

兴平市 2025—2026 学年度
农村义务教育学生营养改善计划
(第一标包)

采
购
供
应
合
同

甲方: _____



乙方: _____



时间: 2025 年 7 月 2 日

兴平市 2025—2026 学年度农村义务教育学生营养 改善计划（第一标包）采购供应合同

采购方：兴平市教育局（以下简称：甲方）

供应方：杨凌诚智食品科技有限公司（以下简称：乙方）

根据陕西省教育厅等六部门关于印发《陕西省农村义务教育学生营养改善计划管理办法》文件要求，依据兴平市政府批复的《关于2025—2026学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目招标实施方案的报告》兴教发〔2025〕21号文件，兴平市教育局（以下简称：甲方）受兴平市农村义务教育学生营养改善计划工作领导小组委托，依法委托丰汇国际项目管理有限公司代理兴平市2025-2026学年度农村义务教育学生营养改善计划采购项目的公开招标。于2025年6月10日上午9时30分，在西安市碑林区长安北路丰汇国际项目管理有限公司第一会议室公开招标，经专家评审，并公示无异议，确定杨凌诚智食品科技有限公司（以下简称：乙方）为本采购项目第一标包（米、面、油、肉、鲜菜（净菜）、杂粮、调味品等大宗食材及辅料（农村小学））中标单位。根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定，甲乙双方经平等协商达成协议如下：

一、合同价款

1、合同总价包括：食品供应费、运输费（含保险费）、加工费、食品原材料费、税金及其它费用。营养午餐所供食

材，每生每天5.00元标准，按5.00元/份结算（乙方中标单价）。

2、每生每天5.00元标准，不受市场价格变化因素的影响，合同期内不得变动。

3、乙方中标报价主要食材(含税及配送费的价格)：西瑞牌高级精制粉，规格：25kg/袋，单价4.12元/kg（大写：人民币每公斤肆圆壹角贰分）/西瑞牌一级特粳米，规格：25kg/袋，单价5.02元/kg（大写：人民币每公斤伍圆贰分）/西瑞一级纯正压榨菜籽油（非转基因），规格：5L/桶，按国家标准0.92kg/升折合，单价14.90元/kg（大写：人民币每公斤壹拾肆圆玖角）/双汇牌去骨后腿冷鲜肉，规格：单价29.00元/kg（大写：人民币每公斤贰拾玖圆）/冷冻鸡腿，规格：120-130g/个，单价19.20元/kg（大写：人民币每公斤壹拾玖圆贰角）/净菜每生每日平均350g、杂粮每生每周250g、调味品若干，合计2.68元/生/日。（食谱及每日蔬菜用量附后）

二、交货方式、时间、地点及数量

1、本协议签字生效后，乙方必须依照合同配送清单所列的要求，按产品保鲜期及食用时间，由汽车运送至指定地点。由甲方所属学校指定接收人按合同要求的数量、质量等标准签字验收（代签无效），票据一式三份，一份留存学校备查。若乙方提供产品存在质量或与合同规定的产品不相符等问题，甲方基层单位有权拒收，产品的运输装卸费用由乙

方承担。

2、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，结合运行多年来实际情况，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120克/餐，6—9年级每生130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120克/餐，6—9年级每生130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）杂粮配额标准。义务教育中小学各年龄段营养午餐杂粮配备标准为：1—9年级每生约250克/餐，每周配送2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、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2025—2026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。

三、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。

四、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（每学期开学前提供有效健康证明）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。

五、结算方式

中标供货商按照中标价和实际配送清单，由市教育局统一每月核准后根据财政部门拨款情况据实结算。结算时乙方须提供基层各单位签字的实际收货单据及国家正式税务票据，结款实行转账支付，具体结算数据以甲方核准实际数量为准。

