

ICS 03.100.01
CCS A 10

Q/KZGJ

口子国际大酒店企业标准

Q/KZGJ 001—2023

餐饮服务企业厉行节约指南

2023 - 04 - 21 发布

2023 - 04 - 21 实施

口子国际大酒店 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由口子国际大酒店提出并归口。

本文件起草单位：口子国际大酒店。

本文件主要起草人：黄佩佩、闫娟、李培、徐海飞、侯芳芳、杨思洋、孙磊、房芳。

餐饮服务企业厉行节约指南

1 范围

本文件给出了提供餐饮服务单位厉行节约、制止餐饮浪费的全流程指导和建议。

本文件适用于提供餐饮服务的单位。

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/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理

SB/T 11166—2022 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮厉行节约

在符合饮食基本需求的前提下，倡导的以提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少生产、储运及用餐浪费为主要内容的行为规范。

3.2

大份菜

提供菜肴的标准分量。

3.3

半份菜

提供菜肴标准分量的 1/2。

3.4

小份菜

提供菜肴标准分量的 1/3。

3.5

拼盘菜

两种及以上菜肴按标准分量拼凑装盘。

3.6

标准化套餐

参照《中国居民膳食指南（2016）》中的附录六《中国居民膳食营养素参考摄入量表（DRIs2013）》，以一个成年男性（18~49岁）正常推荐摄入能量值（2250kcal/d），结合时令菜、季节菜和客人的需求制作的套餐。

4 基本要求

4.1 场所

原料采购、生产加工、储运、就餐场所的醒目位置显示厉行节约、适度消费类提示语。

4.2 设备设施

4.2.1 菜单或电子点餐系统宜嵌入反对浪费、爱惜粮食等劝导语、警戒语。

4.2.2 定期进行设备维护保养，保持设备及管道完好，防止管道跑冒滴漏引起的损耗和浪费。

4.2.3 餐厨垃圾管理及处理要按照各市区相关规定执行；做到定点分类存放，干湿分离，不应与生活垃圾混存，日清日产，并由具备资质条件的回收企业进行处理，双方签订合作协议，不应私自处理或随意倾倒，同时做好餐厨垃圾处置台账，定期公示垃圾运量。

4.3 人员

4.3.1 餐饮从业人员参与节约行动，创造节约氛围，培养节约意识。

4.3.2 建立餐饮服务人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育与培训制度，按照每季度不少于1次的频率定期进行考核评估。

4.3.3 设置监督人员，对餐饮浪费行为进行及时劝导。

4.4 管理

4.4.1 推行新型餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营全过程，按照 GB/T 40042—2021 节约餐饮的相关要求执行。

4.4.2 加强厨师业务技能培训，提高菜品烹饪水平，减少就餐者因菜品口味等原因造成的被动浪费现象。

4.4.3 推行公筷公勺分餐制，两人或两人以上同桌用餐时，在同一器皿内取食，主动向就餐者提供不与口接触的公用的筷子、勺子。公勺公筷材质应符合 GB 4806.1 规定的质量要求。

4.4.4 团餐和集体用餐提供分餐制服务，分餐制服务符合 GB/T 39002 要求。

4.4.5 减少一次性筷子和塑料吸管的使用，使用可降解饭盒、包装袋等环保用品。

4.4.6 设置点菜师岗位，培训使之熟知菜品种类、口味风味、菜品分量、食品营养搭配等方面的知识，为顾客提供专业化、标准化、个性化点餐服务，并合理安排上菜顺序、速度，就浪费比较多的菜品像餐

饮管理者提出合理化改进意见和建议。

4.4.7 利用现代技术手段，加强计划管理，根据预定计划和销售情况，坚持每日餐前对就餐人数进行统计分析、总结规律，科学指导原料采购和备餐份额，减少因计划不周而造成的浪费。

5 采购及运输

5.1 食用农产品的添加剂、污染物限量、农药最大残留限量需符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

