

### 餐饮节约管理服务规范 第3部分：学校食堂

Specification for economical management of catering service—  
Part 3: School canteen

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3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、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会、内蒙古自治区教育厅、内蒙古工业大学、内蒙古自治区机关事务管理局、巴彦淖尔市市场监督管理局、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、内蒙古旅游餐饮行业协会。

本文件主要起草人：徐晓强、夏楠、刘洋、王渊、庞洁、蒋柠、于傲强、丁润生、胡婉娇、王海霞、张悦、冯莹、刘曦娟、杨敏、牛银祥、武国栋、李钧玄、李莎莎、郭艳花、张存飞。



# 餐饮节约管理服务规范

## 第3部分：学校食堂

### 1 范围

本文件规定了学校食堂餐饮节约规范各环节的操作要求、宣传教育、餐饮服务、监督评价等内容。本文件适用于学前及大、中、小等各级各类学校食堂餐饮节约管理。

### 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 8978 污水综合排放标准  
GB 18483 饮食业油烟排放标准  
GB/T 21084-2007 绿色饭店  
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南  
WS/T 554 学生餐营养指南

### 3 术语和定义

DB15/T 3153.1 界定的术语和定义适用于本文件。

### 4 基本要求

#### 4.1 制度要求

4.1.1 建立并实施本校食堂的节约制度，包括节能和节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、剩余食品处置、“边角料”利用、宣传教育、监督考核等制度，将食堂餐饮节约控制相关内容纳入现有制度。

4.1.2 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。

4.1.3 建立食堂餐饮节约工作会议制度，定期研究制定并执行食堂节能降耗、节约粮食等工作计划和方案。

#### 4.2 设备要求

4.2.1 优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。节能型厨具、灶具应符合国家节能标准的要求。

4.2.2 定期检查水池、水龙头或其他水管接头以及墙壁或地下管路有无漏水情形，污水排放应符合 GB 8978 的规定。

4.2.3 采用通风排烟调节装置，厨房在不使用时，应尽量关闭，排烟符合 GB 18483 要求。

4.2.4 定期擦拭灯具、灯管，以避免污染物累积而降低灯具的照明效率，倡导利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，不使用白炽灯，多使用节能灯。节能管理按照 GB/T 21084—2007 中第 8 章的要求。

4.2.5 使用空调制冷时，公共区域空调温度设置、保持在 26℃，减少空调频繁开启时电能的损耗；室内采暖设定温度不高于 20℃；宜采用自动闭门器减少电能的损耗。

4.2.6 倡导分餐制，分餐制服务符合 GB/T 39002 要求。减少打包盒、塑料袋、保鲜膜等一次性用品的消耗。

### 4.3 人员要求

4.3.1 制定相关人员工作方案，方案应包括领导体系、责任分工、任务要求、日常管控等内容，应配备专职管理员，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。

4.3.2 明确人员负责本单位食堂餐饮浪费管理工作。

4.3.3 应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。

4.3.4 招入新服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织节约教育培训。

### 4.4 菜单设计

4.4.1 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按照 WS/T 554 的规定执行；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》。

4.4.2 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。

4.4.3 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 宣传教育

5.1 应当按照规定开展国情教育，将“厉行节约、反对浪费”纳入教育教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动，培养学生形成勤俭节约、珍惜粮食的习惯。

5.2 通过校园报刊、校内网站、广播站、宣传窗、电子屏等载体宣传餐饮节约工作，开展“制止餐饮浪费、培养节约习惯”主题宣传，营造厉行节约、反对浪费的氛围。

5.3 应在经营场所的显著位置标识“厉行节约、反对浪费”、“光盘行动”、“文明用餐”等宣传标语。

5.4 在食堂取餐处、餐桌等明显位置摆放或张贴餐饮节约相关的标识标牌，提醒用餐人员适量选购或取用。

## 6 餐饮服务

### 6.1 采购

6.1.1 应进行精准采购、集中管控，建立完备的食材采购台账制度，规范采购流程，根据销售情况对原辅料的需求量进行科学测算。

6.1.2 应对食材品种、规格、数量、产地、出厂(场)检验证明等进行验收审核，并做好索证索票工作，建立合格供应商档案。

6.1.3 蔬菜、生鲜食品等食材应实行“少采勤采”、“即采即用”。

6.1.4 宜采用信息化等手段，进行科学合理的供应、采购计划。供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行餐饮原材料验收标准。

