

## 学校食育工作管理规范

Management specification for school food education work

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 11 发布

2024 - 06 - 01 实施



## 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 食育教学 .....	2
附录 A (规范性) 阶段一 (幼儿园小班阶段) 食育内容基本要求 .....	4
附录 B (规范性) 阶段二 (幼儿园中班阶段) 食育内容基本要求 .....	5
附录 C (规范性) 阶段三 (幼儿园大班阶段) 食育内容基本要求 .....	6
附录 D (规范性) 阶段四 (小学 1-2 年级阶段) 食育内容基本要求 .....	7
附录 E (规范性) 阶段五 (小学 3-4 年级阶段) 食育内容基本要求 .....	8
附录 F (规范性) 阶段六 (小学 5-6 年级阶段) 食育内容基本要求 .....	9
附录 G (规范性) 阶段七 (初中阶段) 食育内容基本要求 .....	10
附录 H (规范性) 阶段八 (高中阶段) 食育内容基本要求 .....	11
参考文献 .....	12

地方标准信息服务平台

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：江西省市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、南昌师范学院、江西省教育学会。

本文件主要起草人：王金平、谢康、谭彩丹、夏克坚、罗明洪、帅良、李曦晖、徐俐恒、汪健健、李卓凡、陶凤庭、彭小强、杨璇、罗文翔。

地方标准信息服务平台

# 学校食育工作管理规范

## 1 范围

本文件规定了学校食育工作管理的术语和定义、基本要求、食育教学的内容。  
本文件适用于江西省内中小学、幼儿园食育工作管理，大中专院校可参照执行。

## 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。

GB 50099 中小学校设计规范  
JGJ 39 托儿所、幼儿园建筑设计规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**食育 food education**

以食物为载体的各种教育，包括但不限于食物来源与生产、食物安全与营养、饮食习惯与文化的教育。致力于培养出具备食文化理解力的、有良好饮食习惯的、能过健康饮食生活的、能与自然环境和谐相处的个体。

### 3.2

**学校食育 school food education**

学校组织开展的各种食育活动。

### 3.3

**食育教学 food education teaching**

以培养学生食育观念、培育中华饮食文化自信、促进学生健康成长为目标的教学行为。

## 4 基本要求

### 4.1 场地要求

4.1.1 幼儿园应按照 JGJ 39 的要求进行建设，中小学应按照 GB 50099 要求进行建设。

4.1.2 应具有满足教学课程和实践活动的场所。

### 4.2 组织和人员要求

4.2.1 学校组织架构完善，设有食育工作管理委员会，校领导任委员会主任，食育教师和其他食育人员任主要成员，并能够定期组织参与食育工作会议。

4.2.2 应根据学生人数配备专兼职的食育教师。

4.2.3 专或兼职食育教师须具备教师资格证或大专以上食品、生物、医学、教育等相关专业背景，每年至少参加1次具有相关资质的第三方机构组织的省级及以上食育相关培训，并通过考核。

4.2.4 应明确食品安全副校长、配备专兼职食品安全总监（安全员），负责日常食品安全检查，营养配餐和管理，推广合理膳食理念，对膳食营养均衡进行咨询指导。

## 5 食育教学

### 5.1 教学理念

坚持正确的政治方向，尊崇人与自然和谐共生，结合本地食品特色和文化特点，坚持科学、严谨、通俗、可行的理念，将食育纳入相关课程设计中，鼓励单独开设食育校本课程。

### 5.2 教学目标

以食物为载体开展综合性教育，让孩子获得有关“食”的知识和选择“食”的能力，培养出懂得敬畏生命、感恩自然、恭谨谦让、勤俭节约、具备食品安全意识、了解传统饮食文化、拥有良好饮食习惯、能过上健康食生活的人。

### 5.3 教学内容

5.3.1 根据幼儿园、小学、初中、高中各学习阶段所需知识，由低到高设置八个阶段的食育课程：

- 阶段一（幼儿园小班阶段）；
- 阶段二（幼儿园中班阶段）；
- 阶段三（幼儿园大班阶段）；
- 阶段四（小学1-2年级阶段）；
- 阶段五（小学3-4年级阶段）；
- 阶段六（小学5-6年级阶段）；
- 阶段七（初中阶段）；
- 阶段八（高中阶段）。

5.3.2 将食育主要知识点合理分配到各阶段中，八个不同的阶段相互衔接，完成食育课程目标。各阶段食育内容基本要求如下：

- 阶段一（幼儿园小班阶段）应符合附录A的要求；
- 阶段二（幼儿园中班阶段）应符合附录B的要求；
- 阶段三（幼儿园大班阶段）应符合附录C的要求；
- 阶段四（小学1-2年级阶段）应符合附录D的要求；
- 阶段五（小学3-4年级阶段）应符合附录E的要求；
- 阶段六（小学5-6年级阶段）应符合附录F的要求；
- 阶段七（初中阶段）应符合附录G的要求；
- 阶段八（高中阶段）应符合附录H的要求。

