

党政机关食堂餐饮节约管理规范

Specification for economical management of canteens in Party and government
organs

2023 - 05 - 17 发布

2023 - 05 - 17 实施

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 基本要求..... 1

5 过程控制..... 2

6 监督与评价..... 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。

本文件由江苏省机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：江苏省省级机关物业管理中心，江苏省机关事务管理局，常州市机关事务管理局，南通市机关事务管理局，南京阅江春餐饮经营管理有限公司。

本文件主要起草人：徐炜、崔庆生、傅红霞、孙振寰、王若竹、黄沛、曹渊、周伟、孙鸿、王恒余。

党政机关食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了党政机关食堂餐饮节约管理的基本要求、过程控制、监督与评价。
本文件适用于各级党政机关食堂餐饮节约管理。

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/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

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 canteen of Party and government organs

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。

4 基本要求

4.1 组织

4.1.1 党政机关食堂主办单位应明确食堂管理工作机构，组织、协调和监督检查餐饮节约相关工作。设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责。

4.1.2 实行餐饮服务外包的党政机关食堂，应由引进的社会餐饮服务机构明确专门机构和人员，在党政机关食堂主办单位指导下，开展食堂餐饮节约管理工作。

注1：社会餐饮服务机构是根据机关食堂主办单位的要求，以现场制餐、送餐为主要服务形式的社会化餐饮服务提供单位。

4.1.3 提倡办公区域相近的机关单位集中送餐，食堂协办单位或搭伙单位应遵循主办单位的 management 要求，协助落实食堂餐饮节约工作。

4.2 人员

4.2.1 应安排专门的反食品浪费管理人员负责餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实。管理人员应熟知食堂餐饮业务。

4.2.2 根据各岗位工作量和难度核定食堂从业人员配备数量，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。

4.3 制度

4.3.1 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、厨余垃圾处置、宣传教育等制度，将食堂餐饮节约管理相关内容纳入现有制度。

4.3.2 机关食堂主办单位应建立反食品浪费监督检查机制，做好日常监督管理工作。

4.3.3 宜通过智能化系统建立用餐人员登记制度，根据就餐人数动态调整备菜数量。

4.3.4 建立餐饮节约工作成效评估通报制度，规范资源消耗计量、监测、统计分析、评价和通报工作。餐饮节约控制应符合GB 31654、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。

4.4 节约宣传

4.4.1 在宣传位置张贴反食品浪费海报、标语，通过提示牌、标语、宣传窗、电子屏、网站、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。

4.4.2 在食堂取餐处、餐桌等摆放或张贴餐饮节约相关的提醒标识、标牌，提醒用餐人员适量取餐。

4.5 教育培训

4.5.1 宣传贯彻《反食品浪费法》，组织开展餐饮节约宣传教育活动，提高节约意识。

4.5.2 定期开展餐饮节约相关政策标准、岗位技能等业务培训，提升厨师和相关从业人员烹饪技能和食材加工处理能力。

5 过程控制

5.1 食材采购与验收

5.1.1 党政机关食堂应制定采购计划，明确采购产品的名称、数量、供货期限等信息。

5.1.2 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。蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

5.1.3 可通过招投标、询价等方式确定适宜的供应商。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。采购员宜定期对固定供应商进行实地探访。

5.1.4 应按规定对采购的食材进行验收，宜由食堂负责人、厨师及库房管理人员共同参与验收工作。

5.1.5 验收时应查验供应商的许可证、营业执照、购物凭证、送货单等；查验产品包装是否完整，标签和产品合格证明等；通过计量称重、感官辨识等方式，查验食材数量、外观、气味、温度、口感、有效期限等；采购进口食品的，还应当索取进出口检验检疫部门出具的与所购食品相同批次的食品检验检疫合格证明复印件。

5.1.6 定期对食堂生产经营使用的物料、能耗等进行核算分析，为节约管理提供数据参考。

5.2 运输储存

5.2.1 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。

5.2.2 运输食品原料应使用专用的运输工具，并具备防雨、防尘设施。运输工具和装卸食品原料的容器、工具和设备应保持清洁，定期消毒。散装食品应采用符合国家标准食品容器或包装材料进行密封

包装后运输，防止运输过程中受到污染。

5.2.3 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。

5.2.4 宜根据食谱和就餐人数对食品原料实行定量领用，烹饪需求量与领料数应统一。

5.2.5 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，控制设施设备开启条件、使用时间、温度等，定期开展维护保养。

