

DB4420/T

中 山 市 地 方 标 准

DB4420/T 81—2025

餐饮服务单位节约经营服务规范

2025 - 05 - 19 发布

2025 - 07 - 19 实施

中山市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体原则 2

5 基本要求 2

6 菜品设计 3

7 原料采购与贮存 3

8 加工操作 3

9 服务要求 4

10 宣传教育 4

11 评价与改进 4

参考文献 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《文件化工作导则 第1部分：文件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。

本文件由中山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：中山市食品学会、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、中山市烹饪协会、中山市技师学院、利诚检测认证集团股份有限公司、广东菜丁供应链管理有限公司、中山兴中餐饮管理有限公司、中山市南区街道食品药品监督所、中山市海港城海鲜大酒楼有限公司。

本文件主要起草人：胡志高、张延杰、郑萍、李晓荣、张发妙、孟嫚、叶文聪、陈佳彬、卢美谷、欧建新、普昕瑞、吴洁伊。

餐饮服务单位节约经营服务规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位的基本要求、菜品设计、原料采购与贮存、加工操作、服务要求、宣传教育、评价与改进等方面可采取的节约管理要求。

本文件适用于餐饮服务单位的餐饮节约经营管理与服务行为。

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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
- GB 50189 公共建筑节能设计标准
- SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
- SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

SB/T 11166界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering service units

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和服务消费场所的单位，包括社会餐饮、食堂和集体用餐配送单位。

[来源：SB/T 11166—2022，3.1]

3.2

例牌菜 set menu

标准菜谱中正常菜量（适合4~5人）。

3.3

小份菜 smaller dishes

标准菜谱中正常菜量的2/3，即例牌菜的2/3。

3.4

拼盘菜 assorted dishes

将多种不同品类或不同食材拼成一份正常菜量的菜肴。

3.5

位上菜 serve dishes by the seat

按位上的菜，即一人一位的菜式。

4 总体原则

- 4.1 应建立并倡导“厉行节约、反对浪费”的文化，通过多种形式进行宣传，营造鼓励节约的消费环境。
- 4.2 应积极推行节约餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营服务全过程。
- 4.3 应制止餐饮浪费，提倡制止餐饮浪费是所有餐饮工作服务人员与消费者的共同责任。

5 基本要求

5.1 制度建设

- 5.1.1 应制定菜谱标准与菜品分量标准，按照要求进行制作和装盘。
- 5.1.2 应制定包括但不限于水、电、气、煤等能源节约制度。
- 5.1.3 应安排专人负责落实节约制度的各项要求，把节约成效纳入岗位考核中。
- 5.1.4 应建立人员培训制度，包括人员节约意识和服务技能水平的培训。
- 5.1.5 应建立顾客投诉处理制度，指定专人受理、处理消费者投诉。
- 5.1.6 应规范设置菜单，明示菜品名称、规格及销售价格等，无虚假宣传。
- 5.1.7 应明示小吃、茶位、纸巾、服务等所有收费标准。
- 5.1.8 不应设置最低消费。
- 5.1.9 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。

5.2 服务设备设施及低值易耗品

- 5.2.1 经营场所的建筑设计应符合 GB 50189 相关要求。
- 5.2.2 应定期维护阀门、构件等设备部件，防止冷热水和冷热风的跑、冒、滴、漏现象，保持设备高效运行。
- 5.2.3 应定期维护油烟净化设施，通风排烟宜采用调节装置，不使用时应关闭设备，排烟应符合 GB 18483 的要求。
- 5.2.4 宜优先采用符合国家节能标准的节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。根据营业状况和设备使用说明书，制定电力设备的开关时间，宜采用分区开关等能源控制方案或采用自动、定时开关控制设备。
- 5.2.5 宜合理选用餐饮具，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。
- 5.2.6 客用卫生间宜使用感应式自动控制节水设备，节约用水。有条件的餐饮服务单位可安装废水处理设备，提高水资源利用率。
- 5.2.7 宜减少一次性用品的消耗。视器皿清洁程度，合理使用百洁布、洗洁精等清洁用品。

5.3 服务人员

- 5.3.1 应配备具备一定的餐饮专业知识和能力、能为顾客提供专业点菜服务的点菜员。
- 5.3.2 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。
- 5.3.3 应提高专业人员的技能，合理利用原辅料，避免浪费。
- 5.3.4 宜设置专（兼）职的监督人员，对餐饮浪费行为进行及时劝导。

6 菜品设计

- 6.1 宜根据菜品特色和不同人群用餐量，合理配餐，提倡多样化供餐选择，提供例牌菜、小份菜或拼盘菜等推荐。
- 6.2 宜提高食材利用率。
- 6.3 宜根据顾客剩菜情况，不断优化菜品原材料的配搭比例和份量。
- 6.4 宜提供标准化菜品，方便消费者自主搭配、自主调味。
- 6.5 宜减少产品装饰物的使用，使用可食用或可循环利用的产品装饰物。

7 原料采购与贮存

7.1 采购

- 7.1.1 供应、采购、验收、仓储应形成闭环管理，严格执行餐饮原材料验收标准。
- 7.1.2 应根据餐饮服务单位的需求制定采购计划，进行精准采购、集中管控，并通过订单生产等方式，引导上游生产单位合理安排生产。
- 7.1.3 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。
- 7.1.4 应执行进货查验制度，特别是外观查验和温度查验。

