

餐饮服务节约管理规范 第2部分：机关单位食堂

Specification for economical management of catering service—
Part 2: Government cafeteria

2023-08-25 发布

2023-09-25 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	2
5 空间设施节约管理	2
6 设施设备及易耗品节约管理	3
7 餐饮过程节约管理	3
8 成本控制	5
9 宣传教育	6
10 监督、评价与改进	6
附录 A（资料性） 大小份餐食参考值	7
附录 B（资料性） 食材用量计算表	8
附录 C（资料性） 原材料验收标准	9
附录 D（资料性） 粗加工菜品出成率参考值表	12
参考文献	13

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2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：内蒙古自治区机关事务管理局、内蒙古自治区机关事务管理局第三后勤服务中心、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、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区市场监督管理局综合保障中心、巴彦淖尔市市场监督管理局。

本文件主要起草人：诺拉、胡婉娇、夏楠、王渊、刘欣、穆鑫、刘婧、刘洋、毕晓宇、徐晓强、邢都林、高飞、任浩、张悦、王海霞、刘曦娟、庞洁、李钧玄、冯莹、牛银祥、杨敏、郭建新、王令先、杨寿仓、张静、苗湛坤。

餐饮服务节约管理规范

第2部分：机关单位食堂

1 范围

本文件规定了机关单位食堂餐饮节约的术语和定义、总体要求、空间设施节约管理、设施设备及易耗品节约管理、餐饮过程节约管理、成本控制、宣传教育、监督、评价与改进的内容。

本文件适用于旗县级以上机关食堂餐饮节约管理。旗县级以上机关事业单位及国有企业单位食堂可参照执行。

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 13234 用能单位节能量计算方法
- GB/T 19095 生活垃圾分类标志
- GB/T 21061 国家电子政务网络技术和运行管理规范
- GB/T 21064 电子政务系统总体设计要求
- GB/T 24359 第三方物流服务质量及测评
- GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求
- GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 29118 节约型机关评价导则
- GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范
- GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
- GB/T 41568 机关事务管理术语
- DB15/T 2010 机关餐厅运行规范
- DB15/T 2238.1 公共机构能耗定额 第1部分：党政机关

3 术语和定义

GB/T 19095、GB/T 41568 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

反食品浪费 preventing food waste

对可安全食用或者饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等一系列活动。

3.2

信息化管理 information management

利用数字化、人工智能、5G+机关事务、区块链+机关事务等技术，实现食堂送餐流程和人员、财物等要素全过程科学管理的活动和方法。

3.3

动线 moving line

人在室内室外移动的点，连结起来就成为动线。

3.4

餐厨垃圾 canteen food waste

机关等公共机构在食品加工、饮食服务、单位送餐等活动中，产生的食物残渣、食品加工废料和废弃食用油脂等。

4 总体要求

- 4.1 餐饮节约管理应遵循多措并举、全面控制、精准施策、科学管理的原则，倡导文明健康、节约资源、保护环境的消费方式，倡导节约适度、绿色低碳的生活方式。
- 4.2 成立餐饮节约领导小组和相关工作小组，各负责主体应当明确专门工作机构及人员，建立协调统筹机制，组织、协调、督查、实施餐饮节约相关工作。
- 4.3 应建立科学合理、系统全面的餐饮节约管理制度、包括但不限于节能节水、原料购储、加工处理、烹调制作、宣传教育、工作成效评估、监督考核评价等。
- 4.4 制定餐饮节约工作计划安排，不定期研究改进餐饮节约措施，提升工作成效和水平。
- 4.5 应在需求、供给、管理、改进各方面充分利用信息化技术，包括但不限于人脸识别、进销存管理、成本管理等信息化管理手段。
- 4.6 积极创新管理模式，充分发挥人力资源的积极性，提高工作效率，节约各环节成本，在餐饮节约方面形成创新性成果。
- 4.7 鼓励位置相近单位共用食堂餐厅，提高食材利用率，减少各环节浪费。
- 4.8 餐饮节约控制应符合 GB/T 39002、GB/T 40040、GB/T 40042、GB/T 27306 及《餐饮服务食品安全操作规范》餐饮管理相关要求。

