

节约型食堂管理规范

Management specification of the economical canteen

地方标准信息服务平台

2023 - 10 - 26 发布

2024 - 01 - 26 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 总体原则	1
4.1 厉行节约，反对浪费	1
4.2 全员参与，凝聚共识	1
4.3 加强监督，注重评价	1
4.4 加强宣传，注重引导	2
5 基本要求	2
6 组织管理	2
7 工作人员管理	2
8 节能环保	2
9 食材管理	2
9.1 菜单设计	2
9.2 采购与仓储管理	2
9.3 加工管理	3
9.4 厨余垃圾处理	3
10 用餐管理	3
11 宣传管理	4
12 信息化管理	4
13 监督与改进	4
13.1 监督与评价	4
13.2 改进	5
附录 A（资料性）台账模板	6
附录 B（资料性）节约型食堂满意度测评指标	8
参考文献	9

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。

本文件由广东省商务厅提出并组织实施。

本文件由广东省餐饮标准化技术委员会（GD/TC 144）归口。

本文件起草单位：广东省商务厅、广东省标准化研究院、广东开放大学。

本文件主要起草人：赵尚群、王佳胜、王娟、金晓石、陈媛媛、刘圆圆、田承达、陈锦庚、曾增、程钢、汪欣、易露、方泳华、梁泉。

地方标准信息服务平台

节约型食堂管理规范

1 范围

本文件规定了节约型食堂管理要求，包括总体原则、基本要求、组织、人员、节能环保、食材、用餐、宣传、信息化及监督改进等方面。

本文件适用于广东省机关企事业单位食堂节约型管理。

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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- GB 37489.1 公共场所设计卫生规范 第1部分：总则
- GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

节约型食堂 economical canteen

将节约理念和措施贯穿于餐饮产品加工、服务、经营管理全过程的食堂。

4 总体原则

4.1 厉行节约，反对浪费

培养科学健康、绿色节约的文明用餐文化，倡导推广合理适度的餐饮消费方式，弘扬节约粮食的优良传统美德。

4.2 全员参与，凝聚共识

从干部职工到食堂工作人员共同参与，相互监督，相互促进，促使浪费可耻、节约为荣成为广泛共识。

4.3 加强监督，注重评价

通过对食堂餐饮涉及各个环节进行监督，开展满意度评价，并将评价结果用于提升节约型食堂的建设。

4.4 加强宣传，注重引导

利用信息媒介平台进行广泛宣传，倡导健康文明的餐饮文化，积极营造“反对浪费、崇尚节约”的良好社会氛围。

5 基本要求

- 5.1 食品安全应符合 GB 31654 要求。
- 5.2 食堂环境卫生应符合 GB 37487、GB 37488 和 GB 37489.1 有关要求。
- 5.3 食堂应依据相关法律法规制定防疫、环保、消防、安全等方面的管理制度。

6 组织管理

- 6.1 宜成立节约型食堂建设领导小组和相关工作小组，组织、协调和监督节约型食堂建设相关工作。
- 6.2 应明确食堂管理部门，具体负责节约型食堂建设管理的相关制度、措施的制定和落实。
- 6.3 厘清食堂餐饮服务各个环节，各个环节由专人负责具体的工作事项。
- 6.4 根据食堂管理的各个岗位工作量和难度核定工作人员匹配数量，通过优化餐饮生产程序、灵活用工、培训提升等方式节约人力资源成本。

7 工作人员管理

- 7.1 应具备节约型餐饮服务的知识和技能，熟练掌握节约餐饮标准。
- 7.2 应加强职业道德培训，贯彻执行节约餐饮等相关政策文件。
- 7.3 建立健全预防和制止餐饮浪费制度，将厉行节约、反对餐饮浪费纳入员工职业培训和考核内容。
- 7.4 加强仓储管理的监督考核，定期开展人员专业培训。

8 节能环保

- 8.1.1 装修应简洁、实用，配置不宜过度、过量，应使用节能环保材料。
- 8.1.2 应安装油水分离装置、油烟净化设施，排烟符合 GB 18483 要求，并设置垃圾分类回收设施。
- 8.1.3 厨房灶具等设备能耗效率应符合国家节能标准的要求。
- 8.1.4 在配餐就餐时间注重节水节电，实行集中供水供电。
- 8.1.5 采用资源循环利用的设计应用，使用可再生能源和替代能源。
- 8.1.6 水、电、气开关要做到随用随开，用毕即关，水龙头损坏时应及时报修，避免水长流。

9 食材管理

9.1 菜单设计

- 9.1.1 宜以食物多样化、平衡膳食模式为原则，制定科学营养配餐制度，做到定期更新菜单，满足不同人群需求，避免舌尖上的浪费。
- 9.1.2 宜持续优化菜谱结构和菜肴口味，积极开发新式菜品，做到合理使用原材料、充分利用边角料。