5.2.6 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。根据食材特点，可分包储存的，提倡按适宜份量分成独立包装储存，使用时按量取材。定期查看库存，遵循先进、先出、先用、库存定量控制原则，使食材在保质期内使用。食品库房设置应符合以下基本要求：

- a) 应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上；
- b) 食物和物品按不同类别分区整齐摆放；
- c) 在存放架显著位置标明存放食物和物品的名称、生产日期、保质期、生产商等信息；
- d) 做好防损、防潮、防尘、防虫、防鼠等措施；
- e) 食品库房内不可存放有毒、有害、易燃、易爆等物品。

5.3 粗加工

5.3.1 食品原料粗加工过程中提高原材料利用率，减少浪费。

5.3.2 食品原料在使用前应洗净，动物性、植物性、水产品原料应分池清洗，不应采用长流水、大水量冲洗等操作方式。

5.3.3 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方式解冻食品。使用冷水解冻时，不宜采用水龙头冲洗方式，必须冲洗时，应注意控制出水量。应根据加工需求，提前预估原料用量，冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

5.3.4 优化切配工序，减少粗加工过程食材浪费。

5.3.5 推广一料多菜，在保证卫生安全的基础上，对食材边角料进行合理利用。

5.3.6 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。

5.4 烹饪制作

5.4.1 配备有资质的专（兼）职营养指导人员，指导制定食谱和加工制作食品。

5.4.2 应按照食谱加工食品，提倡菜单标准化、用材量化、营养均衡化。

5.4.3 菜品制作宜分批错时，合理规划出菜时间，保证各类菜品就餐全时段内持续供应。

5.4.4 食材烹饪方法应当符合营养健康原则，烹饪和加工环节，合理使用油、盐、糖等调味品，优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。

5.4.5 每日开展菜品剩余量统计，可实行菜品末位淘汰制，根据菜品剩余情况及时调整菜单，定期研发新菜品，替换剩余率较高的菜品，尽可能减少剩余食品。

5.5 售餐供应

5.5.1 宜科学合理安排经济型套餐组合，在保证营养均衡的前提下，根据用餐对象需求，配置不同规格、不同份量、不同组合的餐品。可采用“小份菜”“半份菜”等供应方式。

5.5.2 提醒用餐者按需点餐或取餐，践行“光盘行动”。

5.5.3 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。

5.5.4 每餐结束后，由专人将剩余食品按照主食类、荤食类、素食类等分类收集。

5.5.5 应在清洁操作区内对可继续食用的剩余食品进行冷却，并在盛放容器上标注品名、加工制作时

间等。

5.5.6 应在专用冷冻或冷藏设备中存放剩余食品，放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。冷藏环境温度的范围应在 0℃至 8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

5.5.7 不应在冷冻冷藏设施同一空间内同时存放食品原料、半成品与成品。如需使用同一冷冻、冷藏设施存放的，应当使用不同容器分别盛放，且遵循熟上、生下的放置原则。

5.5.8 未变质的剩余熟制食品，在售餐前应进行再加热，再加热食品的中心温度应达到 70℃以上。

5.6 餐厨垃圾回收

5.6.1 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。

5.6.2 应设置餐厨垃圾回收专用装置，与具备回收资质的专业机构签订处置协议，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。

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

6 监督与评价

6.1 可在餐盘回收处、食品加工区等重点区域设置监控设备，安排用餐文明督导员或志愿者巡视检查，对食堂从业人员、用餐人员进行引导监督，发现浪费行为，应当面劝阻。

6.2 宜在食堂明显位置设置曝光台，对严重浪费行为进行批评曝光。

6.3 可根据食材人均餐次消费统计、餐厨垃圾日均产量、“边角料”利用情况等开展餐饮节约成效分析评价。

6.4 将机关食堂反食品浪费工作相关内容纳入节约型机关创建活动内容。

参 考 文 献

[1] 中华人民共和国反食品浪费法(2021年4月29日第十三届全国人民代表大会第二十八次会议通过)

[2] 中华人民共和国食品安全法(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过,2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订,根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正,根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正)

[3] 公共机构节能条例(2008年8月1日中华人民共和国国务院第531号公布,根据2017年3月日《国务院关于修改和废止部分行政法规的决定》修改)

[4] 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)