

《学校食堂餐饮节约管理规范》

团体标准编制说明

一、编制背景

民为国基，谷为民命，我国人口众多，粮食安全事关国运民生。节约粮食，反对浪费是一种崇尚节约、倡导文明的生活态度。习近平总书记多次对制止餐饮浪费行为作出重要指示，强调要坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯，在全社会营造“浪费可耻、节约为荣”的氛围。2021年4月29日，十三届全国人大常委会第二十八次会议29日表决通过了《中华人民共和国反食品浪费法》，这是我国首次针对食品浪费出台的专项立法，使抵制餐饮浪费有法可依，把尚俭崇信由传统美德上升为所有人必须遵守的法律法规，为各级政府和社会各界开展反食品浪费工作提供了法律支撑。

为贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》、中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约行动方案》、教育部办公厅印发的《教育系统“制止餐饮浪费培育节约习惯”行动方案》文件精神，以及《广东省人民代表大会常务委员会关于制止餐饮浪费的决定》有关要求，坚决遏制“舌尖上的浪费”，弘扬中华民族勤俭节约的优良传统，营造节约光荣、浪费可耻的社会氛围。为充分发挥团体标准在学校食堂餐饮节约管理中的引领和规范作用，

在清城区市场监督管理局的大力支持和悉心指导下，由广东建设职业技术学院（清远校区）牵头，联合广东金融学院（清远校区）、广东工程职业技术学院（清远校区）、广东交通职业技术学院（清远校区）、清远市第一中学、清远市第二中学、清远市清城区清飞幼儿园、清远市清城区第一幼儿园、清远市海德外国语学校、清远市博爱学校、清远市德诚标准化研究院组织开展《学校食堂餐饮节约管理规范》团体标准研制工作。通过标准的制定和实施，为学校食堂服务单位更好地落实反食品浪费措施提供技术支持和保障，有助于进一步提升食堂经营者、学校师生对反食品浪费工作的配合度，形成节约的良好习惯，践行社会主义核心价值观，促进经济社会可持续发展。

二、任务来源

《学校食堂餐饮节约管理规范》团体标准是根据QYZX-T-202307-01的要求，由清城区市场监督管理局提出，由清远市质量管理协会归口，广东建设职业技术学院（清远校区）主导制定。

三、制定思路和编制主要依据

本标准在充分调研走访清远市多家学校食堂，听取有关情况、收集有关资料的基础上，了解分析了清远地区学校食堂经营现状和餐饮节约相关经验做法，并保证符合有关法律法规、政策文件精神要求而编制。本标准编制过程中参考的政策、法规、标准、文献如下：

- 中华人民共和国反食品浪费法
- 中华人民共和国食品安全法
- 中华人民共和国标准化法
- 中华人民共和国食品安全法实施条例
- 团体标准管理规定
- 广东省标准化条例
- 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》
- GB/T 20001.5—2017《标准编写规则 第5部分：规范标准》
- 质检总局 国家标准委关于印发《关于培育和发展团体标准的指导意见》的通知

四、标准制定的过程

2023年7月，广东建设职业技术学院清远校区、广东金融学院清远校区、广东工程职业技术学院清远校区、广东交通职业技术学院清远校区、清远市第一中学、清远市第二中学、清远市清城区清飞幼儿园、清远市清城区第一幼儿园、清远市海德外国语学校 and 清远市博爱学校、清远市德诚标准化研究院联合组建了《学校食堂餐饮节约管理规范》团体标准编制小组，明确工作分工，开展调研并着手收集相关资料和数据，确定了标准的主要框架内容。

2023年7月-8月，为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以《中华人民共和国反食品浪费法》为依据，综合调研情况，并根据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》等的要求，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》进行标准编写，编制出《学校食堂餐饮节约管理规范》团体标准（草案稿）。

2023年9月，编制小组经内部征求意见沟通讨论，再次对相关内容进行了修改完善，形成《学校食堂餐饮节约管理规范》（征求意见稿）。

五、标准主要内容

（一）关于标准的适用范围

本标准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。

本标准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。

（二）有关条款的说明

本标准共分为6章，主要内容包括第4章基本要求、第5章过程控制、第6章监督和评价。

4 基本要求

本章对餐饮节约管理的组织、制度要求、为啥安全、节约宣传、教育培训和营养健康进行了规定，是餐饮节约的基础性保障。

标准内容如下：

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

本章从食材采购和验收、食材储运、食材粗加工、烹饪制作、供餐、用餐、回收等过程对餐饮节约进行了规定，优化每个过程，减少不必要的浪费。

标准内容如下：

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

本章为对餐饮节约管理过程的监督和评价提供了指引，明确了满意度测评的频次、监督的手段和反馈意见收集的渠道等。

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。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定以及符合以下国家标准的要求。

GB/T 31654 餐饮服务通用卫生规范

七、关于标准的属性

本标准属规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组

2023 年 9 月 5 日