

學校膳食安排指引

(二零一五年十一月修訂)

A. 要點

學校應根據本身的情況，採取以下措施：

- (1) 成立協調小組，制訂健康及環保的學校政策和相關措施，並督導、統籌及改善學生的膳食安排。小組應由一名資深教學人員擔任主席，成員應包括其他教職員和家長代表；
- (2) 制訂適當程序，選擇最能以環保形式為學生提供健康及營養豐富的午膳及小食的供應商，以及參閱教育局現行有關接受政府撥款學校在處理商業活動時的通告，以確保所作安排遵守基本原則及指引；
- (3) 在所有餐單選項中剔除「強烈不鼓勵供應的食品」，及停止供應「少選為佳」的小食及飲品，以減低脂肪、鹽（鈉質）及糖分的攝取量，預防學生出現肥胖或相關健康問題；
- (4) 採用「現場派飯」的膳食模式，並確保校內有足夠的地方、設備（例如食物保溫設備和洗碗設備）和人手，以保持地方清潔、有效率地分發午膳，以及在餐後即時進行洗滌；
- (5) 開放校內部分場地（如禮堂、課室和有蓋操場），以便學生留校午膳，並給予學生一個清潔、舒適及健康的用膳環境，以及充裕的午膳時間；
- (6) 鼓勵及推動家長與學校合作，為子女準備健康飯盒 / 小食，並積極參與監察午膳及小食營養質素的工作，幫助子女養成健康環保的飲食習慣；
- (7) 勸喻學生不要光顧無牌小販。如發現無牌小販在校外售賣食物，應致電食物環境衛生署（食環署）熱線2868 0000或直接向所屬分區環境衛生辦事處投訴；以及
- (8) 鼓勵教師和學生建立有關食物安全、營養、均衡飲食、個人健康、珍惜食物等正確知識和態度，並向家長介紹學校對安排健康及環保膳食的政策。

B. 健康午膳

(1) 學校午膳的質素主要取決於所選用的食物成分和烹調方法。理想的健康午膳應可為學生提供每日所需約三分之一的營養素。健康午膳應符合以下的原則：

- (a) 提供的穀物類（例如飯、麵）、蔬菜和肉類（或其代替品）佔飯盒容量的比例為3：2：1；
- (b) 提供最少一份新鮮蔬菜；
- (c) 多提供全穀麥或添加蔬菜的穀物類；
- (d) 多選擇瘦肉、魚或去皮禽肉；
- (e) 採用低脂的烹調方法，例如蒸、灼、少油煎炒或烘焗；
- (f) 在烹調時，只用少量的植物油，例如粟米油、芥花籽油、橄欖油、花生油；
- (g) 盡量減少提供添加了脂肪或油分的穀物類、脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉、全脂奶品類、醃製或加工的食物及高脂肪 / 高鹽分的芡汁 / 醬汁；以及
- (h) 不供應甜品。

(2) 學校應先在所有餐單選項中剔除於衛生署「學生午膳營養指引」(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf) 界定為「強烈不鼓勵供應的食品」，以減低脂肪、鹽及糖分的攝取量，預防學生出現肥胖或相關健康問題。學校教職員可參考「午膳食品分類表」(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf) 確保「強烈不鼓勵供應的食品」不會隨午膳供應。此類食品包括：

- (a) 油炸食物，例如炸薯條、炸雞翼、炸豬扒、炸魚蛋、豆卜；
- (b) 鹽分極高的食物，包括鹹魚及鹹蛋；
- (c) 添加了動物脂肪、反式脂肪、植物性飽和脂肪及氫化脂肪的食物，例如牛油、豬油、椰漿、棕櫚油、含反式脂肪的植物牛油；以及
- (d) 添加了糖分的甜品或載列於衛生署「學生小食營養指引」(http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Snacks_Guidelines_tc.pdf)中「少選為佳」的飲品，例如汽水、果味飲品及乳酪飲品。

- (3) 因應世界衛生組織轄下的國際癌症研究機構於 2015 年 10 月發表了對食用紅肉及加工肉製品的致癌性評價報告，衛生署發出了「安排和供應膳食的指引」(http://www.chp.gov.hk/files/pdf/gls_for_sectors_on_meal_provision_c.pdf)，並提醒學校應遵行衛生署編製的「學生午膳營養指引」，每週不多於兩個上課天向學生提供屬於限制供應類別的加工肉。
- (4) 徹底煮熟和翻熱食物，以及避免選用生吃的或經多重人手處理的食物。
- (5) 保持食物溫度，熱吃的要在攝氏 60 度以上，冷吃的要在攝氏 4 度或以下。

