

ICS 67.040

CCS X 02

DB44

广东省地方标准

DB44/T XXXX—202X

机关事业单位食堂餐饮节约管理规范

Specification for Catering economy management in government
departments and institutions canteens

(送审稿)

(本稿完成时间：2024年7月3日)

202X - XX - ✖ 发布

202X - XX - ✖ 实施

广东省市场监督管理局 发布

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 基本要求..... 1

5 餐饮过程控制..... 3

6 监督管理..... 5

7 评估与改进..... 5

附录A （资料性附录） 机关事业单位食堂每日食材“边角料”利用统计表..... 6

附录B （资料性附录） 机关事业单位食堂每日粗加工厨余垃圾统计表..... 7

附录C （资料性附录） 机关食堂餐厨垃圾台账..... 8

附录D （资料性附录） 社会化运营的机关食堂监督管理考核表..... 9

附录E （资料性附录） 机关食堂反食品浪费工作成效评估表..... 13

参考文献..... 16

前 言

本文件按 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》的规定起草。

本文件由广东省机关事务管理局提出，广东省机关事务管理局归口。

本文件起草单位：清远市机关事务管理局、清远市机关食堂、广东省标准化研究院。

本文件主要起草人：林树乔、刘军、徐丰华、郑刘明、温敏飞、刘军政、张灵晔、蔡伟景、但佳梁、侯宝珍、朱丽燕、覃细媚、陈琛、蔡静雯、何忠志、周微、王芳梅、潘冬萍、徐凤枝、朱艳光。

机关事业单位食堂餐饮节约管理规范

1 范围

本文件规定了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。

本文件适用于广东省内机关事业单位自营食堂和社会化运营食堂的餐饮节约管理。

注：本文件所称机关事业单位食堂，是指供机关干部职工用餐的场所。参照《党政机关厉行节约反对浪费条例》，机关事业单位食堂包括党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，以及工会、共青团、妇联等人民团体的食堂，以及参照公务员法管理的事业单位的食堂。

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/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

3 术语和定义

GB/T 42967-2023界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 思想建设

4.1.1 严格落实党政机关习惯过紧日子要求，将厉行节约反对浪费、制止餐饮浪费行为作为重要政治任务持续推进。

4.1.2 贯彻绿色发展理念，倡导简约适度、绿色低碳的生活方式，形成厉行节约、反对浪费、文明健康的生活风尚。

4.2 组织机构

4.2.1 应设置反食品浪费工作组，可下设反食品浪费监督岗、物价调研岗、采购验收核验岗等，负责组织、协调和督查餐饮节约相关工作。

4.2.2 应明确食堂餐饮节约管理的部门，负责餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实。

4.3 制度建设

4.3.1 应对食堂从业人员开展岗前及在岗期间的食品安全培训与考核，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训与考核内容。

- 4.3.2 应将食堂餐饮节约要求纳入食堂全生命周期管理各环节，包括但不限于食材原料采购、储存、出入库和加工处理、就餐人员数量统计、供餐备餐、用水用电等。
- 4.3.3 宜建立餐饮资源消耗统计分析制度。规范资源消耗计量、监测、统计分析、自查改进工作。
- 4.3.4 宜建立食堂餐饮节约工作会议制度，加强全过程节约管理，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，提高能源、水、粮食等的利用效率。
- 4.3.5 宜建立餐饮质量反馈或满意度调查机制，依据用餐人员需求变化持续改进和提升服务质量，避免
- 4.3.6 避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。
- 4.3.7 县级及以上机关应建立机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，开展机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报工作。

4.4 宣传教育

- 4.4.1 节约宣传。应积极营造勤俭节约，反对铺张浪费的良好氛围。利用电子屏幕、提示牌、标语等宣传载体展示反食品浪费有关内容；在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收处等区域设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放宣传视频等。
- 4.4.2 教育培训。应加强反食品浪费宣传教育，增强全员反食品浪费意识。开展常态化教育培训及相应的督促检查，对餐饮浪费行为及时提醒教育，对浪费者采取相应措施；定期开展餐饮节约政策和标准、业务技能等培训，将餐饮服务过程节约控制要求贯穿到食堂各岗位；应将反食品浪费纳入食堂工作人员入职培训。