六、质量保证及售后服务承诺

1、乙方所供产品必须是合同规定的品牌，产品标识真实，符合国家相关标准，符合投标时产品的质量、规格、技术指标等要求。

2、确保按合同要求及时保质、保鲜、保量交货，确保产品在出厂期15日以内，坚决不向学校提供、交付过期或变质产品。

3、对于基层各校在发放中发现缺陷产品，或者出现外包装破损、有异味、变质等异常情况，乙方必须第一时间赶至现场，并无条件整袋（整桶）更换。因之造成的损失和责任，乙方全部承担，发现学生有因食用配送产品引起的不适或病症，乙方必须第一时间赶至现场，并承担所有救治费用。

4、乙方在签订合同后每月适时陪同教育局主管人员例行项目配送检查工作；每月底向教育局营养办报告配送工作进展情况；乙方必须向甲方基层单位及时提供每期产品质检报告供基层单位存档备用。

七、甲乙双方权利及义务

1、甲方权利及义务

甲方权利：

①甲方在春季学期、秋季学期开学前，及时向乙方提供供应食堂食材学校名单，学生人数依据各学校实际在校学生数确定。

②甲方要安排专人负责营养午餐食材的接收工作，在接收乙方所配食材时，乙方要提供验收清单和质检报告，甲方要认真核对，确定无误后签收；甲方有向乙方索取企业相关证件和检验报告的权利。

③甲方有向乙方索取质量保证、售后服务保证金和使用

乙方产品导致的意外事故赔偿保证金的权利。

④甲方因学生放假、集体活动等原因临时停止或调整供货时间，须提前通知乙方。

⑤甲方可根据学校食堂条件、季节变化、学生饮食需要对学生用餐食谱及食材用量进行调整。

⑥合同执行期间，甲方可组织相关部门、专家对乙方履行合同情况进行评估，乙方必须全力配合并承担相关费用。

甲方义务：

①甲方有对合同价格保密的义务，即不向第三方泄露；

②甲方有向乙方及时按实际送货量付款的义务。

2、乙方的权利与义务

乙方权利：

乙方有向甲方催款的权利。

乙方义务：

①乙方要按照甲方提供的食谱按时将足量食材配送到甲方指定学校，不能随意变更食谱。安排冷藏专用运输车辆配送，运输全过程中的安全由乙方负责。

②乙方要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。

③乙方要确保给甲方所提供食材的质量和安全卫生，凡甲方师生因食用乙方所提供午餐食材造成的食品安全事故，

乙方要承担全部事故责任，并承担医疗费用和其他相关费用。

④乙方有向甲方提供所供应产品经相关部门检验的检验报告的义务；有向甲方主管“营养改善计划”工作人员及学生免费提供保管、食用食品相关的宣传资料和相关知识培训义务。

⑤乙方有向甲方交纳自己产品质量及售后服务保证金义务。

⑥乙方有自觉接受甲方上级领导、兴平市实施“营养改善计划”成员单位及相关部门检查，并自觉接受违约处罚的义务。

⑦乙方在配送过程中的交通及人身安全由乙方自行负全责，甲方不承担任何责任。

⑧乙方要确保配送人员健康且持有健康证，定期对配送人员进行安全教育和培训，并组织考核，合格后方可上岗。

八、违约责任处理

1、乙方向甲方自愿交纳质量及售后服务保证金和使用乙方产品导致的意外事故赔偿保证金150000.00元（大写：人民币壹拾伍万元整），保证金的使用及违约处理办法如下：

①乙方擅自更换所供商品的品种、规格、品牌、扣罚质量保证金20000.00元（大写：人民币贰万元整）；乙方所供商品外包装与中标产品不一致，扣罚质量保证金30000.00元（大写：人民币叁万元整），直至终止合同。

②乙方出现以下情况之一的每次扣罚质量保证金

20000.00元（大写：人民币贰万元整）。一、米面油等商品出现漏袋、破损、虫蛀、异味、絮状沉淀物等异常情况的；肉类无检疫检验合格证明的，发生腐烂、变质、异味等异常情况的；出现蔬菜腐烂变质、存在异味、农残超标、调味品属于三无产品等异常情况的；二、出现异常情况不及时处理，经群众举报造成影响或引起媒体问责、不良报道的；三、配送商品超出招标文件要求的生产日期的；四、送货延误时间，影响学校正常使用的；五、学校反映实际问题，敷衍塞责、不及时处理、不妥善解决的；六、迎接各级相关部门检查出现重大失误，造成不良影响。

