



中华人民共和国国家标准

GB/T 45701—2025



校园配餐服务企业管理指南

Guideline to school meal preparation and delivery service enterprise

2025-05-30 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 1

5 食谱及原料管理 3

 5.1 食谱 3

 5.2 原料采购 3

 5.3 原料验收 3

 5.4 储存 4

6 加工制作 4

7 备餐与配送 4

 7.1 备餐、分装与包装 4

 7.2 标签标识 4

 7.3 配送 4

8 用餐服务 6

 8.1 分餐 6

 8.2 回收处理 6

9 服务质量管理 6

 9.1 服务评价 6

 9.2 改进及投诉处理 6

10 应急处理措施 7

11 食品安全与营养健康信息交流 7

12 防止餐饮浪费 7

附录 A（资料性） 慎用慎供食品 8

附录 B（资料性） 标签示例 9

参考文献 10

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、中国连锁经营协会、国家市场监督管理总局发展研究中心、中国商业联合会、中国饭店协会、广东省团餐配送行业协会、食品行业生产力促进中心、北京市食品检验研究院(北京市食品安全监控和风险评估中心)。

本文件主要起草人：周鹏、王科、楚东、古志华、李文莉、刘振宇、宋小溪、冯军、屠振华、姜星、程军、陈翔、孙璐、何娟、刘然、邱嘉倩、李欢。

引 言

本文件针对为中小学、幼儿园学生提供学生餐制备及配送服务的校园配餐服务企业,提出了场所设置、设施设备管理与人员管理等方面的基本内容陈述,逐一明确了校园配餐服务企业的食谱及原料管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务质量管理、应急处理措施、食品安全与营养健康信息交流以及防止餐饮浪费等需要考虑的核心要素,通过指导校园配餐服务企业生产加工及配送等行为,帮助其提升校园配餐服务水平和企业管理水平,以实现进一步提升质量、防范风险的目标。本文件的发布与实施,力求与校园餐饮文化教育相结合,多种手段推进关于学校食品安全管理、学生营养健康和防止餐饮浪费的宣传教育,让学生吃得更加安全、更加营养健康。



校园配餐服务企业 管理指南

1 范围

本文件确立了校园配餐服务企业管理的基本原则,提供了食谱及原料管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务质量管理、应急处理措施、食品安全与营养健康信息交流以及防止餐饮浪费等指导。

本文件适用于为中小学、幼儿园的学生提供学生餐制备及配送服务的餐饮服务经营者。

本文件不适用于校园的自建食堂、学校食堂分包商或承包商。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范
- WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学生餐 school meal

为在校学生配送的早、午、晚餐或加餐。

注:通常包括桶装、箱装或盒装的热食及水果和预包装食品等。

3.2

校园配餐服务企业 school meal preparation and delivery service enterprise

主要服务于中小学、幼儿园,根据其订购要求,集中加工、分送学生餐但不提供就餐场所的餐饮服务经营者。

4 基本原则

4.1 企业确保遵循 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品经营许可证审查通则》等相关规定。提供民族餐的企业需确保符合民族餐的相关要求。

