

党政机关食堂厉行节约评估规范

The strict energy-saving evaluation specifications of Party and government canteens

2023 - 05 - 30 发布

2023 - 07 - 01 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 制度要求	1
5 设施设备及用品	1
6 餐饮服务	2
7 宣传教育	3
8 评估组织	3
9 评估内容	3
10 评估方式	3
11 评估结果	3
附录 A（资料性） 党政机关食堂厉行节约工作成效评估表	4
附录 B（资料性） 党政机关食堂厨余垃圾台账	7

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。

本文件由天津市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：天津市机关后勤事务服务中心、天津市标准化研究院、天津市公安局警务保障部、河西区机关事务管理局。

本文件主要起草人：隋宇泽、黄立强、刘文勇、申娜娜、刘磊、曾宪武、刘海霞、于曼、孙彩英、王智勇。

党政机关食堂厉行节约评估规范

1 范围

本文件规定了党政机关食堂厉行节约工作的制度要求、设施设备及用品、餐饮服务、宣传教育、评估组织、评估内容、评估方式和评估结果的内容。

本文件适用于天津市党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位开展食堂厉行节约评估工作。

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。

SB/T 11166-2016 餐饮企业节约管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 制度要求

4.1 党政机关负责人对本单位食堂厉行节约反对食品浪费工作全面负责，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（兼）职反食品浪费管理员，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。

4.2 党政机关食堂应当把厉行节约反对食品浪费教育作为作风建设的重要内容融入干部队伍的教育培养、选拔任用、考核评价、管理监督和机关日常管理之中，建立健全常态化工作机制。

4.3 党政机关食堂应制定厉行节约反对食品浪费的方针、目标、计划。

4.4 党政机关食堂应建立并实施本单位食堂的节约制度，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、原材料剩料再利用、宣传教育、监督考核等内容。

4.5 推进食堂标准化建设，建立标准化服务体系，完善针对反食品浪费的关键环节服务流程和操作规范。

4.6 党政机关食堂应定期组织员工开展厉行节约、反对浪费等的相关知识培训。

5 设施设备及用品

5.1 应按照 SB/T 11166 的要求，配置节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设施设备。

5.2 食堂排油烟系统应设置高效能油烟过滤、清洗装置，确保装置经济有效运行。

5.3 配备有利于节约的小餐具，不应使用不可降解一次性塑料制品，积极选用可降解或者其它环保替代品。

6 餐饮服务

6.1 食材采购

- 6.1.1 应提前统计用餐人数，合理制定食材采购计划，避免原材料浪费。
- 6.1.2 建立完备的食材采购制度，进行精准采购、定点采购、集中采购，分批专业配送。
- 6.1.3 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，做好索证索票工作，建立合格供应商档案。

6.2 食材储存

- 6.2.1 配置必备的冷藏、冷冻和虫害控制等贮存设施设备，鼓励使用新技术，优化存储空间和储藏时间。
- 6.2.2 原料储存区应张贴明显的区分标识、货架分离、定期巡检整理，建立突发性应急处理保障措施及预案，确保储存食品安全。
- 6.2.3 库房管理工作流程应遵循先进、先出、先用的原则，库存定量控制，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

6.3 烹饪加工

- 6.3.1 应根据就餐人数、季节气候和早中晚差异，合理搭配膳食，安排食品数量，避免浪费。
- 6.3.2 应严格加工流程，加强对原料、辅料采购消耗的管理。
- 6.3.3 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作，对原材料剩料进行合理利用，提高原料利用率，减少原材料的浪费。
- 6.3.4 坚持低油、低脂、低糖、低盐的健康饮食，合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜品质量，满足职工不同需求，避免因菜品搭配不合理、菜品质量不高造成的餐饮浪费。
- 6.3.5 炒菜中做到一锅菜多锅炒、多备半成品、少炒、勤炒，在制作过程中杜绝浪费。
- 6.3.6 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 就餐环境