③若乙方在合同期内严重违背质量保证及售后服务承诺超过两次，合同将自行终止，违约责任由乙方承担，甲方不承担任何违约责任，并依法追究乙方违约责任。

④使用乙方产品导致的意外事故，乙方未及时救治，甲方可预先从中支付救治。

2、质量及售后服务保证金及使用乙方产品导致的意外事故赔偿保证金保存于甲方。扣罚及预先支付由甲乙双方签字后生效实施。若乙方违反合同，事实清楚、证据确凿，且拒不签字，甲方有权单方面强制执行。乙方有向提交合同履行地仲裁委员会仲裁，或者向合同履行地人民法院起诉的权利。

3、若因乙方交付的产品不符合规定，由此造成的责任，由乙方完全承担，甲方不承担任何责任。

4、甲方不得无故对乙方交付的合格产品拒收，由此造成的损失，由甲方承担，乙方不承担任何责任。

九、合同终止条款

1、乙方在生产经营活动中出现以下问题，甲方有权提前终止合同。

①违反食品安全法律法规，被市场监管部门吊销或注销食品经营许可证的；违反相关法律法规，被登记机关吊销营业执照的。

②发生重大食品安全事故的。

③食品药品监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题，经整改仍达不到要求的。

④出现降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其它违反法律法规或合同（协议）行为的。

⑤供餐期间存在克扣、减量、延时、拒绝供餐或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的。

⑥在甲方组织的乙方履行合同评估中，评估不合格的。

2、在国家学生营养改善计划政策发生变化，甲方有权终止与乙方签订的本合同，并不向乙方赔付任何费用。

3、本协议有效期限为一年，自2025年9月1日至2026年7月31日止。

十、争议解决方式

本协议在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，也可以向合同履行地工商行政管理部门合同调解组织申请调解，协商或调解不成的，双方提交合同履行地仲裁委员会仲裁，或者向合同履行地人民法院起诉。

十一、不可抗力

合同执行期内，如发生自然灾害或其它不可抗力的原因，致使当事人一方不能履行、不能完全履行合同的，应向对方当事人通报理由，经有关主管部门证实后，不负违约责任，并允许变更或解除合同。

十二、其他约定事项

1、乙方不得将本合同全部或部分权利、义务转让给任何第三方。

2、采购文件、采购结果公告等相关文件是本合同不可分割的组成部分，本合同未尽事宜从其规定。

3、本合同一式三份，甲、乙方各一份，采购代理机构一份(政府采购备案留存)，本合同经双方签字、盖章后生效。

4、本合同为固定单价合同，约定采购单价在合同期内不再调整。

5、因生产厂家供货价格变动或市场因素影响价格变动而产生相应的风险，由乙方自行承担。

6、本合同条款如与国家法律、法规相悖时，以国家法律、法规为准；如与国家法律法规及政策另有规定的，从其规定。

7、甲方有权依据农村义务教育学生营养改善计划相关政策，对食堂供餐学校数量和享受学生人数进行增减直至停供。

附：

附件1：兴平市2025-2026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



甲方法人代表：

乙方法人代表：

王敏



签订日期：2025年7月2日

附件1:

兴平市2025-2026学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱
(第一套)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	西红柿鸡肉丁拌面(面120g)	紫菜蛋花汤 杂粮: 蒸玉米或贝贝南瓜 130g	双汇肉丁35g、鸡蛋40g、西红柿30g、青菜50g、豆腐50g、豆芽30g、紫菜干1g(湿5g)、大葱10g	总量: 380g (肉: 35g 杂粮: 130g 蔬菜: 215g)
星期二	米饭炒菜(大米120g)	卤鸡腿 青笋炒肉片 青椒土豆丝 白菜炖豆腐 西红柿紫菜汤	鸡腿约120-130g、双汇肉片35g、净笋60g、干木耳2g(湿20g)、洋葱40g、青椒30g、土豆丝100g、白菜80g、豆腐50g、干粉条10g(湿30g)、西红柿10g、紫菜干1g(湿5g)、大葱15g	总量: 605g (肉: 165g 蔬菜: 440g)
星期三	酸汤水饺(300g)		饺子300g、大葱5g、香菜1g、虾皮1g	总量: 307g
星期四	米饭炒菜(大米120g)	土豆红烧肉 麻辣(红烧) 豆腐 烧三样 冬瓜青菜汤	土豆块120g、双汇肉35g、豆腐100g、青菜60g、西葫芦100g、腐竹干15g(湿45g)、红60g、冬瓜40g、大葱15g	总量: 575g (肉: 35g 蔬菜: 540g)
星期五	干拌臊子面(120g)	杂粮: 蒸玉米或贝贝南瓜 120g	双汇肉35g、青菜50g、土豆丁60g、红萝卜丁30g、豆腐40g、豆芽30g、大葱10g	总量: 375g (肉: 35g 杂粮: 120g 蔬菜: 220g)

注: 以上食谱中所包含配菜均为净菜。初中参照此食谱执行, 饺子更换为烩菜(米面油用量按照初中标准执行)。

兴平市2025-2026学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱 (第二套)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	干拌臊子面 (面120g)	青菜豆腐汤 杂粮: 蒸玉米或 贝贝南瓜120g	肉丁35g、青菜60g、 土豆丁50g、红萝卜 丁30g、西红柿40g、 大葱10g、干木耳1g (湿10g)、豆腐30g	总量: 385g (肉: 35g 杂粮: 120g 蔬菜: 230g)
星期二	米饭炒菜 (米120g)	肉片炖土豆块 青菜炒杏鲍菇 白菜肉片炖粉条 西红柿鸡蛋汤	肉片35g、土豆块 120g、青菜60g、杏 鲍菇80g、豆芽50g、 豆腐50g、白菜100g、 干粉条10g(湿30g) 大葱15g、鸡蛋5g、 西红柿5g	总量: 550g (肉: 35g 蔬菜: 515g)
星期三	酸汤水饺 (300g)		大葱5g、虾皮1g、 香菜1g	总量: 307g
星期四	米饭炒菜 (米120g)	红烧鸡腿 手撕包菜 西葫芦炒肉片 青椒土豆丝 西红柿青菜汤	鸡腿约120-130g、包 菜120g、双汇肉片 35g、西葫芦120g、 干木耳1g(湿10g)、 青椒30g、土豆丝 100、西红柿10g、青 菜30g、大葱15g	600g (肉: 165g 蔬菜: 435g)
星期五	肉丝干 拌面 (面120g)	西红柿豆腐汤 杂粮: 蒸玉米或 贝贝南瓜130g	肉丝35g、豆腐45g、 青菜50g、红萝卜丁 40g、西红柿30g、土 豆丁50g、大葱10g	总量: 390g (肉: 35g 杂粮: 130g 蔬菜: 225g)

