

# 第一标包：米、面、油、肉、鲜菜、调味品等大宗食材及辅料 (农村小学)

## 采购需求及要求

一、**招标项目：**兴平市2023-2024学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目。

二、**第一标包招标内容：**米、面、油、肉、鲜菜、调味品等大宗食材及辅料（农村小学）大米,规格25KG/袋；小麦面粉,规格25KG/袋；食用油,规格5L/桶；生鲜猪肉,鸡肉,规格kg；新鲜蔬菜,规格kg；调味品,规格包、kg。

三、**享受范围：**农村小学义务教育阶段学生。

### 四、大宗食材及原辅材料配额标准及配送要求

以《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准为依据，结合运行五年来实际情况，我市农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐学校用大米、面粉、食用油、生鲜猪肉、鸡肉等生均配额标准如下：

1、大米配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐大米配备标准为：1—5年级每生140克/餐，6—9年级每生150克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际在校天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

2、面粉配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐面粉配备标准为：1—5年级每生140克/餐，6—9年级每生150克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

3、食用油配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐食用油配备标准为：1—5年级每生14克/餐，6—9年级每生15克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

4、生鲜猪肉、鸡肉配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐生鲜猪肉配备标准为：1—9年级：每生每餐35克，每天配送1次，每次配送1天的量；鸡肉配备标准为：1—9年级每生每餐约130克，每周配送1次，每次配送1餐的量。供餐天数以学生

实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

5、新鲜蔬菜（净菜）及调味品。各校根据营养带量食谱所需菜品每天足额配送，调味品根据食谱所需足量供应。

6、课间加餐食品必须符合国家相应食品安全标准以及平均每生每天5元标准。

## 五、学校食堂供餐配备标准

学校营养午餐必须严格参照《兴平市2023——2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1—4》（见附件1），保证每生每餐米、面、油、肉配额标准食用量，按照食谱既定时间，定期轮换执行，不得随意替换食材，确保学生食品安全和每天营养摄入均衡。

六、服务期限：一年（2023年9月1日—2024年7月31日）

## 七、食品供应要求

1、配送的蔬菜须有固定合作的蔬菜种植基地及稳定的蔬菜货源，配送的蔬菜应经过初加工。

2、配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

3、配送的蔬菜须是新鲜、低农残、无污染的时令蔬菜。

4、配送的肉类须是经过国家检验检疫部门检验合格的鲜肉类。

5、配送的干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

6、供应商应承诺配送食材应按大宗采购。

7、严格按照采购人要求配送到指定学校。因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等），必须无条件及时更换。

8、米、小麦粉和食用油严格按照《食品安全法》的规定保证质量。质量按照国家最新相关标准执行。严禁添加剂、防腐剂和一些可能危害学生身体健康的元素的含量超标。每批次有合格的内检报告，每半年有合格的外检报告。供应商应在配送周期内将大米、食用油、小麦粉送至国家相关部门认可的检验或检测机构进行检测并出具产品质量情况的证明材料。制定食品安全应急预案。由产品质量引起的一切责任由供应商承担，采购人有权终止合同。

## 八、其他要求

（一）食品配送。

食材要在早上9:30前送到学校。食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。所有食材需全程冷链配送（米、面、油除外）。供应商应有符合卫生条件的储藏库房，符合卫生条件。有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，并用专用冷藏车配送，温度不得高于10℃。以保证食品安全运输到达甲方指定地点。

## （二）食材采购

投标企业食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

## （三）食品贮存

1、建立出入库管理制度。食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据食材贮存条件分类存放，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。

4、中标单位须免费给每所学校提供1—2份午餐食材，供学校留样、学校管理人员陪餐使用。乙方要依据雨雪、极热、极冷、雾霾等特殊天气，制定相应的应急预案，确保甲方供餐需求。

## （四）食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度、人员健康监测制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业

人员持有有效的健康证明并经进行食品安全知识培训。中标供货商应不定期接受市场监管等相关部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标单位承担。

附件1：兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱

附件2：兴平市营养改善计划米、面、油、肉、调味品使用标准

附件1:

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1

(执行时间: 9月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	米饭 炒菜	土豆烧肉块 青菜炒蘑菇 蒜苗炒豆腐 西红柿紫菜鸡蛋汤	瘦肉块35g、土豆块100g、青菜60g、 蘑菇40g、豆芽50g、豆腐60g、蒜苗50g 、大葱5g、鸡蛋5g、西红柿5g、干紫菜 1g.	411g
星期二	鸡汤面		鸡脯肉丁10g、肉片35g、青菜30g、土 豆丁25g、豆芽20g、红萝卜丁20g、大 葱5g、干木耳1g(湿10g)	146g
星期三	烩菜 (馒头75g*2)		后腿肉片35g、土豆块80g、白菜50g、 豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝 卜块40g、青菜30g、西葫芦30g、大葱5g	320g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 烧三样 老陕乱炖 西红柿青菜汤	鸡腿130g、肉片35g、土豆块80g、莲花白 60g、西葫芦40g、青椒30g、豆腐40g、红 萝卜片20g、青菜30g、西红柿5g、大葱10g 、	480g
星期五	刀削面		瘦肉丝35g、豆腐30g、青菜20g、红萝 卜丁30g、西红柿20g、土豆丁30g、大 葱5g、鸡蛋30g	200g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 参照此食谱执行(米面油用量按照小学标准执行)。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱2

(执行时间：10月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	炸酱面		青菜40g、土豆丁30g、肉丁35g、豆芽30g、红萝卜丁30g、面酱15g、大葱5g。	185g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	卤鸡腿 菜花炒肉片 豆腐炒粉条 青椒土豆丝 西红柿鸡蛋汤	鸡腿130g、菜花80g、肉片35g、红萝卜片20g、豆腐50g、干粉条10g（湿30g）、莲花白60g、土豆丝70g、青椒10g、蒜苗10g西红柿10g，鸡蛋5g	490g
星期四	臊子面		肉丁35g、青菜40g、干木耳1g、土豆丁30g、豆腐干30g、红萝卜丁25g、大葱5g	166g
星期五	米饭炒菜	土豆红烧肉 西红柿炒西葫芦 豆腐炒青菜 青菜肉丝汤	土豆块100g、大肉35g、西红柿20g、西葫芦80g、豆腐30g、干粉条10g（湿30g）、青菜40g、白菜50g大葱10g	375g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，参照此食谱执行（米面油用量按照小学标准执行）。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱3

(执行时间：11月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	烩菜 馒头75g*2		后腿肉片55g、土豆块80g、白菜80g、豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝卜块30g、青菜40g、蘑菇30g、大葱5g。	370g
星期二	米饭炒菜	青椒肉丝 红烧茄子 老陕乱炖 紫菜蛋花汤	青椒50g、瘦肉丝35g、红萝卜片30g、茄子60g、青菜40g、豆腐50g、莲花白60g、干粉条10g(湿30g)、豆芽30g、大葱10g。 紫菜1g鸡蛋5g	381g
星期三	臊子面		肉丁35g、青菜30g、土豆丁30g、豆腐30g、红萝卜丁30g、大葱5g	160g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 炒三鲜 麻辣白菜炒豆腐 菠菜豆腐汤	鸡腿130g、冬瓜30g、青椒30g、西葫芦40g、红萝卜片30g、干木耳1g、菠菜10g、豆腐60g、白菜50g、青菜40g、大葱10g	431g
星期五	西红柿鸡蛋面		西红柿30g、鸡蛋40g、肉丁35g、红萝卜20g、豆芽30g、青菜30g、大葱5g	190g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，参照此食谱执行（米面油用量按照小学标准执行）。

兴平市2022-2023学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱4  
(执行时间: 12月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	西红柿鸡蛋面		肉丁35g、西红柿50g、鸡蛋30g、红萝卜丁20g、青菜40g、豆腐30g、大葱10g、干木耳5g。	220g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	土豆炖鸡块 莲花白炒粉条 青菜炒豆腐 冬瓜鸡蛋汤	土豆块100g、鸡脯肉块30g、豆腐60g、莲花白70g、青椒20g、肉片35g、干粉条10g(湿30g)、油麦菜50g、蒜苗10g、干木耳5g。冬瓜10g、鸡蛋5g	405g
星期四	烩面片		肉丁35g、豆腐20g、青菜30g、红萝卜丁30g、土豆丁20g、豆芽30g、西红柿30g、干木耳5g、大葱5g	205g
星期五	米饭炒菜	红烧鸡腿 冬瓜大烩菜 清炒西葫芦 紫菜青菜汤	鸡腿130g、土豆块30g、肉片10g、冬瓜20g、白菜70g、豆腐40g、油麦菜50g、西葫芦40g、蒜苗10g、干木耳5g、紫菜1g、青菜10g	416g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 参照此食谱执行(米面油用量按照小学标准执行)。

## 附件 2

### 米、面、油、肉、调味品使用标准如下：

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请参照执行。

(人/标准)