- 6.4.1 食堂夏季空调供冷设定温度不低于 26℃，冬季空调供暖设定不高于 20℃。
- 6.4.2 宜采用自然光，减少开灯数量，选用节能灯具。

6.5 就餐管理

- 6.5.1 科学精细供餐，分时段、分批次安排餐饮供应，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全。
- 6.5.2 应推出多种分量菜式，菜品可分为一份、半份、小份等多种形式，主食可分为大份、小份，提倡采用自助餐，勤拿少取。
- 6.5.3 提示就餐人员按需取用餐纸，节约用纸。

6.6 厨余垃圾

- 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 应完善餐厨废弃物管理制度，合理收运、处置或再利用餐厨废弃物，有条件的机关宜安装餐厨废弃物就地资源化处理设备。

6.6.3 建立厨余垃圾台账（见附录 B），对厨余垃圾定量分析及检测，对废弃较多的菜品，考虑优化菜品口味、改进烹饪工艺。

7 宣传教育

7.1 在食堂醒目位置标识“光盘行动”、“反对浪费崇尚节约”、“文明用餐”等宣传标语，设置适量的宣传海报和提示牌卡，具备条件的单位，还可利用电视、电子屏等进行宣传。

7.2 广泛宣传中华民族勤俭节约的优秀品德，宣传阐释相关制度规定，宣传推广厉行节约的经验做法和先进典型，倡导绿色低碳消费理念和健康文明生活方式。

7.3 应当不定期曝光铺张浪费的典型案例，发挥警示教育作用。

8 评估组织

党政机关食堂内部管理部门或第三方机构。

9 评估内容

主要包括：组织管理、制度建设、就餐管理、餐厨垃圾回收处理、宣传教育等方面，具体见附录A。

10 评估方式

10.1.1 自我评估

评估对象宜按照《党政机关食堂厉行节约工作成效评估表》（附录A）内容进行逐项自评打分并撰写自评报告。

10.1.2 外部评估

评估组织在听取汇报、查阅平时督促检查痕迹资料、实地抽查基础上，客观评估工作成效，及时反馈评估意见并提出工作建议。

11 评估结果

11.1 评估工作按百分制进行量化打分，同时设置加分项，根据年度评分结果确定优秀、良好、合格、不合格四个等级。评估得分 90 分（含）以上为优秀，70 分（含）以上 90 分以下为良好，60 分（含）以上 70 分以下为合格，60 分以下为不合格。

11.2 党政机关食堂应建立厉行节约持续改进工作机制，结合评估结果，制定有针对性的改进措施，并限时整改到位。

附录 A
(资料性)

党政机关食堂厉行节约工作成效评估表

表A.1给出了党政机关食堂厉行节约工作成效评估表。

表 A.1 党政机关食堂厉行节约工作成效评估表

项目	评估内容	评估标准	评估方式	评估得分
一 组织管理 (35分)	管理岗位(10分)	设置“厉行节约反食品浪费”的管理岗位，明确岗位职责，落实反食品浪费巡查、劝导机制，纠正浪费行为，对食品浪费情况进行实时监控(10分)。	查阅文件资料、查看现场	
	管理制度(25分)	建立食品采购、储存、加工、消费、厨余垃圾处理各环节厉行节约反食品浪费管理制度，定期研究部署反食品浪费工作(5分)。	查阅文件资料、查看现场	
		通过规章制度和合同约定，对自管食堂和食堂服务企业提出厉行节约反食品浪费管理目标和服务要求(5分)。		
		根据用餐人数采购，实行制餐、配餐动态管理，减少浪费(5分)。		
		以适当方式曝光食品浪费行为(5分)。		
		建立并落实厉行节约反食品浪费奖励机制(5分)。		

