|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.100.01 |
| CCS | A 10 |

|  |
| --- |
| 44 |

广东省地方标准

DBXX/TXXXX—XXXX

节约型食堂管理规范

Management specification of the economical canteen

（2022年1月24日）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

       发布

1. 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

节约型食堂管理规范

* 1. 范围

本文件规定了节约型食堂在环境、食材、服务、服务人员及监督检查等方面的管理要求。

本文件适用于广东省机关事业单位、学校等单位食堂的节约管理。

* 1. 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 16153 饭馆（餐厅）卫生要求

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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

节约型食堂 economical canteen

在满足饮食生理需求的前提下，采取适当的措施和方法（如宣传、科学测算、提醒等），减少就餐浪费的机关事业单位、学校等单位食堂。

* 1. 总体要求

食品安全应符合GB 31654要求。

卫生应符合GB 16153要求。

防疫、环保、消防、安全等方面应符合相关法律法规要求。

* 1. 环境管理
     1. 宣传

应采取多种方式倡导节约理念，营造节约氛围。

可采取的方式包括：

1. 在食堂醒目位置张贴“厉行节约、反对浪费”、“光盘行动”等宣传标语；
2. 可设置公益告示牌、LED屏幕等播放公益广告，引导文明用餐等。
   * 1. 节能环保

装修应简洁、实用，不应过度、过量配置，应使用节能环保的材料。

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。

厨房灶具等设备能耗效率应符合国家节能标准的要求。

节水节电，宜采取配餐就餐时间集中统一供水供电。

宜使用可再生能源和替代能源，采用资源循环利用的设计应用。

* 1. 食材管理
     1. 采购

应建立稳定的原辅料采购渠道，实现所有原辅料有发票可查证。

应建立食材采购台账，详细记录采购单价、采购数量等信息。

宜采购有机、绿色、无公害食品原料。

优先采购符合可追溯要求的肉类、蔬菜等，适时向用餐者公开肉类、蔬菜来源和仓储配送节点等信息。

根据报餐人数，结合食材的实际消耗量，科学预测采购量。

* + 1. 仓储

根据食材贮存条件，设置相应的库房或存放场所。必要时，可设置冷冻库和冷藏库，两者之间应有明显的区分标识。

应强化控制仓储温度、湿度，避免原辅料腐烂变质。

应建立食材仓储台账，记录出入库时间、保质期、保存天数等信息，按照“先进、先出、先用”原则，使用仓储食材。

* + 1. 加工

建立备餐评估制度，按照营养需求，科学配餐，精准量化食材搭配分量与比重。

根据日常消耗对原辅料的需求量进行科学测算，及时处理有保质期的原辅料，实现精准采购、集中管控、合理配餐，有效提升原辅料利用率。

提高边角料利用率，降低食材浪费。

* + 1. 厨余处理

应在餐厨回收处设置分类收集设施，分类回收厨余垃圾。

及时清洁厨余垃圾存放容器，必要时进行消毒处理。

应及时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。

应建立厨余垃圾处置台账，详细记录厨余处理时间、种类、数量、收运者等信息。

* 1. 服务管理
     1. 供餐
        1. 堂食

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烹煮。

采用自主取餐模式，所有菜品宜限量供应。

建立菜品质量反馈机制，周期性开展剩余菜品评估分析，淘汰剩菜指数较高的产品，优化菜品结构。

* + - 1. 公务活动用餐

采用围餐模式就餐。

应至少提前1天向食堂报告用餐人数，食堂根据人数配置菜品数量。

主动告知用餐人群喜好忌口，食堂根据用餐人群需求合理调整菜品，避免餐饮浪费。

* + 1. 节约提醒

就餐前，应提示用餐者按需、少量、多次取餐。

就餐后，应提示就餐者自主放置餐具，并按垃圾分类要求处理餐厨剩余。

对于浪费行为，应加大提醒频次，及时制止。

* 1. 服务人员管理

应具备节约餐饮服务的意识和能力，熟练掌握节约餐饮标准。

加强职业道德培训，将勤俭节约纳入考核范畴。

* 1. 监督管理

采用抽查、抽检等多种方式定期检查食堂台账，包括采购、仓储、加工及厨余处理等环节的台账，确保食材安全，避免因采购过量、验收不严而造成的浪费。

建立供餐巡视制度，在用餐期间，安排专人加强对取餐、用餐、剩余等各环节监督巡视，对浪费行为给予批评教育。

参考文献

[1] 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.

[2] 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.

[3] GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理[S].

[4] 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.

