

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 487—2024

食育示范学校建设规范

Construction specification of food education demonstration school

2024-08-15 发布

2024-09-01 实施

深圳市市场监督管理局 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 组织保障	1
6 建设要求	1
7 评价方法	3
附录 A (资料性) 食育课程范围	5
附录 B (资料性) 食育课程内容信息来源	7
附录 C (资料性) 校园食育调查问卷	8
附录 D (规范性) 食育示范学校评价基本要求和评分表	12
附录 E (规范性) 食育示范学校评价结论表	14
参考文献	15

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市教育局、深圳市标准技术研究院、深圳营养学会。

本文件主要起草人：陈建民、韩平华、程锦廷、陈宝红、施捷维、王科、古志华、徐健、袁源、于甜、薛晴、苗丁月、谢芳。

食育示范学校建设规范

1 范围

本文件规定了食育示范学校建设的基本要求、组织保障、建设要求、评价方法等。
本文件适用于指导开展食育示范学校的建设工作。

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。

DB4403/T 163—2021 学校食堂建设与管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食育示范学校 food education demonstration school

拥有代表性的食育资源，配套有开展食育活动的设施设备及人员，设置食育课程和活动方案，有组织、有计划地向师生和家长提供系统性食育宣传与干预，能够发挥示范引领作用的学校。

4 基本要求

4.1 近3年学校食堂和校外供餐单位无食品安全事故，连续2年未受过相关行政处罚。

4.2 专人负责食育示范学校建设工作的组织和协调，定期归档建设资料。

5 组织保障

5.1 建立由学校领导、学校相关管理部门负责人、学校卫生保健人员、学校食堂食品安全管理员、学校后勤人员、家长代表和学生代表组成的食育示范学校创建工作组，负责参与食育示范学校的建设和维护。

5.2 应明确工作组及其成员的职责，并指定1名校领导负责食育示范学校建设工作的组织和协调。

6 建设要求

6.1 基础设施

6.1.1 宣传设施

食育示范学校应满足以下要求：

- 在学校设置宣传栏或多媒体显示屏定期更新展示食育相关内容；
- 每学年设计不少于2次食育主题班级黑板报；
- 图书室或阅览室订阅食育相关书籍或报刊。

6.1.2 食育教学基地

食育示范学校应满足以下要求：

- 校内有学生菜园或农场，面积不小于200 m²，菜园或农场应种植不少于5种与食育课程相关的可食用植物，并设置科普说明牌；
- 有食育教学场地（如动手厨房、食育工坊等），面积不小于60 m²，并放置食育教学工具。

6.1.3 食堂、校外供餐单位

食育示范学校应满足以下要求：

- 餐饮服务食品安全量化A级；
- 符合《餐饮服务食品安全标识指南》中对餐饮食品进行营养标示的规定；
- 通过食品安全公示栏、按市场监管部门和主管部门的要求采用食品安全信息系统的方式公开信息，并在就餐区张贴食品安全信息二维码，可通过扫码获取信息并进行监督；
- 学校食堂不应使用和供应的食品、谨慎采购和使用的食品符合DB 4403/T 163—2021的附录G和附录H的要求。

6.2 食育教学

6.2.1 食育课程

食育示范学校应满足以下要求：

- 合理规划食育课程目标，各阶段食育课程的范围宜参考附录A；
- 设计不少于1套具有学校特色的食育课程，课程教学大纲清晰，教案翔实，食育课程内容信息来源宜参考附录B；
- 将食育课程纳入常规教学活动，每学年开展不少于8次食育课程或主题讲座；
- 定期邀请食育专家，开展食育教学。

6.2.2 食育主题班会

食育示范学校每学年各班开展不少于2次食育主题班会，形式包括但不限于观看食育教学视频、开展食育互动游戏、讨论食育话题。

6.3 食育活动

6.3.1 实践活动

食育示范学校应满足以下要求：

- 设计不少于3种食育实践活动；
- 每学年举办实践活动不少于8场，每场参加人数不少于20人，充分利用食堂、餐厅、学生菜园等场所，组织不少于1次校外实践活动，如参观食育科普教育基地或食品企业。

