

DB3211

镇江市地方标准

DB3211/T 1071—2023

党政机关食堂反食品浪费工作评估规范

Specification for evaluation of anti-food waste work in government organs

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 基本原则	1
5 评估对象	1
6 评估内容	2
7 评估流程	3
8 等级划分	4
9 结果应用	4
附录 A（规范性） 机关食堂反食品浪费工作评估表	5
参考文献	8

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。

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。

本文件由镇江市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：镇江市机关事务管理局、江苏省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：张保勤、王爱兵、章顺砚、刘博华、张秀晨、徐昊玥、赵华、曹思齐、杨济如、韩玉坤。

党政机关食堂反食品浪费工作评估规范

1 范围

本文件规定了党政机关食堂反食品浪费工作的基本原则、评估对象、评估方式、评估内容、划分等级和结果应用等要求。

本文件适用于各级党政机关食堂反食品浪费工作评估。

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 42967-2023 机关食堂反食品浪费工作指南

DB32/T 4493-2023 党政机关食堂餐饮节约管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

党政机关食堂 canteenofpartyandgovernmentorgans

设于各级党政机关、人民团体和参照公务员法管理的事业单位内部，保障其干部职工就餐的场所。

[来源：DB32/T 4493-2023, 3.1]

3.2

反食品浪费 preventingfoodwaste

对可安全食用或饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等一系列活动。

[来源：GB/T 41568-2022, 6.6.1]

4 基本原则

机关食堂反食品浪费工作评估遵循以下原则：

——依法依规；

——客观公正；

——科学严谨；

——全面准确；

——注重实效；

——服务发展。

5 评估对象

全市各级党政机关，包括各级党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，以及工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位。

6 评估内容

6.1 组织管理与制度建设

6.1.1 应设置反食品浪费管理岗位，明确反食品浪费工作管理部门（处、科、股室）、管理职责和具体管理人员、工作联络员。

6.1.2 应健全包括但不限于以下制度：

- a) 单位食堂食品采购、存储、加工、消费、餐厨垃圾处理各环节反食品浪费管理及能源资源节约制度，明确具体措施；
- b) 各单位食堂根据自身情况建立实施用餐人数餐前统计机制；
- c) 反食品浪费工作自查；
- d) 反食品浪费奖惩机制；
- e) 公务用餐优先安排机关食堂用餐，节俭安排用餐数量、形式，不应超过公务活动用餐标准等制度。

6.2 食材采购管理

6.2.1 采购计划的制定应根据餐饮消费人数、食材属性特点等因素，合理确定采购食材的种类和数量，控制采购成本。

6.2.2 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

6.2.3 对于需长期或大量采购的产品，宜建立固定的供货渠道，与固定供应商签订供货协议，对食品原料的质量、定价标准、配送、退换货、货款支付、食品安全责任等进行详细约定。

6.3 食材储运管理

6.3.1 合理设置食品流通周期，定期配送食材，运输配送应新鲜、安全、可靠。

6.3.2 食品贮存场所、设施设备等应保持清洁卫生，食材按储存要求分类分区存放。

6.3.3 定期盘点食材库存，食材在保质期内使用。

6.4 食品加工管理

6.4.1 按需加工食材，提高原材料利用率，根据节约、健康原则烹饪制作食品。

6.4.2 应建立食物留样制度并每周制定食谱，推行荤素搭配、少油少盐、控糖等健康饮食方式。

6.5 食品消费管理

6.5.1 应改进供餐服务方式、就餐方式，推出“半份菜”“小份菜”等供应方式，方便用餐人员适量选取。

6.5.2 应安排专人负责食堂巡视检查或通过视频监控等方式监督干部职工浪费倾倒粮食过多的现象。

6.5.3 加工制作好的食品应当餐供应，确有剩余食品必须按贮存要求妥善保存，尽快使用。

6.5.4 剩余食品的保存及使用按 DB32/T 4493-2023 中 5.5 的要求执行。

6.6 食堂环境管理

保持仓库、冷库、生产、加工、就餐、储存等场所卫生整洁，做好防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等措施。