5.3.3 学校食育工作要营造食育氛围，可通过海报、展板、电子屏等形式在全单位范围内宣传相关知识。宣传设施应满足以下要求：

- 设立有食育宣传栏，并每学期至少更新1次内容；
- 学生就餐场所张贴食育科普宣传资料；
- 学校电子屏定期播放食育科普视频。

5.3.4 每学期在本校官方宣传平台发布 5 次以上食育工作宣传内容。

#### 5.4 教学形式

5.4.1 每学年定期给学校师生组织至少 1 次食育相关知识培训。

5.4.2 保证幼儿园每月两次、中小学每学期一至两次食育相关活动。

5.4.3 食育活动形式包含但不限于讲座、研学游、科普电视节目、科普读物、科普小视频、食品加工厂或农场参观旅游、食物营养知识竞赛或辩论赛、会议、食育类亲子活动、食育实践活动等。

5.4.4 每学年至少组织 1 次食育相关知识竞赛，鼓励各学校各年龄段的学生参赛。

5.4.5 面向教职工及学生家长开展食育相关知识活动，如科普文章推送、主题讲座、家长沙龙等。

5.4.6 在保证食育内容科学、准确的基础上，鼓励自由发挥，不断创新食育教学形式。

#### 5.5 教学平台

学校应具备至少 1 个可开展食育教育活动的平台（如示范园、体验馆、食育教室、实践场所等），平台及场所可单独建立，也可与企业及其它社会组织合作建立。

#### 5.6 教学评价

5.6.1 每学期定期对学校食育工作相关内容进行评价，包括但不限于教师教学质量、学生学习情况、教学内容、教学方法手段、教学环境、教学管理等方面内容。

5.6.2 评价以过程性评价与终结性评价相结合的方式进行。过程性评价包含食育活动中教师对食育活动的开展情况以及学生在参与食育活动中的行为、表现、技能进行观察记录，可以通过记录评价、档案评价、小组互评等多种方式对学生的整个学习过程进行评价。终结性评价指在每学期末采用问卷调查、家长访谈、自我评估等方式对学生进行客观的终结性的评价。

地方标准信息服务平台

附录 A  
(规范性)

阶段一（幼儿园小班阶段）食育内容基本要求

A.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 初步认识简单常见食物和生态环境；
- 养成基本的个人卫生习惯和饮食习惯；
- 形成对中国重要传统节日的初步印象。

A.2 基本内容

A.2.1 食物来源与生产

- A.2.1.1 初步认识简单常见食物。
- A.2.1.2 初步认识本地常见食物的生态环境。

A.2.2 食物安全与营养

养成基本的个人卫生习惯（正确的洗手和刷牙方式）。

A.2.3 饮食习惯与文化

- A.2.3.1 养成基本的饮食习惯（不挑食不偏食）。
- A.2.3.2 初步认识春节、元宵节、端午节、中秋节等中国重要传统节日。

地方标准信息服务平台

## 附录 B

### (规范性)

#### 阶段二（幼儿园中班阶段）食育内容基本要求

##### B.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 初步了解常见食物的基本生长环境和生长过程；
- 知道基本食物分类；
- 养成良好饮食卫生习惯；
- 初步认识常见食品安全问题；
- 知道基础的餐桌技能；
- 初步培养对中国重要传统节日食俗的兴趣。

##### B.2 基本内容

###### B.2.1 食物来源与生产

- B.2.1.1 初步了解水稻、小麦、玉米谷作物、蔬菜等常见食物的基本生长环境和生长过程。
- B.2.1.2 知道常见食物的分类，意识到各类食物在生长发育中起到的重要作用。

###### B.2.2 食物安全与营养

初步认识常见食品中的细菌、真菌、病菌等微生物及其健康风险。

###### B.2.3 饮食习惯与文化

- B.2.3.1 养成良好的饮食习惯（不挑食不偏食，少喝饮料；认真进食，细嚼慢咽等）。
- B.2.3.2 知道用筷方式、餐桌基础技能，如餐前摆放餐具、餐后收拾餐具等。
- B.2.3.3 初步认识春节、元宵节、端午节、中秋节等中国重要传统节日食俗，并培养其兴趣。

附录 C  
(规范性)

阶段三（幼儿园大班阶段）食育内容基本要求

C.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 认识常见食物生长的生态环境；
- 认识食物营养价值；
- 认识基础的食品安全问题；
- 知道简单的烹饪制作技能。

