			
备 注	1. 证书编号 :			

此栏粘贴本人学历证书复印件

此栏粘贴本人有效身份证复印件

此栏粘贴本人取得相关职业资格等级证书复印件
(复印件应清楚显示职业工种名称、等级、学历、证书编号、鉴定结果等信息)

说明:

1. 一律用 A4 纸打印,黑色笔填写,字迹要工整。
2. 填写内容应真实。
3. 复印件材料应清晰、完整,内容不得涂改。
4. 本表一式三份,核批后存本人档案(或本人存)、职业技能鉴定指导中心各一份。

重庆市教育委员会关于重庆市中小学学生 秋季推荐菜谱和学校营养配餐建议食谱的通知

【法规标题】重庆市教育委员会关于重庆市中小学学生秋季推荐菜谱和学校营养配餐建议食谱的通知

【发布部门】重庆市教委

【发文字号】渝教体卫艺函〔2011〕207 号

【发布日期】2011.05.12

【实施日期】2011.05.12

【时 效 性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育

【全文如下】

各区县(自治县)教委、北部新区教育局、委直属中小学：

为进一步推进“健康校园”建设，根据《重庆市教育委员会关于进一步加强中小学生营养促进工作的通知》（渝教体卫艺〔2011〕13 号）要求，重庆市中小学卫生保健所组织市内相关学生营养专家研制了“重庆市中小学学生秋季推荐菜谱”和“重庆市中小学生营养配餐建议食谱”，供各中小学校参考。其具体内容见附件 1、2，可在“重庆市学校体育卫生艺术国防教育网”（<http://61.186.220.70/bx70/sites/twy//>）下载。

各区县教委和中小学要充分重视学生营养促进工作，将学生营养配餐作为学生营养促进工作的重要内容。办有食堂为学生提供集体用餐的学校，应结合当地的蔬菜供应及饮食习惯合理设计每周菜谱，并在学校食堂醒目地方向学生公布。各示范食堂本学期内要率先做到每周公布菜谱，其他寄宿制学校食堂逐步实施。同时，各区县教委和中小学要在有关方面的支持帮助下，加强学校营养师队伍建设。

设,充分发挥学校公共营养师的作用,结合实际,尝试设计学生营养配餐食谱,逐步推行营养餐,促进学生营养水平的提高。

附件: 1. 重庆市学校秋季两周推荐菜谱

2. 重庆市中小学生营养配餐建议食谱

二〇一一年十月十二日

附件 1:

重庆市学校秋季推荐菜谱

(供两周交替使用)

城市学校一周推荐菜谱(一)

		周一	周二	周三	周四	周五
早 餐		牛奶	豆浆	牛奶	炒鸡蛋	煮鸡蛋
		煮鸡蛋	蒸鸡蛋	鲜肉包子	肉丝面	饺子
		花卷	酱肉包子	花生米		
中 餐	肉类	青椒肉丝	回锅肉	宫保鸡丁	肉末茄子	小炒猪肝
	素菜	溜血旺	韭菜豆干	凉拌海带丝	凉拌豆腐干	青椒土豆丝
		炒时蔬	糖醋白菜	青椒土豆丝	炒时蔬	凉拌豆皮
	汤类	豆腐鱼头汤	排骨冬瓜汤	紫菜汤	绿豆排骨汤	酸萝卜鸭子汤
	米饭	红薯米饭	米饭	米饭	玉米饭	米饭
午加餐	水果	苹果	苹果	橘子	橘子	梨
晚 餐	肉类	子姜鸭块	糯米排骨	肉末豇豆	胡萝卜炒肉片	子姜鸭块
	素菜	蒜香四季豆	炒绿豆芽	苦瓜炒蛋	炒空心菜	炒时蔬
	汤类	紫菜汤	小菜血旺汤	番茄丸子汤	冬瓜虾仁汤	南瓜绿豆汤
	米饭	米饭	玉米饭	米饭	米饭	米饭

城市学校一周推荐菜谱(二)

		周一	周二	周三	周四	周五
早 餐		牛奶	豆浆	牛奶	鸡蛋	鸡蛋
		鸡蛋	鸡蛋	花生米	豌豆杂酱面	馄饨
		花卷	酱肉包子	鲜肉包子		
中 餐	肉类	土豆牛腩	辣子鸡丁	青椒肉丝	黄豆焖鸭块	红烧耗儿鱼
	素菜	芙蓉蛋	凉拌茄子	三鲜豆腐	炒时蔬	炒时蔬
		蒜香四季豆	糖醋白菜	炒空心菜	凉拌豆腐干	青椒土豆丝
	汤类	小菜血旺汤	三鲜汤	海带鸭子汤	莲藕排骨汤	番茄鸡蛋汤
	米饭	米饭	红薯米饭	玉米饭	米饭	米饭
午加餐	水果	鲜枣	橘子	香蕉	梨	苹果
晚 餐	肉类	回锅肉	木耳肉丝	芋儿鸡	鱼香肉丝	水煮腰片
	素菜	炒时蔬	麻辣豆腐	炒莴笋	炒豇豆	肉末茄子
	汤类	番茄丸子汤	紫菜汤	南瓜绿豆汤	豆芽汤	冬瓜汤
	米饭	红薯米饭	米饭	米饭	玉米饭	米饭

农村学校一周推荐菜谱(一)

		周一	周二	周三	周四	周五
早 餐		绿豆稀饭	豆浆	豆浆	豆浆	牛奶
		馒头	肉包	面条	花卷	青菜肉包
		凉拌豆干			鸡蛋	
中 餐	肉类	泡椒猪肝	青椒肉丝	土豆牛腩	酸萝卜鸭汤	回锅肉
	素菜	苦瓜鸡蛋	肉末茄子	蒜香四季豆	麻辣豆腐	糖醋白菜
		炒时蔬		炒空心菜	青椒土豆丝	凉拌三丝
	汤类	豆芽汤	番茄鸡蛋汤	冬瓜汤		小菜血旺汤
	米饭	米饭	米饭	红薯米饭	米饭	玉米饭
午加餐	水果	橘子	豆浆	梨子	牛奶	鲜枣
晚 餐	肉类	洋葱肉片	红烧肉	宫爆鸡丁	木耳肉片	粉蒸排骨
	素菜	蒜香四季豆	炒空心菜	炒莴笋	苦瓜炒鸡蛋	肉末茄子
	汤类	豆芽汤	小菜豆腐汤	凉拌海带丝	小菜血旺汤	丝瓜汤
	米饭	米饭	红薯米饭	米饭	玉米饭	玉米饭

农村学校一周推荐菜谱(二)

		周一	周二	周三	周四	周五
早 餐		鸡蛋	青菜稀饭	豆浆	青菜稀饭	豆浆
		饺子	白菜肉包	肉丝面条	馒头	面条
			鸡蛋		凉拌豆腐干	
中 餐	肉类	鱼香肉丝	豆腐鱼	子姜鸭子	土豆牛腩	木耳肉片
	素菜	木耳鸡蛋	肉沫茄子			
		炒莴笋		青椒土豆丝	糖醋白菜	炒苋菜
	汤类	紫菜蛋花汤	南瓜绿豆汤	小菜豆腐汤	黄瓜皮蛋汤	番茄蛋汤
	米饭	米饭	红薯米饭	米饭	玉米饭	米饭
午加餐	水果	橘子	梨	香蕉	苹果	柚子
晚 餐	肉类	红烧鸡	土豆肉丝	木耳肉片	泡椒猪肝	酸菜鱼
	素菜	糖醋白菜	虎皮青椒	蒜香四季豆	炒时蔬	红烧茄子
	汤类	豆腐汤	虾仁冬瓜汤	丝瓜汤	小菜豆腐汤	番茄蛋汤
	米饭	米饭	米饭	红薯米饭	米饭	玉米饭

编制说明:

本推荐菜谱主要根据《中国居民膳食指南》中各年龄阶段营养素参考摄入量建议(见下表)、结合重庆的地方特色、城乡差异进行编制,由于重庆地域辽阔、地区差异较大,因此本推荐菜谱只具有参考意义,不能代替学校根据本地区实际情况而自主编制的菜谱。

食物类别	各年龄阶段营养建议量/每人每天			
	小学1-3年级	小学4-6年级	初中	高中
粮谷类	5两	7.5两	1斤	1.2斤
蔬菜	6两	8两	1斤	1.2斤
水果	4两	6两	8两	1斤
鱼	0.5两	1两	1.5两	2两
	0.5两	1两	1.5两	2两
	1两	1两	1两	1两
	5两	5两	6两	6两
	0.5两	0.8两	1两	1两
盐	6克	6克	6克	6克
油	15克	18克	20克	20克

附件 2：

重庆市中小學生营养配餐建议食谱

一、男生一日建议食谱

1.小学 6-8 岁

早餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量（g）	推荐方式	食谱	用量（g）	推荐方式	食谱	用量（g）	推荐方式
粮谷类	面粉	100	豆浆 鸡蛋 馒头	大米、面粉	70/50	青菜粥 香菇鸡	面包	100	面包 牛奶 鸡蛋
蔬菜类				菠菜	30	肉包 豆腐干			
				香菇	30				
豆类及其制品/奶	豆浆	250		豆腐干	50		牛奶	250	
畜禽肉类/蛋类	鸡蛋	60		鸡肉	50		鸡蛋	50	
水果	苹果	100	新鲜	橙	100	新鲜	香蕉	100	新鲜

午餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式
粮食类（包括豆类、薯类、除大豆以外的干豆类）	大 米	50	玉米饭	大 米	50	红薯米饭	大 米	50	米 饭
	玉 米	15		红薯 白薯	40		红 豆	30	红豆粥
动物性食品（畜肉、禽、鱼、虾、蛋、动物内脏等）	鸡胸肉	40	辣子鸡丁	牛 肺	50	土豆牛肺 西红柿鸡蛋汤	鸭胸肉	40	肉末茄子 黄豆红根焖鸭块
	猪 肉	50	肉末豇豆	鸡 蛋	50		猪 肉	40	
蔬菜	豇 豆	50	叶菜汤	韭 菜	50	韭菜鸡蛋 炒菠菜	茄 子	50	炒圆白菜 烧豆腐
	胡萝卜	100	炒胡萝卜片 凉拌豆腐干	土 豆	40		黄 豆	40	
	豌豆尖	100		西红柿	50		圆白菜	50	
	豆腐干	100		菠 菜	80		豆腐	50	
水果	苹果	100	新鲜	橙	100	新鲜	香蕉	100	新鲜
食用油	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量

晚餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式
粮食类（包括豆类、薯类、除大豆以外的干豆类）	大 米	50	玉米饭	大 米	50	红薯米饭	大 米	50	米 饭
	玉 米	30		红薯 白薯	20		玉 米	30	玉米饭
动物性食品（畜肉、禽、鱼、虾、蛋、动物内脏等）	鲢 鱼	80	豆腐鱼	猪 肉	30	土豆牛肺 西红柿鸡蛋汤	鸭 肉	50	芋儿鸡 紫菜蛋花汤
	猪 血	50					鸡 蛋	50	
蔬菜/豆类及其制品	茼 笋	100	炒茼笋	青 椒	25	韭菜鸡蛋 炒菠菜	芋 头	40	鱼香茄子 炒茼笋
	小白菜	50	小白菜血旺汤	豌豆尖	60		茄 子	50	
	豆腐	100		四季豆	80		紫 菜	30	
				豆腐	50		茼 笋	100	
食用油	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量

2.小学 9-11 岁

早餐各类食物供给模式

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量	烹调方式	食材	用量	烹调方式	食材	用量
鲜牛奶	鲜牛奶	250ml	豆浆	豆浆	250ml	蔬菜粥	大米	50g
			卤蛋	鸡蛋	50g		青菜	50g
全麦面包	全麦面包	200g	肉包子	面粉	75g	鸡蛋饼	鸡蛋	50g
				猪肉	25g		小麦粉	100g
小番茄	新鲜番茄	200g		胡萝卜	100g	柑橘	新鲜柑橘	200g
			苹果	新鲜苹果	200g			

午餐各类食物供给模式：

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)
玉米饭	玉米	25	红薯饭	红薯	25	红薯饭	红薯	25
	大米	75		大米	75		大米	75
水煮鱼	草鱼	100	辣子鸡丁	鸡肉	100	官保鸡丁	鸡胸脯肉	50
	黄豆芽	100		猪肉	25		花生	50
木耳鸡肉片	鸡胸脯肉	50	肉末茄子	茄子	100	青椒肉丝	黄瓜	25
	木耳	50		番茄	100		青椒	50
	海带	50	番茄炒蛋	鸡蛋	25		猪肉	50
凉拌三丝	胡萝卜	50	小菜汤	白菜	100	芙蓉蛋	鸡蛋	50
	粉丝	50	干煸土豆丝	土豆	100	糖醋莲白	白菜	100
食用油	色拉油	5	食用油	色拉油	10	食用油	色拉油	5

晚餐各类食物供给模式

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)
米饭	大米	100	米饭	大米	100	菜稀饭	大米	50
							青菜	50
清蒸鱼	草鱼	100	粉蒸排骨	排骨	100	香菇炖鸡	香菇	50
香菇炒青菜	香菇	50	炒菠菜	菠菜	100		鸡肉	50
	青菜	100	南瓜汤	南瓜	100		豆腐	100
豆芽汤	黄豆芽	100	炒豆干	豆干	50	紫菜蛋花汤	紫菜	75
食用油	色拉油	10	食用油	色拉油	5		鸡蛋	30
						食用油	色拉油	10

3.初中

三餐各类食物供给模式

	模式一		模式二		模式三	
早餐	馒头一个	80g	花卷一个	100g	面包六片	150g
	牛奶一袋	250ml	鸡蛋一个	50g	牛奶一袋	250ml
	鸡蛋一个	50g	豆浆一袋	250ml		
	花卷一个	100g	馒头	80g		
餐间水果	苹果一个	250g	橙子一个	150g	香蕉一个	300g
	红薯配米饭	红薯20g	素炒土豆丝	土豆100g	米饭	米饭100g
	青椒炒肉丝	米饭80g		豆腐80g		豆腐40g
	蒸南瓜(南瓜)	青椒50g	麻婆豆腐	肉丝80g	家常豆腐	肉丝80g
	炒豆芽(豆芽)	肉丝80g		番茄60g		蒜苗60g
	紫菜蛋花汤	南瓜60g	鱼香肉丝	鸡蛋25g	蒜苗炒肉丝	藕片60g
午餐	炒豆干	豆芽60g				皮蛋50g
		紫菜干1g	番茄鸡蛋汤	米饭100g	炒藕片	青菜100g
		鸡蛋25g				
		豆干100g	米饭		皮蛋青菜汤	
			烹调油15克		烹调油15克	
	烹调油15克					
	米饭	米饭100g	红薯配米饭	红薯20g	红薯配米饭	红薯20g
	宫保鸡丁	鸡肉80g	青菜皮蛋汤	米饭80g	糖醋排骨	米饭80g
	炒莴笋	花生20g	凉拌海带丝	青菜60g	凉拌黄瓜	排骨300g
	凉拌海带	莴笋100g	素鸡烩白菜	皮蛋25g	炒豆芽	黄瓜60g
	青菜豆腐汤	海带60g	蒸南瓜	鸡肉80g	青菜汤	豆芽60g
晚餐		青菜60g		海带60g		青菜60g
		豆腐80g		南瓜60g		
	烹调油15克		烹调油15克		烹调油15克	
餐后水果	橙子一个	150g	苹果一个	250g	橙子一个	150g

4.高中

三餐各类食物供给模式

	模式一			模式二			模式三				
	主要原料名称	原料重量	推荐食物	主要原料名称	原料重量	推荐食物	主要原料名称	原料重量	推荐食物		
早餐	面粉（标准粉）	100克	花卷（2个）	荞面	100克	馒头（2个）	玉米面	150克	玉米面馒头		
	食用油	5克		稻米	75克	稀饭	面粉（标准粉）	50克			
	鲜奶	250毫升	鲜奶	鸡蛋	50克	鸡蛋（1个）	豆浆粉	25克	豆浆		
	豆腐干（卤干）	50克		牛奶	100毫升	鲜奶（课间加餐）	鸡蛋	50克	卤鸡蛋1个		
	苹果	100克	苹果(半个)	苹果	100克	苹果（半个）	梨（均值）	100克	梨半个		
						豆腐干（香干）	50克				
午餐	稻米	150克	米饭	稻米	150克	米饭	稻米	150克	米饭		
	猪瘦肉	50克	肉沫蒸蛋	牛肉（瘦）	50克	红烧牛肉	猪瘦肉	50克	肉丝炒豆干		
	鸡蛋	50克		土豆	100克		豆腐干（均值）	100克			
	食用油	5克		食用油	10克		食用油	10克			
							藕	100克	糖醋藕		
				花菜	100克	花菜炒肉片	大白菜（均值）	100克	白菜炖粉条		
			猪瘦肉	50克	粉条		25克				
	猪瘦肉	100克	食用油	5克	食用油		5克				
	土豆	150克	土豆丝炒肉	芹菜	100克	凉拌			鲜奶		
				豆腐（小香干）	50克	凉拌	牛奶	100毫升			
	食用油	10									
	油菜	150克		凉拌油菜	黄瓜					50克	
	橙子	100克	橙子(半各)	食用油	5克						
				紫菜	50克						
				鸡蛋	20克						
晚餐	稻米	150克	米饭	稻米	100克	米饭	稻米	100克			
	鸡胸脯肉	50克	宫保鸡丁	茼笋	150克	素炒茼笋	香菇	100克	香菇炖鸡肉		
	花生仁（生）	10克		食用油	5克		鸡肉（均值）	50克			
	食用油	10克					食用油	5克			
				鱼肉（草鱼）	100克	水煮鱼片					
							黄豆芽	40克	茄子（均值）	100克	凉拌
							胡萝卜	50克	凉拌三丝	四季豆	100克
	甘蓝	100克	糖醋甘蓝	海带（浸）	50克	食用油	10克				
	梨	100克	梨（1个）	粉丝	50克	牛奶	200毫升	鲜奶			
			食用油	5克		橙子	100克	橙子半个			

二、女生一日建议食谱

1. 小学 6-8 岁

早餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量 (g)	推荐方式	食谱	用量 (g)	推荐方式	食谱	用量 (g)	推荐方式
粮谷类	面粉	100	豆浆 鸡蛋 馒头	大米、面粉	70/50	青菜粥 香菇鸡肉包 豆腐干	面包	100	面包 牛奶 鸡蛋
蔬菜类				菠菜	30				
				香菇	30				
豆类及其制品/奶类及其制品	豆浆	250		豆腐干	50		牛奶	250	
畜禽肉类/蛋类	鸡蛋	50		鸡肉	50		鸡蛋	50	
水果	苹果	100	新鲜	橙	100	新鲜	香蕉	100	新鲜

午餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式
粮食类（包括豆类、薯类、除大豆以外的干豆类）	大 米	50	玉米饭	大 米	50	红薯米饭	大 米	50	米 饭
	玉 米	15		红 薯	40		红 豆	30	红 豆 粥
				白 薯					
动物性食品（畜肉、禽、鱼、虾、蛋、动物内脏等）	猪 肝	20	圆白炒猪肝	牛 腩	50	土豆牛腩 西红柿鸡蛋汤	鸭胸肉	40	香菜肉丸子 黄豆红根焖鸭块
	猪 肉	50	肉末豇豆	鸡 蛋	50		猪 肉	40	
蔬菜	豇 豆	50	叶菜汤	非 菜	50	韭菜鸡蛋 炒菠菜	香 菜	40	炒圆白菜 烧豆腐
	圆白菜	50	炒胡萝卜片 凉拌豆腐干	土 豆	40		黄 豆	40	
	豌豆尖	100		西 红 柿	50		圆白菜	50	
	豆腐干	100		菠 菜	80		豆 腐	50	
水果	苹 果	100	新鲜	橙	100	新鲜	香 蕉	100	新鲜
食用油	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量

晚餐各类食物供给模式

分类	模式一			模式二			模式三		
食物种类	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式	食谱	用量（g）	推荐烹调方式
粮食类（包括豆类、薯类、除大豆以外的干豆类）	大 米	50	玉米饭	大 米	50	红薯米饭	大 米	50	米 饭
	玉 米	30		红 薯	20		玉 米	30	玉米饭
				白 薯					
动物性食品（畜肉禽、鱼、虾、蛋、动物内脏等）	鲢 鱼	80	豆腐鱼	猪 肉	30	土豆牛腩 西红柿鸡蛋汤	鸭 肉	50	芋儿鸡 紫菜蛋花汤
	猪 血	50					鸡 蛋	50	
蔬菜/豆类及其制品	莴 笋	100	炒莴笋	青 椒	25		芋 头	40	鱼香茄子 炒莴笋
	小白菜	50	小白菜血旺汤	豌豆尖	60	韭菜鸡蛋 炒菠菜	茄 子	50	
	豆 腐	100		四季豆	80		紫 菜	30	
				豆 腐	50		莴 笋	100	
食用油	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量	色拉油	10	控制适宜量

2. 小学 9-11 岁

早餐各类食物供给模式

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量	烹调方式	食材	用量	烹调方式	食材	用量
鲜牛奶	鲜牛奶	250ml	豆浆	豆浆	250ml	蔬菜粥	大米	50g
水煮蛋	鸡蛋	50g	卤蛋	鸡蛋	50g		青菜	50g
			肉包子	面粉	50g	鸡蛋芝麻饼	鸡蛋	50g
全麦面包	全麦面包	200g		猪肉	25g		芝麻	15g
				胡萝卜	75g	小麦粉	100g	

午餐各类食物供给模式

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量（g）	烹调方式	食材	用量（g）	烹调方式	食材	用量（g）
玉米饭	玉米	25	米饭	大米	100	红薯饭	红薯	25
	大米	75	辣子鸡丁	鸡肉	100		大米	75
木耳鸡肉片	鸡胸脯肉	50	肉末茄子	猪肉	25	青椒肉丝	青椒	50
	木耳	50		茄子	100		猪肉	50
小菜豆腐汤	小白菜	100	木耳炒蛋	木耳	75	糖醋茼蒿	白菜	100
	豆腐	100		鸡蛋	25	紫菜汤	紫菜	50
凉拌三丝	海带	50	小菜汤	白菜	100	炒豆干	豆干	50
	胡萝卜	50	干煸土豆丝	土豆	100			
	粉丝	50	食用油	色拉油	5	食用油	色拉油	5
食用油	色拉油	5						

晚餐各类食物供给模式

模式一			模式二			模式三		
烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)	烹调方式	食材	用量(g)
米饭	大米	75	米饭	大米	75	菜稀饭	大米	50
							青菜	50
清蒸鱼	草鱼	100	粉蒸排骨	排骨	75	香菇炖鸡	香菇	50
香菇炒青菜	香菇	50	炒菠菜	菠菜	100		鸡肉	50
	青菜	100	南瓜汤	南瓜	100	麻婆豆腐	豆腐	100
豆芽汤	黄豆芽	100	炒豆干	豆干	50	紫菜蛋花汤	紫菜汤	75
食用油	色拉油	5	食用油	色拉油	5		鸡蛋	50
						食用油	色拉油	10

3. 初中

三餐各类食物供给模式

	模式一		模式二		模式三	
早餐	馒头一个	80g	花卷一个	100g	面包六片	150g
	牛奶一袋	250ml	鸡蛋一个	50g	牛奶一袋	250ml
	鸡蛋一个	50g	豆浆一袋	250ml		
	花卷一个	100g	馒头	80g		
餐间水果	苹果一个	250g	橙子一个	150g	香蕉一个	300g
午餐	红薯配米饭	红薯20g	素炒土豆丝	土豆100g	米饭	米饭100g
		米饭80g		豆腐80g		豆腐40g
	青椒炒肉丝	青椒50g	麻婆豆腐	肉丝80g	家常豆腐	肉丝80g
		肉丝80g		豆干60g		蒜苗60g
	蒸南瓜(南瓜)	南瓜60g	豆干肉丝	番茄60g	蒜苗炒肉丝	藕片60g
		豆芽60g	小炒牛肉	鸡蛋25g		皮蛋50g
	炒豆芽(豆芽)	紫菜干1g		牛肉50g	炒藕片	青菜100g
		鸡蛋25g	番茄鸡蛋汤			
	紫菜蛋花汤	豆干100g		米饭100g	皮蛋青菜汤	
	炒豆干		米饭			
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
晚餐	米饭	米饭100g	红薯配米饭	红薯20g	红薯配米饭	红薯20g
	宫保鸡丁	鸡肉80g	青菜皮蛋汤	米饭80g	豆干肉丝	米饭80g
	炒莴笋	花生20g	凉拌海带丝	青菜60g	凉拌黄瓜	豆干60g
	血旺	莴笋100g	香菇炒鸡	皮蛋25g	炒豆芽	肉丝80g
	青菜豆腐汤	血旺100g	蒸南瓜	鸡肉80g	红烧鱼	黄瓜60g
		青菜60g		香菇50g	青菜汤	豆芽60g
		豆腐80g		海带60g		鱼100g
				南瓜60g		青菜60g
	烹调油	15g	烹调油	15g	烹调油	15g
餐后水果	橙子一个	150g	苹果一个	250g	橙子一个	150g

4. 高中

三餐各类食物供给模式

	模式一			模式二			模式三		
	主要原料名称	原料重量	推荐食物	主要原料名称	原料重量	推荐食物	主要原料名称	原料重量	推荐食物
早餐	面粉(标准粉)	100克	花卷(2个)	荞面	50克	馒头(1个)	玉米面	75克	玉米面馒头
	食用油	5克		稻米	75克	稀饭	面粉(标准粉)	25克	
	鲜奶	250毫升	鲜奶	鸡蛋	50克	鸡蛋(1个)	豆浆粉	25克	豆浆
	豆腐干(卤干)	50克		牛奶	250毫升	鲜奶(调同加餐)	鸡蛋	50克	卤鸡蛋(1个)
	苹果	100克	苹果(半个)	苹果	200克	苹果(1个)	梨(均值)	200克	梨(1个)
							豆腐干(香干)	50克	
午餐	稻米	100克	米饭	稻米	100克	米饭	稻米	100克	米饭
	猪瘦肉	20克		牛肉(瘦)	50克		猪瘦肉	50克	
	鸡蛋	50克		土豆	100克	红烧牛肉	豆腐干(均值)	100克	肉丝炒豆干
	食用油	5克	肉沫蒸蛋	食用油	10克		食用油	10克	
							藕	100克	糖醋藕
				花菜	100克	花菜炒肉片	大白菜(均值)	100克	
				猪瘦肉	50克		粉条	25克	白菜炖粉条
				食用油	5克		食用油	5克	
	猪瘦肉	100克		芹菜	100克	凉拌			
	土豆	150克	土豆丝炒肉	豆腐干(小香干)	50克	凉拌	牛奶	100毫升	鲜奶
晚餐	食用油	10		黄瓜	50克				
	油菜	150克	凉拌油菜	食用油	5克				
	橙子	100克	橙子(半个)	紫菜	50克				
				鸡蛋	20克				
	稻米	100克	米饭	稻米	100克	米饭	稻米	100克	
	鸡胸脯肉	50克		苡苡	150克	素炒苡苡	香菇	100克	
	花生仁(生)	10克		食用油	5克		鸡肉(均值)	50克	
	食用油	10克					食用油	5克	
			宫保鸡丁	鱼肉(草鱼)	50克	水煮鱼片			香菇炖鸡肉
				黄豆芽	20克		茄子(均值)	100克	凉拌
				胡萝卜	50克		四季豆	100克	
	甘蓝	100克	咖喱甘蓝	海带(浸)	50克	凉拌三丝	食用油	10克	素炒
	梨	200克	梨(1个)	粉丝	50克		橙子	200克	橙子(1个)

三、编制说明

1. 制定依据

本食谱以《中国居民膳食指南》为依据,利用近期全市学生营养现状调查的结果,结合本市学生生长发育水平、营养现状及各个年龄段不同的营养需求,根据每天的学习和运动安排及各餐的能量分布要求,把小学生分为6-8岁、9-11岁年龄段,初、高中学生分男、女分别研制出营养早、午、晚餐配餐食谱及课间加餐的食谱,每餐提供三种模式供学校选择使用。中小学校可以充分结合当地的时蔬和水果等进行食物交换、搭配,增强食谱的实用性。食物之间可以互换,例如:粮谷类食物,如稻米、面粉等之间可以互换;蔬菜如叶子菜类之间的互换,块茎类之间的互换等;豆类及其制品之间的互换;畜肉之间的互换,禽肉之间的互换等等。

