

团 体 标 准

T/XXXXX XXX—XXXX

学校食堂餐饮节约管理规范

Specification for management of economical school catering

— — 发布

— — 实施

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这些专利的责任。

本文件由佛山市市场监督管理局提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

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、管理要求、服务要求和持续改进的相关要求。

本文件适用于指导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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
- WST/554-2017 学生餐营养指南
- DB4406/T 6 学校食堂建设和管理规范

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 制度要求

- 4.1.1 建立健全食品原料采购、储存、配送、加工、供餐全过程节约管理制度，完善制止餐饮浪费的服务流程和操作规范。
- 4.1.2 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、营养健康和餐饮浪费等指标纳入评价体系，优选承包商或供应商。
- 4.1.3 建立制止餐饮浪费的奖惩和监督机制。做好食品消费量记录，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食品消费量。
- 4.1.4 建立按需供餐、用餐预订制度，根据用餐人数采购、烹饪、配餐，优化供餐方式。
- 4.1.5 建立集中用餐陪餐制度，定期有学校相关负责人与学生共同用餐。

4.2 宣传教育

- 4.2.1 在显著位置张贴倡议珍惜粮食、反对浪费等标语标识或者摆放提示牌，提示适量取餐、用餐。
- 4.2.2 采用自助式用餐的学校食堂，提醒学生按需、适量、多次取餐。

4.2.3 通过开展学习实践、劳动体验等专题教育活动，培养学生勤俭节约的思想品德和良好行为习惯，建议将珍惜粮食、厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容以及师德师风、学生综合素质的评价体系。

4.2.4 鼓励建立微信公众号、短视频平台、工作群等方式开展宣传教育。

4.3 食品安全

应符合 DB4406/T 6-2021 的要求。

4.4 营养健康

4.4.1 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。

4.4.2 学校食堂、供餐经营者应当加强精细化管理，科学营养配餐，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

4.4.3 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。

4.4.4 食材品种丰富，合理搭配，应符合《中国居民膳食指南》的推荐要求，平均每天 12 种以上、每周 25 种以上。

5 管理要求

5.1 设备

5.1.1 推广使用节电设备和节气灶具，做好“三关一闭”（关电、关气、关水、闭门）。

5.1.2 倡导利用自然光，减少开灯数量。采用安全、高效、新型节能照明器具，公共区域照明采用分区、分组与定时自动调光等节能措施。

5.1.3 安装餐饮油烟净化设施，油烟净化处理符合 GB 18483 的规定。

5.1.4 安装高效成品隔油池和油水分离设施，存油部分便于清运和管理，且定期对分离出的油污进行清理，污水排放要求应符合 GB/T 31962 规定。

5.1.5 采用节水型器具，水龙头开关宜采用感应式、脚踏式等。

5.1.6 洗米水、洗瓜茶水宜收集二次使用，如用于花草浇灌施肥。

5.1.7 加强对用水管网、用水设备、灯具、灶具、冷柜、冷库等设备的日常维护、定期巡检，及时更换破损部件。

5.2 人员

5.2.1 开展厨师业务技能培训或竞赛，提升食品烹饪水平。

5.2.2 将厉行节约、反对浪费、食品安全和营养健康等纳入食堂从业人员的职业培训内容，建立定期培训和评价考核的机制。

5.2.3 将人员参加业务培训、服务质量、受投诉等情况纳入工资绩效考核内容。

5.3 菜单设计

5.3.1 应考虑不同年龄段学生生长发育特点的健康需求设计菜单，鼓励提供个性化营养套餐，其中 6~17 岁学生营养餐的能量和营养素供给量参照 WST/554-2017；18 岁及以上学生人群参考《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》。

