

ICS 67.040
CCS X 00

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 2365—2021

机关事业单位食堂餐饮节约管理规范

Specification for catering economy management in government departments
and institutions' canteens

2021 - 09 - 22 发布

2021 - 10 - 22 实施

浙江省市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 组织与制度建设.....	1
4 餐饮过程控制.....	1
5 宣传教育.....	3
6 监督与评价.....	4
附录 A （资料性） 每日粗加工厨余垃圾统计表.....	5
附录 B （资料性） 食材“边角料”利用菜统计表.....	6
附录 C （资料性） 每日弃用售剩成品统计表.....	7
附录 D （资料性） 每日回收处餐厨垃圾统计表.....	8

前 言

本标准按照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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省机关事务管理局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省行政中心餐务管理处、浙江省标准化研究院、嘉兴职业技术学院。

本标准主要起草人：胡伟平、吴红、高慧英、钟云、范大山、朱立毅、张灵彬、林文都、吴璐璐、张少云、袁文洪、任秀秀、贺关泉、茆丹、沈佩佩。

本标准为首次发布。

机关事业单位食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本标准规定了机关事业单位食堂餐饮节约的组织与制度建设、餐饮过程控制、宣传教育、监督与评价等要求。

本标准适用于各级机关事业单位食堂餐饮节约管理。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 13234 用能单位节能量计算方法

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/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 组织与制度建设

3.1 组织建设

3.1.1 成立餐饮节约领导小组和相关工作小组，组织、协调和督查餐饮节约相关工作。

3.1.2 明确食堂餐饮节约管理的部门，负责餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实。

3.1.3 食堂各环节、各点位节约工作应由熟知食堂餐饮业务的人员负责。

3.1.4 根据各岗位工作量和难度核定食堂服务人员配备数量，通过优化餐饮生产工序、灵活用工、培训提升等方式节约人力资源成本。

3.2 制度建设

3.2.1 制定和完善单位食堂节能和节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用、宣传教育、监督考核等制度，将食堂餐饮节约控制相关内容纳入现有制度。

3.2.2 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。

3.2.3 建立食堂餐饮节约工作会议制度，定期研究制定并执行食堂节能降耗、节约粮食等工作计划和方案。

4 餐饮过程控制

4.1 总体要求

- 4.1.1 餐饮生产、经营和消费各环节应遵循资源节约、避免浪费、低碳环保等理念和原则。
- 4.1.2 餐饮节约控制应符合 GB/T 27306 以及《餐饮服务食品安全操作规范》等食品安全管理要求。
- 4.1.3 优先选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品。
- 4.1.4 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。
- 4.1.5 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。
- 4.1.6 按需登记领用、妥善保管食堂消耗品，倡导使用可循环包装物。
- 4.1.7 定期对食堂生产经营物料、原料、能耗等进行成本核算分析，为餐饮节约提供数据支撑。

4.2 菜单设计

- 4.2.1 在保证营养均衡的前提下，应合理调整菜品数量、份量及其价格，可根据食堂用餐实际设置不同规格的菜品，如：小份菜、半份菜。
- 4.2.2 设计便于用餐者营养搭配、可调整份量的套餐。
- 4.2.3 根据每日餐饮消费人数、使用天数等统计数据核定菜品种类和数量。

4.3 采购验收

- 4.3.1 通过招投标、询价等方式确定合格供应商，实行定点采购、分批专业配送。
- 4.3.2 按照菜单核定食材采购种类、数量、质量等信息。
- 4.3.3 按照采购计划制定采购清单和采购记录表，控制采购成本。
- 4.3.4 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。
- 4.3.5 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。

4.4 运输储存

- 4.4.1 食材、餐饮消耗品运输储存应符合 GB/T 24359、GB/T 28843、GB/T 28577、GB/T 34767 等要求。
- 4.4.2 应与供应商约定运输时间，规范包装和运输要求，做到安全可靠、避免浪费。
- 4.4.3 执行出入库清单制度，按标准登记签收货物，对不合格食材予以退回。
- 4.4.4 制定食品原料、调料辅料人均定额标准，根据每日就餐人数对米、面、油、盐等原料辅料实行定量领用，烹饪需求量与领料数应统一。
- 4.4.5 定期开展仓库、冷库、厨房冷柜等设施设备维护保养，做好温湿度控制。
- 4.4.6 实行食材分区存放、货架分离、定期检查整理，避免食材因腐烂变质、虫害等造成浪费。
- 4.4.7 实行先进先出、库存定量控制，保留保质期标识，做好食材期效管理。

4.5 粗加工

- 4.5.1 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。应做到：
 - 蔬菜类：根部理齐后齐根切，切根不切梗；
 - 叶菜类：剥烂叶、黄叶、老叶，不剥好叶；
 - 根茎类：尽量去皮不去肉，切去根须、腐烂部位；
 - 鲜豆类：摘除豆荚上的筋络，剥去豆尖杂质；
 - 食用菌类：剪去老根，摘除杂质；

