

ICS03.080.99
CCS A 12

团体标准

T/QJJYX 001-2024

学校食堂供餐实施指南

2024-12-23 发布

2024-12-26 实施

重庆市黔江区教育学会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 食堂供餐管理要求..... 1

5 信息追溯..... 6

6 应急处理..... 7

7 附则..... 8

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。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。

本文件由重庆市黔江区市场监督管理局提出。

本文件由重庆市黔江区教育学会归口。

本文件起草单位：重庆市黔江区教育委员会、重庆市黔江区市场监督管理局、重庆市黔江区教育学会、招商局检测认证（重庆）有限公司。

本文件主要起草人：岳正华、秦宗德、李姗雅、赵珊、陈鹏旭、邓雄。

本文件版权归重庆市黔江区教育学会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

学校食堂供餐实施指南

1 范围

本文件规定了学校食堂术语和定义、食堂供餐管理要求、信息追溯、应急处理等要求。
本文件适用于各级各类学校对从事学校食堂供餐实施要求。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB3301/T 0265 重大活动餐饮服务食品安全操作规范

WS/T 554 学生餐营养指南

国家市场监督管理总局令第60号 《企业落实食品安全主体责任监督管理规》

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 《学校食品安全与营养健康管理规定》

国家市场监督管理总局2018年第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》

国家市场监督管理总局令第78号 《食品经营许可和备案管理办法》

渝教体卫艺发〔2024〕3号 《重庆市农村义务教育学生营养改善计划实施细则》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

由各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）直接为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务就餐场所。

3.2

学校食堂食材 School cafeteria ingredients

设于学校，供应学校学生、教职员工等在食堂（集中就餐空间）内食用、饮用的食品，包括农业加工食品、食用农产品、餐饮食品等（以下简称为食材）。

3.3 供餐企业 Catering enterprises

指取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

4 食堂供餐管理要求

4.1 基本原则

4.1.1 学校应依法严选具有合法资质、严格遵守食品安全规定的供货商，确保其供应的食材

安全。

4.1.2 学校应为学生提供安全、卫生、营养的膳食，学校食堂宜坚持“公益性”“非营利性”的原则，因地制宜，为学生提供高品质的营养膳食，确保学生能够享受到质量有保障的餐饮服务。

4.1.3 校园食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，生熟食品的加工工具及容器应当分开使用并有明显标识，对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样。

4.1.4 学校食堂应在供餐过程中应遵守厨房纪律、服从分配、细心操作以避免引起师生投诉、按照操作规程生产以避免损坏厨房设备和用具、以及不按时清理原料导致变质变味等。

4.1.5 校园食堂应当每学期开学前全面清扫、消毒操作加工和用餐场所，对食品加工、贮存、餐用具清洗消毒等设施设备进行检修、清洗、消毒，定期开展校园食堂环境和虫鼠害专项治理。

4.1.6 多部门联动筑牢校园食品安全防护墙，切实保障在校师生饮食安全。包括改善学校食堂就餐环境、严格落实负责人陪餐制度、开展食源性疾病预防和营养健康宣传教育等措施。

4.2 营养健康管理

4.2.1 膳食标准制定

学校应根据国家、地区有关学生营养健康的标准和指南，结合学生的年龄、性别、体质等差异，制定符合学生营养需求的膳食标准。这些标准应包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等营养素的日推荐摄入量。

4.2.2 营养监测

4.2.2.1 应按照制定的监测计划，开展营养监测工作。监测过程中应确保数据的真实性和完整性。应确保监测结果仅用于改善学生营养状况，不用于其他非正当用途。

4.2.2.2 监测结束后，应对收集到的数据进行整理和分析，形成营养监测报告。报告应详细列出学生的营养状况、存在的问题以及改进建议。学校应将监测结果及时反馈给家长、教师和学生。