5.3.2 应利用线上或线下途径，在显著位置定期公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

5.3.3 利用大数据等信息化手段不断优化菜谱结构和食品口味，对食品受欢迎程度进行分析，动态调整菜单，减少剩菜。

5.3.4 鼓励学校食堂开展菜式推荐、评选、厨师比拼等活动，开发新菜式，丰富菜谱。

5.4 原料采购

5.4.1 根据预定计划，运用信息化手段对每日就餐人数进行统计分析、总结规律，科学指导原料采购和备餐份额，实现精准采购、集中管控、合理配餐。

5.4.2 首选采购应季和新鲜果蔬，避免选择和使用长时间冷冻和预加工食材。

5.4.3 生鲜食品原料应做到每日清每日采、无库存。

5.4.4 控制油盐糖采购量，通过油盐糖出库量和就餐人数计算人均摄入量。

5.4.5 做好食品进货查验、索票索证和台账登记工作，建立合格供应商档案。

5.5 原料储存

5.5.1 各类食材应科学分类、妥善储存，应定期检查库存原料，按照先入先出原则，及时处理临近保质期的原辅料，对临近保质期的食品分类管理，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。

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

5.6 粗加工

5.6.1 食材清洗切配过程中减少丢弃、浪费、洒落可用食材。

5.6.2 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。

5.6.3 对加工的冷冻品进行自然解冻，杜绝流水化冻。

5.7 食品加工

5.7.1 按照标准规范制作食品，精准量化食材份量，在菜单中标注份量、规格

5.7.2 应遵循整料整用、大料大用、小料小用、下脚料综合利用的原则，优化加工制作工艺流程，合理利用原料，充分利用下脚料。

5.7.3 食材烹饪方法应遵循营养健康原则，首选蒸、煮、炖、烩、炒等加工方式，在保持食材风味特色的基础上，推行食材熟制后出锅前放盐、淋明油等烹饪方式，减少盐、油、糖的使用。

5.7.4 需蒸制的食品应集中蒸制，避免多次蒸制浪费能源。

5.8 供餐

5.8.1 应专人专时进行分餐，分装过程应在配餐间内完成。

5.8.2 配送食品应使用专用的高密闭容器和车辆，容器内部结构应便于清洁。

5.8.3 供餐应避免远距离、长时限配送，且不宜经过可能污染的区域。

5.9 用餐

5.9.1 采用自助式用餐的学校食堂，应实行自助点餐、计量收费

5.9.2 禁止使用不可降解一次性塑料制品，限制使用一次性餐用具。

5.9.3 鼓励采用固定餐盘饭菜量，针对不同年龄段学生提供不同的食品份量。

5.10 回收

5.10.1 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。

- 5.10.2 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。
- 5.10.3 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。
- 5.10.4 食堂管理人员应及时关注每天餐厨废弃量，在“教育食安”APP上传相应数据。
- 5.10.5 食堂负责人对餐厨废弃物的重量进行统计分析，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 持续改进

6.1 信息化分析

- 6.1.1 运用“教育食安”APP或其他新技术、新工艺、新装备推进制止餐饮浪费工作，将大数据、物联网、人工智能和现代餐饮管理相结合，推广中央厨房、集体用餐配送等经营模式，提高节约用餐管理数字化、智能化水平。
- 6.1.2 采用信息技术手段分析就餐人数和用餐习惯，对餐饮食材采购、运输、储存等进行科学管理，及时调整菜谱和供应数量。

6.2 预警机制

- 6.2.1 落实供应商评价和退出机制，每季度至少开展1次满意度测评，对学校食堂的满意度、合同履行情况、食品质量数量、供应品种、价格、卫生、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。
- 6.2.2 校长（院长）和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。

6.3 日常改进

- 6.3.1 宜通过微信群、企业公众号等渠道收集食堂员工、老师、家长、学生提出的节约建议，及时将有价值的建议付诸实施，营造人人关注和参与制止餐饮浪费的良好氛围。
- 6.3.2 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。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 中华人民共和国反食品浪费法
 - [3] 中国居民膳食指南(2022)
 - [4] 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)
 - [5] 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
 - [6] 关于开展制止餐饮浪费专项行动的通知(国市监食协发〔2023〕15号)
-