附件 2

# 金华市地方标准《食堂餐饮数字化运营管理规范》编制说明

## 1. 项目背景

### 1.1 发展现状

随着 5G、大数据、物联网等技术的发展，我国推进食堂数字化，建设了一批“数字化食堂”。2021 年 3 月浙江省发展和改革委员会出台了《浙江省消费升级“十四五”规划》，强调了提升餐饮消费升级，深化餐饮业质量安全提升行动，优化“品质浙货”供给，鼓励餐饮企业模式创新，持续深化光盘行动，坚决制止“舌尖上的浪费”。“数字化食堂”是拥有智慧点餐、食堂管理、进销存管理、智慧后勤等多种功能的集合体，能够有效地提高就餐满意度和食堂智能化管理水平，对于助推餐饮消费升级，保障餐饮食品安全、厉行节约等方面较传统食堂管理模式具有明显优势。

近年来，金华市围绕“数字化转型”，全力推进食堂“数字化”建设，通过加强食堂硬件改造升级、食堂委托加工管理等有效措施，大力推进智能厨房建设，有力提升了食堂厨房数字化管理水平。据不完全统计，目前金华市（包括各县、市、区）共有食堂 5361 个，学校和托育机构共有食堂 2130 个。其中规模以上的 5 家食堂经营企业主要服务金华市（包括各县、市、区）近 70%的食堂，其中 3 家食堂经营企业服务的 1058 个食堂已经开展数字化管理，建设数量已初具规模。

### 1.2 存在问题

目前食堂发展存在的问题主要在于，一是传统食堂运营管理质量有待优化。相较于数字化运营管理模式，传统模式下的食堂管理，往往会出现管理效率不高、用户就餐体验差、食品安全可追溯性薄弱、食物浪费等现象的发生。比如，社会招标是在食堂食材供货中最重要的供货模式，中标的供货商为了利益最大化，往往对成本要求过于苛刻，甚至出现严重威胁食品安全的现象。由于食堂缺乏对食材来源全流程的追溯，后勤部门并不能做到有效监督，导致管理“不科学”“不透明”。另外，由于食堂高频次低选择性的特点，消费带有一定的强制性，食堂经营者缺乏对食堂菜谱、菜品售卖情况的有效分析，每周固定的菜品往往会影响用餐体验，也会影响食堂的备餐数量，成本难以有效控制。二是缺乏统一的标准。虽然金华市机关事务管理局于2021年发布了DB3301/T 0348-2021《机关食堂数字化管理规范》，但是该项金华市地方标准仅规定了机关食堂的数字化管理，并未规定学校、企业单位及其他单位所需要规定的技术要求，比如经营单位资质要求、供应商管理功能、原料使用提醒、超期提醒等功能、成品留样和开餐要求、供餐时间要求、用餐食品安全要求等。

### 1.3 拟解决的主要问题

本次标准申请单位浙江师大人家控股集团有限公司始创于1999年，是“金华市著名商标”、“金华市商贸流通十强企业”、“浙江省商贸流通百强企业”、“浙江省科技型中小企业”，被中国烹饪协会授予“中华老字号”和“中华餐饮名店”称号。师大人家20年如一日不忘“好原料，好工艺，用心做好菜”的初心，用数字化、流程化、系统化将传统产业重做一遍，从可视化场所设置、采购管理、供餐配餐等方面牟足功夫，做到“透明加工”、精准控制采购数量、配菜菜单标准化、5分钟内快速供餐，让顾客感受到菜品“天与天不重样”、“周

与周大变样”，最大程度提升顾客满意率。师大人家通过数字化手段有效运用，凝练更加成熟定型的运作方式，与同行单位和各地市区广泛开展交流学习，分享管理经验，师大人家在金华市乃至全国赢得了较好的市场口碑。

本次制定《食堂餐饮数字化运营管理规范》金华市地方标准，是结合师大人家及同行企业多年来数字化工作管理经验，研究出更为严格的食堂数字化运营管理模式，通过标准可复制、可推广的特点，进而打造一批本地区、本行业食堂数字化运营管理工作的示范标杆，对于保证行业主管部门的有效监管，带动行业进一步发展非常必要。

