



# 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的基本管理原则,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。