2. 食谱能量计算

根据中国居民膳食营养素推荐摄入量的建议,分别计算出男、女生小学1-3年级、4-6年级、初中、高中生一天的总能量需求、蛋白质需要量、Ca、Fe、Zn等微量元素需要量,按照早中晚三餐的能量比计算出早餐、午餐、晚餐的能量要求。(见下表)

各年龄段学生营养餐平均供给量

性 别	年 龄 段	餐 次	热能/Kcal	蛋白质/g	脂肪/g	碳水化合物/g	钙/mg	铁/mg	锌/mg	维生素A/ μ g
男生	6—8岁	早餐	567	26.32	9.99	92.95	208.2	6.34	2.65	309.67
		午餐	753.4	38.93	31.15	79.33	298.04	11.48	5.4	305.13
		晚餐	559.88	30.47	20.69	62.95	205.48	13.7	3.116	258.01
	9-11岁	早餐	679.4	25.57	10.48	120.7	300.3	181	6.32	1.85
		午餐	889	44.5	28.5	113.63	451.91	314	11.56	5.24
		晚餐	699.6	41.1	24	79.8	437.5	298.5	11.3	5.7
	初中一天		2354.7	102.93	82.8	290.64	989.15	29.73	12.86	685.2
	高中一天		2885.65	112.29	74.61	461.76	1216.4	30.25	18.88	—
女生	6—8岁	早餐	567	26.32	9.99	92.95	208.2	6.34	2.65	309.67
		午餐	672.2	30.8	31.1	67.28	301.1	12.5	5.1	778
		晚餐	559.88	30.47	20.69	62.95	205.48	13.7	3.116	258.01
	9-11岁	早餐	662.8	26.04	13.57	109.13	339.4	122.67	7.69	3.15
		午餐	802.1	38.66	23.7	108.55	412.83	347.5	12.66	4.17
		晚餐	611.2	37.4	20.68	68.87	437.1	264.5	11	4.66
	初中一天		2130.7	101.1	68.32	271.76	930.55	30.42	13.57	757.7
	高中一天		2427.98	93.47	69.12	376.01	1162.83	25.57	15.98	—

3.食物种类的划分

粮食类 :如稻米、面粉等。

蔬菜类 :如芹菜、菠菜、大白菜、花菜、胡萝卜、土豆等。

水果类 :如橙子、梨等。

动物性食物 :如畜肉 猪肉、牛肉等 ;禽肉 鸡肉、鸭肉等 ;内脏 肥肠、鸡肝、猪肝等 ;水产 鱼、虾等。

蛋类 :如鸡蛋等。

豆类制品 :如豆干、豆腐等。

奶及其制品 :如鲜奶等。

油脂类 :如植物油、动物油等。

重庆市教育委员会 重庆市卫生局关于印发 《重庆市农村中小学食堂基本卫生要求(试行)》的通知

【法规标题】重庆市教育委员会 重庆市卫生局关于印发《重庆市农村中小学食堂基本卫生要求(试行)》的通知

【发布部门】重庆市教委、卫生局

【发文字号】渝教体卫艺〔2005〕21号

【发布日期】2005.07.22

【实施日期】2005.07.22

【时 效 性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育

【全文如下】

各区县(自治县、市)教委(教育局)、卫生局,委属中小学、西师大附中,市卫生局卫生监督所:

现将《重庆市农村中小学食堂基本卫生要求(试行)》印发你们,请遵照执行。执行中有何情况,请及时报告。

附:重庆市农村中小学食堂基本卫生要求(试行)

二〇〇五年七月二十二日

附:重庆市农村中小学校食堂基本卫生要求(试行)

第一章 总则

第一条 为加强学校食堂食品卫生安全工作,防止食品污染和有毒有害因素对学生的危害,保障学生身体健康及生命安全,根据《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《饮食建筑设计规范》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学生集体用餐监督管理办法》及有关法律、法规的规定,结合本市乡镇农村学校的实际情况,特制定《重庆市农村中小学校食堂基本卫生要求(试行)》(以下简称《基本卫生要求》)。

第二条 《基本卫生要求》适用于农村中小学校设置的学生食堂。以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热(蒸)饭为主的农村学校学生饮食代加工点,其建筑设计、设备暂不按本《基本卫生要求》对待。

第三条 农村中小学校食堂新建、改建、扩建项目必须进行预防性卫生审查;农村学校食堂在达到《基本卫生要求》,取得《卫生许可证》后方能从事学生饮食服务活动。

第二章 建筑设计及卫生要求

第四条 学校食堂由加工场所和学生就餐厅组成。食堂应远离污染源,周围 25 米内不得有垃圾堆(站)、坑式厕所和有毒有害物品存放地。

第五条 加工用水水源充足,水质符合国家《生活饮用水卫生规范》,二次供水有完善的水源卫生防护设施。

第六条 加工场所的面积与学生就餐厅面积比应为 1:1,最低不能低于

1 1.5。加工场所的建设应优于学生就餐厅的建设,条件不够者可不设学生就餐厅,以保证加工场所的面积。

第七条 加工场所的面积应与在该食堂就餐的学生人数相适应,100名以内学生就餐的食堂加工场所的面积应不少于50 m²,100到300名学生就餐的食堂加工场所的面积应不少于100 m²,超过300名就餐学生的食堂加工场所的面积,中学每增加一名就餐学生,食堂加工场所的面积应增加0.25 m²;小学每增加一名就餐学生,食堂加工场所的面积应增加0.15 m²。

第八条 食堂按卫生管理要求分为四个区域。

清洁操作区 指为防止食品被环境污染,清洁要求较高的操作场所,包括熟食品存放间、备餐场所。

准清洁操作区 指清洁要求次于清洁操作区的操作场所,包括烹调场所、餐用具保洁场所;**一般操作区** 指其他处理食品和餐具的场所,包括粗加工操作场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房。

非食品处理区 指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

加工场所按一般操作区 准清洁操作区 清洁操作区工艺流程合理布置,严格做到原料与半成品、成品分开,生食与熟食分隔加工和存放,防止交叉污染。

第九条 粗加工操作场所分设蔬菜原料、肉类原料和包括水产品的清洗池、操作台和用具,并有明显标志。

第十条 烹调场所及粗加工操作场所地面应用防滑、易清洁的材料铺设,并应有2%的坡度,有排水沟,保证无积水。墙壁及天花板应采用浅色、无毒、易清洁、不渗水和不易脱落的材料覆涂,地面以上贴有1.5m以上的瓷砖墙裙,烹调场所要求四壁瓷砖铺设到墙顶。使用煤或柴为燃料的烹调场所应设隔墙烧火间,加燃料处须设在烹调场所外,排烟排气良好。

第十一条 食堂内应设有洗手消毒设施和有效的防蝇、防鼠、防尘设施,餐用具

清洗消毒场所应有充足、有效的洗涤消毒设施和完善的餐具保洁存放设施设备。煮、蒸汽消毒保持 100℃ 10 分钟以上；化学消毒使用浓度应含有效氯 250mg/L 以上，餐具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上，消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

第十二条 有条件的学校可单设售饭间，实行分餐的小学应设有满足需要的分餐场所。售饭间和分餐场所应当有有效的防蝇防尘和空气消毒设施。（以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，紫外线灯宜安装反光罩，强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ 。紫外线灯应分布均匀，距离地面 2m 以内。）

第十三条 食品库房自然通风和采光良好，并有良好的机械通风和人工照明设施。食品应当离地离墙（离地 30 厘米，离墙 10 厘米），建标立卡，分类分架存放，有防鼠防虫设施。

第十四条 食堂内设置的厕所必须为水冲式，其门窗与食品处理区不能直接相通，且门口须设有洗手消毒设施。

第三章 食品卫生安全管理

第十五条 学校应设有食品卫生管理机构，配有食品卫生管理人员，对大宗食品应建立索证制度和台帐记录，有健全的卫生管理制度和岗位责任制以及中毒应急处置预案。

第十六条 食堂工作人员和分餐教师须持有有效的健康证和卫生知识培训合格证。食堂从业人员上岗时，应配戴健康证，穿戴清洁的工作衣、帽，头发不外露，保持个人卫生，不得戴戒指、手链等有可能影响食品卫生的饰物，不得留长指甲、涂指甲油及其他化妆品。

第十七条 有足够数量的冰箱(柜)，满足生熟食品分开存放及隔餐隔夜食品低温冷藏的要求，泡菜坛应有独立的房间或区域放置。

第十八条 所有盛装食品的容器及包装材料必须符合有关卫生标准和卫生要

求 ,实行分餐的学校食堂 ,所有送餐容器必须加盖 ,转运工具卫生、安全。

第十九条 食堂内不得同时生产、贮存或兼营有毒、有害或容易造成食品污染的不洁物品 ;食品原料不得与有毒有害物品同库存放 ;废弃物应放在有盖容器内 ,使用后及时清洗。

第二十条 本《基本卫生要求》由重庆市教委、重庆市卫生局负责解释 ,自 2005 年 9 月 1 日开始实施。

重庆市学校食堂管理分级量化评定实施细则

一、制定依据:《中华人民共和国食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》(教育部、卫生部[2002]14号令)、《学生集体用餐监督办法》、《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》(卫监发[2002]107号)。