5 空间设施节约管理

- 5.1 食堂确定建设方案时应考虑节能环保、适应当地自然气候条件、空间使用率、可再生能源利用、资源循环利用等因素。
- 5.2 应建有食堂数字化管理系统，系统建设应符合 GB/T 21061 和 GB/T 21064 的规定，数字化管理系统的设计应做到技术先进、经济合理、服务功能到位，管理功能应覆盖食堂生产加工和服务全过程。

5.3 食堂设计时,应根据用餐人数规模,合理设置顾客动线、服务动线和后厨动线(见表1),在保障不影响就餐感受的基础上实现空间利用最大化,可参照:

- 用餐区域 1.36 m²/餐位~1.67 m²/餐位;
- 用餐人数≤100 人,厨房区域和食品库房面积之和为 30 m²;
- 100 人<用餐人数≤1000 人,厨房区域和食品库房面积之和在 30 m²基础上按照 100 人以上每增加 1 人,增加 0.3 m²;
- 1000 人<用餐人数,厨房区域和食品库房面积之和在 300 m²基础上按照 1000 人以上每增加 1 人,增加 0.2 m²。

表1 用餐人数与厨房面积设计比例

人数	参考比例	面积 (m ²)
≤100	0.465	46—93
100—400	0.372	74—149
400—800	0.325	130—260
800—1300	0.279	223—362
1300—2000	0.232	302—465
2000—3000	0.186	372—557
3000—5000	0.170	511—859

6 设施设备及易耗品节约管理

6.1 应通过安装计量仪表,对主要用能设备和功能区域的能耗进行监测,建立水、电、气、油等主要能耗台账并做好对比分析,用以促进节能管理水平提升。

6.2 定期对制冷、制热、照明等设备进行巡检和维护,科学设定设备经济运行参数和保养周期,确保运行安全,降低设备能耗,延长使用寿命,人均能耗按照 DB15/T 2238.1 计算。

6.3 用餐场所应使用新技术、新工艺、新设备进行节能提效。

6.4 定期开展仓库、冷库、厨房冷柜等设施设备维护保养,做好温湿度控制。

6.5 按需登记领用、妥善保管食堂易耗品,实行以旧换新,餐巾纸、消毒片每人每餐用量见表 2,倡导使用可循环包装物。

6.6 设施设备管理要求按照 DB15/T 2010。

表2 餐巾纸、消毒片每人每餐用量

类别	用量	类别	用量
餐巾纸	3张	洗洁精	0.035 kg
消毒片	按照1:1000的比例使用	洗手液	0.95 mL

7 餐饮过程节约管理

7.1 源头管理

7.1.1 用餐预测

7.1.1.1 应建立用餐人数预测机制,利用数字化手段,根据每日餐饮消费人数、餐品往期售卖量等统计数据核定菜品种类和数量,合理制定食材采购计划,精准备餐,避免原材料浪费。

7.1.1.2 加强公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。公务接待用餐应按照快捷、健康、节约的要求,积极推行简餐和标准化饮食,科学合理安排饭菜数量。

7.1.2 菜单设计

7.1.2.1 在保证营养均衡的前提下,应合理调整菜品数量、份量及其价格,可根据食堂用餐实际设置不同规格的菜品,如:小份菜、半份菜。(参见附录A)

7.1.2.2 应不断优化菜谱结构和菜肴口味,提高菜品质量,尽量满足就餐人员用餐需求,避免因长时间菜单固化,产生的食品浪费。

7.1.3 采购验收

7.1.3.1 规范严格确定合格供应商,有条件的可在采购过程中考虑集中、带量、定点等采购模式。

7.1.3.2 按照用餐预测和菜单计划核定食材采购种类、数量、质量等信息(参见附录B),并生成采购清单,控制采购数量,节约采购成本。

7.1.3.3 食材应分批专业配送,蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

7.1.3.4 应对食材品种、规格、数量、产地、出厂(场)日期及检验证明等进行验收审核,并做好索证索票工作。应根据不同食材制定验收具体要求。(参见附录C)

