|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03 100 01 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png       |

A 10 |

     团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

节约型示范餐厅评价规范

Standard for evaluation of economical model restaurants

（本草案完成时间：2023.4.21）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国烹饪协会  发布

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。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

节约型示范餐厅评价规范

* 1. 范围

本文件规定了节约型示范餐厅的评价内容、指标和方法的要求。

本文件适用于对社会餐厅的评价，团餐可参照使用。

* 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 位菜

按就餐人数将菜品分成单人份，每人一份呈现于餐桌的分餐方式。

* + 1. 半份菜

整份菜品分量的1/2。

* + 1. 小份菜

少于整份菜品分量的1/2。

* 1. 基本要求
		1. 应依法取得营业执照、食品经营许可证等符合法律法规要求的相关证照，并在有效期内。
		2. 食品制备应符合GB 31654的要求。
		3. 申请参与评价的餐厅应正常经营满一年。
	2. 制度要求
		1. 制度建设
			1. 应建立餐厅食品节约管理制度，明确食品节约的方针、目标和计划。
			2. 应建立食品采购、储存、加工操作等方面的制度，并涵盖食品节约条款。
			3. 应建立食品节约奖惩制度。
			4. 应建立有害生物防治制度。
			5. 应建立退（调）餐、菜品剩余监测、食品节约有奖机制。
			6. 应建立食品节约自查机制，宜将结果在企业内部公示。
			7. 宜明确各岗位食品节约责任，宜把食品节约效果纳入岗位考核中。
			8. 宜建立菜品研发、餐厨废弃物追踪分析管理等机制。
			9. 宜建立食品节约工作会议制度，定期优化节约方案。
		2. 人员
			1. 应指定企业管理人员负责食品节约制度各项要求的落实。
			2. 应指定餐厅管理人员负责食品节约相关监督工作，明确岗位职责。
			3. 宜设立专（兼）职食品节约劝导员。
		3. 培训
			1. 应将食品节约要求纳入从业人员入职培训。
			2. 应定期对从业人员开展食品节约相关培训，每年不少于1次。
			3. 应定期对服务人员开展食品节约引导话术培训。
			4. 具备同时为至少50人提供宴席服务能力的餐厅，应对预订服务人员进行套餐菜量、预订流程、食品节约引导话术等相关内容的培训。
			5. 应做好培训记录，并与日常考核相结合。
	3. 餐饮环境
		1. 提示信息
			1. 应在餐厅醒目位置体现食品节约标识：