## 2. 工作简况

### 2.1 立项计划

该标准任务来源于金华市市场监督管理局《关于下达2023年第一批市级地方标准制修订计划的通知》。

### 2.2 起草单位

本标准主要起草单位：浙江师大人家控股集团有限公司、。

### 2.3 主要工作过程

2.3.1 明确标准起草人员和工作计划

2022年7月，组建标准起草小组，明确各参与单位或人员职责分工、研制计划、时间进度安排等情况。

2.3.2 起草标准初稿

2022年8月起草小组开展调研情况收集整理了数字化食堂运营管理等相关资料，参考现有国家、行业及地方标准、相关文献资料并开展实地调研，为标准框架的明确及技术要求的起草提供了基础素材。

2022 年 12 月起草小组在前期大量调查研究的基础上，明确了标准的基本框架和内容。

2023 年 6 月，起草小组邀请……等专家，对标准内容进一步研讨，在 x 月 x 日形成了标准征求意见稿。

2.3.3 修改标准稿

本标准目前共进行了 2 次大的修改：

2022 年 12 月第一次修改标准稿，起草小组听取了各相关方及业内人士的意见，分析了金华市目前数字化食堂运营管理以及发展的现状，明确了标准框架与方向。

2023 年 x 月第二次修改标准稿，起草小组根据标准研讨会各位专家提出的意见进行综合讨论、修改，并在 x 月 x 日形成标准的征求意见稿。

2.3.4 意见征求及修改完善

xxxx 年 xx 月 xx 日开始征求意见；意见的回收、汇总、处理情况等。

2.3.5 专家评审及报批

XXXX 年 XX 月 XX 日召开标准审定会；专家审定意见。

## 2.4 主要起草人及其所做的工作

主要起草人及工作内容。

# 3. 标准编制原则和确定地方标准主要技术要求的依据

## 3.1 标准编制原则

本标准兼顾科学性、客观性、合理性、适用性的原则，严格按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。在编制过程中，主要依据两大原则：一是一致性原则，标准内容与现行的相关法律法规、政策等保持一致。

二是可操作性原则，深入调研，广泛征求各单位意见，确保标准的准确与严谨，使标准具有良好的实用性和可推广性。

**3.2 主要技术要求的依据**

本文件规定了食堂餐饮数字化运营管理的基本要求、运营管理要求、支持保障、监督与检查、持续改进。

本文件适用于食堂餐饮数字化运营管理活动。

3.2.1 文件中的术语和定义章节，定义了食堂餐饮数字化运营管理的术语解释。

3.2.2 本文件的第 4 章，明确了实施食堂运营管理应制定的相关制度。明确了应建立数字化管理系统和成本卡，并给出示例。针对突发事件的应急处置和节约管理则是规定了要按照 SB/T 11047、SB/T 11166 标准的要求进行。

3.2.3 本文件的第 5 章，围绕数字化食堂运营管理的全流程，规定了原料管理、制作管理、成品管理、供餐管理这四个方面所涉及的数字化管理要求。其中的主要技术内容则根据结合目前行业内实际的管理经验制定。

3.2.4 本文件的第 6 章，规定了支持数字化运营所必备的人员管理、设施设备管理、阳光厨房、文档管理等内容。主要技术指标的制定以实际管理经验为基础，结合了金华其他区县数字化管理经验制定而成。

3.2.5 本文件的第 7 章和第 8 章，明确了监督与检查和持续改进相关内容。做好内部自查和外部监督。

**4. 国内外现行相关法律、法规和标准情况**

本标准遵循《中华人民共和国标准化法》等相关的法规和强制性标准，结合地方实际情况制定，与现行的法律法规及强制性标准无冲

突。本标准的研制过程中参考了《餐饮服务食品安全操作规范》《浙江省动物防疫条例》《金华市坚决制止餐饮浪费行为实施方案》等相关规章制度，并符合上述规章制度的要求，特别是与强制性标准完全保持一致、无冲突。

**5．定量、定性技术要求在本行政区域内的验证情况**

无

**6．重大意见分歧的处理依据和结果**

标准制订过程中，未出现重大意见分歧。

**7．预期的社会、经济、生态效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议**

该标准的制定与实施，必将会使我省金华市数字化运营管理的有关要求得到统一、规范，并为产业提供依据和技术基础文件，对保护生产企业与消费者的合法权益提供有力的支持，对企业经营、市场管理、行业监督、国际贸易等将会起到引导和促进作用，并将会进一步推动产业和市场的和谐发展，也会产生一定的经济和社会效益。

**8．其他应当说明的事项**

无

标准起草小组

2023 年 6 月 1 日