C. 環保午膳

- (1) 在可行的情況下，學校應以環保形式為學生安排午膳，以避免浪費及減少製造廢物。學校應鼓勵家長以可再用的容器為子女預備午膳，而大部分的午膳供應商在校方要求下均能提供可再用的午膳容器，故請學校盡量停用即棄式容器及餐具。我們尤其鼓勵學校在可行的情況下考慮採用「現場派飯」的膳食模式。這模式可減少浪費食物，同時亦能增加學童進食新鮮蔬菜的機會。
- (2) 為便於推行「現場派飯」的膳食模式，學校可申請環境及自然保育基金轄下的「學校現場派飯項目」（環保午膳）的資助，以添置基本的廚房設備（例如翻熱設施、飯煲、熱水器、洗滌盆、隔油池）、廚房家具、洗碗設備、餐具及水 / 電的安裝工程等。申請辦法詳載於環境及自然保育基金網頁 (<http://www.ecf.gov.hk/tc/application/index.html>)。
- (3) 若學校因空間不足或其他原因未能推行「現場派飯」的膳食模式，請學校以其他形式推行環保午膳，例如採用可再用的午膳容器及餐具，代替即棄式午膳容器及餐具。請參閱載於環境保護署（環保署）網頁的「學校推行環保午膳指引」(https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm)，以辨識兩類容器。
- (4) 學校為忘記自備餐具的學生而設的後備餐具亦應為可再用的。
- (5) 在遵照上述第（1）至（4）項所建議的環保午膳安排後，而仍需使

用即棄式容器或餐具時，學校亦應設法以環保的形式讓容器或餐具得以循環。學校應在合約中訂明條件，要求午膳供應商使用環保方式處理即棄容器及剩餘食物，並適時地監察午膳供應商有否作出此等有利環保的安排。環保署網頁的「學校推行環保午膳指引」(https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm)載有在香港現行的飯盒回收商名單，以便公眾查閱。

D. 選擇午膳供應商

- (1) 學校應遵守教育局現行「學校的商業活動」及「資助學校採購程序」的通告及其相關附件內的安排（如適用），並特別注意以下要點：
 - (a) 在選擇午膳供應商時，學校應秉持公平、公開和公正的原則進行報價 / 招標。學校應定期進行具競爭性的報價 / 招標來甄選午膳供應商，以不超過三年為宜。
 - (b) 家教會或辦學團體如獲校董會 / 法團校董會授權為學校作出商業活動的安排，必須遵守本通告所載的原則和安排。
 - (c) 若家教會或辦學團體有意在校內營辦商業活動，家教會或辦學團體仍需像其他競投者一般參與具競爭性的競投及經過相同的甄選程序。學校應根據教育局指示進行招標程序以甄選合適的營辦商。
 - (d) 根據《防止賄賂條例》第9條的規定，學校教職員未得學校批准而在選擇午膳供應商時收受利益，即屬違法。學校不應准許教職員向午膳供應商收受利益（包括支付佣金）。
 - (e) 有份參與甄選午膳供應商的校董會 / 法團校董會成員、學校教職員及家長必須申報任何利益衝突、涉及財務或其他方面的利益。學校應妥為記錄所作出的申報或披露及隨後採取的行動，以免有任何真正或表面所見的利益衝突。
- (2) 學校宜參考衛生署編製的「選擇學校午膳供應商手冊」內的「選擇午膳供應商程序」(<http://school.eatsmart.gov.hk> / 健康飲食在校園網頁→選擇午膳供應商→選擇學校午膳供應商手冊) 及使用招標文件範本，從而選擇最能為學生提供健康美味的午膳，又能符合環保原則的供應商。「選擇學校午膳供應商手冊」內說明了成立午膳供應商甄選委員會之重要性，以及適用於學校的投標程序及評審準則，務使在價格和食物質素之間取得平衡。