注：每班举办1次活动计为1场。

6.3.2 社团活动

食育示范学校应满足以下要求：

- 成立食育主题的学生兴趣小组或社团，并配备指导教师；
- 结合食育相关节日（如全国食品安全宣传周、世界食品安全日、全民营养周、中国学生营养日），组织开展食品安全、食物营养、健康饮食、饮食文化等主题活动；
- 每学年参加不少于1场食育相关比赛活动，包括但不限于食育知识竞赛、食育绘画大赛。

6.3.3 家校共建

食育示范学校应满足以下要求：

- 定期开展食育相关活动，如科普文章推送、主题讲座、家长沙龙等；
- 每学年组织不少于2次“学校食堂开放日”或其他形式的食品安全宣传教育活动，邀请家长参与并做好相关记录。

6.4 师资建设

食育示范学校应满足以下要求：

- 设置不少于1名兼职教师负责食育教学工作；
- 食育教师上岗前完成食育相关培训，并通过考核；
- 食育教师上岗后每学年参加不少于1次食育相关培训，并通过考核。

6.5 食育成效

6.5.1 认知水平

食育示范学校每学年进行不少于1次食育相关问卷调查，问卷设计宜参考附录C，科学运用调查结果开展食育宣传与干预。

6.5.2 信息传播

食育示范学校应满足以下要求：

- 每月在本校公众号发布不少于1次食育相关科普文章；
- 每学年在本校公众号发布不少于2次食育活动介绍文章。

7 评价方法

7.1 评价组织

组织不少于5名食品安全、营养健康、教育等相关领域专家组成评审专家组。

7.2 评价方式

7.2.1 评价应按《食育示范学校评价基本要求和评分表》（以下简称《评分表》）执行，见附录D。

7.2.2 评价方式包括以下两种：

- 文件审核，审查《评分表》各项评价指标证明文件，所有证明文件应为盖章的纸质文件，提交的证明文件应充分说明指标内容；
- 现场审核，实地勘察学校情况，现场核查《评分表》各项指标。

7.2.3 评审专家组专家依据《评分表》独立评分，并按附录E规定的样式填写《食育示范学校评价结论表》。

注：专家评分的平均分为最终评价得分。

7.3 评价分值

食育示范学校评价采用打分法，总分100分。评价分值达到80分（含）以上的学校，视为达到深圳市食育示范学校评价标准。

附 录 A
(资料性)
食育课程范围

表A.1给出了各阶段食育课程的范围。

表 A.1 各阶段食育课程的范围

	食物与营养	健康习惯	食品安全	饮食文化与实践
阶段一 (幼儿园阶段)	<p>食物分类,各类食物对生长发育的作用。</p> <p>区分健康零食和不健康零食。</p> <p>了解中国学龄前儿童膳食宝塔。</p>	<p>良好的饮食习惯(不偏食不挑食,喜欢吃瓜果蔬菜等新鲜食品,喝白开水,少喝饮料;认真进食,细嚼慢咽)。</p> <p>良好的个人卫生习惯(洗手、刷牙)。</p> <p>常见的户外活动。</p> <p>分餐。</p>	<p>食品中的细菌、病毒、真菌等微生物及其健康风险。</p> <p>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。</p> <p>常见的食物过敏原。</p>	<p>用筷方法,简单的餐桌技能(如餐前摆放餐具、餐后收拾餐具)和礼仪。</p> <p>了解中国传统节日节气及饮食习俗。</p> <p>知道珍惜食物、垃圾分类。</p> <p>农事体验(如发豆芽)。</p>
阶段二 (小学1-3年级)	<p>各类食物的营养特点和人体所需的主要营养素。</p> <p>正餐与零食,中国儿童青少年零食指南。</p> <p>中国居民平衡膳食宝塔及基本应用。</p>	<p>健康的饮食行为(如均衡饮食,食物多样,三餐规律,吃好早餐,合理零食,不喝或少喝含糖饮料)。</p> <p>食品卫生常识(如不吃不洁、腐败变质食物,生吃蔬菜水果要洗净,购买食品注意查看保质期)。</p> <p>分餐、使用公筷公勺。</p> <p>不良饮食行为(如偏食挑食、暴饮暴食)及对健康的影响。</p>	<p>食品中常见的各类风险(如微生物、天然毒素、农兽药残留)。</p> <p>常见的食物中毒问题。</p>	<p>用筷礼仪和餐桌礼仪。</p> <p>垃圾分类的方法,减少使用一次性餐具。</p> <p>中国传统节日节气及饮食习俗。</p> <p>参与农事体验(如1-2种常见水培、土培植物种植)。</p>
阶段三 (小学4-6年级)	<p>人体所需的主要营养素。</p> <p>中国居民平衡膳食宝塔,合理膳食方法。</p>	<p>清淡饮食习惯。</p> <p>不浪费食物。</p> <p>食品营养标签。</p> <p>吃动平衡和保持健康体重。</p> <p>营养不良、超重肥胖的基本知识和预防方法。</p> <p>不吸烟,不饮酒,拒绝毒品。</p>	<p>食品安全五要点(精明选择、保持清洁、生熟分开、煮熟食物、安全温度)的核心内涵。</p> <p>降低食品安全风险的方法(包含不吃野味)。</p> <p>食品添加剂基本知识。</p>	<p>帮厨方法(如摘菜、洗菜、淘米、清理餐桌、洗碗等)。</p> <p>简单的食物制作技能(如凉菜、西红柿炒鸡蛋、炖汤等家常菜制作)。</p> <p>深圳本地饮食特点和粤菜文化。</p> <p>参与农事体验(如1~2种常见果蔬种植)。</p>