5.2 将大米、面粉、食用油等大宗食品最高库存控制在 15 日以内，防止储存不当造成浪费。

5.3 根据每日菜单需求采买蔬菜、水果、肉类、水产品等食材，相关要求包括但不限于以下：

- a) 采购量宜为 1~2 日；
- b) 采购的水产品类原料肉质紧密，有弹性，无异味；
- c) 蔬菜、水果新鲜，无虫害，无腐烂；
- d) 蛋类新鲜，无破损。

5.4 辅料食材按需采买。

5.5 采用适宜的运输方式，根据食材特点，相应采取冷藏、冷冻等特种运输方式，防止食材腐烂变质。

5.6 所购进口冷链食品须从正规渠道购入，并做好登记管理，做到来源、贮存、流通全流程可追溯。

6 贮存

6.1 各类食材按冷藏、冷冻、阴凉等不同要求做好温湿度控制，分类存放、科学管理、先进先出，防止因保管不善造成腐烂变质：

——新鲜果蔬采用冷藏方式；

——水产品可采用暂养保活、冰藏、冻藏等贮藏方式；——肉类可采用冷藏、冷冻等贮藏方式。

6.2 采取预加工等方式延长保管期限时，宜科学测算保存期限，精准管控。

6.3 运用信息技术等手段分析用餐人数和用餐习惯，对餐饮食材采购、运输、储存等进行管理，及时调整餐饮品种和供应数量。

6.4 对临近保质期餐饮食材进行动态管理，在确保安全的情况下，将临近保质期的餐饮食材进行捐赠、分发或加工后降价促销。

6.5 对槐花、香椿、苦菜等地方特色时令蔬菜按份分装，放置在专用食品冷柜，使用时按需取用，单独解冻烹饪。

7 烹饪加工

7.1 冷冻食材解冻宜采取自然解冻方式，热加工后食物宜自然冷却后再行冷藏或冷冻。

7.2 在保障营养和口感的基础上，按照食材性质进行深加工、精加工、细加工，做到物尽其用，提高原料出成，降低食材损耗，提高综合利用率。

7.3 制定菜品质量、加工和制作流程标准，并有效实施。

8 供餐

8.1 公务接待 主动有效沟通用餐相关信息，根据人数、地域、特殊要求等合理科学配餐，优化餐中分菜服务流程，减少剩余菜品。

8.2 宴会优化菜单设计，合理搭配菜品和主食，引导客人理性消费，与消费者共同确定菜单构成，在不影响就餐体验前提下，合理搭配菜品和主食的数量、份量和规格，用餐结束后主动为宾客提供打包服务。

8.3 团餐积极有效沟通用餐相关信息，将食品浪费理念纳入菜单设计并根据人数、地域和特殊要求等合理科学配餐。

8.4 自助餐设置醒目反食品浪费提示牌，根据实际情况设立押金用餐、限时用餐和余食计费消费规则，引导消费者适量取餐，提醒宾客勤拿少取。

8.5 按照实际就餐人数少一人份（N-1）的点菜服务，防止多点，并提示消费者节约用餐。

8.6 其他环节

8.6.1 建立餐厨垃圾处置台账制度，对餐厨垃圾进行分类投放，并配备相应的储存设施。

8.6.2 参与厉行节约、制止餐饮浪费，推广餐饮节约的宣传活动。

8.6.3 落实餐饮相关包装废弃物、废塑料、废电器等的循环利用。

9 打包服务

9.1 设置免费提供打包服务提示牌，酒店免费提供打包盒（打包袋）等物品。

9.2 宾客用餐结束后包间服务员主动宣传厉行节约政策、引导宾客打包，介绍酒店“光盘行动”积分奖励政策，做好打包服务。

9.3 剩菜打包积分奖励。打包一次奖励1分。满3分，送现榨饮料1扎；满8分赠送价值88元的菜品；满10分赠送游泳卷1张；满30分赠送宾馆体验房1次。

10 供餐单位自查及监督检查

10.1 建立厉行节约自查制度，长期实施自我监督，定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我评估与自查，并做好检查记录。

10.2 自觉接受公众和消费者监督，对于自查、消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。