4.2.2.3 学校应根据监测结果，不断调整和完善营养教育、膳食供应等方面的措施，定期跟踪学生的营养状况变化，确保学生的营养需求得到持续满足。

4.2.3 营养评估

应定期对食谱进行营养评估，确保每餐都能满足学生的营养需求。评估应由专业的营养师或通过专业的营养分析软件进行，以确保食谱的科学性和合理性。

4.2.4 营养调整

应根据营养评估的结果，及时对食谱进行调整。在保证营养均衡的同时，还应考虑学生的口味和饮食习惯，提供多样化的餐食选择。可按如下配餐原则进行：

4.2.4.1 食品互换

在满足中小学生生长发育所需能量和营养素需要的基础上，进行食物互换，做到食物多样，适时调配，注重营养与口味相结合。例：

a) 谷薯类

包括米、面、杂粮和薯类等，可用杂粮或薯类部分替代米或面，避免长期提供一种主食。

b) 蔬菜水果类

每天提供至少三种以上新鲜蔬菜，一半以上为深绿色、红色、橙色、紫色等深色蔬菜，适量提供菌藻类。有条件的地区每天提供至少一种新鲜水果。

c) 鱼禽肉蛋类

禽肉与畜肉互换，鱼与虾、蟹等互换，各种蛋类互换。优先选择水产类或禽类；畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。每周提供1次动物肝脏，每人每次20g~25g。蛋类可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

d) 奶类及大豆

平均每人每天提供200g~300g(一袋/盒)牛奶或相当量的奶制品，如酸奶。每天提供各种大豆或大豆制品，如黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等。奶及奶制品可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

4.2.4.2 预防缺乏

经常提供下列矿物质和维生素含量丰富的食物：

- a) 富含钙的食物：奶及奶制品、豆类、虾皮、海带、芝麻酱等。
- b) 富含铁的食物：动物肝脏、瘦肉、动物血、木耳等，同时搭配富含维生素 C 的食物，如深绿色的新鲜蔬菜和水果。
- c) 富含维生素 A 的食物：动物肝脏、海产品、蛋类、深色蔬菜和水果等。如果日常食物提供的营养素不能满足学生生长发育的需求，可鼓励使用微量营养素强化食物，如强化面粉或大米、强化酱油或强化植物油等。

4.2.4.3 控油限盐

学生餐要清淡，每人每天烹调油用量不宜超过 30g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，对于 11 岁及以上儿童和成年人，建议每天食盐摄入量不超过 5 克（相当于 2 克钠），2~3 岁幼儿每天不超过 2 克，4~6 岁幼儿每天不超过 3 克，7~10 岁儿童每天不超过 4 克。

4.2.4.4 三餐时间

早餐宜安排在 6：30~8：30、午餐 11：30~13：30、晚餐 17：30~19：30 之间进行。

4.2.4.5 因地制宜

根据当地的食物品种、季节特点和饮食习惯等具体情况，结合中小学生学习健康状况和身体活动水平配餐。以周为单位，平均每日供应量达到标准的要求。向学生和家长公布每天的带量食谱。

4.2.5 营养教育

通过开展营养健康教育，提高学生对健康饮食的认识，引导学生形成科学的饮食习惯。

4.3 食品安全

4.3.1 食材采购

学校食堂采购食品及原料是确保食品安全和营养的基础环节，必须严格按照法规 and 标准进行。采购过程应确保食材的新鲜、安全、符合营养标准，并留存所有必要的文件以确保追溯性。

4.3.1.1 供应商选择

- a) 学校应建立一个由多部门组成的评估团队，包括食堂管理人员、营养师、财务人员等，共同参与供应商的评估和选择。评估标准包括但不限于供应商的资质、信誉、供应能力、价格、服务质量等。
- b) 对潜在供应商的资质进行严格审核，包括营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证、卫生许可证等。同时，查验供应商的食品安全管理体系认证、HACCP 认证等。
- c) 定期对供应商提供的食材进行食品安全和质量评估。评估内容包括食材的新鲜度、是否有农药残留、是否含有非法添加剂等。评估结果应形成报告，作为是否继续合作的依据。
- d) 与供应商签订详细的供货合同，明确双方的权利、义务和责任，包括食材的质量标准、供货时间、价格、违约责任等。