6.7 食堂用能设备管理

6.7.1 建立食堂用能设施设备台账，逐步更新淘汰高耗能老旧设备。

6.7.2 使用节能高效灶具、油烟净化设备、制冷设备、节水型器具等，并加强对用能设施设备的检查、维护和保养。

6.8 餐具管理

应选用环保且可循环使用的餐饮器具，如需使用一次性餐饮器具的应选用可降解制品。

6.9 餐厨垃圾处理管理

6.9.1 按 DB32/T 4493-2023 中 5.6 的要求进行餐厨垃圾回收。

6.9.2 对产生的餐饮垃圾进行单独寄存和收集，厨余垃圾实行分类收集和分类运送，实施源头分类、减量和资源化利用。

6.9.3 与具备回收资质的专业机构签订处置协议或设置餐厨垃圾回收专用装置，规范餐厨垃圾分拣、收运流程，宜实施统一收运处置或就地资源化处理。

6.9.4 建立餐厨垃圾处理台账，对食堂产生的餐厨垃圾进行每日称重登记、数据统计分析。

6.10 满意度调查

定期调查干部职工对餐饮服务的满意度。

6.11 宣传教育

6.11.1 应将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常技能培训等内容。

6.11.2 应向单位干部职工普及宣传反食品浪费相关法律法规、制度及知识等。

6.11.3 结合开展世界粮食日、节能宣传周等主题宣传活动，利用单位宣传载体或平台宣传反食品浪费工作。

6.11.4 在单位或食堂醒目位置张贴、摆放反食品浪费宣传标识、警示标语、宣传海报或播放宣传视频。

6.12 创新管理

宜利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新机关食堂管理方式，打造绿色智慧食堂。

7 评估流程

7.1 建立评估制度

7.1.1 市机关事务管理部门会同有关部门负责推进、指导、监督全市机关食堂反食品浪费工作评估，负责开展市本级机关食堂反食品浪费工作评估。

7.1.2 各地区可结合实际情况自行确定本地区机关食堂反食品浪费工作评估方式，评估方式不限于但至少包括内部评估和抽查评估。

7.2 实施评估

7.2.1 内部评估

评估对象根据《党政机关食堂反食品浪费工作评估表》（见附录A）进行逐项自查，针对自查评估发现的问题和不足及时整改，并于规定时间内将自评情况（含自评打分表）报本级机关事务管理部门。

7.2.2 抽查评估

7.2.2.1 各级机关事务管理部门会同同级有关部门组成评估小组，编制抽查评估方案，对同级机关食堂反食品浪费工作实施抽查评估，全年累计抽查评估比例不低于食堂总数的35%。

7.2.2.2 对下级机关事务管理部门管理范围内的评估对象实施年度抽查评估。

7.2.3 第三方机构评估

宜委托第三方评估机构对党政机关食堂反食品浪费工作进行评估。

7.3 通报结果

机关事务管理部门联合市本级评估小组，评估各地区、各部门反食品浪费工作成效，通报评估结果。

8 等级划分

8.1 评估工作参照评分表（见附录A）实行量化打分，同时设置加分项。

8.2 根据年度评价结果划定级别，从高到低划分为优秀、良好、合格、不合格四个等级，对应的分值为：

- a) 优秀：分值95分及以上；
- b) 良好：分值90分~94分；
- c) 合格：分值85分~89分；
- d) 不合格：分值85分以下。

9 结果应用

9.1 建立通报制度

各级机关事务管理部门在季度、年度抽查评估后，应及时向评估对象通报评估结果。

9.2 纳入工作考核

各级机关事务管理部门应将机关食堂反食品浪费工作评估和通报制度建立实施情况纳入相关工作考核。

9.3 纳入示范创建

各级机关事务管理部门应将评估结果纳入节约型机关、节约型公共机构等示范单位创建工作，评估等级不合格的单位，不应推荐/复评为节约型机关、节约型公共机构示范单位，整改复查合格后方可参与创建。

附录 A

附录 B (规范性)