4.5 人员要求

- 4.5.1 服务提供方应全员参与食堂各环节、各点位节约工作。
- 4.5.2 应根据各岗位工作量和难度核定食堂服务人员配置数量，通过优化餐饮生产工序、灵活用工、培训提升等方式节约人力资源成本。

4.6 设施设备

- 4.6.1 设施设备配置应遵循勤俭节约、讲求绩效和绿色环保的原则，做到经济适用、简洁大方、节能环保。装修装饰、设施配置不得高于《广东省省直行政单位常用公用设施配置标准》的规定。
- 4.6.2 应优先选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备，餐饮容器和用品；优先选用自动化的设施设备，节约人力成本。
- 4.6.3 应定期开展给排水、照明、清洗消毒、废弃物处理、排风排烟、加工制作、库房及冷冻（藏）、消防安全等设施设备维护保养。
- 4.6.4 应采用安全、高效、新型节能光源的照明器具。
- 4.6.5 食堂不提倡采购和使用一次性消费用品，确实需要使用一次性可降解餐具的，应选用符合 GB/T 18006.3-2020 的容器和餐饮具。
- 4.6.6 宜利用信息化方式进行食堂消耗品的登记领用，并做到妥善保管。
- 4.6.7 应优化切配工具，减少粗加工过程食材浪费。
- 4.6.8 清洁用具等易耗品应实行以旧换新，纸箱等包装物应回收利用。

4.7 安全卫生

应符合GB 31654-2021的规定和要求。

4.8 信息化建设

宜开展食堂信息化系统建设，信息化系统建设的设计应做到技术先进、经济合理、服务功能到位，其管理功能应考虑到食堂节约管理全过程。

5 餐饮过程控制

5.1 总体要求

- 5.1.1 餐饮生产、运营和消费各环节应遵循资源节约、避免浪费、低碳环保等理念和原则。
- 5.1.2 应定期对食堂生产使用物料、原料、能耗等进行成本核算分析；定期开展能耗计量、统计监督和评估，规范管理食堂水、电、气等能源资源节约使用，控制设备开启条件、使用时间、温度等，分析、改进各生产和服务环节的能耗状况。
- 5.1.3 应对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估，加强食品采购、储存、加工动态管理。
- 5.1.4 应采取按量配餐、小份供餐、按需补餐等方式，科学采购和使用食材。
- 5.1.5 反食品浪费工作组人员应对粗加工、精加工、烹饪、供餐等环节进行节约情况的监督。
- 5.1.6 采取社会化运营管理供餐的，应建立健全引进和退出机制，将节约管理纳入考核指标，择优选择。

5.2 菜单设计

- 5.2.1 在保证营养均衡的前提下，应将反食品浪费理念纳入菜单设计，合理控制菜品数量，定期更新菜单，设计便于用餐者营养搭配、可调整份量的套餐产品。
- 5.2.2 应通过丰富的菜单设计提高食材利用率，合理利用“边角料”制作新菜品，并做好食材“边角料”利用菜统计工作，《每日食材“边角料”利用统计表》模板参见附录 A。
- 5.2.3 根据每日就餐人数、食用天数等统计数据核定菜品种类和份量，提前设计一周菜单。

5.3 采购验收

- 5.3.1 应根据采购品类特点，通过公开招标、竞争性磋商采购方式、询价采购等方式确定合格供应商，实行定点采购、分批专业配送。
- 5.3.2 应根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境，合理安排采购周期和采购食品数量，引导供应商优先选择时令食材。
- 5.3.3 坚持采购审核管理。按需制定采购清单和采购记录表，并以此核定食材采购种类、数量、质量等信息，控制采购成本，减少库存。
- 5.3.4 蔬菜、生鲜食品等食材实行“少采勤采”“即采即用”。