4.3.1.2 采购流程

- a) 根据学生人数、食谱计划、食材消耗等情况，制定详细的采购计划。采购计划应获得相关部门的审批。
- b) 采购前需填写采购申请表，详细列出所需食材的名称、规格、数量、预期价格等信息，经过审批后才能进行采购。
- c) 采购人员根据审批后的采购计划进行采购。在采购过程中，应进行价格比较，确保性价比最优。同时，要确保食材的新鲜度和质量。
- d) 食材到货后，需进行严格的验收。验收人员检查食材是否与采购单一致，是否符合质量标准，并查验相关证件和合格证明。验收合格后，食材方可入库。
- e) 采购过程中的所有信息都应详细记录，包括供应商信息、采购时间、采购数量、采购价格、验收情况等。记录应保存完好，以便于未来的查询和追溯。
- f) 宜采用电子化管理系统，对采购流程进行实时监控和管理。

4.3.2 食材贮存

4.3.2.1 应加强贮存场所通风换气，做好温、湿度监测。防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。

4.3.2.2 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限、供货商及联系方式等内容，宜使用密闭容器贮存。

4.3.2.3 有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的，以及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

4.3.2.4 盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不应存放有毒、有害物品及其他无关物品。

4.3.2.5 必须每日对库存、待加工的食品进行清理，发现腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、包装破损可能受污染、超过保质期、感官性状异常等情况的食品应及时处置，并记录备查。

4.3.2.6 按需采购长假前的食品，放假时处理全部库存食品和已开封、不便保存的调味料。

4.3.3 食品加工

4.3.3.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品，加工过程不应有法律、法规禁止的行为。加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

4.3.3.2 应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

- a) 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用。
- b) 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动。
- c) 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。
- d) 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

4.3.3.3 冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

4.3.3.4 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

4.3.3.5 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

4.3.3.6 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

4.3.3.7 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

4.3.3.8 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变，煎炸用油不符合食品安全要求的应及时更换。

4.3.4 从业人员管理

4.3.4.1 食品加工人员必须持有有效的健康证明。对于患有传染病的人员，应暂时调离食品加工岗位。从业人员健康证明应在食堂显著位置进行统一公示。不得聘请患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。

4.3.4.2 从业人员上岗前应进行食品安全法律法规和食品安全知识培训，经考试或考核合格后方可上岗。组织从业人员定期参加教育部门、市场监管部门、卫生健康部门和学校等有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训，增强食品安全意识，提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。

4.3.4.3 应规范从业人员养成良好的个人卫生习惯。

4.3.5 食品质量

4.3.5.1 定期对食品质量进行检测，包括对食品原料、加工过程中的食品以及成品的检测。检测项目应涵盖食品安全的各个方面，如微生物、农药残留、兽药残留、重金属、食品添加剂、非法添加剂等。

4.3.5.2 根据食品的种类和风险等级，确定不同的检测频率。对于高风险食品，应增加检测

频次，确保食品的安全性。

4.3.5.3 鼓励采用快速检测方法，以便及时发现和处理问题。

4.3.5.4 建立食品质量反馈机制，将检测结果及时反馈给相关部门和人员。对于检测不合格的食品，应立即采取停止使用、召回等措施，并进行原因分析和整改。

4.3.5.5 将食品检测结果作为供应商管理和评估的重要依据。对于屡次提供不合格食品的供应商，应考虑终止合作。

4.3.5.6 所有食品检测记录应详细记录，并妥善存档，以备查询和追溯。

4.4 供餐形式

4.4.1 实施学校应由学校食堂提供完整的午餐（热食）。应针对义务教育学生单独提供完整午餐（热食）或开设独立供餐窗口，不得以发放就餐券或充值卡等方式替代，不允许义务教育学生向高中学生转让、出卖就餐权。

4.4.2 建立分餐流程，包括食品的分配、装盒、运输等环节，确保食品卫生和安全。控制食品在各个环节的停留时间，确保食品在适宜的温度下分发。

4.4.3 建立售卖管理制度，包括售卖时间、价格、服务标准等。对售卖人员进行服务培训，确保售卖过程的规范和高效。

4.4.4 建立陪餐制度，确保校级领导定期参与陪餐。明确陪餐人员的责任和义务，包括观察学生就餐情况、收集反馈意见等。陪餐过程应有详细记录，包括日期、参与人员、发现的问题及建议等。对陪餐过程中发现的问题，应及时研究并采取措施解决。

