ICS 03.100
CCS X 00

DB36

江　西　省　地　方　标　准

DB XX XXXXX—XXXX

学校食育建设管理规范

Specification for evaluation of the construction of food education schools

－　－　发布　　－　－　实施

江西省市场监督管理局　　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 基本要求 1
5 食育教学 3
6 食育效果评价 4
附　录　A （规范性） 阶段一（幼儿园阶段）食育内容基本要求 1
附　录　B （规范性） 阶段二（小学 1-2 年级）食育内容基本要求 2
附　录　C （规范性） 阶段三（小学 3-4 年级）食育内容基本要求 3
附　录　D （规范性） 阶段四（小学 5-6 年级）食育内容基本要求 4
附　录　E （规范性） 阶段五（初中阶段）食育内容基本要求 5
附　录　F （规范性） 阶段六（高中阶段）食育内容基本要求 6
参考文献 7

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。

本文件由江西省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：江西省市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、江西省食育学会。

本文件主要起草人：王金平、帅良、张志龙、徐俪恒、谢康、谭彩丹、夏克坚、罗明洪。

学校食育建设管理规范

1 范围

本文件规定了学校食育建设管理的术语和定义、基本要求、建设内容和评价要求。

本文件适用于中小学学校食育（以下简称“学校食育”）建设和评价工作。

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

DB36/T 1327 学校集中配餐管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食育 food education

关于食生长、食产品、食生活、食文化的教育。食育泛指以食物为载体的各种教育方式。狭义的食育即饮食行为教育，是指对人们进行包括饮食观念、膳食营养知识和饮食卫生安全等一系列食学的教育；广义上的食育是指通过饮食观念、饮食文化、饮食安全、饮食健康等知识普及和种植、养殖、加工、烹饪等现场体验，获得有关“食”的知识和择优“食”的能力。

3.2

学校食育 school food education

具有食育建设意愿，配套有开展相关食育活动的设施设备及人员，积极开展食育教学课程和实践活动，有组织、有计划地为社会培养守护食品安全和生态环境的社会主义新人的学校。

3.3

食育教学 food education teaching

以尊重农业生产、崇尚自然和感恩食物为主的感恩和礼仪等品德教育、种植和实践操作等劳动教育、传统饮食和中国节日等传统历史文化教育、中国菜系和世界饮食结构等地理文化教育为基础，建设一批符合涵盖食品原料生产、加工、流通和食物营养、健康饮食以及饮食习惯、饮食安全、地方饮食特色等符合现代食品教学的多模块食育课程，形成面向不同年龄层次的系列化、精细化、科学化的食育科普体系。

4 基本要求

4.1 场地要求

4.1.1 选址应远离高辐射、高污染区。学校与各类污染源的距离应符合国家有关防护距离的规定。

4.1.2 校园环境整洁卫生，绿化美化。

4.1.3 应配置洗手设施，教室每日通风换气。

4.1.4 校园设施设备环境检测应达到国家标准。重点场所应定期清洁消毒。

4.1.5 应设置垃圾分类回收设施，有垃圾运输的专门动线，有明确的垃圾存放区域，并做到清理及时。

4.1.6 宜进行清洁取暖改造。

4.1.7 保持教室、宿舍、食堂、图书馆等重点区域清洁卫生，应配备防尘、鼠、蝇、蟑螂、蚊虫等设施，确保鼠、蚊、蝇、蟑螂的密度控制水平分别符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的 C 级要求。

4.1.8 应有明确的功能分区、室内室外的专门教学场所，满足开展食育教学课程和实践活动。

4.2 基础设施

4.2.1 宣传设施

学校食育建设要营造食育氛围，可通过海报、展板、电子屏等形式在全单位范围内宣传相关知识。宣传设施应满足以下要求：

——设立有食育宣传栏，并每学期至少更新 1 次内容；

——学生就餐场所张帖食育教育科普宣传资料；

——宣传资料宜从食品安全风险交流宣传资料库获取；

——图书室或阅览室订阅食品安全、绿色生态、营养健康相关报刊。

4.2.2 平台设施

学校应具备至少 1 个可能开展食育教育活动的平台设施（如示范园、体验馆、食育教室等），平台设施及场所可单独建立，也可与企业及其它社会组织合作建立。

食育教室可分为以下几个层次：

基础版：具有基础的食育宣传展板、海报等，能利用多媒体设备进行食育课程开展。

标准版：在基础版的基础上，增加学生食育实践器具，能实现烹饪操作。

科技版：在标准版的基础上，增加 VR、AI 等科技元素，辅助食育课程教学。

4.2.3 线上多媒体矩阵

学校应利用好微信公众号、小程序、APP 等多媒体矩阵，上线食育课程，学生可在任何有效时间段学习相关食育课程。

4.3 人员及岗位设置

4.3.1 学校应设有食育工作小组，校领导任组长，并能够定期组织食育工作会议。

4.3.2 应配备专、兼职的食育人员，其中专职人员应不少于 1 位，且至少具有本科以上学历，能够独立开展食育工作。

4.3.3 专、兼职食育科普教室比例应不低于1：3，且须具有食品专业相关背景，持有食育师培训证书等相关职业证书，并每年至少参加1次省市场监管部门主办、省食育学会承办的食育相关培训，并通过考核。