5.4 入库储存

- 5.4.1 应严格把控食材质量，与供应商约定运输时间、规范包装和运输要求，在食品入库前进行严格验收，确保食品质量符合标准，防止劣质食品进入仓库。
- 5.4.2 应执行入库清单制，入库单信息应注明商品名称、商品种类、数量、总价、保质期、日期、供应商、经手人信息、负责人信息等，按照标准登记签收货物，对不合格食材予以退回。
- 5.4.3 应精确控制领用数量，根据每日就餐人数对米、面、油、盐等原料辅料执行定额领用，并做好登记工作，烹饪需求量与领料数应统一。
- 5.4.4 应合理规划仓库空间，实行食材分区存放、货架分离、定期检查整理，避免食品因存放不当而导致过期或损坏。对易腐食品应放置在较低温度的区域，以延长其保质期。
- 5.4.5 应引入节能设备，应做好仓库温度、湿度等节能控制，降低仓库的能耗。如使用节能灯具、节能空调等；冷藏库的温度应控制在 0-8℃，冷冻库的温度应小于或等于-18℃。应优化库存管理，宜采用先进的库存管理系统或软件，及时记录入库和出库信息，确保库存的准确性和实时性。应优先使用库存接近保质期物品，避免过期浪费。

5.5 粗加工

- 5.5.1 应对粗加工的出成率（利用率）、质量和数量加以严格控制。

- 5.5.2 食材清洗切除过程中应保留好食材，减少丢弃、浪费、洒落可用原料。应做到：
- 蔬菜类：绿叶类蔬菜剥掉烂叶、黄叶、老叶，不剥好叶；根茎蔬菜尽量去皮不去肉，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；
 - 畜类、禽类、水产类：去除废弃部位，保留可用部位。

5.5.3 应做好每日粗加工厨余垃圾统计，计算粗加工前、后各食材重量及其损耗比例，粗加工厨余垃圾统计表模板参见附录 B。

5.6 精加工

5.6.1 应对精加工的出成率（利用率）、质量和数量加以严格控制。精加工厨余垃圾统计表模板可参考附录 B 进行设计。

5.6.2 应严格控制原料的成型规格，宜利用机械进行切割，以保证成形规格的标准化。

5.7 烹调

- 5.7.1 应按照计划量、需求量领用原料，宜首选小包装原料。
- 5.7.2 应集中保管剩余调味品、包装原料等，防止污染浪费。
- 5.7.3 应根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供。
- 5.7.4 应推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食烹饪方式。
- 5.7.5 烹饪过程中应集中注意力，不得擅自离岗，避免失误造成浪费。
- 5.7.6 早餐和午餐当日能用尽用，不宜隔天食用的晚餐应每日开展单个菜品剩余量的监测。

5.8 供餐

- 5.8.1 宜利用信息化方式对机关食堂供应的菜品总量进行管理，根据日常用餐统计人数，科学计算备餐数量，开展餐前菜品准备。
- 5.8.2 应提供小份、半份、半个、半根、单个等不同规格选择，避免浪费。
- 5.8.3 应分析供餐与就餐的数据信息，减少食堂因预测失误造成的浪费。
- 5.8.4 在预测用餐人数与实际用餐人数有差距时，应有应急预案，应急预案内容包括但不限于菜品调整、成本控制等。
- 5.8.5 宜设置电子餐单屏，展示菜品名称及菜品营养提示，提醒用餐者按需取餐。

5.9 用餐

5.9.1 日常用餐

- 5.9.1.1 应鼓励就餐者践行“光盘行动”，做到按需取用、节约粮食、文明就餐、健康饮食。
- 5.9.1.2 宜利用信息化系统对就餐者开展“光盘行动”积分，倡导节约用餐理念。

5.9.2 公务接待

- 5.9.2.1 应严格按照公务接待、工作会议、教育培训等公务活动要求提供用餐服务，坚持从严控制标准、厉行勤俭节约的基本原则。
- 5.9.2.2 应根据用餐人数、次数和形式合理安排菜式。
- 5.9.2.3 提供的菜品应以本地家常菜和常用食品为主，具备条件的可实行自助餐形式，注意节俭。
- 5.9.2.4 应严格执行公务用餐审批审查制度，财务、纪检监察和单位主要负责人应加强监督把关，制止公务用餐中奢侈浪费现象。

5.10 餐厨垃圾处置

- 5.10.1 应安排反食品浪费工作组人员对倾倒剩菜剩饭行为及时提醒和劝导。

- 5.10.2 餐厨垃圾的分类投放、分类收集、运输与处理依据《广东省城乡生活垃圾管理条例》的规定进行，应做到分类减量以及无害化、资源化处理，或由具备资质的专业清运公司进行清运和资源化回收。
- 5.10.3 应建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量，对每日处理的餐厨垃圾进行统计分析。餐厨垃圾台账模板参见附录 C。