附录 C 机关食堂反食品浪费工作评估表

项目	序号	评估内容	说明	评估方式	自评得分
组织领导 (25 分)	1	建立工作机制 (10 分)	建立反食品浪费管理岗位, 明确反食品浪费工作管理部门(处、科、股室)、管理职责和具体管理人员、工作联络员的, 得5分	查阅文件 资料	
			认真学习贯彻习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出的重要指示精神, 研究部署单位厉行节约反食品浪费工作的, 得5分		
	2	健全管理制度 (15 分)	单位食堂制定建立食品采购、存储、加工、消费、餐厨垃圾处理各环节反食品浪费管理及能源资源节约制度, 明确具体措施, 每体现一项得1分, 最高得5分		
			单位食堂实施用餐人数餐前统计机制, 得2分		
			开展反食品浪费工作自查, 得4分		
建立反食品浪费奖惩机制, 得2分					
3	食材采购管理 (5分)	根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境, 合理安排采购周期和食品数量, 做到食材供需基本平衡, 避免采购低次质量食品的, 得5分	现场查看		
		4			食材储运管理 (5分)
5	食品加工管理 (5分)				

	6	食品消费管理 (15分)	改进供餐服务方式、就餐方式，推出“半份菜”“小份菜”等，方便用餐人员适量选取的，得2分；食堂不存在干部职工浪费倾倒粮食过多的现象，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的，得6分；在安全、卫生的前提下，合理处理剩余食品的，得3分；公务接待活动中，严格按标准执行的，得2分；自助餐服务，有告知消费规则，避免浪费的，得2分		
项目	序号	评估内容	说明	评估方式	自评得分
食堂管理 (15分)	7	食堂环境管理 (2分)	保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，做好防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等措施的，得2分	现场查看	
	8	用能设备管理 (8分)	建立健全食堂用能设施设备台账，逐步更新淘汰高耗能老旧设备，使用节能高效灶具、油烟净化设备、制冷设备、节水型器具等的，得6分；加强对用能设施设备检查的，开展油烟治理，对油烟净化设备进行定期检测、清洗的，得2分		
	9	不可降解塑料餐具 管理(5分)	食堂未使用不可降解一次性塑料制品，积极选用可降解或其它环保替代品的，得5分		
餐后管理 (20分)	10	餐厨垃圾处理管理 (15分)	建立记录餐厨垃圾处置台账，对食堂产生的餐厨垃圾进行每日称重登记，按季度公示餐厨垃圾数量去向，并通报考核结果的，得5分；单独寄存和收集产生的餐饮垃圾，实施餐厨垃圾源头分类、减量和资源化利用措施，得5分；与具备回收资质的专业机构签订处置协议或设置餐厨垃圾回收专用装置，统一收运处置或就地资源化处理餐厨垃圾，得5分	现场查看	
	11	满意度调查 (5分)	干部职工对餐饮服务的满意度达90%以上的，得5分；80%以上的得3分；70%以上的得1分；70%以下不得分		
宣传教育 (10分)	12	食堂培训 (3分)	将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常技能培训等内容的，得3分	查阅文件 资料	
	13	反食品浪费宣传 (4分)	面向单位干部职工普及宣传《中华人民共和国反食品浪费法》等法规、制度、知识等的，得2分；结合“全国节能宣传周”“世界粮食日”等主题活动，利用多种方式广泛宣传厉行节约反食品浪费工作，引导干部职工从点滴做起、从自身做起，杜绝“舌尖上的浪费”的，得2分		
	14	标识提示 (3分)	在单位或食堂醒目位置张贴摆放反食品浪费宣传标识、警示标语、宣传海报或播放宣传视频的，得3分	现场查看	
加分项	15	创新食堂管理方式，形成一定可复制工作模式，具有示范或推广意义的，加5分		查阅文件	

(10 分)			资料
	16	利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新机关食堂管理，打造绿色智慧食堂的，加5分	查阅文件资料、现场查看

参 考 文 献

- [1] 镇江市机关食堂厉行节约反食品浪费工作成效评估暂行办法 镇事管〔2022〕33号
-