1.1米：140g

1.2面：140g

1.3油：14g

1.4肉：20g

1.5盐：5克/每生每餐

1.6十三香：0.4克/每生每餐

1.7鸡精：0.2克/每生每餐

1.8辣面：1克/每生每餐

1.9红烧酱汁：3克/每生每餐

2.0食用醋：3克/每生每餐

2.1花椒粉：0.1克/每生每餐

2.2生姜：1g/每生每餐

2.3大蒜：1g/每生每餐

2.4干辣椒：0.2g/每生每餐

2.5面酱：6g/每生每餐

2.6 其他调料 适量

注：1、以上标准为每生每餐的人均参考标准。

2、每周根据学生人数平均核算。（正常每周5天计算，节假日另行计算。）

3、炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

## 第二标包：米、面、油大宗食材（农村初中） 采购需求及要求

一、**招标项目：**兴平市2023-2024学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目。

二、**第二标包招标内容：**米、面、油大宗食材（农村初中）；大米,规格25KG/袋；小麦面粉，规格25KG/袋；食用油，规格5L/桶。

三、**享受范围：**农村初中义务教育阶段学生。

### 四、大宗食材及原辅材料配额标准及配送要求

以《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准为依据，结合运行五年来实际情况，我市农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐学校用大米、面粉、食用油等生均配额标准如下：

1、大米配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐大米配备标准为：1—5年级每生140克/餐，6—9年级每生150克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际在校天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

2、面粉配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐面粉配备标准为：1—5年级每生140克/餐，6—9年级每生150克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

3、食用油配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐食用油配备标准为：1—5年级每生14克/餐，6—9年级每生15克/餐，每周配送1次。供餐天数以学生实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

### 五、学校食堂供餐配备标准

学校营养午餐必须严格参照《兴平市2023——2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1—4》（见附件1），保证每生每餐米、面、油配额标准食用量，按照食谱既定时间，定期轮换执行，不得随意替换食材，确保学生食品安全和每天营养摄入均衡。

六、**服务期限：**一年（2023年9月1日—2024年7月31日）

## 七、食品供应要求

米、小麦粉和食用油严格按照《食品安全法》的规定保证质量。质量按照国家最新相关标准执行。严禁添加剂、防腐剂和一些可能危害学生身体健康的元素的含量超标。每批次有合格的内检报告，每半年有合格的外检报告。供应商应在配送周期内将大米、食用油、小麦粉送至国家相关部门认可的检验或检测机构进行检测并出具产品质量情况的证明材料。制定食品安全应急预案。由产品质量引起的一切责任由供应商承担，采购人有权终止合同。

## 八、其他要求

### （一）食品配送。

食材要在早上09:30前送到学校。食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。供应商应有符合卫生条件的储藏库房，符合卫生条件。有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，以保证食品安全运输到达甲方指定地点。

### （二）食材采购

投标企业食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

### （三）食品贮存

1、建立出入库管理制度。食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据食材贮存条件分类存放，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。

4、中标单位须免费给每所学校提供1—2份午餐食材，供学校留样、学校管理人员陪餐使用。乙方要依据雨雪、极热、极冷、雾霾等特殊天气，制定相应的应急预案，确保甲方供餐需求。

#### （四）食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度、人员健康监测制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业人员持有有效的健康证明并经进行食品安全知识培训。中标供货商应不定期接受市场监管等相关部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标单位承担。

附件1：兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱

附件2：兴平市营养改善计划米、面、油、肉、调味品使用标准

附件1:

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1

(执行时间: 9月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	米饭 炒菜	土豆烧肉块 青菜炒蘑菇 蒜苗炒豆腐 西红柿紫菜鸡蛋汤	瘦肉块35g、土豆块100g、青菜60g、 蘑菇40g、豆芽50g、豆腐60g、蒜苗50g 、大葱5g、鸡蛋5g、西红柿5g、干紫菜 1g.	411g
星期二	鸡汤面		鸡脯肉丁10g、肉片35g、青菜30g、土 豆丁25g、豆芽20g、红萝卜丁20g、大 葱5g、干木耳1g(湿10g)	146g
星期三	烩菜 (馒头75g*2)		后腿肉片35g、土豆块80g、白菜50g、 豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝 卜块40g、青菜30g、西葫芦30g、大葱5g	320g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 烧三样 老陕乱炖 西红柿青菜汤	鸡腿130g、肉片35g、土豆块80g、莲花白 60g、西葫芦40g、青椒30g、豆腐40g、红 萝卜片20g、青菜30g、西红柿5g、大葱10g 、	480g
星期五	刀削面		瘦肉丝35g、豆腐30g、青菜20g、红萝 卜丁30g、西红柿20g、土豆丁30g、大 葱5g、鸡蛋30g	200g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照  
初中标准执行)。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱2

