

上海市教育系统新冠肺炎疫情防控工作领导小组办公室

上教委办〔2022〕5号

上海市教育系统新冠肺炎疫情防控工作领导小组办公室 关于印发《疫情防控期间高校餐饮保障工作指南》 和《高校疫情防控物资储备标准》的通知

各高等学校：

为进一步贯彻落实本市新冠肺炎疫情防控统一部署，做好新冠肺炎疫情防控期间高校餐饮供应和食品安全保障工作，保障广大师生员工生命安全和校园安全平稳，上海市教育系统新冠肺炎疫情防控工作领导小组制定了《疫情防控期间高校餐饮保障工作指南》和《高校疫情防控物资储备标准》，现印发给你们，请遵照执行（中等职业学校可参照执行）。

- 附件：1. 疫情防控期间高校餐饮保障工作指南
2. 高校疫情防控物资储备标准

上海市教育系统新冠肺炎疫情防控工作领导小组办公室
中共上海市教育卫生工作委员会办公室
上海市教育委员会办公室（代章）

2022年3月14日

附件 1

疫情防控期间高校餐饮保障工作指南

为进一步贯彻落实本市新冠肺炎疫情防控统一部署，做好新冠肺炎疫情防控期间高校餐饮供应和食品安全保障工作，特制定本指南。

一、疫情常态化防控期间餐饮保障工作方案

1. 严格落实疫情期间安全就餐模式

(1) 保持防护距离。师生候餐过程要求佩戴好口罩，保持安全距离，引导分散用餐，提倡按座位数 50% 控制人数，隔位就座。

(2) 实行错时就餐。采取分餐制、分流制、分时制供餐原则，通过错时下课等方式实现分时错峰就餐。

(3) 鼓励进食堂用餐人员实行体温监测，倡导师生餐前餐后洗手。在食堂洗手处配备洗手液，保证供水设施正常使用。

(4) 发热、咳嗽、感冒和呼吸道感染等症状患者实行送餐到楼。

2. 严格落实食品原料索证索票及查验制度

严格落实食品原料索证索票制度。严禁采购、加工制作进口冷链食品、野生动物、活禽和不明来源的其他食品。强化肉类产品检验检疫合格证明查验，加强对原材料的追溯管理和台账记录，确保食品原料来源渠道合法、安全。

3. 加强供餐各环节消毒、通风工作

严格落实餐厨用具消毒保洁工作，及时对食堂餐厅、包厢、电梯、备餐间、专间、保洁间等区域进行消毒，做到定人、定时、定区、定量。做好食堂内空调、排风设施的清洁消毒工作，通过定时开窗或运行新风系统保持食堂就餐场所通风良好。及时清运食堂内垃圾，并对垃圾桶及存放区域彻底清洁消杀，切断病毒感染源。

4. 严格加强员工健康管理

(1) 严格落实食堂服务人员健康监测报告制度，严格落实来自或者途径中高风险区域的人群排查，全面掌握食堂所有员工的健康

状况及行程轨迹。

(2) 食品从业人员须全程佩戴口罩，每日执行“晨午检”测温和健康询问，发现有发热、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染等症状的，一律不得上岗，并按防控要求进行医学观察或就医诊治。

(3) 加强对食堂员工的健康宣教工作，每月至少开展一次食堂服务人员全员核酸筛查，积极推进员工接种疫苗。

(4) 严格遵守疫情防控相关规定，全面实行配送人员健康监测报告制度。做好配送人员健康监测和入校报备审核工作。

5. 严格执行校内聚餐报备审批制

未经批准不得在校内举办或承办聚餐活动。按程序批准通过的校内聚餐活动须严格落实疫情防控各项措施。

6. 加强日常应急演练

加强日常疫情防控应急演练，定期组织不同区域的食堂进行实际操作，确保场景真实、实操有序、流程规范、效果明显，切实加强食堂的应急保障能力、志愿者组织能力和师生的配合度。

二、校区封控期间餐饮保障工作方案

1. 分级保障

(1) 建立多级别、全覆盖的应急供餐保障体系。学校封控期间餐饮服务保障以校内餐饮服务单位为基础，以校外供应单位和周边兄弟院校为依托，以学校储备的方便食品为托底。提前储备足额物资，集合各方资源，畅通应急渠道。事先与原材料供应商、净菜配资、中央厨房餐饮单位、大型商超、兄弟院校建立联系，做好餐饮管理保障。

