

# DB13

## 河北省地方标准

DB XX/ XXXXX—2022

### 学校食堂节约管理规范

(征求意见稿)

2022-05-01 发布

2022-06-01 实施

河北省市场监督管理局 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》的规则起草。

本文件由承德市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：承德市粮油质量检测中心、河北智德检验检测股份有限公司、承德县市场监督管理局、承德市食品药品检验检测中心、承德市市场监督管理综合执法局。

本文件主要起草人：王艳英、支敏、石格鑫、李岩、唐银、胥小荣、孔庆岩、李小盼、庞婕、单锐锋、赵冉。

# 学校食堂节约管理规范

## 1 范围

本文件规定了学校食堂节约管理的术语和定义、指导原则、基本要求、管理要求、服务要求、监督巡查和奖惩。

本文件适用于高等学校、中等专业学校、中小学学校食堂的节约管理。

## 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 39002 餐饮分餐制服务指南

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 半份菜

整份菜的二分之一，主菜、配料和烹饪方式与正常菜品相同。

### 3.2

#### 小份菜

整份菜的三分之一，主菜、配料和烹饪方式与正常菜品相同。

### 3.3

#### 位菜

一人份的菜肴，主菜、配料和烹饪方式与正常菜品相同。

### 3.4

#### 退、调餐

退掉或者调换已订的菜肴。

### 3.5

## 节约提醒

减少餐饮浪费的提醒。

## 4 指导原则

以厉行节约、反对浪费为原则，充分发挥党团和少年先锋队的带头作用，通过全员参与、宣传教育、示范引领，褒扬先进典型事迹、揭露反面行为，达到严格落实《中华人民共和国反食品浪费法》、自觉抵制浪费行为、弘扬勤俭节约传统美德的效果。

## 5 基本要求

### 5.1 组织机构

成立节约领导小组，制定食堂节约的方针、目标和计划，配备相应的人员和资源，组织、协调和巡查节约相关工作。

### 5.2 责任人员

学校应有高层管理人员负责食堂节约管理工作，食堂负责人作为餐饮节约工作第一责任人，明确岗位职责，实行岗位责任制。

### 5.3 管理机制

#### 5.3.1 管理制度

建立食堂节约宣传引导制度、提醒制度、退、调餐制度、例会制度、节能降耗制度、用餐剩余量考查制度、餐厨废弃物处置台帐制度、监督巡查制度、节约有奖制度、浪费处罚制度、满意度评价制度等相关管理制度。中小学校建立集中用餐陪餐制度。制定实施方案、考核标准，定期开展考核、评比，落实奖惩，并持续改进节约管理绩效。

#### 5.3.2 教育培训

制定节约培训教育计划，将反食品浪费法等纳入教育教学内容，定期对学生和食堂员工开展反食品浪费法和节约教育培训，并做好教育培训记录。教育的方式包括但不限于：主题班会、教育讲座、体验劳动、快板、诗朗诵、摄影比赛、演讲比赛，制作漫画、手抄报、PPT等，将“厉行节约 反对浪费”融入到班会、开学典礼、“开学第一课”、新生军训、校规校纪教育等活动中。

#### 5.3.3 考核评价

将反对浪费行为纳入学生守则，作为精神文明建设考核、道德模范、文明班级等评先评优的重要条件，通过引导性政策措施，引导全校形成良好行为规范。将节约行为和表现，纳入师德评价体系和学生德育考评，记入学生档案。

#### 5.3.4 长效机制

定期对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估，建立监督治理长效机制，任何部门和个人有权对浪费行为进行提醒、规劝和举报。选择校外用餐单位的，应当建立引进和退出机制，择优选择。学校

应开通并公布热线电话，接受反映、举报，节约领导小组应及时受理、依法依规严肃查处、反馈结果，并为举报人保密。

## 6 管理要求

### 6.1 资源节约

- 6.1.1 采用节能设备，提高能源使用效率；采用节水器具，减少水资源消耗。
- 6.1.2 定期对空调、供热、供水、照明等设备进行巡检、维护，无“长明灯”“长流水”、跑、冒、滴、漏现象。
- 6.1.3 定期对水、电、气的消耗量进行监测、对比分析和通报，改进和优化节能降耗工作方案。
- 6.1.4 控制设施设备开启条件、使用时间、温度等，实现经济运行。公共区域夏季温度设置不低于 26℃，冬季温度不高于 20℃。
- 6.1.5 减少一次性用品的使用。

### 6.2 食材管理

- 6.2.1 科学测算原辅料需求量，规范采购验收流程，加强供应商管理，实现精准采购，合理确定库存数量，优化存储空间和储藏时间。
- 6.2.2 定期开展仓库、冷库、冷柜等设施设备维护保养，做好温湿度控制；
- 6.2.3 定期对库存原辅料进行检查整理，杜绝食材过期、腐烂变质、虫害等浪费现象；
- 6.2.4 蔬菜、生鲜食品等应少采勤采、即采即用。

