附件1

南通市通州区\_\_\_\_\_学校食堂食材采购及配送项目

**询价文件**



**采　 购　 人：南通市通州区\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**采购代理机构：\* \* \* \* \***

**二〇二三年 月 日**

询价文件备案表

|  |
| --- |
| 采购代理机构：(盖章)    编制人：    年 月 日 |
| 采购人(盖章) ：  审阅人（签字）：  年 月 日 |

第一章 采购公告

**南通市通州区\_\_\_\_\_学校食堂食材采购**

**及配送项目询价公告**

一、项目基本情况

项目名称：南通市通州区 学校食堂食材采购及配送项目

项目编号： （SC—年份—流水号—学校名称（如SC—2023—001—通州小学））

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包 号 | 食材名称 | 采购总预算  （万元）/学期 | 备 注  （是否本次采购） |
| 1 | 米 |  |  |
| 2 | 食用油 |  |  |
| 3 | 调味品 |  |  |
| 4 | 蔬菜类 |  |  |
| 5 | 鲜猪肉类 |  |  |
| 6 | 鲜牛肉类 |  |  |
| 7 | 水产品类 |  |  |
| 8 | 海产品类 |  |  |
| 9 | 禽肉类 |  |  |
| 10 | 禽蛋类 |  |  |
| 11 | 水果类 |  |  |
| 12 | 豆制品类 |  |  |
| 13 | 牛奶类 |  |  |
| 14 | 冻品类 |  |  |
| 15 | 干货类 |  |  |
| 16 | 预包装食品类 |  |  |

采购需求： 采购包由采购人发布时自行选定

确定单价的参考依据：报价不得超过南通市发改委网站发布的《南通市区部分市场主副食品》名录中的价格。如南通市发改委网站上没有的，如冻品类、调味品、牛奶类、预包装食品类，报价不得超过周边大型连锁超市（大型农贸市场）有品牌销售的价格。

供货结算价依据：供应商供货结算价=基准市场价×（1-下浮率）。

基准市场价确定：本周内食材入库定价，以上周五南通市发改委发布的南通市区部分市场对应的主副食品价格的平均价为参考价。

**南通市发改委网站上没有参考价的，如冻品类、调味品、牛奶类、预包装食品类，必须是在周边大型连锁超市（大型农贸市场）有品牌销售的，应同时做好询价记录并归档。**

采购方式：公开询价

合同履行期限：自合同签订之日起一学期。

本项目不接受联合体。

二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 供应商资质

2.1.米、油、调味品、牛奶类、预包装食品（饼干面包等）、干货类、冷冻食品等供应商

①具备独立承担民事责任的能力，良好的商业信誉、健全的财务会计制度，依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

②食品销售流通企业（供应商）必须具备独立的法人资格、有效期内的营业执照、食品经营许可证、所有从业人员健康证。

③食品生产企业必须具有《食品生产许可证》、食品销售流通企业必须具有《食品经营许可证》。

④米、油、调味品、牛奶、预包装食品（饼干面包等）、干货类、冷冻食品等应为国内知名品牌。

⑤牛奶类生产企业直接供货的需提供营业执照和食品经营许可证；代理销售的供应商须提供一级代理经销商一年以上的授权书和所经营品牌的当年度全年购销合同。

2.2.其他供应商

①具备有效期内的营业执照、食品经营许可证、所有从业人员健康证。

②豆制品具有在区级以上监管部门备案的小作坊备案证或生产许可证（注册企业无需提供小作坊备案证）。

2.3.无犯罪记录证明

①公安部门出具的无违法犯罪记录证明。

②参加采购活动前三年内，在经营活动中无违法记录的证明。

2.4.特定资格条件

①具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。米、油、调味品、牛奶类、干货类、肉类、预包装食品（饼干面包等）、冷冻食品等应有适合的仓储和配套的监控设施，能做到仓库出入库记录完整规范，确保溯源可靠。

②原料配送及时，服务到位，符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，应配备专人和专用运输车辆，提供车辆行驶证、驾驶证彩色证明材料，且在供货周期内不得随意更换，如有更换须提前报学校同意。车辆运输食品的温度和湿度应符合相关要求，配送过程中车辆及用具应确保清洁卫生。

③蔬菜供应商须提供与农药残留快速检测单位签订的协议，每次配送都必须提供同批次的农药残留检测报告（复印件加盖供应商公章）。

④供应商须按规定缴纳履约保证金（预算采购金额总和的5%—10%），用于食品安全突发事件的应急处置及合同履行过程中违约行为的赔偿。终止供货合同时，根据供应商履约情况，退还相应保证金（不计息）。

注：法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得在同一采购项目中同时参加投标，一经发现，将视同围标处理。

三、获取采购文件

时间：2023年 月 日至2023年 月 日 时 分

**地点：南通市通州区教育体育局—通州教育云平台（网址https://www.jstzjy.net/）**

**方式：本项目无现场报名环节，响应人通过采购公告附件自行获取采购文件。**

售价**：0 元。**

四、响应文件提交

截止时间：2023年 月 日 时 分（北京时间），逾时将被拒绝接受。

地点： **（ 学校名称及地址）** 。

注：从采购公告发出之日起至供应商提交响应文件截止之日止不得少于7日。

五、开启

时间：2023年 月 日 时 分（北京时间）。

地点： **（ 学校名称及地址）** 。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜：/

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：

地 址：

联 系 人：

联系方式：

2. 采购代理机构信息（如有）

名 称：

地　　址：

联 系 人：

联系方式：

第二章 询价须知

（参加询价的供应商以下简称“询价供应商”）

一、总 则

1. 适用范围

1.1 本询价文件（以下简称询价文件）仅适用此项目。

2. 项目采购方式

本次采购采取公开询价的方式。

3. 合格的询价供应商

3.1 满足本询价文件“采购公告”中合格询价供应商资格要求的规定。

3.2 满足本询价文件实质性要求和条件的规定。

4. 参加询价费用

4.1 参加询价供应商应自行承担所有与参加询价有关的费用。不论最终的成交结果如何，南通市通州区 （学校名称） 在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

5. 询价文件的约束力

供应商一旦获取了本询价文件并决定参加询价，即被认为接受了本询价文件的规定和约束，并且视为自询价公告期限届满之日起已经知道或应当知道自身权益是否受到了损害。

6. 询价文件的澄清及修改

6.1 任何要求对询价文件进行澄清的供应商，均应在提交首次响应文件截止时间3个工作日前按采购公告中的通讯地址，以书面形式通知采购人。提交首次响应文件截止之日前，采购人可以对已发出的询价文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为询价文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人将在提交首次响应文件截止时间至少3个工作日前，在南通市通州区教育体育局—通州教育云平台发布（网址https://www.jstzjy.net/）网上发布书面更正公告（含书面通知）形式通知所有获取询价文件的供应商。不足3个工作日的，采购人应当顺延提交首次响应文件截止时间。

二、询价响应文件的编制

1. 询价响应文件份数和签署

1.1 参加询价供应商应严格按照询价采购文件要求准备询价响应文件（以下简称响应文件），每份响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。

响应文件的正本和所有的副本均需打印或复印。响应文件文字材料需打印或用不褪色墨水书写，响应文件封面须加盖询价供应商公章**；**询价文件内容中要求响应文件签字或者盖章的地方须签字盖章。本询价文件所表述（指定）的公章是指刻有供应商法定名称的印章，不包括合同、财务、税务、发票等形式的业务专用章。

1.2 除询价供应商对错处做必要修改外，询价响应文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由响应文件签署人签字或盖章。

2. 响应文件编制要求

2.1 询价供应商提交的响应文件以及询价供应商与采购人及采购人就有关询价的所有来往函电均应使用简体中文。

2.2 除技术性能另有规定外，响应文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

3. 参加询价供应商资格的文件证明

3.1 询价供应商应提交证明其有资格参加询价和成交后有能力独立履行合同的文件，并作为其响应文件的一部分。

3.2 询价供应商除必须具有履行合同所需提供的设备以及服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

4. 响应报价

4.1 参加询价的供应商应按照询价文件规定格式填报询价响应报价表，询价为一次性报价，响应供应商应一次性报出不得更改的价格。供应商的报价应包括完成本合同履行期限内所发生的所有费用。

4.2 标的物

详见项目需求。

4.3 有关费用处理

本次采购询价供应商的报价应包括为完成本项目发生的所有费用，本询价文件中另有规定的除外。

成交人需支付采购代理费用 元（由学校和招标代理机构协商确定）。

**（采购人自行采购时本条不适用）。**

4.4 其它费用处理

询价文件未列明，而询价供应商认为必需的费用也需列入报价。

4.5 报价方式

**本项目采用固定下浮率报价**

4.6 询价响应报价表上的价格应按询价文件规定填写。

5. 响应文件组成

**响应文件由资格审查证明材料、价格响应文件二部分组成。**

5.1 资格审查证明材料（一正二副；单独密封并牢固装订）。

5.2 报价标文件（一正二副；单独密封并牢固装订；不得出现资格审查证明材料）；

6. 询价保证金（如需）

1. 人民币（不高于采购预算的2%） 元，采用现金方式，在递交响应文件时一起交于采购人或招标代理机构。
2. 未成交的询价保证金在询价结束后退还，成交人的询价保证金在签订委托合同后退还。
3. 询价响应人在投标有效期内撤回响应文件，采购人必须将该询价响应人的询价保证金予以没收。成交通知书发出后，除不可抗力情况外，成交人出现下列情形之一的，采购人必须取消其成交资格，并没收其询价保证金：

① 放弃成交项目的；

② 拒不按照采购文件的要求提交履约保证金的；

③ 不与采购人签订合同的，或者在签订合同时向采购人提出附加条件或者更改合同实质性内容要求的。

三、询价响应文件的递交

1. 询价响应文件的密封和标记

1.1 询价供应商应将询价响应文件密封，密封的询价响应文件应标明“正本”、“副本”的字样。

1.2 密封的询价响应文件应：

1.2.1 按询价文件中注明的地址送达规定地点；

1.2.2 注明参加询价项目的食材名称；

1.3 如果密封包装未按要求密封和加写标记，采购人对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的询价响应文件，采购人将予以拒绝。

2. 响应文件开启时间

2.1 采购人收到响应文件的时间不得迟于本询价文件规定的响应文件接收截止时间。

2.2 采购人可通过修改询价文件自行决定酌情推迟响应文件接收截止时间，在此情况下，询价供应商的所有权利和义务以及受制的响应文件接收截止时间均应以延长后新的响应文件接收截止时间为准。

3. 迟交的询价响应文件

3.1 采购人将拒绝在其规定的响应文件接收截止时间后接收询价响应文件。

4. 询价响应文件的修改和撤回

4.1 询价供应商在递交询价响应文件后，可以修改或撤回其询价响应文件，但这种修改和撤回，必须在规定的响应文件接收截止时间前，以书面申请方式送达指定地点。

4.2 询价供应商的修改或撤回通知书，应在封套上加注“修改”和“撤回”字样。

四、询价与评审

1. 询价仪式

1.1 采购人将在采购公告中规定的时间和地点组织询价开始仪式，仪式由采购人主持，供应商应委派携带有效身份证原件的代表准时参加，参加仪式的代表需签名以证明其出席。

2. 询价小组

2.1 询价开始仪式结束后，采购人将立即组织询价小组进行评审、询价。

2.2 询价小组由采购人按照《南通市通州区学校食堂食材招投标办法（试行）》规定要求组成。

2.3 询价小组应以科学、公正的态度参加评审、询价工作并推荐成交候选人。询价小组在评审过程中不受任何干扰，独立、负责地提出评审意见，并对自己的评审意见承担责任。

2.4 询价小组将对供应商的商业、技术秘密予以保密。

3. 评审过程的保密与公正

3.1 询价开始仪式结束后，直至向成交的供应商授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较询价响应文件的有关资料以及推荐建议等，均不得向供应商或与评审无关的其他人员透露。

3.2在评审过程中，如果供应商试图向采购人和参与评审的人员施加任何影响，都将会导致其询价响应文件被拒绝。

4. 评审过程的澄清、说明和更正

4.1 询价小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

4.2 接到询价小组要求的供应商应作出书面澄清、说明或更正。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

4.3 接到询价小组澄清要求的供应商如未按规定做出澄清，其风险由供应商自行承担。

5. 对响应文件的初审

5.1 响应文件初审分为资格性检查和符合性检查。

资格性检查：依据法律法规和采购文件的规定，对响应文件中的资格审查证明材料等进行审查，以确定供应商是否具备参加询价的资格。

符合性检查：依据采购文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对采购文件的响应程度进行审查，以确定是否对采购文件的实质性要求作出响应。

5.2 在正式询价之前，询价小组将首先审查每份询价响应文件是否实质性响应了采购文件的要求。实质性响应的询价响应文件应该是与采购文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大负偏离或保留。

所谓重大负偏离或保留是指与询价采购文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与询价文件不一致，而且限制了合同中甲方的权利或供应商的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离由询价小组按照少数服从多数的原则认定。询价小组决定响应文件的响应性只根据询价响应文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

5.3 被认定为未实质性响应询价文件的情形

5.3.1 未按照采购文件规定要求密封、签署、盖章的；

5.3.2 供应商在报价时采用选择性报价的；

5.3.3 供应商不符合采购文件中规定的合格询价供应商资格要求的；

5.3.4 不符合法律、法规和采购文件中规定的其他实质性要求的；

5.3.5 其他法律、法规及本采购文件规定的属未实质性响应的响应文件的情形；

5.3.6 供应商被 “信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重失信行为记录名单。

5.4 未实质性响应询价文件的响应文件按无效响应处理，询价小组将予以拒绝，供应商不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其询价响应文件成为实质性响应的文件。