6 监督管理

6.1 自营食堂

- 6.1.1 应建立机关食堂餐饮节约监督检查机制，明确监督检查的主体、职责和程序等内容。
- 6.1.2 宜每月对垃圾清运情况在宣传栏进行公示；每月对上月粗加工厨余垃圾、“边角料”利用情况、餐厨垃圾情况等数据进行统计分析，并提出改进措施。
- 6.1.3 每季度应至少开展一次专项督查，可结合实际情况确定督查内容，并督促整改。
- 6.1.4 宜每年对机关食堂进行一次全面督查，对机关食堂的水电燃气使用数据、食材采购总金额、供餐人数、粗加工厨余垃圾情况、“边角料”利用情况、餐厨垃圾情况等数据进行统计，全面分析食堂运营过程中的餐饮浪费的主要因素和风险点，针对突出问题集中开展专项整治。

6.2 社会化运营食堂

- 6.2.1 应督促食堂定期开展反食品浪费工作自查，监测食品浪费情况，对自查和抽查发现的不足进行及时整改。
- 6.2.2 宜每周到食堂检查餐饮节约执行情况，并及时提出整改意见或建议。
- 6.2.3 宜对社会化运营方进行月度和年度考核，监督管理考核表模板参见附录 D。

7 评估与改进

- 7.1 应开展机关食堂餐饮节约的评估与改进工作，根据评估结果制定改进方案，明确改进事项和改进计划并落实。
- 7.2 县级及以上机关应对照本地、本系统成效评估要求每季度开展机关食堂反食品浪费工作成效评估工作，评估方式包括但不限于内部评估和抽查评估。可参照《机关食堂反食品浪费工作成效评估表》（附录 E）实行量化打分。县级以下可参照开展。
- 7.3 县级及以上机关应建立机关食堂反食品浪费工作成效通报机制，每季度通报评估结果并将评估结果报送至上级有关部门。以适当形式曝光食品浪费行为，按 GB/T 42967-2023 中 4.3.3 的要求执行。县级以下可参照执行。

附录A
(资料性附录)
机关事业单位食堂每日食材“边角料”利用统计表

机关事业单位食堂每日食材“边角料”利用统计表模板参见表A.1。

表A.1 机关事业单位食堂每日食材“边角料”利用统计表模板

日期	序号	用途（菜品名称）	边角料种类	数量	记录人
20××年××月××日	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	...				
20××年××月××日	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	...				
... ..	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	...				

附录B
(资料性附录)
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粗加工厨余垃圾统计表模板参见表B.1。精加工厨余垃圾统计表可参照本表设计。

表B.1 机关事业单位食堂每日粗加工厨余垃圾统计表模板

日期	序号	食材种类	粗加工前重量 (千克)	粗加工后重量 (千克)	粗加工损耗比 例 (%)	记录人
20××年× ×月××日	1	蔬菜类				
	2	畜类				
	3	禽类				
	4	水产类				
20××年× ×月××日	1	蔬菜类				
	2	畜类				
	3	禽类				
	4	水产类				

附录C
(资料性附录)
机关食堂餐厨垃圾台账

机关食堂餐厨垃圾台账模板参见表C.1。其中，餐厨垃圾总重量包括用餐区餐厨垃圾重量、制餐区餐厨垃圾重量。餐厨垃圾处理方式包括就地资源化处理、城市环卫系统回收处理、交由有资质的回收企业处理、混合方式处理等。

表C.1 机关食堂餐厨垃圾台账模板

食堂名称：_____

日期	时段	用餐人数 (人次)	用餐区餐厨垃圾 重量(千克)	制餐区餐厨垃圾 重量(千克)	餐厨垃圾总重 量(千克)	人均厨余垃圾 量(千克)	餐厨垃圾处理 方式	记录员

附录D
(资料性附录)

社会化运营的机关食堂监督管理考核表

对社会化运营的机关食堂的监督管理应充分考虑餐饮节约,社会化运营的机关食堂监督管理考核表模板见表D.1。此表满分100分,考核内容分为组织管理考核、餐饮节约考核和执行监督考核三大模块。其中组织管理考核分值15分,内容为制度建设、组织机构及人员管理(15分);餐饮节约考核分值70分,分为能耗监控(11分)、菜单设计(6分)、采购验收(13分)、粗加工和精加工(9分)、烹饪(8分)、供餐(7分)、餐厨垃圾处置(8分)和节约宣传与教育培训(8分)。执行监督考核分值15分,内容为服务与管理的执行监督情况。此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。