### 6.3 餐食设计

- 6.3.1 制定搭配合理的周菜谱并张贴公示。
- 6.3.2 菜肴和主食设计开发在遵循营养均衡、合理膳食原则的基础上，根据用餐实际设置不同规格的菜品，提供半份菜、小份菜、位菜、拼盘菜、小个头面点、小碗饭，推行“半份半价”“拼盘适价”。
- 6.3.3 宜适当开发满足特定人数需求的标准化套餐。
- 6.3.4 提供点餐服务的，菜单上宜标注食材份量、规格、建议用餐人数、节约餐饮等提醒信息。

### 6.4 餐食加工

- 6.4.1 制定烹饪操作规范，优化切配工具和流程，尽量减少食材清洗、切除、粗加工过程或人为失误造成的食材浪费。
- 6.4.2 在保证食品安全的前提下，合理利用可制作边角料研制新菜品，提高原材料利用率，减少原材料的浪费。
- 6.4.3 根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供。利用大数据统计等方式，总结就餐人数的周期性变化、相关菜品的消费规律，科学合理安排食堂备餐计划，最大限度从供给环节减少浪费。
- 6.4.4 每日开展单个菜品剩余量的控制和统计，当日剩余食物应做到能用尽用。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%。

### 6.5 餐食剩余

考查用餐剩余量，用餐剩余量应低于30%。对每日的餐饮垃圾量进行统计，定期分析、评估、公布，推动源头减量。

## 6.6 餐厨废弃物处置

建立餐厨废弃物处置台帐，并符合垃圾分类、资源综合回收利用等相关要求。

## 7 服务要求

### 7.1 宣传

7.1.1 在餐厅、餐桌等醒目位置清晰标识节约宣传信息。宣传方式包括但不限于：宣传册、电子屏、海报、标语、桌牌、菜单、餐具包装等。

7.1.2 宣传信息包括但不限于：节约提醒、退掉餐的规则、宣传用语等。宣传用语参见附录 A。

### 7.2 引导

7.2.1 打饭时征求就餐者意见，引导按需、适量打饭；有条件的食堂可设置自助添饭区，免费按需添饭。

7.2.2 实行自助餐制的食堂，引导勤拿少取。

7.2.3 可订（点）餐的食堂，主动提醒就餐者厉行节约、理性消费，引导合理、适度订（点）餐；用餐过程采取分餐制，提供公筷公勺，按 GB/T 39002 执行。

### 7.3 退、调餐

可点餐的食堂，不应设置最低消费。退、调餐规则包括但不限于以下内容：

——提醒就餐者在确定退、调餐的第一时间退、调；

——尚未烹饪的菜肴，及时给予退、调；

——对于已经烹饪的菜肴，双方协商解决，或根据菜肴特点采取节约措施（如打包等）。

### 7.4 打包

主动提醒就餐者打包剩餐和饮品，并提供打包服务。打包时不免费提供打包用塑料袋和饭盒，对于特殊剩餐，应说明贮存、二次加工及食用的方法；打包服务要求参照 SB/T 11070 执行，鼓励食堂提供适合打包食品储存的设施和微波炉。

### 7.5 改进

广泛征求对餐饮和服务质量的意见和建议，开展满意度测评，根据反馈改进和提升。

## 8 监督巡查

吸收教师、食堂工作人员、学生会、志愿者等专、兼职人员组成监督巡查组织，开展监督巡查或暗访，对发现的问题及时督促整改，并做好巡查记录。

## 9 奖惩

在食堂显著位置设光荣榜和曝光台，力行“光盘行动”的就餐者上光荣榜，并给予适当奖励优惠，如积分奖励、消费额减免等；发现倾倒饭菜等浪费行为，及时劝阻、制止、批评教育并记录，通过曝光台进行曝光，可对就餐者加收厨余垃圾处理费用，收费标准应当明示。

## 宣传用语

### A.1 示例

厉行节约，反对浪费；适量点餐，剩餐打包；珍惜食物、杜绝浪费；节约光荣、浪费可耻；节约餐饮、文明餐饮；节约餐饮、健康餐饮；节约餐饮、环保餐饮；有钱消费、无权浪费；按需点餐、少点在先；剩余饭菜，打包带走；光盘行动，从我做起；爱惜粮食，从我做起；爱惜粮食，人人有责；爱惜粮食，节约资源；珍惜粮食，节约水电。

节约需从点滴起

爱惜粮食就是爱惜生命

浪费粮食是最大的犯罪

民以食为天，粮以俭为先

制止餐饮浪费，培养节约习惯

节粮从我做起，建设节约型社会

节约餐饮是我们应尽的社会责任

餐后打包见美德，勤俭节约树新风

米粒虽小君莫扔，勤俭节约留美名

品佳肴不忘锄禾苦，尝美味切忌奢靡风

节约用水一点一滴，珍惜粮食一颗一粒

一米一粟来之不易，爱粮节粮人人有责

一粒米，千滴汗，粒粒粮食汗珠换

爱惜粮食，节约资源，促进社会和谐发展

粒粒粮食，滴滴汗珠，爱惜粮食，造福人类

饮水要思源，吃饭当节俭。粒粒盘中餐，皆是辛苦换

锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦

一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰

米粒虽小，尤见礼义廉耻，节俭事微，可助兴国安帮

餐桌前，弘扬勤俭节约传统美德；舌尖上，反对铺张浪费不良风气