4.2 企业的食品经营许可证的主体业态为“餐饮服务经营者(集体用餐配送单位)”,其食品安全等级达到所属地区的最高等级。

4.3 供餐量不超过餐饮服务经营者的最大供餐能力。

4.4 宜根据生产情况购买公众责任险或食品安全责任险等。

- 4.5 建立信息化过程管控,宜采用无纸化办公方式。
- 4.6 根据配餐量设置相适应的成品装箱、车辆装载场所,确保成品能及时装载并防止二次污染。
- 4.7 保持场所环境整洁,防止有害生物侵入和孳生,宜委托有资质的第三方进行有害生物防治。
- 4.8 确保配备满足配餐量的生产设施设备,宜采用自动化设施设备,宜使用可以减少食物营养素流失的设备。
- 4.9 配备“互联网+明厨亮灶”相关设施设备,并向学校、家长和学生公开展示食品加工经营关键操作过程。
- 4.10 配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备,配送车辆向主管部门备案,宜专车专用并安装定位跟踪系统。
- 4.11 餐用具的采购及清洗消毒需符合国家相关规定,宜使用不锈钢或环保材质的餐用具。
- 4.12 需按照 GB 14934 加强复用餐用具检验检测。至少每半年委托第三方检测机构检测一次。
- 4.13 宜建立快检室,并配备专业检测人员。
- 4.14 需配备食品安全总监、其他专职食品安全管理人員和檢驗人員,需配备具有资质的营养管理人員。
- 4.15 从业人员通过培训后方可上岗,培训内容包括但不限于食品安全知识、检验检测知识、交通安全常识、安全生产常识等。
- 4.16 需在学校和校园配餐服务企业的醒目位置设置信息公示栏展示相关信息,方便相关部门、学校、家长等查看,并主动告知查看渠道。公示内容包括但不限于:
- a) 营业执照;
 - b) 许可证明;
 - c) 食品安全等级;
 - d) 食品安全责任书;
 - e) 食品安全总监和管理員的信息及工作职责;
 - f) 自我承诺书;
 - g) 从业人员健康证明;
 - h) 日常监督检查结果记录表;
 - i) 大宗食品原料追溯信息;
 - j) 配送相关信息(如物流公司信息等);
 - k) 投诉举报电话。
- 4.17 定期举办或配合学校进行体察活动,向学校、家长和学生展示加工过程。
- 4.18 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示 4.16 中相关信息,实行动态化管理并提供实时查询方式给学校、家长与学生。
- 4.19 建立配送及其服务的全过程食品安全管理、风险识别与控制制度,明确食品安全责任,落实岗位责任,包括但不限于:
- a) 食品安全总监职责;
 - b) 食品安全員守则;
 - c) 食品经营过程控制制度;
 - d) 原料管理制度,包括进货查验记录制度、食品贮存管理制度、原料供货商管理评价制度以及退出机制等;
 - e) 关键环节操作规程,包括配送过程、学生餐验收等;
 - f) 清洁消毒卫生管理制度,包括定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生間制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度等;
 - g) 食品留样制度;

- h) 配送车辆管理制度；
 - i) 废弃物处置制度；
 - j) 不合格食品处置制度；
 - k) 学校、家长和学生满意度的管理和评价制度；
 - l) 信息公开与可追溯管理制度；
 - m) 食品安全事故处置方案,包括食品召回相关规定。
- 4.20 建立基于食品安全风险防控的动态管理机制,制定食品安全风险控制清单：
- a) 每日食品安全检查记录；
 - b) 每周食品安全排查治理报告；
 - c) 每月食品安全调度会议纪要。
- 4.21 建立表单,记录制作完成、配送到位、用餐前相应的时间和热食中心温度。

5 食谱及原料管理

5.1 食谱

- 5.1.1 需提前不少于 3 d 编制每周带量食谱交给校长或学校相关负责人确认,向家长公示。食谱调整时,至少提前 1 d 告知校长或学校相关负责人。
- 5.1.2 宜按照 WS/T 554 规划学生食谱,并结合《中国居民膳食指南》《中国学龄儿童膳食指南》等指导意见规划,食谱的设计需考量膳食的能量、营养素供给量、食品的种类与数量和热食的风味口感等。每学期开展至少 1 次学生餐营养质量评价与验证,并及时调整食物结构。
- 5.1.3 宜在食谱中按《餐饮食品营养标识指南》对学生餐进行营养标识。

