|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |       |
| CCS  |       |

|  |
| --- |
|  32 |

南京市地方标准

DB 3201/T 2023—XXXX

公共机构食堂餐饮节约成效评估规范

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc10512)

[1 范围 1](#_Toc1465)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc31053)

[3 术语和定义 1](#_Toc29527)

[4 基本原则 1](#_Toc29331)

[5 评估主体 1](#_Toc10688)

[6 评估方式 2](#_Toc11975)

[7 评估内容 2](#_Toc1144)

[8 结果运用 3](#_Toc26567)

[参 考 文 献 5](#_Toc6311)

[附录A （资料性） 南京市公共机构反食品浪费工作成效评估标准 6](#_Toc7634)

1. 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。

本文件由南京市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市机关事务管理局、南京市公共机构节能管理服务中心、南京市栖霞区机关事务管理局、南京市雨花台区机关事务管理局、南京市浦口区机关事务管理局。

本文件主要起草人：张小平、王鸿波、孙长征、裴霞、李荣斌、周福卫、高金明、伍云、李珏

公共机构食堂餐饮节约成效评估规范

* 1. 范围

本文件规定了公共机构食堂餐饮节约成效评估的基本原则、评估主体、评估方式、评估内容、结果运用等方面的内容。

本文件适用于南京市公共机构食堂餐饮节约的成效评估。

* 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。

GB/T 19095 生活垃圾分类标志

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 29118 节约型机关评价导则

* 1. 术语和定义

GB/T 20647.9界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

公共机构食堂 canteen of public agency

设于指全部或者部分使用财政性资金的国家机关、事业单位和团体组织内部，保障其干部职工就餐的场所。

* 1. 基本原则

4.1 以提高食堂精细化管理水平、减少餐饮浪费为目标，科学建立长效管理机制。

4.2 因地制宜制定实施计划，鼓励方式方法创新。

4.3 增强干部职工反食品浪费的意识，持续营造简约适度、绿色低碳的良好氛围。

* 1. 评估主体
		1. 评估对象

全市公共机构食堂（包括自营食堂和委托餐饮服务企业运营的食堂）。

* + 1. 责任主体

评估对象的管理机构承担反食品浪费工作的主体责任，负责对评估对象实施反食品浪费工作成效评估和通报制度。

* + 1. 管理部门

南京市机关事务管理局负责组织、指导、监督全市公共机构反食品浪费工作成效评估。

各区公共机构节能工作主管部门负责组织开展本级公共机构反食品浪费工作成效评估。

教育、科技、文化、卫健、体育等行业主管部门，在同级公共机构节能工作管理部门指导下，开展本系统公共机构反食品浪费工作成效评估。

* 1. 评估方式

内部评估

评估对象根据每日监测的食品浪费情况，定期开展工作自查自评，针对责任主体评估发现的问题和不足，及时进行整改。

抽查检查

市级管理部门会同相关单位组织开展常态化抽查，对发现食品浪费行为及时反馈督促整改及情况通报。

综合评估

南京市机关事务管理局结合单位自评报告和平时抽查检查结果，客观评估各单位、各区反食品浪费工作成效，并通报评估结果。

* 1. 评估内容
		1. 制度建设

建立反食品浪费工作机制，定期研究部署食堂反食品浪费工作，明确具体措施。

设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。

将反食品浪费工作纳入年度目标责任管理。

* + 1. 采购存储

采取预约登记、数据分析等有效措施，实施用餐人数餐前统计预估。

合理制定采购计划，实行做餐、配餐动态管理，做到食材供需基本平衡，避免原材料浪费。

根据用餐人数、食品存储场所环境等因素合理安排采购周期和食品数量。

定期配送食材，运输配送满足新鲜、安全、可靠要求。

建立食材验收管理制度，严格执行索证验证制度，在食堂公示栏公示食材相关凭证。

按及时入库、分类管理的原则，建立入库登记台账,分门别类对食材进行保管，做到账物相符。

严格出库管理，按照“先进先出”原则，安排同类原材料的领用顺序，定期盘点库存，不存在食品过期变质情况。

保持仓库、冷库等存储场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施。

* + 1. 食品制作

推广一料多菜、一菜多味，原材料利用率高。

在安全、卫生的前提下，合理处理上期未消费食品。

优化菜谱结构和菜肴口味，推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式。

* + 1. 科学供餐

分时段、分批次安排餐饮供应。

改进供餐、就餐方式，提供“半份菜”“小份菜”等，方便用餐人员适量选取，倡导科学合理用餐。

采取劝阻干部职工食品浪费行为的措施，设置食品浪费督导员,对浪费行为进行劝导。

* + 1. 节约能源资源

制定水、电、气等能源资源节约管理操作规范制度。

食堂使用节水、节电设备和节气灶具。

不使用一次性餐具和不可降解一次性塑料制品，选用可降解或其它环保替代品。

* + 1. 厨余垃圾处理

强化餐厨垃圾源头减量，建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式。

按照属地要求合理处理厨余垃圾。

* + 1. 公务用餐管理

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。

* + 1. 宣传培训

开展“光盘行动”等日常宣传。

宣传《中华人民共和国反食品浪费法》，结合“世界粮食日”开展主题宣传活动。

张贴反食品浪费宣传画、摆放提示牌，提醒适量就餐。

组织干部职工、食堂从业人员普及反食品浪费法规、制度、知识。

* + 1. 创新

利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新公共机构食堂管理，推进反食品浪费工作。

* + 1. 一票否决

当年发生由相关执法部门认定的食品安全责任事故或浪费行为被媒体或其他方式曝光，造成不良社会影响，经查属实。

* 1. 结果运用
		1. 反馈通报

各级机关事务管理部门应及时向评估对象和责任主体反馈评估结果。

* + 1. 纳入考核