表D.1 社会化运营的机关食堂监督管理考核表模板

序号	考核内容	分值	评分细则	评分方式	扣分值
一	组织管理考核	15	此项分值15分,分7个评分小项		
1	制度建设、组织机构及人员管理情况	2	未设置食品浪费工作组,或未制定明确的岗位工作职责,每缺一项扣1分	查看有关资料	
		3	未按照标准化工作要求,制定完善的服务管理 workflow、标准,每缺一项扣1分	查看有关资料	
		2	未制定切实可行的全过程节约管理工作方案和计划,扣2分	查看有关资料	
		2	未制定切实可行的员工培训方案和计划,扣2分	查看有关资料	
		3	无全员参与食堂各环节、各点位节约工作,每人扣1分	查看有关资料	
		2	未建立台账记录档案资料管理制度,扣2分	查看有关资料	
		1	未按照标准化工作要求,将管理制度、岗位职责等成册或悬挂上墙,每缺一项扣1分	查看有关资料; 查看食堂现场	
二	餐饮节约考核	70	此项分值70分,分八类31个评分小项		
(一)	能耗监控	11	此项分值11分,分3个评分小项		
1	进行能耗控制,使用绿色环保设施设备,规范食堂易耗品管理与使用,开展能耗统计分析。	3	未使用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品的,发现一处扣1分	查看食堂现场	
2		5	未利用信息化方式应按进行食堂消耗品的需登记领用的,扣1分;未并做到、妥善保管食堂消耗品的,发现一处即扣1分;未实行易耗品以旧换新,纸箱等包装物应回收利用的,扣1分	查看相关信息化系统;查看食堂现场;查看有关资料	
3		3	未定期开展机关食堂的水电燃气使用数据等能耗统计分析,扣3分	查看有关资料	
(二)	菜单设计	6	此项分值6分,分3个评分小项		
1	将反食品浪费理念纳入菜单设计,提高食材利用率	2	未将反食品浪费理念纳入菜单设计,合理控制菜品数量的,扣2分。	查看有关资料	
2		2	未优先考虑时令菜的,扣1分;未根据每日就餐人数等统计数据核定菜品种类和份量,提前设计一周菜单的,扣1分。	查看有关资料	
3		2	未创新边角料菜式开发的,扣2分	查看有关资料	

表D.1 社会化运营的机关食堂监督管理考核表模板（续）

序号	考核内容	分值	评分细则	评分方式	扣分值
(三)	采购验收	13	此项分值13分，分6个评分小项		
1	合理安排采购周期和采购食品数量,控制采购成本,利用信息化方式进行库存管理	3	未根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境等安排合理采购,扣3分	查看有关资料	
2		2	未实行每月进行市场调研,结合本地菜篮子价格,进行食材采购科学定价,扣2分	查看有关资料	
3		2	生鲜食品等食材未实行“少采勤采”“即采即用”的,扣2分	查看有关资料; 查看食堂现场	
4		2	未制定采购清单和采购记录表,并以此核定食材采购种类、数量、质量等信息,控制采购成本,减少库存的,扣2分	查看有关资料; 查看食堂现场	
5		2	未执行入库清单,按照标准登记签收货物,对不合格食材予以退回的,扣2分	查看有关资料	
6		2	未利用信息化方式进行领料出库,实行先进先出、库存定量控制的,扣1分;未做到食材分区存放、货架分离,保留保质期标识,做好食材期效管理的扣1分	查看相关信息 化系统;查看食 堂现场	
(四)	粗加工和精加工	9	此项分值9分,分4个评分小项		
1	对加工的出成率(利用率)、质量和数量加以严格控制	2	未做好每日食材粗加工厨余统计,每发现一次扣0.5分	查看有关资料; 查看食堂现场	
2		2	食材清洗切除过程中没做到保留好食材,减少丢弃、浪费、洒落可用原料,每发现一次扣1分	查看食堂现场	
3		2	未做到控制原料的成型规格,利用机械进行切割,保证成型规格标准化,每发现一次扣1分	查看食堂现场	
4		3	未根据剩余量不断调整每次的加工量,避免加工过量造成浪费,每出现1次扣1分	查看食堂现场	
序号	考核内容	分值	评分细则	评分方式	扣分值
(五)	烹饪	8	此项分值8分,分4个评分小项		
1	根据就餐人数动态调整备菜数量和方式,烹饪过程妥善保管剩余调味品、当日剩余菜品做到能用尽用	2	未做到保管好剩余调味品、包装原料,扣0.5分	查看食堂现场	
2		2	未根据就餐人数动态调整备菜数量,扣1分;未推行大锅备菜、小锅续供,扣1分	查看食堂现场	
3		2	未采用荤素搭配、少油少盐等健康饮食烹饪方式,扣2分	查看食堂现场	
4		2	未做到早餐和午餐当日能用尽用,扣1分;未开展单个菜品剩余量的监测,扣1分	查看有关资料; 查看食堂现场	
(六)	供餐	7	此项分值7分,分4个评分小项		
1	利信息化方式对机关食堂供应的菜品进行管理,提供小份、半份菜规范的饭菜品	2	未利信息化方式对机关食堂供应的菜品总量进行管理,扣2分	查看相关信息 化系统;查看食 堂现场	
2		2	未提供小份、半份、半个、半根、单个等不同规格选择,扣2分	查看食堂现场	