——食品节约标识体现形式如海报、桌面提示牌（贴）、公益告示牌、条幅、LED屏幕等；

——食品节约标识体现主题如“适量点餐”“厉行节约”“反对浪费”“光盘行动”等；

——食品节约海报张贴地点如餐饮场所入口处、主通道、电梯入口、包间（厢）、餐台、收银台等。

* + - 1. 如有包间，包间内醒目位置应体现食品节约标识。
			2. 应在不影响食品原料加工操作及食品安全的前提下，在后厨醒目位置体现避免造成食品浪费的操作提示。
			3. 餐桌宜放置食品节约桌面提示牌（贴）。
			4. 宜使用信息化设备通过音频、视频形式提醒消费者适量点（取）餐。
		1. 设备设施
			1. 应定期对冷藏（冻）设备进行维护保养，并对冰箱温度进行定期校准。
			2. 应定期对空调设备进行维护保养，根据不同季节，调节适宜温度。夏季温度宜设置为26℃，冬季温度宜设置为20-24℃。
			3. 传菜路径较远的，应配备保温工器具。
			4. 餐（饮）具应符合GB 14934的规定，应配备有利于节约和分餐的工器具，如公勺、公筷，公夹，公筷公勺宜区别于客用餐具。
			5. 宜配备分餐、位菜餐用具。
			6. 应安装监控设备，对浪费现象及时劝导、纠正。
	1. 菜品设计
		1. 设计原则
			1. 应根据消费者不同用餐需求，丰富菜品规格设计，如小份菜、半份菜、半份主食及位菜等。
			2. 应配备宴会型用餐模式的套餐类菜品规格设计。
			3. 宜提高食品原料利用率，如一料多菜，一菜多味。
		2. 菜单标注
			1. 菜单或电子点餐系统应嵌入节约宣传语，如爱惜粮食、适量点餐等。
			2. 菜单应包括部分菜品小份菜或半份菜。
			3. 菜单宜标注菜品分量、口味、主要原料或营养成分标识。
			4. 宜根据菜品特色，合理配餐，提供套餐方案，并标注适用人数。
		3. 菜品剩余监测
			1. 根据菜品剩余监测制度，应做好相应数据统计。
			2. 宜根据菜品剩余情况，询问消费者满意度及改进方向，并鼓励消费者打包。
			3. 宜根据菜品剩余统计情况，不断优化菜品口味和分量。
		4. 废弃物管理
			1. 废弃物处理应符合垃圾分类要求。
			2. 应按照餐厨废弃物台账制度，做好相关记录。
			3. 餐厨废弃物应交由具备相关资质的机构进行就地资源化处理。
			4. 宜开展餐厨废弃物定量分析及监测，对废弃较多的菜品，改进烹饪工艺，优化菜品口味。
	2. 经营服务
		1. 采购
			1. 应选用安全的食品原料，并确保食品原料相关信息可追溯。
			2. 应根据餐厅需求进行合理采购，宜根据进销存台账，综合考虑库存、历史客流量等因素对食品原料需求量进行科学测算。
			3. 易腐食品原料应按需适量采购。
			4. 应执行进货查验制度,特别是外观查验和温度查验。
		2. 贮存
			1. 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。
			2. 库房管理应遵循先进、先出、先用的原则。
			3. 应定期查看库存，确保食品原料在保质期内使用。
			4. 根据食品原料性质，宜对部分易腐、生鲜原料进行日毕日清管理。
		3. 加工与烹饪
			1. 应对食品原料进行科学加工，提高利用率。
			2. 应通过对报废食品原料的趋势分析，合理安排预处理食品原料的数量和频次（如食材解冻、食材开封等），遵循少量多次的原则。
			3. 宜完善烹饪量化标准，涵盖食品原料投料标准。
		4. 餐饮服务
			1. 餐前
				1. 应主动提示消费者理性消费，引导消费者适量、适度点菜，宜推荐小份菜。
				2. 不应诱导、误导消费者超量点餐。
				3. 需长时间制作的菜品应提前告知消费者。
				4. 宴席预订应准确了解消费者的预订需求，在尊重消费者意见的前提下，正确引导消费者在宴席活动中遵循节约理念，按照合理消费、营养均衡等原则选择宴席套餐。
				5. 商务宴请应与预订单位商定用餐标准，宜采用位菜分餐或公共餐具分餐方式供餐。
				6. 执行食品浪费合约机制的餐厅，应在显著位置公示收费标准，在消费者点餐前再次告知收费标准。
				7. 自助餐宜采取押金制。
			2. 餐中
				1. 应提供公筷公勺，宜提供公夹。
				2. 宜提供分餐服务，具体要求参见GB/T 39002。
				3. 宴席服务中，宜与参加消费者充分沟通，在征得消费者同意的情况下，根据实际人数科学合理调配座位，提高宴席餐桌的入座率。
				4. 提供自助餐服务时，应提醒消费者勤拿少取。执行食品浪费合约机制的餐厅，宜在显著位置设置提示或主动告知消费者食品浪费的处理规定和措施。
				5. 对于自助餐热门菜品，宜采取菜品巡桌的供应方式。
				6. 自助餐低峰时，宜提供现点现做的点选模式。
			3. 餐后
				1. 应对“光盘行动”的消费者进行适当奖励，如积分奖励、停车优惠等。
				2. 自助餐宜对剩余餐食过多的菜品进行称重，按照食品浪费合约机制，超过规定克数应提醒消费者加收费用标准。
			4. 退、调餐