C.2 基本内容

C.2.1 食物来源与生产

- C.2.1.1 认识食物生长的生态环境和生长季节，懂得对自然的敬畏。
- C.2.1.2 知道常见食物的生长过程和采摘、加工、食用方法。

C.2.2 食物安全与营养

- C.2.2.1 认识常见的高风险食物（如腐败变质的、野生的、未煮熟的食物）和可能带来的风险。
- C.2.2.2 认识常见的食物过敏原。
- C.2.2.3 了解中国学龄前儿童膳食宝塔。
- C.2.2.4 能初步区分健康与不健康的食物。
- C.2.2.5 了解生活中常见食物的营养价值。

C.2.3 饮食习惯与文化

- C.2.3.1 知道简单的烹饪制作技能。
- C.2.3.2 认识中国传统饮食文化。

## 附录 D

### (规范性)

#### 阶段四（小学 1-2 年级阶段）食育内容基本要求

##### D.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 初步认识常见本地食物与其生长环境之间的关系；
- 初步认识常见食物的营养价值和科学的食用方法；
- 了解中国学龄儿童膳食宝塔；
- 初步认识食品中的各类风险；
- 知道简单的食材粗加工方法，了解中国传统和本地饮食文化。

##### D.2 基本内容

###### D.2.1 食物来源与生产

- D.2.1.1 观察大自然，认识常见本地食物与其生长环境之间的关系。
- D.2.1.2 初步认识常见食物的种植方法。
- D.2.1.3 初步认识食物的采购要点。

###### D.2.2 食品安全与营养

- D.2.2.1 初步认识食品中常见的各类风险（如微生物、天然毒素、农残兽残）。
- D.2.2.2 初步认识各类食物的营养特点。
- D.2.2.3 初步认识中国学龄儿童膳食宝塔。
- D.2.2.4 能进行简单的食材粗加工，掌握日常简单烹饪工具、器皿的使用方法和注意事项。

###### D.2.3 饮食习惯与文化

- D.2.3.1 知道健康饮食、饮食卫生习惯的基本常识和要求。
- D.2.3.2 感知中国优秀传统饮食文化，对中华优秀传统文化有亲切感。
- D.2.3.3 认识中国传统节日节气以及饮食习俗。
- D.2.3.4 了解家乡本地的代表性食物和主要物产。

## 附录 E

### (规范性)

#### 阶段五（小学 3-4 年级阶段）食育内容基本要求

##### E.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 知道常见本地食物与其生长环境之间的关系；
- 知道人体所需营养素知识，认识中国学龄儿童膳食宝塔；
- 养成健康的饮食卫生习惯；
- 知道食品中的各类风险；
- 知道简单食物制作方法，了解中国传统和本地饮食文化、食品历史典故。

##### E.2 基本内容

###### E.2.1 食物来源与生产

- E.2.1.1 了解常见本地食物与其生长环境之间的关系，以及各阶段的生长环境。
- E.2.1.2 选择当地 1-2 种常见蔬菜进行种植，形成尊重自然、科学劳动的观念。
- E.2.1.3 认识常见食物的生长过程及常见食物的种养殖方法。

###### E.2.2 食物安全与营养

- E.2.2.1 知道食品卫生常识，临期过期食品对身体的影响（如不吃不洁、腐败变质食物，生吃水果蔬菜前要洗净，购买食物前要看清保质期及生产日期等）。
- E.2.2.2 熟悉各类食物的营养特点及人体所需的主要营养素。
- E.2.2.3 认识中国学龄儿童膳食宝塔。
- E.2.2.4 初步认识烟酒对健康的消极影响。
- E.2.2.5 学习简单的凉拌、蒸、煮等烹饪方法，满足基本的饮食需求。

###### E.2.3 饮食习惯与文化

- E.2.3.1 养成健康的饮食、卫生习惯，关心公共卫生。
- E.2.3.2 初步了解江西本地饮食特点和赣菜文化。
- E.2.3.3 了解本地特色食物来源和历史典故。
- E.2.3.4 初步了解中华优秀传统文化饮食文化的主要代表性成果，感受中华优秀传统文化饮食文化的魅力。

## 附录 F (规范性)

### 阶段六（小学 5-6 年级阶段）食育内容基本要求

#### F.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 知道常见食物与其生长环境之间的关系；
- 熟悉人体所需营养素知识，熟悉中国学龄儿童膳食宝塔，实现合理膳食；
- 养成健康的饮食卫生习惯；
- 知道食品标签的知识；
- 学习降低食品中各类风险的方法；
- 学习食物制作方法，了解中国传统和本地饮食文化、食品典故。