6. 询价程序及成交原则

6.1 询价程序

6.1.1、组织询价小组对响应文件进行评审，形成项目评审报告。

6.1.2、采购人确定采购结果后发送成交通知书。

6.1.3、学校应及时组织相关人员对拟确定成交供应商的实际履约能力进行现场考察，考察合格后编写考察评估报告，明确双方职责要求，根据采购文件要求签订合同。

6.1.4、采购人与成交供应商在成交通知书发出后一周内签订采购合同。

6.2 成交原则

确定供应商的方法。大宗食材招标采用供应商报价下浮率进行评定。

①询价小组应当从质量和服务均能满足采购文件实质性响应要求的不少于3个供应商中，以有效响应文件报价下浮率最高者成交。

如果满足采购文件实质性响应要求的供应商只有2家，须经学校采购领导小组批准后，采用竞争性谈判的方式，现场进行一轮报价，下浮率最高者成交，同时报区教育技术中心备案。

如果满足采购文件实质性响应要求的供应商只有1家，则须重新发布采购公告。

采购人确定成交供应商后，采购人将在南通市通州区教育体育局—通州教育云平台发布（网址https://www.jstzjy.net/）成交结果公告，公告期限为3日。

6.3 采购活动终止的情况

出现下列情形之一的，本次询价采购活动将被终止：

（1）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（2）因重大变故，采购任务取消的。

五、成交

1. 确定成交单位

1.1 询价小组根据本采购文件规定评审办法、原始询价记录和询价结果，编写评审报告，推荐成交候选人。

1.2 采购人根据询价小组推荐的成交候选人，组织现场考察合格后确定成交供应商。

1.3 若有充分证据证明，成交供应商出现下列情况之一的，一经查实，将被取消成交资格：

（1）提供虚假材料谋取成交的；

（2）与询价小组、采购人、其他供应商或者采购人工作人员恶意串通的；

（3）向询价小组、采购人或采购人工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（4）恶意竞争，响应报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

（5）不满足本采购文件规定的实质性要求，但在评审过程中又未被询价小组发现的；

（6）成交后无正当理由拒不与采购人签订采购合同或者未按照采购文件确定的事项签订采购合同；

（7）将采购合同转包；

（8）法律、法规、规章规定的属于成交无效的其他情形。

2. 质疑处理

2.1 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商依法获取其可质疑的采购文件的，可以对采购文件提出质疑。

2.2 供应商认为询价文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

（1）对可以质疑的询价文件提出质疑的，为收到询价文件之日或者询价文件公告期限届满之日；

（2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

供应商应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商如在法定期限内对同一采购程序环节提出多次质疑的，采购人将只对供应商第一次质疑作出答复。

2.3 质疑函必须按照本询价文件中《质疑函范本》要求的格式和内容进行填写。

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

采购文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.4 采购人只接收以纸质原件形式送达的质疑。

2.5 以下情形的质疑不予受理

2.5.1 内容不符合《政府采购质疑和投诉办法》第十二条规定的质疑。

2.5.2 超出政府采购法定期限的质疑。

2.5.3 以传真、电子邮件等方式递交的非原件形式的质疑。

2.5.4 未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑。

2.6 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得捏造事实、提供虚假材料进行恶意质疑。否则，一经查实，采购人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该供应商进行相应的行政处罚和记录该供应商的失信信息。

六、合同签订相关事项

1. 签订合同

1.l 成交供应商确定后，采购人向成交供应商发出成交通知书。成交供应商应按成交通知书规定的时间、地点,按照采购文件确定的事项与采购人签订采购合同，且不得迟于成交通知书发出之日起1周内，由此给采购人造成损失的，成交供应商还应承担赔偿责任。

1.2 采购文件、成交供应商的询价响应文件及询价采购过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

1.3 签订合同后，**成交供应商不得将成交产品及其他相关服务进行转包*。***未经采购人同意，成交供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，成交供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，成交供应商应承担相应赔偿责任。

2. 履约保证金

**2.1** 成交供应商在收到成交通知书后签订合同前缴纳履约保证金 万元（预算采购金额的5%—10%，由采购人在发布采购文件时确定收取比例），履约保证金用以约束成交供应商在合同履行中的行为，弥补合同执行中由于自身行为可能给采购人带来的各种损失。如果成交供应商未按规定缴纳，采购人有权取消本次采购成交决定。

2.2 履约保证金的退还：合同履行结束后，成交供应商前往采购人处办理履约保证金退还手续。

**注：如中标供应商弃标不签订合同的，将被列入诚信黑名单并全区公布，三年内不得参加通州区教育系统的食材招投标。**

六、其他事项

1.合同签订后在供应商履行合同过程中，学校应至少开展2次现场考察。如考察发现供应商与投标时提供的资质材料、服务承诺有不相符的情况，应书面提出整改要求并严格跟踪落实整改。凡供应商有涉及食品安全的任何违规行为，都一票否决，供货合同中止。

2.学校应将采购活动结果，包含各食材中标供应商完整信息、对应的下浮率、合同等信息上报教育技术中心备案，由教育技术中心汇总后在全系统公示。

第三章 项目需求

一、采购内容 **（所有食品必须可追溯）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 包 号 | 食材名称 | 采购总预算  （万元）/学期 |
| 1 | 米 |  |
| 2 | 食用油 |  |
| 3 | 调味品 |  |
| 4 | 蔬菜类 |  |
| 5 | 鲜猪肉类 |  |
| 6 | 鲜牛肉类 |  |
| 7 | 水产品类 |  |
| 8 | 海产品类 |  |
| 9 | 禽肉类 |  |
| 10 | 禽蛋类 |  |
| 11 | 水果类 |  |
| 12 | 豆制品类 |  |
| 13 | 牛奶类 |  |
| 14 | 冻品类 |  |
| 15 | 干货类 |  |
| 16 | 预包装食品类 |  |

**合同履行期限：**自合同签订之日起一学期。

二、采购程序

原材料每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购方书面或电话菜单为准，采购方根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在收到菜单当日内做出响应。供应方保证配送当日上午7:00前将配送清单内各类物品配送至学校。

食材没有按时按要求配送到位，影响学校食堂正常开餐的，以当日采购所有物品需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时学校将对相关供应商进行处罚。

三、数量确认及费用结算

1. 每月结算一次，中标供应商应提供税务部门出具的正式发票、详细送货清单（须经验收责任人认可并有签字，双方一式3份）至财务部门，由财务部门根据实际情况审查批准后，通过转账方式付款。在结算过程中出具虚假发票、不完整支付凭证和不真实文件资料的供应商，将被列入黑名单，三年内不得参加通州区教体系统的食材招投标。

2. 供货数量以采购人核定的数量为准，中标供应商凭核定的送货清单和甲方结算。

3. 合同签订开始配送后，采购人按实际配送清单，次月与中标供应商进行结算并支付100%货款。出现违约情况的，从当日货款或履约保证金中扣除相应罚款。

四、质量、验收要求

执行《南通市通州区食堂食材质量验收参考标准及验收规范》

1. 蔬菜产品：有该菜可食用时就有的特性，成熟度适中、新鲜、色泽良好、形态正常、外观清洁、无腐烂、无霉变、无异味、农药残留量不超过国家的有关标准。必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求。**叶菜：**外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标，损耗率低于5%。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人标准相当。农药残留不超标，破碎率低于5%。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标，损耗率低于5%。**姜蒜类：**表皮干燥，蒜瓣硬实。新鲜、干净、外形完整，破碎率低于5%。

**退货依据：**损耗率高于5%。**叶菜：**味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。**姜蒜类：**表皮湿度大，蒜瓣蔫软，发芽，腐烂、泥土过多，冻伤。

蔬菜类需提供同批次农药残留检测合格证明。

2. 肉禽蛋类：必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志；生猪食品必须是定点宰杀，盖有检验合格戳记，并有书面依据。**标准肉：**皮质细腻，脂肪洁白，精肉红润鲜嫩，有弹性，手擦脂肪有油腻，无注水，无包囊，无异味。**子排：**要求为新鲜产品，表面不带油膘，中间隔层油膘不得超过0.5公分。**条肉：**要求为中方产品（不带大排），中间隔层油膘不得超过1公分。**猪后腿净肉**：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；**猪肉**：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；**五花肉**：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明；**冻禽肉：**冻禽肉皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。冻禽肉的配送到达日期，需要在生产日期后5天内。**畜肉品：**须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；**禽肉类制品：**须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

畜禽肉类需提供同批次动物检疫合格证明。禽蛋类需保证7日内产品，必须保证新鲜。冷冻食品类生产日期不超过保质期的二分之一。

**注：为确保食品安全，肉类须由中标供应商当日到学校现场切块分割，鱼现场活杀。**

**退货依据：**肉禽类与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。蛋类与验收标准不符，腐臭、破损率超过3%。

3. 水产类：须保证鲜活、大小基本统一，必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求鲜活类水产需要保证为3日内产品，冰鲜类需要保证为3个月内产品。鱼类需要具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象 （不破鱼选用这个）水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。 冰鲜需要为通过检验检疫依法销售的产品

**退货依据：**鲜活度低下，不符合验收标准，体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。

4. 干货类：须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，生产日期至供货日期天数须在保质期二分之一内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

5. 调味品、牛奶类、小食品等：根据需求单位要求提供各类货品（应为国内知名品牌，优质产品），保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

**退货依据：**无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品.；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。腐败变质，油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。转基因产品。

供应商必须保证所供食材均为符合国家《食品安全法》、卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足学校要求。

【食堂食材质量验收规范】

1. 原材料验收时，由供应方、各学校食堂负责人、值班员、保管员等三方现场检验，对当日所供食材的品种、产地、单价、数量、总额、保质期、检疫、检测报告等方面逐一进行查验核对后，三方在当日送货单（一式三联）签字，各自留存。

2. 食材配送验收实行责任制，谁签字谁对食材的数量和质量负责。不合格食材流入食堂的，应按照合同约定条款对供应商进行处罚，按照学校有关规定对参与验收的人员进行追责问责。

五、其它约定事项

1. 供应商对食品配送负主要责任并承担供货期间的市场风险。

2. 在学校接收食材前，供应商对其供应的所有食材负责，相关费用考虑在投标报价中自行承担。期间如因发生损坏、被盗等，供应商自行考虑补救措施。

3. 配备要求：

（1）配送人员形象良好，无犯罪记录，必须配合采购人临时性任务和特殊情况的相关要求。

（2）须按照学校要求在规定时间之前送达，如学校有特殊工作需求（临时性任务），接通知后1小时内送达。

4. 对供应商的考核、满意度测评。见附件3《配送服务考核表》

第四章 响应文件的组成和格式

**询价响应文件**

**（资格审查文件）**

**（正或副本）**

项目名称：

项目编号：

询价供应商名称：

日 期：

一、资格审查证明材料

**（注：一正两副，单独密封在一个档案袋内并牢固装订）**

**包1：米**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证（复印件）；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 如生产企业参加需提供食品生产许可证（复印件）；
8. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用仓库，面积不小于200（含）平方米（提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
9. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
10. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
11. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包2：食用油**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证（复印件）；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 如生产企业参加需提供食品生产许可证复印件；
8. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用仓库，面积不小于200（含）平方米（提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
9. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
10. 非生产销售食用油的厂商（即品牌企业授权的经销商）还必须提供品牌企业授权书；
11. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
12. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包3：调味品**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证（复印件）；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人仓储能力：在南通市范围内有仓库，提供①自有的须提供产权证明，租用的须提供租赁合同；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
8. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
9. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
10. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包4：蔬菜类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
7. 响应人须提供与农药残留快速检测单位签订的协议复印件；
8. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包5：鲜猪肉类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人仓储能力：经营冷鲜肉的供应商在南通市范围内有固定的冷库（提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②冷库外部及内部图片不少于四张；③冷库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
7. 响应人配送能力：①响应人自有专用配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
8. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包6：鲜牛肉类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用冷库（提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②冷库外部及内部图片不少于四张；③冷库配套的监控设施证明材料（冷库监控设施安装后的图片）；
7. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
8. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包7：水产品类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
7. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包8：海产品类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用冷库（提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②冷库外部及内部图片不少于四张；③冷库配套的监控设施证明材料（冷库监控设施安装后的图片）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
8. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包9：禽肉类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
7. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包10：禽蛋类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
7. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包11：水果类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
4. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件（如需），被委托人身份证复印件；
5. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
6. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
7. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包12：豆制品类**

1. 营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人（或单位负责人）无违法犯罪记录证明；
3. 豆制品具有在区级以上监管部门备案的小作坊证明（注册企业无需提供小作坊证明）；
4. 法定代表人（或单位负责人）身份证明书及法定代表人（或单位负责人）身份证复印件；
5. 法定代表人（或单位负责人）授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
8. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包13：牛奶类**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证复印件；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用仓库，仓库面积不小于200（含）平方米，提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
8. 响应人配送能力：①响应人自有配送专用车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
9. 代理销售的供应商须提供一级代理经销商1年以上的授权书和所经营品牌的当年度全年购销合同复印件；
10. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
11. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包14：冻品类**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证复印件；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的专用冷库，提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②冷库外部及内部图片不少于四张；③冷仓配套的监控设施证明材料（冷库监控设施安装后的图片）；
8. 响应人配送能力：①响应人自有冷链配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
9. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
10. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市、大型农贸市场无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包15：干货类**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证复印件；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的仓库，提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
8. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
9. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
10. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市、大型农贸市场无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