(2) 完善精细化、实战化的应急供餐预案体系。协同学校疫情防控工作组，根据疫情防控总体预案，细化应急供餐保障分预案，摸清可能封控期间学校餐饮需求底数。根据不同校区，以及校区内不同区域，结合就近原则，提前细化封控期间供餐区域划分，指定相应的供餐单位。

(3) 重点突出校内无接触、全流程物流配送体系建设。为集中

精力做好供餐保障，依托由师生组成的志愿者队伍，完善校内物流体系建设。提前制定物流保障区域、线路，做好志愿者分工调配，组织培训演练，充分发挥志愿者自我管理、自我服务的作用。

2. 分级管理

封控措施一旦实施，立即启动封校管理餐饮保障应急预案，从堂食制改为分餐分送制。

(1) 按“足不出校”进行校内封控管理分批就餐的，严控每批就餐人数、批次、时间。每批严格限制就餐人数，不得超过餐位 50%，学生刷卡取餐后迅速单向就坐，用餐结束后迅速离开，每批次用餐完毕后均要实施环境消杀。

(2) 按“足不出校”进行校内封控管理自主取餐的，即拿即走。食堂封闭所有就餐区域，全部以盒饭形式进行供应，师生按照供应区域划分表至指定食堂刷卡领取盒饭后迅速离开，不做停留。

(3) 按“足不出户”进行校内封控管理送餐到楼的，实行无接触式配餐。食堂全部以盒饭形式进行供应，并按照供应区域划分配送（各供应区域指定专人对接，确保数据准确及时）由志愿者配送至各楼栋，由各楼栋长及楼层志愿者进行分餐。

3. 保供稳价

(1) 学校采取封控措施期间，要着重做好保供稳价工作，适时启动学校价格平抑基金，确保封控期间餐饮保障供应充足、价格稳定。

(2) 学校采取封控措施期间，应尽量确保各区域供餐标准统一、服务统一、价格统一，避免餐饮保障差异过大。封控期间餐饮标准建议为 40-50 元/天/人（按附表 1 参考菜单测算），校外送餐因涉及物流、消毒、保温流转，餐标可适当提升（建议为 50-60 元/天/人）。各校根据学校实际情况制定方案和标准，提前确定校园可能采取封控措施时餐饮保障的菜单和价格。

(3) 坚持以师生为本的宗旨意识，建立不同封控级别的餐饮保障分级收费体系。提倡有温度的关怀举措，送餐到楼的，原则上费

用由学校承担；自主取餐和分批就餐的，原则上由个人自负，有条件的学校可给予一定的补贴。对师生采取餐饮补贴的，费用应纳入疫情防控经费预算。

4. 快速供餐与食品安全

学校封控后，应立即根据餐饮保障应急预案，结合实际情况，尽快确定须提供餐饮保障的人员数，按区域明确符合校内供餐单位承载能力的配餐额度。对校内保障不足的部分，第一时间联系区域内兄弟院校、校外供应单位及时补充。

供餐过程应在保障食品安全的情况下，尽量以快速出品为前提。重点关注低温季节保温措施，关注少数民族师生用餐习惯，做好菜品留样，确保食品卫生安全。

5. 全链条管理

(1) 食堂物资储备

做好校内餐饮原材料、一次性餐盒、保温流转设备和消毒设备的储备保障，实行实物储备与协议储备相结合的形式，提升学校封控期间的物资保障抗压能力。原材料储备保障应确保校区封控闭环管理下，至少可满足师生正常供餐 2-3 天。

可多储备以下几类食品原材料：易烧熟、出餐速度快的（如蒸制类菜品等）；存放时间较久的（如根茎类蔬菜等）；原材料半成品（如包子、烧麦、馒头等早点或蛋饺、狮子头、百叶包肉等快餐）。

(2) 全程闭环消杀

加强封控期间校园食材从原材料采供、配送、储备、烹饪、分发各环节的消杀处理，做好对食堂各场地、保温流转设备单程次的消杀工作，做好配送人员防护工作，实现食品安全真正闭环管理。