应制定退、调餐制度，明确以下事项，并与消费者做好沟通服务：

——菜品尚未烹饪，应给与退、调；

——菜品已经烹饪，应及时告知消费者，并及时与消费者沟通反食品浪费方式，如打包、调餐等。

——宴席预订应向消费者说明退、调餐规则，宜提供“N+备用桌数”预订机制，宜对未使用的桌数提供免费改期服务。

* + - 1. 打包提醒
				1. 应主动提示消费者打包剩余菜品，并提供打包服务。
				2. 餐盒如收费，应在菜单或大厅醒目位置明示收费标准。
				3. 提供打包服务时，宜使用可降解餐盒、餐具及塑料袋。
				4. 宜对特殊食品，说明二次加工、贮存及食用的方法。
		1. 外送服务
			1. 外送食品应与堂食食品的质量安全保持一致。
			2. 外送准备时，应核对外送食品，确保与订单信息一致。核对内容包括送餐信息单、食品内容和数量、消费者的特殊要求、相应附属物品（如：餐具等）等。为确保外送食品的准确性，外送准备、核餐的方式宜遵循“谁备谁核”的原则。
			3. 对有温度要求的外送食品，应采取相应的温度保护措施。
			4. 委托第三方外送平台送餐时，委托企业和被委托企业应约定取餐和送餐时间的相关要求，以确保餐饮食品烹饪熟制后至食用的间隔时间（食用时限）符合GB 31654的要求。
			5. 宜建立外送相关的操作标准或流程，指导食品制备人员依照食品制作需求或订单要求进行整理、组装和分发。
			6. 入网餐厅应在外卖平台页面，向消费者提供外送食品分量、规格或者建议消费人数等信息。
			7. 外送食品宜在食品盛放容器、小票或者包装上，标注尽快食用的消费提醒或加工制作时间、食用时限。
	1. 节约创新
		+ 1. 应将企业食品节约措施落实效果进行数据统计形成分析报告，报告中应涵盖经济指标。
			2. 宜发挥企业内生动力，挖掘食品节约措施。
			3. 宜将食品节约措施转化为可在行业内可推广的案例，进行业内分享。
	2. 监督检查
		1. 企业自查
			1. 应定期对企业食品节约制度的实施情况进行自我评估与检查。
			2. 对发现的问题，应采取改进措施。
			3. 做好相应记录。
		2. 评价改进
			1. 对于消费者直接反馈或媒体曝光的问题，应及时改进、整改落实。
			2. 自觉接受公众和消费者监督，宜对第三方平台评价数据进行收集，并采取改进措施。
	3. 评价指标

节约型示范餐厅评价指标见附录A。

* 1. 评价方法
		1. 申报
			1. 符合条件的餐饮企业通过各省、自治区、直辖市烹饪餐饮行业协会等相关组织进行报名。
			2. 评委会在收到申报资料后30个工作日内完成申报企业的资格审核，并向申报企业发出确认通知。
		2. 评价
			1. 打分表得分应在90分以上。
			2. 企业在评委会指导下开展预评价，以自评方式自行打分，并将相关证明材料提交评委会。
			3. 评委会对企业开展现场评价。
			4. 对通过评价的企业，书面通知申报企业。
			5. 证书有效期为两年。
1.
2. （规范性）
节约型示范餐厅评价指标