7.1.3.5 应定期了解各类食材市场价格波动情况,及时与食材供应商调整采购价。

7.1.4 运输储存

7.1.4.1 食材、餐饮消耗品运输储存应符合GB/T 24359、GB/T 28843、GB/T 28577、GB/T 34767等要求。

7.1.4.2 应与供应商约定运输时间,规范包装和运输要求,做到安全可靠、避免浪费。

7.1.4.3 执行出入库清单制度,按标准登记签收货物,对不合格食材予以退回。

7.1.4.4 实行食材分区存放、货架分离、定期检查整理,避免食材因腐烂变质、虫害等造成浪费。库房布局时应至少满足但不限于以下条件:

- 库房房顶距货物距离不小于50 cm;
- 货物距地面距离不小于10 cm;
- 货物距墙面距离不小于10 cm。

7.1.4.5 定期对库房各种库存进行盘点,及时调整库存量,对易腐易变食材实行先进先出、库存定量控制,保留保质期标识,做好食材保质期管理。

7.1.4.6 定期开展仓库、冷库、厨房冷柜等设施设备维护保养,做好温湿度控制。

7.1.4.7 按计划量、需求量领用原料,根据出餐规模选用适宜的原料包装规格。

7.1.4.8 集中保管剩余调味品、包装原料等,防止污染浪费,未拆封的原料应及时送回仓库。

7.1.5 食材领用

制定食品原料、辅料、耗材人均定额标准,根据每日就餐人数对米、面、油、盐等原料辅料实行定量领用,可参照表3进行领用量计算,烹饪需求量与领料数应统一。

表3 原料辅料（每人午餐）

原料	重量 g	辅料	重量 g
肉类	85	盐	4.9
蔬菜	185	酱油	7.8
油	22	料酒	2.3
米	71	醋	3.7
面	57	辣椒	3.1

7.2 过程管控

7.2.1 粗加工

7.2.1.1 食材清洗切除过程中保留好食材，减少丢弃、浪费、洒落可用原料，对蔬菜根、茎、叶等边角余料做到能用尽用，确保食材综合利用率达到90%以上，在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法。应做到：

- 蔬菜类：无老叶，无烂叶，老根及筋络不能用的部分去掉。修、削整齐，无泥沙，无杂物，干净。清洗后原料单独存放，不串味，不污染，立即使用，不宜存放；
- 禽蛋类：使用专用清洗鸡蛋水池，清水除去鸡蛋外表的污物，流水冲洗、控水。清洗过得禽蛋需当餐立即使用，不宜存放；
- 海鲜类：活鱼类去除鱼鳞，内脏，淤血去除干净，贝类宜用盐水浸泡清洗。冰冻海鲜先解冻，后清理；
- 肉类：在专间处理肉品的清洗、解冻、分解、储存。

7.2.1.2 优化切配工具和流程，充分利用食材，避免过度加工，合理利用“边角料”，减少粗加工过程食材浪费。

7.2.1.3 应建立食材粗加工抽检制度，不定期对粗加工出成率进行抽检。粗加工出成率参见附录D。

7.2.2 烹调

7.2.2.1 根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供。

7.2.2.2 有条件的餐厅可提供用餐预约、预定服务，精准把握出餐数量。

7.2.2.3 制作满足日常营养所需的小个头面点、小份量菜品。推行以小份、半份、小碗、半个、半根、单个等多种计量方式核准定价的售餐模式。

7.2.2.4 烹饪过程中集中注意力，不擅自离岗，避免人为失误造成浪费。

7.2.2.5 每日开展单个菜品剩余量的控制和统计，早餐供应剩余食品当日可继续保留食用，当日剩余食物应做到能用尽用。

7.3 餐厨废弃物处理

7.3.1 应设置餐厨垃圾收集设施，要有明显的标识指引，要与有资质的专业机构签订餐厨垃圾收运（处置）协议，并及时进行收运、处理，有条件的可安装餐厨垃圾就地资源化处理设备，推动餐厨垃圾实现减量化、资源化、无害化，按照GB/T 19095。