(3) “集约化”包装

建议将所有饭菜、餐具包装到一个包装盒（袋）内，用统一制式的保温箱装卸、转运，以减少分餐、送餐所消耗的时间，便于消杀、驳运，减少环境污染。

(4) 垃圾分类工作

加强食堂餐厨垃圾的分类管理，按照“先消毒收集、再消毒装运”的标准，根据属地疾控部门具体要求，采取专人、专车等方式，对厨余垃圾进行专门处理。

(5) 信息发布

学校采取封控措施后，应畅通信息发布渠道，按照供餐应急预案或实施方案及时公布供餐信息和方案，方便师生及时了解供餐情况。

附表：1. 高校封控期间供餐参考菜单

2. 具有送餐资质的餐饮配送公司参考名单

附表 1

高校封控期间供餐参考菜单 (14 天)

(上海市学校后勤协会提供)

参考菜单 (一)

早餐	豆浆	白煮蛋	肉包	葱油饼	-
午餐	百叶结烧肉	辣味鸡块	番茄炒蛋	韭菜豆芽	酸奶
晚餐	糖醋排骨	年糕鸭块	三鲜花菜	冬瓜毛豆	-

参考菜单 (二)

早餐	牛奶	茶叶蛋	清水蛋糕	酱香饼	-
午餐	马桥排骨	宫保鸡丁	芹菜干丝肉丝	大白菜胡萝卜丝	水果
晚餐	萝卜烧肉	咖喱鸡块	青笋炒蛋	黄豆芽油豆腐	-

参考菜单 (三)

早餐	红枣豆浆	白煮蛋	豆沙包	重油菜包	-
午餐	红烧大排	土豆烧鸡	家常豆腐	海带丝	酸奶
晚餐	外婆红烧肉	雪花鸡柳	平菇炒蛋	手撕包菜	-

参考菜单 (四)

早餐	酸奶	茶叶蛋	葱香花卷	菜肉馅饼	-
午餐	年糕排骨	牙签串	韭菜炒蛋	酸辣白菜	水果
晚餐	糖醋排条	香菇滑鸡	腐竹肉片	胡萝卜丝豆芽	-

参考菜单 (五)

早餐	豆浆	白煮蛋	奶黄包	炆饼	-
午餐	小油豆腐烧肉	蒜薹鸭脯	木须肉	卷心菜丝炒青椒	酸奶
晚餐	粉蒸排骨	鸡米花	油焖茄子	红烧萝卜	-

参考菜单 (六)

早餐	牛奶	茶叶蛋	双色馒头	火腿夹馍	-
----	----	-----	------	------	---

午餐	酱鸭腿	椒盐小酥肉	西葫芦炒蛋	家烧豆腐	水果
晚餐	水笋烧肉	烤鸡上腿	干锅千叶豆腐	包菜炒粉条	-

参考菜单（七）

早餐	黑豆豆浆	白煮蛋	粉丝肉包	芝麻脆饼	-
午餐	红烧肉	芹香目鱼花	杏鲍菇炒蛋	黄豆芽炒胡萝卜丝	酸奶
晚餐	肉饼炖蛋	红烧鸡腿	青笋肉片木耳	酸辣海带结	-

参考菜单（八）

早餐	酸奶	茶叶蛋	萝卜丝肉包	手抓饼	-
午餐	红烧排骨	茄汁锅包肉	地三鲜	清炒角瓜	水果
晚餐	红烧大肉圆	麻辣鸡块	藕片炒肉片	葱油南瓜	-

参考菜单（九）

早餐	豆浆	白煮蛋	酸菜肉包	香炸油饼	-
午餐	炸鸡腿	清蒸百叶包	西蓝花炒蛋	双椒土豆丝	酸奶
晚餐	梅干菜烧肉	年糕鸭块	蚝油菌菇	麻婆豆腐	-

参考菜单（十）

早餐	牛奶	茶叶蛋	重油菜包	麻球	-
午餐	冬瓜排骨	蚝油鸡丁	青椒木耳炒蛋	卷心菜炒胡萝卜丝	水果
晚餐	盐水鸭腿	椒盐锅包肉	金针菇肉丝百叶丝	葱油土豆片	-

