

《中小学学生配餐名词术语与营养设计指南（规范）》团体标准 编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

《中小学学生配餐名词术语与营养设计指南（规范）》列入 2022 年山东省学校后勤协会团体标准制订计划。本标准由山东省学校后勤协会提出并归口，由中国学生营养与健康促进会山东代表处、山东省疾病预防控制中心负责起草。

（二）起草单位、主要起草人及任务分工

本标准起草单位：中国学生营养与健康促进会山东代表处、山东省疾病预防控制中心、济南大学、山东省农业科学院、济南润丰餐饮管理有限公司，等。

主要起草人：翟亚锋、李青、李素云、张炳文、刘学祥、李祥申、张桂香、郭珊珊，等。

任务分工：中国学生营养与健康促进会山东代表处主要负责标准的立项需求调研、标准编制进度把关、协助征集相关方意见等事项。山东省疾病预防控制中心、济南大学、山东省农业科学院等单位主要负责标准文本及编制说明的起草修改完善、征求意见的汇总、归纳和处理。其中：李青担任标准起草组组长，全面组织、协调标准的编制工作；翟亚锋、张炳文、

李素云等对标准技术内容以及与公共机构相关标准协调进行把关；李祥申、张桂香、郭珊珊、刘悦等人负责标准起草编写，对各相关方的意见和建议进行总结、归纳和处理，以及组织召开标准研讨会议，把控标准编制进度。

（三）起草过程

标准的起草工作共分为四个阶段：

第一阶段是成立工作组和完成标准草稿编写。2022 年 1 月成立标准起草工作组，项目正式启动，明确各单位分工安排，确定规范大纲，明确标准的适应性及范围，提出标准编写提纲。起草组结合现阶段国家有关方针、政策、法律、法规和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准，与相关的各种基础标准相衔接，遵循政策性和协调统一性的原则。

深入调查目前山东省中小学生学习餐在营养食谱设计、食材选择、加工形式、健康宣教等方面的工作水平，针对标准特点展开实地调研，调研选择有代表性、在行业内拥有较高水平的 8 家学生餐供应单位。参考相关政策法规、标准以及调研报告，完成相关标准、法规及技术文献等资料查询、收集整理，起草工作组组织项目组内部专家进行多次研讨，2022 年 9 月完成标准草稿的编写工作。

第二阶段为完成标准征求意见稿。2022 年 10 月，起草工作组根据调研及专家意见，凝练山东省学校后勤协会对于团体标准项目的要求，明确

标准定位,修改完善标准的相关内容,进一步明确标准的目的和适用范围,形成标准征求意见稿。

第三阶段为征求意见阶段。将团体标准征求意见稿在协会网站公开,并同时发给全国范围内学生配餐行业、营养行业、食品行业等方面的专家、部门负责人、企业从业人员,对标准内容和编制说明提出修改意见建议。

第四阶段召开专家研讨会。标准起草组根据专家反馈回的意见建议,讨论研究并进行修改完善,形成标准送审稿。

第五阶段为标准审查阶段。按照山东省学校后勤协会团体标准管理有关规定,形成相关送审材料报送协会办公室,协会组织相关专家进行审查,形成标准的审查意见与会议纪要。

二、标准制定的目的和意义

近几年,从中央到地方对青少年的营养与健康高度重视。《国民营养计划(2017-2030年)》中“学生营养改善行动”,《健康中国行动(2019-2030年)》中“中小学校健康促进行动”和“合理膳食行动”,2021年教育部印发《营养与健康学校建设指南》,2021年教育部、发改委、财政部、卫健委、市场监管总局等五部门联合印发《关于全面加强和改进新时代学校卫生与健康教育工作的意见》,2019年山东教育厅等4部门提出《山东省学生营养健康与学校食品安全提升实施意见》。《中国食物与营养发展纲要(2021—2035年)》提出:立足我国国情农情,适应国人体质特