#### F.2 基本内容

##### F.2.1 食物来源与生产

- F.2.1.1 知道常见食物与其生长环境之间的关系。
- F.2.1.2 熟悉当地 1-2 种常见蔬菜种植方法，感受劳动的艰辛，懂得珍惜劳动成果。
- F.2.1.3 认识当地的江西省地理标志产品，了解知名地理标志产品的生长过程。

##### F.2.2 食物安全与营养

- F.2.2.1 学习降低食品安全风险的方法。
- F.2.2.2 学会阅读食物营养标签，认识生活中常见的食品添加剂。
- F.2.2.3 认识烟酒对健康的消极影响，过期临期食品对生命的影响，宣传并践行健康的饮食生活方式。
- F.2.2.4 知道根据学龄儿童膳食宝塔搭配一顿营养均衡安全的饮食。
- F.2.2.5 知道用简单的炒、煎、炖等烹饪方法制作 2-3 道家常菜（如：西红柿炒鸡蛋、煎鸡蛋、炖骨头汤等）。

##### F.2.3 饮食习惯与文化

- F.2.3.1 养成健康的饮食、卫生习惯，自觉维护公共卫生。
- F.2.3.2 知道江西代表性食物的来源和历史典故。
- F.2.3.3 了解中华优秀传统文化饮食文化的主要代表性成果，为中华民族创造的文明成就感到自豪。

## 附录 G

(规范性)

### 阶段七（初中阶段）食育内容基本要求

#### G.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 知道食品生长环境的保护；
- 知道常见的加工食品，膳食与健康的关系；
- 知道常见营养相关疾病的防控方法；
- 知道食品中的各大风险类别和预防方法；
- 知道全国各地的饮食文化。

#### G.2 基本内容

##### G.2.1 食物来源与生产

- G.2.1.1 知道食物生长各阶段的生态环境保护知识。
- G.2.1.2 体验当地常见的种植、养殖等生产劳动。
- G.2.1.3 知道常见的加工食品以及食品的生产过程。

##### G.2.2 食物安全与营养

- G.2.2.1 知道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。
- G.2.2.2 知道食物中的致癌物、食品添加剂、非法添加基本知识。
- G.2.2.3 知道中国居民膳食指南及应用，合理搭配饮食，能够独立制作午餐或晚餐中的 3-4 道菜。
- G.2.2.4 知道烟草和酒精的危害和拒绝技巧，毒品的危害和拒绝技巧。
- G.2.2.5 初步认识膳食与健康、疾病防控的关系。

##### G.2.3 饮食习惯与文化

- G.2.3.1 形成健康、文明的饮食生活习惯，懂得生命的意义，热爱生活。
- G.2.3.2 知道全国代表性地域饮食文化特点及中国八大菜系特点。
- G.2.3.3 知道全国代表性食物的历史典故。

## 附录 H

### (规范性)

#### 阶段八（高中阶段）食育内容基本要求

##### H.1 教学目的

教学目的包括但不限于以下内容：

- 深入理解食品生态环境的基本防治知识，知道种植基本技能；
- 知道中国居民膳食指南，了解健康的膳食模式；
- 认识饮食习惯和慢性病之间的内在联系；
- 了解我国的食品安全管理制度；
- 领略世界饮食文化的魅力。

##### H.2 基本内容

###### H.2.1 食物来源与生产

H.2.1.1 深入了解我国食物生长生态环境的防治知识，从源头开始保护。

H.2.1.2 体验当地常见的种植、养殖等生产劳动，知道常见种植、养殖基本技能。

###### H.2.2 食物安全与营养

H.2.2.1 知道食物中毒后的应急处理方法。

H.2.2.2 知道我国的食品安全管理制度（如政策、法律法规和标准）。

H.2.2.3 理解不良饮食习惯、生活方式与慢性病（如肥胖、心脏病、癌症、糖尿病、高血压和骨质疏松症等）发生的关系。

H.2.2.4 知道中国居民膳食指南及应用，能够根据家庭成员身体状况设计一日三餐食谱，合理搭配饮食并能够独立完成制作。

###### H.2.3 饮食文化

H.2.3.1 深入了解中国饮食特点。

H.2.3.2 了解世界代表性国家或地区饮食文化特点。

参 考 文 献

- [1] WS/T 495—2016 健康促进学校规范
  - [2] DB1305/T 42—2022 学校放心食堂建设管理规范
  - [3] DB4403/T 144—2021 绿色学校评价规范
  - [4] DB4403/T 216—2021 自然学校评价规范
  - [5] T/SZS 4063—2023 食育课程实施规范
  - [6] T/SZS 4065—2023 食育试点学校评价规范
  - [7] T/SZS 4066—2023 食育学习评价指南
  - [8] 《国家食物营养教育示范基地建设规范》
  - [9] 《学校食品安全与营养健康管理规定》
- 

地方标准信息服务平台