附件

学校食堂主要食材质量要求（试行）

儿童青少年是祖国的未来和民族的希望，让孩子们健康成长关系祖国和民族未来，也是每个家庭最大的愿望和期盼。为孩子们提供安全、卫生、营养的膳食，助力儿童青少年健康成长是学校食堂义不容辞的责任和义务，学校食堂必须坚持“公益性”“非营利性”的原则，因地制宜，为孩子们提供高品质的营养膳食。膳食质量食材是关键，为此，特制定学校食堂主要食材质量要求（试行），供全市所有中小学、幼儿园食堂参照执行。

一、大米

1.严禁使用陈化粮及其再加工产品。

2.需符合《大米》（GB1354-2009）优质大米质量指标二级及以上标准。

3.随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

二、面粉

1.符合《小麦粉》（GB1355-2005）相关要求。

2.随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

三、食用油

1.符合《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018相关要求。

2.根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。

3.选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。

4.随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

四、肉

1.猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合《猪肉等级规格》NY/T1759-2009规定。

2.猪皮上检验检疫章（红色）和肉品品质检验章（蓝色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。

3.宜采购带皮边口猪肉，建议不采购分割肉。

4.感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。

5.严禁使用来源不明、腐烂、变质、感官异常、未按规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。

6.学校应提供猪、牛、羊、鸡、鸭等种类丰富的各类肉质品。

7.不得以火腿肠、丸子等含淀粉类较高的预包装肉制品替代肉类食材。

五、干副食

1.应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。

2.应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的食品原料。

3.干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。

4.随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

六、蔬菜

1.严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

2.不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。

3.不宜过多库存西红柿等易发生霉变的蔬菜。

4.不得使用四季豆、野生蘑菇等高风险食材。