- (3) 學校不應因為午膳供應商的捐贈或其他形式的利益（如贊助、現金回贈、禮物、恩惠或免費 / 減價膳食服務）而對其選擇供應商的決定有任何方面的影響。學校應明白，接受供應商利益會導致物品或服務的成本上升而最終轉嫁到購買物品或服務的家長 / 學生身上。學校應遵照教育局現行有關「學校及其教職員收受利益和捐贈事宜」及「學校的商業活動」的通告內接受利益和捐贈的一般原則。
- (4) 學校須確保午膳和熟食均由持有有效食物製造廠牌照並獲准製造 / 配製午餐飯盒的供應商提供。學校應要求這些食物製造廠的持牌人提供文件，以證明其處所已獲發牌照作以上特定用途。如持牌食物製造廠委託了分判商代為供應飯盒或製造飯盒中部分食物，學校也應要求他們提供相關的證明文件。
- (5) 學校在選擇適當的午膳供應商時，除應注意供應商所提供食物的營養價值外，亦要留意相關包裝和運送方法，以及進食後食物容器的處理方法。學校應只考慮那些能配合學校健康膳食及可持續發展環保政策的供應商。
- (6) 學校與午膳供應商簽訂合約時，我們強力建議學校在合約的主要部分清晰訂明對食物質量及減少廢物的要求。學校宜參考由衛生署、環保署和食環署分別編製的「學生午膳營養指引」、「學校推行環保午膳指引」和「如何確保學校午餐安全指引」。

E. 健康及環保小食

- (1) 學校應小心選擇在食物部和售賣機出售的小食，包括飲品。學校應衡量這些小食的營養價值，以確保對兒童健康成長和發育有正面幫助。
- (2) 學校應要求員工及食物部營辦商：
 - (a) 增加供應和推廣健康小食，包括：
 - 含較少脂肪、鹽或糖的麵包和穀物類食物，例如全麥包、提子包、雞蛋三文治、烩粟米；
 - 新鮮蔬果及無添加油、鹽、糖的乾果，例如杏脯肉、提子乾；
 - 乾焗原味果仁，例如杏仁、腰果；

- 原味栗子；
 - 無添加糖及低脂或脫脂奶品類，例如低脂奶；以及
 - 低糖飲品，例如無糖或低糖豆漿、低糖中式涼茶。
- (b) 保持食物溫度，熱吃的要在攝氏60度以上，冷吃的要在攝氏4度或以下；
- (c) 保持食物部清潔衛生；以及
- (d) 向食環署取得限制出售的食物許可證，售賣載於《食物業規例》(第132X章)表二的食物，包括牛奶、冰凍甜點、非瓶裝飲品、預先包裝壽司及投幣售賣機所售賣的食物等。如欲申請限制出售的食物許可證，請參閱食環署網頁(http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/guide.html#restrictedfood)。
- (3) 學校應先考慮停止供應載列於「學生小食營養指引」中「少選為佳」的小食，以減低學生脂肪、鹽及糖分的攝取量。這些小食包括：
- (a) 高熱量、脂肪、鹽或糖的食物，例如油炸食物、脆片、忌廉包、酥皮糕點、曲奇、朱古力、糖果、雪糕；以及
- (b) 高糖或鹽的飲品，例如汽水、加糖果汁、乳酪飲品、高糖中式飲品、罐頭蔬菜汁。
- (4) 學校不宜售賣：
- (a) 含有咖啡因和人造甜味劑的食物或飲品給小學生，例如咖啡、奶茶、綠茶、添加了咖啡因的運動飲品、健怡汽水、無糖糖果；
- (b) 分量過多的食物或飲品，例如每食用分量超過125千卡的食物或容量超過250毫升的飲品；
- (c) 需要太多準備及食用後需要清理的食物；
- (d) 酒精類飲品；以及
- (e) 容易受污染的熟食，例如經多重人手處理的食物。
- (5) 由於營養標籤法例已經生效，教育局鼓勵學校考慮食物包裝上的資料才擬訂可在食物部和售賣機出售的小食。學校亦可利用衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁內的「小食營養分類精靈」或其

手機版的應用程式為小食和飲品分類。有關食物營養標籤的詳細資料及小食分類，請參考食環署 (http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_19_Nutrition_Labelling_Scheme.html) 和衛生署 (<http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=4003&id=5000>) 網站。