7.3.2 建立餐厨垃圾处理台账，对单位食堂每日处理的餐厨垃圾进行统计分析，人均每餐餐厨垃圾不宜超过0.06 kg/人。

8 成本控制

- 8.1 应全面核算分析运行成本，包括但不限于房租、能耗、设施设备、耗材、食材、人力资源、折旧等成本内容，作为餐饮节约数据依据。
- 8.2 定期开展能耗计量、统计监测和评估，分析、改进各生产和服务环节的能耗状况，符合 GB/T 13234 的要求。
- 8.3 重视人力成本节约，根据餐饮场所功能配置，宜按照 1:20 计算服务人员数量。特殊时期可增加小时工、季节工等进行补充，完成临时性工作。
- 8.4 在成本控制时使用信息化管理功能，包括成本信息采集、成本核算、成本分析、成本控制和经营分析。

9 宣传教育

- 9.1 通过提示牌、标语、宣传窗、电子屏、网站、客户端、公众平台等载体宣传餐饮节约工作。
- 9.2 在取餐处、餐桌等明显位置摆放或张贴餐饮节约相关的标识标牌，提醒用餐人员按需点餐取餐、少量多次。
- 9.3 用餐者应践行“光盘行动”，做到节约粮食、文明就餐、健康饮食，营造厉行节约、反食品浪费的氛围，按照《中华人民共和国反食品浪费法》。
- 9.4 用餐者应自带餐具打包剩余食物，推行可降解打包盒有偿使用，尽量少使用、不使用一次性餐具。
- 9.5 建立用餐监督管理员制度，对单位食堂和用餐人员进行引导监督，遇浪费餐食较多的用餐人员应采取劝阻措施，及时制止浪费行为，提升节约粮食积极性主动性。
- 9.6 将反食品浪费纳入食堂工作人员日常培训内容，提升节约意识。

10 监督、评价与改进

10.1 监督

- 10.1.1 应建立监督检查机制，加强餐饮节约抽查检查，做好日常监督检查工作，并督促整改。
- 10.1.2 应建立餐饮节约内部评价机制，常态化检测单位食堂餐饮节约情况，每日或定期对餐饮节约数据进行统计并与文中推荐量进行比对分析。

10.2 评价与改进

- 10.2.1 每季度末，通过调查问卷、查阅资料、现场查看、数据分析等方式，对单位食堂实施评价，并持续改进。
- 10.2.2 评价应本着过程和效果并重、统一的原则进行，评价内容包括但不限于推进力度、工作态度、工作过程、工作效果等方面。
- 10.2.3 评价应形成闭环，建立与评价结果对应的反馈、整改、奖惩、改进制度。
- 10.2.4 评价过程中应科学使用节约统计数据，在运用环比、同比等数据对比分析方法时要充分考虑历史同期的外部影响因素，包括但不限于材料价格波动、公共卫生事件、不可抗力等。
- 10.2.5 将反食品浪费纳入公共机构节约能源资源考核和节约型机关创建活动内容中，符合 GB/T 29118 的要求。

附 录 A
(资料性)
大小份餐食参考值

大小份餐食参考值见表A.1。

表A.1 大小份餐食参考值

窗口 售饭	大馒头 /g	小馒头 /g	大焙子 /g	小焙子 /g	大油条 /g	小油条	大花卷	小花卷	大碗米 饭	小碗米 饭	大碗面	小碗面
	118 g	80 g	120 g	80 g	130 g	90 g	118 g	80 g	70 g	50 g	150 g	120 g
	大包子	小包子	大蒸饼	小蒸饼	大炸糕	小炸糕	大碗汤	小碗汤	大份菜	小份菜		
	150 g	120 g	120 g	100 g	110 g	90 g	40 g	30 g	350 g	250 g		
自助餐	牛奶小 馒头	小花卷	包子	家常饼	葱花饼	发面饼	蔬菜饼	玉米饼	紫薯饼	麻酱拉 卷	巧克力 馒头	火腿卷
	20 g	20 g	30 g	20 g	20 g	20 g	20 g	25 g	30 g	20 g	20 g	25 g
	水煎包	京都肉 饼	素合子	馅饼	蒸饺	水饺	纯碱馍	红糖 大枣馒 头	果仁 小米馍	海带饼	手撕饼	莜面炖 炖
	20 g	30 g	30 g	30 g	25 g	15 g	20 g	25 g	20 g	25 g	20 g	25 g

