河北省地方标准 《学校食堂节约管理规范》 编制说明

一、任务来源及简要工作过程

洪范八政,食为政首。2020年7月,习近平总书记到吉 林松辽平原考察玉米种植,提出"把饭碗端在自己手里, 而且要装自己的粮食"。新冠肺炎疫情暴发再次强化了粮食 作为重要战略物资的地位,粮食是关系我国经济发展、社会 稳定和国家自立的全局性重大战略问题。我国人口众多, 悠 悠万事、吃饭为大,解决好吃饭问题始终是治国安邦的头等 大事,是国家发展的"定海神针"。尽管粮食生产连年丰收, 也应时刻强化危机意识, 而学生是一个重要的群体, 风尚的 养成,须从青少年抓起。"谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。"现 在的学生大部分是家里的独子, 养尊处优惯了, 缺乏节俭意 识,学校食物浪费现象比比皆是、触目惊心。尤其是前几年, 国家为学生免费发放的牛奶面包鸡蛋,被学生扔掉,垃圾堆 里到处都是、令人痛心!因此,习近平总书记于2020年8 月对制止餐饮浪费行为作出的重要指示,提倡"厉行节约、 反对浪费",要进一步加强官传、教育、引导和管理、培养 学生勤俭节约的良好美德,培育浪费可耻、节约为荣的的社 会风尚。特别是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通过并实施了《中华人民共和

国反食品浪费法》, 反对浪费已上升到法律的层面。

为了贯彻落实习近平总书记对节粮减损作出的重要指示精神,积极发挥标准助力节粮减损的作用,国家市场监督管理总局标准创新司以"市监标创函【2021】16号"文发了"关于进一步做好节粮减损标准化工作的通知",河北省市场监督管理局和承德市市场监督管理局对此文件进行了转发,积极支持和推动节粮减损国家标准、行业标准、地方标准研制工作,支持将好的作法通过标准进行推广,并加强标准的宣贯实施,为做好节粮减损、制止餐饮浪费工作提供标准技术支撑,争取短时间内取得成效。

承德市粮油质量检测中心、河北智德检验检测股份有限公司与承德市食品药品检验检测中心等单位合作,多次到市内的高等学校、中等专业学校、中小学等学校调研,目前学校食堂最普遍的做法是通过在餐桌、窗口、墙柱等处张贴"节约粮食"、"文明就餐"、"光盘行动"等宣传标语进行宣传。有的食堂还推出了小份菜、小份饭和拼菜,有的开展了节约教育,但普遍缺乏强有力的措施,更没有形成管理规范。经查询,国内现行标准中也没有关于学校食堂节约管理方面的国家标准、行业标准、河北省地方标准。为了践行习总书记"节粮减损、制止餐饮浪费"的号召,遏制校园浪费之风,规范学校食堂节约管理工作,我们提出了地方标准的立项申请。

2021年8月省市场监督管理局以"冀市监函(2021)448号"文发了通知:《关于下达2021年河北省地方标准制修订项目计划(第二批)的通知》,本标准列入了制订计划,项目编号FW202162。

申报单位联合成立了标准起草组,主要人员有: 王艳英、支 敏、石格鑫、李岩、唐银、胥小荣、孔庆岩、李小盼、庞婕、 单锐锋、赵冉,拟订了编写的进度计划,并进行了任务分工, 随即开始了标准情报的收集及相关情况的调查研究工作, 查 阅、收集相关管理制度,多次到各学校食堂进行实地调研, 了解其目前情况、采取的措施、取得的成效。还通过电脑网 络对全省学校食堂及其成功的做法经验进行了全面了解。在 以上工作的基础上,参考《反食品浪费法》及有关行业标准 等, 本着科学、严谨、认真的态度开始了标准的起草, 于 2021 年12月初步形成了标准草案。选取省内有代表性的学校, 征求食堂及管理人员的意见和建议, 经研讨、论证、反复修 改,形成了征求意见稿,向省内各市、县的市场监管局标准 管理部门、高等学校、中等专业学校、中小学学校、科研机 构等广泛征求意见, 共发出征求意见稿 74 份, 回收 35 份, 无意见33份,提出修改意见2份共3个建议。编写人员对 标准内容进行了研究,对3个反馈建议未予采纳(详见表1), 将未采纳的理由与提出意见单位进行了沟通,统一了思想。下 一步开始在省市场监督管理局网站上广泛征求意见。

