标准体系编号：XZ

文件类型：规范

|  |
| --- |
|  |

邢JG

邢台市机关后勤服务标准

邢JG XZ.310.005—2022

|  |
| --- |
|       |

厉行节约反对浪费行为管理规范

|  |
| --- |
|  |
|  |

2022 - 10 - 31发布

2022 - 11 - 01实施

邢台市机关后勤服务中心 发布

前  言

本文件参照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。

本文件归口部门： 行政服务科 。

本文件起草部门： 行政服务科 。

本文件主要起草人： 杨长征、翟高洁 ，日期： 2022 年 8 月 1 日 。

本文件主要审核人： 路根雪 ，日期： 2022 年 8 月 15 日 。

本文件批准人： 陈德礼 ，日期： 2022 年 8 月 31 日 。

文件履历：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 版本号 | 日期 | 创建/更改 | 修改内容简介 |
| 1.0 | 2020年8月31日 | 创建 |  |
| 2.0 | 2022年09月01日 | 更改 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

厉行节约反对浪费行为管理规范

1. 范围

本文件规定了厉行节约反对浪费行为的要求。

本文件适用于厉行节约反对浪费行为规范。

1. 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。

DB1305/T 48-2022 餐饮节约行为规范

《河北省党政机关食堂制止餐饮浪费行为管理规范》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

1. 源头控制

建立用餐预约登记制度。采取有效措施，提前统计用餐人数，合理制定食材采购计划，精准备餐，避免原材料浪费。

规范食材采购验收程序。坚持索证、索票制度，建立合格供应商档案。应根据采购计划对食材进行验收，做好进货台账登记，确保数量准确、质量合格、品种正确、价格合理。

落实食材贮存保管要求。应参照《餐饮服务食品安全操作规范》，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。食材出库应遵循先进先出先用原则，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

1. 过程控制

充分利用食材。提高食材利用率，推广一料多菜、一菜多味，对蔬菜根、茎、叶等边角余料进行充分利用，可加工制作为风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种，做到能用尽用，确保食材综合利用率达到90%以上。依据中华人民共和国《居民膳食指南》不断优化菜谱结构和菜肴口味，研发新式菜品，通过制作家常、适口、营养丰富的饭菜，遏制浪费产生。

合理加工制作。严格遵守生产加工环节的安全卫生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。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，尽量满足职工不同需求，避免因菜品搭配、菜品质量造成的餐饮浪费。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。

科学精细供餐。根据就餐预约登记情况，分时段、分批次安排餐饮供应，现场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。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，方便干部职工勤拿少取。提倡采用自助餐。

节约能源资源。食堂应建立水、电、气等各种能源资源节约管理措施，积极推广使用节水、节电设备和节气灶具，随时做好“三关一闭”（关水、关电、关气、闭门），杜绝“长明灯”“长流水”。要对冷冻品进行自然解冻，杜绝流水化冻。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。杜绝使用一次性餐具。

1. 监督评估

建立监督检查机制。建立食堂用餐监督管理员制度，设立制止餐饮浪费督导员，对用餐人员文明用餐、垃圾分类等进行引导监督，发现浪费行为，进行当面提醒劝告，切实加强节约粮食、文明用餐的引导和管理。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。

加强菜谱评估调整。建立每周营养食谱制度，每周五前应在就餐区公布下一周的营养食谱，有条件的可通过微信公众号、工作群等网络平台上发布食谱，及时征求干部职工意见，调整菜谱菜品。有条件的应充分利用大数据积累和定量分析，动态做好菜品调整，尽可能减少剩菜。

加强餐厨垃圾处理。食堂应设置其它垃圾和厨余垃圾两种收集设施。与具备处理资质的专业机构签订收运协议，并及时进行收运、处理，建立餐厨垃圾处理台账。有条件的可安装餐厨垃圾就地资源化处理设备。

1. 宣传教育

加强组织领导。各单位应明确机构和人员负责本单位食堂制止餐饮浪费管理工作。依据工作需要制定相关工作方案或工作流程，方案应包括领导体系、责任分工、任务要求、日常管控等内容，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。将机关食堂制止餐饮浪费工作纳入公共机构节能管理和节约型机关建设的重要内容。

加强节约教育。将厉行节约、文明就餐、垃圾分类等内容纳入干部职工培训体系，积极组织开展多样化、常态化的节约教育活动，营造“人人讲节约、处处见行动”的良好氛围。

加强宣传引导。在办公区域、餐饮场所利用电子屏、宣传栏、餐桌提示牌等营造氛围，宣传“厉行节约，反对浪费”理念，引导干部职工积极开展“光盘行动”，养成厉行节约、珍惜粮食的良好习惯。