

附件 2

广东省地方标准
《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》
编制说明

《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》标准编制小组

2024 年 7 月

《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》 编制说明

一、任务来源

2023年5月11日广东省市场监管局下达了《广东省市场监管局2023年第一批广东省地方标准制修订计划项目的通知》（粤市监标准〔2023〕211号），《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》省级地方标准获批立项，该地方标准由清远市机关事务管理局、清远市机关食堂和广东省标准化研究院共同起草。其中，清远市机关事务管理局作为主导单位，负责本标准的总体工作方向、实施方案与基本框架的确认。清远市机关食堂作为本标准的主要参与单位，参与标准的调研、起草、编订与论证工作，负责组织行业内相关单位共同推进该标准研制。广东省标准化研究院是我省标准化专业技术机构，也是本标准的主要参与单位，负责本标准项目的策划组织与实施推进工作，参与标准编制。

二、立项的必要性

（一）目的和意义

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央高度重视节粮减损工作，强调要采取综合措施降低粮食损耗浪费，坚决刹住浪费粮食的不良风气。2021年4月，反食品浪费法颁布施行，明确规定机关事务管理部门会同有关部门建立机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度。因此广大机关食堂应一马当先争

做反食品浪费的先锋和表率。机关食堂具有示范引领效应，具有广泛的社会关注度和影响力，推动机关餐饮服务与管理标准化、建设节约型机关食堂能够以点带面，带动社会形成合力，以实际行动助力实现粮食节约的目标。因此，机关餐饮服务与管理的标准化建设是防范餐饮浪费的重要手段，只有不断创新完善机关餐饮服务与管理各项举措，才能有效提升机关餐饮服务提质增效，进而提升机关食堂综合服务保障能力水平。

本标准将清远市机关食堂近 20 年的食堂管理与服务节约经验，以及已形成的制度进行归纳总结，在广泛调研省外先进省、市，以及我省其他地市机关食堂经验做法和存在问题的基础上，制定我省机关事业单位餐饮节约管理规范，弥补我省机关事业单位食堂餐饮节约管理标准的空白。通过标准实施，建立餐饮节约制度体系、标准体系和监测体系，使节约粮食、反对浪费的理念在全社会蔚然成风。

（二）行业发展现状

党的二十大报告强调“实施全面节约战略，发展绿色低碳产业，倡导绿色消费，推动形成绿色低碳的生产方式和生活方式。”通过调研了解，目前，我国各地区各部门均认真贯彻落实习近平总书记及二十大报告关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神、习近平总书记关于机关事务工作重要指示精神，不断加大厉行节约、反对食品浪费工作力度，取得一定成效。浙江省杭州市、温州市、四川省成都、重庆等地的机关食堂通过搭建信息化追

溯平台，定期分析餐饮数据，及时统计就餐人数避免浪费。同时推出“小份饭、半份菜”的供餐模式，引入餐厨垃圾就地资源化处置设备实现厨余垃圾就地减量化、无害化、资源化处置，同步开展“文明餐桌”活动。广东省机关食堂采用服务外包的方式进行运作，通过成立监督组，对成本、验收、安全等问题进行监管。广州市政府食堂通过开展节约专题月活动、垃圾回收处设置监控并定期查看等方式，有效遏制了浪费的行为。东莞市机关食堂为避免食材的浪费，定期考核食堂的厨余垃圾的重量并进行监管与考核。湛江市机关食堂推出的智慧大院 APP 根据订餐数量的 110% 进行菜品的采购，有效达到从采购源头减少浪费。

近年来，我局贯彻落实习近平总书记关于机关事务工作重要指示精神、关于制止餐饮浪费行为的指示精神，以及中央八项规定精神，把标准化融入机关餐饮服务中，全力发挥后勤工作辅政作用，为市直机关的正常运转提供安全高效的服务保障。通过标准化、信息化、精细化、特色化“四化融合”，构建“重安全、高标准、高质量、低成本、显特色、绿色化”的机关食堂管理体系，走出一条具有清远特色的机关绿色餐饮节约管理之路。食堂服务满意度逐年提升，得到市领导的高度评价，并作出书面批示。

