

## 机关餐饮节约管理规范

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 1178《机关餐饮节约管理规范》与 DB53/T 1177《餐饮节约实施指南》、DB53/T 1179《学校餐饮节约管理规范》、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：云南云勤服务集团有限责任公司、云南省标准化研究院、云南省机关事务管理局、云南省商务厅、云南联云集团有限责任公司、云南省餐饮与美食行业协会、云南省食品安全协会、云南省公共营养师协会、昆明市市场监督管理局高新分局、云南省标准化协会。

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



# 机关餐饮节约管理规范

## 1 范围

本文件规定了机关餐饮节约管理的术语和定义、基本要求、过程要求、宣传培训、评价改进等要求。  
本文件适用于各级机关、事业单位食堂餐饮节约的管理，国有企业、中央驻滇企业等食堂可参照执行。

## 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 13234 用能单位节能计算方法
- GB/T 24359 第三方物流服务质量要求
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 29118 节约型机关评价导则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范
- 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**机关食堂 Mechanism Canteen**

为满足机关及其工作人员的用餐需求而设立的餐饮服务场所。机关食堂通常由公共事业单位或政府部门负责运营管理，为政府机关、公务员和相关从业人员提供就餐服务。

注：以下简称“食堂”。

## 4 基本要求

- 4.1 餐饮生产、经营和消费等环节应遵循资源节约、避免浪费、环保低碳等原则和理念。
- 4.2 建立餐饮节约管理机制，设立餐饮节约责任人，完善餐饮节约全流程管理制度。
- 4.3 餐饮节约及安全应符合 GB/T 27306、GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。
- 4.4 定期开展能耗计量、统计监测和评估，分析、改进各生产和服务环节的能耗状况，符合 GB/T 13234 的要求。

4.5 宜选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品，按需登记领用、妥善保管食堂消耗品，提倡使用可循环包装物。

4.6 制定食堂水、电、气等能源资源节约使用标准，控制设施设备开启条件、使用时间、温度等实现经济运行。

4.7 定期对食堂生产经营物料、原料、能耗等进行成本核算，分析、改进物料、原料、能耗使用状况，使餐饮成本率不高于行业平均水平。

## 5 过程要求

### 5.1 营养分析

5.1.1 营养分析应满足用餐者健康需求，宜生成菜品营养分析数据，为用餐者科学合理膳食提供参考。

5.1.2 成人宜人均每日食盐摄入量 $\leq 5$  g，食用油摄入量 $\leq 25$  g-30 g，添加糖摄入量 $\leq 25$  g，蔬菜和水果摄入量 $> 500$  g，摄入食物种类 $> 12$ 种。

注：数据来自《中国居民膳食指南（2022）》/《健康云南行动（2020—2030年）》。

### 5.2 菜品设计

5.2.1 在保证菜品营养均衡的基础上，应合理调整菜品种类、份量及价格。

5.2.2 根据实际情况，可设置不同规格的菜品，如“小份菜”“半份菜”等。

5.2.3 宜设计便于用餐者营养搭配、可调整分量的套餐，如“N-1”模式，以满足不同需求。

5.2.4 根据每日预收集的用餐人数、天数、特殊客群等数据，合理核定菜品种类和份量。

5.2.5 菜单以谷类为主，包括谷薯类、蔬菜、水果、畜禽鱼蛋奶和豆类食物等类别。

### 5.3 菜品管理

5.3.1 完善和整理标准化菜谱，根据已建立的标准化菜谱制定标准菜品库及执行手册，对单一菜品的营养数据、制作成本、销售情况进行分析并纳入餐饮管理。

5.3.2 宜将标准化信息纳入系统，用餐者结算时自行显示菜品名称、菜系、份量、营养及价格等数据信息。

5.3.3 食堂根据菜品信息编制菜单和图文菜品库，建立并发布菜单表。

5.3.4 就餐者宜采用人脸识别、就餐卡等智能设备按照自身需求进行点餐，避免餐饮浪费。

### 5.4 采购验收

5.4.1 确定合规供应商可通过招标、询价等方式，采用定点采购和分批配送方法。

5.4.2 菜单中的食材种类、数量和质量应在采购时进行核实。

5.4.3 采购计划应根据采购清单和记录控制采购成本。

5.4.4 蔬菜、生鲜等食品，应“少采勤用”“即采即用”“先采先用”等方式。

5.4.5 采购的食材种类、规格、数量、产地以及出厂（场）检验证明等应进行验收审核并索证索票。

### 5.5 存储运输

5.5.1 与供应商协商运输时间及包装和运输要求，确保运输安全可靠，并符合食材储藏、运输条件。

5.5.2 执行出入库清单制度，对不合格的食材进行退回，并登记签收货物。

- 5.5.3 应根据每日就餐人数制定食品原料、调料辅料人均定额标准，并实行定量领用，确保烹饪需求量与领料数一致。
- 5.5.4 定期维护保养仓库、冷库、冷柜等设施设备，确保温湿度可控并符合食材储藏条件。
- 5.5.5 食材应分区存放，货架分开摆放，并进行定期检查整理，以避免食材腐烂变质和虫害。
- 5.5.6 库存应进行先进先出和定量控制，确保食材标识保留和保质期有效。
- 5.5.7 食材、餐饮消耗品运输储存应符合 GB/T 24359、GB/T 28577、GB/T 28843、GB/T 34767 等要求。