二、适用对象:我市普通高等院校(含高职院校)、中等专业技术学校(含高职)、城镇全日制中小学(含社会力量办学)。

三、学校食堂卫生管理量化标准:按卫生许可及卫生管理、建筑与布局、卫生设施、原料采购与食品贮存卫生管理、加工过程的卫生等五个方面进行具体量化、量化评分表附后。

四、学校食堂等级评定:分为示范食堂、一级食堂、二级食堂和合格食堂四个等级。

示范食堂:五个方面全部达优、且总分大于等于90分,卫生监督食品卫生信誉度达A级以上;

一级食堂:五个方面任意四项达优、其余一项达良、且总分大于等于80分,卫生监督食品卫生信誉度达A级以上;

二级食堂:五个方面任意三项达优、其余二项达良、且总分大于等于70分,卫生监督食品卫生信誉度达B级以上;

合格食堂:五个方面中只能允许一项为差、且总分大于等于60分,卫生监督食品卫生信誉度达C级以上。

凡关键监督管理项目任何一项不合格或五个方面中有两方面为差或总分低于

60分,直接评为不合格食堂,停业整顿,再评为不合格者,取消供餐资格,吊销卫生许可证。

五、学校食堂等级评定分市区(县)两级进行。

由区(县)教育、卫生行政部门共同组织对辖区内学校按此细则进行管理和量化等级评定,对达到相应标准的食堂分别评定为一级、二级及合格食堂,并分别报送市教委体卫艺处和市卫生局法监处备案(每年的6月15日前上报)。已达到一级食堂的学校,可由学校申报示范食堂,经区(县)推荐,市教委和市卫生局组织复查,对达到要求的评定为示范食堂。高校和市教委直属学校由市教委和市、区卫生部门共同组织检查。

六、学校等级食堂授牌管理和监督。

食堂的牌匾由市教育、卫生行政部门统一审定颁发,由当地教育、卫生行政部门实施经常性的管理督察和监督指导。在一年一次的复查中,根据检查结果进行保级、升级或降级处理。各级教育、卫生行政部门和学校在检查和评审过程中一定要积极创造条件、实事求是,落实各自职责,不得随意提升和压级。对在评级、督察和监督过程中有弄虚作假行为或造成严重后果的行为人或单位,将按照相关法规追究责任。

七、以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校(乡镇中心小学或以下),其食堂建筑设备等暂不作为本实施细则的单位对待。但是,其它方面应符合《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》(教育部、卫生部第14号令)的基本要求。

八、本细则从2003年3月1日起施行,对达不到要求的学校,限半年时间内进行整改达标。

附件:重庆市学校食堂卫生管理量化分级评分表

附件:学校食堂卫生管理量化分级评分表

被检查学校: 结论(示范,一级,二级,合格食堂)

环节	项目	审查内容	分值	得分	等级
1、卫生许可及卫生管理 (15分) 得分: 等级:	期限	超出有效期	不予 评定 等级		13.5 评为优, 11 评为良, <9 评为不合格
	范围	超出许可经营范围			
	真伪 证件	伪造、涂改、出借卫生许可证 从业人员持有有效的健康证,并经卫生知识培训合格			
	制度	有健全的卫生管理制度和岗位责任制:原料购索证、库房管理、食品添加剂使用与管理、粗加工管理、烹调加工管理、面食制作管理、凉菜制作管理、配餐管理、从业人员健康检查、从业人员卫生知识培训、餐(饮)具清洗消毒、卫生检查、餐厅卫生管理、疫情报告等制度和食物中应急处理预案(可有合理缺项,但应有的相关制度,每少一项扣0.5分,扣完为止)	10		
	人员	设有食品卫生管理机构和组织结构(卫生管理网络图)	3		
		配有食品卫生管理人员,有学校行政管理人员检查考核记录	2		
2、建筑与布局 (30分) 得分: 等级:	选址	擅自更改自己核定的使用面积、设施与布局			27 评为优, 22.5 评为良, 18 评为差, <18 评为不合格
		必须远离污染源,距离暴露垃圾堆(场)、坑式厕所、粪池25米以上,环境整洁			
	面积 (10分)	必须与就餐人数、加工和供应品种及数量相适应,并符合有关规定,厨房使用面积 50 m ² ,餐厨比 1:1.5。 (示范食堂就餐学生 300 名以内的厨房面积应 200 m ² ,一级食堂就餐学生在 300 名以内的厨房面积应 150 m ² ,二级食堂就餐学生在 300 名以内的厨房面积应 100 m ²),每增加 1 名就餐学生厨房面积应增加 0.25 m ² /人	10		
	建筑材料 (6分)	厨房地面使用耐磨防滑、不渗水、易清洗材料,并有一定坡度	2		
		墙壁采用浅色、无毒、不渗水材料覆涂,地面以上贴有 1.5M 以上的瓷片墙裙	2		
		天花板用防霉涂料覆涂,墙壁、墙裙、天花板整洁,无脱落	2		
		流程布局			
	粗加工间 (区域) (2分)	加工场所按原料、半成品、成品的顺序予以布局 生熟食品存放场所无交叉污染			
		分设肉类原料(包括水产品)和蔬菜原料洗涤间或池,并有明显标志 加工肉类(包括水产品)的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用,并有明显标志	2		
	烹调间 (区域) (8分)	使用隔墙烧火炉灶或油气炉	2		
		安装有排气罩,排烟排气良好	2		
		设有配料操作台	2		
		设有食用具存放柜	2		
	餐具 洗消间 (区域) (4)	设专用洗涮水池,餐(饮)应清洗干净,无积垢			
		充足、有效的消毒设施,消毒温度或药物浓度及时间应达到卫生要求			
		充足、完善、有效的餐具保洁设施设备,且清洁卫生符合要求	4		

环节	项目	审查内容	分值	得分	等级
3、卫生设施 (25 分)	餐厅	设供学生用餐使用的洗手洗碗设施	2		22.5 评为优, 19 评为良, 15 评为差, < 15 评为不合格
	售饭间	有隔断及防蝇设施(示范、一级食堂要求使用饭卡销卖)	2		
	三防设施	有有效的防蝇、防鼠、防尘设施,非全部使用空调的单位,应配备纱门、纱窗或者塑料门帘			
		木门下端装有金属隔栅	2		
		下水道出口处有金属隔栅	2		
	更衣室 (场所)	设从业人员更衣室(场所)、更衣柜	2		
		设有洗手消毒设施	1		
		厕所为水冲式或外设	2		
	卫生间	其门口与食品加工间不直接相通	2		
		设有洗手设施	1		
得分:	废弃物 存放	各场所设置密闭的废弃物盛放容器并且外观整洁、有标识 按有关规定管理废弃食用油脂	2 1		
等级:	加工 用水 用具	水源充足,水质符合国家《生活饮用水卫生标准》,二次供水有完善的水源卫生防护设施 加工用设施、设备、工具清洁		3	
	环境卫生	厨房内外环境整洁	3		
4、原料 采购与 食品贮存 卫生管理 (15 分)	采购	食品及其原料索证、有验收记录 符合食品卫生标准的食品及原料,索取检验合格证或化验单			13.5 评为优, 11 评为良, 9 评为差, < 9 评为不合格
	原料库 (14 分)	分主、副食仓库设置	2		
		进出库有食品及原料登记	3		
		不得与有毒有害物品同库存放			
		食品库房干净整洁,分类分架,标识清楚,无非食品混放现象	4		
		无超过保质期或腐败变质食品	3		
		机械通风及防鼠设施	2		
	冷藏 设施 (1 分)	冷藏冷冻设备能正常运转,有足够数量的冰箱(柜),就餐学生在 1000 人以上的食堂应有冷冻、冷藏库(柜)			
		满足生熟分开存放的要求,无生熟混放现象			
		冷藏库(冰箱)有温度显示装置	1		
5、加工过 程的 卫生 (15 分)		不得利用腐败变质及不符合卫生要求的食品及其原料加工食品			13.5 评为优, 11 评为良, 9 评为差, < 9 评为不合格
		粗加工过程中动物性食品与植物性食品应分开	3		
		加工后的原料、半成品、成品存放应无交叉污染	4		
		用于原料、半成品、成品的工用具不得混用,并保持清洁	3		
		烹调后的食物至食用前存放不超过 2 小时,存放条件适当	3		
		不得出售感官异常或变质食物			
		隔餐隔夜的热制品食用前应充分加热			
		应做到“五专”(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施)	2		
	专间特殊 要求	有消毒措施			
		加工间温度小于 25			

注:1. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则不参加等级评审。

2. 分值的多少是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。

3. 可以有合理缺项。如该校当年发生食物中毒则不能参加等级评审,已经评审的学校要取消等级。

总得分:_____分(_____个优,_____个良,_____个差) 结论:_____食堂_____

检查时间:_____年_____月_____日

陪同检查人:_____监督员:_____



市县案例

巫山： 因地制宜 创新形式



重庆市巫山县地处三峡库区腹心，是三峡工程重庆库区首淹首迁县。从2011年，结合巫山县实际，每年筹资1000多万元，对全县中小学学生营养工程促进行动进行分类推进，实施了“六个一”（一袋饮用奶、一枚鸡蛋、一顿爱心午餐、一份熟肉、一杯豆浆、一份营养汤）学生营养工程促进行动计划，实现学生全覆盖（其中贫困家庭学生实现免费全覆盖），满足学生多样化需求。

巫山:因地制宜、创新形式

一、创新食堂建设模式,确保经济高效

按照“安全、够用、经济、高效”原则,以确保学生基本生活需要为前提,因地制宜,采取不同模式建设学校食堂,实现校点全覆盖,累计筹资7000多万元,加快学校食堂建设,保证学生营养工程顺利实施。一是建设标准化食堂。新建学校均将标准化食堂纳入总体规划,同步设计、同步建设,确保建设一所达标一所。同时,加快中学和城镇小学标准化食堂改扩建速度,不断提高学校食堂保障水平。目前,共建成标准化食堂36个,建设面积达5.28万平方米。二是建设经济型食堂。根据生源结构和当地经济发展水平,对学生人数较少的小学和寄宿制小学,建设能够满足学生生活基本需求的经济型食堂。目前,共建成经济型食堂116个,建设面积达9380



