

ICS 67.02
X 01
备案号:25118—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10474—2008

餐饮业营养配餐技术要求

Nutritional catering requirements for restaurant industry

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
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 具体要求	2

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京和合谷餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：杨柳、冯恩援、赵申、范志红、谢文梅、许云飞。

餐饮业营养配餐技术要求

1 范围

本标准规定了餐饮业营养配餐标准的相关术语和定义及要求。

本标准适用于餐饮业,包括餐馆、餐厅(含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅)、快餐店、食堂以及集体用餐配送企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 14934 食(餐)具消毒卫生标准

GB 16153 饭店(餐厅)卫生标准

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范(2005年) 中华人民共和国卫生部

中国居民膳食指南(2008年版) 中国营养学会

中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs) 中国营养学会

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

营养配餐 nutritional balanced diet

根据用餐人员不同特点,运用营养学的基本知识,配制适合不同人群合理营养要求的餐饮产品的过程。

3.2

营养素 nutrient

食物中可给人体提供能量、机体构成成分和组织修复以及生理调节功能的成分。人体所必需的营养素主要包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐(矿物质)、维生素、水、膳食纤维等七类。

3.3

主食 staple food

膳食中以谷薯类烹饪原料为主,主要提供碳水化合物的正餐食品,如米饭、馒头、面条等。

3.4

副食 subsidiary food

膳食中不以谷薯类烹饪原料为主,除主食以外的正餐食品。

4 基本要求

4.1 营养配餐原则

应参考《中国居民膳食指南》的规定配餐。做到食物多样,谷物为主;多配蔬果,搭配薯类;供应豆类奶类;适量动物类食品,鱼禽蛋类为主;控制食盐酒类,减少油脂能量;合理选择饮料;原料卫生新鲜,注意科学烹制。