(执行时间：10月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	炸酱面		青菜40g、土豆丁30g、肉丁35g、豆芽30g、红萝卜丁30g、面酱15g、大葱5g。	185g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	卤鸡腿 菜花炒肉片 豆腐炒粉条 青椒土豆丝 西红柿鸡蛋汤	鸡腿130g、菜花80g、肉片35g、红萝卜片20g、豆腐50g、干粉条10g（湿30g）、莲花白60g、土豆丝70g、青椒10g、蒜苗10g西红柿10g，鸡蛋5g	490g
星期四	臊子面		肉丁35g、青菜40g、干木耳1g、土豆丁30g、豆腐干30g、红萝卜丁25g、大葱5g	166g
星期五	米饭炒菜	土豆红烧肉 西红柿炒西葫芦 豆腐炒青菜 青菜肉丝汤	土豆块100g、大肉35g、西红柿20g、西葫芦80g、豆腐30g、干粉条10g（湿30g）、青菜40g、白菜50g大葱10g	375g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱3

(执行时间: 11月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	烩菜 馒头75g*2		后腿肉片55g、土豆块80g、白菜80g、豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝卜块30g、青菜40g、蘑菇30g、大葱5g。	370g
星期二	米饭炒菜	青椒肉丝 红烧茄子 老陕乱炖 紫菜蛋花汤	青椒50g、瘦肉丝35g、红萝卜片30g、茄子60g、青菜40g、豆腐50g、莲花白60g、干粉条10g(湿30g)、豆芽30g、大葱10g。 紫菜1g鸡蛋5g	381g
星期三	臊子面		肉丁35g、青菜30g、土豆丁30g、豆腐30g、红萝卜丁30g、大葱5g	160g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 炒三鲜 麻辣白菜炒豆腐 菠菜豆腐汤	鸡腿130g、冬瓜30g、青椒30g、西葫芦40g、红萝卜片30g、干木耳1g、菠菜10g、豆腐60g、白菜50g、青菜40g、大葱10g、	431g
星期五	西红柿鸡蛋面		西红柿30g、鸡蛋40g、肉丁35g、红萝卜20g、豆芽30g、青菜30g、大葱5g	190g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照初中标准执行)。

兴平市2022-2023学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱4  
(执行时间：12月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	西红柿鸡蛋面		肉丁35g、西红柿50g、鸡蛋30g、红萝卜丁20g、青菜40g、豆腐30g、大葱10g、干木耳5g。	220g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	土豆炖鸡块 莲花白炒粉条 青菜炒豆腐 冬瓜鸡蛋汤	土豆块100g、鸡脯肉块30g、豆腐60g、莲花白70g、青椒20g、肉片35g、干粉条10g(湿30g)、油麦菜50g、蒜苗10g、干木耳5g。冬瓜10g、鸡蛋5g	405g
星期四	烩面片		肉丁35g、豆腐20g、青菜30g、红萝卜丁30g、土豆丁20g、豆芽30g、西红柿30g、干木耳5g、大葱5g	205g
星期五	米饭炒菜	红烧鸡腿 冬瓜大烩菜 清炒西葫芦 紫菜青菜汤	鸡腿130g、土豆块30g、肉片10g、冬瓜20g、白菜70g、豆腐40g、油麦菜50g、西葫芦40g、蒜苗10g、干木耳5g、紫菜1g、青菜10g	416g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

## 附件 2

### 米、面、油、肉、调味品使用标准如下：

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请参照执行。

(人/标准)

- 1.1米：140g
- 1.2面：140g
- 1.3油：14g
- 1.4肉：20g
- 1.5盐：5克/每生每餐
- 1.6十三香：0.4克/每生每餐
- 1.7鸡精：0.2克/每生每餐
- 1.8辣面：1克/每生每餐
- 1.9红烧酱汁：3克/每生每餐
- 2.0食用醋：3克/每生每餐
- 2.1花椒粉：0.1克/每生每餐
- 2.2生姜：1g/每生每餐
- 2.3大蒜：1g/每生每餐
- 2.4干辣椒：0.2g/每生每餐
- 2.5面酱：6g/每生每餐
- 2.6 其他调料 适量