表D.1 社会化运营的机关食堂监督管理考核表模板（续）

序号	考核内容	分值	评分细则	评分方式	扣分值
3	利信息化方式对机关食堂供应的菜品进行管理,提供小份、半份菜规范的饭菜品	1	未设置电子餐单屏,展示菜品名称及菜品营养提示,提醒用餐者按需取餐,扣1分	查看食堂现场	
4		2	未分析备餐与供餐的数据信息以减少浪费,扣1分;在预测用餐人数与实际用餐人数有差距时,无应急预案,扣1分	查看有关资料	
(七)	餐厨垃圾处置	8	此项分值8分,分3个评分小项		
1	建立餐厨垃圾台账,安排反	2	未安排反食品浪费监督人员,对倾倒剩菜剩饭行为及时劝导,扣1分	查看食堂现场	
2	食品浪费监督人员,餐厨垃圾	3	未建立餐厨垃圾台账,记录餐厨垃圾重量,扣1分;每人每餐餐厨垃圾超过45g/人,扣2分	查看有关资料	
3	的分类投放、分类收集、运输与处理符合相关规定	3	餐厨垃圾的分类投放、分类收集、运输与处理,未依据《广东省城乡生活垃圾管理条例》的规定,或未由具备资质的专业清运公司进行清运和资源化回收,扣2分	查看有关资料; 查看食堂现场	
(八)	节约宣传与教育培训	8	此项分值8分,分4个评分小项		
1	以多种形式开展反食品浪费宣传和培训,	2	未在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收处等区域设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放宣传视频,扣2分	查看有关资料; 查看食堂现场	
2	并做相应督促检查,将餐饮	2	未开展常态化教育培训及相应的督促检查,对餐饮浪费行为及时提醒教育,对浪费者采取相应措施,扣2分	查看有关资料	
3	服务过程节约控制要求贯穿	2	未定期开展餐饮节约政策和标准、业务技能等培训,将餐饮服务过程节约控制要求贯穿到食堂各岗位,扣2分	查看有关资料	
4	到食堂各岗位	2	未将反食品浪费纳入食堂工作人员入职培训,扣2分	查看有关资料	
三	执行监督考核	15	此项分值15分,9个评分小项		
1	服务与管理的执行监督情况	2	无故未按既定工作方案和计划执行,每次扣0.5分	查看食堂现场	
		3	未按规定工作流程、标准执行,每次扣0.5分	查看食堂现场	
		1	未按规定组织应急处置预案演练,每次扣0.5分	查看有关资料; 查看食堂现场	
		1	发现或应发现安全隐患,未及时上报管理部门,每次扣0.5分	查看食堂现场	
		1	未落实内部服务管理监督考核制度,扣0.5分	查看有关资料	
		1	未按规定建立值班工作机制,扣0.5分	查看有关资料	
		2	未按规定申报领用物品,每次扣0.5分	查看有关资料	
		2	服务管理过程中违反节能规定,有人为浪费现象或行为,每人每次扣0.5分	查看食堂现场	