9.2 采购与仓储管理

- 9.2.1 建立内控管理制度，规范并持续优化采购流程，强化内部监管。
- 9.2.2 建立就餐人员管理台账，参考附录 A 中表格 A.2，每餐记录就餐人员、食材消耗量及余量，每天精准统计次日申报用餐人数，根据按需、适量供给原则制定食材采购计划。
- 9.2.3 建立食材采购台账，参考附录 A 中表格 A.1，依照菜单核定食材采购种类、数量、质量等信息，避免无序及过量采购而造成浪费。
- 9.2.4 各类食材采用灵活采购模式，在保质的前提下，有效降低成本。
- 9.2.5 强化库存管理，设定最低库存标准，降低食堂库存。
- 9.2.6 建立食材仓储台账，参考附录 A 中表格 A.3，记录出入库时间、存量等信息，做到每周盘点。
- 9.2.7 根据食材贮存条件，设置相应的食品库房、贮存场所或设施设备。必要时，可配置冷冻库和冷藏库，并进行标识区分。
- 9.2.8 应强化仓储温度、湿度的控制，做好防潮、防尘、防鼠、防蝇等措施，避免原材料腐烂变质。
- 9.2.9 定期巡检并开展实施设备维护保养，建立突发性应急处理保障措施及预案，确保储存食品安全。
- 9.2.10 加强对临近保质期餐饮食材的动态管理，按照“先进、先出、先用”原则使用仓储食材，避免久置造成浪费。

9.3 加工管理

9.3.1 合理化搭配，具体措施可包括：

- 建立备餐评估制度，按照营养需求科学配餐，在食材的分量与搭配上实行精准量化；
- 着力提升加工标准，建立主料、配料和调料等投料标准操作规范；
- 根据日常消耗对原材料的需求量科学测算，实现精准采购、集中管控并及时处理保质期较短的原材料，有效提升原材料利用率。

9.3.2 标准化加工，具体措施可包括：

- 根据食堂生产加工的菜肴品种结构与数理，强化加工细节精细化管理，减少加工环节食品原料暴露时间，安全与品质；
- 推行大锅备菜、小锅续供以及不用食品装饰菜品等措施；
- 控制好烹饪时间，合理控制出菜量，做到菜肴保质、保温，避免浪费；
- 优化切配流程，提高边角料利用率，减少余料废料产生，降低原材料的浪费；
- 餐后水果以切片、切段代替整分法，减少原材料浪费。

9.4 厨余垃圾处理

- 9.4.1 在餐厨回收处设置分类收集设施，分类回收厨余垃圾。
- 9.4.2 开展每日食品原料用量、餐厨垃圾量等定量分析与监测，并将结果纳入厨房管理考核中。
- 9.4.3 委托有资质的生活垃圾收集、运输、处理专业服务单位进行集中处理。
- 9.4.4 建立厨余垃圾处置台账，参考附录 A 中表格 A.4 详细记录厨余处理时间、种类、数量、收运方等信息。
- 9.4.5 及时清洁厨余垃圾存放容器，并进行消毒处理。

10 用餐管理

- 10.1 实行“报餐制”，每天提前实名制报餐，后勤人员精准统计每日、每餐就餐人数，食堂根据每日报餐情况进行备餐。
- 10.2 强化菜品评估调整，在信息群中提前公布，统计干部职工意愿，适时调整菜品配置。
- 10.3 宜采用自主取餐模式，所有菜品适量供应。

- 10.4 实施错峰就餐，避免因用餐人员过多、过于拥堵导致盲目取餐，造成食物浪费。
- 10.5 建立菜品质量反馈机制，定期开展剩余菜品评估，淘汰剩菜指数较高的产品，优化菜品结构。
- 10.6 供餐结束后，应及时清扫餐厅卫生，关闭设备电源。
- 10.7 设立食堂“光盘行动监督员”，加强餐中巡视检查，对浪费行为给予批评教育，强化厉行节约督导，坚决制止餐饮浪费行为。
- 10.8 公务活动需要安排用餐的，优先安排食堂用餐，严格执行公务用餐规定。

11 宣传管理

- 11.1 广泛开展“反对浪费、崇尚节约”新时代文明生活宣传教育，积极传播爱惜粮食、健康生活、文明用餐等观念，全力营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围。
- 11.2 倡导绿色就餐，营造节约氛围，利用海报、桌签、橱窗和电子显示屏等宣传餐桌文明知识，提醒就餐者注意节约。宜采取的方式包括：
 - 在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区等区域设置节约用餐、适量取餐、垃圾分类等方面的宣传标识，如“厉行节约、反对浪费”等；
 - 可设置节约公益告示牌、LED屏幕等播放公益广告，引导文明用餐等。
- 11.3 倡导光盘行为，崇尚节俭，积极开展相关主体宣传活动，可包括：
 - 定期组织开展“珍惜粮食”、“光盘行动”等预防和制止餐饮浪费宣传教育主题活动。
 - 开展世界粮食日等主题宣传活动，向干部职工等普及反食品浪费相关法律、制度、知识等。
- 11.4 宜将反食品浪费纳入机关企事业单位干部职工入职、日常培训内容。