7.2 贮存

- 7.2.1 餐饮服务单位应购置必备的冷藏、冷冻、分类分区和虫害控制等贮存设施设备。
- 7.2.2 应定期查看库存，遵循先进、先出、先用的原则，确保食材在保质期内使用，避免因食材损坏或过期不合要求导致的浪费。
- 7.2.3 鼓励使用新技术建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量，编制进货数量，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。

7.3 运输

- 7.3.1 运输车辆、包装、容器应符合食品安全管理要求，不选择非食品级的运输车辆、包装或容器，运输过程中应确保食材、食品不能受到不必要的震动、挤压或其他物理影响，减少食材损坏、损耗。
- 7.3.2 根据食材、食品的特性和存储要求，使用冷链车、保温箱等适当的运输工具。
- 7.3.3 运输食品的温度、湿度应符合相关规定的要求。
- 7.3.4 在运输过程中应遵循严格的卫生措施，按相应规定采取防腐、防雨、防渗漏、防鼠、防蝇、防尘等措施，防止污染。
- 7.3.5 出车前、回场后均应对运输车辆和设备进行清洁和维护，保持其卫生状况、机械状况良好。

8 加工操作

- 8.1 对食材进行科学加工，充分利用食材，提高食材利用率。
- 8.2 依据《中国居民膳食指南（2022）》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。
- 8.3 合理加工制作，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。
- 8.4 首选使用冷藏解冻方式解冻食品。如需冷水解冻时，应注意节约用水。

- 8.5 合理安排预处理食材的数量和频次（如解冻食材），遵循少量多次的原则。
- 8.6 采取少油少盐少糖的加工方式，提高食品健康程度同时减少浪费。

9 服务要求

9.1 点餐

- 9.1.1 餐饮服务单位的点菜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，引导消费者适量、适度点菜。
- 9.1.2 设置明档点菜的餐饮服务单位，应按照所展示原菜品种、原份量、原餐具出品，并于菜牌上注明菜品份量及适宜食用人数，使消费者可以根据自身需求进行点餐，不得诱导、误导消费者超量点餐。
- 9.1.3 消费者要求餐饮服务单位安排菜单时，应根据就餐人数和反对浪费的原则与宾客商定合理菜品数量。
- 9.1.4 大型宴席订餐 10 桌以上，鼓励餐饮服务单位与宾客签订反对浪费的用餐协议，鼓励推行试菜制。
- 9.1.5 餐饮服务单位的外卖平台应依据 GB/T 40041 的要求，引导消费者精准点餐，主动提示消费者适量点餐，减少浪费，主餐应分规格供消费者选择。
- 9.1.6 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，并在显著位置设置合理取餐、禁止浪费的提示。

9.2 用餐

- 9.2.1 餐饮服务单位应提供适宜的服务，鼓励按照 GB/T 39002 的要求提供分餐服务。
- 9.2.2 餐饮服务单位应配置公勺、公筷。
- 9.2.3 提示消费者按需取用餐纸，节约用纸。
- 9.2.4 提供自助餐服务时，应主动提醒消费者按需取餐，在显著位置设置提示或主动告知消费者自助餐浪费的处理规定和措施。
- 9.2.5 大型宴会时，宜合理控制上菜频率，提高消费者食用舒适度同时减少浪费。
- 9.2.6 鼓励为顾客提供光盘奖励活动。

9.3 打包

- 9.3.1 餐饮服务单位提供打包服务应遵守 SB/T 11070 的规定。
- 9.3.2 餐饮服务单位应配备绿色环保的打包餐（饮）具，避免过度使用打包餐（饮）具。
- 9.3.3 应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。

10 宣传教育

- 10.1 鼓励餐饮服务单位在餐饮场所的楼梯、走廊、大厅等显著位置进行“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”的宣传。
- 10.2 鼓励在餐厅内对消费者进行节约食物、减少浪费宣传教育，对节约用餐的消费者给予奖励。
- 10.3 宜在网络自媒体对消费者进行节约食、物减少浪费宣传教育，在餐饮企业的官方公众号、抖音号、快手号、微博账号等媒体录制倡导节约、制止餐饮浪费的公益广告或视频，向顾客进行线上宣传教育。

11 评价与改进

- 11.1 应建立完善的监督检查机制，可采取内部监督检查、第三方监督检查和社会监督等多种监督检查形式，定期或不定期对餐饮服务单位的节约经营服务情况进行监督检查。
- 11.2 餐饮服务单位应每年/季度/月对其节约经营服务情况进行汇总和综合评价。
- 11.3 在显著位置设立公众意见箱、留言本，公开监督电话，每年应定期开展不少于一次的群众满意度测评活动。
- 11.4 可自行或委托相关机构进行群众满意度调查，调查表发放量应不少于 100 份，回收率应不低于 80%，群众满意度应 $\geq 80\%$ 。
- 11.5 餐饮服务单位应对监督检查、评价过程中发现的问题，应及时调查核实、制定纠正措施、落实整改和公正处理。
- 11.6 应建立投诉处理机制，对接到投诉事件及时核实，并反馈至餐饮服务单位相关部门进行落实、整改。
- 11.7 应如实记录监督检查、公众意见或投诉事项及内容，及时处理和反馈，持续改进。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法[M]. 北京: 法律出版社, 2009.
- [2] 中华人民共和国全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国反食品浪费法[M]. 北京: 法律出版社, 2021.
- [3] 中国营养学会. 中国居民膳食指南(2022)[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2022.
-