

DB3211

镇江市地方标准

DB3211/T 1072—2023

学校食堂餐饮节约管理规范

Specification for economical management of school catering

2023-12-22 发布

2024-02-01 实施

镇江市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 1

5 管理模式 1

6 制度建设 1

7 菜单设计 2

8 食品采购与验收 2

9 食品贮存 2

10 食品加工 2

11 分餐与销售 3

12 氛围营造 3

参考文献 4

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。

本文件内容可能涉及专利。本标准发布机构不应承担识别这些专利的责任。

本文件由镇江市餐饮安全监督所提出并归口。

本文件起草单位：镇江市餐饮安全监督所、江苏大学后勤管理处（后勤服务集团）、江苏科技大学后勤集团、镇江市教育装备中心。

本文件主要起草人：王蕊、张剑青、阮文俊、许凤青、季楼平、左中。

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规范：总体要求、管理模式、制度建设、氛围营造、菜单设计、食材采购与验收、贮存、加工等方面的要求。

本文件适用于各类学校食堂（幼儿园）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 31654—2021 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

SB/T 11166—2022 餐饮服务单位节约管理规范

WS/T 554—2017 学生餐营养指南

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体要求

应营造“厉行节约、反对浪费”的氛围，教育、引导学生争做“舌尖上浪费”的抵制者，“舌尖上文明”的倡导者和践行者，推动形成“浪费可耻、节约为荣”的新“食尚”。

5 管理模式

学校食堂宜推行“五常法”（常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律）等先进管理模式。

6 制度建设

6.1 由食品安全总监牵头落实节约管理工作，食品安全员负责落实节约管理的各项规定和要求，并把制止餐饮浪费纳入岗位考核中。

6.2 应建立培训和考核制度，定期开展节约教育，并对有关环节、岗位执行节约管理规定情况进行考核，并予以奖惩。

6.3 宜建立并健全电子档案管理制度，明确电子文件归档和电子档案管理的责任部门、责任人员。

7 菜单设计

7.1 可通过销售数据分析、问卷调研等方式，梳理出师生喜爱的和不喜爱的菜肴，并对菜肴进行及时调整。学校食堂宜建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在菜肴品种、质量等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

7.2 学校宜配备或聘请营养专业人员，根据学生的饮食习惯、年龄段、活动量等要素指导制定带量食谱（来源于 WS/T 554—2017），保证营养均衡。

7.3 应定期组织厨师等人员进行技术研讨，贯穿营养方面的要求，根据就餐人数、消费特点、饮食习惯等实际情况，制定菜单，优化菜肴种类，规范食品制作、口味、色泽等要求。

8 食品采购与验收

8.1 应建立食品及原材料供货者评价和退出机制，对其人员健康管理、设施设备、过程管理等食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入准入供货者名录，对不符合要求的应及时更换。

8.2 宜建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的安全责任和义务。宜根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

8.3 应根据实际经营情况和大数据分析规定各类食材月、周等若干周期订购量，库存物资控制每天最大领用量。

8.4 应执行进货查验制度，宜施行多部门、多人、人机联合验收方式，加强食材的把关和验收。

9 食品贮存

9.1 食材应分区、分架、分类和隔墙离地贮存，符合 GB31654 要求。

9.2 应遵循勤进勤出、先进先出原则；定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

9.3 应落实好通风除潮和有害生物防治措施。

9.4 应根据食品特性，配置相应的冷藏冷冻等设备设施，并保证正常运转；用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

9.5 加强散装食品的管理，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。

9.6 食品库房不得存放有毒、有害物品。

9.7 宜引入智慧采购系统，对预包装食品的保质期进行管控，对临期食品进行预警。

10 食品加工

10.1 规范食材粗加工、切配流程，在保证食品安全的前提下充分利用食材的各个可食部位，做到变“废”为宝，物尽其用。

10.2 普通高校等学校食堂宜数据分析，掌握师生一天当中的消费规律。根据实时就餐大数据和实际就餐情况，提供与就餐波峰、波谷相适应的菜肴供应量；中小学等学校食堂应提前掌握当餐实际就餐人数，把握好菜肴供应量与需求量之间的关系。

10.3 烹饪环节投料应规范，班组负责人根据就餐情况，学校食堂宜控制出菜节奏，少炒勤炒，减少并做好剩余食品的储存，将浪费降到最低。

10.4 定期开展厨艺大赛等主题活动，邀请烹饪大师现场指导，不断提升厨师烹饪技术水平。

10.5 学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，食品再加热应符合 GB31654 要求。

11 分餐与销售

11.1 学校食堂宜增设窗口，提供自助点餐、分餐服务，可按照 GB/T 39002 提供的方式进行。

11.2 普通高校等食堂应主动提供“半份菜”“小份菜”，主动标识菜单。

11.3 对有条件进行称重的品种进行称重售卖。

11.4 应在醒目位置提示师生理性消费，引导适量、适度点菜。

11.5 应主动提示打包剩菜，并提供打包服务。

11.6 不应设定“最低消费”、“买一送一”等强制性或诱导式营销方式。

11.7 学校食堂可提供醋、辣椒酱、胡椒粉等调味品，以满足不同口味人群。

11.8 每天安排专人负责食堂巡视检查或者通过视频监控等方式，及时提醒和制止用餐浪费行为，对浪费行为给予批评教育。

11.9 食堂不应使用不可降解一次性塑料制品，积极选用可降解或其他环保替代品。

12 氛围营造

12.1 在食堂就餐区醒目的位置张贴或悬挂“厉行节约、反对浪费”等宣传横幅、海报等；在就餐位上张贴以节约为主题的桌贴。

12.2 通过健康教育课、班会等场合播放制止餐饮浪费的宣传片，开展“节约光荣、浪费可耻”主题教育。

12.3 利用网站、微信公众号等新媒体平台，开展节约粮食宣传。

12.4 可探索将厉行节约、制止餐饮浪费纳入学生日常行为规范的教育考核。

参 考 文 献

- [1] 全国人民代表大会常务委员会《中华人民共和国反食品浪费法》
 - [2] 全国人民代表大会常务委员会《中华人民共和国食品安全法》
 - [3] 国务院《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [4] 中华人民共和国教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会《学校食品安全与营养健康管理规定》
 - [5] 国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》
-