（三）存在问题及拟解决的问题

尽管我省部分机关食堂在遏制餐饮浪费方面取得了一定成效，但通过调研发现，我省各地各机关事业单位在食堂餐饮节约管理上的做法各有不同，餐饮节约管理缺乏规范性和持续性，餐

饮浪费问题仍不容忽视，加强粮食全产业链各环节节约减损的任务依然繁重。为深入贯彻落实习近平总书记关于机关事务工作重要指示精神、关于制止餐饮浪费行为的指示精神，将中办国办印发的《粮食节约行动方案》落到实处，亟需出台一份规范我省机关事业单位食堂餐饮节约的省级地方标准，在具体操作层面帮助我省机关事业单位食堂深入践行文明节俭用餐理念，打造节约型智慧食堂，为我省推进餐饮节约常态化，坚持餐饮服务厉行勤俭节约作出指导。

制定和实施本标准拟促进解决以下三方面的问题：一是以标准化建设推动节约型机关建设。通过标准管理，进一步规范食品采购、验收、溯源等，尽可能降低成本，为树立“过紧日子”思想，坚持厉行勤俭节约、反对浪费奠定坚实基础，为推进建设节约型机关建设发挥积极作用。二是以标准化建设提高规范化水平。加强和健全覆盖食材采购、餐饮服务、人员管理等标准体系，将节约理念贯穿机关餐饮服务各方面。三是以标准化、信息化“两化融合”赋能机关高效运转。坚持以标准化建设促进规范化管理，以信息化手段提升精细化水平，推动实现管理科学化、智能化、智慧化，以技术革新推动管理创新，进一步赋能机关高效运转。

三、标准编制原则

（一）规范性

本标准的结构及编写规则按 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》的要求进行。

（二）针对性

本标准中有关“机关事业单位食堂餐饮节约管理”的各项要求，是标准编制小组在充分学习、借鉴国内现有相关标准的基础上，调研省内外先进地区（杭州、宁波、温州、广州、东莞、湛江等）现状，研究《机关事务管理条例》《反食品浪费法》《党政机关厉行节约反对浪费条例》等相关法律法规要求，充分考虑广东省机关事业单位食堂餐饮节约管理的工作实际而提出。

（三）可操作性

标准编制小组密切关注国家、广东省及国内其他省市的机关事业单位食堂餐饮节约管理情况，对广东省内广州、东莞、湛江等机关事业单位食堂的基层及管理人员进行深入访谈，对每项要求是否符合实际情况，能否促进机关事业单位食堂餐饮节约管理进行调研和访问，要求的量化指标及评估的量化指标均通过充分讨论而确定，确保标准的可操作性。

（四）科学性

标准编制遵循科学指导原则，旨在贯彻“厉行节约、反对浪费”的精神，以机关、事业单位等单位食堂作为餐饮节约主体研制地方标准，提出节约型管理要求。其中餐饮过程各环节的节约管理措施由长期从事机关事务管理，以及机关食堂管理的中、高级管理人员研究提出。餐饮过程各环节的具体指标及操作细节要求则由机关食堂有经验的管理人员及一线操作人员探讨确定。

四、标准框架、主要内容及其确定依据

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》和相关政策规划要求，结合广东省机关事业单位食堂的实际特点，确定广东省机关事业单位餐饮节约管理规范的普遍适用规定，标准结构如图 1 所示。