表D.1 社会化运营的机关食堂监督管理考核表模板（续）

序号	考核内容	分值	评分细则	评分方式	扣分值
1	服务与管理的 执行监督情况	2	服务管理过程中有故意损坏财物现象，有私自夹带食堂原辅料等物品外出等行为，每人每次扣1分	查看食堂现场	
合计扣分					
合计得分（100分制）					
问题 汇总					

附录E
(资料性)
机关食堂反食品浪费工作成效评估表

食堂反食品浪费工作成效评估模板表见E. 1。

表E. 1 机关食堂反食品浪费工作成效评估表

一级 指标	二级 指标	评估要素	分 值	评分细则	核验方式	评 分
加强组织保障 (26分)	制度建设与通报	制定反食品浪费年度工作方案，明确具体措施，按计划完成各项工作任务。	5	制定反食品浪费年度工作方案，在菜单设计、食品采购、入库储存、粗加工、精加工、烹饪、供餐、用餐、餐厨垃圾处置等环节明确反食品浪费具体措施的，得5分。	查看文件资料	
		制定反食品浪费工作成效评估方案和通报制度。	3	制定反食品浪费工作成效评估方案和通报制度的，得3分。	查看文件资料	
		督促食堂开展反食品浪费工作自查。	1	查阅食堂自查报告并督促改进提升的，得1分。	查看文件资料；自查报告	
		对反浪费工作成效突出的食堂和部门进行表扬。	3	1. 纳入部门节约能源资源工作考核的，得1.5分。 2. 制度中提及表扬激励的，得1.5分。	查看文件资料	
	制度保障与实施	设置反食品浪费工作组，明确职责。	3	1. 设置餐饮节约领导小组，明确职责，得1.5分。 2. 明确反食品浪费管理岗位职责的，得1.5分。	查看文件资料	
		安排专人负责反食品浪费管理。	3	安排专人负责实施反食品浪费管理的，得3分。	查看文件资料	
		公务活动优先安排食堂用餐，用餐数量、形式根据实际情况节俭安排，不超标用餐。	3	公务活动优先安排食堂用餐的，得3分。	查看有关资料	
		开展反食品浪费工作自查。	2	每季度至少开展一次反食品浪费工作自查的，得2分。	查看文件资料；自查报告	
		将反食品浪费纳入食堂工作人员绩效管理。	3	将反食品浪费纳入食堂工作人员绩效管理的，得3分。	查看文件资料	
		根据日常用餐统计人数，科学计算备餐数量，开展餐前菜品准备。	4	进行用餐人数日常统计，并据此科学计算备餐数量的，得4分。	查看有关资料	
		根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境，合理安排采购周期和采购食品数量。	2	制定食品采购相关标准，明确合理安排采购周期、数量等要求的，得2分。	查看文件资料	
		执行出入库清单制度，及时签收、登记、存储货物，退回有质量问题的食材，保留台账。	3	1. 制度中明确要求出入库登记的，得1分。 2. 日常签收、登记、存储货物，退回有质量问题食材有记录台账的，得2分。	查看文件资料	
		实行先进先出、库存定量控制，做好食材期效管理。	2	领料出库以信息化方式进行的，得2分；以人工记录方式进行的，得0.5分。	查看智慧平台	