12 信息化管理

- 12.1 积极探索运用新技术、新工艺、新装备制止餐饮浪费，将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合，打造节约型智慧食堂。
- 12.2 宜加强食材供应链信息化管理，建立采购和库存电子台账制度、食材溯源线上跟踪制度，有计划地采购食材，减少食材变质损耗浪费。
- 12.3 采取技防措施，对食堂泔水产生情况进行动态监测，及时发现并制止存在的餐饮浪费行为。

13 监督与改进

13.1 监督与评价

13.1.1 内部监督

- 13.1.1.1 建立节约型食堂管理评价制度，制定评价方案，定期按照评价标准，开展自我评价。
- 13.1.1.2 建立节约型食堂监督自查制度，包括但不限于管理自查制度和供餐检查制度。做好日常监督检查工作，并督促整改，确保节约型食堂管理工作落到实处。
- 13.1.1.3 建立节约型食堂满意度测评制度，定期开展节约型餐饮服务质量满意度测评，测评指标参考附录B。

13.1.2 外部监督

应符合GB/T 42967的要求，积极配合评估工作。

13.2 改进

13.2.1 收集节约型食堂管理评价、监督自查、满意度测评等内部监督工作产生的数据，分析在管理过程中存在的问题，并持续改进。

13.2.2 建立投诉处理机制，公开投诉渠道，明确投诉受理人，及时妥善处理投诉。

13.2.3 对于在外部监督中评估等级不合格的方面，应尽快制定整改方案，落实整改措施，确保整改到位。

地方标准信息服务平台

附录 A
(资料性)
台账模板

A.1 食材采购台账模板见表 A.1。

表A.1 食材采购台账模板

单位名称										
序号	进货时间	食品名称	数量	供货商	供货商联系方式	食品与购物证明是否一致	生产日期	保质期	保存方式	验收人
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

A.2 食堂就餐人员管理台账模板见表 A.2。

表A.2 食堂就餐人员管理台账模板

XX年XX月		报餐人数/人	就餐人数/人	食物剩余（主食/菜品）	剩余量	值班人
日	顿别（早/中/晚）					

A.3 仓库进销存台账模板见表 A.3。

表A.3 仓库进销存台账模板

仓库进销存台账（XX年XX月XX日-XX月XX日）												
货品名称	期初	单位	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日	期末	周盘	
			+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
			+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
			+	-	+	-	+	-	+	-	+	-
			+	-	+	-	+	-	+	-	+	-

A.4 厨余垃圾处置台账模板见表 A.4。

表A.4 厨余垃圾处置台账模板

处理时间	废弃物种类	数量	处理地点	收运方	收运方联系方式	处理人	备注

地方标准信息服务平台

附录 B

(资料性)

节约型食堂满意度测评指标

节约型食堂满意度评分指标参见表B.1。

表B.1 节约型食堂满意度评分指标

评分项目 一级指标	细分项目 二级指标	得分 根据满意程度评分
卫生状况 (20分)	个人卫生 (5分)	
	饭菜卫生 (5分)	
	餐具卫生 (5分)	
	食堂卫生 (5分)	
宣传管理 (20分)	餐饮节约宣传氛围 (10分)	
	餐饮节约宣传内容 (10分)	
饭菜质量 (30分)	营养搭配 (10分)	
	新鲜程度 (10分)	
	餐厨剩余量 (10分)	
服务管理 (20分)	服务态度 (5分)	
	分量是否充足 (5分)	
	节约型提醒是否及时 (5分)	
	送餐是否及时 (5分)	
食堂管理 (10分)	食堂综合管理 (20分)	
总分	总分 (100分)	
除此之外，您对节约型食堂的管理还有什么意见或建议？		

参 考 文 献

- [1] GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理
- [2] 国家机关事务管理局. 国管局关于开展机关食堂反食品浪费工作评估的通知: 国管节能(2023)6号[Z]. 国家机关事务管理局, 2023年1月16日.
- [3] 国家机关事务管理局, 中共中央直属机关事务管理局等. 关于印发《节约型机关创建行动方案》的通知: 国管节能(2020)39号[Z]. 国家机关事务管理局, 中共中央直属机关事务管理局, 国家发展和改革委员会, 财政部, 2020年3月11日.
- [4] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告: 市场监管总局公告(2018)12号
- [5] 中华人民共和国商务部. 商务部等9部门关于推动绿色餐饮发展的若干意见: 商服贸发(2018)17号
- [6] 广东省餐饮服务行业协会. 广东省餐饮服务行业协会关于“拒绝餐饮浪费”的行业倡议与实施指引: 粤餐协文(2020)11号
-

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

广东省地方标准

节约型食堂管理规范

DB44/T 2442—2023

*

广东省标准化研究院组织印刷
广州市海珠区南田路 563 号 1304 室
邮政编码：510220
电话：020-84250337