

团 体 标 准

T/XXXX XX—20XX

学校饭堂餐饮节约管理规范

Specification for economical management of school catering

(征求意见稿)

(在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上)

20XX – XX – XX 发布

20XX – XX – XX 实施

XXX 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。

本文件由清远市清城区市场监督管理局提出。

本文件由 XXX 归口。

本文件起草单位：XXXXXX。

本文件主要起草人：XXX。

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术语和定义、基本要求、过程管理、监督和评价的相关要求。

本文件适用于学校食堂开展餐饮节约管理，包括普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构等食堂。

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 31654 餐饮服务通用卫生规范

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 组织

4.1.1 应明确餐饮节约管理工作机构和人员，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 选择校外供餐单位的学校，应设置食堂餐饮节约监督部门或岗位，明确岗位职责。

4.2 制度要求

4.2.1 应建立健全食品采购、储存、配送、加工、供餐服务等全过程节约管理制度，完善制止餐饮浪费的服务规范和操作流程。

4.2.2 选择校外供餐单位的学校应建立健全招标采购管理机制、承包商或供应商的引进和退出机制，将食品安全、营养健康和餐饮节约管理等指标纳入评价体系，优选承包商或供应商。

4.2.3 应建立制止餐饮浪费的评价监督和奖惩制度。

4.3 卫生安全

应符合GB/T 31654的规定。

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。

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语、标牌，提醒用餐人员适量取餐。

4.5 教育培训

4.5.1 应积极宣传贯彻餐饮节约有关法律、法规、政策等相关内容，每年应至少组织一次餐饮节约宣传教育活动。

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

4.5.3 宜将“厉行节约、反对浪费”等相关内容纳入教育教学范围以及师德师风、学生综合素质的评价体系。

4.6 营养健康

4.6.1 配备营养健康管理人员，对膳食营养均衡等方面进行咨询指导，推广科学配餐、膳食营养等理念。

4.6.2 学校食堂、供餐经营者应当加强精细化管理，科学营养配餐，食材品种丰富，提高饭菜质量，丰富不同规格配餐选择，满足不同年龄、不同口味、不同生活习惯学生的就餐需求。

4.6.3 倡导低油、低糖、低盐的健康饮食理念，合理搭配菜品，注重营养平衡。

5 过程管理

5.1 食材采购和验收

5.1.1 应定期追踪统计日用餐人数、食材消耗量合理制定食材采购计划，宜运用信息化手段或通过预订就餐的方式指导食材的采购。

5.1.2 生鲜食品应遵循“少采勤采”“即采即用”的原则。

5.1.3 应首选采购应季和新鲜果蔬，不宜选择和使用长时间冷冻和预加工食材。

5.1.4 应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。验收时应查验产品包装是否完整，标签和产品合格证等资料；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。

5.1.5 应定期对食堂使用的物料进行核算分析，为节约管理提供数据参考。

5.2 食材储运

5.2.1 各类食材应科学分类、妥善储存，常见食品原料建议储存温度见附录 A。

5.2.2 应定期检查库存食品，按照“先入先出”原则，及时处理临近保质期的食品，对临近保质期的食品分开管理，在确保食品安全的前提下，鼓励对临近保质期的食品予以捐赠。

5.2.3 应持续改善食品储存、运输条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗。

5.3 食材粗加工

5.3.1 食材清洗切配过程应妥善保留食材，减少丢弃、浪费、洒落可用食材。

5.3.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。

5.4 烹饪制作

5.4.1 应按计划量、需求量领用原料，根据使用量选择适宜的包装规格。

5.4.2 应编制标准化烹饪流程，量化食材使用分量，并严格执行。

5.4.3 应不断优化烹饪流程，合理利用原料。在保证食品安全的前提下，鼓励通过菜式创新的方式合理

利用下脚料。

5.4.4 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。

5.4.5 烹饪过程应集中注意力，不得擅自离岗，加强监督，避免人为失误造成浪费。

5.5 供餐

5.5.1 宜推行小份、半份、小碗、半个、半根、单个等多种计量方式核准定价的供餐模式。

5.5.2 菜单上宜标注食品分量、规格、建议消费人数等信息，为用餐者提供点餐参考。

5.5.3 供餐人员应提醒用餐者按需点餐、取餐、少量多次，不得诱导、误导用餐者超量点餐。

5.5.4 供餐过程应妥善保存食物，防治污染、变质。

5.5.5 每日开展单个菜品剩余量的控制和统计，为食材采购和菜式改进提供依据。

5.6 用餐

5.6.1 用餐人员应按需点餐，避免超量点餐。

5.6.2 鼓励用餐人员践行“光盘行动”，做到节约粮食、文明就餐、健康饮食。

5.6.3 提供剩余食物打包区域，鼓励自带餐具打包剩余食物。

5.7 回收

5.7.1 设置专用且易于区分的废弃物存放容器，食品处理区、用餐区域分别设置厨余垃圾和其他垃圾存放容器，容器及时清理、清洁、消毒。

5.7.2 加强食物残渣收集环节的监督检查，对就餐人员的浪费行为给予批评教育，对“光盘”行为就餐人员给予表扬奖励。

5.7.3 应当按照规定将厨余垃圾和过期食品交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理，不得随意处置。

5.7.4 食堂管理人员应及时关注每天餐厨废弃量，并做好登记，定期分析，及时调整食谱，将相关数据纳入食材供应商或食堂承包商的评价指标。

6 监督和评价

6.1 落实承包商评价和退出机制，每年度至少开展1次满意度测评，对学校食堂的满意度、合同履行情况、食品质量、食品安全和服务质量等方面情况进行测评，及时应对存在的问题，制定改进措施。

6.2 宜在餐盘回收处、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。

6.3 食堂负责人应及时关注餐厨废弃物的量，科学设立报警量。当重量超过报警量时，及时开展调查并制定改进措施。

6.4 宜通过微信群、企业公众号、小程序问卷等渠道收集食堂员工、老师、家长、学生提出的节约意见或建议，及时处理有价值的反馈信息。

6.5 自觉接受并积极配合各部门的监督管理，认真落实监管部门在日常监管中的整改意见，并将整改情况及时报告行政主管部门和市场监管部门。

附录 A
(资料性)
常见食品原料建议储存温度

见表A.1。

表 A.1 常见食品原料建议储存温度

种类		环境温度 (℃)	涉及产品范围
蔬菜类	根、茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、茺菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
		10-15	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
	叶菜类	0-3	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
	瓜菜类	5-10	佛手瓜和丝瓜
		10-15	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
	茄果类	0-5	红熟番茄和甜玉米
		9-13	茄子、绿熟番茄、青椒
	食用菌类	0-3	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
		11-13	草菇
	菜用豆类	0-3	甜豆、荷兰豆、豌豆
		6-12	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆
水果类	核果类	0-3	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
		5-10	橄榄、芒果（催熟果），
		13-15	芒果（生果实）
	仁果类	0-4	苹果、梨、山楂
	浆果类	0-3	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
	柑橘类	5-10	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
		12-15	柠檬
	瓜类	0-10	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
	热带、亚热带水果	4-8	椰子、龙眼、荔枝
		11-16	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉
畜禽肉类	畜禽肉（冷藏）	-1-4	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
	畜禽肉（冷冻）	-12 以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
水产品	水产品（冷藏）	0-4	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
	水产品（冷冻）	-15 以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国反食品浪费法
 - [2] 关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
-