表 A.1 各阶段食育内容基本要求（续）

	食物与营养	健康习惯	食品安全	饮食文化与实践
阶段四 （初中阶段）	膳食与健康、疾病防控的关系（可结合青春期的特点以及成年人常见慢性病防控的需求）。 常见的加工食品和食品的生产过程。	阅读食品标签的方法。 充足的身体活动对促进健康的作用。 烟草和酒精的危害和拒绝技巧，毒品的危害和拒绝技巧。 不科学饮食对减肥或增重的危害。 常见营养相关疾病的防控方法。 保健食品及保健食品的作用。	食物中的几大风险类别和预防食源性疾病（包含食物中毒）的方法。 食物中的致癌物、食品添加剂、非法添加基本知识。	全国代表性地域饮食文化特点以及八大菜系特点。
阶段五 （高中阶段）	中国居民膳食指南核心推荐。 健康的膳食模式。 农业的发展、食品加工工艺、气候变化对食品的影响、新型食品原料、未来食品。	不良饮食习惯、生活方式与慢性病（如心脏病、肥胖、癌症、糖尿病、高血压和骨质疏松症）发生的关系。	食物中毒后的应急处理。 我国的食品安全管理制度（如政策、法规、标准）。	中国饮食特点。 世界代表性国家或地域饮食文化特点。

附 录 B

(资料性)

食育课程内容信息来源

- B.1 大型国际组织官方网站，如世界卫生组织、联合国粮食及农业组织。
- B.2 发达国家及地区的官方网站，如美国食品药品监督管理局、美国国立卫生研究院。
- B.3 国家级政府及食品安全相关机构网站，如国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会、中国疾病预防控制中心。
- B.4 现行国家标准、法律、法规，如《中华人民共和国食品安全法》。
- B.5 普通高等教育国家级规划教材，如《营养与食品卫生学》《食品毒理学》。

附录 C
(资料性)
校园食育调查问卷

图C.1给出了校园食育调查问卷的样式。

校园食育调查问卷

本调查旨在了解在校学生对于食育活动的满意度及营养健康认知等情况。如有需要，请家长协助您的孩子完成问卷。感谢参与！

(一) 学生信息

1. 学校 _____ [填空题] (请填写学校全称)

2. 所在的年级: [单选题]

A. 幼儿园小班
B. 幼儿园中班
C. 幼儿园大班
D. 幼儿园混合班
E. 一年级
F. 二年级
G. 三年级
H. 四年级
I. 五年级
J. 六年级
K. 七年级
L. 八年级
M. 九年级
N. 高中及以上
O. 其他

3. 性别 [单选题]

A. 男
B. 女

4. 出生年份: ____年 [填空题]
注: 请填写完整年份, 如 2010。

5. 身高: _____ cm [填空题]
注: 身高的单位请使用厘米, 如 120 cm。

图 C.1 校园食育调查问卷

6. 体重：_____ kg [填空题]

注：体重的单位请使用千克，如25 kg。

(二) 食品安全认知

7. 请判断以下三句话是否正确：[矩阵单选题]

	对	错	不知道
天然食物更安全	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
不含食品添加剂的食品相对更安全	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
冷冻或冷藏可以消除食物中的有害病菌	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8. 为了保证食用安全，应该用什么清洗水果和蔬菜？[单选题]