节约型示范餐厅评价指标见表1。

* 1. 节约型示范餐厅评价指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 序号 | 内容明细 | 依据 | 分值 | 合理缺项 | 扣分 |
| 餐饮场所 | 1 | 公示的证照显示企业正常经营一年以上 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 2 | 就餐区空气流通，温度适宜，保持地面、桌椅等设施清洁，无积水、无污垢 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 3 | 大厅醒目位置提示食品节约信息 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 4 | 包间醒目位置提示食品节约信息 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 5 | 餐（饮）具应符合GB 14934的规定，就餐区提供的餐（饮）具“光洁涩干” | 查看现场 | 2 |  |  |
| 6 | 配备公筷、公勺、公夹等分餐工器具 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 7 | 配备菜品保温的设备设施 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 8 | 执行食品浪费合约机制的企业，应在醒目位置公示收费标准 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 9 | 自助餐应在醒目位置提醒消费者勤拿少取 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 10 | 安装监控设备 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 11 | 菜单或电子点餐系统体现节约宣传语，如爱惜粮食、适量点餐等 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 12 | 部分菜品提供小份菜或半份菜 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 13 | 菜单明示打包收费标准 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 14 | 定期进行菜品研发 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 15 | 提供宴席服务的企业，预设套餐菜单 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 16 | 后厨醒目位置体现避免食品浪费的操作提示 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 17 | 食品制备符合GB 31654的要求 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 18 | 食品处理区按流程合理布局，操作流程规范，避免交叉污染风险 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 19 | 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 20 | 食品原料使用遵循先进先出原则 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 21 | 食品原料具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 22 | 高危易腐食品单独管理 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 23 | 冰箱温度定期校准 | 查看现场 | 1 |  |  |
| 24 | 废弃物按类型进行分类放置 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 25 | 经营和加工场所无虫鼠害迹象与痕迹 | 查看现场 | 1 |  |  |

表A.1 节约型示范餐厅评价指标(续)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 序号 | 内容明细 | 依据 | 分值 | 合理缺项 | 扣分 |
| 外送 | 26 | 对有温度要求的外送食品，应采取相应的温度保护措施 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 27 | 在外卖平台页面上，向消费者提供外送食品分量、规格或者建议消费人数等信息 | 查看现场 | 2 |  |  |
| 28 | 外送准备时，应核对外送食品，确保与订单信息一致。核对内容包括送餐信息单、食品内容和数量、消费者的特殊要求、相应附属物品（如：餐具等）等。为确保外送食品的准确性，外送准备、核餐的方式宜遵循“谁备谁核”的原则 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 29 | 确保外送食品烹饪熟制后至食用的间隔时间（存储时限）符合GB 31654的要求 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 人员 | 30 | 引导消费者理性消费、按需点餐（了解菜量，熟练适量点餐劝导语） | 现场问询 | 2 |  |  |
| 31 | 需长时间制作的菜品应提前告知消费者 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 32 | 用餐过程食品节约提醒（询问提供公筷公勺，熟练掌握过量加菜劝导语，了解退、调餐规则） | 现场问询 | 2 |  |  |
| 33 | 主动提供打包服务（熟练掌握打包劝导语） | 现场问询 | 2 |  |  |
| 34 | 对不浪费的消费者给予适当奖励 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 35 | 对剩余超量菜品做记录 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 36 | 提供宴席服务的企业，服务人员熟练掌握预订流程，引导消费者合理预订 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 37 | 订货流程合理，科学采购 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 38 | 原料验收符合相关制度要求 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 39 | 原料加工节约措施 | 现场问询 | 2 |  |  |
| 制度 | 40 | 有食品节约管理制度 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 41 | 有高层管理人员负责食品节约统筹工作 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 42 | 餐厅有管理人员负责食品节约监督工作 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 43 | 食品采购、贮存、加工操作等方面制度涵盖食品节约条款 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 44 | 有食品节约奖惩制度 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 45 | 退、调餐管理制度 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 46 | 剩余菜品监测制度 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 47 | 食品节约自查制度 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 记录 | 48 | 入职培训记录涵盖节约要求 | 查阅文件 | 1 |  |  |
| 49 | 从业人员食品节约培训记录 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 50 | 食品原料索证索票记录 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 51 | 剩余菜量统计记录 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 52 | 餐厨废弃物收运机构资质和合同，餐厨废弃物处置有台账 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 53 | 消杀记录 | 查阅文件 | 1 |  |  |
| 54 | 节约自查记录 | 查阅文件 | 2 |  |  |
| 成果展示 | 55 | 食品节约措施落实效果分析报告 | 查阅文件 | 5 |  |  |