将反食品浪费工作成效评估情况纳入公共机构节能考核、节约型机关创建、节能低碳示范单位创建等工作。

* + 1. 整改完善

对评估过程中发现的问题，各级机关事务管理部门要督促其责任主体及时跟进整改进度、限期指导完成整改，并组织开展复查，确保整改到位。

参 考 文 献

1. 中华人民共和国反食品浪费法(2021年4月29日第十三届全国人民代表大会第二十八次会议通过)
2. 中华人民共和国食品安全法(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订，根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正，根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正)
3. 公共机构节能条例（2008年8月1日中华人民共和国国务院第531号公布，根据2017年3月日《国务院关于修改和废止部分行政法规的决定》修改）
4. 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）

附录A
（资料性）
南京市公共机构反食品浪费工作成效评估标准

单位（盖章）： 总评分：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

| 序号 | 评 估 | 评估标准 | 扣分标准 | 扣分情况 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|
|  |
| 1 | 一票否决项 | 当年发生由相关执法部门认定的食品安全责任事故或浪费行为被媒体或其他方式曝光，造成不良社会影响。 | 单项否决 | 　 |
| 2 | 制度建设 | 1. 未建立反食品浪费工作机制，未定期研究部署食堂反食品浪费工作，未明确具体措施的，有一项扣1分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 3 | 2. 未设置反食品浪费管理岗位，未明确岗位职责，未安排专人负责，有一项扣1分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 4 | 3.未将反食品浪费工作纳入年度目标责任管理，扣3分。 | 3 | 　 |
| 5 | 采购存储 | 4.未采取预约登记、数据分析等有效措施，实施用餐人数餐前统计预估，扣4分。 | 4 | 　 |
| 6 | 5.未合理制定采购计划，未实行做餐、配餐动态管理，未做到食材供需基本平衡，造成原材料浪费，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 7 | 6.未能根据用餐人数、食品存储场所环境等因素合理安排采购周期和食品数量，扣4分。 | 4 | 　 |
| 8 | 7.未定期配送食材，运输配送不能满足新鲜、安全、可靠要求，在运输配送环节造成浪费，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 9 | 8.未建立食材验收管理制度，不能严格执行索证验证制度，未在食堂公示栏公示食材相关凭证，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 10 | 9.未按及时入库、分类管理的原则，建立入库登记台账,未分门别类对食材进行保管，不能做到账物相符，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 11 | 10.未严格出库管理，不能按照“先进先出”原则，安排同类原材料的领用顺序，未能定期盘点库存，存在食品过期变质情况的，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 12 | 11.未能保持仓库、冷库等存储场所卫生整洁，未做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 13 | 食品制作 | 12.未推广一料多菜、一菜多味，原材料利用率低，扣4分。 | 4 | 　 |
| 14 | 13.未能在安全、卫生的前提下，合理处理上期未消费食品，扣4分。 | 4 | 　 |
| 15 | 14.未能优化菜谱结构和菜肴口味，未推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 16 | 科学供餐 | 15.未能分时段、分批次安排餐饮供应的，扣4分。 | 4 | 　 |
| 17 | 16.未改进供餐、就餐方式，没有提供“半份菜”“小份菜”等，不方便用餐人员适量选取，没有倡导科学合理用餐，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 18 | 17.未采取劝阻干部职工食品浪费行为的措施，未设置食品浪费督导员,对浪费行为进行劝导，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 19 | 节约能源资源 | 18.未制定水、电、气等能源资源节约管理操作规范制度，有一项扣2分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 20 | 19.食堂未使用节水、节电设备和节气灶具的，有一项扣2分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 21 | 20.使用一次性餐具和不可降解一次性塑料制品，没有选用可降解或其它环保替代品，有一项扣2分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 22 | 厨余垃圾处理 | 21.未强化餐厨垃圾源头减量，未建立餐厨垃圾台账，未记录餐厨垃圾重量、处理方式等，有一项扣2分，扣完为止。 | 4 | 　 |
| 23 | 22.未按照属地要求合理处理厨余垃圾，扣4分。 | 4 | 　 |
| 24 | 公务用餐管理 | 23.未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的，扣4分 | 4 | 　 |
| 25 | 宣传培训 | 24.未开展“光盘行动”等日常宣传的，扣3分。 | 3 | 　 |
| 26 | 25.未宣传《中华人民共和国反食品浪费法》，未结合“世界粮食日”开展主题宣传活动的，有一项扣2分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 27 | 26.未张贴反食品浪费宣传画、摆放提示牌，未提醒适量就餐的，有一项扣2分，扣完为止。 | 3 | 　 |
| 28 | 27.未组织干部职工、食堂从业人员普及反食品浪费法规、制度、知识，扣3分。 | 3 | 　 |
| 29 | 创新 | 28.未能利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新公共机构食堂管理，推进反食品浪费工作，扣2分。 | 2 | 　 |

 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_