- (6) 學校應避免提供過度包裝的食物及採用即棄式容器盛載的食物；若情況不能避免，應選用可降解物料製成的容器。

F. 選擇小食供應商

- (1) 學校應為招標及採購程序，確立公平、公開及具透明度的制度，並應參閱教育局現行有關「學校的商業活動」的通告，以確保所作安排符合基本原則及指引。
- (2) 食物部和售賣機並非學校的必須設施。由於在食物部和售賣機出售的小食會直接影響學生的飲食習慣和健康，因此，學校除評估營辦者繳付的租金外，更應考慮食物部所供應小食的營養價值。學校宜參考「學生小食營養指引」中選擇健康小食的原則，在招標文件及合約內訂明可供出售的小食。

G. 常見問答

問 1 學校在選擇午膳供應商時，是否必須舉行試食會？

答 1 選擇午膳供應商時，試食會並非不可或缺的。但學校仍可有序地舉行試食會，作為評審過程的一部分，以評核和比較供應商能否供應健康、美味和具吸引力的午膳。學校必須確保試食會的評審過程公平、具透明度和客觀，同時又避免浪費食物。詳情可參考「選擇學校午膳供應商手冊」。

問 2 學校應如何安排試食會？

答 2 學校必須確保試食會的評審過程公平、公正和客觀。學校應預先向參與遴選的供應商提供有關試食會的守則、規例及評審準則，並確保參與的供應商遵守協議。為確保評審過程的有效性，對於違反試食會所定守則的午膳供應商，學校應根據預設處罰方式處理，包括在選擇午膳供應商的過程中減分或甚至剔除其遴選資格。

學校可安排老師代表、家長代表及學生代表參與評審。學校應要求有份參與甄選午膳供應商的校董會 / 法團校董會成員、學校教職員及家長簽署承諾書，承諾如得知其本人或家人現正或將會與供應商有密切的連繫（例如親屬、僱主、股東等），會盡早向校董會或法團校董會作出書面申報。學校應妥為紀錄所作出的申報或披露及所採取的必要行動，以避免任何利益衝突或表面看來是利益衝突。此外，學校應提醒評審小組的成員，不應索取或接受參與遴選的供應商的捐贈或任何其他形式的利益。學校不應因為午膳供應商的捐贈或其他形式的利益而對其選擇供應商的決定有任何方面的影響。詳情可參考「選擇學校午膳供應商手冊」。

問 3 學校可否要求供應商提供後備飯盒？

答 3 後備飯盒只限於替換、補給及 / 或即時訂購而提供。學校不應向供應商拿取免費飯盒並為己用。由於後備飯盒的成本可能影響飯盒的售價及營養質素，學校可根據過往經驗，按實際需要而訂定一個合理和有理由的後備飯盒數量，此舉不但可減低供應商因大量後備飯盒導致成本增加，而需要提高投標價格，同時亦可減少浪費食物。為此，學校可記錄一段時間內消耗後備飯盒的數量及原因，從而估計每天平均所需的後備飯盒數量。學校應定時檢討數量，避免浪費。學校亦應把有關安排，以及供應商所提供後備飯盒的數量通知有關家長。

在任何情況下，學校不應要求供應商提供額外的免費飯盒，以給予職工或學校成員（例如協助安排學生午膳的學生義工、老師和家長義工）。學校可採用其他形式答謝協助午膳安排的義工，例如給予嘉許狀。

問 4 學校應如何處理後備飯盒？

答 4 學校應留意及記錄後備飯盒的供應和處理。校方應與供應商就如何妥善記錄及處理後備飯盒達成協議，並訂明有關程序，以確保有關安排不會有任何行為或處事不當之嫌。若由學校負起處理後備飯盒的責任，學校應記錄所供應的後備飯盒和剩餘的數量，並將剩餘的後備飯盒交回供應商或作一般廚餘棄置；又或者由供應商負責到校分派飯盒及安排職員到校處理廚餘及後備飯盒。