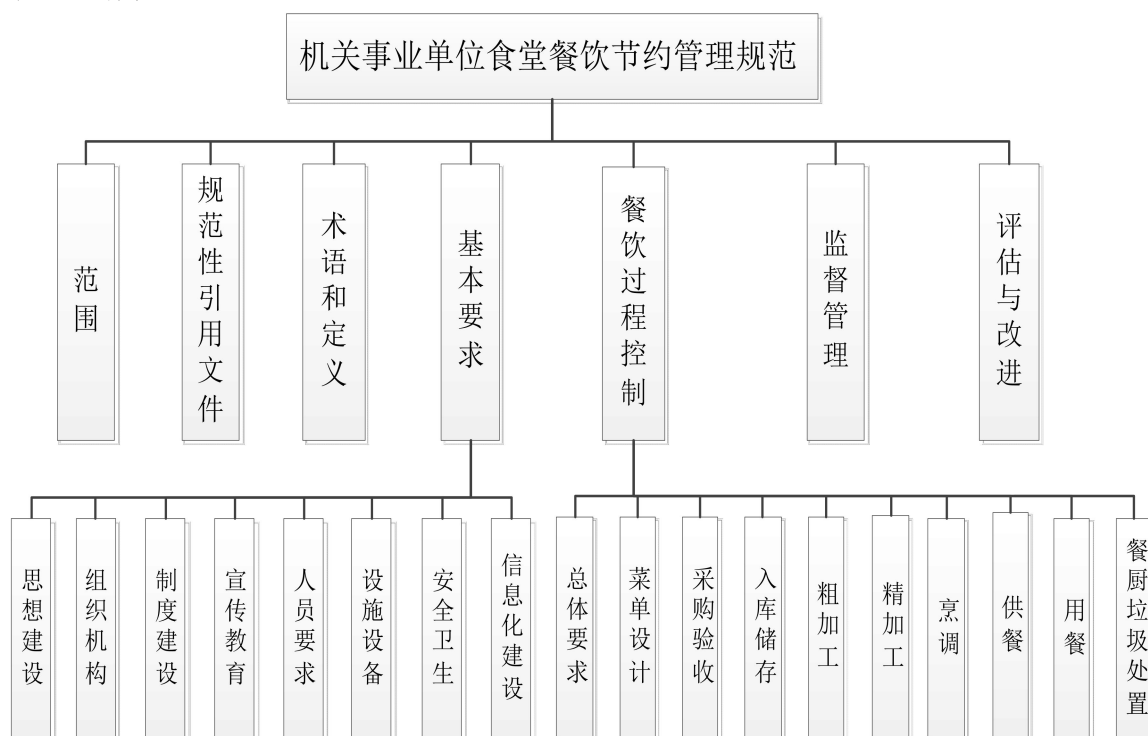


图 1 广东省地方标准《机关事业单位餐饮节约管理规范》
框架结构

（一）范围

通过调研、讨论和广泛征求意见，确定本文件规定机关事业单位食堂餐饮节约的基本要求、餐饮过程控制、监督管理、评估与改进等要求，适用于广东省各级机关事业单位食堂餐饮节约管理工作。

（二）规范性引用文件

本文件编制过程中，主要引用了以下规范性引用文件：

GB/T 18006.3-2020 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 29118-2023 节约型机关评价导则

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42967-2023 机关食堂反食品浪费工作指南

（三）术语和定义

GB/T 42967 《机关食堂反食品浪费工作指南》中确定的术语和定义适用于本标准，具体为：机关食堂、餐厨垃圾等。

（四）基本要求

主要对开展机关食堂餐饮节约应符合的基本要求提出了具体规定。主要内容和依据为《反食品浪费法》，同时参考了 GB/T 42967 《机关食堂反食品浪费工作指南》和浙江省地方标准 DB 33/T 2365-2021，从“宣传教育”“组织机构”“制度建设”“人员要求”“设施设备”“安全卫生”“信息化建设”七个方面提出基本要求。

（五）餐饮过程控制

本章从食堂管理全生命周期的角度进行梳理，确定了餐饮过程控制的总体要求及各环节要求，具体为：菜单设计、采购验收、入库储存、粗加工、精加工、烹调、供餐、用餐、餐厨垃圾处置等。

1. 总体要求

餐饮过程控制的总体要求从餐饮节约管理的理念与原则，成本核算分析，能耗监督和评估，食材采购和使用方式和信息化手段等方面做出规定，针对机关后勤服务社会化大趋势，还对采取社会化运营管理供餐的机关食堂提出了总体要求。

2. 菜单设计

菜单设计要求的提出，旨在将反食品浪费理念纳入餐饮过程控制的源头，合理控制菜品数量从而避免浪费。同时提出应将“边角料”纳入菜单设计，给出了《每日食材“边角料”利用统计表模板》供相关单位参考使用。

