

学校餐饮节约管理规范

2023 - 05 - 22发布

2023 - 08 - 22实施

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。

DB53/T 1179《学校餐饮节约管理规范》与 DB53/T 1177《餐饮节约实施指南》、DB53/T 1178《机关餐饮节约管理规范》、DB53/T 1180《餐饮企业节约管理规范》、DB53/T 1181《农村集体聚餐节约管理规范》、DB53/T 1182《旅游餐饮节约管理规范》、DB53/T 1183《网络订餐节约管理规范》共同构成支撑制止餐饮浪费地方标准体系。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云南省市场监督管理局提出。

本文件由云南省公共服务与社会管理标准化技术委员会（YNTC16）归口。

本文件起草单位：云南省标准化研究院、云南民族大学、云南国鑫金厨餐饮管理有限公司、昆明滇池国家旅游度假区第一幼儿园、云南大学、云南省商务厅、云南省餐饮与美食行业协会、昆明学院、红河学院、云南省公共营养师协会、云南联云集团有限责任公司、云南云勤服务集团有限责任公司、云南省标准化协会、云南省食品安全协会。

本文件主要起草人：王志全、朱洪、谷玲辉、王苏天、杨立昊、朱荣、李建春、张祥、王培涌、罕倩、聂景璐、石刚、杨艾军、赵忆宁、李志、冯斯佑、邱晓燕、唐金增、刘蕾、田芙蓉、桑建、刘永刚、马能平、王彦琦、鲁建明、郑亚婷、王刚、杨守稳、贺卫民、保芷晗、李钰、曾静、孙语成、邱珺、刘大鹏、何敏、刘洋。

学校餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了学校餐饮节约管理的基本原则、基本要求、餐饮过程控制、餐厨量及废弃处置、监督与评价等内容。

本文件适用于学校餐饮节约管理。

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/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40042 绿色参与经营与管理
- SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求
- SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本原则

4.1 以人为本，安全第一

遵循“以生为本，服务师生”的理念，认真落实食品安全管理的相关法规，推进“互联网+明厨亮灶”和食堂“6T”建设，把食品安全放在首位，坚守安全底线，正确处理节约与安全关系，保持学校食堂良好运行状态。

4.2 厉行节约、反对浪费

落实《中华人民共和国反食品浪费法》，弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，倡导节约光荣、浪费可耻的思想观念。让“光盘行动”成为学校系统师生风尚，让“舌尖节俭”成为心间美德，为全社会养成勤俭节约的文明习惯贡献力量。

4.3 教育引导、强化监督

教育引导學生养成厉行节约、绿色环保生活的习惯。学校对采购、加工、烹饪、供餐、师生就餐等环境设置监督岗进行监督，及时纠正浪费行为。

4.4 压实责任，共治治理

学校履行主体责任，主管部门依法加强监管，师生员工积极参与，形成各尽其责、齐抓共管、合力共治的工作格局。

5 基本要求

5.1 制度要求

- 5.1.1 学校食堂建立餐饮节约领导小组，由校领导负责，并配备相应的机构成员负责餐饮节约相关制度、措施制定，明确岗位职责，落实岗位责任制。
- 5.1.2 完善学校食堂餐饮节约的原材采购、储存、出入库、加工、用餐等全过程节约控制，相关内容纳入现有的管理制度。
- 5.1.3 应制定餐饮资源消费统计制度，对资源消耗进行计量、监测、统计分析和评价工作。
- 5.1.4 建立食堂餐饮节约工作会议制度，定期对食堂节约粮食的工作方案进行优化。

5.2 人员要求

- 5.2.1 根据学校食堂餐饮节约方案，灵活配备相应人员负责对本学校餐饮浪费管理工作。
- 5.2.2 学校定期对食堂工作人员开展餐饮节约管理工作培训。
- 5.2.3 强化厨师业务技能，提升食品烹饪水平，倡导目标考核。

5.3 宣传教育

- 5.3.1 因地制宜开展教育宣传将餐饮节约、文明就餐、垃圾分类、日常管控要求等内容纳入学校教育培训工作，宣传资源节约、避免浪费、低碳环保等理念和原则，营造学校餐饮节约的良好氛围。
- 5.3.2 利用校园黑板报、校园网、校报、微信、微博、公众号、广场展览、食堂电子屏等宣传制止餐饮浪费，让节约教育在学校随处可见，营造浓厚氛围。加强先进典型正面宣传，发挥榜样示范作用，对浪费行为开展反面警示教育，加大对浪费行为纠正力度。
- 5.3.3 应在学校食堂等场所的显著位置标识“厉行节约、反对浪费”、“光盘行动”、“节约粮食”、“文明用餐”等宣传标语。
- 5.3.4 利用世界粮食日、全国爱粮节粮宣传周等契机开展专题教育，将爱粮节粮教育与学生劳动实践、研学实践、社会实践结合起来，城市中小学要在每个学期至少安排一次农业生产劳动，农村中小学要因地制宜开展种植养殖体验，支持大学在食堂建立育人实践基地。
- 5.3.5 发挥课堂主要渠道作用，根据教育教学规律和不同年龄段学生特点，把勤俭节约内容有机融入高校思想政治理论课、高校形势与政策教育宣讲、中等职业学校思想政治课程教学、中小学德育课程教学、幼儿习惯养成等教育环节之中。
- 5.3.6 将勤俭节约作为文明校园创建的重要内容，组织编排展演一批校园文化作品。
- 5.3.7 充分利用家长委员会、家长学校、家访、家长开放日、亲子实践活动等家校沟通交流平台，对家长加强节约教育，引导家长带头制止餐饮浪费，家校合作，共同教育学生养成节俭节约的好习惯。