4.5 供餐条件保障

4.5.1 供餐基本条件

4.5.1.1 学校食堂必须在取得食品经营许可证后方可为学生供餐，应在食堂显著位置悬挂或摆放许可证。

4.5.1.2 食堂应配备必要的设施设备，包括但不限于冷藏设备、冷冻设备、烹饪设备、加热保温设备、通风设备、洗碗设备、垃圾处理设备等。这些设备应满足日常供餐需求，并符合国家相关标准。

4.5.1.3 学校食堂应具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的食品原料处理和食品烹饪、贮存等场所，实行明厨亮灶，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

4.5.1.4 学校食堂应具有与所经营、制作供应的食品品种、数量、供餐人数相适应的设施设备，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。

4.5.1.5 学校食堂加工操作间最小使用面积应不得少于8平方米；墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；污水排放和存放废弃物的设施设备符合卫生要求；食品加工区天花板保持干净整洁，无霉斑、无尘土。

4.5.1.6 学校食堂应具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

4.5.1.7 有害生物防治应遵循物理方法（粘鼠板、灭蝇灯等）优先的原则。食堂的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞应填充牢固，无缝隙。地漏使用水封式。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

4.5.1.8 学校食堂应具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与学校实际相适应的食品安全规章制度。

4.5.1.9 学校食堂应严格实行食堂操作间、储存间、分餐间封闭管理，非食堂管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

4.5.2 环境卫生

4.5.2.1 食堂环境卫生应符合食品安全操作规范，保持清洁、无异味、无有害生物侵扰。应制定具体的清洁标准，包括地面、墙面、天花板、操作台、餐具等的清洁要求。

4.5.2.2 应建立一套完善的清洁卫生管理制度，明确清洁工作的责任人、工作流程、清洁频率、清洁方法等。制度应涵盖日常清洁、定期大扫除、特殊情况下的清洁措施等。

4.5.2.3 建立垃圾处理制度，规定垃圾的分类、存放、及时清理等要求。特别是厨余垃圾，应按照当地环保要求进行处理，避免对环境造成污染。

4.5.3 清洗与消毒

4.5.3.1 应建立餐用具清洗流程，包括清洗的方法、步骤、时间等。并明确清洗工作的责任人，确保每个环节都有人负责。

4.5.3.2 应建立餐用具消毒流程，包括消毒的方法、时间、频率等。并定期对消毒效果进行检查，确保消毒工作的有效性。

4.6 浪费处理

4.6.1 应对剩余食物进行分类处理，将可食用部分妥善保存，不可食用部分进行合理处理。

4.6.2 应建立剩余食物捐赠机制，将未变质的食物捐赠给需要帮助的人群或慈善机构。

4.6.3 应探索食物残渣的资源化利用途径，如制作成饲料、肥料等，实现废物利用。

4.6.4 应定期对餐饮浪费情况进行分析，找出浪费的原因，及时调整改进措施。

4.6.5 应将餐饮浪费处理的过程作为食育教育的一部分，引导学生参与到食物节约和环保行动中。

4.6.6 应制定相应的政策和措施，鼓励和引导师生参与到餐饮节约活动中，对表现突出的人或集体给予表彰和奖励。

4.7 服务水平

4.7.1 供餐时间

4.7.1.1 根据学生的上课时间和休息时间，合理安排供餐时间。供餐时间应与学生的作息时间安排相协调，确保学生有足够的时间就餐。

4.7.1.2 在食堂显眼位置公示每日的供餐时间，并通过学校官网、微信公众号等渠道进行宣传，让学生和教职工能够提前了解供餐安排。

4.7.1.3 在就餐高峰期，应采取有效措施，如增设临时供餐窗口、增加工作人员等，以减少学生排队等候的时间。

4.7.1.4 考虑到不同学生的就餐速度和需求，供餐窗口应适当延长开放时间，确保所有学生都能在需要时获得餐饮服务。

4.7.2 服务态度

4.7.2.1 供餐人员应树立良好的服务意识，以学生为中心，关注学生的需求和反馈，努力提供优质、热情、周到的服务。

4.7.2.2 供餐人员应遵守服务礼仪，着装整洁，佩戴工作帽和口罩，使用文明用语。定期对供餐人员进行服务技能培训，包括沟通技巧、应急处理、食品知识等，提升其服务专业水平。