3. 采购验收

采购验收的规定主要来源于我省各地机关食堂采购验收工作的实际经验，从供应商确定与沟通、食材选择、审核管理和采购原则等方面提出具体节约管理要求。

4. 入库储存

入库储存的规定主要来源于我省各地机关食堂仓储管理工作的实际经验，从包装运输、入库检查、领用登记、存放检查、标识要求等方面提出节约管理要求。

5. 粗加工

粗加工以食材清洗切除过程所涉及的蔬菜类、畜类、禽类、水产类为对象，提出粗加工过程的节约要求，并提出应对粗加工的出成率（利用率）、质量和数量加以严格控制，并给出了《每日粗加工厨余垃圾统计表模板》供相关单位参考使用。

6. 精加工

精加工在粗加工的基础上，提出对食材成型规格的要求，进一步提出应严控精加工的出成率（利用率），以规范切割的方式避免过度加工造成的浪费。

7. 烹调

烹饪从原料使用与保管、食材利用、烹饪方式、烹饪操作要求、菜品剩余量处置等方面提出节约要求。

8. 供餐

供餐环节从精细化供餐方式的角度，提出不同规格的配餐以及精准预测人数方式，从人数变化等角度提出应急预案的要求。同时以信息化推动节约管理，推行智慧食堂系统。

9. 用餐

将用餐环节分为日常用餐和公务接待。日常用餐从鼓励就餐者按需取用、节约粮食的角度提出要求，并从利用信息化推动餐饮节约的角度提出可行措施。公务接待从基本原则、菜式安排、公务用餐审批审查制度的角度提出规定。

10. 餐厨垃圾处置

由于餐厨垃圾处置目前暂无相应的国家标准、行业标准和地方标准，相关的规范性文件也缺乏针对性，因此这部分的内容依据《广东省城乡生活垃圾管理条例》的相关内容规定，同时还增加了劝导就餐人员倾倒剩菜剩饭行为的要求，以求多方合力，做好餐厨垃圾处置环节的节约。同时，给出了《餐厨垃圾台

账模板》供相关单位参考使用。

（七）监督管理

本章以建立监督检查机制、公示要求、专项督查、全面督查为主要内容，特别对实行社会化运营的机关食堂的餐饮节约的监督管理提出明确要求，并创新性地研制出《社会化运营机关食堂餐饮节约监督管理考核表模板》，提出详细量化指标供相关单位使用，该考核表可用于监督检查主体对社会化运营方开展日常考核，社会化运营方亦可参考本表开展自检自查。本章提出的监管方式是在广泛、深入调研我省机关事业单位食堂实际的基础上提出，基本全面覆盖目前我省机关事业食堂监督管理的各种方式。机关事业单位食堂可根据实际情况，自由组合、选择监督检查的频率和方式、方法。

（八）评估与改进

本章从建立节约评估与改进机制、通报机制两方面提出要求，本章的主要依据为《反食品浪费法》、国家发展改革委、商务部、市场监管总局印发《关于全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知》（国管节能〔2023〕211号），以及《广东省发展改革委 广东省能源局 广东省商务厅 广东省市场监督管理局关于印发广东省机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案的通知》（粤发改能源函〔2023〕1995号），以下简称《通知》。《反食品浪费法》明确规定由机关事务管理部门会同有关部门建立机关食堂反食品浪费工作成效评

估和通报制度。国管节能〔2023〕211号决定自2024年1月1日起，全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，督促机关在食堂食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损，增强干部职工反食品浪费意识。根据《通知》，设有食堂的县级及以上机关要组织实施本单位食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，各地区机关事务管理部门会同有关部门建立实施本地区成效评估和通报制度。因此本章明确提出：县级及以上机关应开展机关食堂反食品浪费工作成效评估工作和通报制度，依据《通知》给出的《机关食堂反食品浪费工作成效评估指标》设计提出《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》，细化量化评价指标，供相关单位使用，极大地增加了标准的可操作性。由于机关食堂反食品浪费工作成效通报机制有相应的国家标准，因此实施机关食堂反食品浪费工作成效通报机制按GB/T 42967《机关食堂反食品浪费工作指南》的相关要求执行。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与相关法律法规的关系