2011年9月1日,巫山县官阳镇梨坪村小免费午餐启动。

平方米。三是建设搭蒸式食堂。对学生人数少的边远农村非寄宿制学校,合理调整校舍功能,建设搭蒸式食堂,为学生提供免费搭蒸服务。目前,共建成搭蒸式食堂112个,建设面积达5680平方米。四是建设托管式食堂。对学生人数极少的边远校点,采取在村民家搭伙、租用民房等形式建设托管式食堂,保证学生有热饭吃。目前,共建成托管式食堂28个。

二、创新服务学生形式,确保健康成长

结合巫山县实际,每年筹资1000多万元,对全县中小学学生营养工程促进行动进行分类推进,实施了“六个一”(一袋饮用奶、一枚鸡蛋、一顿爱心午餐、一份

熟肉、一杯豆浆、一份营养汤)学生营养工程促进行动计划,实现学生全覆盖(其中贫困家庭学生实现免费全覆盖),满足学生多样化需求。一是实施“一袋饮用奶”计划。每周免费为城区中小学和运送方便的农村学校贫困家庭学生提供学生饮用奶,惠及学生 14319 人。二是实施“一枚鸡蛋”计划。每天免费为农村中小学贫困生提供 1 枚鸡蛋所学校,惠及学生 14761 人。三是实施“一顿爱心午餐”。每天免费为边远农村非寄宿制学校学生提供搭蒸服务,惠及学生 3 万多人。四是实施“一份熟肉”计划。每周免费为寄宿制学校贫困住宿生提供 1 份蒸肉(或炒肉),惠及学生 2380 人。实施“一杯豆浆”计划。每天免费为贫困住宿生提供一杯豆浆,惠及学生 3018 人。六是实施“一份营养汤”计划。每天免费为搭蒸学生提供 1 份爱心营养汤(菜),惠及学生 9958 人。

三、创新食堂管理模式,确保食品卫生

一是强化食堂设备配备集中制。坚持够用实用原则,分类按需集中为学校食堂配置设备设施,完善不同类别食堂功能需求。从 2008 年开始,每年县财政预算专项经费不少于 200 万元(其中 2011 年县财政安排食堂设备专项资金达 400 万元)为学校采购电冰箱等食堂设备,对供电稳定的学校,配置电蒸柜等设备,对供电不稳定的学校,配置燃油灶等设备,对简易小食堂,配置三芯炉、蒸格等设备,对 10 人以下的学校配置微波炉、电磁炉等设备。累计共添置设备设施 1172 台(套)。二是强化

学校食堂管理统一制。坚持“营养标准,管理标准,卫生标准,督查标准”四统一”原则,严格执行中小学食堂



2011年12月15日,巫山县金坪乡小学学生在领取牛奶。

不准承包,小卖部不得经营小食品等规定。三是强化食品安全管理责任制。建立健全中小学食品卫生安全责任制、中小学食堂首尝留验制、中小学食品卫生宣传教育制度、食品流通及作业规范操作制度、食堂管理责任追究制五大机制,确保食堂食品安全卫生。

通过中小學生营养工程的实施,促进了学生身体素质的提高,全县中小學生营养不良率较2008年下降2个百分点,身高平均提高了2.8厘米,留守儿童得到照顾,贫困学生得到关爱,解决了农民工后顾之忧,促进了教育公平,维护了社会和谐。

巫山县人民政府关于印发全县进一步做好 中小学生营养工程实施意见的通知

【法规标题】巫山县人民政府关于印发全县进一步做好中小学生营养工程实施意见的通知

【发布部门】巫山县政府

【发文字号】巫山府发〔2011〕54 号

【发布日期】2011.08.26

【实施日期】2011.08.26

【时 效 性】现行有效

【效力级别】地方规范性文件

【法规类别】教育

【全文如下】

各乡、镇人民政府,县政府各部门,有关单位:

《巫山县关于进一步做好中小学生营养工程的实施意见》已经 2011 年 7 月 26 日县政府第 86 次常务会议审定通过,现印发给你们,请认真遵照执行。

二〇一一年八月二十六日

巫山县关于进一步做好中小学生营养工程的实施意见

一、高度重视,认识到位

实施中小学生营养工程,是党和政府关注民生、关心照顾留守儿童和困难学生的重要举措,是增强中小学生体质,促进学生健康成长的有效途径,既是健康工程、育人工程,更是政治工程、民心工程。各乡镇、县政府各部门、有关单位务必高度重视,将此项工作纳入重要议事日程,形成主要领导负总责、分管领导具体抓、工作人员抓落实的工作格局。同时,要全方位、多形式开展营养工程宣传,营造“人人支持、

个个关心'的浓厚氛围,进一步提升广大师生、家长和社会对营养工程的认识。

二、摸准对象,严格审核

营养工程受益对象为义务教育阶段学生且符合以下条件者:一是父母双亡的;二是父母一方或双方因患癌症、精神病等重大疾病造成家庭贫困的;三是父母一方或双方为残疾人的;四是因地震、火灾、洪涝等自然灾害或其他特殊原因造成家庭贫困的;五是父母一方或双方外出务工三个月以上,其子女托留在户籍所在地家乡,由其亲属监护并接受义务教育的子女。

县教育主管部门要按照'申报—初审—公示—确定的程序认定受益对象,进一步摸清受益对象数量,建立营养工程受益对象信息库,实行动态跟踪管理,同时,按照'公开、公正、公平'原则严格审核把关,主动接受社会监督。

三、明确标准,分类实施

(一) 饮用奶供给计划。饮用奶计划指在学生行课期间,每天免费为贫困家庭学生提供一盒优质学生饮用奶,同时倡导全体学生每天饮用一盒学生饮用奶。

(二) 鸡蛋供给计划。对目前受交通、经济等条件制约,尚不能全面推进饮用奶计划的学校,实施鸡蛋供给计划。学生行课期间,每天免费为贫困家庭学生提供1枚鸡蛋。

(三) 贫困学生爱心午餐计划。落实贫困学生生活补贴,按照每生每天2—3元标准,免费为贫困家庭学生提供爱心午餐。

(四) 留守儿童和贫困学生豆浆、蒸肉、营养汤计划。为非寄宿制学校学生免费提供搭蒸服务。同时为边远山区(不方便提供牛奶和鸡蛋的地区)义务教育阶段的留守儿童和贫困学生免费每天提供一杯豆浆或者每周提供一份蒸肉,每周为留守儿童和贫困学生提供一份营养汤。

四、规范管理,阳光操作

(一) 严格审查公示,强化阳光管理。严格受助学生资格审查,做到不错不漏,

做好群众宣传解释工作,坚持实行受助学生动态管理;设立公示栏公示受助对象、营养实施、资金使用等情况,自觉接受社会监督,做到公开、公正、公平。

(二)规范工作环节,严格食品管理。相关职能部门和学校要坚持“统一部署、规范管理、严格把关、确保质量”原则,完善招标制度,严把入口关,建立完善收货制度、验收制度、储存制度、分发制度、回收制度,严把收货、验收、储存、分发、回收“五关”。食品管理、卫生防疫等相关职能部门要加强中小學生营养工程指导和监管。

(三)建立应急预案,强化安全管理。各乡镇、各学校要完善安全防范、事故应急处置等长效机制,加强应急演练,防止食物中毒等事件发生。

五、完善资料,健全档案

各乡镇、各学校要落实专人负责建立爱心营养餐档案,做到档案规范、齐全。爱心营养餐档案材料包括如下内容:一是领导小组成员、分工、职责;二是学校爱心营养餐实施方案;三是学校食品安全突发事件应急预案;四是资助对象确认的相关材料及名单;五是爱心营养餐等相关财务收支账目及发票复印件;六是资助对象享受营养餐的签字材料;七是学校加强爱心营养餐实施过程监督、检查、整改、管理等相关材料。

六、严明纪律,严格问责

一是严禁任何单位和个人以实施学生营养工程名义组织学生饮(食)用未经国家有关部门认定审批的食品。二是严禁相关部门、人员工作缺位、失位、相互推诿。三是严禁学校谎报、虚报、瞒报受益学生数量,套取营养工程专项资金。四是严禁学校截留(严禁放在超市摆卖)、私分(剩余应交回学校,不许发放给教职工或由教职工私自带走)、浪费(配送计划出入大,管理不善)学生食品。五是严禁学校向学生收取营养工程实施过程中产生的费用。六是严禁学校在营养工程中弄虚作假、徇私舞弊,搞平均主义、吃大锅饭。七是严禁变形走样,偷工减料。八是严禁把“爱心午餐”变为直接发现金给学生或者发放可在超市、小卖部等处使用的饭卡。九是严禁学生

营养工程放任自流、监管不力。十是严禁工作方法简单、粗暴,服务不到位,工作敷衍了事。将营养工程实施结果纳入乡镇、有关部门和学校年终考核范畴,同时,对玩忽职守、实施不力,造成校园食品安全事故和重大影响的单位和个人,将严格追究相关责任人责任。

巫山县教育委员会关于中小学生营养工程的实施细则

各教管中心、中小学、直属学校(单位)：

为全面贯彻落实《巫山县关于进一步做好中小学生营养工程的实施意见》(巫山府发〔2011〕54号)，切实做好、做实教育民生工作，让学生受益、家长满意、社会认可，现对我县中小学生营养工程提出如下实施细则，请遵照执行。

