

餐饮服务节约管理规范 第1部分：总体要求

Specification for economical management of catering service——
Part1:General requirements

地方标准信息服务平台

2023-08-25 发布

2023-09-25 实施

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。

本文件是DB15/T 3153《餐饮服务节约管理规范》的第1部分。DB15/T 3153已经发布了以下部分：

- 第1部分：总体要求；
- 第2部分：机关单位食堂；
- 第3部分：学校食堂。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会、内蒙古自治区机关事务管理局、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区商务厅、呼和浩特市新城区市场监督管理局、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古餐饮与饭店行业协会、巴彦淖尔市市场监督管理局、内蒙古旅游餐饮行业协会、内蒙古女神餐饮管理有限公司、内蒙古昭君大酒店有限责任公司。

本文件主要起草人：刘洋、夏楠、徐晓强、王渊、王海霞、张悦、蒋柠、冯莹、李佳、胡婉娇、徐昊、王亚鸣、李美君、庞洁、李钩玄、刘曦娟、杨敏、牛银祥、武国栋、毕晓宇、张存飞、高艳芳、赵晨阳、潘生俊、刘峰。

地方标准信息服务平台

餐饮服务节约管理规范

第1部分：总体要求

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位餐饮节约管理服务的实施原则、总体要求、分类要求等内容。
本文件适用餐饮服务单位餐饮节约行为指导。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
SB/T 11070 饮食品打包服务管理要求
SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范
SB/T 11228 宴席节约服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering service units

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供食品或食品消费场所的单位，包括社会餐饮、食堂和集体用餐配送单位。

3.2

社会餐饮 social catering

现场制作、销售饮食制品，并为消费者提供就餐场所和就餐服务的餐饮提供者。

3.3

单位食堂 unit canteen

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

4 实施原则

4.1 公开明示原则

利用宣传画、提示牌、LED屏等媒介平台广泛宣传、积极提倡文明用餐、反对食品浪费。

4.2 管理防控原则

应健全食品原料采购、加工制作、就餐服务、配送服务、厨余垃圾处理等关键环节反食品浪费管理制度、工作流程和操作规范。

4.3 精细管理原则

应按规范操作，提高食材利用率，采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

4.4 社会共治原则

社会各界共同参与、相互监督，倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做反食品浪费的宣传者、实践者、监督者。

5 总体要求

5.1 场所设施

5.1.1 餐饮服务卫生应符合 GB 31654 中的相关要求。

5.1.2 应在就餐场所、第三方网络订餐平台醒目位置设置“光盘行动”“反食品浪费”等相关内容的标识。

5.1.3 应合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用，宜使用符合卫生要求可重复性回收的盘饰。

5.1.4 宜安装视频监控设备，对浪费现象及时监督、劝导、纠正。

5.2 制度建设

5.2.1 制定和完善餐饮服务单位原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用、宣传、监督考核等制度，将制止餐饮浪费纳入到餐饮服务全过程。

5.2.2 建立餐饮资源消费统计通报制度，规范资源消耗计量、监测、统计分析、评价和通报工作。

5.2.3 建立餐饮节约工作会议制度，定期研究制定并执行餐饮节能降耗、节约粮食等工作计划和方案。

5.2.4 应建立标准化服务体系，完善关键环节针对餐饮浪费服务流程和操作规范。

5.2.5 应当建立顾客投诉制度，指定专人受理、处理投诉。

5.3 人员管理

5.3.1 应定期开展从业人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育和培训。

5.3.2 宜设置督导员，对过量点餐、取餐行为进行提醒、劝导，提示消费者打包剩余餐品。

5.3.3 应提升从业人员的专业技能、烹饪水平，保证出品质量。提高食材出成率、利用率。

5.4 采购贮存

5.4.1 应建立合格供应商档案，规范采购流程，合理制定采购计划。

5.4.2 对原材料的需求量进行科学测算，按需采购、精准采购，易腐食材宜即采即用。

5.4.3 应落实进货查验制度，避免因原材料不合格导致浪费。

5.4.4 食材科学分类，妥善储存，遵循先进、先出、先用原则。宜建立、使用仓库智能化管控系统。

5.4.5 定期检查库存食材，避免食材贮存过期。

5.5 烹饪加工

- 5.5.1 应加强食品烹饪加工环节管理,符合 SB/T 11166 相关要求,并鼓励应用先进技术、工艺和装备,有效减少损失浪费。
- 5.5.2 应精细化烹饪,提倡一料多菜、一菜多味,食材原辅料做到能用尽用,提高食材综合利用率。
- 5.5.3 加工环节的食品废弃物应进行分类处理、控水控杂,做好厨余垃圾减量工作,并交由具备条件的企业进行资源化回收处理。
- 5.5.4 应注重食品卫生安全,科学营养配餐,丰富口味选择,加强服务互动,掌握菜品满意度,及时创新、调整菜品。