经查，本项目不违反相关法律法规。与本项目密切相关的法律法规有：《中华人民共和国反食品浪费法》（主席令第七十八号）和《党政机关厉行节约反对浪费条例》（中发〔2013〕13号）。本标准以上述法律法规为依据，将习近平总书记关于机关事务工作重要指示精神、关于制止餐饮浪费行为的指示精神，以及中央八项规定精神及其实施细则落到实处。

（二）与相关上位标准的关系

为贯彻落实习近平总书记对制止餐饮浪费行为的重要批示，市场监管总局牵头有关部门贯彻落实批示精神，成立专项工作组，研究制定了制止餐饮浪费行为专项行动实施方案，在此基础上，工作组编制出台了GB/T 42967《机关食堂反食品浪费工作指南》。其主要作用是指导反食品浪费工作如何开展和评估，作为反食品浪费成效评估和通报制度的标准支撑，标准形式为“指南”，主要给出建议和方向。

本标准在参考《机关食堂反食品浪费工作指南》的基础上进行编制，直接使用了该标准“机关食堂”“餐厨垃圾”等术语和定义，与国家标准协调统一。参考了该标准第4章（设食堂的机关开展反食品浪费工作的内容和要求）的总体框架，并结合我省机关食堂实际工作经验，在国家标准的基础上增加了人员、设施设备、安全卫生、信息化建设的要求。

本标准在餐饮过程控制的节约管理方面，将国家标准餐前环节、供餐环节和餐后环节的反食品浪费内容进行了具体细分，将餐前环节细分为菜单设计、采购验收、入库储存、粗加工、精加工、烹调六个小环节分别提出细化要求；将供餐环节分为供餐和用餐两个小环节分别提出细化要求。

此外，在调研广东省粤东、西、北和珠江三角洲等地的机关食堂后，还结合实际设计了《机关事业单位食堂每日粗加工厨余垃圾统计表》《机关事业单位食堂每日食材“边角料”利用统计

表》《机关食堂餐厨垃圾台账》《社会化运营机关食堂餐饮节约监督管理考核表》和《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》供机关食堂参考使用，增强了标准的可操作性。

综上，本标准与GB/T 42967《机关食堂反食品浪费工作指南》协调一致。但相比于国家标准，该省级地方标准的要求更细化（细分环节），更具有可操作性（具有大量表格表单），符合我省机关事业单位食堂实际工作需要。此外，反食品浪费评估工作的相关要求在本标准中并未提及（国家标准包含了对评估工作的指引），本标准适用于广东省各级机关事业单位开展食堂餐饮节约管理工作。

六、标准有何先进性或特色性

（一）权威性。一是反食品浪费法明确规定由机关事务管理部门会同有关部门建立机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度。本标准的提出和归口单位为广东省机关事务管理局，牵头起草单位为清远市机关事务管理局，参与单位为广东省标准化研究院和清远市机关食堂，从管理的角度，本标准具有权威性，这对标准的实施具有积极作用。二是由于机关事业单位的餐饮节约社会关注度高，具有示范性作用，因此本标准的各项餐饮节约要求均比目前我省出台的餐饮节约相关标准要求高，要求严格。此外，我省目前已出台的餐饮节约相关标准基本都是定性要求，无量化要求，而本标准提出了细化量化的指标要求、量化的监督考核、评估指标。

（二）创新性。体现在两方面，一是机关食堂与餐饮企业存在较大差异，不属于盈利性餐饮活动，对于形成“节约餐饮”的社会风尚具有重要的示范作用。本标准更关注机关食堂的管理者和经营者厉行节约和推动餐饮业绿色发展生态责任和社会责任，为广大机关事业单位食堂落实绿色餐饮提供了具体支撑。二是本标准创新性地设计出了《社会化运营机关食堂餐饮节约监督管理考核表》和《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》，从实操层面为机关事务管理部门提供了监管餐饮节约的有力工具，以期助力机关事务的高质量发展。《社会化运营机关食堂餐饮节约监督管理考核表》的提出，对社会化改革背景下的机关餐饮服务与管理具有很好的实践价值。调研中发现，由于对社会化运营食堂的监督存在一定缺位，对其服务质量、菜品质量、绿色环保、餐饮节约等方面缺乏有效的监管手段和考核标准，导致部分干部职工认为社会化食堂在服务提供、膳食服务和节约管理方面不及自营食堂。但机关事务的社会化改革是大趋势，因此很有必要给机关事务管理部门一个有力的抓手，一个好用的工具，对社会化运营的机关食堂做好引导、监督与考核，助力机关后勤服务的高质量发展。而《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》的设计与提出，从操作层面助力了《反食品浪费法》和《关于全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知》的实施。