**包16：预包装食品类**

1. 法人营业执照副本（复印件）；
2. 公安部门出具的法定代表人无违法犯罪记录证明；
3. 响应人具有有效的食品经营许可证复印件；
4. 法定代表人身份证明书及法定代表人身份证复印件；
5. 法定代表人授权委托书原件及被委托人身份证复印件（如需）；
6. 响应人符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函；
7. 响应人仓储能力：在南通市范围内有固定的仓库，提供：①自有的须提供产权证明复印件，租用的须提供租赁合同复印件；②仓库外部及内部图片不少于四张；③仓库配套的监控设施证明材料（仓库监控设施安装后的图片）；
8. 响应人配送能力：①响应人自有配送车辆行驶证复印件②配送人员健康证及驾驶证复印件；
9. 所投产品品牌自述（格式自拟，需体现所投产品的品牌名称）；
10. 响应人认为与本项目有关的其他相关资格证明材料。

注：①响应人所投产品非国内知名品牌的（周边大型连锁超市无售的品牌）按无效响应处理。②以上资格审查证明材料必须加盖公章、装订成册，任何一条不符合，按无效响应处理。

### 一、法定代表人（或单位负责人）身份证明书

（法定代表人（或单位负责人）姓名）系（响应人全称）的法定代表人（或单位负责人）。

特此证明

法定代表人（或单位负责人）（反面）

法定代表人（或单位负责人）身份证复印件

（正面）

响应人全称：（盖章）

年 月 日

二、法定代表人（或单位负责人）授权委托书

（采购人名称）:

（响应人全称）法定代表人（或单位负责人）（姓名、职务）授权（授权代表姓名、职务）为全权代表，参加贵单位组织的（项目名称）采购活动，全权处理采购活动中的一切事宜。

响应人全称：（盖章）

法定代表人（或单位负责人）：（签字或盖章）

年 月 日

附：

授权代表姓名：

职 务： 电 话：

授权代表身份证

复印件

（反面）

授权代表身份证

复印件

（正面）

三、符合《政府采购法》第二十二条规定条件的声明函

我单位参加 （项目名称）， （项目编号）投标活动。针对《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定做出如下声明：

1.我单位具有独立承担民事责任的能力；

2.我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3.我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5.我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；（1.供应商在参加政府采购活动前三年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。2.《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条第一款规定的“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定。）

6.我单位满足法律、行政法规规定的其他条件。

承诺人名称（公章）：

日期： 年 月 日

**询价响应文件**

**（报价标文件）**

**（正或副本）**

项 目 名 称：

项 目 编 号：

响应供应商名称：

日 期：

开标一览表

项目名称： 项目（ 包）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **包号** | **商品类别** | **下浮率%（大写）** | **下浮率%（小写）** |
| 1 | 米 | 百分之 |  |
| 2 | 食用油 |  |  |
| 3 | 调味品 |  |  |
| 4 | 蔬菜类 |  |  |
| 5 | 鲜猪肉类 |  |  |
| 6 | 鲜牛肉类 |  |  |
| 7 | 水产品类 |  |  |
| 8 | 海产品类 |  |  |
| 9 | 禽肉类 |  |  |
| 10 | 禽蛋类 |  |  |
| 11 | 水果类 |  |  |
| 12 | 豆制品类 |  |  |
| 13 | 牛奶类 |  |  |
| 14 | 冻品类 |  |  |
| 15 | 干货类 |  |  |
| 16 | 预包装食品类 |  |  |
| 注：为确保食品安全，肉类须由中标供应商当日到学校现场切块分割，鱼现场活杀，报价综合考虑。 | | | |

响应人全称：（盖章）

法定代表人：（签字）

年 月 日

**填写说明：**

1. 开标一览表中，响应人按照所投包号进行填写。
2. 开标一览表必须单独密封。。
3. **以上表格内容必须电脑打印，手写无效。**

第五章　合同条款

甲方：

乙方：

根据《中华人民共和国民法典》及其它有关法律规定，甲乙双方就食品配送事宜经共同协商，达成以下协议：

1. **合同履行期：**
2. **交售时间、规格数量和价格**

1. 乙方必须严格按照甲方提供的配送清单组织配送，配送食品必须达到国家食品卫生安全标准，并于每天早晨 时前到位。

2. 甲方向乙方提前提供当天需求的品种、数量和规格要求、送达时间、地点等清单。如遇紧急情况的（例如：临时保障任务），乙方接通知后1小时内送达学校无条件响应并按要求供应相关食材。

3. 甲方对每次采购的品种或采购内容有变动的，应提前一天通知乙方；乙方对每次甲方采购的品种或内容，如因特殊原因（停产或不可抗力无法按要求完成供货的）有变动的，应提前一天通知甲方；上述情况出现后，由双方友好协商确定是否更换采购品种或采购内容。

4. 价格：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品 类 | 成交下浮率 | 备 注 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

**注：按照实际采购内容填入**

1. **质量、验收要求**

执行《南通市通州区食堂食材质量验收参考标准及验收规范》

1. 蔬菜产品：有该菜可食用时就有的特性，成熟度适中、新鲜、色泽良好、形态正常、外观清洁、无腐烂、无霉变、无异味、农药残留量不超过国家的有关标准。必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求。**叶菜：**外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标，损耗率低于5%。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人标准相当。农药残留不超标，破碎率低于5%。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标，损耗率低于5%。**姜蒜类：**表皮干燥，蒜瓣硬实。新鲜、干净、外形完整，破碎率低于5%。

**退货依据：**损耗率高于5%。**叶菜：**味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。**姜蒜类：**表皮湿度大，蒜瓣蔫软，发芽，腐烂、泥土过多，冻伤。

蔬菜类需提供同批次农药残留检测合格证明。

2. 肉禽蛋类：必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志；生猪食品必须是定点宰杀，盖有检验合格戳记，并有书面依据。**标准肉：**皮质细腻，脂肪洁白，精肉红润鲜嫩，有弹性，手擦脂肪有油腻，无注水，无包囊，无异味。**子排：**要求为新鲜产品，表面不带油膘，中间隔层油膘不得超过0.5公分。**条肉：**要求为中方产品（不带大排），中间隔层油膘不得超过1公分。**猪后腿净肉**：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；**猪肉**：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；**五花肉**：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明；**冻禽肉：**冻禽肉皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。冻禽肉的配送到达日期，需要在生产日期后5天内。畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

**畜禽肉类需提供同批次动物检疫合格证明。禽蛋类需保证7日内产品，必须保证新鲜。冷冻食品类生产日期不超过保质期的二分之一。**

**退货依据：**肉禽类与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。蛋类与验收标准不符，腐臭、破损率超过3%。

**注：为确保食品安全，肉类须由中标供应商当日到学校现场切块分割，鱼现场活杀。**

3. 水产类：须保证鲜活、大小基本统一，必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求鲜活类水产需要保证为3日内产品，冰鲜类需要保证为3个月内产品。鱼类需要具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象 （不破鱼选用这个）水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。 冰鲜需要为通过检验检疫依法销售的产品

**退货依据：**鲜活度低下，不符合验收标准，体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。

4. 干货类：须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，生产日期至供货日期天数须在保质期二分之一内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

5. 调味品、牛奶、小食品：根据需求单位要求提供各类货品（应为知名品牌，优质产品），保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

**退货依据：**无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品.；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。腐败变质，油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。转基因产品。

供应商必须保证所供食材均为符合国家《食品安全法》、卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足学校要求。

【食堂食材质量验收规范】

1. 原材料验收时，由供应方、各学校食堂负责人、值班员、保管员等三方现场检验，对当日所供食材的品种、产地、单价、数量、总额、保质期、检疫、检测报告等方面逐一进行查验核对后，三方在当日送货单（一式三联）签字，各自留存。

2. 食材配送验收实行责任制，谁签字谁对食材的数量和质量负责。不合格食材流入食堂的，应按照合同约定条款对供应商进行处罚，按照学校有关规定对参与验收的人员进行追责问责。

1. **数量确认及费用结算**

1. 每月结算一次，中标供应商应提供税务部门出具的正式发票、详细送货清单（须经验收责任人认可并有签字，双方一式3份）至财务部门，由财务部门根据实际情况审查批准后，通过转账方式付款。在结算过程中出具虚假发票、不完整支付凭证和不真实文件资料的供应商，将被列入黑名单，三年内不得参加通州区教体系统的食材招投标。

2. 供货数量以采购人核定的数量为准，中标供应商凭核定的送货清单和甲方结算。

3. 合同签订开始配送后，采购人按实际配送清单，次月与中标供应商进行结算并支付100%货款。出现违约情况的，从当日货款或履约保证金中扣除相应罚款。

4.确定单价的参考依据：报价不得超过南通市发改委网站发布的《南通市区部分市场主副食品》名录中的价格。如南通市发改委网站上没有的，如冻品类、调味品、牛奶类、预包装食品类，报价不得超过周边大型连锁超市（大型农贸市场）有品牌销售的价格。

5.供货结算价依据：供应商供货结算价=基准市场价×（1-下浮率）。

6.基准市场价确定：本周内食材入库定价，以上周五南通市发改委发布的南通市区部分市场对应的主副食品价格的平均价为参考价。

7.南通市发改委网站上没有参考价的，如冻品类、调味品、牛奶类、预包装食品类，必须是在周边大型连锁超市（大型农贸市场）有品牌销售的，应同时做好询价记录并归档。

**第五条 采购程序**

原材料每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购方书面或电话菜单为准，采购方根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在收到菜单当日内做出响应。供应方保证配送当日上午7:00前将配送清单内各类物品配送至学校。

食材没有按时按要求配送到位，影响学校食堂正常开餐的，以当日采购所有物品需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时学校将对相关供应商进行处罚。

**第六条 履约保证金**

**甲乙双方签订合同前，乙方需向甲方缴纳履约保证金 万元整。合同期满后无息退还。**

**第七条 违约责任和解决合同纠纷的方式**

甲方提出供货要求，若乙方没有按要求的日期及时供货，影响甲方的人员用餐或造成当日菜谱变更则视同违约，每延误一次支付甲方违约金 5000 元，该费用可从甲方应向乙方支付的任何款项中扣除，且此违约金的支付并不能解除乙方应完成配送的责任或本合同规定的其他责任。延误时间累计超过3次的，甲方有权解除合同，乙方赔偿由此给甲方造成的损失。

经查实，乙方将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位的，甲方可解除本合同。

经查实，乙方在服务期内累计三次未按所报下浮率进行供货结算的，甲方可解除本合同。

**第八条 食材验收方法**

学校应当根据采购食材的具体情况，对照验收标准《南通市通州区学校食堂食材招投标管理办法（试行）》的通知—通州区学校食堂食材质量验收参考标准及验收规范》，自行组织验收，验收人员应不少于3人。对验收合格的，验收人、供应商应同时签字认可；对验收不合格的，验收人应当依法及时处理并且报告学校主要领导。（为确保食品安全，鱼肉类须由中标供应商当日到学校现场加工）。

学校每天食材验收入库、上传阳光食堂监管平台的食材价格（一周内），以上周五各类食材均价为基础价。

食品配送验收实行责任制，谁签字谁对验收的食品食材数量和质量负责。不合格食品食材流入食堂的，发现一次一票否决，供货合同中止，没收履约保证金，并按照有关规定对参与验收的人员和配送单位进行问责和追责。

1. **标后监管要求**

学校应加强对供应商的日常监管，对供应商进行履约服务质量考核。一般在合同执行结束前，依据《关于印发《南通市通州区学校食堂食材招投标管理办法（试行）》的通知—配送服务考核表》，对供应商进行量化考核、满意度测评，测评结果学校及时归档。

满意度测评结果低于85%的供应商，学校应要求其整改，如未达到整改要求的将视作不合格，扣除履约保证金的30％。若服务期间该中标供应商累计3次不合格（或出现合同条款中“违约责任”中的其他情形），则采购人有权终止合同，并没收全部履约保证金。

如果乙方不能履行合同，或因考核不合格而不能履行合同的，将被列入诚信黑名单并全区公布，三年内不得参加通州区教育系统的食材招投标。采购人则有权根据成交结果依次替补（第二成交候选人接替第一成交候选人的供货量），或重新进行招标后确定中标供应商。

区教育体育局联合区市场监督管理局每学期开展对成交供应商的仓储、配送等履约综合能力的飞行检查评估。如供应商有涉及食品安全的任何违规行为都一票否决，学校应中止供货合同，没收履约保证金。