一、实施目的

中小学生营养工程是健康工程、育人工程，更是民心工程、德政工程。是党和政府关注民生、关心照顾留守儿童和困难学生的重要举措，是增强中小学生体质，促进全体学生健康成长的具体措施，是落实民生十条的具体体现。

二、实施原则

根据《重庆市人民政府关于推进中小学生营养促进工程的意见》(渝府发〔2010〕71号)精神，饮用奶计划是在学生行课期间，每天免费为贫困家庭学生提供；鸡蛋供给计划是对目前受交通、经济条件等制约，尚不能全面推进饮用奶计划的学校，每天免费为贫困家庭学生提供；爱心午餐计划是落实贫困学生生活补贴，每天免费为贫困家庭学生提供爱心午餐。原则上每个贫困学生只能在学校免费提供的“学生饮用奶、鸡蛋、爱心午餐”中享受一项。鼓励各学校创造条件为学生免费提供爱心午餐、营养汤，为学生提供搭蒸服务面达到100%。

三、实施对象

我县中小学生营养工程免费实施的对象为以下各类义务教育阶段的贫困学生以及留守儿童：

一是学生父母双亡的孤儿 ;二是父母残疾而家庭贫困的 ;三是父母因重大疾病造成家庭贫困的 ;四是因自然灾害或其他特殊原因造成家庭贫困的。此外 ,根据巫山实际 ,有选择性的为边远山区的义务教育阶段的留守儿童(父母一方或双方在本县外务工半年以上 ,其子女托留在户籍所在地家乡 ,由其亲属监护并接受义务教育的子女)和不方便提供牛奶和鸡蛋的地区的贫困学生免费提供豆浆、蒸肉、营养汤。

各校各地要积极倡导和引导其他学生按自愿原则由其家庭为其实施蛋奶营养工程。

四、实施标准

(一)学生饮用奶

在学生行课期间 ,每天免费为贫困家庭学生提供一盒优质学生饮用奶。并倡导其它学生家庭每天为学生提供一盒学生饮用奶。

(二)鸡蛋供给

对目前受交通、经济条件等制约 ,尚不能全面推进饮用奶计划的学校 ,实施鸡蛋供给计划。在学生行课期间 ,每天免费为贫困家庭学生提供 1 枚鸡蛋。

(三)贫困学生爱心午餐

采用多种形式 ,全面落实为学生提供免费搭蒸服务。落实贫困学生生活补贴 ,免费为贫困家庭学生提供爱心午餐。

(四)留守儿童和贫困学生豆浆、蒸肉、营养汤

为边远山区的义务教育阶段的留守儿童和不方便提供牛奶和鸡蛋的地区贫困学生 ,每天免费提供一杯豆浆或者每周提供一份蒸肉 ,每周为留守儿童和贫困学生提供一份营养汤。

五、工作管理

(一)完善工作制度

一是要建立和完善学校营养工程采购物品的收货、验收、储存、分发、回收制度。二是要建立“ 营养工程 ”管理制度。坚持“ 专款专用、用足用够、超量不补 ”的原

则,切实落实“六个一”计划。三是建立检查制度和登记制度。学校要定期对营养工程实施过程进行检查,及时整改存在的问题。县教委将不定期对学校营养工程实施情况进行检查、指导。

(二)严格准入条件

各学校一是要严审生产商是否属于国家批准的定点生产企业或合法企业(查验法人证书、工商营业执照、卫生许可证、税务登记证、检验检疫合格证等);二是要严审所供应食品(产品)是否符合国家规定标准(行业标准);三是要把好牛奶、鸡蛋、猪肉、大米、面粉、油料、调味品等大宗物品的质量关。

在管理中做到以下五点:一是向学生提供的牛奶必须符合国家标准;二是向学生提供的鸡蛋不允许有“假蛋、毒蛋、毛蛋、臭蛋”,确保鸡蛋新鲜、合格;三是供货企业要设置信息联络人员,保持配送信息畅通,做好服务工作;四是配送的蛋奶在配送箱上要标清生产厂家和配送时间,相应批次的鸡蛋、牛奶,学校要留样一定时间保存以备查;五是要坚持索证索票。

(三)规范工作环节

严把收货、验收、储存、分发、回收“五关”。做到以下三点:一是收、验、分发货要固定责任心强、专(兼)职人员负责,认真做好接收、分发登记、签字工作;有破漏、变质不合要求的配送食品一律不准收发;二是储存室要做到清洁卫生、干燥通风、避免阳光直射,防“四害”;三是每天检查储存情况,分发严格按照“先进先出”、“回收先出”的原则,回收的包装物要做到统一回收、定点堆放、及时清运。

(四)完善档案资料

各校要安排专人负责档案建设,档案要规范、齐全。学生营养工程档案材料要包括以下内容:一是学校领导小组成员、分工、职责;二是学校爱心营养餐实施方案;三是学校食品安全突发事件应急预案;四是资助对象确认过程的相关材料及名单;五是爱心营养餐等相关财务收支帐目及发票复印件;六是资助对象享受营养餐的签名材料;七是学校对爱心营养餐实施过程进行监督、检查、整改、管理的相关材

料。

(五)加强安全管理

为保证‘营养餐’的卫生安全,各学校要按照《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》(教育部、卫生部令第14号)和《重庆市学校食品安全管理量化分级评定表(修订稿)》的要求,切实担负对食品卫生安全工作的领导和管理责任,建立食物中毒和疫情等突发事件处置的应急预案,保证学生健康安全和学校稳定。

学校要加强营养工程卫生管理和质量监督,安排专人负责,加强对食品采购、烹制、炊具消毒、用水等环节的卫生监督管理,确保爱心营养餐的科学搭配、营养合理、饮食安全。建立食品留置监测制度,保证样本资料完整,建立健全岗位责任制和责任追究制,做到层层把关,责任到人。

(六)监督制约机制

学生营养工程专项资金应按规定用途使用,不得挪作他用。各学校要设立营养工程资金专户,专款专用,食堂等工作人员相关费用和炊具添置的经费不计入营养工程成本;同时要建立财务公开制度,资金的收支情况应定期公布,接受社会监督和审计部门的审计。

学校应建立学生营养工程管理领导小组,校长任组长,确定由分管领导牵头,后勤、工会、团委(少队)等部门人员参与的学生营养工程申报受理、蛋奶发放和爱心午餐等具体实施工作,学校应按营养工程标准和数量足额配发给学生。

学校根据规定的资助对象每年准确界定享受营养工程的学生名册,建立档案库,实行动态管理。建立公示举报制度。学生营养工程必须坚持‘公开、公平、公正’原则,严格按照程序和规定界定受助对象。对享受补助学生的家庭名单和受助对象在校内予以公示,并接受学生及其家长的投诉和社会监督,凡发生弄虚作假、虚报谎报等违规违纪现象,一经查实,严肃处理。

六、严明纪律

各学校要认真落实中小学生学习营养工程‘十个严禁’要求:

一是严禁任何单位和个人以实施学生营养工程的名义组织学生饮(食)用未经国家有关部门认定审批的食品 ;二是严禁相关部门、人员工作缺位、失位、相互推诿 ;三是严禁学校谎报、虚报、瞒报受益学生数量 ,以套取营养工程专项资金 ;四是严禁学校截留(不准放在超市卖)、私分(剩余应交回学校 ,不许发放给教职工 ,不许教职工私自带走)、浪费(配送计划出入大 ,管理不善)学生食品 ;五是严禁学校向学生收取在营养工程实施过程中产生的费用 ;六是严禁学校在营养工程中弄虚作假、徇私舞弊 ,搞平均主义、吃大锅饭 ;七是严禁变形走样 ,偷工减料 ;八是严禁把‘ 爱心午餐 ’变为直接发现金给学生或者发放可在超市、小卖部等处使用的饭卡 ;九是严禁对学生营养工程放任自流、监管不力 ;十是严禁工作方法简单、粗暴 ,服务不到位 ,工作敷衍了事。

对违反以上十条工作要求的 , 县教委将进行责任追究 ; 对营养工程的实施结果 ,县教委将作为年终目标考核的重要内容 ,对玩忽职守 ,实施不力 ,造成校园食品安全事故和重大影响的单位 ,将根据相关规定对直接责任人及相关人员从严查处 ,对单位工作将一票否决。

附件 :1. 巫山县中小学生饮用奶工作基础知识

2. 巫山县中小学生营养工程实施表册(样表)

二〇一一年八月二十五日

附件 1:巫山县中小学生饮用奶工作基础知识

第一部份 学生饮奶的好处和意义

一、学生饮用牛奶的好处

牛奶是成分最接近人类母乳的全价营养食品,牛奶含有丰富的优质蛋白质,其各类营养素的含量不仅丰富,而且易于人体消化吸收。

每 100 克牛奶中含:蛋白质 3.1g、脂肪 3.6g、乳糖 4.7g、钙 120mg,同时含有维生素 A、B、C、D、E、K 等维生素,以及 Zn、Mg、K、Na、Fe、Cu 等微量元素。

饮用牛奶是补钙的最佳方式。牛奶中不仅钙含量高,而且钙磷比例合理,易于人体消化吸收。

“学生饮用奶”与含乳饮料有显著区别。学生饮用奶中鲜牛奶含量超过 80%,其蛋白质含量超过 2.3%;而含乳饮料中鲜牛奶含量通常为 30%,蛋白质含量为 0.7%。营养成分差距明显。

学生课间饮用牛奶益处多多。不少的学生早餐营养摄入不足,在第二节课以后,记忆、思维、判断、智力和精力都会有所下降,在课间饮用牛奶,补充所需的营养,有助于学生更加精力集中地投入学习,有利于学生的身体健康和正常发育。