表 1 标准征求意见汇总表

序号	标准章 条编号	反馈意见内容	意见提出单位 或个人姓名	处理 意见	未采纳说明
1	第 9 章	在食堂显著位置设曝 光台不妥,建议采取批 评教育、单独谈话等形 式批评指正,曝光行为 易伤害学生自尊心,形 成抵触情绪,严重者造 成心理疾病。	承德医子院中	未采纳	中 2014年2014年2014年2014年2014年2014年2014年2014年
2	标准名 称 标准内容	标准名称建议改为"学校食堂节约管理工作规范"。 建议增加对食堂厨师的管理要求	保定市市场 监督管理局	未采纳	省市场监管局立项的名称是"学校食堂节约管理规范"。 没有必要。

二、制定本标准的指导思想和基本原则

指导思想:节约餐饮是饮食文明的体现,为规范全省学校食堂节约管理工作,营造厉行节约、反对浪费的浓厚氛围,

培养全校节约光荣、浪费可耻的观念和行为,整治学校食堂浪费之风,建立良好的社会风尚。

基本原则:以GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分: 标准化文件的结构和起草规则》为编制原则,以有关强制性 标准、规范和《反食品浪费法》等法律、法规要求为导向, 对本标准进行科学、合理的制定。

三、标准主要内容说明

(一)标准结构

本标准共包括范围、规范性引用文件、术语和定义、指导原则、基本要求、管理要求、服务要求、监督巡查、奖惩 九个章节,适用于省内高等学校、中等专业学校、中小学校 食堂的节约管理。

(二) 有关章节说明

1、术语和定义

共5个,参照了安徽省地方标准DB34/T2099-2014《节约型餐饮评价准则》和浙江省餐饮行业协会的团体标准T/ZJCYXH0001-2021《餐饮节约服务规范》的"术语和定义"。

2、指导原则

参照了浙江省湖州市地方标准 DB 3305/T 177-2020《餐 饮节约行为导则》"4 基本原则"。

3、基本要求

本章主要包括组织机构、责任人员和管理机制三条,管 理机制又包括管理制度、教育培训、考核评价、长效机制四 款。标准起草组在调研时发现,学校食堂的各种管理制度、 规范是很丰富的, 主要涉及食品安全、卫牛、消防安全等方 面, 自2020年8月习近平总书记对制止餐饮浪费行为作出 重要指示之后,学校都行动起来,制定了节约相关的管理制 度,如节约提醒制度、监督巡查制度、奖惩制度和满意度测 评制度等等,通过实施取得了效果。而教育部办公厅印发的 《教育系统"制止餐饮浪费 培养节约习惯"行动方案》中, 也要求采取保障措施,加强组织领导,"建立领导有力、职 责清晰、任务具体、精干高效的组织体系, 形成学校党政一 把手负总责, 分管校领导具体负责, 职能部门领导、有关专 职人员为骨干的工作力量,建立后勤、宣传、学工、教务、 群团等多部门共同参与的协同联动工作机制。"而建立组织 机构, 由学校高层领导直接抓这件事情, 也是符合国情、行 之有效的做法。因此起草组确定了本章的框架,并参照上述 行动方案的"广泛开展教育宣传""大力培育校园文化""建 立健全制度体系"和 GB/T 21084-2007《绿色饭店》第 5 章 "基本要求"、并结合各校的管理制度,编写了标准的内容。