4.3.4 应配备专（兼）职食品安全管理人员，做到持证上岗，负责日常食品安全检查，合理配餐和管理，推广合理膳食理念，对膳食营养均衡进行咨询指导。

4.4 学校食堂和校外供餐单位要求

4.4.1 基本条件

应达到参与服务食品安全量化A级。

学校应具有食品溯源智能化监管系统，利用大数据、5G、区块链与AI等技术，做到食品可追溯。

4.4.2 膳食要求

4.4.2.1 学校食堂和校外供餐单位应根据当地学生营养健康状况和饮食习惯搭配学生餐，做到安全营养，均衡配餐，并应符合DB36/T 1327的要求。

4.4.2.2 应制定食谱和菜品目录，每周公示带量食谱和营养素供给量，带量食谱定期更换。

4.4.2.3 食物种类每天至少达到12种，每周至少25种。

4.5 制度建设

4.5.1 应建立健全食品安全制度，硬件设施完备，色标管理和加工操作过程规范，防止交叉污染。

4.5.2 落实食品安全自查制度，及时发现和消除食品安全隐患，防控食品安全事故的发生。

4.5.3 应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品原料控制制度、食品加工过程控制制度（含粗加工管理、烹调加工管理、食堂卫生管理、库房卫生管理、餐具用具清洗消毒、食品添加剂使用、食品留样、废弃油脂管理、卫生检查奖惩等）、食品安全突发事件处置方案和食物中毒责任追究制度。中小学、幼儿园应建立集中用餐陪餐制度，并做好陪餐记录。

4.5.4 应建立健全学生健康体检制度，了解学生膳食、体重、骨骼、口腔、视力、脊柱、心理等状况，建立学生健康档案，将体检结果及时反馈家长，提出有针对性、有效的综合干预措施。

4.5.5 应建立突发公共卫生事件报告制度，设立专（兼）职报告人，并制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程。

4.5.6 应建立食育课程和食育活动管理制度，合理安排课程和活动的内容及时间。

5 食育教学

5.1 食育课程

5.1.1 应结合学校实际情况，开展相关食育课程，包括食物与营养、健康习惯、食品安全、饮食文化与实践。

5.1.2 课程内容设置应根据学生的年龄特点，生动形象、易于接受，根据不同年龄段设置不同范围和程度的食育课程内容，注意课程多样性和选择性，包括课堂和课外教学活动，形式不限于教师教授、小组讨论、角色扮演、趣味实验和农事体验等，并保证幼儿园第周至少1节课，中小学每月至少1节课。

5.1.3 应整合专业资源，利用VR食育科普系统，开展多形式的食育体验课程，让学生在体验中加深对食育的认知。

5.1.4 根据幼儿园、小学、初中、高中各学习阶段所需知识，由低到高设置六个等级的食育课程：

——阶段一（幼儿园阶段）；

——阶段二（小学1-2年级）；

——阶段三（小学3-4年级）；

——阶段四（小学5-6年级）；

——阶段五（初中阶段）；

——阶段六（高中阶段）。

5.1.5 将食育课程内容的四个主要知识点合理分配到各阶段中，六个不同的阶段相互配合，完成食育课程目标。各阶段食育内容基本要求如下：

——阶段一（幼儿园阶段）应符合附录A的要求；

——阶段二（小学1-2年级）应符合附录B的要求；

——阶段三（小学3-4年级）应符合附录C的要求；

——阶段四（小学5-6年级）应符合附录D的要求；

——阶段五（初中阶段）应符合附录E的要求；

——阶段六（高中阶段）应符合附录F的要求。

5.1.6 每学期各班至少开展1次食育教育主题班会课，课程可包括但不限于以下内容：

——观看食育教学视频；

——开展食育小游戏；

——讨论食育话题。

5.2 食育活动

5.2.1 每学年定期给学校师生组织至少1次食品安全相关专业知识培训。

5.2.2 面向教职工及学生家长开展食育相关知识活动，如科普文章推送、主题讲座、家长沙龙等。

5.2.3 食育活动以达到食品安全知识传播、技能培养及文化教育为目的，其活动形式包含但不限于讲座、研学游、科普电视节目、科普读物、科普小视频、食品加工厂或农场参观旅游、食物营养知识竞赛或辩论赛、会议、食育类亲子活动、食育实践活动等。