——海鲜、河鲜、肉类、禽类：去除废弃部位，保留可用部位。

4.5.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。

4.5.3 做好食材粗加工厨余垃圾统计，计算每日食材总重量、厨余垃圾重量、损耗比例，粗加工食材损耗比例不应超过 3%，每日粗加工厨余垃圾统计表参见附录 A。

4.6 烹调

4.6.1 按计划量、需求量领用原料，宜首选小包装原料。

4.6.2 集中保管剩余调味品、包装原料等，防止污染浪费，未拆封的原料应及时送回仓库。

4.6.3 根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供。

4.6.4 制作满足日常营养所需的小个头面点、小份量菜品。

4.6.5 充分利用食材，合理利用“边角料”研制新菜品，并做好食材“边角料”利用菜统计工作，食材“边角料”利用菜统计表参见附录 B。

4.6.6 烹饪过程中集中注意力，不擅自离岗，避免人为失误造成浪费。

4.6.7 每日开展单个菜品剩余量的控制和统计，早餐供应剩余食品当日可继续保留食用。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~1000 人的食堂，比例不宜超过 0.3%；

——1000 人以上的食堂，比例不宜超过 0.2%。

4.7 售餐

4.7.1 宜推行以小份、半份、小碗、半个、半根、单个等多种计量方式核准定价的售餐模式。

4.7.2 提醒用餐者按需点餐/取餐、少量多次。

4.7.3 当日剩余食物应做到能用尽用。

4.7.4 做好每日弃用售剩成品统计、记录，每日弃用售剩成品统计表参见附录 C。

4.8 用餐

4.8.1 鼓励用餐者践行“光盘行动”，做到节约粮食、文明就餐、健康饮食。

4.8.2 鼓励自带餐具打包剩余食物，推行可降解打包盒有偿使用。

4.9 回收

4.9.1 实行清洁用具等易耗品以旧换新，回收利用纸箱等包装物。

4.9.2 餐厅回收处应安排监督人员，对倾倒剩菜剩饭行为及时劝阻。

4.9.3 餐厨垃圾分类回收应符合生活垃圾分类标准要求，做到分类减量以及无害化、资源化处理。

4.9.4 对食堂回收处餐厨垃圾进行每日称重登记、数据统计分析，当日餐厨垃圾浪费系数不宜超过 11%，每日回收处餐厨垃圾统计表参见附录 D。

注 1：“餐厨垃圾浪费系数”指对餐厨垃圾进行称重，称重所得数值除以加工前原材料的重量所计算出的数值；

注 2：餐厨垃圾分为餐饮垃圾和厨余垃圾，是餐饮生产过程中产生的食物残余和废弃食用油脂。

5 宣传教育

5.1 节约宣传

5.1.1 通过提示牌、标语、宣传窗、电子屏、网站、客户端、公众平台等载体宣传餐饮节约工作，营造厉行节约、反对浪费的氛围。

5.1.2 在食堂取餐处、餐桌等明显位置摆放或张贴餐饮节约相关的标识标牌，提醒用餐人员适量选购或取用。

5.2 教育培训

5.2.1 针对餐饮浪费行为开展思想教育工作，提高节约意识。

5.2.2 定期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。

6 监督与评价

6.1 建立食堂餐饮节约监督检查机制，做好日常监督检查工作，并督促整改。

6.2 实行餐饮节约日常监督劝阻机制，对浪费者采用相应措施。

6.3 根据每日粗加工厨余垃圾、弃用售剩成品、回收处餐厨垃圾浪费率以及“边角料”利用情况等统计数据开展餐饮节约分析评价、考核评比。

6.4 可将餐饮节约相关内容纳入到节约型机关评价体系中，符合 GB/T 29118 的要求。

附录 A
(资料性)
每日粗加工厨余垃圾统计表

每日粗加工厨余垃圾统计表见表A.1。

表 A.1 每日粗加工厨余垃圾统计表

日期	食材总重量(斤)	厨余垃圾重量(斤)	损耗比例(%)	额定比例	记录人	备注

附录 B

(资料性)

食材“边角料”利用菜统计表

食材“边角料”利用菜统计表见表B.1。

表 B.1 食材“边角料”利用菜统计表

日期	菜品名称	边角料种类	窗口售卖类			免费供应类	记录人
			数量	价格	总收入	数量	

附 录 C
(资料性)
每日弃用售剩成品统计表

每日弃用售剩成品统计表见表C.1。

表 C.1 每日弃用售剩成品统计表

日 期	菜品一		菜品二		菜品三			考核结果	考核人
	名称	占菜品 原材料 总量的 百分比 (%)	名称	占菜品 原材料 总量的 百分比 (%)	名称	占菜品 原材料 总量的 百分比 (%)	名称	占菜品 原材料 总量的 百分比 (%)		

附 录 D
(资料性)
每日回收处餐厨垃圾统计表

每日回收处餐厨垃圾统计表见表D.1。

表 D.1 每日回收处餐厨垃圾统计表

日期	日就餐总人数	泔水总重量(斤)	当日系数 (%)	额定系数(%)	结果	记录人