問 5 學校可否要求午膳供應商提供額外的免費飯盒作查閱和試食用途？

答 5 一般而言，午膳監察於學年中指定日子進行，同時只抽取每款供應的飯盒各一盒，因此所需飯盒數量不多。校方可要求午膳

供應商提供少量額外飯盒作監察用途，收費與否則由雙方協議。校方亦可收集學生對所購買飯盒的意見。

問 6 學校可如何安排家長參與甄選午膳供應商？

答 6 根據現行有關「資助學校採購程序」的通告及指引，負責批核招標項目的標書批核委員會，成員須包括一名家長教師會代表或家長校董。學校應向家長教師會代表或家長校董說明學校的健康飲食及環保午膳政策，以及甄選午膳供應商的準則和程序。在甄選午膳供應商時，學校應考慮透過不同的渠道取得家長的意見，例如請家長代表參與試食會。

問 7 學校可否索取或接受午膳供應商 / 食物部營辦商提供的利益 / 捐贈，例如贊助、佣金、現金回贈、飯盒折扣或為學校職員或在特定的學校活動或典禮提供免費食物 / 飲料、捐贈以助改善學校向學生提供膳食或小食服務的設施，包括在飯堂安裝冷氣機，甚或提供與午膳供應無直接關係的額外設施，例如安裝鋁門？

答 7 按照規定，學校作為供應商及家長之間的中介角色，不應向供應商索取或接受供應商任何形式的捐贈或利益。午膳供應商所提供的任何利益，均應用於購買飯盒的學生直接受益的用途上(例如讓訂購飯盒的學生享有較大的折扣)，而此等利益不應用於與膳食安排無關的用途上。

只有在十分特殊的情況下，並有非常強烈的理據，以及事先得到校董會 / 法團校董會批准，學校才可考慮接受午膳供應商的捐贈或利益。學校必須充分考慮不利因素，例如真正或表面所見有虧欠捐贈者之虞，引致校譽受損，或接受捐贈的代價最終由家長承擔。學校應明白到，接受供應商利益會導致物品或服務的成本上升而最終轉嫁到購買物品或服務的家長 / 學生身上。學校應參考由教育局不時發出的有關接受捐贈及利益的指引。

問 8 為方便推行「現場派飯」的午膳模式，學校可否要求午膳供應商捐贈家具及設備，或改善學校設施，例如在學校飯堂安裝冷氣？

答 8 請參閱上述第 7 題。在任何情況下，學校不應要求午膳供應商提供這些設備。

若學校需要增加設施 / 設備以進行「現場派飯」，可向環境及自然保育基金轄下的「學校現場派飯項目」（環保午膳）申請安裝基本的廚房設備（例如翻熱設施、飯煲、熱水器、洗滌盆、隔油池）、廚房家具、洗碗設備、餐具及水 / 電的安裝工程。有

關計劃的詳情，學校可參閱環境及自然保育基金網頁 (<http://www.ecf.gov.hk/tc/application/index.html>)。

問 9 學校可否在招標前將要求午膳供應商提供的捐贈 / 利益列於招標文件，或在批標後將校方與午膳供應商雙方同意的捐贈 / 利益列入合約內，以證明該等捐贈 / 利益經雙方同意，從而變為合法行為？

答 9 按照規定，學校不應索取或接受供應商的捐贈或任何形式的捐贈 / 利益。無論如何，學校應遵照現行有關「學校及其教職員收受利益和捐贈事宜」和「學校的商業活動」的通告內的要求。學校在沒有強烈的理據和通過合適的程序（例如事先得到校董會 / 法團校董會批准），而只把所提供的捐贈 / 利益列於招標文件或與商業活動營辦商簽訂的合約內，是不會使有關的捐贈或利益合法化。學校亦須注意，即使學校與個別午膳供應商只達成口頭承諾，亦會違反公開競投中公平、公正和公開的原則，更會造成合約糾紛及可能觸犯「防止賄賂條例」。

問 10 學校可否向午膳供應商索取或接受免費飯盒予清貧學生或為有多名子女訂購飯盒的清貧學生家長索取折扣？

答 10 相關的教育局通告已清楚列明只有在十分特殊的情況下，並有非常強烈的理據，而一切捐贈是直接讓學生受益（特別指付款購買飯盒的學生 / 家庭），學校才可考慮接受捐贈或利益。如學校欲接受免費午餐飯盒，或為清貧學生向供應商索取折扣，必須事先得到校董會 / 法團校董會書面批准，同時學校亦應諮詢購買午膳服務的家長之意見。學校應把所有有關捐贈的詳情及非常強烈的接受理據，妥為記錄於接受捐贈記錄冊和學校年報內，供教育局人員和公眾人士查閱。