表 A.1 党政机关食堂厉行节约工作成效评估表（续）

项目	评估内容	评估标准	评估方式	自评得分
二 具体措施 (40分)	食堂标准化建设 (2分)	推进食堂标准化建设，落实明厨亮灶要求（2分）。	查阅文件 资料、查看现场	
	食材采购管理（3分）	建立食材定点采购、专业配送等供货机制，严格执行采购审批流程，适时、适量、优质、优价进行采购（2分）；建立食品原材料供应、加工制作等全过程追溯程序（1分）。		
	食材质量管理（3分）	坚持“杜绝浪费粮食、保障食品安全、关心职工健康、加强风险防控”原则，做到食材供需平衡，确保食材新鲜度，避免采购低质量产品（3分）。		
	食材验收管理（2分）	建立健全食材验收管理等制度，严格执行索证验收制度（2分）。		
	食材出入库管理 (2分)	建立出入库登记台账，分门别类对食材进行保管（1分）；严格出库管理，定期盘库，做到账货、账卡相符（1分）。		
	烹饪管理(10分)	建立每周食谱制度和食物留验制度，原材料利用率高，烹饪水平好，推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式，做到营养配餐，减少浪费（5分）；开展用餐满意度调查，建立菜品口感反馈机制（5分）。		
	食堂环境（3分）	符合食品、消防、卫生防疫、节能环保等有关规定，落实防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施（3分）。		
	节能环保（3分）	使用节能高效灶具、节水器具、节能制冷设备等节能设施设备；工作人员规范操作设施设备，不因设施设备操作不当造成能源浪费（3分）。		

表 A.1 党政机关食堂厉行节约工作成效评估表（续）

项目	评估内容	评估标准	评估方式	自评得分
	厨余垃圾管理（9分）	强化厨余垃圾源头减量，建立厨余垃圾台账（3分）；鼓励使用厨余垃圾就地处理设备，对厨余垃圾进行资源化利用、无害化处理（6分）。		
	不可降解塑料餐具管理（3分）	禁止使用不可降解一次性塑料制品，积极选用可降解或者其它环保替代品（3分）。		
三 节俭用餐 （10分）	单位食堂管理（6分）	倡导科学合理用餐，推出“半份菜”“小份菜”等，方便用餐人员适量选取，具备条件的单位应实行自助餐（6分）。	查阅文件资料、查看现场	
	公务活动用餐管理（4分）	严格遵守公务活动接待用餐规定和标准，以公务用餐文明引领社会消费文明（4分）。		
四 宣传教育 （15分）	反食品浪费宣传（5分）	利用多种形式广泛宣传反食品浪费工作，宣传《中华人民共和国反食品浪费法》《天津市反食品浪费若干规定》等，开展“光盘行动”等活动（5分）。	查阅文件资料、查看现场	
	标识提示（5分）	张贴厉行节约、反对食品浪费宣传画、摆放提示牌，提醒适量就餐（5分）。		
	反食品浪费培训（5分）	组织食堂工作人员开展入职、日常培训（5分）。		
五 加分项 （10分）	利用大数据、物联网、人工智能等信息化手段，在创新公共机构食堂管理，提高厉行节约、反食品浪费工作质量，打造绿色智慧食堂等方面，有示范或者推广意义（10分）。		查阅文件资料、查看现场	

附 录 B
(资料性)
党政机关食堂厨余垃圾台账

表B.1给出了党政机关食堂厨余垃圾台账。

表 B.1 党政机关食堂厨余垃圾台账

党政机关食堂厨余垃圾台账

食堂名称：

管理机构名称：

日期	时段	用餐人数 (人次)	制餐区厨余垃圾重量 (公斤)	用餐区厨余垃圾重量 (公斤)	总厨余垃圾重量 (公斤)	厨余垃圾处理方式	记录员
例 10 月 22 日	午餐	100	4	25	29	就地资源化处理	

注：总厨余垃圾重量包括制餐区厨余垃圾重量、用餐区厨余垃圾重量。厨余垃圾处理方式包括就地资源化处理、城市环卫系统处理、有资质的回收企业处理等。