注：1、以上标准为每生每餐的人均参考标准。

2、每周根据学生人数平均核算。（正常每周5天计算，节假日另行计算。）

3、炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

## 第三标包：大肉、鸡肉（农村初中） 采购需求及要求

一、**招标项目：**兴平市2023-2024学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目。

二、**第三标包招标内容：**大肉、鸡肉（农村初中）；生鲜猪肉，鸡肉，规格kg；新鲜蔬菜，规格kg。

三、**享受范围：**农村初中义务教育阶段学生。

### 四、大宗食材及原辅材料配额标准及配送要求

以《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准为依据，结合运行五年来实际情况，我市农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐学校用生鲜猪肉、鸡肉等生均配额标准如下：

生鲜猪肉、鸡肉配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐生鲜猪肉配备标准为：1—9年级：每生每餐35克，每天配送1次，每次配送1天的量；鸡肉配备标准为：1—9年级每生每餐约130克，每周配送1次，每次配送1餐的量。供餐天数以学生实际食用天数为准，配送数量按市教育局（学生营养办）核定学生数和营养带量食谱内容为准，禁止超量减量配送。

### 五、学校食堂供餐配备标准

学校营养午餐必须严格参照《兴平市2023—2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1—4》（见附件1），保证每生每餐生鲜猪肉、鸡肉配额标准食用量，按照食谱既定时间，定期轮换执行，不得随意替换食材，确保学生食品安全和每天营养摄入均衡。

六、**服务期限：**一年（2023年9月1日—2024年7月31日）

### 七、食品供应要求

- 1、配送的肉类须是经过国家检验检疫部门检验合格的鲜肉类。
- 2、供应商应承诺配送食材应按大宗采购。
- 3、严格按照采购人要求配送到指定学校。因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等），必须无条件及时更换。

### 八、其他要求

（一）食品配送。

食材要在早上09:30前送到学校。食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。所有食材需全程冷链配送。供应商应有符合卫生条件的储藏库房，符合卫生条件。有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，并用专用冷藏车配送，温度不得高于10℃。以保证食品安全运输到达甲方指定地点。

## （二）食材采购

投标企业食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

## （三）食品贮存

1、建立出入库管理制度。食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据食材贮存条件分类存放，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。

4、中标单位须免费给每所学校提供1—2份午餐食材，供学校留样、学校管理人员陪餐使用。乙方要依据雨雪、极热、极冷、雾霾等特殊天气，制定相应的应急预案，确保甲方供餐需求。

## （四）食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度、人员健康监测制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业人员持有有效的健康证明并经进行食品安全知识培训。中标供货商应不定期接受市场监管等相关部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标单位承担。

附件1：兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱

附件2：兴平市营养改善计划米、面、油、肉、调味品使用标准

附件1:

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1

(执行时间: 9月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	米饭 炒菜	土豆烧肉块 青菜炒蘑菇 蒜苗炒豆腐 西红柿紫菜鸡蛋汤	瘦肉块35g、土豆块100g、青菜60g、 蘑菇40g、豆芽50g、豆腐60g、蒜苗50g 、大葱5g、鸡蛋5g、西红柿5g、干紫菜 1g.	411g
星期二	鸡汤面		鸡脯肉丁10g、肉片35g、青菜30g、土 豆丁25g、豆芽20g、红萝卜丁20g、大 葱5g、干木耳1g(湿10g)	146g
星期三	烩菜 (馒头75g*2)		后腿肉片35g、土豆块80g、白菜50g、 豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝 卜块40g、青菜30g、西葫芦30g、大葱5g	320g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 烧三样 老陕乱炖 西红柿青菜汤	鸡腿130g、肉片35g、土豆块80g、莲花白 60g、西葫芦40g、青椒30g、豆腐40g、红 萝卜片20g、青菜30g、西红柿5g、大葱10g 、	480g
星期五	刀削面		瘦肉丝35g、豆腐30g、青菜20g、红萝 卜丁30g、西红柿20g、土豆丁30g、大 葱5g、鸡蛋30g	200g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照  
初中标准执行)。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱2

(执行时间：10月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	炸酱面		青菜40g、土豆丁30g、肉丁35g、豆芽30g、红萝卜丁30g、面酱15g、大葱5g。	185g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	卤鸡腿 菜花炒肉片 豆腐炒粉条 青椒土豆丝 西红柿鸡蛋汤	鸡腿130g、菜花80g、肉片35g、红萝卜片20g、豆腐50g、干粉条10g（湿30g）、莲花白60g、土豆丝70g、青椒10g、蒜苗10g西红柿10g，鸡蛋5g	490g
星期四	臊子面		肉丁35g、青菜40g、干木耳1g、土豆丁30g、豆腐干30g、红萝卜丁25g、大葱5g	166g
星期五	米饭炒菜	土豆红烧肉 西红柿炒西葫芦 豆腐炒青菜 青菜肉丝汤	土豆块100g、大肉35g、西红柿20g、西葫芦80g、豆腐30g、干粉条10g（湿30g）、青菜40g、白菜50g大葱10g	375g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱3