5.2 原料采购

- 5.2.1 实行米、面、油、肉、蛋、奶等大宗食品集中定点采购制度,选择相对固定且资质齐全的大宗食材及原料供货企业,签订采购合同时明确供货企业食品安全责任和义务。
- 5.2.2 宜建立大宗食材供应企业评价和退出机制,自行或委托第三方机构定期对大宗食材供应企业食品安全状况进行现场评价,建立大宗食材供应企业目录,及时更换不符合食品安全要求的供应企业。评估内容包括但不限于：
- a) 食品安全管理；
 - b) 物流配送；
 - c) 信息化管理。
- 5.2.3 需谨慎采购学生餐的慎用食材及预包装食品,相关名单和品种见附录 A。

5.3 原料验收

- 5.3.1 原料验收包括但不限于下列内容。
- a) 食品及食用农产品需附有以下随货证明文件：
 - 1) 有效的资质证明文件,包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；
 - 2) 食用农产品相关合格证明文件(如承诺达标合格证、检疫证明及检验报告等)；
 - 3) 预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；
 - 4) 绿色食品、有机农产品标注相应的标志和附有相关证明文件。
 - b) 食品及食用农产品感官性状无异常,包装符合国家相关规定。

- c) 预包装食品收货时需预留足够的保质期,以避免使用超过保质期的食品。

5.3.2 加强大宗食品原料的检验检测管理,具体内容包括但不限于:

- a) 留存每批次原料的检验检测报告;
- b) 实现全年大宗食品原料全品类覆盖的检验检测;
- c) 对半年内出现不合格情况的原料加强检验检测。

5.3.3 宜通过自建或第三方的网络平台,采用信息化手段采集和保存追溯信息。

5.4 储存

5.4.1 原料仓库的总体管理包括以下内容:

- a) 设专人管理;
- b) 分区、分架、分类存放;
- c) 定期检查、及时清理变质和超过保质期的原料;
- d) 场所和设施设备保持清洁,不存在霉斑、有害生物活动迹象;
- e) 不存放有毒、有害物品及个人生活用品。

5.4.2 冷藏、冷冻柜(库)管理包括以下内容:

- a) 不同原料有明显区分标识;
- b) 不存在食品堆积、挤压存放的情况;
- c) 定期除霜、清洁、维护和校验温度(指示)计。

6 加工制作

符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》等的规定。

7 备餐与配送

7.1 备餐、分装与包装

7.1.1 学生餐中的热食在熟制后需在 1 h 内分装成盒或直接盛放于密闭容器,且制作完成后食用时限不超过 3 h。

7.1.2 分装前,确定学生餐具有正常的色泽、形态、气味、滋味并且无杂质。

7.1.3 宜采用自动化设备进行分装与包装。

7.1.4 包装后确认学生餐的包装整洁、无破损,且已采取有效的防护措施,防止外溢。

7.1.5 对每个食品品种分别留样,留样量不少于 125 g,留样时间不少于 48 h。若品种为预包装食品,按照产品留样制度执行,同批次产品可一次留样。

7.2 标签标识

7.2.1 标签需贴在盛装学生餐的配送包装(箱体或饭盒等容器)的显著位置处。

7.2.2 标签内容需标明食品名称、制作单位名称、制作时间、食用时限和食用方法,见附录 B。

7.3 配送

7.3.1 配送条件

学生餐的配送条件符合:

- a) 热食:确保热食的食品安全;
- b) 水果:根据水果适宜的储存条件进行配送;
- c) 预包装食品:按产品标准或包装所要求的存储条件进行配送。

7.3.2 配送车辆与设备管理

配送车辆与装载设备符合:

- a) 定期检查和保养,并做好记录,检查内容包括保温性能等;
- b) 厢体内壁保持清洁卫生,无污染、无异味;
- c) 使用前后进行清洁、消毒;
- d) 不装载有毒、有害物质。

7.3.3 配送过程

7.3.3.1 需与学校提前沟通确认就餐地点、时间、人数和菜品等要求,合理安排配送计划。沟通内容包括但不限于:

- a) 制作完成时间;
- b) 配送路线;
- c) 配送人员;
- d) 配送车辆。

7.3.3.2 配送符合:

- a) 配送车辆与装载设备在装载时和配送中保持平稳;
- b) 装载后对配送车辆厢门进行封签,确保送达后开启;
- c) 维持相应配送方式要求的温度;
- d) 配送人员按照相关要求佩戴口罩等个人防护用品;
- e) 配送车辆遇特殊情况停留需经过用餐单位同意。

7.3.4 交接验收

7.3.4.1 在验收前需与学校沟通确认验收地点和成品暂存地点,保证其符合食品安全相关要求,并配合学校对每餐的每个品种分别留样。

7.3.4.2 配送人员需提供学生餐配送清单(出货单),包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人及收货人等内容。

7.3.4.3 配送人员需配合学校确认学生餐的信息记录。食品状态异常时,不予交接。确认包括但不限于下列内容。

- a) 信息记录:品种、数量等。
- b) 食物状态:
 - 1) 包装完整、清洁、无污染、无外溢;
 - 2) 食品外观无异常,无异味;
 - 3) 热食中心温度在 60℃ 以上。

7.3.4.4 配送人员需配合学校确认餐用具清洗消毒效果。若由餐用具集中消毒服务单位提供服务,主动向学校提供该单位的营业执照、消毒合格证明等。

7.3.4.5 配送人员及学校验收负责人双方确认无误后,需持续控制温度并尽快完成验收装卸,防止食品温度超出规定范围,并做好交接记录。

7.3.5 运送装卸

7.3.5.1 运送设备需在每次使用前进行清洁消毒。

7.3.5.2 在运送至分餐区和装卸的过程中,确保学生餐盛放容器密闭加盖。

7.3.5.3 确保学生餐在运送过程中避免受到污染。

8 用餐服务

8.1 分餐

8.1.1 根据学校的需求,配合学校将学生餐放置于指定位置。

8.1.2 企业提供餐用具的,需确保餐用具卫生情况。

8.2 回收处理

8.2.1 餐用具回收

8.2.1.1 根据学校的需求,配合学校做好回收餐用具的交接工作。

8.2.1.2 若采用学生自主回收的方式,宜在就餐场所醒目位置标示餐用具回收区,并及时清理。

8.2.2 餐厨废弃物回收

8.2.2.1 需建立餐厨废弃物处置台账,详细记录处置时间、种类、数量、收运者等信息。

8.2.2.2 餐厨废弃物回收存放容器符合:

- a) 与其他容器有明显的分类标识;
- b) 防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出,防止污染食品、地面、食品接触面(包括接触食品的工具、容器、包装材料等);
- c) 及时清洁和消毒。

8.2.2.3 配合学校及时对餐厨废弃物回收区进行清洁和消毒。

8.2.2.4 餐厨废弃物需及时收集、运输,不溢出存放容器。

8.2.2.5 选择第三方企业处理的,需交由具备餐厨垃圾特许经营资格的企业收集、运输、处理。

9 服务质量管理

9.1 服务评价

建立校园配餐服务评价机制,制定学校、家长和学生的满意度评价周期,宜每个学期对学生餐加工及配送服务操作的规范性进行评价,收集服务对象对菜品质量、菜品口味、服务、环境、管理等的评价和建议。

9.2 改进及投诉处理

9.2.1 持续改进服务,制定相应措施,依据包括但不限于:

- a) 菜品与服务的评价信息;
- b) 员工考核与培训记录;
- c) 信息数据分析结果;
- d) 监督与检查记录。

9.2.2 建立并落实反馈整改和投诉处理机制,公开和及时处理学校、家长与学生的反馈与投诉,做好记录并妥善保存。

9.2.3 定期验证和整理有效的改进措施,并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

10 应急处理措施

10.1 配合学校建立应急管理领导小组,建立相应的应急机制,并制定应急处理措施,宜按照SB/T 11047 制定应急文件。

10.2 已配送的学生餐存在或可能存在食品安全问题时,及时告知学校停止食用,按照相关规定立即启动召回程序,并主动向当地市场监管部门报送有关情况 & 处理结果。

10.3 突发公共事件期间,严格按国家及相应地区防控要求对相关人员健康 & 卫生进行规范管理。

11 食品安全与营养健康信息交流

11.1 宜建立食品安全与营养信息交流工作制度,配合学校开展食品安全、营养健康、减盐减油减糖等常态化宣传教育活动。

11.2 宜配合学校组织食品安全与营养信息交流实践活动,建立校外实践基地等学生参观学习场所。

11.3 宜具备配合学校通过多种方式开展食品安全与营养健康的宣传教育的能力,可以包括:

- a) 在餐盒或餐垫印刷资料;
- b) 用餐时间播放语音;
- c) 用餐后播放视频。

12 防止餐饮浪费

12.1 配合学校积极开展“光盘行动”“厉行节约、反对浪费”等宣传,引导学生合理点餐、适量取食。

12.2 加强对食材的综合利用和适度加工,防止食品变质,降低损耗。

12.3 联合学校确认每日就餐人数,避免供餐份数超出实际需求。

12.4 根据各年龄段所需食品份量供餐,可以采取另备以下学生餐的方式避免不足:

- a) 小型容器盛放的学生餐;
- b) 少量学生餐盒饭;
- c) 少量预包装食品。

12.5 听取学生意见,并及时调整学生餐的产品、口味、规格,通过改善学生就餐体验避免食品浪费。

12.6 因突发事件延迟供餐时,做好应急处理,避免造成浪费。

附 录 A
(资料性)
慎用慎供食品

A.1 慎用食材

慎用食材见表 A.1。

表 A.1 慎用食材名单

序号	慎用食材
1	扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆、西葫芦、甘蔗、香椿
2	易残留有毒有害物质,如猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官
3	易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类(鲈鱼、鲭鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等);易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类(苏眉等)

A.2 慎供食品

慎供食品品种见表 A.2。

表 A.2 慎供食品品种

序号	慎供食品品种
1	豆浆
2	整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块(牛扒等)等不易煮熟蒸透的食品
3	熟肉制品(需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间)
4	中小学慎供带刺鱼肉,幼儿园禁用带刺鱼肉

A.3 其他注意事项

其他注意事项见表 A.3。

表 A.3 其他注意事项

序号	其他注意事项
1	慎用冷冻肉制品、油炸食品以及香肠、火腿等加工肉制品等,宜尽量采购新鲜肉制品
2	慎用未经清洗干净或消毒的食品原材料或非食用物质作为菜品的围边或装饰
3	慎用需对加工制作加强管理的含水分较高且容易变质的食品

附 录 B
(资料性)
标签示例

学生餐标签示例见表 B.1。

表 B.1 标签示例

食品名称	
制作单位名称	
制作时间	
食用时限	
食用方法	



参 考 文 献

- [1] GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- [2] GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- [3] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [4] GB/T 19001 质量管理体系 要求
- [5] GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
- [6] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [7] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- [8] GB 31651 食品安全国家标准 餐(饮)具集中消毒卫生规范
- [9] GB/T 39451 商品无接触配送服务规范
- [10] GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- [11] SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范
- [12] SB/T 10856 团餐管理服务规范
- [13] SB/T 10857 餐饮配送服务规范
- [14] 学校食品安全与营养健康管理规定(中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号)
- [15] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号)
- [16] 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知(国市监食监二〔2018〕32号)
- [17] 市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见(市监食经〔2019〕68号)
- [18] 关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知(国卫办食品函〔2020〕975号)
- [19] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定(国家市场监督管理总局令 第60号)
- [20] 食品经营许可证审查通则(国家市场监督管理总局公告 2024年第12号)
- [21] 中国营养学会.中国居民膳食指南(2022)[M].北京:人民卫生出版社,2022.
- [22] 中国营养学会.中国学龄儿童膳食指南(2022)[M].北京:人民卫生出版社,2022.