4.7.2.3 建立服务反馈机制，鼓励学生和教职工对供餐服务提出意见和建议。对于合理的反馈，应及时采纳并改进服务。

4.7.2.4 宜通过设立“服务之星”等荣誉称号和奖励措施，激励供餐人员提高服务水平。

4.7.3 服务监督

应建立供餐服务监督机制，通过定期的服务质量评估、满意度调查等方式，对供餐服务进行监督和评价。

应对于供餐服务中出现的问题，应及时响应并处理，确保学生的诉求能够得到有效解决。

5 信息追溯

5.1 追溯体系建设

- 5.1.1 根据国家食品安全相关法律法规和标准，结合学校食堂的实际情况，规划和设计食品追溯体系的整体框架和运行机制。
- 5.1.2 明确追溯过程中的关键控制点，如原料采购、入库检验、贮存条件、加工过程、出库销售等，确保每个环节都有明确的操作规程和记录要求。
- 5.1.3 利用信息化技术，如食品安全追溯软件、条形码或二维码标识等，建立电子化的追溯系统，提高追溯的效率和准确性。
- 5.1.4 与供应商建立合作关系，要求供应商提供食品的来源信息和相关证明文件，确保食品来源的可追溯性。
- 5.1.5 对食堂管理人员和从业人员进行追溯体系的培训和指导，确保他们了解追溯的重要性和操作方法。

5.2 追溯信息记录

- 5.2.1 应记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、供应商信息、进货日期、检验结果等关键信息。
- 5.2.2 应记录食品加工的具体过程，包括加工时间、温度、操作人员、使用的原料和添加剂等。
- 5.2.3 应记录食品的销售情况，包括销售日期、数量、对象、价格等。
- 5.2.4 应记录食品的贮存条件，如温度、湿度、存放位置等，以及定期检查的结果。
- 5.2.5 应建立完善的档案管理制度，确保记录的准确性、完整性和可追溯性。记录应定期归档，并按照规定期限保存。
- 5.2.6 应确保追溯信息的及时更新，特别是当食品信息发生变化时，应及时更新记录，保持信息的实时性和准确性。
- 5.2.7 应建立应急响应机制，一旦发现食品安全问题，能够迅速通过追溯信息找到问题源头，采取措施控制风险。

6 应急处理

6.1 食品安全事故应急预案

- 6.1.1 食品安全事故应急预案应包括事故报告程序、事故评估、事故处理流程、资源调配、信息发布、事后恢复等环节。
- 6.1.2 应明确应急组织的架构，包括应急指挥小组、事故调查小组、后勤保障小组、医疗救助小组等，并明确各小组的职责和任务。
- 6.1.3 应建立食品安全事故的报告机制，一旦发生食品安全事故，能够迅速逐级上报，并及时通知相关部门和人员。
- 6.1.4 应对可能导致食品安全事故的风险因素进行评估，并制定相应的预防措施。
- 6.1.5 应确保应急物资的充足，包括急救药品、防护用品、检测设备等，并定期检查和更新。
- 6.1.6 应急预案中应包含与其他部门的沟通协调机制，确保在事故发生时能迅速有效地合作。

6.2 应急演练

应制定详细的应急演练计划，包括演练时间、地点、参与人员、模拟情景、演练步骤等。

- 6.2.1 演练频率：根据学校实际情况确定演练的频率，至少每年进行一次全面的食品安全事故应急演练。
- 6.2.2 演练内容应涵盖食品安全事故的发现、报告、初步处置、现场控制、人员疏散、医疗救治、信息发布等环节。
- 6.2.3 应确保食堂工作人员、学校医务人员、教师、学生代表等相关人员参与演练，提高全员的应急处置意识和能力。
- 6.2.4 演练结束后，应对演练过程进行评估和总结，收集参与人员的反馈意见，对应急预案进行优化和改进。

6.2.5 应将每次演练的记录、评估报告、改进措施等资料进行归档保存，作为未来改进和演练的参考。

7 附则

本指南自发布之日起实施，学校应结合实际情况制定具体实施细则。

重庆市黔江区教育学会

团体标准

学校食堂供餐实施指南

T/QJJYX 001-2024

※

重庆市黔江区教育学会编印

版权专有 侵权必究