二、实施“学生饮用奶”的意义

“学生饮用奶”计划是 2000 年由国家农业部、中宣部、发改委、教育部、财政部、卫生部、质检总局、轻工业局和国家食物与营养咨询委员会等九部委局联合部署的一项旨在提高中华民族素质的行动,改善学生营养和健康状况。为此,专门成立了国家“学生饮用奶”计划部际协调小组,负责指导和管理“学生饮用奶”计划的实施和推广工作。

“学生饮用奶”是指由政府专项计划提供或通过学校供应学生的奶制品。其基本原则是“安全、营养、方便、价廉”。

为保证“学生饮用奶”的安全，国家制定了严格的管理办法，实行资格准入制度和定点生产管理，对原料、生产、检验、配送等环节均提出了严格的要求。

第二部份 学生奶学校储存、管理和分发

一、储存、管理

储存环境要求：

1. 清洁卫生，无异味。
2. 保持干燥、通风，避免阳光照射。
3. 做好“四害”控制。

堆码要求：

1. 离地、离墙，产品不要存放于地面上，需用底垫托板离地存放。
2. 整齐堆放，堆放高度不得高于8层。

严禁野蛮装卸产品，严禁坐、踏、卧产品。

应按照“先进先出”的原则发放学生奶。

每天应检查储存学生奶的情况。

二、领取及分发

1. 学校专管员每天按实际饮用奶人数将学生饮用奶按班级分篮装好，并检查每包学生饮用奶的外包装及生产日期，确保无破包、胀包、脏包等问题产品发到学生手中；

2. 班主任将每日领取学生饮用奶的工作指定给值日生，第二节课上课前，由每班的值日生负责到学生饮用奶指定存放处登记并领取学生饮用奶；

3. 值日生领取后负责再次检查包装的完好性；

4. 第二节课课后，由班级值日生将学生饮用奶分发给同学；

5. 学生拿到学生饮用奶 ,先检查外包装 ,如发现问题包装产品 ,马上报告老师并要求更换 ;
6. 分发完毕后在老师的指导和监督下开始集体饮用。

第三部份 学生饮奶注意事项

1. 饮用前先洗手 ,保持手干净。
2. 分发前和学生拿到学生奶先检查包装外观 ,如发现胀包、破包、霉包、脏包、吸管未密封或不干净有异物、生产日期过期等 ,不要分发和饮用 ,立即调换。
3. 手拿住吸管上端 ,撕掉吸管下端包装膜 ,立即插入产品包装插孔 ,再撕掉吸管上端包装膜后饮用 ,饮用过程手不要直接接触吸管开封的裸露部份 ,特别是吸管上端和下端 ,以免污染吸管。
4. 饮用时先吸一小口 ,若口感酸、苦、涩、粘稠、有固形物、或有其他异味 ,立即停止饮用 ,报告老师调换。
5. 一次性饮用完 ,不要间隔饮用。
6. 不连续饮用两包。
7. 学生相互不要交叉饮用产品。
8. 饮用时不要食用自带食品。
9. 剧烈运动后不要立即饮用、身体不适(如感冒、发烧、腹痛)不要饮用。首次饮奶的学生慎饮 ,少量饮用 ,逐渐增加 ,防乳糖不耐症和蛋白质过敏症。
10. 饮用完后压扁包装。
11. 饮用后身体不适立即报告老师。

第四部份 学生饮奶身体不适可能的原因

一、乳糖不耐症引起的身体不适

1. 什么叫乳糖不耐症 ?亚洲人长期不饮用牛奶或很少饮用牛奶 ,肠胃中缺少乳

糖酶 无法消化牛奶中的乳糖而引起的症状。

2. 乳糖不耐症症状有哪些？腹胀、腹痛、腹泻、肠鸣、恶心、呕吐。饮奶后 0.5-2 小时后发生。

3. 乳糖不耐症解决办法有哪些？几个小时后自愈 除症状特别严重外，一般不需治疗。避免方法有：少量饮用，逐渐增加；同时加面包饼干饮奶；避免空腹、剧烈运动前后饮奶等。

二、蛋白质过敏症引起的身体不适

1. 什么是蛋白质过敏症？蛋白质过敏者的免疫系统将牛奶蛋白质误认为是有害物质，发生免疫反应，造成过敏症状。

2. 蛋白过敏症症状有哪些？腹痛、腹泻、湿疹、气喘、荨麻疹等，极少数严重过敏体质学生会发生过敏性休克。

3. 蛋白过敏症解决办法有哪些？停止饮用牛奶，严重者立即就医。

三、牛奶质量问题引起的身体不适

1. 引起牛奶质量问题的主要原因有哪些？出厂的学生奶都是经检验合格的，但出厂后在各个运输、储藏过程等流通环节中，牛奶受到后期污染引起牛奶质量问题。

2. 牛奶质量问题引起的身体不适有哪些现象？腹胀、腹痛、腹泻、呕吐、脱水，如口干、眼窝下陷、肢体冰凉、脉搏细弱等。

3. 解决办法：立即就医。严格执行《学生奶学校储存和管理》（前第二部分），避免牛奶后期污染。

四、癔症引起的身体不适

1. 什么是癔症？中小学生处在心理发展的“危险期”，具有“从众”心理和“暗示”心理，有的身体正常的学生看见个别学生身体不适的反应后，被引发异常心理反应，产生恐惧紧张心理，觉得自己也有类似症状，但送到医院却又查不出问题。有时这种异常的心理反应在学生群体中会迅速蔓延，造成群体性癔症。

2. 引起群体癔症的原因有哪些?一是认知因素:老师、学生对乳糖不耐症、蛋白质过敏症认识不足,主观夸大饮奶不适症状的后果,反应过激,引起恐慌。二是心理因素:中小学生处于心理发展的“危险期”,容易发生暗示和自我暗示,一旦周围学生有不良反应,便“觉得”自己也有别人发生的症状。三是环境因素:饮奶学生人数众多,心理暗示扩散加剧,更容易发生非常态集合行为。

3. 怎样避免群体性癔症? 癔症属于群体性心理反应,它可以在暗示或自我暗示下发病,也可在暗示下好转。因此癔症发生后需要用暗示疗法,以精神治疗为主。必要时请专业心理医师给予治疗。在癔症发生时,老师应注意:

不要惊慌失措,更不要指责学生装病。

平息紧张气氛,即不否定又不夸大渲染患者的症状,使患者情绪平静下来。

让学生相信给予一定刺激后即可好转,随机可刺激或针刺患者合谷、人中、内关等穴位,待其平静后即可缓解。

对于出现“老牛大憋气”者,切忌捂住口鼻、屈曲四肢,以免窒息。

癔症性兴奋或躯体功能障碍者应及时找精神科医生处理治疗癔症。

第五部份 学生饮奶身体不适处理方法

1. 学生饮奶前务必让学生掌握《学生奶饮用注意事项》(前第三部分)。

2. 若学生饮奶后,出现身体不适,要立即询问,最好是分散讯问,不要集中讯问,更不要广播通知。

3. 通过询问正确判断学生身体不适的原因,立即采取相应措施。

4. 若出现多个学生身体不适,在排除学生癔症的情况下,应立即通知班上其他学生和其他班级学生停止饮奶。通知时注意方法,避免引起集体性恐慌。

5. 将确有身体不适的学生立即就医,并安抚好其他学生,缓和校园气氛,避免癔症蔓延,防止集体性恐慌导致的癔症危机。

6. 立即通知厂家指导处理。

7. 封存现场剩余学生奶 ,并检查学生有无自带食品 ,并封存好。

8. 根据学生身体不适的程度 ,慎重决定是否通知家长。通知家长时 ,做好安抚工作 ,避免家长激烈的情绪影响环境气氛。正确引导学生 ,避免学生向家长汇报时夸大事实。

9. 慎对媒体采访 ,按新闻发言人制度 ,指定专人接受采访 ,慎言慎言 ,避免事态扩大。

巫山县各学校实施学生饮(食)用奶(蛋)工程联系人员及配送地点情况表

乡镇名称:

2011年 月 日

[illegible]

附件 2-2

巫山县中小学生自愿免费饮用学生奶确认表

_____学校_____年级_____班 确认时间： 年 月 日

学生姓名	是否自愿 免费饮用 学生奶	学生家长 签名	备注	学生姓名	是否自愿 免费饮用 学生奶	学生家长 签名	备注

说明:此表各学校在实施学生免费饮用学生奶前,必须由学生家长签字确认后留存学校备查。

附件 2-3：

巫山县义务教育阶段贫困家庭学生饮用奶(蛋)学生花名册

学校名称： 负责人： 负责人移动电话：

姓 名	性别	年 级 班	班主任姓名	贫困类别	备注

注 此表必须按年级分班填写。

附件 2-4:

巫山县 2011 年__月学生饮用奶分校配送清单 (表二)

学校名称: 单位负责人: 经办人: 报送时间: 年 月 日

项目	合计	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级
在校学生数							
饮用奶人数							
配 送 情 况							
配送时间	配送数量	配送人签名	接受人签名	配送时间	配送数量	配送人签名	接受人签名
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
月 日				月 日			
小计				小计			
月合计配送量 (盒)		小写:		大写:			

说明:此表一式二份,供应商、学校各一份,作为原始凭证。如果学校有两种类别学校,分成两张填写。(即小学、初中每一类一张表)

巫山县 2011 年 月 学生饮用奶饮用汇总表 (表一)

填报单位: 单位负责人: 填报人: 报送时间: 年 月 日

[illegible]

说明:此表一式二份,班级、学校各一份,每月终了由汇总单位主要负责人审核签章后存档。