## 6.2 储存

6.2.1 原材料采购应建立供应商档案，合理制定采购计划，对食材品种、规格、数量、产地、出厂(场)检验证明等进行验收审核，并做好索证索票工作。

6.2.2 建立必备的冷藏、冷冻、分类分区和虫害控制等贮存设施设备。

6.2.3 鼓励使用新技术，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。

6.2.4 原料储存区应张贴明显的区分标识，防止交叉污染，有具体的控制措施，定期巡检，建立突发性应急处理保障措施及预案，确保储存食品安全。

6.2.5 库房管理 workflows 应遵循先进、先出、先用的原则，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

## 6.3 粗加工

6.3.1 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。在原料处理环节中，不应采用长流水、大水量做法。应做到：

——蔬菜类:根部理齐后齐根切，切根不切梗；

——叶菜类:剥烂叶、黄叶、老叶，不剥好叶；

——根茎类:尽量去皮不去肉，切去根须、腐烂部位；

——鲜豆类:摘除豆荚上的筋络，剥去豆尖杂质；

——食用菌类:剪去老根，摘除杂质；

——海鲜、河鲜、肉类、禽类:去除废弃部位，保留可用部位。

6.3.2 做好食材粗加工厨余垃圾统计，计算每日食材总重量、厨余垃圾重量、损耗比例，尽量减少粗加工食材损耗。

## 6.4 烹饪

6.4.1 充分利用食材，提高食材利用率，推广一料多菜、一菜多味，可加工制作为风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种。

6.4.2 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。

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。

6.4.4 制作满足日常营养所需的小份面点、小份量菜品。

6.4.5 营养搭配，合理膳食，提高菜品质量，遵守生产加工环节的餐饮服务食品安全操作规范及工作流程，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费问题。

6.4.6 需蒸制的食品应集中蒸制，避免多次蒸制浪费燃气。淘洗水、蒸煮水等宜考虑二次利用。

6.4.7 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。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%；

——500~1000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 用餐

6.5.1 科学精细供餐，分时段、分批次安排餐饮供应，并做好饭菜保温措施，服务人员应及时将选餐区菜品取用情况报给后厨，在菜量不足时及时补充。

- 6.5.2 应推出多种分量菜式，菜品可分为一份、半份等多种形式，主食可分为大份、小份，提倡采用自助餐，勤拿少取。鼓励有条件的学校实行按量收费制度，方便师生按需购餐。
- 6.5.3 鼓励用餐者践行“光盘行动”，做到节约粮食、文明就餐、健康饮食。
- 6.5.4 鼓励自带餐具打包剩余食物，推行可降解打包盒有偿使用。
- 6.5.5 宜推出打折优惠措施，将当天剩余菜品进行打折或赠送，减少饭菜浪费。

## 6.6 餐厨废弃物处理

- 6.6.1 可在餐盘回收处设置电子监控设备，并在食堂明显位置设置曝光台，对严重浪费行为进行批评曝光。
- 6.6.2 开展每日用餐餐厨垃圾定量分析及监测，对废弃较多的菜品，优化菜品口味。
- 6.6.3 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。
- 6.6.4 对食堂回收处餐厨垃圾进行每日称重登记、数据统计分析，当日餐厨垃圾浪费系数不宜超过 11%，每日回收处餐厨垃圾统计表参见附录 A。

## 7 监督评价

### 7.1 监督

- 7.1.1 应建立餐饮厉行节约监督制度，做好检查记录，做好日常监督检查工作，并督促整改。
- 7.1.2 实行餐饮节约日常监督劝阻机制，形成食堂餐饮节约的良好氛围，对浪费者采用相应措施。

### 7.2 评价

- 7.2.1 食堂应建立餐饮厉行节约评价制度，按照评价标准开展自我评价与持续改进。
- 7.2.2 根据每日粗加工厨余垃圾、弃用售剩成品、回收处餐厨垃圾浪费率以及“边角料”利用情况等统计数据开展餐饮节约分析评价、考核评比。
- 7.2.3 可将餐饮节约相关内容纳入到文明单位创建内容中。





### 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国中央人民政府. 中华人民共和国食品安全法 [EB/OL]. 2009年2月28日
  - [2] 中华人民共和国中央人民政府. 中华人民共和国反食品浪费法. [EB/OL]. 2021年4月29日
  - [3] 中国营养学会. 中国居民膳食指南：2022 [M]. 北京：人民卫生出版社，2022
  - [4] 中国营养学会. 中国居民平衡膳食宝塔：2022 [M]. 北京：人民卫生出版社，2022
-