附 录 B
(资料性)
食材用量计算表

食材用量计算表见表B.1。

表B.1 食材用量计算表

食材用量计算表																															
序号	菜品名称	就餐人数	原料用量 (Kg)																												
			猪肉	羊肉	牛肉	虾	鱼	土豆	红薯	山药	白菜	牛心菜	菠菜	香菜	韭菜	芹菜	…	蒜苔	油麦菜	生菜	圆生菜	尖椒	青椒	彩椒	辣椒	菜花	西兰花	葱	姜	蒜	…
	总计																														

附 录 C
(资料性)
原材料验收标准

原材料验收标准见表C.1。

表C.1 原材料验收标准表

类别	品名	验收标准
蔬菜类	大白菜	新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花。
	白萝卜	表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于0.5斤，大的不超过3斤。
	尖椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不表，长度不短于10公分。
	牛心菜	无黄叶、虫叶，结实无烂心。
	蒜苔	长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸。
	红萝卜	大而均匀，色泽鲜艳。
	豆角	新鲜，长而结实，折断为实心、无虫。
	菜花	洁白而无黑色斑点。
	西兰花	表面蓓蕾平展，无开花、发黄现象，无异味臭味。
	冬瓜	个小、结实、检查表皮无松软感。
	生姜	个大、金黄色、无芽。
	丝瓜	头尾精细均匀，皮嫩、有弹力。
	西芹	嫩绿色折断无筋，无烂心；进口西芹则棵大、杆长、节稀。
	土豆	大而圆滑、无泥土伤疤、无发芽、发绿。
	西红柿	红而不软，硬而不青。
肉类	带皮肉	猪皮干净无猪毛，猪肉肥瘦均匀，色泽要鲜艳。
	精肉	肉质紧密无淋巴瘤，色泽鲜艳有弹性，无杂质、无异味。
	净猪蹄	新鲜无毛、前蹄带筋、大小均匀。
	猪肝	粉红色、有弹性、肉质紧密、无注水。
	牛肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。
	鸡腿	无毛无淤血。
	翅中	无毛无淤血。
	翅根	无毛无淤血。
水产类	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的粘液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层透明的粘液、鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满突出，角膜透明，腮鲜红，清晰。腹部坚实、无胀气、裂现象。肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。
	鲜鱼类	鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色。
		鲜鱼腮紧闭，腮片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼腮发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢。
		新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽；不新鲜的鱼鳞片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱现象。

表C.1 (续)

类别	品名	验收标准
禽蛋类	鸡蛋	外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽。
		透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点。
		嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味。
		摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋
干货类	木耳	木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干无杂质和碎者为优，反之则差。
	干香菇	属山珍类干料干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质、保持相应的色泽‘是检验干香菇质量的标准。
	粉丝	质量好的粉丝，粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、无霉变、有粉丝独有的光泽。
	紫菜	紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长块形，散片状卷筒形软嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
	花椒	壳色红艳油润，果实开口而不含可少含籽粒，无枝干及杂质、不破碎污染的为好。
	大料	色泽棕红，大小均匀，呈八角形，饱满干裂，午气浓郁，破碎和脱壳不超过10%。
米面类	大米	米的粒形：米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好，反之则差（碎米是指米的体积在整粒的2/3以下的米，爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、品味较差）。
		米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低，品质差。
		米的硬度：米能承担机械力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高；硬度小的米，品质就差，易手成碎米。
		米的新鲜度：米的品质检验上述三种外，对其新鲜度各卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味，用手摸时清爽、干燥；而陈米则色泽暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连占块，煮熟食用质感粗糙、口味差。
	面粉	水分：国家规定面粉含水量在12%~13%之间，含水量正常的面粉用手捏有清爽的感觉，如捏而有形无散，则含水量过多，不易存放。
		色泽：面粉的色泽随着面粉的加工程度不同而不同，颜色越白精度越高，但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，而面粉的颜色就会加深，品质降低。
油类	各种食用油	新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，色泽较淡，如有带有腐败味，霉味，颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。
		气味：除芝麻油外，品质正常的食用油脂多无任何滋味，品质较差的油脂可能带有轻重不同的酸败味。
		色泽：各种油脂本色正的为质量好，如猪油为白色、豆油为深黄色、花生油为淡黄色；如色泽加深或有异常现象即为劣质油。
		透明度：品质正常的油脂在溶液时应当完全透明，如油脂中存在过多的水分蛋白质，磷脂蜡及其它油质和变质油所产生的高熔物质均能引起油脂浑浊，透明度下降。