征和消费习惯，进一步健全完善具有中国特色、中国风格的食物供给体系和东方膳食结构。

中小學生处于生长发育阶段，其特点为代谢旺盛、生长迅速，特别是青春期开始后由于生长快、活动量大、学习负担重，其对能量和营养素的需求都超过成年人。故需要根据儿童少年的发育特点，提供种类全面、营养丰富的膳食，以有效促进其身体、智力发育。但是目前的学生食谱存在一些供餐结构不尽合理的问题，如畜禽肉类供应过多，水产类、大豆制品和蔬菜类偏少；三大营养素供能比不合理（碳水化合物偏低、脂肪偏高）；钙、锌、维生素 A、维生素 B1 和维生素 B2 摄入量低于推荐值；食用油和食用盐的供应量超过推荐供给量。目前仅有原国家卫健委发布的行业标准《学生餐营养指南》（WS/T 554-2017）、天津市发布的地方标准《中小学学生餐营养指南》、上海市发布的地方标准《上海市中小学校学生营养午餐指南》，尚未有关于立足当地特色的食物供给体系和膳食结构，适应学生体质特征和消费习惯的学生餐营养配餐设计等方面相关的行业标准、地方标准及团体标准。

目前我省大部分学生与家长对学校供餐质量总体满意率尚可，但饭菜口味是学生不满意的主要方面，如何引导消费就显得特别重要，如通过营养配餐系列标准的制定与宣贯，让学生与家长对于供餐的营养设计有所认识、认知，进而认可。

指导学生配餐的营养合理搭配。营养搭配的合理建议与评价等工作亟需在食谱的营养设计中得以体现,当前供餐单位基本上都有自己的营养餐带量食谱,都有自己的成本核算标准、饮食文化特色、适应本地学生口味等优点,但也存在食谱选用食材过于单一或存在明显误区、油盐糖控制不够等问题,特别是有关鸡蛋、大豆制品、牛奶、胡萝卜、水产品等营养健康食材的利用方面尚有欠缺。

充分利用好政府部门推出的山东好品、山东好粮油等富有山东特色的营养健康食材以及农业科研部门培育推广的优质特色食材,如胡萝卜、芝麻、山药、西红柿、苹果、猕猴桃、鲜枣等,可以在食谱设计指南中应用与体现,这在学生及家长对营养餐认可的角度上会发挥一定的积极作用。

规范学生餐的配制,以满足学生健康需求为出发点,为学校食堂及学生餐供餐单位提供科学配餐依据,保证学生从学生餐中获得生长发育所必须的能量和各类营养素。

通过该团体标准的制定和实施,推动山东省学生配餐产业的健康发展,推广标准化生产,对促进和完善我省学生配餐行业标准体系的建设具有重要意义。

三、标准编制原则、主要技术内容和依据

(一) 标准的编制原则

标准制订过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章,严格执

行强制性国家标准和行业标准，以及与相关的各种基础标准相衔接，遵循了政策性和协调统一性的原则，保证本标准具有科学性、先进性、系统性，以及可操作性和规范性。

（二）标准编写的主要依据

本标准在广泛查阅相关标准和文献资料基础上，立足山东省省情，及中国特色、中国风格的食物供给体系和东方膳食结构，适应学生体质特征和消费习惯，遵循科学性、实用性、系统性、循证性、因地制宜等原则。兼顾标准的先进性、科学性、普遍性和代表性。

标准的结构和编写规则、规范性技术要素内容的确定、文件引用等执行我国 GB/T 1.1、GB 7096 等有关标准。本标准学习借鉴和参考了营养配餐相关现有的行业标准、地方标准、团体标准等相关内容。主要包括：

WS/T 476-2015 营养名词术语

WS/T 554-2017 学生餐营养指南。

DB12/T 914-2019 中小学学生餐营养指南。

DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范。

T/SXSYSYYXH 001—2021 陕西省小学生营养配餐技术规范。

T/SXSYSYYXH 002—2021 陕西省中学生营养配餐技术规范。

T/NMGPRCYFD 003—2020 内蒙古自治区中小学生学习餐营养配餐。

（三）主要技术内容

适用范围：本标准规定了山东省 6-17 岁中小学学生配餐营养原则、供给食物的种类和数量、配餐营养设计原则与方案、优选食材推荐等。本标准适用于为中小學生供餐的学校食堂或供餐单位，也可供学校教职工、学生及家长参考。

本标准主要技术内容包括：

1 范围

本标准规定了山东省中小学学生配餐的相关术语，以及学生配餐的营养设计原则、学生配餐营养设计规范、学生配餐营养设计等值食物交换、学生配餐营养标准、学生配餐管理等。

本标准适用于山东省为学生供餐的学校食堂或供餐单位，同时也可供学校、学生及家长参考。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