注: 以上食谱中所包含配菜均为净菜。初中参照此食谱执行, 饺子更换为烩菜(米面油用量按照初中标准执行)。

兴平市2025-2026学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱

(第三套)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	肉丝炒面 (面120g)	西红柿鸡蛋汤 杂粮：蒸玉米 或贝贝南瓜 130g	双汇肉丝35g、鸡蛋30g、红萝卜丁20g、土豆丁50g、豆芽30g、青菜40g、青椒20g、大葱10g、西红柿10g	总量：375g (肉：35g 杂粮：130g 蔬菜：210g)
星期二	米饭炒菜(大米120g)	红烧鸡腿 菜花炒肉片 酸爽葫芦 茄子烧豆腐 青菜豆腐汤	鸡腿约120-130g、菜花80g、双汇肉片35g、西葫芦100g、西红柿20g、茄子50g、干腐竹10g(湿30g)、红萝卜片40g、豆腐50g、青菜50g、大葱15g	总量：600g (肉：165g 蔬菜：435g)
星期三	酸汤水饺(300g)		饺子300g、大葱5g、香菜1g、虾皮1g	307g
星期四	米饭炒菜(大米120g)	陕西大肉烩菜 青椒土豆丝 西红柿炒鸡蛋 冬瓜排骨汤	双汇肉片35g、莲花白100g、豆腐40g、干粉条10g(湿30g)、豆芽40g、青椒30g、土豆丝120g、西红柿50g、鸡蛋40g、冬瓜30g、青菜40g、大排10g、大葱15g	总量：580g (肉：35g 蔬菜：545g)
星期五	烩麻食(麻食120g)	豆腐青菜汤 杂粮：蒸玉米 或贝贝南瓜 120g	双汇肉丁35g、西红柿55g、豆腐50g、青菜50g、豆芽20g、土豆丁60g、大葱10g	总量：400g (肉：35g 杂粮：120g 蔬菜：245g)

注：以上食谱中所包含配菜均为净菜。初中参照此食谱执行，饺子更换为烩菜(米面油用量按照初中标准执行)。

兴平市2025-2026学年农村义务教育学生营养改善计划供餐食谱 (第四套)

日期	品名	菜名	配菜及规格	备注
星期一	炸酱面 面条120g	青菜豆腐汤 杂粮：蒸玉米 或贝贝南瓜 120g	肉丁35g、青菜40g、西 红柿20g、土豆丁50g 、 豆腐干40g、红萝卜丁 30g、豆芽30g、大葱 10g、	总量：375g (肉：35g 杂粮：120g 蔬菜：220g)
星期二	米饭炒菜 (大米120g)	菜花炒肉片 家常豆腐 烧三样 冬瓜玉米汤	菜花100g、双汇肉片 35g、白菜80g、豆腐 80g、蒜苗10g、净笋 50g、茄子50g、红萝卜 片50g、冬瓜30g、青菜 30g、水果玉米20g、大 葱15g	总量：550g (肉：35g 蔬菜：515g)
星期三	素饺子 (300g)	酸汤水饺	香菜1g、虾皮1g、大葱 5g	307g
星期四	米饭炒菜 (大米120g)	红烧鸡腿 炒三鲜 青椒土豆丝 肉片炒包 菜青菜豆腐 汤	鸡腿约120-130g、白萝 卜50g、净笋40g、杏鲍 菇40g、干木耳1g(湿 10g)、青椒35g、土豆 丝120g、菠菜25g、豆 腐20g大葱10g、肉片 35g、莲花白100g	总量：595g (肉：165g 蔬菜：450g)
星期五	肉丁炒米饭 (大米120g)	西红柿青菜汤 杂粮：蒸玉米 或贝贝南瓜 130g	西红柿45g、鸡蛋40g、 肉丁35g、红萝卜丁 40g、青菜20g、豆芽 40g、杏鲍菇25g、西葫 芦20g、大葱10g	总量：405g (肉：35g 杂粮：130g 蔬菜：240g)

注：以上食谱中所包含配菜均为净菜。初中参照此食谱执行，饺子
更换为烩菜(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：120g
- 1.2面：120g
- 1.3油：14g
- 1.4肉：35g
- 1.5鸡腿：130g
- 1.6杂粮：250g每生每周
- 1.7盐：5克/每生每餐
- 1.8十三香：0.4克/每生每餐
- 1.9鸡精：0.2克/每生每餐
- 2.0红烧酱汁：3克/每生每餐
- 2.1食用醋：3克/每生每餐
- 2.2花椒粉：0.1克/每生每餐
- 2.3生姜：1g/每生每餐
- 2.4大蒜：1g/每生每餐
- 2.5干辣椒：0.2g/每生每餐
- 2.6面酱：6g/每生每餐
- 2.7辣面：1克/每生每餐
- 2.8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。