5.6 用餐服务

- 5.6.1 应主动提示消费者理性消费,给予消费者专业指导,引导消费者适量、适度点菜。
- 5.6.2 应推出多种范围内份量菜式,合理配餐,提供套餐方案。菜品可分为一份、半份等多种形式,主食可分为大份、小份,米饭可自助拿取。
- 5.6.3 宜提供分餐服务,可按照 GB/T 39002 提供的方式进行。
- 5.6.4 应主动提示消费者打包剩菜,并提供打包服务,打包服务按照 SB/T 11070 执行。
- 5.6.5 提供打包服务时,宜推行可降解打包盒、餐饮具及塑料袋有偿使用,避免过度使用打包餐具。

5.7 餐厨废弃物处理

- 5.7.1 应对每日用餐餐厨垃圾进行定量分析及监测,对废弃较多的菜品,优化菜品口味。
- 5.7.2 餐厨垃圾分类回收应符合生活垃圾分类标准要求,做到分类减量以及无害化、资源化处理。

6 分类要求

6.1 社会餐饮

- 6.1.1 应建立健全预防和制止餐饮浪费规定,将厉行勤俭节约、反对餐饮浪费纳入员工职业培训内容。
- 6.1.2 菜品设计应满足如下要求:
 - a) 应提倡多样化供餐,提供常份、半份、小份餐食;
 - b) 规范设制菜谱(单),注明菜品名称,主、辅料重量,销售价格;
 - c) 设置可选择套餐,套餐标准上应标注建议消费人数。
- 6.1.3 应根据预订和销售情况,对就餐人数进行统计分析,精准采购、合理备餐,减少因计划不周而产生的浪费。
- 6.1.4 服务人员应根据消费者数量和餐品份量主动提醒消费者适量点餐,提出合理建议。
- 6.1.5 应提供符合节约要求的菜品,在菜单上标注餐品分量、建议消费人数等信息,推出多种范围内份量菜式,合理配餐,提供套餐方案。

6.2 宴会型餐厅

- 6.2.1 提供宴席,应符合 SB/T 11228 的要求。
- 6.2.2 应根据婚丧嫁娶等不同预订需求,推行简约实惠的宴席套餐。
- 6.2.3 不应设置或变相设置最低消费额。
- 6.2.4 应科学设计宴席宴会菜单,并对每个宴席宴会套餐提出用餐人数建议,主动告知消费者菜品份量。
- 6.2.5 应合理安排宴席宴会服务流程和餐台数量,宜提供“N+备用桌数”预定机制,引导消费者根据

用餐人数理性订餐，避免浪费。

6.2.6 宜建立未使用的预定桌数免费改期使用制度。

6.3 自助餐

6.3.1 应主动告知消费者用餐规则，对有特殊食用要求的餐饮食品进行说明。

6.3.2 应引导消费者合理取餐，在显著位置提示或主动告知消费者按需、少量、多次取餐和自助餐浪费的处理规定和措施。

6.3.3 宜利用信息技术手段，科学指导原料采购和备餐份额。

6.3.4 应提供小盘取餐服务。

6.4 网络餐饮

6.4.1 应建立网络订餐节约引导机制，并提示消费者理性消费、节约用餐。

6.4.2 餐饮服务提供者应合理设置菜品和菜量，对外卖餐品信息描述应符合 GB/T 40041 的要求。

6.4.3 宜推行环保性餐具和食安封签，使用符合绿色环保标准的外卖包装。

6.5 单位食堂

6.5.1 应按照食堂用餐人数，制定合理采购计划，按需备餐。

6.5.2 建立用餐巡查制度，定期组织巡查。用餐单位宜设立反食品浪费督导员，对用餐人员进行引导监督，发现浪费行为，当面提醒劝告，及时制止，对严重浪费行为及时曝光并通报。

6.5.3 应将反食品浪费工作纳入对单位食堂考核的重要内容，明确专人负责。

6.5.4 小学、幼儿园食堂宜实行套餐制，初高中、中等职业学校食堂可实行点餐制。学校应考虑学生年龄、体质、性别等因素，实行常份、半份、小份供餐，减少因个体差异造成的餐饮浪费。

6.5.5 应落实学校食堂校(园)长陪餐制度。

6.5.6 学校应将“厉行节约、反对浪费”纳入教育教学内容，充分利用多种媒介形式宣传制止餐饮浪费。

6.5.7 机关、企事业单位公(商)务活动需要安排用餐的，应当根据实际情况，合理安排用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量。提供分餐服务的，可按照 GB/T 39002 执行。

7 宣传引导

7.1 应充分发挥各类媒体的宣传和舆论引导作用，通过公益广告、图解、公众号、自媒体、短视频等群众喜闻乐见的方式，开展“厉行节约、反对浪费”的节约餐饮主题宣传，弘扬先进典型，引导公众形成“节约为荣、浪费为耻”的消费习惯。

7.2 应培养节约型企业文化，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。

7.3 餐饮行业协会应发挥行业自律、引导和服务作用，促进餐饮行业节约行为规范的推广实施。

8 持续改进

8.1 对供餐单位宜建立厉行节约评价制度，实施自我监督，并对改进措施实施过程和结果进行验证，保存相应记录。

8.2 供餐单位应进行持续改进，形成厉行节约，反对浪费可持续机制。

8.3 行业协会应建立厉行节约供餐单位公示机制，对厉行节约先进餐饮企业进行公示和表彰。