**第十条 其它约定事项**

1. 乙方对食品配送负主要责任并承担供货期间的市场风险。

2. 在学校接收食材前，乙方对其供应的所有食材负责，相关费用考虑在投标报价中自行承担。期间如因发生损坏、被盗等，供应商自行考虑补救措施。

3. 配备要求：

（1）配送人员形象良好，无犯罪记录，必须配合采购人临时性任务和特殊情况的相关要求。

（2）须按照学校要求在规定时间之前送达，如学校有特殊工作需求（临时性任务），接通知后1小时内送达。

4. 对乙方的考核、满意度测评。见《南通市通州区学校食堂食材招投标管理办法（试行）》附件3《配送服务考核表》

**第十一条 本合同正本一式肆份，甲乙双方各持贰份；本协议未尽事宜，双方另行商议；本协议自双方签字盖章后生效。**

甲方：（盖章） 乙方：（盖章）

法定代表人：（签字或盖章） 法定代表人：（签字或盖章）

代理人：（签字或盖章） 代理人：（签字或盖章）

年　　月　　日　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

廉政协议

采购人（简称甲方）：

供应商（简称乙方）：

为加强学校食堂食材采购活动中的廉政建设，规范项目采购双方的各项活动，共同维护采购市场的秩序，确保食品质量。经甲乙双方协商，现就自愿签订廉政协议：

一、乙方不得以任何形式向甲方管理人员赠送各种贵重物品、礼金礼券和回扣、好处费等。如有违反，将移送有关单位，视情节轻重，给予党纪、政纪处分，构成犯罪的追究刑事责任。

二、乙方在采购活动中贿赂甲方管理人员，经检举被核实查证的，甲方有权中止项目承包合同，乙方承担甲方造成的经济损失。

三、甲方管理人员向乙方索贿，经检举被核实查证的，给予检举人奖励，奖金由甲方承担。

四、乙方在采购活动中，若违反廉政协议，甲方可拒绝乙方以后参加的由甲方实施的采购活动，直至取消乙方的政府采购活动的投标资格。

五、此协议与学校食堂食材采购合同同时签订，协议份数同采购合同。

六、此协议自双方签字盖章之日起生效。

甲方单位：（公章） 乙方单位：（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

地址： 地址：

电话： 电话：

年 月 日 年 月 日

附件2

学校食堂食材质量验收参考标准及验收规范

一、食堂食材质量验收参考标准

1. 蔬菜产品：有该菜可食用时就有的特性，成熟度适中、新鲜、色泽良好、形态正常、外观清洁、无腐烂、无霉变、无异味、农药残留量不超过国家的有关标准。必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求。**叶菜：**外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标，损耗率低于5%。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人标准相当。农药残留不超标，破碎率低于5%。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标，损耗率低于5%。**姜蒜类：**表皮干燥，蒜瓣硬实。新鲜、干净、外形完整，破碎率低于5%。

**退货依据：**损耗率高于5%。**叶菜：**味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。**根茎类**（如香芋、土豆、莴笋等）：发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。**花果类**（如西兰花、白菜花、水果）：不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。**姜蒜类：**表皮湿度大，蒜瓣蔫软，发芽，腐烂、泥土过多，冻伤。

蔬菜类需提供同批次农药残留检测合格证明。

2. 肉禽蛋类：必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志；生猪食品必须是定点宰杀，盖有检验合格戳记，并有书面依据。**标准肉：**皮质细腻，脂肪洁白，精肉红润鲜嫩，有弹性，手擦脂肪有油腻，无注水，无包囊，无异味。**子排：**要求为新鲜产品，表面不带油膘，中间隔层油膘不得超过0.5公分。**条肉：**要求为中方产品（不带大排），中间隔层油膘不得超过1公分。**猪后腿净肉**：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；**猪肉**：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；**五花肉**：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明；**冻禽肉：**冻禽肉皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。冻禽肉的配送到达日期，需要在生产日期后5天内。**畜肉品：**须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；**禽肉类制品：**须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

畜禽肉类需提供同批次动物检疫合格证明。禽蛋类需保证7日内产品，必须保证新鲜。冷冻食品类生产日期不超过保质期的二分之一。

**退货依据：**肉禽类与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。蛋类与验收标准不符，腐臭、破损率超过3%。

3. 水产类：须保证鲜活、大小基本统一，必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求鲜活类水产需要保证为3日内产品，冰鲜类需要保证为3个月内产品。鱼类需要具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象（不破鱼选用这个）水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。冰鲜必须是通过检验检疫依法销售的产品。

**退货依据：**鲜活度低下，不符合验收标准，体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。

4. 干货类：须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，生产日期至供货日期天数须在保质期二分之一内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

5. 调味品、牛奶、小食品：根据需求单位要求提供各类货品（应为知名品牌，优质产品），保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

**退货依据：**无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。腐败变质，油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。转基因产品。

供应商必须保证所供食材均为符合国家《食品安全法》、卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足学校要求。

二、食堂食材质量验收规范

1. 原材料验收时，由供应方、各学校食堂负责人、值班员、保管员等三方现场检验，对当日所供食材的品种、产地、单价、数量、总额、保质期、检疫、检测报告等方面逐一进行查验核对后，三方在当日送货单（一式三联）签字，各自留存。

2. 食材配送验收实行责任制，谁签字谁对食材的数量和质量负责。不合格食材流入食堂的，应按照合同约定条款对供应商进行处罚，按照学校有关规定对参与验收的人员进行追责问责。

附件3

配送服务考核表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 被考核单位 | | （供应商） | | | 考核日期 | | |  |
| 序号 | 考核内容 | | | | | 分值 | | 备注（扣分说明） |
| 1 | 送货准时，食堂每天所需食材统一送达。 | | | | | 10 | |  |
| 2 | 送货无短斤缺两 | | | | | 10 | |  |
| 3 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明。 | | | | | 10 | |  |
| 4 | 配送物品清单与实际配送无差错。 | | | | | 10 | |  |
| 5 | 运输工具、贮物筐箱清洁卫生。 | | | | | 10 | |  |
| 6 | 送货单项目、合格证齐全，机器打印清晰。 | | | | | 10 | |  |
| 7 | 菜品质量有保障，食材新鲜卫生。 | | | | | 10 | |  |
| 8 | 结算价格与投标承诺一致。 | | | | | 10 | |  |
| 9 | 与甲方沟通渠道畅通。 | | | | | 10 | |  |
| 10 | 每月按时根据对账金额开票 | | | | | 10 | |  |
| 每月考核意见： | | | | | | | | |
| 得分 |  | | | 满意度测评等级 | | |  | |
| 考核人（签字）： | | |  | | | | | |
| 注：1. 发现不符合以上规范要求的情况，每次扣除5分，扣完为止。  2. 100-91分为满意、90-85分为合格、85分以下为不合格。  3. 如考核为不合格，甲方将扣除合同周期内供应食材总金额5％，若服务期间该中标供应商累计满3次不合格（或出现合同条款中“违约责任”中的其他情形），则采购人有权终止合同。如果中标人中标后不能履行合同，或因考核不合格而不能履行合同，**则采购人有权根据中标结果排序依次进行替补（如第二中标候选人接替第一中标候选人的供货量）**，或重新进行招标后确定中标供应商。  4.食品配送验收实行责任制,谁签字谁对验收副食品的数量和质量负责。**不合格食品流入食堂的，**发现一次一票否决，供货合同中止，没收履约保证金。按照有关规定对参与验收的人员 (配送单位)进行问责和追责。 | | | | | | | | |

附件4

学生餐禁用、慎用食品目录

一、禁止食用（使用）的食品（原料）类别（品种）

（一）《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定禁止使用的食品。

（二）冷荤、凉拌菜、生食类食品（水果除外）、裱花蛋糕。

（三）发芽马铃薯（土豆）、四季豆、鲜黄花菜、苦杏仁、野生蘑菇，以及散装食用油。

（四）牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。

（五）亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家明文规定不得使用的食品添加剂。

二、慎重食用（使用）的食品（原料）

（一）豆浆必须烧开煮沸后方可饮用。

（二）备餐时，熟畜禽类、水产类、鲜奶制品等需注意存放温度和存放时间。

（三）水产品中多刺的鱼类应慎用。

（四）油炸食品、辛辣食品、腌制食品等应慎用。

（五）隔顿食物必须充分加热后食用。

附件5

学生餐减油、减盐、减糖指南

一、减油措施

（一）控制食用油总量，使用控油壶，采用计量的方式（如使用控油壶）减少食用油的摄入，培养自觉控油的行为，逐渐减少摄入量。

（二）选择合理的烹调方法以减少用油量。如蔬菜可采用蒸、煮、白灼等无油、少油的烹饪方法，减少“炒菜”的频率；动物性食物采用蒸、炖、煮和焖等方式代替油炸、油煎。

（三）在食堂就餐和点外卖时尽量少吃油炸食品，如炸鸡腿、炸丸子、炸薯条、炸鸡翅、油条油饼等。

（四）不喝油腻的菜汤、不用菜汤拌饭：烹饪菜品时一部分油脂会留在菜汤里，建议不要喝油腻菜汤或用菜汤拌饭食用，只喝清淡无油或少油的菜汤。

（五）少用动物性油脂，限制反式脂肪酸摄入。

（六）学会阅读食品标签，选择标注“无脂肪”或“低脂肪”等脂肪含量低的预包装食品。

二、减盐措施

（一）多食新鲜蔬果，少吃榨菜、咸菜和酱制食物，每餐都有新鲜蔬果。

（二）少食用含盐的加工类食品，少吃加工肉制品，尽量选择新鲜的肉类、水产品和蛋类。

（三）学会阅读食品标签，少吃或不吃含盐较高的零食。

（四）纠正过咸口味，培养清淡口味。

三、减糖措施

（一）烹饪尽量不使用添加糖，常见的有白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖等都是蔗糖，中国居民膳食指南推荐成年人每人每天添加糖摄入量不超过50克，最好控制在25克以下，糖摄入量控制在总能量摄入的10%以下。

（二）不喝或少喝含糖饮料：含糖饮料含糖在8%-11%左右，有的甚至高达13%以上。培养良好饮食习惯，不喝或少喝含糖饮料，多喝白开水。

（三）减少食用高糖类食品：建议减少饼干、冰激凌、巧克力、糖果、糕点、蜜饯、果酱等在加工过程中添加糖的食品的摄入频率。

附件6

军训、运动会和考试期间学生饮食注意事项

一、军训和运动会期间饮食注意事项

学生在军训和运动会期间活动量增大，新陈代谢加快，能量消耗比平时多，出汗多，电解质流失多，应补充能量、水和营养素。

（一）膳食以谷类为主，荤素搭配，营养全面，比平时适当增加食物数量。

（二）要及时补充水溶性维生素和矿物质，足量摄取新鲜的蔬菜水果，深色蔬菜和浅色蔬菜各半。

（三）应选取和食用鱼肉蛋、豆腐、牛奶等富含优质蛋白和钙的食物。

（四）根据年龄和运动出汗的情况，要及时补水，每日饮水量应不少于1000ml。

（五）宜采用“多次少饮”的方法补水，可适当补充淡盐水或者含有营养素的饮料。

二、考试期间饮食注意事项

学生考试期间学习任务繁重，身体能量消耗多，精神压力较大，饮食可遵循以下建议：

（一）平衡膳食，一日三餐食物要多样化，以清淡为主，尽量避免高油脂或纯油脂的食物，尤其要保证早餐质量。

（二）考试期间应保证充足的主食和水分，有利于保持精力充沛和思维敏捷。

（三）多食用鸡蛋、牛奶、鱼虾肉、瘦肉、大豆制品等富含优质蛋白的食物，保证蛋白质供应。

（四）多食用新鲜蔬菜和水果，保证充足的维生素和微量元素。

（五）避免长时间久坐，课间应适当活动身体。

（六）适当选用坚果，补充不饱和脂肪酸。

（七）慎用来源不明的食物和从未食用的食物，避免食物过敏和食物中毒。

（八）慎用隔夜食物，预防食物中毒。

附件7

拟采购产品质量及相关标准要求

食堂食材质量标准总体应符合《中华人民共和国食品安全法》(2018年12月29日修订)、《中华人民共和国国家标准》（GB/T 22502-2008）(2009年1月20日实施)、符合GB 31646-2018 食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范。

农产品符合《中华人民共和国农业行业标准》（NY/T 1717-2009）（2009年5月1日实施）。食品中农药残留量符合GB2763-2014标准。

非转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。提供相关检测、检验、检疫合格报告（证明）。

**同时，应满足学校对产品的其它质量要求并必须确保食品安全。未注明部分按国家现行相关法律法规和行业标准执行。**

1. 米：应为新粳米，品种为本地区所推广的优良品种无黄粒米、无掺杂，符合《GB/T1354-2018大米》标准优质大米一级以上质量指标要求；
2. 食用油：为非转基因食用油，质量符合《GB2716-2018植物油》标准；
3. 调味品：应符合《GB2717-2018酱油》《GB2720-2015味精》《GB31637-2016食用淀粉》《GB13104-2014食糖》《GB2719-2018食醋》等食品安全国家标准，具有“SC”食品生产许可证编号，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期；
4. 蔬菜类：必须保证新鲜，是时令蔬菜，必须每批次都提供农药残留检测报告；
5. 肉类：应为国内知名品牌且有质量保证的正规厂商屠宰加工的冷鲜肉，质量符合《GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分: 片猪肉品》、《GB/T 9959.2-2008分割鲜、冻猪瘦肉》、《GB/T 9959.3-2019鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分: 分部位分割猪肉》、《GBT 9959.4-2019鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分: 猪副产品》标准。牛肉质量符合《GB/T 17238-2022鲜、冻分割牛肉》标准。禽肉符合《GB 2707-2016鲜(冻)畜、禽产品》标准；
6. 鲜牛肉类：符合《GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准。包括但不限于①牛肋条肉（包括牛柳肉、牛腩肉等）：色泽正常，不注水，无异味；②牛腿肉：色泽正常，不注水，无异味，不掺杂其它部位肉品；
7. 水产品类：水产品必须是鲜活的，河鱼必须到学校活杀。符合《GB2733-2015鲜、冻动物性水产品》《 GB19643-2016 藻类及其制品》《水产制品生产卫生规范(GB 20941-2016)》等食品安全国家标准，产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定；
8. 海产品类：符合GB/T 18108-2019《鲜海水鱼》或GB/T 18109-2000《冻海水鱼》；
9. 禽肉类：必须在有效保质期内，有产品合格证明。冻品必须有QS标识或是江苏省动物产品检验合格标识，必须是国产知名品牌；
10. 禽蛋类：必须符合国家GB 21710-2016标准，所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》；
11. 水果类：必须符合《GB 31652-2021食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》、《GB14891.5-1997辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准》；
12. 豆制品：必须符合国家《DB/ 33529-2005散装及预包装豆制品质量安全要求》《GB 2712-2014食品安全国家标准 豆制品》；
13. 牛奶类：为国内知名品牌，质量及其标识应执行国家标准 GB25190-2010《灭菌乳食品安全国家标准》、《GB19302-2010发酵乳》、GB25191-2010《调制乳食品安全国家标准》等食品安全国家标准；
14. 冻品类：符合GB 31646-2018 食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范，以及相关产品食品安全国家标准，有食品质量认证标志；
15. 干货类：应符合国家或相关行业食品安全标准，具有“QS”食品质量认证标志；无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。需要分包装的产品须使用符合卫生安全标准的包装袋，并在分包装上张贴原包装的产品信息及分装企业名称、分装的数量、分装日期等信息标签；
16. 预包装食品（饼干、面包等）：为国内知名品牌，质量必须符合《GB7100-2015饼干》食品安全国家标准、 GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》、GB/T 20981-2021《面包质量通则》等食品安全要求，提供CMA检验合格报告、注册商标的证明文件。