4、管理要求

本章从资源节约、食材管理、餐食设计、餐食加工、餐食剩余、餐厨废弃物处置六个方面对节约管理提出了要求。

食堂的资源包括水、电、气、热、一次性筷子餐盒等,提倡低碳、节能、环保、绿色消费已经成为当今时代的主流,各学校对资源的节约均建立了制度,采用节能设备,提高能源使用效率;采用节水器具,减少水资源消耗;定期对空调、供热、供水、照明等设备进行巡检,及时维护,以确保设备正常运行;杜绝跑、冒、滴、漏现象,可减少资源损耗;养成良好的操作习惯,节约使用能源等等。而 GB/T 21084-2007《绿色饭店》"8 节能管理""9 降耗管理"、SB/T 11046-2013《建设节约型餐饮企业规范》"3 节约管理总则"和 SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》"4.4 节约使用能源规范""4.5 设备操作环节节约规范"也做了相关的规定,起草组参照了以上资料编写了"资源节约"条款。

加强食堂运行管理、优化供餐服务、强化用餐现场管理都是提升食堂管理水平的重要内容。每日餐厨垃圾产生情况和数量的统计数据表明,建立健全相关管理制度,对餐饮原辅料从采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售的全链条开展精细化管理,是实现节约目标的重要手段,比如精准采购、合理确定库存数量,对仓库、冷柜等进行维护保养,控制温湿度,规定蔬菜、生鲜的少采勤采即采即用等,最终目的都是杜绝过期、腐烂变质、虫害等造成浪费。

"餐食设计"的内容推广一些食堂好的做法和有效措施,如推出半份菜、小份菜、拼盘、小个面点等,少量多样

化,可集中体现营养均衡、合理膳食、节约的原则。规定在菜单上标注食材份量、规格、建议用餐人数,可提醒就餐者适量点餐,避免浪费。

"餐食加工"环节规定了加强餐饮服务管理、利用大数据等方式提前动态监测就餐人数、口味和饮食习惯,灵活调整菜品和备餐数量,并通过限定、考核不同规模食堂的饭菜剩余量,来避免做饭做菜过多造成浪费。有的食堂在后厨下功夫,烹饪加工做到了精工细作:菜花帮子把皮去了,切片做成泡菜;炒芹菜剩下来的叶子用来做馅饼;做豆腐豆浆产生的豆渣,加上芹菜叶掺在杂粮中,做成特色窝窝头。食材物尽其用,又营养健康,很受欢迎。因此我们规定"在保证食品安全的前提下,合理利用可制作边角料研制新菜品,提高原材料利用率,减少原材料的浪费"。

督促食堂建立用餐剩余量考查制度、对每日的餐饮垃圾量进行统计,定期分析、评估、公布,推动了源头减量。建立餐厨废弃物处置台帐制度,进行垃圾分类,开展资源综合回收利用,也是创建节能、绿色、环保美好社会的需要。

本章的编写参照了 GB/T 21084-2007《绿色饭店》"11.2 绿色餐饮"、SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》"4.2 烹饪操作环节节约规范""4.6 其他环节规范"、浙江省湖州市地方标准 DB 3305/T 177-2020《餐饮节约行为导则》"5.2 集体食堂"和安徽省地方标准 DB 34/T 2099-2014

《节约型餐饮评价准则》相关章节,融入了我省学校食堂采取的一些有效措施和值得推广的具体做法编写而成。

5、服务要求

本章包括宣传、引导、退调餐、打包、改进五个方面。 在食堂里,餐桌、窗口、墙柱等处张贴"节约粮食""文明 就餐""光盘行动"等宣传标语,可营造节约的环境和浓厚 气氛,带动形成节约良好风气;引导吃多少打多少、勤拿少 取、不够再添,适量点餐,培养了就餐者养成珍惜粮食的习 惯;设置退调餐规则和打包服务是减少浪费最直接的途径, 建立餐饮和服务质量反馈机制,广泛征求意见和建议,对营 养用餐、文明用餐情况进行满意度测评,促进了食堂的改进 和提升,达到了厉行节约,反对浪费的目的。本章参照 SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》"4.3 餐厅服务环节 节约规范",并结合食堂的一些管理制度进行编写。

