

附表1：

## 2025-2026学年 乳源县学生营养计划学校食堂营养早、午餐（加餐）食品食材抽检计划

序号	样品类别	检测项目	学校名称	受抽检学校数	批次/学校	受抽检学校批次/小计	预算金额（元）				备注
							检测费单价/批	检测费小计	抽(购)样费/批	抽样费/小计	
1	糕点(面包/包子等)	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)	1、桂头中心小学；2.大桥中心小学；3.乳源中学	3	1	3					根据每间学校食堂当天实际提供的早餐情况，抽取3-5种样品
2	稀饭，鸡蛋，牛/豆奶等	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		3	1	3					
3	炒粉/炒面/炒饭，汤粉/汤面	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		3	1	3					
4	根据提供情况抽	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		3	1	3					
5	大米	品尝评分值、碎米总量、不完善粒含量、水分含量、垩白度、杂质、黄粒米含量、互混率、色泽、气味、热量、蛋白质、铅、镉、无机砷、总汞、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素A等19项	仓库（侯公渡中学）	1	1	1					
6	大米	品尝评分值、碎米总量、不完善粒含量、水分含量、垩白度、杂质、黄粒米含量、互混率、色泽、气味、热量、蛋白质、铅、镉、无机砷、总汞、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素A等19项	仓库（大布中心小学）	1	1	1					
7	食用油	水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、总砷As、溶济残留量、热量、脂肪、铅、总砷、镍、苯并[a]芘等13项	仓库（侯公渡中学）	1	1	1					
8	面类(面饼、面粉)	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	1.柳坑中心小学 2.一六中心小学, 3.一六中学, 4.桂头中学, 5.大布中心小学 6.大布初级中学, 7.古母水中心学校8.大桥初级中学 9.特殊教育学校, 10.民族实验学校, 11.、桂头中心小学; 12.大桥中心小学; 13.乳源中学, 14.侯公渡中学	14	1	14					根据学校食堂当天实际情况抽取
9	肉类	恩诺沙星、五氯酚酸钠、氯霉素		14	1	14					
10	蔬菜类（可按现场所抽实际品种适当调整农残项	毒死蜱、氟虫腈、噻虫胺		14	1	14					
11	主荤菜	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)	1.柳坑中心小学 2.一六中心小学, 3.一六中学, 4.桂头中学, 5.大布中心小学 6.大布初级中学, 7.古母水中心学校, 8.大桥初级中学 9.特殊教育学校, 10.民族实验学校, 11.侯公渡中学	11	1	11					根据每间学校食堂午餐当天实际供餐情况，抽取3-5种样品
12	副荤菜	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		11	1	11					
13	蔬菜或水果类	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		11	1	11					
14	米饭	蛋白质、能量、总碳水化合物、水分、灰分、脂肪)		11	1	11					
15	学生牛奶	热量、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、铅、砷、汞、铬	1.片区1仓库（鲜明八一小学）、2.片区2仓库（侯公渡中心小学）	2	1	2					预包装食品，抽取6种样品
16	酸奶	热量、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、铅、砷、汞、铬		2	1	2					
17	蛋糕	热量、蛋白质、脂肪、大肠菌群*5、菌落总数*5、铝残留、干燥失重、总糖、酸价、过氧化值、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙（钠）、反式脂肪酸含量		2	1	2					
18	小蛋糕	热量、蛋白质、脂肪、大肠菌群*5、菌落总数*5、铝残留、干燥失重、总糖、酸价、过氧化值、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙（钠）、反式脂肪酸含量		2	1	2					
19	面包类	热量、蛋白质、脂肪、感官、大肠菌群*5、菌落总数*5、霉菌、铝残留、酸价、过氧化值、山梨酸、脱氢乙酸含量		2	1	2					
20	饼类	热量、蛋白质、脂肪、感官、大肠菌群*5、菌落总数*5、霉菌、铝残留、酸价、过氧化值、山梨酸、脱氢乙酸含量		2	1	2					
合计						113					
税费（6%）											
总计（检测费+抽/购样费+税费）						113		73127			