(执行时间: 11月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	烩菜 馒头75g*2		后腿肉片55g、土豆块80g、白菜80g、豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝卜块30g、青菜40g、蘑菇30g、大葱5g。	370g
星期二	米饭炒菜	青椒肉丝 红烧茄子 老陕乱炖 紫菜蛋花汤	青椒50g、瘦肉丝35g、红萝卜片30g、茄子60g、青菜40g、豆腐50g、莲花白60g、干粉条10g(湿30g)、豆芽30g、大葱10g。 紫菜1g鸡蛋5g	381g
星期三	臊子面		肉丁35g、青菜30g、土豆丁30g、豆腐30g、红萝卜丁30g、大葱5g	160g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 炒三鲜 麻辣白菜炒豆腐 菠菜豆腐汤	鸡腿130g、冬瓜30g、青椒30g、西葫芦40g、红萝卜片30g、干木耳1g、菠菜10g、豆腐60g、白菜50g、青菜40g、大葱10g、	431g
星期五	西红柿鸡蛋面		西红柿30g、鸡蛋40g、肉丁35g、红萝卜20g、豆芽30g、青菜30g、大葱5g	190g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照初中标准执行)。

兴平市2022-2023学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱4  
(执行时间：12月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	西红柿鸡蛋面		肉丁35g、西红柿50g、鸡蛋30g、红萝卜丁20g、青菜40g、豆腐30g、大葱10g、干木耳5g。	220g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	土豆炖鸡块 莲花白炒粉条 青菜炒豆腐 冬瓜鸡蛋汤	土豆块100g、鸡脯肉块30g、豆腐60g、莲花白70g、青椒20g、肉片35g、干粉条10g(湿30g)、油麦菜50g、蒜苗10g、干木耳5g。冬瓜10g、鸡蛋5g	405g
星期四	烩面片		肉丁35g、豆腐20g、青菜30g、红萝卜丁30g、土豆丁20g、豆芽30g、西红柿30g、干木耳5g、大葱5g	205g
星期五	米饭炒菜	红烧鸡腿 冬瓜大烩菜 清炒西葫芦 紫菜青菜汤	鸡腿130g、土豆块30g、肉片10g、冬瓜20g、白菜70g、豆腐40g、油麦菜50g、西葫芦40g、蒜苗10g、干木耳5g、紫菜1g、青菜10g	416g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

## 附件 2

### 米、面、油、肉、调味品使用标准如下：

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请参照执行。

(人/标准)

1.1米：140g

1.2面：140g

1.3油：14g

1.4肉：20g

1.5盐：5克/每生每餐

1.6十三香：0.4克/每生每餐

1.7鸡精：0.2克/每生每餐

1.8辣面：1克/每生每餐

1.9红烧酱汁：3克/每生每餐

2.0食用醋：3克/每生每餐

2.1花椒粉：0.1克/每生每餐

2.2生姜：1g/每生每餐

2.3大蒜：1g/每生每餐

2.4干辣椒：0.2g/每生每餐

2.5面酱：6g/每生每餐

2.6 其他调料 适量

注：1、以上标准为每生每餐的人均参考标准。

2、每周根据学生人数平均核算。（正常每周5天计算，节假日另行计算。）

3、炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

## 第四标包：鲜菜（净菜）、调味品（农村初中）

### 采购需求及要求

一、**招标项目：**兴平市2023-2024学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目。

二、**第四标包招标内容：**鲜菜（净菜）、调味品（农村初中）。新鲜蔬菜，规格kg；调味品，规格包、kg。

三、**享受范围：**农村初中义务教育阶段学生。

#### 四、大宗食材及原辅材料配额标准及配送要求

以《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准为依据，结合运行五年来实际情况，我市农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐学校用鲜菜（净菜）、调味品等生均配额标准如下：

新鲜蔬菜（净菜）及调味品。各校根据营养带量食谱所需菜品每天足额配送，调味品根据食谱所需足量供应。

#### 五、学校食堂供餐配备标准

学校营养午餐必须严格参照《兴平市2023—2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1—4》（见附件1），保证每生新鲜蔬菜（净菜）及调味品每餐配额标准食用量，按照食谱既定时间，定期轮换执行，不得随意替换食材，确保学生食品安全和每天营养摄入均衡。

