

ICS 03.080.99
CCS A 00

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1085—2021

单位（学校）食堂餐饮节约管理规范

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

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。

本文件由泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会提出。

本文件由泰州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：泰州医药高新技术产业开发区沿江街道办事处、泰州医药高新技术产业开发区食品安全委员会、泰州市标准化院。

本文件主要起草人：孙静、卢斌、谢征征、周强、王平、徐昊、潘霞林、张勇、吴薇、郭健、李海鹏、张婧娴、王友成。

单位（学校）食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了单位（学校）食堂餐饮节约管理的各环节操作要求、管理监督等方面的要求。本文件适用于泰州地区单位（学校）食堂餐饮的节约管理，其他条件相似地区可参照采用。

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 8978 污水综合排放标准
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
DB3212/T 1013 公勺公筷使用规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 制度要求

- 4.1.1 应建立并实施本单位（学校）食堂的节约制度，包括节能和节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、剩余食品处置、“边角料”利用、宣传教育、监督考核等内容。
- 4.1.2 应建立餐饮资源消费统计通报制度，规范资源消耗计量、监测、统计分析、评价和通报工作。
- 4.1.3 应建立食堂餐饮节约工作会议制度，定期对节约成效指标进行监测和对比分析，在单位内部公示，定期对节约制度落实情况进行考核测评。

4.2 设备要求

- 4.2.1 优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。节能型厨具、灶具应符合国家节能标准的要求。
- 4.2.2 定期检查水池、水龙头或其他水管接头以及墙壁或地下管路有无漏水情形，污水排放应符合 GB 8978 的规定。
- 4.2.3 采用通风排烟调节装置，使厨房在不使用时，应尽量关闭，排烟符合 GB 18483 要求。
- 4.2.4 定期擦拭灯具、灯管，以避免污染物累积而降低灯具的照明效率，倡导利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，不使用白炽灯，多使用节能灯。
- 4.2.5 使用空调制冷时，公共区域空调温度设置、保持在 26℃，减少空调频繁开启时电能的损耗；室内采暖设定温度不高于 20℃；宜采用自动闭门器减少电能的损耗。
- 4.2.6 倡导分餐制、公筷公勺制，分餐制服务符合 GB/T 39002 要求，公筷公勺使用符合 DB3212/T 1013 要求。减少打包盒、塑料袋、保鲜膜等一次性用品的消耗。

4.3 人员要求

- 4.3.1 制定相关人员工作方案，方案应包括领导体系、责任分工、任务要求、日常管控等内容，应配备专职管理员，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。

- 4.3.2 明确人员负责本单位食堂餐饮浪费管理工作。
- 4.3.3 加强节约教育。将厉行节约、文明就餐、垃圾分类等内容纳入干部职工（学生）培训体系，积极开展多样化、常态化的节约教育活动，营造“人人讲节约、处处见行动”的良好氛围。
- 4.3.4 应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。
- 4.3.5 招入新服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织节约教育培训。

5 宣传教育

- 5.1.1 应在经营场所的显著位置标识“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”等宣传标语。
- 5.1.2 应通过报刊、电视、网络和“两微一端”等媒体，开设专题专栏、强化新闻评论，运用短视频、电子海报等融媒体产品，开展“制止餐饮浪费、培养节约习惯”主题宣传，逐步实施节约奖励机制。

6 餐饮服务

6.1 菜单设计

- 6.1.1 每周五前应在就餐区公布下一周的营养菜单，菜单上标明食材份量。
- 6.1.2 有条件的可通过微信公众号、工作群等网络平台上发布菜单，及时征求意见，调整菜谱菜品。
- 6.1.3 可利用大数据积累和定量分析，动态调整菜品，减少剩菜。

6.2 采购

- 6.2.1 倡导提前统计用餐人数，合理制定食材采购计划，避免原材料浪费。
- 6.2.2 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。
- 6.2.3 根据采购计划对食材进行验收，做好进货台账登记，确保数量准确、质量合格、品种正确、价格合理。
- 6.2.4 应对食材品种、规格、数量、产地、出厂（场）检验证明等进行验收审核，并做好索证索票工作，建立合格供应商档案。