（三）全生命周期性。目前已经发布的标准中，对餐饮过程有三种划分方法，一是分为餐前、供餐和餐后三个环节，不再细

化；二是从管理要素的角度划分为食材管理和 service 管理两方面；三是从食堂管理进行流程。而本标准的编制，抓住可操作性和系统性原则，将餐饮过程按全生命周期进行划分，细化为菜单设计、采购验收、入库储存、粗加工、精加工、烹调、供餐、用餐、餐厨垃圾处置 9 个模块，并给出了 5 个可操作的表格表单，不但便于标准实施者理解和使用，更充分体现了标准用于实施的活力和意义。

七、标准调研、研讨、征求意见情况

（一）成立标准编制小组，制定工作方案

2023 年 6 月，成立标准编制小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

（二）收集相关资料，开展调研

2023 年 6-8 月，起草小组收集国内省内关于餐饮节约，尤其是机关事务食堂管理的要求与文件，对这些资料进行了系统地研阅和分析。另一方面，通过多次组织人员赴省外先进地区（杭州、宁波、温州），以及粤东、西、北、珠三角（广州、东莞、湛江、韶关、汕头等）各有关单位进行调研，切实把握机关事务（食堂管理）餐饮节约工作的实际需求，在此基础上起草标准大纲为基本要求、餐饮过程控制、宣传教育、监督与评价，确定标准附录为 7 个。

（三）起草标准，形成征求意见稿

2023 年 9-11 月，在已确定标准大纲的基础上进行标准的编

写，完成了标准草案的起草工作。2023年12月-2024年4月，起草小组组织多次内部讨论会和外部专家研讨会，参会人员覆盖机关食堂基层操作者和中、高层管理人员（含大厨），以及来自深圳、东莞、韶关、佛山等地级以上市机关事务管理部门的代表。起草小组虚心听取所有参会人员的意见和建议，对每一场会议都进行详细地记录和探讨，不断打磨标准框架和编写内容的科学性、合理性和可操作性。经过多轮内、外部讨论和修改，形成本标准的征求意见稿。其中标准框架修改为：基本要求、餐饮过程控制、监督管理、评估与改进。为确保标准的广泛适用性、科学性和可操作性，将标准附录确定为5个，形成标准征求意见稿。

（四）征求意见情况

2024年5月30日-6月30日，省机关事务管理局向107个单位（含地级以上市机关事务管理部门23个，省直单位84个）公开征求意见，有建议或意见的单位1家，共提出2条修改意见。

同时，在省机关事务管理局官网发布征求意见通知向社会各界广泛征求意见，期间未收到反馈意见。

（五）编制标准送审稿

2024年7月，标准编制小组对征求意见进行了汇总和处理，经逐条讨论全部采纳，形成《征求意见汇总处理表》。

同时根据意见修改标准：在“采购验收”环节增加了“竞争性磋商采购方式”的要求，在《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》中完善了“餐后环节”对人均餐厨垃圾的描述，对标《广

广东省发展改革委 广东省能源局 广东省商务厅 广东省市场监督管理局关于印发广东省机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案的通知》（粤发改能源函〔2023〕1995号）要求，完善了“监督管理”“评估与改进”两章的内容，形成标准送审稿。