WS/T 476-2015 营养名词术语。

WS/T 554-2017 学生餐营养指南。

DB12/T 914-2019 中小学学生餐营养指南。

DB37/T 4200-2020 中小学校食堂管理与服务规范。

T/SXSYSYYXH 001—2021 陕西省小学生营养配餐技术规范。

T/SXSYSYYXH 002—2021 陕西省中学生营养配餐技术规范。

T/NMGPRCYFD 003—2020 内蒙古自治区中小学生学习餐营养配餐团体标准。

3 相关术语和定义

4 学生配餐营养设计原则

5 学生配餐营养设计规范

6 学生配餐等值食物交换

7 学生配餐营养标准

8 学生配餐管理

四、与现行相关法律、行政法规和其他标准的关系

标准制订过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准，与相关的各种基础标准相衔接，遵循政策性和协调统一性的原则，本标准符合我国营养产业需求和相关规定要求，与我国有关法律、法规、规章和强制性标准不存在冲突。

本标准体现了《国民营养计划(2017-2030 年)》《“健康中国 2030”规划纲要》《健康中国行动（2019 -2030 年）》等文件要求，参考《食品安全法》《中华人民共和国标准化法》《中国居民膳食指南（2022）》

《学生营养午餐营养供给量》《餐饮食品营养标识指南》《中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）》《中国食物成分表》《中国居民营养与健康状况监测》《中国居民膳食营养素参考摄入量（2016 版）》《中国食物成分表》等标准、文件的相关内容。

本标准符合现行法律法规、政策文件的要求。本标准是由组织（企业）自愿采用的团体标准，不具有强制性，也不具有法律上的约束性，只是相关方约定参照的技术依据。

五、重大分歧意见的处理过程、处理意见及其依据

本标准无重大分歧意见。

六、标准组织实施、监督工作措施（标准宣贯培训、试点应用、监督检查及持续改进等）

组织相关专家撰写该标准的宣贯解读读本，配合相关部门进行标准的宣贯培训工作，服务政府部门推进学生营养与健康战略，开展学生及家长的营养健康知识培训工作，提升我省学生营养健康水平。

立足校园，辐射社会，搭建关心学生营养与健康的桥梁和纽带，共建“山东省学生食育科普研究中心”，以传统饮食为根、以科学营养为基础，研究多方联动、多轨并行的食育新模式，建立富有山东特色、科学完整的以及政府、学校、家庭、企业、社会等多方力量参与、开放的学生配餐营养设计与食育推广新体系。

由于各地饮食习惯存在差异，充分发挥项目组的专业指导作用，提高标准的可操作性，结合地方饮食特点和中小学学生营养状况，营养食谱进一步多样化、实用化，提供适合当地的、浅显易懂、实用性强的学生餐食谱，指导学校食堂或供餐单位配备学生餐。

在济南、青岛、烟台、日照、威海等地选取部分地区作为试点，建立学生配餐营养设计推广示范基地，以点带面，重点突破。各供餐单位公布编制的每周带量食谱的同时，以中小学卫生保健课、微信群公众号推送等形式对《中小学学生配餐营养设计指南（规范）》进行宣贯与解读，引导学生与家长正确认识、认知食物营养科普知识，进而认可学生配餐。

七、实施效益分析

落实国家卫健委“动员社会力量开展营养健康科普宣教活动”的要求，传播“合理膳食倡三减、良好习惯促三健”理念，助力学生配餐系列工作在我省的开展，为健康中国战略添砖加瓦，提高“健康中国”之食育推广行动项目的宣传活动效果，保证学生配餐满足学生生长发育需求。

开展相关学生配餐的营养设计指南等与食育相关的标准的制订与宣贯，做好学生配餐的科学解读与宣传工作，向学生及家长普及营养标准知识，获取社会支持；科学系统全面的评价、解读、宣传山东特色健康食材，引导学生与家长科学对待、正确选择食物，推动我省学生配餐行业健康创新发展，加强对教职工、学生及其家长的营养与健康宣教。

引导学生餐供餐单位推广健康烹饪模式与营养均衡配餐,引导学生合理膳食,提高营养健康水平,促进健康成长。加大宣传贯彻力度,开展标准化普及教育,通过网络、刊物、宣传材料、宣传栏等各类方式开展标准宣传,利用“互联网+”等网络技术和网络手段创新标准宣贯,使公众更加容易并准确得获取相关营养知识。

《中小学学生配餐名词术语与营养设计指南（规范）》团体标准工作组

2022年9月