包括但不限于以上食材类，供货时需提供有效的检测报告或检疫证、合格证等，必须能追根溯源。

附件8

江苏省学生营养健康菜谱示例（一）

星期一食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 南瓜饼 | 南瓜 | 20 | 20 | 25 | 30 |
| 糯米粉 | 25 | 25 | 30 | 35 |
| 肉包 | 面粉 | 25 | 35 | 35 | 35 |
| 猪肉（瘦） | 5 | 10 | 15 | 15 |
| 燕麦粥 | 大米 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 燕麦米 | 5 | 10 | 15 | 15 |
| 牛奶 | 牛奶 | 250 | 300 | 300 | 300 |
| 炒青菜 | 青菜 | 90 | 100 | 100 | 100 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 80 | 100 | 100 | 120 |
| 荞麦米 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 番茄炒蛋 | 番茄 | 30 | 30 | 40 | 45 |
| 鸡蛋 | 30 | 30 | 40 | 45 |
| 双菇豆腐 | 茶树菇 | 10 | 30 | 40 | 60 |
| 金针菇 | 10 | 30 | 40 | 60 |
| 豆腐 | 20 | 60 | 80 | 120 |
| 五香鸡块 | 鸡 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 山药排骨汤 | 山药 | 25 | 25 | 25 | 30 |
| 猪排骨 | 10 | 10 | 10 | 15 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 200 | 100 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 80 | 110 | 110 | 120 |
| 清蒸鱼 | 鱼 | 20 | 40 | 40 | 45 |
| 胡萝卜牛腩 | 胡萝卜 | 30 | 30 | 40 | 50 |
| 牛腩 | 15 | 15 | 20 | 25 |
| 西芹炒白干 | 西芹 | 80 | 80 | 100 | 130 |
| 豆腐干 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 紫菜蛋汤 | 鸡蛋 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 紫菜 | 5 | 5 | 8 | 8 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 梨 | 梨 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 总能量（kcal） | | | 1652 | 2005 | 2298 | 2490 |

星期二食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 青菜鸡蛋杂粮面 | 青菜 | 60 | 60 | 100 | 100 |
| 鸡蛋 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| 荞麦面 | 70 | 80 | 100 | 100 |
| 清炒菠菜 | 菠菜 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 牛奶 | 牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 130 | 140 | 150 |
| 青椒烩鱼丸 | 鱼丸 | 40 | 50 | 60 | 70 |
| 青椒 | 35 | 40 | 45 | 55 |
| 鸡蛋豆腐羹 | 豆腐 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 鸡蛋 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 白灼菜心 | 菜心 | 60 | 65 | 65 | 75 |
| 冬瓜排骨汤 | 冬瓜 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 猪小排 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 香蕉 | 香蕉 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 200 | 100 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 70 | 85 | 95 | 105 |
| 米粉蒸肉 | 糯米粉 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 五花肉 | 20 | 30 | 30 | 40 |
| 彩椒炒鸭脯 | 甜椒 | 30 | 30 | 60 | 60 |
| 鸭肉 | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 蒜泥生菜 | 生菜 | 100 | 120 | 120 | 120 |
| 西红柿平菇木耳汤 | 西红柿 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 平菇 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 木耳 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 总能量（kcal） | | | 1680 | 1955 | 2280 | 2463 |

星期三食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 烧麦 | 香菇（鲜） | 25 | 25 | 25 | 30 |
| 糯米 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| 面粉 | 30 | 30 | 30 | 40 |
| 小米红豆粥 | 红豆 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 小米 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 茶叶蛋 | 鸡蛋 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 清炒油麦菜 | 油麦菜 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 牛奶 | 牛奶 | 250 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 75 | 105 | 105 | 120 |
| 糙米 | 25 | 35 | 35 | 40 |
| 葱爆虾 | 虾 | 35 | 45 | 45 | 50 |
| 蘑菇炒青菜 | 蘑菇（鲜） | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 青菜 | 70 | 85 | 105 | 105 |
| 洋葱炒猪肝 | 洋葱 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| 猪肝 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| 菠菜豆腐汤 | 菠菜 | 10 | 30 | 30 | 40 |
| 豆腐 | 10 | 30 | 30 | 40 |
| 柑橘 | 柑橘 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 200 | 200 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 60 | 90 | 90 | 90 |
| 糙米 | 20 | 30 | 30 | 30 |
| 香酥鸡翅 | 鸡翅 | 20 | 30 | 40 | 40 |
| 淀粉 | 10 | 15 | 20 | 20 |
| 芹菜炒肉丝 | 芹菜 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 猪肉（肥瘦） | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 开洋冬瓜 | 虾米 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 冬瓜 | 20 | 20 | 40 | 40 |
| 丝瓜蛋花汤 | 丝瓜 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 鸡蛋 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 葡萄 | 葡萄 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 总能量（kcal） | | | 1680 | 2036 | 2280 | 2482 |

星期四食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 菜肉包 | 面粉 | 30 | 30 | 60 | 60 |
| 白菜 | 40 | 40 | 80 | 80 |
| 五花肉 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 杂粮粥 | 大米 | 20 | 30 | 30 | 30 |
| 小米 | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 黄瓜炒鸡蛋 | 黄瓜 | 40 | 40 | 55 | 55 |
| 鸡蛋 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 牛奶 | 牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 80 | 95 | 95 | 120 |
| 玉米糁 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 番茄鱼 | 鱼 | 30 | 40 | 50 | 50 |
| 番茄 | 30 | 40 | 50 | 50 |
| 青椒香干肉丝 | 青椒 | 35 | 35 | 35 | 70 |
| 香干 | 20 | 20 | 20 | 40 |
| 猪肉（瘦） | 5 | 5 | 5 | 10 |
| 白菜炒木耳 | 白菜 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| 木耳 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 平菇蛋花汤 | 平菇 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| 鸡蛋 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 75 | 105 | 100 | 115 |
| 糙米 | 15 | 25 | 25 | 30 |
| 卤鸡腿 | 鸡腿 | 20 | 30 | 30 | 40 |
| 西兰花炒胡萝卜 | 西兰花 | 30 | 30 | 30 | 45 |
| 胡萝卜 | 10 | 10 | 10 | 15 |
| 蒜苗炒肉丝 | 蒜苗 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 猪肉 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 萝卜丝虾皮汤 | 白萝卜 | 20 | 40 | 40 | 40 |
| 虾皮 | 5 | 10 | 10 | 10 |
| 圣女果 | 圣女果 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 总能量（kcal） | | | 1678 | 2008 | 2260 | 2485 |

星期五食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 花卷 | 葱 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 面粉 | 35 | 45 | 55 | 55 |
| 烤红薯 | 红薯 | 50 | 50 | 65 | 65 |
| 炒生菜 | 生菜 | 50 | 50 | 75 | 80 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 250 | 250 |
| 蒸鸡蛋 | 鸡蛋 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 小米 | 50 | 60 | 70 | 75 |
| 大米 | 50 | 60 | 70 | 75 |
| 糖醋仔排 | 猪仔排 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| 西红柿烩豆腐 | 西红柿 | 50 | 50 | 75 | 75 |
| 豆腐 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 清炒空心菜 | 空心菜 | 50 | 50 | 75 | 90 |
| 菠菜鱼丸汤 | 菠菜 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| 鱼丸 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 梨 | 梨 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 120 | 140 | 150 |
| 甜椒炒鱿鱼 | 甜椒 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| 鱿鱼 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| 茭白青椒肉丝 | 青椒 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 茭白 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| 猪肉（瘦） | 10 | 15 | 20 | 25 |
| 蒜泥茄条 | 茄子 | 50 | 50 | 60 | 70 |
| 黄豆芽蛋花汤 | 黄豆芽 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| 鸡蛋 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 橙子 | 橙子 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1667 | 2000 | 2267 | 2400 |

星期六食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 豆沙卷 | 豆沙 | 5 | 7 | 7 | 7 |
| 面粉 | 30 | 40 | 40 | 40 |
| 韭菜鸡蛋杂粮饼 | 韭菜 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 玉米面 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 鸡蛋 | 25 | 25 | 35 | 35 |
| 牛奶 | 牛奶 | 150 | 200 | 250 | 250 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 50 | 60 | 70 | 70 |
| 小米 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 白灼虾 | 虾 | 30 | 50 | 60 | 60 |
| 黄瓜胡萝卜炒肉丝 | 黄瓜 | 50 | 50 | 70 | 70 |
| 胡萝卜 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| 猪肉 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 蘑菇炒西兰花 | 蘑菇（鲜） | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 西兰花 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| 海带冬瓜汤 | 海带（泡发） | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 冬瓜 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 葡萄 | 葡萄 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 120 | 140 | 150 |
| 鹌鹑蛋烧五花肉 | 鹌鹑蛋 | 25 | 25 | 35 | 35 |
| 五花肉 | 15 | 15 | 30 | 30 |
| 西芹炒香干 | 西芹 | 60 | 60 | 80 | 80 |
| 香干 | 15 | 15 | 30 | 30 |
| 蒜泥小白菜 | 小白菜 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| 青菜平菇汤 | 青菜 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 平菇 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 枣 | 枣 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1690 | 1953 | 2242 | 2405 |

星期日食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 紫薯杂粮饼 | 紫薯 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 玉米面 | 30 | 30 | 36 | 36 |
| 芹菜炒肉丝 | 芹菜 | 30 | 60 | 60 | 60 |
| 肉丝 | 5 | 10 | 10 | 10 |
| 粥 | 大米 | 30 | 50 | 70 | 90 |
| 牛奶 | 牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 扬州炒饭 | 大米 | 80 | 100 | 120 | 120 |
| 胡萝卜 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 鸡蛋 | 25 | 30 | 38 | 38 |
| 青豆 | 10 | 13 | 15 | 15 |
| 白灼虾 | 虾 | 40 | 45 | 60 | 60 |
| 上汤苋菜 | 苋菜 | 50 | 70 | 80 | 80 |
| 生瓜炒木耳 | 生瓜 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 木耳（干） | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 青菜豆腐汤 | 青菜 | 50 | 50 | 75 | 75 |
| 豆腐 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 桃 | 桃 | 100 | 100 | 100 | 150 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 150 | 200 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 80 | 110 | 110 | 120 |
| 杏鲍菇炒牛柳 | 杏鲍菇 | 25 | 30 | 40 | 50 |
| 牛柳 | 25 | 30 | 40 | 50 |
| 韭黄炒鸡蛋 | 韭黄 | 50 | 50 | 60 | 80 |
| 鸡蛋 | 25 | 25 | 30 | 40 |
| 豆豉油麦菜 | 豆豉 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 油麦菜 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 玉米排骨汤 | 玉米 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 猪小排 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 梨 | 梨 | 100 | 100 | 150 | 150 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| 总能量（kcal） | | | 1620 | 1948 | 2253 | 2456 |

江苏省学生营养健康菜谱示例（二）

星期一食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 青菜香干包 | 小麦粉 | 20 | 40 | 55 | 75 |
| 小白菜 | 15 | 30 | 40 | 30 |
| 豆腐干 | 5 | 10 | 15 | 15 |
| 蒸山芋 | 甘薯 | 50 | 60 | 60 | 90 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧虾 | 虾 | 25 | 30 | 35 | 30 |
| 肉沫茄子 | 猪肉 | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 茄子 | 50 | 60 | 60 | 70 |
| 青菜炒油豆腐 | 小白菜 | 70 | 90 | 110 | 70 |
| 油豆腐 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 紫菜虾皮 | 紫菜（干） | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 虾皮 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 90 | 120 | 130 | 140 |
| 土豆烧牛肉 | 马铃薯 | 20 | 30 | 30 | 40 |
| 牛肉 | 30 | 30 | 35 | 50 |
| 西兰花炒虾仁 | 西兰花 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 虾仁 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 炒苋菜 | 苋菜 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| 海带冬瓜汤 | 海带（泡发） | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 冬瓜 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 香蕉 | 香蕉 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1650 | 2000 | 2225 | 2441 |