表C.1（续）

类别	品名	验收标准
包装食品类	包装食品类	包装类食品必须包装整洁、完美。
		包装类食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。
		包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致，保质期、生产日期必须处于保质期前二分之一的时间内。
豆质品类	豆腐	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。
	豆腐皮	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。

附录 D

(资料性)

粗加工菜品出成率参考值表

粗加工菜品出成率参考值表见表D.1。

表D.1 粗加工菜品出成率参考值表

粗加工菜品出成率参考值表													
品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率
彩椒	85%	早黄瓜	95%	紫薯	75%	黑豆苗	75%	油麦菜	80%	苦菜	65%	芦笋	60%
青椒	85%	黄瓜	95%	板栗薯	75%	西兰花	70%	茼蒿	80%	乳瓜	90%	秋葵	90%
白萝卜	75%	冬瓜	70%	小番茄	95%	手剥笋	60%	豌豆苗	85%	茶树菇	75%	蒜米	95%
青萝卜	85%	蒜苗	75%	香椿	80%	苋菜	75%	马蹄	75%	鸡毛菜	90%	法香	90%
独头蒜	80%	白玉菇	95%	干葱头	75%	大白菜	75%	香芹	85%	丝瓜尖	80%	西红柿	85%
鲜姜	85%	丝瓜	75%	紫葱头	75%	小白菜	75%	芥菜	70%	虫草花	90%	菜木瓜	75%
长茄子	85%	小金瓜	70%	西葫芦	80%	百合	60%	苦菊	80%	空心菜	75%	荷兰豆	85%
小米椒	90%	绿南瓜	70%	白葱头	75%	鲜玉米	95%	芥兰	70%	芥兰苗	85%	空心菜	75%
盖菜	75%	苦菊	80%	莴笋	55%	毛豆	85%	美人椒	90%	苦瓜	75%	小柿子	95%
杭椒	90%	香菇	85%	土豆	75%	圆生菜	85%	菠菜	85%	口蘑	95%	木耳菜	75%
红尖椒	90%	杏鲍菇	98%	红薯	75%	佛手瓜	70%	香菜	80%	龙椒	85%	鲜蘑	85%
绿尖椒	90%	紫甘蓝	70%	菜心	75%	海鲜菇	95%	红土豆	75%	生菜	85%	韭菜	85%
茭白	50%	红薯苗	80%	金针菇	85%	油菜	85%	冰草	85%	薄荷叶	85%	香芋	70%
牛心菜	75%	芹菜	90%	韭黄	85%	大南瓜	70%	大蒜	75%	蟹味菇	95%	菜芋头	70%
奶白菜	85%	西芹	90%	西葫芦	80%	线茄子	85%	绿南瓜	70%	白葱头	75%	兰花把	90%
圆茄子	85%	贝贝瓜	70%	芥兰苗	85%	罗汉笋	70%	沙葱	85%	菊花菜	80%	塔菜	80%
牛腿瓜	70%	心灵美	85%	穿心莲	85%	大水萝卜	80%	小水萝卜	90%	大黄柿子	85%	黄花蔬菜	85%
山东大葱	80%	小葱 香葱	85%	铁棍山药	75%	荔浦芋头	70%	罗马生菜	85%	手指萝卜	80%	本地小葱	80%
紫叶生菜	80%	大娃娃菜	80%	水洗萝卜	85%	小娃娃菜	80%	有机菜花	75%	包饭叶子	80%	水果萝卜	80%
精品蒜苔	88%												
肉、禽、水产类出成率参考值表													
品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率	品名	出成率
猪肉	98%	牛肉	98%	羊肉	98%	鱼	80%	虾	98%	鸡蛋	90%	鸡鸭鹅	85%

参 考 文 献

- [1] 池涵韵. 餐饮管理[M]. 天津: 南开大学出版社, 1993
-