参考菜单（十一）

早餐	红枣豆浆	白煮蛋	肉包	粳饭糕	-
午餐	鹌鹑蛋烧肉	唐扬鸡块	玉米粒方腿丁	白菜炒木耳	酸奶
晚餐	茄汁排条	年糕烧翅根	脆脯炒蛋	青椒土豆丝	-

参考菜单（十二）

早餐	酸奶	茶叶蛋	豆沙包	菜肉馅饼	-
午餐	红烧鸡腿	咖喱鱼丸	杏鲍菇炒蛋	冬瓜木耳	水果
晚餐	腐竹烧肉	歌乐山辣子鸡	鱼香茄子	醋溜白菜	-

参考菜单（十三）

早餐	黑豆豆浆	白煮蛋	粉丝肉包	韭菜盒子	-
午餐	海带结炖排骨	咕咾肉	素肠丝炒肉丝	卷心菜炒木耳	酸奶
晚餐	酱鸭腿	香辣贡丸	山药木耳肉片	酸辣土豆丝	-

参考菜单（十四）

早餐	豆浆	茶叶蛋	萝卜丝肉包	酱香饼	-
午餐	酱烧大排	油面筋塞肉	蚂蚁上树	酸辣海带丝	水果
晚餐	萝卜烧肉	香辣鸡块	裙带菜虾皮炒蛋	韭菜绿豆芽	-

附表 2
 具有送餐资质的餐饮配送公司参考名单（排名不分先后）
 （上海市学校后勤协会提供）

序号	公司名称	联系人	手机号码	配送区域	单次可提供的供应量 (份)	响应速度 (小时)	价格 (元)
1	上海学校餐饮服务有限公司	宋晓平	13817566809	全市配送 (除崇明)	6000	5	15-50
2	上海珍鼎餐饮服务有限公司	姚夏雨	15000918497	浦东、黄浦	6000	3 (浦东)、4 (浦西)	20-25
3	上海朗富快餐盒饭有限公司	宋文俊	13816692272	杨浦	15000	6	15-50
4	上海七里香餐饮有限公司	王银凤	13901813511	全市配送	3000	4	15-50
5	上海才星食品科技有限公司	赖林妹	18621380691	全上海 (除崇明)	1000	6	18-25
6	上海龙神食品 (集团) 有限公司	王音	18918167787	闵行、黄浦、静安、长宁、徐汇、普陀、浦东、松江、奉贤	10000	3 (出厂)	15-35
7	上海一片天餐饮有限公司	张毅	13801692025	嘉定、宝山、普陀	2000	36	20-25

附件 2

高校疫情防控保障物资储备标准

序号	大类	种类	核算标准	储备数量
1	隔离房间	隔离房间	各校区隔离房间数按照校区师生总人数的 1%核定	总人数的 1%
		口罩	按照在校师生总人数数量不低于两周进行实物储备	总人数×14
2	防疫物资	防护装备	二级以上防护装备的套数按照不低于各校区师生总人数 10%进行实物储备, 其中每套装备包括: 防护服、隔离衣、N95 口罩、护目镜、防护手套 (×2)、脚套、面罩、一次性帽子	总人数的 10%
		消杀用品	各校区按照学校公共空间消杀*3 天用量进行实物储备	保证 3 天消杀量
3	被装物资	行军床 (或睡袋)	各校区按照不低于该校区不具备住宿条件师生数实物储备+协议储备	走读学生数+教工人数
		床上用品	各校区按照不低于该校区不具备住宿条件师生数实物储备 (包含被子、枕头、垫褥)	走读学生数+教工人数
4	保障物资	送餐	各校区按照该校区师生总人数测算, 校内保障和校外供应保障相结合, 提前和校外供应单位签订供餐协议时要充分考虑到校内餐饮单位因疫情停摆的可能, 签订 14 天全员供餐保障协议	按总人数送餐
		应急食品	各校区按照该校区师生总人数 1 餐次进行实物储备 (每餐包括方便食品及瓶装饮用水)	校内总人数×1
		日用品	各校区可适量进行实物储备 (包括牙膏、牙刷、毛巾、卫生用品等)	适量
		应急药品	各单位实物储备一定数量的应急常用药	适量

备注: 中职学校、中小学校参照执行。

抄送：各中等职业学校。

上海市教育委员会办公室

2022年3月14日印发