星期二食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 煮玉米 | 玉米 | 50 | 60 | 80 | 90 |
| 白菜粉丝包 | 小麦粉 | 15 | 35 | 60 | 80 |
| 大白菜 | 10 | 25 | 40 | 60 |
| 粉丝 | 5 | 10 | 20 | 20 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 110 | 120 | 130 | 140 |
| 白切鸡 | 鸡 | 15 | 15 | 30 | 40 |
| 花菜炒肉片 | 花菜 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| 猪肉 | 5 | 10 | 15 | 20 |
| 红烧百叶豆腐 | 千张 | 20 | 25 | 25 | 20 |
| 豆腐 | 15 | 15 | 20 | 15 |
| 鱼丸汤 | 鱼丸 | 25 | 30 | 35 | 35 |
| 小白菜 | 50 | 70 | 90 | 70 |
| 木耳（干） | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 橙子 | 橙子 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧鱼 | 鱼 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 菜椒炒肉丝 | 甜椒 | 70 | 90 | 90 | 110 |
| 猪肉 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 西芹炒香干 | 西芹 | 70 | 90 | 110 | 130 |
| 豆腐干 | 10 | 15 | 20 | 10 |
| 番茄鸡蛋汤 | 番茄 | 60 | 70 | 90 | 100 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 20 | 25 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 10 | 5 |
| 梨 | 梨 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1642 | 1955 | 2291 | 2463 |

星期三食谱

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 50 | 50 | 50 | | 50 |
| 蒸山药 | 山药 | 50 | 70 | 70 | | 90 |
| 萝卜丝肉包 | 小麦粉 | 30 | 50 | 50 | | 80 |
| 白萝卜 | 10 | 30 | 45 | | 60 |
| 猪肉 | 5 | 10 | 15 | | 15 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | | 130 |
| 水煮虾 | 虾 | 20 | 25 | 30 | | 40 |
| 白菜炒肉片 | 猪肉 | 5 | 10 | 15 | | 20 |
| 大白菜 | 70 | 90 | 110 | | 130 |
| 空心菜炒千张丝 | 空心菜 | 70 | 90 | 100 | | 100 |
| 千张 | 30 | 35 | 40 | | 45 |
| 香菇炖鸡汤 | 香菇 | 5 | 5 | 10 | | 10 |
| 鸡 | 5 | 5 | 10 | | 10 |
| 柑橘 | 柑橘 | 100 | 120 | 140 | | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | | 130 |
| 红烧鸡腿 | 鸡腿 | 20 | 25 | 25 | | 40 |
| 菜椒炒鱼片 | 甜椒 | 80 | 100 | 120 | | 140 |
| 鱼 | 20 | 25 | 30 | | 35 |
| 菠菜炒鸡蛋 | 菠菜 | 70 | 90 | 110 | | 130 |
| 鸡蛋 | 5 | 10 | 20 | | 30 |
| 冬瓜虾皮汤 | 冬瓜 | 60 | 80 | 90 | | 110 |
| 虾皮 | 5 | 10 | 10 | | 5 |
| 火龙果 | 火龙果 | 100 | 120 | 140 | | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1573 | 1924 | | 2174 | 2373 |

星期四食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 蒸南瓜 | 南瓜 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 荠菜肉包 | 小麦粉 | 20 | 40 | 55 | 75 |
| 荠菜 | 10 | 25 | 40 | 50 |
| 猪肉 | 5 | 10 | 15 | 20 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 植物油 | 植物油 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 100 | 115 | 115 | 130 |
| 西芹炒虾仁 | 西芹 | 70 | 90 | 110 | 130 |
| 虾仁 | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 木耳黄瓜炒鸡蛋 | 黄瓜 | 50 | 60 | 80 | 100 |
| 鸡蛋 | 5 | 5 | 15 | 25 |
| 木耳（干） | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 小白菜炒油豆腐 | 小白菜 | 70 | 90 | 110 | 130 |
| 油豆腐 | 20 | 25 | 30 | 40 |
| 紫菜虾皮汤 | 紫菜（干） | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 15 | 5 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 90 | 115 | 115 | 130 |
| 红烧鸭翅 | 鸭翅 | 20 | 20 | 25 | 30 |
| 莴笋炒肉片 | 莴笋 | 80 | 100 | 120 | 140 |
| 猪肉 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 胡萝卜炒腐竹 | 胡萝卜 | 70 | 90 | 100 | 110 |
| 腐竹 | 20 | 30 | 30 | 20 |
| 番茄鱼汤 | 番茄 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 黄豆芽 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| 鱼 | 10 | 15 | 20 | 25 |
| 橙子 | 橙子 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 总能量（kcal） | | | 1689 | 1977 | 2269 | 2523 |

星期五食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 山芋 | 甘薯 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 烧卖 | 小麦粉 | 25 | 25 | 35 | 50 |
| 大米 | 30 | 30 | 40 | 60 |
| 猪肉 | 5 | 5 | 5 | 10 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 115 | 130 | 140 |
| 糖醋排骨 | 猪小排 | 15 | 20 | 20 | 25 |
| 平菇炒肉 | 平菇 | 70 | 80 | 85 | 90 |
| 猪肉 | 5 | 5 | 5 | 10 |
| 水芹炒千张 | 水芹菜 | 70 | 80 | 85 | 90 |
| 千张 | 25 | 40 | 40 | 40 |
| 丝瓜紫菜鸡蛋汤 | 丝瓜 | 30 | 35 | 40 | 45 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 25 | 25 |
| 紫菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 柑橘 | 柑橘 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 115 | 130 | 140 |
| 清蒸鱼 | 鱼 | 25 | 35 | 45 | 45 |
| 青椒炒猪肝 | 甜椒 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 猪肝 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 炒花菜 | 菜花 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 青菜豆腐汤 | 小白菜 | 30 | 50 | 60 | 50 |
| 豆腐 | 15 | 30 | 40 | 35 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 哈密瓜 | 哈密瓜 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 总能量（kcal） | | | 1670 | 1904 | 2193 | 2444 |

星期六食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 南瓜饼 | 小麦粉 | 25 | 45 | 45 | 50 |
| 南瓜 | 25 | 35 | 35 | 40 |
| 豆沙包 | 小麦粉 | 25 | 35 | 45 | 50 |
| 红豆沙 | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 蒸芋头 | 芋头 | 40 | 55 | 70 | 80 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 85 | 115 | 130 | 140 |
| 红烧鸡块 | 鸡 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 西葫芦炒肉片 | 西葫芦 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 猪肉 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 空心菜炒豆腐干 | 空心菜 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 豆腐干 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 紫菜鸡蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 鸡蛋 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 香蕉 | 香蕉 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 80 | 115 | 115 | 140 |
| 干切牛肉 | 牛肉 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 油菜（小）炖鸡蛋 | 鸡蛋 | 30 | 30 | 45 | 45 |
| 油菜 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 炒西兰花 | 西兰花 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 萝卜鱼丸汤 | 白萝卜 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| 鱼丸 | 25 | 30 | 35 | 35 |
| 橙子 | 橙子 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 总能量（kcal） | | | 1595 | 1999 | 2243 | 2464 |

星期日食谱

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **餐次** | **食物名称** | **配料（g）** | **6岁-8岁** | **9岁-11岁** | **12岁-14岁** | **15岁-17岁** |
| 早餐 | 水煮蛋 | 鸡蛋 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 全麦面包 | 小麦粉 | 40 | 60 | 80 | 80 |
| 芝麻 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 煮玉米 | 玉米 | 50 | 60 | 70 | 70 |
| 牛奶 | 纯牛奶 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| 午餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧鱼 | 鱼 | 20 | 25 | 30 | 40 |
| 茭白炒肉丝 | 茭白 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 猪肉 | 10 | 15 | 20 | 25 |
| 清炒水面筋小白菜 | 小白菜 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 水面筋 | 30 | 35 | 40 | 50 |
| 菠菜蛋汤 | 菠菜 | 35 | 40 | 45 | 45 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 25 | 25 |
| 苹果 | 苹果 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 晚餐 | 米饭 | 大米 | 95 | 110 | 120 | 140 |
| 白灼虾 | 虾 | 15 | 20 | 25 | 25 |
| 胡萝卜木耳炒鸡丁 | 胡萝卜 | 40 | 50 | 60 | 70 |
| 木耳（水发） | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 鸡 | 25 | 25 | 30 | 35 |
| 彩椒土豆丝 | 马铃薯 | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 彩椒 | 50 | 60 | 70 | 80 |
| 海带豆腐汤 | 海带（泡发） | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 豆腐 | 30 | 35 | 40 | 50 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 15 | 10 |
| 柑橘 | 柑橘 | 100 | 120 | 140 | 160 |
| 植物油 | 植物油 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 总能量（kcal） | | | 1682 | 1963 | 2261 | 2436 |

通州区学生营养健康菜谱示例（一）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 红烧鸡块 | 三黄鸡 | 120 | 130 | 140 | 140 |
| 葱爆虾 | 活虾 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 酸菜土豆条 | 土豆 | 90 | 100 | 100 | 110 |
| 紫菜鸡蛋汤 | 紫菜 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周二 | 牛肉烧土豆 | 牛肉 | 50 | 60 | 75 | 75 |
| 土豆 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 虎皮蛋 | 鸡蛋 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| 青椒土豆丝 | 青椒 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 土豆 | 90 | 90 | 100 | 100 |
| 青菜豆腐汤 | 小青菜 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 豆腐 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 水果 | 水果 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周三 | 虎皮肉烧青菜 | 虎皮肉 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 青菜 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 鸡柳 | 新鲜鸡脯 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 五香面筋 | 面筋 | 70 | 70 | 75 | 80 |
| 冬瓜虾皮汤 | 冬瓜 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 虾皮 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周四 | 红烧琵琶腿 | 鸡腿 | 100 | 110 | 125 | 125 |
| 肉沫茄子 | 去皮夹心 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 茄子 | 75 | 75 | 80 | 80 |
| 炒三丝 | 胡萝卜 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 绿豆芽 | 70 | 75 | 80 | 80 |
| 干丝 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| 西红柿蛋汤 | 西红柿 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 水果 | 水果 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周五 | 糖醋排骨 | 排骨 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 宫保鸡丁 | 鸡丁 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 土豆 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 花生米 | 6 | 6 | 10 | 10 |
| 胡萝卜 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 芹菜炒茶干 | 芹菜 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 茶干 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 豆芽油豆腐汤 | 黄豆芽 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 油豆腐 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |

通州区学生营养健康菜谱示例（二）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 五香鸡腿 | 琵琶腿 | 90 | 100 | 110 | 125 |
| 精片炒土豆片 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 土豆 | 50 | 65 | 65 | 70 |
| 中椒 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 大白菜 | 大白菜 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 鱼丸香菜蛋汤 | 鱼丸 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 香菜 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周二 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧大排 | 大排 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 肉沫炖蛋 | 去皮夹心 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 鸡蛋 | 40 | 50 | 50 | 50 |
| 红烧土豆 | 土豆 | 90 | 110 | 120 | 130 |
| 青菜豆腐汤 | 青菜 | 15 | 15 | 30 | 40 |
| 豆腐 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周三 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 椒盐青鱼块 | 活青鱼 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 精片炒茭白 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 茭白 | 60 | 65 | 70 | 75 |
| 黑木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 大蒜炒藕片 | 莲藕 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| 青大蒜 | 5 | 5 | 10 | 15 |
| 韭芽蘑菇蛋汤 | 韭芽 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 蘑菇 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周四 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 珍珠斩肉(自制） | 去皮夹心 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 糯米 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 鸡蛋炒黄瓜 | 黄瓜 | 60 | 60 | 75 | 80 |
| 鸡蛋 | 30 | 45 | 45 | 50 |
| 鲜菇青菜 | 青菜 | 120 | 120 | 130 | 130 |
| 鲜香菇 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 平菇豆腐汤 | 平菇 | 15 | 20 | 25 | 25 |
| 豆腐 | 15 | 20 | 25 | 25 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周五 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧狮子头（自制） | 去皮夹心 | 70 | 80 | 80 | 90 |
| 山药 | 7 | 8 | 8 | 10 |
| 面粉 | 7 | 8 | 8 | 10 |
| 宫保鸡丁 | 鸡丁 | 60 | 70 | 80 | 85 |
| 土豆 | 15 | 20 | 25 | 25 |
| 花生米 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 橄榄菜 | 橄榄菜 | 100 | 110 | 120 | 130 |
| 冬瓜海带榨菜汤 | 冬瓜 | 30 | 30 | 40 | 50 |
| 海带 | 7 | 10 | 10 | 15 |
| 榨菜 | 3 | 5 | 5 | 5 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |

通州区学生营养健康菜谱示例（三）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 糖醋爆鱼 | 活青鱼 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 茄汁咕咾肉 | 咕咾肉 | 80 | 85 | 90 | 100 |
| 大白菜 | 大白菜 | 120 | 140 | 140 | 140 |
| 韭芽肉丝汤 | 韭芽 | 15 | 15 | 20 | 25 |
| 肉丝 | 8 | 8 | 10 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周二 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 肉烧百叶结 | 去皮夹心 | 70 | 80 | 85 | 90 |
| 百叶结 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 椒盐小黄鱼 | 小黄鱼 | 50 | 55 | 60 | 60 |
| 酸辣藕丁 | 莲藕 | 100 | 100 | 110 | 120 |
| 番茄蛋汤 | 番茄 | 15 | 15 | 20 | 30 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周三 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 肉烧茨菇 | 去皮夹心 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 茨菇 | 30 | 35 | 35 | 40 |
| 椒盐鲳鳊鱼 | 小鲳鳊鱼 | 60 | 65 | 65 | 75 |
| 耗油青菜 | 青菜 | 125 | 125 | 135 | 145 |
| 紫菜蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周四 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 咖喱牛肉土豆 | 牛肉 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 土豆 | 60 | 60 | 65 | 65 |
| 精片炒山药 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 山药 | 60 | 65 | 70 | 75 |
| 黑木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 青菜粉丝汤 | 青菜 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 粉丝 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周五 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧肉土豆 | 去皮夹心 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 土豆 | 30 | 35 | 40 | 45 |
| 肉沫炖蛋 | 去皮夹心 | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 鸡蛋 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 炒莴笋 | 净莴笋 | 90 | 110 | 120 | 130 |
| 丝瓜木耳蛋汤 | 丝瓜 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 木耳 | 3 | 4 | 4 | 5 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |

通州区学生营养健康菜谱示例（四）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 辣子鸡块 | 三黄鸡 | 90 | 110 | 120 | 125 |
| 鸡蛋炒莴笋 | 莴笋 | 60 | 70 | 75 | 80 |
| 鸡蛋 | 30 | 35 | 40 | 45 |
| 水芹炒干丝 | 水芹 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 干丝 | 5 | 10 | 15 | 20 |
| 排骨冬瓜汤 | 排骨 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 冬瓜 | 25 | 30 | 30 | 35 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周二 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 五香鸭边腿 | 鸭边腿 | 90 | 100 | 120 | 125 |
| 吮指鱼块 | 吮指鱼块 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 大白菜 | 大白菜 | 120 | 140 | 140 | 140 |
| 莴笋平菇蛋汤 | 莴笋 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 平菇 | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 鸡蛋 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周三 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 小酥肉 | 小酥肉 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 鱼香肉丝 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 50 |
| 胡萝卜 | 20 | 30 | 30 | 35 |
| 中椒 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 黑木耳 | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 酸辣包菜 | 包菜 | 120 | 120 | 130 | 130 |
| 紫菜蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周四 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 奥尔良腿肉 | 奥尔良腿肉 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 杭椒牛柳 | 牛柳 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| 杭椒 | 25 | 25 | 35 | 35 |
| 香菇青菜 | 青菜 | 70 | 80 | 85 | 95 |
| 鲜香菇 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 番茄蛋汤 | 番茄 | 15 | 15 | 20 | 30 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周五 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 盐水虾 | 活虾 | 35 | 45 | 45 | 50 |
| 澳洲胸排 | 澳洲胸排 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 红烧茄子 | 茄子 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 鸡煨白萝卜 | 三黄鸡 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 白萝卜 | 15 | 20 | 20 | 25 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |

通州区学生营养健康菜谱示例（五）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 虾仁炒西芹 | 虾仁 | 30 | 35 | 35 | 40 |
| 西芹 | 60 | 75 | 75 | 80 |
| 红烧鸡块 | 三黄鸡 | 90 | 110 | 120 | 125 |
| 五香茶干 | 五香茶干 | 70 | 80 | 80 | 90 |
| 青菜蘑菇蛋汤 | 青菜 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 蘑菇 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周二 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 五香鹅肉 | 鹅肉 | 80 | 100 | 110 | 125 |
| 精片炒山药 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 山药 | 60 | 65 | 70 | 75 |
| 黑木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 酸辣大白菜 | 大白菜 | 140 | 140 | 150 | 150 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周三 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 脆皮虾 | 活对虾  （一斤30头） | 3只 | 3只 | 4只 | 4只 |
| 回锅肉 | 去皮夹心 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 洋葱 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 中椒 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 黑木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 蒜泥有机花菜 | 有机花菜 | 85 | 100 | 115 | 130 |
| 紫菜蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周四 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 糖醋排骨 | 排骨 | 70 | 80 | 90 | 100 |
| 番茄炒蛋 | 番茄 | 70 | 80 | 85 | 90 |
| 鸡蛋 | 30 | 40 | 45 | 45 |
| 大蒜炒藕片 | 莲藕 | 80 | 100 | 110 | 110 |
| 青大蒜 | 5 | 5 | 10 | 15 |
| 韭芽蘑菇蛋汤 | 韭芽 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 蘑菇 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周五 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 小酥肉 | 小酥肉 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 鸡蛋炒杏鲍菇 | 杏鲍菇 | 70 | 80 | 85 | 90 |
| 鸡蛋 | 30 | 40 | 45 | 45 |
| 炒笋瓜 | 笋瓜 | 90 | 100 | 110 | 130 |
| 鸡煨白萝卜 | 三黄鸡 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 白萝卜 | 15 | 20 | 20 | 25 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |

通州区学生营养健康菜谱示例（六）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 葱爆虾 | 活虾 | 35 | 45 | 45 | 50 |
| 红烧狮子头（自制） | 去皮夹心 | 70 | 80 | 80 | 90 |
| 山药 | 7 | 8 | 8 | 10 |
| 面粉 | 7 | 8 | 8 | 10 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周二 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 澳洲胸排 | 澳洲胸排 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 精片炒茭白 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 茭白 | 60 | 65 | 70 | 75 |
| 黑木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 红烧茄子 | 茄子 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 莴笋平菇蛋汤 | 莴笋 | 20 | 25 | 25 | 30 |
| 平菇 | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 鸡蛋 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周三 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 椒盐青鱼块 | 活青鱼 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 鱼香肉丝 | 纯精肉 | 30 | 40 | 40 | 50 |
| 胡萝卜 | 20 | 30 | 30 | 35 |
| 中椒 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 黑木耳 | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 香菇青菜 | 青菜 | 120 | 120 | 130 | 130 |
| 鲜香菇 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 排骨冬瓜汤 | 排骨 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 冬瓜 | 25 | 30 | 30 | 35 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |
| 周四 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧肉 | 去皮夹心 | 90 | 110 | 120 | 125 |
| 吮指鱼块 | 吮指鱼块 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 蒲芹炒腐竹 | 蒲芹 | 80 | 90 | 95 | 100 |
| 腐竹 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| 鱼丸香菜蛋汤 | 鱼丸 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| 香菜 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| 牛奶 | 牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周五 | 米 饭 | 大米 | 95 | 120 | 130 | 140 |
| 红烧大排 | 大排 | 80 | 90 | 90 | 100 |
| 五香鹌鹑蛋 | 鹌鹑蛋 | 50 | 50 | 60 | 60 |
| 红烧土豆 | 土豆 | 90 | 110 | 120 | 130 |
| 紫菜蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 120 | 120 |

通州区学生营养健康菜谱示例（七）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | | **6-8岁** | **9-11岁** | | **12-14岁** | | **15-17岁** | |
| 周一 | 排骨炖山药 | 仔排 | | 50 | 55 | | 55 | | 60 | |
| 山药 | | 75 | 85 | | 85 | | 90 | |
| 肉沫茄子 | 去皮夹心肉 | | 10 | 13 | | 15 | | 15 | |
| 茄子 | | 75 | 95 | | 100 | | 100 | |
| 炒花菜 | 花菜 | | 100 | 130 | | 130 | | 135 | |
| 五香鹌鹑蛋 | 熟鹌鹑蛋 | | 40 | 50 | | 50 | | 60 | |
| 番茄蛋汤 | 番茄 | | 15 | 15 | | 20 | | 20 | |
| 鸡蛋 | | 15 | 15 | | 20 | | 20 | |
| 周二 | 茄汁鱼 | 龙利鱼 | | 100 | 130 | | 130 | | 135 | |
| 番茄 | | 50 | 65 | | 65 | | 65 | |
| 咖喱鸡丁 | 鸡脯 | | 30 | 40 | | 40 | | 45 | |
| 洋葱 | | 3 | 4 | | 4 | | 5 | |
| 胡萝卜 | | 7 | 8 | | 10 | | 10 | |
| 土豆 | | 24 | 30 | | 35 | | 40 | |
| 蒲芹炒肉丝 | 蒲芹 | | 60 | 80 | | 85 | | 90 | |
| 精肉丝 | | 13 | 17 | | 20 | | 20 | |
| 茶干 | | 6 | 8 | | 8 | | 8 | |
| 蒸红薯 | 红薯 | | 80 | 100 | | 100 | | 100 | |
| 菌菇汤 | 黑爪鸡 | | 20 | 20 | | 25 | | 25 | |
| 白玉菇 | | 15 | 20 | | 20 | | 25 | |
| 周三 | 红烧鸡腿 | 鸡腿 | | 100 | 100 | | 110 | | 125 | |
| 西葫芦炒肉片 | 西葫芦 | | 50 | 65 | | 70 | | 80 | |
| 肉片 | | 15 | 20 | | 25 | | 30 | |
| 番茄炒蛋 | 番茄 | | 70 | 80 | | 85 | | 90 | |
| 鸡蛋 | | 30 | 40 | | 45 | | 45 | |
| 水果 | 水果 | | 100 | 100 | | 100 | | 100 | |
| 冬瓜海带汤 | 冬瓜 | | 30 | 30 | | 40 | | 50 | |
| 海带 | | 7 | 10 | | 10 | | 15 | |
| **周次** | **食品名称** | | **配料（g）** | **6-8岁** | | **9-11岁** | | **12-14岁** | | **15-17岁** | |
| 周四 | 红烧大排 | | 大排 | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | |
| 炒包菜 | | 包菜 | 100 | | 120 | | 130 | | 130 | |
| 鱼香肉丝 | | 瘦肉 | 35 | | 45 | | 45 | | 45 | |
| 香菇 | 20 | | 25 | | 25 | | 25 | |
| 胡萝卜 | 20 | | 25 | | 25 | | 25 | |
| 水果 | | 水果 | 100 | | 100 | | 100 | | 100 | |
| 青菜豆腐汤 | | 小青菜 | 20 | | 20 | | 30 | | 40 | |
| 豆腐 | 10 | | 15 | | 15 | | 20 | |
| 周五 | 肉烧土豆 | | 红烧肉 | 40 | | 50 | | 50 | | 55 | |
| 土豆 | 65 | | 85 | | 85 | | 85 | |
| 椒盐虾仁 | | 虾仁 | 60 | | 70 | | 75 | | 80 | |
| 青椒炒百叶 | | 红椒 | 3 | | 4 | | 4 | | 5 | |
| 薄百叶 | 20 | | 25 | | 25 | | 25 | |
| 青椒 | 25 | | 30 | | 30 | | 30 | |
| 肉丝 | 5 | | 7 | | 8 | | 9 | |
| 炒大白菜 | | 大白菜 | 100 | | 130 | | 130 | | 130 | |
| 莴笋蛋汤 | | 莴笋 | 20 | | 25 | | 25 | | 30 | |
| 鸡蛋 | 10 | | 15 | | 15 | | 20 | |
| 韭菜 | 5 | | 7 | | 8 | | 8 | |

通州区学生营养健康菜谱示例（八）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 蒸油对虾 | 活虾 | 45 | 55 | 55 | 60 |
| 精片炒面筋片 | 精片 | 40 | 50 | 55 | 60 |
| 面筋 | 50 | 60 | 65 | 65 |
| 蒜泥包菜 | 包菜 | 80 | 90 | 100 | 110 |
| 黑木耳鸡蛋汤 | 黑木耳 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 鸡蛋 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 周二 | 牛肉丝烧粉丝 | 牛肉 | 45 | 50 | 50 | 50 |
| 粉丝 | 35 | 40 | 45 | 50 |
| 五香鹌鹑蛋 | 鹌鹑蛋 | 70 | 75 | 75 | 75 |
| 香菇大白菜 | 香菇 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 大白菜 | 100 | 120 | 120 | 130 |
| 海带冬瓜汤 | 海带 | 15 | 20 | 20 | 20 |
| 冬瓜 | 40 | 50 | 55 | 55 |
| 周三 | 红烧肉烧土豆 | 去皮夹心 | 60 | 70 | 70 | 70 |
| 去皮土豆 | 30 | 35 | 50 | 60 |
| 水煮牛肉丸 | 牛肉丸 | 70 | 70 | 75 | 75 |
| 油青菜 | 青菜 | 80 | 85 | 90 | 100 |
| 紫菜鸡蛋汤 | 紫菜 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 10 | 15 | 20 | 20 |
| 周四 | 宫保鸡丁 | 鸡脯肉 | 60 | 70 | 75 | 75 |
| 花生米 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 胡萝卜 | 35 | 40 | 40 | 40 |
| 肉沫豆腐 | 去皮夹心 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 豆腐 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 香菇有机花菜 | 香菇 | 10 | 10 | 10 | 15 |
| 有机花菜 | 75 | 80 | 100 | 100 |
| 韭黄鱼丸汤 | 鱼丸 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 韭黄 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 周五 | 炒虾仁 | 虾仁 | 55 | 60 | 60 | 60 |
| 豌豆 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 玉米粒 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 自制肉丸 | 去皮夹心 | 70 | 80 | 90 | 90 |
| 鸡蛋 | 13 | 14 | 15 | 15 |
| 面粉 | 8 | 9 | 10 | 10 |
| 水煮干丝 | 干丝 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 蒲芹 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 粉皮榨菜汤 | 粉皮 | 30 | 35 | 35 | 35 |
| 榨菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |

通州区学生营养健康菜谱示例（九）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 干锅对虾 | 对虾 | 30 | 40 | 45 | 50 |
| 土豆条 | 25 | 30 | 40 | 50 |
| 肉烧山药 | 猪肉 | 50 | 60 | 70 | 75 |
| 山药 | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 冬瓜木耳汤 | 冬瓜 | 20 | 30 | 40 | 40 |
| 木耳 | 5 | 6 | 8 | 8 |
| 学生牛奶 | 学生牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周二 | 牛腩烧土豆 | 鲜牛腩 | 30 | 40 | 50 | 55 |
| 土豆 | 10 | 20 | 30 | 35 |
| 虾仁炒药芹 | 虾仁 | 20 | 30 | 40 | 45 |
| 药芹 | 30 | 40 | 50 | 55 |
| 榨菜肉丝汤 | 榨菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 猪肉 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 香菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 水果 | 水果 | 120 | 120 | 130 | 130 |
| 周三 | 红烧排骨 | 排骨 | 60 | 70 | 80 | 85 |
| 番茄炒鸡蛋 | 番茄 | 70 | 80 | 80 | 85 |
| 鸡蛋 | 30 | 40 | 40 | 45 |
| 冬瓜木耳汤 | 冬瓜 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 木耳 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 学生牛奶 | 学生牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周四 | 红烧鸡 | 三黄鸡 | 110 | 130 | 130 | 130 |
| 五彩虾仁 | 虾仁 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 胡萝卜 | 15 | 20 | 20 | 20 |
| 小豆 | 15 | 20 | 30 | 30 |
| 排骨汤 | 排骨 | 15 | 15 | 20 | 25 |
| 学生牛奶 | 学生牛奶 | 100 | 150 | 200 | 200 |
| 周五 | 雪花鸡排 | 鸡排 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| 鱼香肉丝 | 猪肉 | 30 | 40 | 50 | 50 |
| 笋丝 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 青椒 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 番茄鸡蛋汤 | 番茄 | 15 | 20 | 25 | 25 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 水果 | 水果 | 150 | 200 | 200 | 200 |

通州区学生营养健康菜谱示例（十）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 牛腩粉丝 | 牛腩 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 粉丝 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 鸡烧土豆 | 三黄鸡肉 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 土豆 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| 大煮干丝 | 干丝 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| 香菇 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 胡萝卜 | 18 | 18 | 20 | 20 |
| 肉圆文蛤菜汤 | 肉圆 | 18 | 18 | 20 | 20 |
| 文蛤菜 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 周二 | 红烧肉 | 夹心肉 | 100 | 110 | 120 | 130 |
| 蕃茄炒蛋 | 蕃茄 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 鸡蛋 | 35 | 40 | 50 | 50 |
| 肉末豆腐 | 有皮肋条 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| 豆腐 | 50 | 60 | 70 | 70 |
| 排骨冬瓜汤 | 排骨 | 40 | 50 | 60 | 60 |
| 冬瓜 | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 周三 | 糖醋排骨 | 排骨 | 100 | 100 | 110 | 120 |
| 杂 烩 | 小肉圆 | 18 | 18 | 20 | 20 |
| 小鱼圆 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 鹌鹑蛋 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 山药莴苣木耳 | 山药 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 莴苣 | 18 | 18 | 20 | 20 |
| 木耳 | 7 | 7 | 8 | 8 |
| 豆腐蛋花汤 | 豆腐 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 周四 | 红烧鸡 | 三黄鸡肉 | 120 | 130 | 140 | 150 |
| 五彩精片 | 精肉 | 45 | 50 | 55 | 60 |
| 木耳 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 胡萝卜 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 芹菜茶干 | 蒲芹 | 50 | 55 | 60 | 60 |
| 茶干 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 蕃茄蛋汤 | 蕃茄 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 鸡蛋 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 水果 | 水果 | 100 | 100 | 110 | 120 |
| 周五 | 牛腩土豆 | 牛腩 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 土豆 | 70 | 70 | 80 | 80 |
| 西芹胡萝卜虾仁 | 西芹 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 胡萝卜 | 22 | 22 | 26 | 26 |
| 虾仁 | 50 | 50 | 60 | 60 |
| 辣子花菜 | 有机花菜 | 45 | 45 | 52 | 52 |
| 文蛤菜油豆腐汤 | 文蛤菜 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| 小豆腐片 | 15 | 15 | 20 | 20 |

通州区学生营养健康菜谱示例（十一）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 手撕包菜 | 包菜 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 西芹虾仁木耳 | 西芹 | 50 | 55 | 60 | 60 |
| 虾仁 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 红烧肉 | 五花肉 | 65 | 70 | 75 | 75 |
| 西红柿蛋汤 | 西红柿 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 周二 | 芋头烧肉 | 带皮夹心 | 35 | 40 | 50 | 50 |
| 芋头 | 45 | 50 | 60 | 60 |
| 青蒜炒藕片 | 藕 | 65 | 70 | 75 | 75 |
| 青蒜 | 3 | 5 | 5 | 5 |
| 茭白肉片青椒木耳 | 茭白 | 50 | 55 | 60 | 60 |
| 带皮夹心 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 青椒 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 紫菜蛋汤 | 紫菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 周三 | 肉末粉丝 | 带皮夹心 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 粉丝 | 12 | 15 | 15 | 15 |
| 珍珠肉圆 | 带皮夹心 | 50 | 55 | 60 | 60 |
| 藕 | 10 | 15 | 20 | 20 |
| 胡萝卜 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| 木耳 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 西红柿炒蛋 | 西红柿 | 45 | 50 | 60 | 60 |
| 鸡蛋 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 青菜豆腐汤 | 青菜 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 豆腐 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 周四 | 韭苔百叶肉丝 | 韭苔 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 肉丝 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 百叶 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 红烧鸡肉 | 三黄鸡 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 蒜泥包菜 | 包菜 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 紫菜虾皮汤 | 紫菜（干） | 10 | 15 | 15 | 15 |
| 虾皮 | 10 | 10 | 15 | 5 |
| 周五 | 东坡肉 | 五花肉 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 木耳黄瓜炒鸡蛋 | 黄瓜 | 50 | 60 | 80 | 100 |
| 鸡蛋 | 5 | 5 | 15 | 25 |
| 木耳（干） | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 蒲芹炒腐竹 | 蒲芹 | 70 | 90 | 100 | 110 |
| 腐竹 | 20 | 30 | 30 | 20 |
| 萝卜鱼丸汤 | 白萝卜 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| 鱼丸 | 25 | 30 | 35 | 35 |

通州区学生营养健康菜谱示例（十二）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 盐水对虾 | 对虾 | 45 | 50 | 50 | 55 |
| 山药炒肉片 | 山药 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 黑木耳 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 纯精肉 | 50 | 55 | 60 | 65 |
| 炒白菜 | 白菜 | 100 | 110 | 120 | 130 |
| 萝卜豆腐汤 | 老豆腐 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 白萝卜 | 20 | 25 | 30 | 35 |
| 周二 | 红烧鸡块 | 三黄鸡 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 珍珠肉圆 | 糯米 | 11 | 12 | 13 | 13 |
| 蛋 | 7 | 7 | 8 | 8 |
| 肉 | 75 | 80 | 90 | 90 |
| 炒卷心菜 | 卷心菜 | 90 | 100 | 110 | 110 |
| 三丝汤 | 去皮夹心 | 15 | 16 | 18 | 18 |
| 榨菜 | 8 | 10 | 12 | 12 |
| 蛋 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 周三 | 红烧猪肉 | 猪肉 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 香酥鸡柳 | 鸡脯 | 60 | 65 | 70 | 70 |
| 吉子粉 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 面粉 | 15 | 16 | 18 | 18 |
| 红烧茄子 | 茄子 | 90 | 100 | 110 | 110 |
| 大蒜头 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 鸡煨山药汤 | 三黄鸡 | 25 | 30 | 35 | 35 |
| 山药 | 25 | 30 | 35 | 35 |
| 周四 | 糖醋排骨 | 排骨 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 花菜炒肉片 | 花菜 | 45 | 50 | 55 | 55 |
| 纯精肉 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 红萝卜 | 6 | 7 | 8 | 10 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 粉皮蛋皮汤 | 蛋 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 粉皮 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| 榨菜 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 周五 | 牛肉烧土豆 | 牛肉 | 55 | 60 | 65 | 70 |
| 土豆 | 55 | 60 | 65 | 70 |
| 狮子头 | 去皮夹心 | 75 | 80 | 90 | 90 |
| 山药 | 6 | 7 | 8 | 8 |
| 面粉 | 7 | 8 | 10 | 10 |
| 红烧冬瓜 | 冬瓜 | 100 | 120 | 130 | 140 |
| 排骨萝卜汤 | 萝卜 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| 排骨 | 25 | 25 | 30 | 30 |

通州区学生营养健康菜谱示例（十三）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 咖喱鸡块 | 三黄鸡 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 莴苣炒肉片 | 莴苣 | 70 | 75 | 80 | 80 |
| 纯瘦肉片 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 胡萝卜 | 10 | 15 | 20 | 20 |
| 红烧土豆 | 土豆 | 80 | 100 | 110 | 120 |
| 番茄蛋汤 | 番茄 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 周二 | 糖醋爆鱼 | 活草鱼 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 肉沫茄子 | 茄子 | 70 | 75 | 80 | 85 |
| 去皮夹心 | 25 | 30 | 35 | 40 |
| 青菜炒香菇 | 青菜 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 香菇 | 22 | 25 | 28 | 30 |
| 鱼头豆腐汤 | 鱼头  （爆鱼剩余） | / | / | / | / |
| 豆腐 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 周三 | 白灼对虾  （一斤30头） | 南美活对虾 | 50 | 50 | 50 | 55 |
| 芹菜炒肉丝 | 芹菜 | 75 | 80 | 80 | 90 |
| 纯精肉 | 22 | 25 | 30 | 35 |
| 葱香蚕豆 | 蚕豆 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 葱果 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 青菜肉丸汤 | 青菜 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 去皮夹心 | 20 | 22 | 25 | 25 |
| 周四 | 椒盐排骨 | 排骨 | 90 | 100 | 110 | 120 |
| 韭芽炒荸荠 | 韭芽 | 45 | 50 | 55 | 60 |
| 荸荠 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 纯精肉 | 15 | 15 | 15 | 20 |
| 蘑菇炒鸡蛋 | 蘑菇 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 鸡蛋 | 45 | 50 | 50 | 55 |
| 冬瓜虾皮汤 | 冬瓜 | 30 | 35 | 40 | 40 |
| 虾皮 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 周五 | 咖喱牛腩 | 牛腩 | 45 | 50 | 55 | 60 |
| 土豆 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 胡萝卜 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 青椒肉片 | 青椒 | 70 | 75 | 80 | 80 |
| 纯精肉 | 20 | 25 | 30 | 30 |
| 茶干 | 7 | 10 | 12 | 12 |
| 清炒藕片 | 藕 | 75 | 80 | 90 | 100 |
| 三丝汤 | 纯精肉 | 8 | 10 | 12 | 12 |
| 鸡蛋（蛋皮） | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 韭芽 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 榨菜 | 5 | 5 | 5 | 5 |

通州区学生营养健康菜谱示例（十四）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **周次** | **食品名称** | **配料（g）** | **6-8岁** | **9-11岁** | **12-14岁** | **15-17岁** |
| 周一 | 红烧鸡块 | 三黄鸡 | 120 | 130 | 140 | 140 |
| 葱爆虾 | 活虾 | 40 | 45 | 50 | 55 |
| 酸菜土豆条 | 土豆 | 90 | 100 | 100 | 110 |
| 紫菜鸡蛋汤 | 紫菜 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 鸡蛋 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周二 | 牛肉烧土豆 | 牛肉 | 50 | 60 | 75 | 75 |
| 土豆 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 虎皮蛋 | 鸡蛋 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| 青椒土豆丝 | 青椒 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| 土豆 | 90 | 90 | 100 | 100 |
| 青菜豆腐汤 | 小青菜 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 豆腐 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 水果 | 水果 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周三 | 虎皮肉烧青菜 | 虎皮肉 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 青菜 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 鸡柳 | 新鲜鸡脯 | 80 | 90 | 100 | 100 |
| 五香面筋 | 面筋 | 70 | 70 | 75 | 80 |
| 冬瓜虾皮汤 | 冬瓜 | 40 | 45 | 50 | 50 |
| 虾皮 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周四 | 红烧琵琶腿 | 鸡腿 | 100 | 110 | 125 | 125 |
| 肉沫茄子 | 去皮夹心 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 茄子 | 75 | 75 | 80 | 80 |
| 炒三丝 | 胡萝卜 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 绿豆芽 | 70 | 75 | 80 | 80 |
| 干丝 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| 西红柿蛋汤 | 西红柿 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 鸡蛋 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 水果 | 水果 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 周五 | 糖醋排骨 | 排骨 | 100 | 110 | 120 | 120 |
| 宫保鸡丁 | 鸡丁 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 土豆 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 花生米 | 6 | 6 | 10 | 10 |
| 胡萝卜 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| 芹菜炒茶干 | 芹菜 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| 茶干 | 35 | 35 | 40 | 40 |
| 豆芽油豆腐汤 | 黄豆芽 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 油豆腐 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 牛奶 | 牛奶 | 200 | 200 | 200 | 200 |