- A. 食盐、小苏打
- B. 热水
- C. 洗涤剂
- D. 流动自来水
- E. 不知道



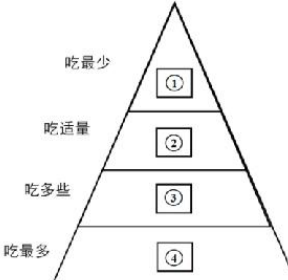


9. 为了保证食品安全，冰箱冷冻层应调节温度为？[单选题]

- A. -18℃
- B. -8℃
- C. -4℃
- D. 0℃
- E. 不知道

10. 在野外，如果看到野生蘑菇你会采摘食用吗？[单选题]

- A. 会
- B. 看情况，可能会
- C. 不会

11. 请按照健康饮食原则，将下列各类食物按照每天摄入量由少至多进行排序：[排序题]

<p>蔬菜水果类</p> 	<p>谷薯类</p> 	
<p>肉蛋奶类</p> 	<p>油、盐、糖类</p> 	

- 蔬菜水果类
- 谷薯类
- 肉蛋奶类
- 油盐糖类

图 C.1 校园食育调查问卷（续）

(三) 饮食行为习惯

12. 你平时吃东西前你会洗手吗? [单选题]

- A. 一般会
B. 偶尔会
C. 从不会

13. 你平时食用预包装食品前会留意保质期吗? [单选题]

- A. 一般会
B. 偶尔会
C. 从不会

14. 剩饭剩菜一般过多久放进冰箱? [单选题]

- A. 及时放冰箱
B. 等剩饭剩菜冷却后放冰箱
C. 不放冰箱
D. 没处理过剩饭剩菜

15. 你平时发现食物发霉了会怎么处理? [单选题]

- A. 直接继续吃
B. 去掉发霉的部位继续吃
C. 直接扔掉

16. 在过去一星期, 你有多少天吃早餐? [单选题]

- A. 一天
B. 两天
C. 三天
D. 四天
E. 五天
F. 六天
G. 每天
H. 不知道

17. 各类食物**每天**摄入的频次: [矩阵单选题]

	多于2次	2次	1次	少于1次	几乎不吃
水果	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
蔬菜	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
奶及奶制品(如: 牛奶、芝士、酸奶等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
肉、鱼、蛋及豆类	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
五谷类(如: 饭、面条、面包等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
煎炸食物(如煎猪扒、炸薯条等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
含糖的饮品(如: 碳酸饮料、奶茶、柠檬茶、果汁饮品等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
高糖食物(如: 糖果、巧克力蛋糕、酥皮甜点、饼干等)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

图 C.1 校园食育调查问卷(续)

高盐食物（如：蜜饯、辣条、薯片等）	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
高脂肪的食物（如：薯片、雪糕等）	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

18. 在家会参与以下哪些家务[多选题]

- A. 陪同父母一同购买食材
- B. 备菜(择菜、捣蒜、洗菜等)
- C. 餐前摆桌(舀饭、端菜、摆碗筷等)
- D. 餐后清洁(收拾餐桌、清洁灶台、橱柜台面、厨房地面、收拾厨房垃圾、洗碗等)
- E. 其它_____

(四) 食育活动满意度

19. 你参加过的食育活动[多选题]

- A. 主题班会课（观看食育教学视频等）
- B. 实践活动（食育进校园、参与趣味小实验）
- C. 食育绘画比赛
- D. 食育知识竞赛
- E. 不知道
- F. 无

20. 你对食育活动的评价[单选题]

- A. 很满意
- B. 满意
- C. 一般
- D. 很不满意
- E. 不满意

图 C.1 校园食育调查问卷（续）

附录 D

(规范性)