5.2.4 在保证食育内容科学、准确的基础上，鼓励自由发挥，不断创新食育活动形式。

5.3 食育宣传

5.3.1 每学年在本校公众号发布5次以上食育相关科普文章、部门官方微信公众号文章；

5.3.2 每学年在本校公众号发布1次以上食育活动介绍文章。

6 食育效果评价

6.1 食育成果

学生及家长对食育教学效果从食品安全知识掌握、饮食习惯改变情况、教学方法有效性等进行评价。

6.2 效果评价

6.2.1 满意度调查

6.2.1.1 至少每学年进行一次食育相关的问卷调查，问卷设置应科学合理。

6.2.1.2 问卷主要包含但不限于以下内容：

——关于食育设施的开放时间设置是否合理，能否满足学生需求；

——食育活动及课程内容是否符合学生年龄特点；

——与食育相关所有宣传内容的科学性、准确性、权威性等。

6.2.2 食育知识竞赛

每学年至少组织 1 次食品安全相关知识竞赛，鼓励各学校各年龄段的学生参赛。

附 录 A
（规范性）
阶段一（幼儿园阶段）食育内容基本要求

A.1 目标

目标包括但不限于以下内容：
——知道常见食物基本生态环境及生长的季节；
——知道基本的食物分类概念；
——养成良好的饮食卫生习惯；
——认识基础的食品安全问题；
——掌握基础的餐桌技能，树立珍惜食物意识。

A.2 基本内容

A.2.1 食生长

了解本地的基本生态环境和常见食物的生长季节。

A.2.2 食产品

A.2.2.1 了解食物的分类，各类食物在生长发育中起到的作用。

A.2.3 食生活

A.2.3.1 食品中的细菌、真菌、病菌等微生物及其健康风险。
A.2.3.2 常见的高风险食物（如腐败变质的、野生的、未煮熟的食物）和如何识别食物腐败。
A.2.3.3 常见的食物过敏原。
A.2.3.4 良好的饮食习惯（不挑食不偏食，喜欢吃水果蔬菜等新鲜食品，喝白开水，少喝饮料；认真进食，细嚼慢咽）。
A.2.3.5 良好的个人卫生习惯（正确的洗手和刷牙方式）。
A.2.3.6 分餐。
A.2.3.7 了解中国学龄前儿童膳食宝塔。
A.2.3.8 能分辨零食的健康与不健康。

A.2.4 食文化

A.2.4.1 用筷方式，餐桌基础技能（如餐前摆放餐具、餐后收拾餐具）和礼仪。
A.2.4.2 了解中国传统节日节气以及饮食习俗。
A.2.4.3 知道珍惜食物、垃圾分类。

附 录 B
（规范性）
阶段二（小学 1-2 年级）食育内容基本要求

B.1 目标

目标包括但不限于以下内容：
——了解常见食物与生态环境之间的关系；
——初步了解常见食物的营养价值和科学的食用方法；
——了解中国学龄儿童膳食宝塔；
——养成良好饮食卫生习惯；
——了解食品中的各类风险；
——熟悉简单的食材粗加工方法，了解中国传统和本地饮食文化。

B.2 基本内容

B.2.1 食生长

B.2.1.1 了解常见本地食物与其生长环境之间的关系。
B.2.1.2 了解常见食物的种植方法。

B.2.2 食产品

B.2.2.1 认识常见本地食物。

B.2.3 食生活

B.2.3.1 食品中常见的各类风险（如微生物、天然毒素、农残兽残）。
B.2.3.2 常见的食物中毒问题。
B.2.3.3 各类食物的营养特点。
B.2.3.4 健康的饮食习惯（如饮食均衡，食物多样，三餐规律，早餐吃好，零食合理，含糖饮料不喝或少喝）。
B.2.3.5 分餐、使用公勺公筷。
B.2.3.6 了解中国学龄儿童膳食宝塔。
B.2.3.7 不良饮食行为（如挑食偏食、暴饮暴食）及对健康的危害。
B.2.3.8 正餐及零食，中国儿童青少年零食指南。
B.2.3.9 能进行简单的食材粗加工，掌握日常简单烹饪工具、器皿的使用方法和注意事项。

B.2.4 食文化

B.2.4.1 用筷礼仪和餐桌礼仪。
B.2.4.2 了解中国传统节日节气以及饮食习俗。
B.2.4.3 知道珍惜食物、垃圾分类，减少使用一次性餐具。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/226213232010010220