

DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 194—2023

高校食堂餐饮节约管理规范

Specification for catering economy in college instution canteens

2023 - 12 - 07 发布

2023 - 12 - 15 实施

淮安市市场监督管理局 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。

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。

本文件由江苏食品药品职业技术学院提出。

本文件由淮安市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏食品药品职业技术学院、西华大学淮安应用技术研究中心、江苏电子信息职业学院、江苏财经职业技术学院、涟水县农业生态环境保护与农村能源发展中心。

本文件主要起草人：唐惠玲、张雅雯、谢亮、许云飞、张馨月、阴曜、刘军、孙铁波、殷东。

高校食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了高校食堂餐饮节约的基本要求、餐饮过程控制、宣传教育、监督与评价、持续改进等内容。

本文件适用于高校食堂餐饮节约管理工作。

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 用能单位节能量计算方法
- GB/T 18205 学校卫生综合评价
- 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 29117 节约型学校评价导则
- 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
- GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粗食材加工利用率

粗食材实际利用量与总量的比例。

3.2

“边角料”利用率

制作食品时切割、裁剪下来的零碎材料被再次有效利用加工的程度。

4 基本要求

4.1 人员要求

- 4.1.1 成立高校食堂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。
- 4.1.2 明确高校食堂餐饮节约管理的部门，由学校高层或主要管理者具体负责，负责餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实。
- 4.1.3 高校食堂各环节、各点位节约工作应由熟知食堂餐饮业务的人员负责。
- 4.1.4 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。

4.2 制度要求

- 4.2.1 制定和完善高校食堂节能和节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用、厨余垃圾处置、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。
- 4.2.2 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。
- 4.2.3 建立高校食堂餐饮节约工作会议制度，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。定期对节约成效指标进行监测和对比分析，定期对节约制度落实情况进行考核。
- 4.2.4 建立食堂餐饮满意度评价制度，通过问卷调查、访谈、实地调查等方式获取用餐者的满意度反馈。
- 4.2.5 实行餐饮服务外包的高校食堂，应由引进的餐饮服务机构明确专门机构和人员，在高校指导下，建立餐饮节约相应制度，明确餐饮节约相关责任，开展食堂餐饮节约管理工作。

4.3 设备要求

- 4.3.1 优先采用节能型厨具、灯具、冰柜和节水型水龙头等设备。
- 4.3.2 应安装水表、电表等计量仪表，实施能耗监测，建立台账并分析，提升节能管理水平。
- 4.3.3 定期检查水池、水龙头和其他水管接头有无漏水情况。
- 4.3.4 夏季空调制冷温度设置不低于 26℃，冬季采暖温度设置不高于 20℃。

5 餐饮过程控制

5.1 总体要求

- 5.1.1 餐饮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，符合 GB/T 18205、GB/T 27306、GB 31654、GB/T 40042 以及《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。
- 5.1.2 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。
- 5.1.3 制定高校食堂水、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。
- 5.1.4 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，并符合 GB/T 13234 的要求。
- 5.1.5 按需登记领用、妥善保管高校食堂消耗品，倡导使用可循环包装物。

5.1.6 定期对高校食堂经营物料、原料、能耗等进行成本核算分析，为餐饮节约提供数据支撑。

5.1.7 可配备信息化管理设备对食品进行营养成分分析，根据膳食营养监测，提醒按需取餐。

5.2 菜单设计

5.2.1 应在菜单上体现反食品浪费提示。

5.2.2 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，包括但不限于小份菜、半份菜、位菜等。

5.2.3 宜在菜单上标注食品分量、规格、消费人数、营养信息等。

5.2.4 宜针对特定人群推出营养搭配、可调整份量的套餐，根据季节变化推出时令食品。

5.2.5 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。

5.3 采购验收

5.3.1 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。

5.3.2 按照菜单核定食材采购种类、数量、质量等信息。

5.3.3 按照采购计划制定采购清单和采购记录表，控制采购成本。

5.3.4 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

5.3.5 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。

5.3.6 宜使用净菜等半成品作为原料制作餐品。

5.4 运输储存

5.4.1 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。

5.4.2 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。

5.4.3 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。

5.4.4 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。

5.4.5 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。

5.4.6 实行食材分区存放，成品、半成品分类存储，货架分离，定期检查整理，避免食材腐烂变质、虫害。

5.4.7 实行先进先出先用、库存定量控制，保留保质期标识，标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，做好食材期效管理。