食育示范学校评价基本要求和评分表

表D.1给出了食育示范学校评价基本要求和评分表。

表 D.1 食育示范学校评价基本要求和评分表

序号	评价内容		评价要求	分值	评价方式	得分
1	基本要求（否定项）		近3年学校食堂和校外供餐单位无食品安全事故，连续2年未受过相关行政处罚	该项不满足，一票否决		
2			专人负责食育示范学校建设工作的组织和协调，定期归档建设资料			
3	宣传设施		在学校设置宣传栏或多媒体显示屏定期更新展示食育相关内容	3	文件审核	
4			每年设计不少于2次食育主题班级黑板报	3	文件审核	
5			图书室或阅览室订阅食育相关书籍或报刊	3	现场核查	
6	食育教学基地		校内有学生菜园或农场，面积不小于200m ² ，菜园或农场应种植不少于5种与食育课程相关的可食用植物，并设置科普说明牌	4	现场核查	
7			有动手厨房、食育工坊等食育教学场地，面积不小于60m ² ，并放置食育教学工具	4	现场核查	
8	基础设施	食堂、集体配送餐单位	餐饮服务食品安全量化A级	4	文件审核 现场核查	
9			符合《餐饮食品营养标识指南》中对餐饮食品进行营养标示的规定	3	现场核查	
10			通过食品安全公示栏、按市场监管部门和主管部门的要求采用食品安全信息系统的方式公开信息，并在就餐区张贴食品安全信息二维码，可通过扫码获取信息并进行监督	4	现场核查	
11			学校食堂不应使用和供应的食品和谨慎采购和使用的食品符合DB 4403/T 163—2021的附录G和附录H的要求	4	现场核查	
12	食育教学	食育课程	合理规划食育课程目标，各阶段食育课程的范围宜参考附录A	5	文件审核	
13			设计不少于1套具有学校特色的食育课程，课程教学大纲清晰，教案翔实，食育课程内容信息来源宜参考附录B	5	文件审核	
14			将食育课程纳入常规教学活动，每学年开展不少于8次食育课程或主题讲座	5	文件审核	
15			定期邀请食育专家，开展食育教学	4	文件审核	

表 D.1 食育示范学校评价基本要求和评分表（续）

序号	评价内容		评价要求	分值	评价方式	得分
16	食育教学	食育主题班会课	食育示范学校每学年各班开展不少于2次食育主题班会课，课程内容可包括：观看食育教学视频、开展食育互动游戏、讨论食育话题	4	文件审核	
17	食育活动	实践活动	设计不少于3种食育实践活动	3	文件审核	
18			每学年举办实践活动不少于8场，每场参加人数不少于20人，充分利用食堂、餐厅、学生菜园等场所，组织不少于1次校外食育科普教育基地、食品企业等参观	4	文件审核	
19		社团活动	成立食育主题的学生兴趣小组、社团等，并配备指导教师	3	文件审核	
20			结合食育相关节日（如全国食品安全宣传周、世界食品安全日、全民营养周、中国学生营养日），组织开展食品安全、食物营养、健康饮食、饮食文化等主题活动	3	文件审核	
21			每学年参加不少于1场食育相关比赛活动，包括但不限于食育知识竞赛、食育绘画大赛	3	文件审核	
22		家校共建	定期开展食育相关活动，如科普文章推送、主题讲座、家长沙龙等	3	文件审核	
23			每学年组织不少于2次“学校食堂开放日”或其它形式的食品安全宣传教育活动，邀请家长参与并做好相关记录	3	文件审核	
24	师资建设	师资建设	设置不少于1名兼职教师负责食育教学工作	4	文件审核	
25			食育教师上岗前完成食育相关培训，并通过考核	4	文件审核	
26			食育教师上岗后每学年参加不少于1次食育相关培训，并通过考核	4	文件审核	
27	食育成效	认知水平	食育示范学校每学年进行不少于1次食育相关问卷调查，问卷设计宜参考附录C，科学运用调查结果开展食育宣传与干预	5	文件审核	
28		信息传播	每月在本校公众号发布不少于1次食育相关科普文章	3	文件审核	
29			每学年在本校公众号发布不少于2次食育活动介绍文章	3	文件审核	

附 录 E
(规范性)
食育示范学校评价结论表

表E.1给出了食育示范学校评价结论表。

表 E.1 食育示范学校评价结论表

学校名称			
评价日期		评价得分	
建议改进项			
评审专家组签字			

参 考 文 献

- [1] WS/T 495—2016 健康促进学校规范
 - [2] DB4403/T 144—2021 绿色学校评价规范
 - [3] DB4403/T 216—2021 自然学校评价规范
 - [4] 国民营养健康指导委员会. 关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知. 国卫办食品函〔2020〕975号. 2020年
 - [5] 国家卫生健康委办公厅 教育部办公厅 市场监管总局办公厅 体育总局办公厅. 关于印发营养与健康学校建设指南的通知. 国卫办食品函〔2021〕316号. 2021年
-