

《中小学生午餐营养配餐技术要求》团体标准

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

根据大连市质量技术监督局关于培育和发展团体标准的工作安排,《中小学生午餐营养配餐技术要求》列入了 2017 年大连市团体标准制定计划项目,项目序号 T2017010。

标准主要起草单位是大连市美食文化协会、大连医科大学附属第二医院。

标准主要起草人:翟兴月、郭万春。

二、标准制定的必要性

原卫生部行业标准 WST100-1998《学生营养午餐营养素供给量》,对于推动我国学校午餐工作的大力开展以及对营养配餐工作提供技术支撑起到了重要作用。2013 年和 2016 年,中国营养学会相继推出了重新修订的《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》和《中国居民膳食指南 2016》,它是当前指导我国不同生理阶段的人群合理营养、预防营养缺乏和过量的重要参考性文献。在推荐的“每日膳食营养素供给量”基础上发展起来的“膳食营养素参考摄入量”,体现了十几年来国内外营养学领域的最新研究成果和科学共识,是评价和指导群体膳食的基本理论。2013 年卫生部行业标准 WST100-1998《学生营养午餐营养素供给量》作废,到目前为止国家及辽宁省层面没有关于学校午餐营养素参考摄入

量和学校午餐管理的国家标准、行业标准、地方标准。因此，有必要将国内外营养学领域的最新研究成果直接应用于学校营养配餐实践，制定大连《中小学生午餐营养配餐技术要求》团体标准，指导学校食堂和学生午餐配送单位改善营养配餐工作，提高学生午餐质量，推动学生午餐行业的健康发展，提高行业总体水平。

三、编制过程

（一）标准编写情况

第一阶段主要是收集分析国内外相关资料。标准起草小组主要对收集的国内有关标准和资料进行分析和研究，确定了本标准制订的框架及工作方案，同时对起草工作进行了分工。

第二阶段主要为标准起草。本标准起草小组在经过大量的收集整理和调研工作的基础上，确定了本标准需要进行规定的技术要求。经过不断地补充和完善，最终形成了《中小学生午餐营养配餐技术要求》团体标准征求意见稿。

（二）征求意见情况

2017年7月3日至7月X日，起草小组将《中小学校午餐营养配餐技术要求》（征求意见稿），以信函和电子邮件的形式分别征求有关专家、学校食堂、食药监局、教委等有关单位和个人的意见。

四、与我国有关法律法规及相关标准的关系

《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》和《中国居民膳食指南 2016》是本标准的主要规范性引用文件。商务部国内贸易行业标准《餐饮业营养配餐技术要求》（2008）是制定本标准的重要参考资料。

五、标准制订原则

本标准根据《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》和《中国居民膳食指南 2016》，提出了中小學生午餐营养配餐的原则和技术要求，并使其成为配餐单位可以直接应用的学生午餐食谱编制和营养评价的工具。标准制定的原则：

（一）平衡膳食原则

以青少年营养需求和健康利益为根本，以实现平衡膳食模式为核心指导思想，以改善青少年健康为根本目标，既要防止能量的相对过剩又要防止微量营养素的相对不足。

（二）适用性和可操作性原则

本标准规定的内容充分考虑了本市中小學生午餐营养配餐的现状，以食物为基础，充分重视营养配餐技术的实用性和可操作性。

（三）公开透明原则

本标准的制定广泛征求学校食堂、集体用膳食配送单位、院校、监管部门的意见。

六、标准的主要依据与内容

（一）确定各项技术要求的文献依据

1、《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》，中国营养学会

2、《中国居民膳食指南 2016》，中国营养学会

3、《中国食物成分表 2002》，中国疾病预防控制中心食品营养所

（二）标准各项内容的确定与说明

1、标准名称

学生午餐是否符合营养要求，关键在于如何进行营养配餐。学校午餐的推进涉及政府、学校、配餐单位以及学生及其家长和社会各个方面。本标准专门针对营养配餐提出要求，因此，名称定为《中小学生午餐营养配餐技术要求》。

2、适用范围

本标准适用于中小学校食堂和集体用配送膳食生产单位。

3、术语和定义

营养配餐是一项专业性比较强的工作，为了便于理解和配餐实践，本标准对营养配餐、平衡膳食、营养素参考摄入量等术语和定义进行了界定。

4、技术要求

（1）年龄分组

营养素参考摄入量与儿童青少年年龄、体重相关，不同年龄段营养素需求差异较大，如 6-7 岁摄入量较相近，8 岁

摄入量提高较多。本标准按照中国营养学会《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》中年龄分组划分。

（2）能量及宏量营养素

学生的能量需要量水平按中等强度身体活动情况下计算。能量为相应年龄段的均值。午餐的能量安排及宏量营养素为《中国居民膳食营养素参考摄入量》中日推荐摄入量的40%。规定学生午餐每天的能量、蛋白质和脂肪供能比应符合表 1 要求，主要是为了保证能量和营养素的摄入，满足青少年生长发育的要求。

（3）微量营养素

表 2 微量营养素的推荐量，按《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》中日推荐摄入量的 40%制订。每天午餐的食物搭配要想达到微量元素的推荐值是比较困难的，可以安排某一天多一点，因此微量元素应采用周平均值。

学生午餐能量、各营养素指标在表 1、表 2 推荐值的±10%范围内。

（4）膳食模式：按照中国营养学会《中国居民膳食指南 2016》的推荐制订，把平衡膳食的原则转化为各类食物的数量和比例，就是《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》的具体化和实际应用，只要按推荐的膳食模式编制食谱就能满足平衡膳食的要求。2016 版膳食指南特别提出了“食物标

准份量”的概念，确定食物份量的目的是帮助配餐人员学会估计食物重量，更好地根据推荐的食物供给量编制食谱。

（5）食盐与植物油

食盐 6-10 岁每人午餐不宜超过 1.6g；11-18 岁每人午餐不宜超过 2.4g。植物油每人午餐不超过 10g。

（6）营养配餐原则

根据《中国居民膳食指南 2016》提出了关于学生午餐营养配餐的原则要求。

5、食谱编制与评价

根据本标准的要求编制每周的带量食谱，并利用计算机营养软件进行营养素的计算，然后根据计算结果进行食谱修订。因此，要求学校食堂和集体用膳食生产单位配备具有相应资质的配餐人员是非常必要的。

6、附录 A

根据《中国居民膳食指南 2016》制定，便于营养配餐人员把握食物用量和平衡膳食。

《中小学生午餐营养配餐技术要求》团体标准起草小组

2017 年 7 月