5.5 粗加工

5.5.1 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。

5.5.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。

5.5.3 原料处理中，应杜绝长流水、大水量做法。

5.5.4 食材解冻应采用自然方式解冻或冷藏解冻。

5.5.5 做好食材粗加工利用率统计，计算每日食材总重量、厨余垃圾重量、利用比例，粗加工食材利用率应超过 97%，每日食材粗加工利用率统计表参见附录 A。

5.6 烹调

5.6.1 按计划量、需求量领用原料，宜首选小包装原料。

5.6.2 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。

5.6.3 根据就餐人数动态调整备菜数量，多备半成品，推行大锅备菜、小锅续供。

5.6.4 制作满足日常营养所需的小个头面点、小份量菜品。

5.6.5 充分利用食材，合理利用“边角料”研制风味小菜，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。

5.6.6 烹饪过程中应遵守生产加工环节的餐饮服务安全操作规范和工作流程，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。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%。

5.7 供餐

5.7.1 分时段、分批次安排餐饮供应，在菜量不足时及时补全。

5.7.2 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。

5.7.3 提醒用餐者按需点餐/取餐、少量多次。

5.7.4 当日剩余食物应做到能用尽用。

5.7.5 做好每日弃用剩余菜品统计、记录，每日弃用剩余菜品统计表参见附录 C。

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 宜提供餐后剩余食物打包专区，提供打包食物安全食用提示卡。

5.8.3 鼓励自带餐具打包剩余食物，推行可降解打包盒有偿使用。

5.8.4 用餐者用餐后将餐具放到食堂指定地点。

5.9 回收

5.9.1 实行清洁用具等易耗品以旧换新，回收利用纸箱等包装物。

5.9.2 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。

5.9.3 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。

5.9.4 对食堂回收处餐厨垃圾进行每日称重登记、数据统计分析，对弃用较多的菜品，优化菜品口味。每日废弃主要菜品统计表参见附录 D。

6 宣传教育

6.1 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。

6.2 在高校食堂取餐处、餐桌等明显位置摆放或张贴餐饮节约相关的标识标牌。

6.3 在厨房操作间适当位置张贴宣传画、摆放提示牌，提醒食堂操作人员自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务的全过程。

6.4 针对餐饮浪费行为开展思想工作，提高节约意识。

6.5 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。

7 监督与评价

7.1 建立高校食堂餐饮节约监督检查机制，做好日常监督检查和外包餐饮服务机构监督检查，并督促整改。

7.2 实行餐饮节约日常监督劝阻机制，对浪费者采用相应措施。

7.3 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。

7.4 建立质量口味评价机制，提供符合生长发育需要和口味需求的餐品，宜提供符合学生感官喜好的餐品。

7.5 可将餐饮节约相关内容纳入到学校综合考核评价体系中，符合 GB/T 29117 的要求。

8 持续改进

8.1 应采取多种途径定期收集、分析相关方意见。

8.2 宜运用信息化手段分析用餐需求、客户反馈、餐品圣餐等情况，针对性进行餐品调整、研发和改进。

8.3 应定期对高校食堂餐饮节约管理实施情况进行自我评价，采取改进措施，对改进措施的实施过程和结果进行验证，并保存相应记录。

附 录 A
(资料性)
每日食材粗加工利用率统计表

表A.1规定了每日食材粗加工利用率统计的内容。

表A.1 每日食材粗加工利用率统计表

日 期	食材总重量(斤)	厨余垃圾重量 (斤)	利用比例(%)	记录人	备注	日 期

附 录 C
(资料性)
每日弃用剩余菜品统计表

表C.1规定了每日弃用剩余菜品统计的内容。

表C.1 每日弃用剩余菜品统计表

日期	菜品一		菜品二		菜品三			记录人
	名称	占菜量总量的百分比	名称	占菜量总量的百分比	名称	占菜量总量的百分比	名称	占菜量总量的百分比	

附 录 D
(资料性)
每日废弃主要菜品统计表

表D. 1规定了每日废弃主要菜品统计的内容。

表D. 1 每日废弃主要菜品统计表

日期	日就餐总人数	泔水总重量(斤)	废弃较多的菜品 名称	废弃较多的菜品 名称	废弃较多的菜品 名称	记录人