6 餐饮过程控制

6.1 采购验收

- 6.1.1 以科技手段提前统计就餐人数，制定原材采购计划，减少食材源头浪费。

- 6.1.2 对容易变质、腐烂的生鲜食品、叶菜等实行现采现用。
- 6.1.3 对采购食材进行验收，做好食材台账登记，确保数量、质量、品种、价格合理。
- 6.1.4 应建立供应商档案，并做好索证索票工作进行有效追溯。

6.2 储存

- 6.2.1 通过食材供应链信息化管理，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，减少耗材及食材变质浪费。
- 6.2.2 对仓库、冷库、冷柜等设备做好定期的维护保养，同时做好温湿度控制。
- 6.2.3 防止交叉污染，确保储存食品安全。食品贮存应分区、分架、分类、离墙、离地 10cm 存放。散装食品要使用密闭容器贮存，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，按照标签标注的保存条件及时贮存。
- 6.2.4 要遵循先进、先出、先用的原则，对不宜久放的蔬菜、生鲜食品等食材“少采勤采”，“即采即用”。

6.3 餐品信息

- 6.3.1 每周制定搭配合理的菜谱明细公示制度。
- 6.3.2 遵循营养搭配、美味可口原则，结合学生年龄等消费特点，改善食堂配餐份量，提供大小份、半份、位菜、拼菜、小碗饭等供餐，鼓励实行按量收费制度和自助取餐形式。
- 6.3.3 供点餐服务，菜单上应标明食材份量、规格、同时建议用餐人数、节约等提醒信息。
- 6.3.4 倡导健康行为习惯，学校创建营养健康食堂、营养健康学校，根据小幼年龄段学生生长发育、生活习惯与生活能力等特点，提供个性化“带量平衡膳食”营养套餐，及时公布小幼学生餐带量食谱和营养成分。

6.4 加工

- 6.4.1 遵循生产加工环节的安全卫生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材的浪费。
- 6.4.2 充分利用食材，提高食材利用率，在确保食品卫生前提下，对蔬菜根、茎、叶等边角余料进行充分利用，可加工制作为风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种，做到能用尽用。
- 6.4.3 应遵循营养健康原则，制餐应合理烹调，以蒸、炖、烩、炒等加工为主，同时减油、减盐、减糖等健康饮食，合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜品质量，造成餐饮浪费。
- 6.4.4 推进菜品创新、传统节日食品进校园，减少因饭菜质量、口味因素导致的食物浪费。

6.5 用餐

- 6.5.1 利用大数据手段实现精准供餐，分析就餐人数习惯，掌握菜品满意度，及时调整菜品，减少食物消费浪费。
- 6.5.2 提醒就餐人员注重膳食平衡，科学合理饮食，提供多种分量菜样，菜品分为半份、小份等形式，主食提供小份饭、半份饭等形式，供用餐人适量选取。
- 6.5.3 学校食堂餐饮应采用固定餐盘饭菜量，并配备营养指导员，根据学生膳食营养监测，实施学生营养干预措施，有条件的设置免费自助添饭区。
- 6.5.4 应根据幼儿营养健康状况、饮食习惯、年龄均值等情况确定其营养需求目标，保证幼儿营养满足。

- 6.5.5 倡导有条件的学校餐饮为贫血、营养不良、食物过敏等对食物有特殊要求的学生提供特殊膳食。
- 6.5.6 倡导学校食堂设立餐饮督导员，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。
- 6.5.7 提醒就餐人员按需取餐。有订（点）餐的食堂，提醒就餐者厉行节约、理性消费，用餐过程采取分餐制，提供公筷公勺，按 GB/T 39002 执行。

6.6 配餐用餐

6.6.1 学生餐配送

- 6.6.1.1 应配置专用食品配送车辆，配送餐服务半径时间不超过 45 分钟。
- 6.6.1.2 送餐的食品应分别盛装、分送的容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保持期，最佳食用时间、保存时间。
- 6.6.1.3 学校应当提供符合食品安全要求的分餐和就餐场所。

6.6.2 分餐

- 6.6.2.1 分餐前应遵循食品烧熟至食用的间隔时间控制在 4 小时，温度保质 60℃ 以上，
- 6.6.2.2 外送餐桶装运输到供餐点，应放在洁净区，再进行二次分餐方式进行现场分发。

7 餐厨量及废弃处置

- 7.1 通过“互联网+明厨亮灶”和食堂“6T”视频监控等形式，实现食堂全流程、无死角监控，对当日餐饮垃圾量进行动态统计，定期分析、评估、公布，推动餐饮源头节约减量。
- 7.2 应建立餐厨废弃存放容器，并符合生活垃圾分类及每日的台账，做好资源综合回收利用处置等相关要求。

8 监督与评价

- 8.1 以“互联网+明厨亮灶”食堂餐饮节约监督检查机制，对食堂餐饮节约日常监督检查工作，并督促整改。
- 8.2 应实行餐饮节约日常监督劝阻机制，对浪费者采用相应措施。
- 8.3 应将食堂餐饮节约评价相关内容纳入到食堂考核要求中，开展餐饮节约分析评价、考核评比。
- 8.4 各校根据餐饮厉行节约评价制度，开展创新餐饮节约工作理念和思路，不断完善改进和提升食堂餐饮节约氛围。