六、**服务期限：**一年（2023年9月1日—2024年7月31日）

#### 七、食品供应要求

1、配送的蔬菜须有固定合作的蔬菜种植基地及稳定的蔬菜货源，配送的蔬菜应经过初加工。

2、配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

3、配送的蔬菜须是新鲜、低农残、无污染的时令蔬菜。

4、配送的干杂、调料类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

5、供应商应承诺配送食材应按大宗采购。

6、严格按照采购人要求配送到指定学校。因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等），必须无条件及时更换。

## 八、其他要求

### （一）食品配送。

食材要在早上09:30前送到学校。食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。所有食材需全程冷链配送。供应商应有符合卫生条件的储藏库房，符合卫生条件。有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，并用专用冷藏车配送，温度不得高于10℃。以保证食品安全运输到达甲方指定地点。

### （二）食材采购

投标企业食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

### （三）食品贮存

1、建立出入库管理制度。食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据食材贮存条件分类存放，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。

4、中标单位须免费给每所学校提供1—2份午餐食材，供学校留样、学校管理人员陪餐使用。乙方要依据雨雪、极热、极冷、雾霾等特殊天气，制定相应的应急预案，确保甲方供餐需求。

### （四）食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制度，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度、人员健康监测制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业人员持有有效的健康证明并经进行食品安全知识培训。中标供货商应不定期接受市场监管等相关部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标单位承担。

附件1：兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱

附件2：兴平市营养改善计划米、面、油、肉、调味品使用标准

附件1:

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱1

(执行时间: 9月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	米饭 炒菜	土豆烧肉块 青菜炒蘑菇 蒜苗炒豆腐 西红柿紫菜鸡蛋汤	瘦肉块35g、土豆块100g、青菜60g、 蘑菇40g、豆芽50g、豆腐60g、蒜苗50g 、大葱5g、鸡蛋5g、西红柿5g、干紫菜 1g.	411g
星期二	鸡汤面		鸡脯肉丁10g、肉片35g、青菜30g、土 豆丁25g、豆芽20g、红萝卜丁20g、大 葱5g、干木耳1g(湿10g)	146g
星期三	烩菜 (馒头75g*2)		后腿肉片35g、土豆块80g、白菜50g、 豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝 卜块40g、青菜30g、西葫芦30g、大葱5g	320g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 烧三样 老陕乱炖 西红柿青菜汤	鸡腿130g、肉片35g、土豆块80g、莲花白 60g、西葫芦40g、青椒30g、豆腐40g、红 萝卜片20g、青菜30g、西红柿5g、大葱10g 、	480g
星期五	刀削面		瘦肉丝35g、豆腐30g、青菜20g、红萝 卜丁30g、西红柿20g、土豆丁30g、大 葱5g、鸡蛋30g	200g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照  
初中标准执行)。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱2

(执行时间：10月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	炸酱面		青菜40g、土豆丁30g、肉丁35g、豆芽30g、红萝卜丁30g、面酱15g、大葱5g。	185g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	卤鸡腿 菜花炒肉片 豆腐炒粉条 青椒土豆丝 西红柿鸡蛋汤	鸡腿130g、菜花80g、肉片35g、红萝卜片20g、豆腐50g、干粉条10g（湿30g）、莲花白60g、土豆丝70g、青椒10g、蒜苗10g西红柿10g，鸡蛋5g	490g
星期四	臊子面		肉丁35g、青菜40g、干木耳1g、土豆丁30g、豆腐干30g、红萝卜丁25g、大葱5g	166g
星期五	米饭炒菜	土豆红烧肉 西红柿炒西葫芦 豆腐炒青菜 青菜肉丝汤	土豆块100g、大肉35g、西红柿20g、西葫芦80g、豆腐30g、干粉条10g（湿30g）、青菜40g、白菜50g大葱10g	375g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

兴平市2023-2024学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱3

(执行时间：11月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	烩菜 馒头75g*2		后腿肉片55g、土豆块80g、白菜80g、豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、红萝卜块30g、青菜40g、蘑菇30g、大葱5g。	370g
星期二	米饭炒菜	青椒肉丝 红烧茄子 老陕乱炖 紫菜蛋花汤	青椒50g、瘦肉丝35g、红萝卜片30g、茄子60g、青菜40g、豆腐50g、莲花白60g、干粉条10g(湿30g)、豆芽30g、大葱10g。 紫菜1g鸡蛋5g	381g
星期三	臊子面		肉丁35g、青菜30g、土豆丁30g、豆腐30g、红萝卜丁30g、大葱5g	160g
星期四	米饭炒菜	红烧鸡腿 炒三鲜 麻辣白菜炒豆腐 菠菜豆腐汤	鸡腿130g、冬瓜30g、青椒30g、西葫芦40g、红萝卜片30g、干木耳1g、菠菜10g、豆腐60g、白菜50g、青菜40g、大葱10g、	431g
星期五	西红柿鸡蛋面		西红柿30g、鸡蛋40g、肉丁35g、红萝卜20g、豆芽30g、青菜30g、大葱5g	190g

