

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1061—2021

社会餐饮服务单位节约规范

2021-10-20 发布

2021-10-20 实施

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州国际金陵大酒店、泰州会宾楼宾馆有限公司、江苏古月楼餐饮有限公司。

本文件主要起草人：方培力、曾正林、栾爱明、徐杰、胡艳阳。

社会餐饮服务单位节约规范

1 范围

本文件规定了社会餐饮服务单位节约服务的基本要求、餐饮服务、宣传引导、考核评价等要求。本文件适用社会餐饮服务单位节约服务。

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 50189 公共建筑节能设计标准
DB3212/T 1013 公勺公筷使用规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 管理要求

- 4.1.1 应积极推行新型餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营服务全过程。
- 4.1.2 应建立标准化服务体系，完善关键环节针对餐饮浪费服务流程和操作规范。
- 4.1.3 应当建立顾客投诉制度，指定专人受理、处理消费者投诉。
- 4.1.4 宜建立厨余垃圾追踪分析管理制度，对剩餐较多的菜品及时改进烹制工艺、提高食用性，减少因烹饪工艺问题带来的剩餐浪费。

4.2 设备设施要求

- 4.2.1 经营场所的建筑设计应符合 GB 50189 中的相关要求。
- 4.2.2 优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。节能型厨具、灶具应符合国家节能标准的要求。
- 4.2.3 合理选用餐饮具，减少大型装饰性餐饮具的使用，鼓励使用符合卫生要求可重复性回收的盘饰。

4.3 人员要求

- 4.3.1 应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。
- 4.3.2 宜设置专（兼）职的监督人员，对餐饮浪费行为进行及时劝导。
- 4.3.3 应提高专业人员的技能，合理利用原辅料，避免浪费。

5 餐饮服务

5.1 采购

- 5.1.1 供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行餐饮原材料验收标准。
- 5.1.2 应进行精准采购、集中管控，建立完备的食材采购台账制度，规范采购流程，根据销售情况对原辅料的需求量进行科学测算。

5.1.3 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，并做好索证索票工作，建立合格供应商档案。

5.2 储存

5.2.1 餐饮服务单位应建立必备的冷藏、冷冻、分类分区和虫害控制等贮存设施设备。

5.2.2 餐饮服务单位应全面落实进货查验制度，避免因原材料不合要求导致浪费。

5.2.3 餐饮服务单位应界定本单位的原料库存最高量和最低量，优化库存量，冰箱最高贮存量宜控制在1.5天~2天。

5.2.4 储存应遵循先进、先出、先用的原则，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

5.2.5 鼓励使用新技术，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。

5.3 烹饪加工

5.3.1 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，亦可加工制作作为风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种。

5.3.2 依据《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，制作家常、适口、营养丰富的饭菜，遏制浪费产生。

5.3.3 合理加工制作，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。

5.4 菜单设计

餐饮服务单位应推广套餐和位上菜，提倡多样化供餐，提供大中小份菜品，推行小份餐（2-3人）、中份餐（4-7人）、大份餐（8人以上）：

- 宜提供标准化菜品，方便消费者自主搭配、自主调味；
- 规范设置菜单，注明菜品名称，主、辅料质量，规格及销售价格，无虚假宣传；
- 设置可选择套餐，套餐标准上应标注建议消费人数；
- 各餐饮经营服务点应明示小吃、茶位费、纸巾、服务费等所有收费标准；
- 不应设置最低消费。

5.5 点餐

5.5.1 餐饮服务单位的预订员、服务员在接待宾客订餐过程中，应详细介绍本单位菜品特色和菜品规格。了解就餐人数和需求，根据反对浪费的原则与宾客商定合理餐单。

5.5.2 设置明档点餐的单位，应按照所展示原菜品种、原份量、原餐具出品，并于菜牌上注明适宜食用人数，不得诱导、误导消费者超量点餐。

5.5.3 餐饮服务单位应倡导由消费者自行点单。如消费者要求餐饮服务单位安排菜单，则厨师长或接待员在菜单设计上，应根据就餐人数和或N-1反对浪费的原则与宾客商定合理菜品数量，合理配置菜品、主食。

5.5.4 餐饮服务单位应提示消费者理性消费，引导消费者形成从追求菜品数量到讲究菜品档次、吃饱吃好理念的转变。

5.5.5 大型家宴订餐10桌以上，餐饮服务单位应与宾客签订用餐协议，以契约形式约定反对浪费条款和违约责任。有条件的单位宜推行试菜制。

5.5.6 餐饮服务单位的外卖平台宜通过平台大数据和智能算法优势，精准匹配消费者需求，主动提示消费者适量点餐，主餐应分规格供消费者选择。

5.5.7 对团餐接待，餐饮服务单位应针对具体团队人群制作合适的菜点，满足团队群体安全、健康、合理的餐饮需求。同时在显著位置设置合理取餐、禁止浪费的提示。

5.6 用餐

5.6.1 餐饮服务单位应加强服务技能培训，针对性地提供适应的服务，规范提供分餐服务。

5.6.2 餐饮服务单位应提供绿色环保可循环利用的餐具。应按DB3212/T 1013的要求，配置公勺公筷，并提醒宾客正确使用公勺公筷和加强餐中服务。大厅零点客人用餐应每菜配置一筷（勺）。

5.6.3 提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

5.7 打包

餐饮服务单位应配备绿色环保的打包餐饮具，主动提示消费者打包剩菜，鼓励餐饮服务单位提供免费打包服务，打包容器确需收费的，应事先对就餐人员说明收费标准。

6 宣传引导

6.1 应在餐饮场所的显著位置标识“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”等宣传标语。

6.2 宜对节约用餐的消费者给予表扬，或者通过增加会员积分、打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘等多种方式给予奖励。

7 考核评价

7.1 企业自查

餐饮服务单位应定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我评估与检查，建立自查制度，采取改进措施，并做好相应记录。

7.2 监督检查

餐饮服务单位应自觉接受公众和消费者监督，对于消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。