表E.1 机关食堂反食品浪费工作成效评估表（续）

一级指标	二级指标	评估要素	分值	评分细则	核验方式	评分
采取有效措施（41分）	餐前环节	定期了解各类食材价格波动情况，及时与食材供应商调整采购价格。	2	定期了解各类食材价格波动情况，及时与食材供应商调整采购价格的，得2分。	查看有关资料	
		每月盘点库存且建立台账。	2	每周盘点库存且建立台账的，得2分，每月盘点库存且建立台账的，得1分。	查看台账资料	
		在切配菜环节做好边角料再利用，提高原材料利用率。	2	做到边角料再利用的，每采取一种方式得1分，总分2分。	查看食堂现场	
		推行大锅备菜，小锅续供，不使用食品装饰菜品。	2	1. 推行大锅备菜，小锅续供的，得1分。 2. 不使用食品装饰菜品的，得1分。	查看食堂现场	
		定期开展烹饪技能培训。	3	1. 中级（含以上）烹饪人员配备数量占制餐从业人数20%（含）以上的，得1分。	查看有关资料	
				2. 开展技能培训的，每次得0.5分，最高得2分。		
	供餐用餐环节	采取自助餐方式供餐。	1	优先采取自助餐方式供餐的，得1分。	查看食堂现场	
		提供小份、半份、半个、半根、单个等（饭）菜品服务。	2	1. 非自助餐形式供餐，但提供小份、半份主食、菜品服务的，得2分。 2. 自助餐形式供餐的，得2分。	查看食堂现场	
		在食堂相关区域张贴摆放反浪费宣传标识。	2	在食堂相关区域张贴摆放反浪费宣传标识的，得2分。	查看食堂现场	
		经常性调整菜品种类，提前公布周菜单、月菜单。	1	餐品种类丰富多样，提前公布周菜单、月菜单的，得1分。	查看有关资料	
	餐后环节	开展用餐满意度调查，落实反馈意见。	3	1. 开展用餐满意度调查的，得1.5分。 2. 建立反馈渠道的，得1.5分。	查看有关资料	
		在餐盘回收处进行监督、劝阻和曝光。	3	安排工作人员在餐盘回收处监督、劝阻浪费行为，或安装监控系统监督的，得2分。	查看食堂现场	
		妥善保管未食用食品，安全前提下合理再利用。	3	1. 制定未食用食品保管细则，且按要求妥善保管的，得1分。 2. 合理利用未食用食品的，得1分。	查看有关资料食堂现场	
		建立餐厨垃圾台账，对处理方式和重量进行记录、统计，每人每餐的餐厨垃圾不超过45g。	4	1. 建立餐厨垃圾台账，对处理方式和重量进行记录的，得2分。 2. 每人每餐的餐厨垃圾不超过45g的，得1分。	查看台账资料	
开展宣传教育（15分）	宣传	在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收处等区域，应设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放宣传视频等。	4	在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收处等区域，设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放宣传视频等措施的，每个区域得1分，总分4分。	查看食堂现场	
		利用电子屏幕、提示牌、标语等宣传载体展示反食品浪费有关内容。	3	利用电子屏幕、提示牌、标语等宣传载体展示反食品浪费有关内容的，没发布一次得0.5分，总分3分。	查看有关资料	

表E.1 机关食堂反食品浪费工作成效评估表（续）

一级 指标	二级 指标	评估要素	分 值	评分细则	核验方式	评 分
开展 宣传 教育 （15 分）	宣传	开展世界粮食日等主题宣传活动，向机关干部职工普及反食品浪费法律、制度、知识。	6	1. 开展世界粮食日等主题宣传活动的，得5分。 2. 开展其他“光盘行动”宣传活动的，每次得0.5分，总分不超过1分。	查看有关资料	
	培训	将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训内容。	2	将反食品浪费纳入食堂工作人员入职、日常培训内容的，每开展一次培训得1分，总分2分。	查看有关资料	
强化 监 督 管 理 （18 分）	评估	组织实施成效评估工作，评估过程中科学使用统计数据。	9	每季度组织实施成效评估工作，评估过程中科学使用统计数据的，得9分。	查看有关资料	
	通报	评估等级不合格的，进行通报批评，责令整改。	7	1. 评估等级合格的食堂，得7分。 2. 对评估等级不合格的食堂进行通报的，得2分。 3. 评估不合格但15内完成整改且通过复查的，得2分。	查看有关资料	
		工作成效突出的予以表扬。	2	对工作成效突出的予以表扬，每次1分，总分2分。	查看有关资料	
总得分（满分100分）						
注：此表满分为100分。评估结果可设置为优秀、良好、合格、不合格四个等级，总得分90分（含）以上的，评估等级为优秀。总得分80分（含）至89分的，评估等级为良好。总得分70分（含）至79分的，评估等级为合格。总得分低70分的，评估等级为不合格。						

参 考 文 献

- [1] 《党政机关厉行节约反对浪费条例》
 - [2] 《广东省城乡生活垃圾管理条例》
 - [3] 《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）
 - [4] 《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）
 - [5] 《广东省省直行政单位常用公用设施配置标准》（粤财资〔 2011〕17号）
-