备注：以上食谱中所含配菜均为净菜，初中参照此食谱执行（米面油用量按照初中标准执行）。

兴平市2022-2023学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱4  
(执行时间: 12月)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	西红柿鸡蛋面		肉丁35g、西红柿50g、鸡蛋30g、红萝卜丁20g、青菜40g、豆腐30g、大葱10g、干木耳5g。	220g
星期二	肉饺子		肉饺子	300g
星期三	米饭炒菜	土豆炖鸡块 莲花白炒粉条 青菜炒豆腐 冬瓜鸡蛋汤	土豆块100g、鸡脯肉块30g、豆腐60g、莲花白70g、青椒20g、肉片35g、干粉条10g(湿30g)、油麦菜50g、蒜苗10g、干木耳5g。冬瓜10g、鸡蛋5g	405g
星期四	烩面片		肉丁35g、豆腐20g、青菜30g、红萝卜丁30g、土豆丁20g、豆芽30g、西红柿30g、干木耳5g、大葱5g	205g
星期五	米饭炒菜	红烧鸡腿 冬瓜大烩菜 清炒西葫芦 紫菜青菜汤	鸡腿130g、土豆块30g、肉片10g、冬瓜20g、白菜70g、豆腐40g、油麦菜50g、西葫芦40g、蒜苗10g、干木耳5g、紫菜1g、青菜10g	416g

备注: 以上食谱中所含配菜均为净菜, 初中参照此食谱执行(米面油用量按照初中标准执行)。

## 附件 2

### 米、面、油、肉、调味品使用标准如下：

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请参照执行。（人/标准）

- 1.1米：140g
- 1.2面：140g
- 1.3油：14g
- 1.4肉：20g
- 1.5盐：5克/每生每餐
- 1.6十三香：0.4克/每生每餐
- 1.7鸡精：0.2克/每生每餐
- 1.8辣面：1克/每生每餐
- 1.9红烧酱汁：3克/每生每餐
- 2.0食用醋：3克/每生每餐
- 2.1花椒粉：0.1克/每生每餐
- 2.2生姜：1g/每生每餐
- 2.3大蒜：1g/每生每餐
- 2.4干辣椒：0.2g/每生每餐
- 2.5面酱：6g/每生每餐
- 2.6 其他调料 适量

注：1、以上标准为每生每餐的人均参考标准。

2、每周根据学生人数平均核算。（正常每周5天计算，节假日另行计算。）

3、炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

## 第五标包：纯牛奶、面包

### 采购需求及要求

一、**招标项目：**兴平市2023-2024学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目。

二、**第五标包招标内容：**纯牛奶、面包。纯牛奶，规格250ml；面包，规格包、100g。

三、**享受范围：**城区义务教育阶段建档立卡贫困户学生及残疾学生；城镇低保户学生、孤残学生。

四、**服务期限：**一年（2023年9月1日—2024年7月31日）

#### 五、配额标准及配送要求

1、纯牛奶：250ml盒装，保质期 $\leq$ 180天。

新鲜面包：100克，保质期 $\leq$ 15天（出厂15天内配送到位）。

2、牛奶、糕点类必须为独立包装，且产品包装上必须有完好的生产厂家、规格、出厂日期、质保期等有效信息。

3、严格按照采购人要求配送到指定学校。因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等），必须无条件及时更换。

每次配送产品必须在出厂后规定时间内须送到辖区实施营养改善计划的每所学校用，每周配送一次，每次配送一周的量。

#### 六、其他要求

##### （一）食品配送。

食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。所有食材需全程冷链配送。供应商应有符合卫生条件的储藏库房，符合卫生条件。有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，并用专用冷藏车配送，温度不得高于10℃。以保证食品安全运输到达甲方指定地点。

##### （二）食材采购

投标企业食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地

采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

### （三）食品贮存

1、建立出入库管理制度。食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据食材贮存条件分类存放，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。

4、每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用留样容器内，留样量 $\geq 125\text{g}$ ；放置于专用冷藏设施中冷藏48小时。每个品种留样量应满足检验需要，不少于1份，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

### （四）食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制度和疫情防控制度，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度、人员健康监测制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业人员持有有效的健康证明并经进行食品安全知识培训。中标供货商应不定期接受市场监管等相关部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标单位承担。