

ICS 03.080.99
CCS A00



连 云 港 市 地 方 标 准

DB 3207/T 2010—2023

学校食堂餐饮节约管理规范

Management criterion for used car trading market

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 06 - 01 实施

连云港市市场监督管理局 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。

本文件由连云港市标准化研究中心提出。

本文件由连云港市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：连云港市标准化研究中心、江苏省海州高级中学、南京医科大学康达学院、江苏海洋大学、连云港市实验学校。

本文件主要起草人：陈群、潘晓盼、高娟、陆富英、王晓陆、汤昌林、杨辉、花广文、顾红芹、李子龙、李佳。

学校食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂餐饮节约管理的基本要求、餐饮过程管理和监督与评价的要求。
本文件适用于各类学校（幼儿园）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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- 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及测评
- 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 39002 餐饮分餐制服务指南
- 教育部、市场监管总局、卫生健康委令第45号 《学校食品安全与营养健康管理规定》

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 应明确学校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。
- 4.1.2 应制定和完善学校食堂节能和节水、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。
- 4.1.3 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。
- 4.1.4 应建立学校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。
- 4.1.5 应根据各岗位工作量和难度核定学校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。

4.2 人员要求

4.2.1 应制定人员工作方案，方案包括领导管理、责任分工、任务要求、日常管控等内容，应配备专职或兼职管理员负责本学校食堂餐饮浪费管理工作。

4.2.2 从事食堂餐饮工作的人员应取得健康证、从业资格证等相关资质，应遵守《学校食品安全与营养健康管理规定》。

4.2.3 应定期开展人员培训，适应学校食堂餐饮节约管理工作。

4.3 设施设备要求

4.3.1 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。

4.3.2 食堂水、电、气等能源资源应节约使用，控制设施设备开启条件、使用时间、温度等，实现经济运行。

4.3.3 应定期开展能耗计量、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。

4.3.4 应按需登记领用食堂消耗品，减少打包盒、塑料袋、保鲜膜等一次性用品的消耗。

4.3.5 应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。

4.3.6 倡导分餐制、公筷公勺制，分餐制服务应符合 GB/T 39002 要求，公筷公勺材质应符合 GB 4806.1 要求、公筷公勺清洁消毒应符合 GB 14934 要求。

4.4 宣传教育

4.4.1 应将餐饮节约、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，认真宣传资源节约、避免浪费、低碳环保等理念和原则，营造学校食堂餐饮节约良好氛围。

4.4.2 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。

4.4.3 宜通过网站、微信、报刊等媒体，开设专题专栏、信息评论、短视频等方式，开展“制止餐饮浪费、培养节约习惯”主题宣传活动。

5 餐饮过程管理

5.1 菜单设计

5.1.1 应提前公布就餐营养菜单，在保证营养均衡的前提下，合理调整菜品数量、份量及其价格。

5.1.2 宜设计便于用餐者营养搭配、可调整份量的套餐，根据食堂用餐实际设置不同规格的菜品，如：小份菜、半份菜。

5.1.3 应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。

5.2 营养管理

5.2.1 应营养均衡，保障每日营养素、维生素、矿物质等摄入量。

5.2.2 应食物品种多样，包括谷薯类，蔬菜水果类，鱼禽肉蛋类，乳与乳制品、大豆及坚果类等五类食物，荤素及蛋、奶、粗粮、水果等搭配合理。

5.2.3 不应以含乳饮料代替学生奶，宜使用鲜牛奶、纯牛奶、酸奶。

5.2.4 应保障每日足量饮用温度适宜的白开水，不应提供含糖饮料。

5.2.5 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。

5.2.6 应建立食物过敏、食物不耐受、与食物禁忌有关的特殊疾病(如苯丙酮尿症、蚕豆病等)、特异体质等对食物有特殊要求的学生档案，保障饮食安全。

5.2.7 提倡有条件的学校为贫血、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。

5.3 采购

5.3.1 应合理制定食材采购计划，避免原材料浪费。

5.3.2 应通过招投标、询价等方式确定合格供应商，实行定点采购、分批专业配送。

5.3.3 应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。

5.3.4 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。

5.3.5 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

5.4 运输和储存

5.4.1 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 的要求。

5.4.2 应定期开展仓库、冷库、厨房冷柜等设施设备维护保养，做好温湿度控制。

5.4.3 食材仓库实行先进先出、分区分类存放、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。

5.4.4 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。

5.5 粗加工

5.5.1 食材清洗切除过程中应妥善保留食材，减少丢弃、浪费、洒落可用原料。

5.5.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。

5.6 烹调

5.6.1 应按计划量、需求量领用原料，宜首选小包装原料。

5.6.2 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。

- 5.6.3 应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。
- 5.6.4 应根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供。
- 5.6.5 宜制作满足日常营养所需的小个头面点、小份量菜品。
- 5.6.6 烹饪过程中应集中注意力，不得擅自离岗，避免人为失误造成浪费。
- 5.6.7 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。

5.7 售餐

- 5.7.1 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。
- 5.7.2 提醒用餐者按需点餐、取餐、少量多次。
- 5.7.3 当日剩余食物应做到能用尽用。

5.8 用餐

- 5.8.1 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。
- 5.8.2 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。
- 5.8.3 鼓励自带餐具打包剩余食物。
- 5.8.4 就餐人员应按需取用餐纸，节约用纸。
- 5.8.5 应设立餐饮督导员，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。

5.9 回收

- 5.9.1 应实行清洁用具等易耗品以旧换新，回收利用纸箱等包装物。
- 5.9.2 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。
- 5.9.3 应设置餐厨垃圾和其它垃圾分类收集设施，有条件的可安装餐厨垃圾就地资源化处理设备。
- 5.9.4 应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。

6 监督与评价

- 6.1 应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 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。
- 6.3 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。
- 6.4 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。