問 11 學校應如何處理學校午膳投標者的投訴？

答 11 學校應確保所執行的招標程序符合教育局就學校商業活動發出的通告和指引內的原則和規則。學校應公平地、負責任地及適時地處理午膳服務投標者的投訴，並向校董會 / 法團校董會匯報有關投訴和調查工作。

問 12 學校如發現學生光顧校外非法的食店，應如何處理？

答 12 學校午膳供應商必須持有由食環署簽發獲准供應午餐飯盒的食物製造廠牌照。如發現學生光顧無牌的食店，學校應向食環署反映，同時亦應提高學生對食物安全和健康飲食的警覺性和知識，並勸喻學生不要光顧無牌的食店。

問 13 由環境及自然保育基金為實施「現場派飯」資助學校增設的廚房設備日後的保養有甚麼安排？

答 13 上述基金會替學校各項廚房設備作兩年的保養。當保養期過後，學校可靈活運用現行教育局發放的津貼，支付各項廚房設施的維修、保養或更新。

問 14 當投標者在遞交招標文件時，校方應否要求投標者繳交保證金 / 按金？

答 14 為鼓勵有興趣的投標者投標，以增加學校的選擇，教育局不鼓勵學校要求投標者在投標階段繳交任何形式的抵押 / 保證金 / 按金。

問 15 供應素食餐款需要注意甚麼？

答 15 學校在供應素食餐時須確保餐款含合適的肉類替代品來提供蛋白質，包括乾豆（例如黃豆、雞心豆、紅腰豆、紅豆、眉豆）、黃豆製品（例如硬 / 布包豆腐、白豆干、百頁、鮮腐竹、非油炸的枝竹、豆渣）、種籽果仁（例如芝麻、花生、合桃、腰果）、雞蛋和低脂奶類製品（例如低脂芝士）、白麵筋和烤麩。

問 16 不少傳統的節慶食物屬高脂、高鹽或高糖的食物，例如月餅、朱古力復活蛋等，老師可否於教學活動中介紹這些節慶食物？

答 16 若學校認為有確實需要在校內向學生介紹甚或安排品嚐這些節慶食物，需注意以下事項：

- 盡量提供較健康的食物選擇，例如在中秋節提供水果
- 如安排品嚐高脂、高糖或高鹽的節慶食物：
 - 先向學生說明這些食物的營養價值，才安排進食
 - 提醒學生只可進食少量
 - 以不影響正餐的胃口為原則

學校應參考「學生午膳營養指引」和「學生小食營養指引」的營養要求，擬訂由午膳供應商，以及可在小食部和自動售賣機供應的食物。

H. 常用網址

- <http://school.eatsmart.gov.hk>
衛生署「健康飲食在校園」運動專題網頁
- <http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=2007&id=2002>
學校健康飲食政策
- http://www.chp.gov.hk/files/pdf/gls_for_sectors_on_meal_provision_c.pdf
安排和供應膳食的指引
- http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf
學生午膳營養指引
- <http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=2009&id=3042>
選擇學校午膳供應商手冊、程序及學校膳食安排不當索求事件簿
- <http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=2007&id=2003>
學校午膳安排及監察工具
- http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Snacks_Guidelines_tc.pdf
學生小食營養指引
- <http://school.eatsmart.gov.hk/b5/template/index.asp?pid=2007&id=2004>
學校小食安排及監察工具
- <http://www.hkna.org.hk/tc/popupformChs03.asp>
香港營養學會有營小食資料庫
- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_19_Nutrition_Labelling_Scheme.html
食環署營養標籤制度網頁
- http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/licence-type.html
獲准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠最新名單
- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/school_lunches_ordered_are_safe.pdf
如何確保學校午餐安全指引

- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/children_catering.pdf
幼兒膳食服務食物安全指引
- http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/Guide_on_Types_of_Licences_Required.html
售賣限制出售食物許可證
- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp.html
食物安全重點控制系統 — 業界支援及學校篇
- http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/district_offices/districtoffices/district_offices.html
分區環境衛生辦事處地址及電話，供查詢有關對持牌食物製造廠供應午餐飯盒的管制
- https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm
學校推行環保午膳指引
- <http://www.ecf.gov.hk/tc/application/index.html>
申請環境及自然保育基金轄下的「學校現場派飯項目」（環保午膳）