八、技术指标设置的科学性和可行性，量化指标的确定依据
本标准不涉及技术指标。

九、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况

本标准无对应的国际标准，无对应的行业标准，与国家标准和其他省同类标准技术内容的对比情况见表1。从表1可以看出，我省《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》的基本要求相对来说更加全面，餐饮过程控制要求也更为细化，监督管理的要求则更具系统性，也体现了我省务实的工作作风。但评价与改进方面，并未像浙江省和江苏省一样，将餐饮浪费工作纳入节约型机关评价工作。在下一步标准实施过程中，有待进一步进行探索和研究。

表1 同类标准技术内容的对比情况

序号	标准类型	标准名称	核心技术要求（管理要求） ¹			
			基本要求	餐饮过程控制	监督管理	评价与改进

¹ 为便于比较，技术要求以本标准为基准与其他标准作对比。

1	本标准	机关事业单位食堂餐饮节约管理规范	<p>从“宣传教育”</p> <p>“组织机构”</p> <p>“制度建设”</p> <p>“人员要求”</p> <p>“设施设备”</p> <p>“安全卫生”</p> <p>“信息化建设”七个方面提出基本要求。</p>	<p>确定了餐饮过程控制的总体要求及各环节要求，具体为：菜单设计、采购验收、入库储存、粗加工、烹调、供餐、用餐、餐厨垃圾处置等八方面。</p>	<p>以建立监督检查机制、公示要求、专项督查、全面督查为主要内容，创新性地设计出了《社会化运营机关食堂餐饮节约监督管理考核表》和《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》，量化各种评价指标。</p>	<p>从建立节约评估与改进机制、通报机制两方面提出要求。</p>
2	国家标准（推荐性，指南）	机关食堂反食品浪费工作指南	<p>从组织管理与制度建设、宣传培训、监督管理等三方面提出建议。</p>	<p>从餐前、供餐、餐后三方面提出反食品浪费建议。</p>	——	<p>给出了建立评估制度、组建评估组、制定评估方案、组织实施评估、</p>

						通报评 估结果、 督促整 改等相 关指引。
3	贵州省 地方标 准（推 荐性）	机关食 堂餐饮 节约管 理规范	从组织与制 度建 设、设施 设备、卫 生安全、 宣传培 训四方 面提出 要求。	从餐前、 送餐、 餐后 三方面 提出 要求， 没有 更细 化的 环节。	规定应 定期 检测、 记录 食品 浪费 情况， 开展 自查 与成 效评 估。	
4	江苏省 地方标 准（推 荐性）	党政机 关食堂 餐饮节 约管理 规范	从组织、 人员、 制度、 节约宣 传、教 育培 训五 方面 提出 要求。	从食材 采购 验收、 运 输储 存、粗 加工、 烹 饪、售 餐供 应、餐 厨垃 圾回 收六 方面 提出 要求。	安排巡 视员 检查， 当面 劝阻； 设置 浪费 行为 曝光 台；开 展消 费统 计分 析；将 反食 品浪 费工 作纳 入节 约型 机关 创 建。	
5	浙江省 地方标 准（推 荐性）	机关事 业单位 食堂餐 饮节约 管理规 范	从组织 建设、 制度 建设 两方 面提 出要 求。	从菜单 设计、 采购 验 收、运 输储 存、粗 加 工、烹 调、售 餐、用 餐、回 收等 八方 面提 出要 求。	要求建 立监 督检 查机 制；开 展餐 饮节 约统 计分 析、将 餐 饮节 约纳 入节 约型 机关 评 价。	

十、涉及专利的有关说明

无。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

(一) 标准宣贯实施

本标准批准发布后，拟由省机关事务管理局组织相关的机关食堂开展多种形式的宣传、学习，使本标准的使用单位及时准确地了解和掌握标准内容与要求，以保证本标准的顺利实施。

(二) 实施日期建议

建议标准发布后三个月开始实施，期间做好标准宣贯培训，人员培训及物资准备。

(三) 标准跟踪管理

定期与实施本标准的机关食堂进行交流和征求意见，确保标准的适宜性；定期关注标准的实施效果，及时收集相关意见、提出标准修订、废止或继续使用的建议。

十二、其他情况的说明

(一) 本标准没有引用或参照国外标准。

(二) 本标准为推荐性标准。

(三) 本标准为第一次编制，没有涉及废止现行有关的标准。