## 5.6 基础加工

- 5.6.1 在清洗和切割食材时，应该保留好食材，减少丢弃和浪费，尽可能使用可用原料：
- 蔬菜类，将根部修整齐后再切根，不切梗；
  - 叶菜类，去掉烂叶、黄叶和老叶，不剥去好叶；
  - 根茎类，去皮不去肉，切掉根须和腐烂部分；
  - 鲜豆类，去掉豆荚上的筋络和豆尖杂质；
  - 食用菌类，摘除老根和杂质；
  - 海鲜、河鲜、肉类和禽类，去除废弃部位，保留可用部位。
- 5.6.2 充分利用食材，利用“边角料”研制新菜品及腌制菜等，减少浪费。
- 5.6.3 通过优化切配工具和流程，减少粗加工过程中的食材浪费。
- 5.6.4 做好食材粗加工厨余垃圾的统计，计算每日食材总重量、厨余垃圾重量和损耗比例。

## 5.7 烹饪过程

- 5.7.1 可根据实际需求量和计划量领用原料、调料等，结余部分宜选择小包装避免未使用浪费。
- 5.7.2 未使用过的原料应存放在集中的储藏室内以避免污染和浪费。
- 5.7.3 可根据就餐时间段及人数变化按照“大锅备菜、小锅续供”方法来动态调整供菜数量。
- 5.7.4 宜制作小份量的面点和菜品以满足营养搭配需求。
- 5.7.5 在烹饪过程中，应集中注意力，避免失误造成浪费。
- 5.7.6 不同规模食堂每日单个菜品剩余量占单个菜品原材料总量的比例宜符合：
- 500 人以下的食堂，比例不宜超过 0.5%；
  - 500 人~1 000 人的食堂，比例不宜超过 0.3%；
  - 1 000 人以上的食堂，比例不宜超过 0.2%。

## 5.8 售餐用餐

- 5.8.1 宜使用多种计量方式，如小份、半份、小碗、半个、半根、单个等模式。
- 5.8.2 提醒用餐者按需点餐/取餐，少量多次。
- 5.8.3 鼓励用餐者充分利用食物，遵循“光盘行动”，节约粮食，文明就餐，健康饮食。
- 5.8.4 鼓励使用自带餐具打包剩余食物，并推行可降解的有偿使用打包盒，减少一次性餐具使用。

## 5.9 回收处理

- 5.9.1 推行以旧换新制度，使清洁用具等易耗品得到回收利用，同时回收利用纸箱等包装物。
- 5.9.2 蔬菜二次清洗用水，可用作食堂地面清洗。
- 5.9.3 食堂可设立餐饮节约督导员，劝阻倾倒剩菜剩饭行为。
- 5.9.4 每日进行菜品剩余量的控制和统计，剩余食物符合卫生要求，可继续保留和食用，如职工餐等。

5.9.5 餐厨垃圾应按照生活垃圾分类标准要求进行分类减量、无害化、资源化处理。

5.9.6 食堂回收处应对餐厨垃圾进行称重登记、数据统计和分析，做好售餐剩余成品的统计和记录，确保当日的餐厨垃圾浪费符合规定。

## 6 宣传培训

### 6.1 节约宣传

6.1.1 通过标语、广告海报、提示牌、公众平台等宣传方式，推进餐饮节约工作，营造反对浪费氛围。

6.1.2 开展制止餐饮浪费宣传，提醒就餐人员光盘行动，向他们发放文明餐桌倡议书，并号召节约光荣、浪费可耻。

6.1.3 在食堂取餐处、餐桌等位置摆放餐饮节约标识标牌，提醒用餐人员适量选购或取用。

### 6.2 培训教育

6.2.1 定期针对餐饮浪费行为开展思想工作，增强节约意识。

6.2.2 开展餐饮节约政策和标准、业务技能等培训，将餐饮服务过程节约控制要求贯穿到各岗位。

## 7 评价改进

7.1 建立食堂餐饮节约的监督检查机制，实现日常监督和督促整改。

7.2 采取针对浪费行为，对浪费者采取相应措施。

7.3 对菜品质量造成浪费，及时反馈厨房管理部门，并查明原因立即整改。

7.4 定期进行客户调研及回访，收集有效信息及时调整菜单及菜品，避免口味、菜型、菜系单一重复造成餐食浪费。

7.5 根据统计数据开展餐饮节约分析评价和考核评比，对于粗加工厨余垃圾、餐厨垃圾浪费率及“边角料”利用情况进行评估。

7.6 将餐饮节约相关内容纳入节约型机关评价体系中，应符合 GB/T 29118 的要求。