6.3 储存

- 6.3.1 建立必备的冷藏、冷冻、分类分区和虫害控制等贮存设施设备。
- 6.3.2 定期清查库存食品，减少损耗。
- 6.3.3 鼓励使用新技术，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。
- 6.3.4 原料储存区应张贴明显的区分标识，防止交叉污染，有具体的控制措施，定期巡检，建立突发性应急处理保障措施及预案，确保储存食品安全。
- 6.3.5 库房管理工作流程应遵循先进、先出、先用的原则，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

6.4 加工烹饪

6.4.1 粗加工

- 6.4.1.1 食材清洗切除过程中保留好食材，减少丢弃、浪费、洒落可用原料。
- 6.4.1.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。
- 6.4.1.3 在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法。
- 6.4.1.4 原材料解冻应采用自然方式解冻或冷藏解冻。

6.4.2 烹饪

- 6.4.2.1 充分利用食材，提高食材利用率，推广一料多菜、一菜多味，对蔬菜根、茎、叶等边角余料进行充分利用，可加工制作成风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种。
- 6.4.2.2 依据《居民膳食指南》不断优化菜谱结构和菜肴口味，研发新式菜品，制作家常、适口、营养丰富的饭菜，遏制浪费产生。
- 6.4.2.3 合理加工制作，遵守生产加工环节的餐饮服务食品安全操作规范及工作流程，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费问题。

6.4.2.4 坚持低油、低脂、低糖、低盐的健康饮食，合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜品质量，满足职工不同需求，避免因菜品搭配、菜品质量造成的餐饮浪费。

6.4.2.5 炒菜中做到一锅菜多锅炒、多备半成品、少炒、勤炒，在制作过程中杜绝浪费。

6.4.2.6 需蒸制的食品应集中蒸制，避免多次蒸制浪费燃气。淘洗水、蒸煮水等宜考虑二次利用。

6.5 用餐

6.5.1 科学精细供餐，分时段、分批次安排餐饮供应，服务人员应及时将选餐区菜品取用情况报给后厨，在菜量不足时及时补充。

6.5.2 应推出多种分量菜式，菜品可分为一份、半份等多种形式，主食可分为大份、小份，单位提倡采用自助餐，勤拿少取。中小学提倡固定餐盘饭菜量，不够则添。

6.5.3 食堂通常不提供一次性餐饮具。确有打包需求的，可自带打包专用餐饮具。

6.5.4 提示就餐人员按需取用餐纸，节约用纸。

6.6 回收

6.6.1 设立制止餐饮浪费督导员，对用餐人员文明用餐、垃圾分类等进行引导监督，发现浪费行为，进行当面提醒劝告并要求整改，切实加强节约粮食、文明用餐的引导和管理。

6.6.2 可在餐盘回收处设置电子监控设备，并在食堂明显位置设置曝光台，对严重浪费行为进行批评曝光。

6.6.3 应设置其它垃圾和厨余垃圾两种收集设施，有条件的可安装餐厨垃圾就地资源化处理设备。

6.6.4 与具备处理资质的专业机构签订收运协议，并及时进行收运、处理，建立餐厨垃圾处理台账。

6.6.5 开展每日用餐餐厨垃圾定量分析及监测，对废弃较多的菜品，优化菜品口味。

7 监督评价

7.1 监督

7.1.1 应建立餐饮厉行节约监督制度，做好检查记录，做好日常监督检查工作，并督促整改。

7.1.2 实行餐饮节约日常监督劝阻机制，形成食堂餐饮节约的良好氛围。

7.2 评价

7.2.1 食堂应建立餐饮厉行节约评价制度，按照评价标准开展自我评价与持续改进。

7.2.2 可将餐饮节约相关内容纳入到文明单位创建的内容中。