6、监督巡查和奖惩

学生是学校食堂的就餐主体,对餐饮浪费进行监督巡查 是必要的手段,通过监督巡查发现问题、解决问题。经调查 了解,有的食堂通过安装摄像头监控浪费行为,更多的是安 排餐厅管理员、生活老师在就餐时巡视或学生会干部执勤, 提醒学生按需用餐,并对浪费严重的学生进行警示教育,通 过曝光台予以曝光,加大对浪费行为的纠正力度,将浪费纳 入违纪内容。学生用餐全部"光盘",可获一枚光盘印章, 集满 10 枚可免费兑换早餐或水果一份,或全班集够一定数量,才有资格参评文明班级。以上措施促使"浪费可耻、节约为荣"成为全校广泛共识,餐饮垃圾比原来减少了 70%~80%,有效遏制了浪费之风。综合上述实际做法,参照 GB/T 21084-2007《绿色饭店》"5 监督检查",起草组编写了本章内容。

7、资料性附录 A 宣传用语

汇总了所调研的各学校食堂内的宣传标语,并通过网络 查询、筛选,加入了一些起草组认为合适的宣传用语。

在标准的制定过程中,没有查到相关的国际标准和国外 先进标准,因此本编制说明未涉及"与国内外标准水平对比 表"。

四、重大分歧的处理说明和处理依据

本标准在编写过程中,不存在重大意见分歧。

五、与有关法律、法规和政策及相关标准的协调性

本标准所有内容符合国家的有关法律、法规、规范和强制性标准的要求。

六、预期的经济社会效益

学校食堂是餐饮消费的重要组成部分,我省现有初中、 高中、大学食堂约1400个左右,食堂就餐学生不低于四百 万,这是个庞大的群体,几年前餐饮浪费现象普遍存在。调 查资料显示,经常浪费食物的同学占40%,偶尔浪费食物的 同学占 47%,从不浪费食物的同学仅占 13%; 就餐后剩饭量统计,剩饭一半以上的占 13%,剩饭 1/3 以上的占 42%,无剩饭的占 45%; 我国虽是资源大国,但因人口众多,粮食人均占有量少,浪费掉的粮食足以把温饱线的人推向死亡的边缘。有测算显示,中国餐饮业每年浪费的粮食可养活 2 亿人。而通过制定《学校食堂节约管理规范》河北省地方标准,为学校食堂的节约管理工作提供依据,通过标准的规范引领,标准实施的示范带动,推动节约行为的实施,促进节约的规范化标准化,使节约成为日常习惯,宣传节约理念,营造节约氛围,推动节约的实现,预期的经济效益是非常可观的,并且对于践行习近平总书记治国理政思想、建立良好的社会风尚具有重要而深远的社会意义。

七、贯彻标准的措施

此标准发布实施后,我们会通过媒体进行公告,把标准 文本发至各地市教育局,由教育局组织学校管理人员进行宣 贯,使其尽快了解、熟悉、掌握标准的内容和要求,并严格 按照标准进行管理,执行标准各项内容,保障节约、遏制浪 费。

八、参考文献及相关资料

《中华人民共和国反食品浪费法》

习近平 2020 年 8 月对制止餐饮浪费行为作出的重要指示

中共中央办公厅 国务院办公厅印发的《关于厉行节约 反对食品浪费的意见》(国务院公报 2014 年第 9 号)

中共中央办公厅 国务院办公厅印发的《粮食节约行动方案》(国务院公报 2021 年第 32 号)

国家发展改革委办公厅等关于印发《反食品浪费工作方案》的通知(发改办环资〔2021〕949 号)

教育部办公厅关于印发《教育系统"制止餐饮浪费 培养节约习惯"行动方案》的通知(教发厅〔2020〕9号)

国家市场监督管理总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知(市监食经〔2020〕97号)

《商务部 国家旅游局关于在餐饮业厉行勤俭节约反对铺张浪费的指导意见》

GB/T 21084-2007《绿色饭店》

SB/T 11046-2013 《建设节约型餐饮企业规范》

SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》

DB 34/T 2099-2014《节约型餐饮评价准则》

DB 3305/T 177-2020《餐饮节约行为导则》

T/ZJCYXH 0001-2021 《餐饮节约服务规范》

标准起草组 2022 年 3 月