

餐饮业节约管理规范

Specifications for Waste Reduction Management in the Catering Industry

2026 - 04 - 14 发布

2026 - 07 - 14 实施

目 次

前言..... III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总则 2

5 管理要求 2

 5.1 制度建设 2

 5.2 环境及设施 2

6 过程控制 2

 6.1 菜单设计 2

 6.2 原辅料采购 3

 6.3 食材储存 3

 6.4 餐饮烹饪 3

 6.5 点餐订餐服务 3

 6.6 席间服务 3

 6.7 餐后服务 3

 6.8 外卖服务 4

7 监督、考核与持续改进 4

附录A（资料性） 餐饮节约宣传用语和图片 5

 A.1 餐饮节约宣传语 5

 A.2 餐饮节约宣传图片 5

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。

本文件由湖南省餐饮行业协会提出。

本文件由湖南省服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南童仔美食臻好餐饮管理有限公司、湖南省疾病预防控制中心、湖南省餐饮行业协会、长沙市市场监督管理局信息中心、湖南省计量检测研究院、湖南省标准化研究院、湖南省食品质量安全技术协会、湖南杰出标准化系统科技有限公司。

本文件主要起草人：周晓杰、文思敏、周阳、高操、邱晴玉、熊家豪、秦立宪、刘科、杨代明、任伟政、王琳、罗大志。

餐饮业节约管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮业节约的术语和定义、总则、管理要求、过程控制、监督考核和持续改进。
本文件适用于大中小型餐饮服务经营者、单位食堂等的餐饮节约管理。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 39002-2020 餐饮分餐制服务指南
GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南
GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则
GB/T 40041-2021 外卖餐品信息描述规范
GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理
GB/T 42967-2023 机关食堂反食品浪费工作指南
SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范
SB/T 11228-2021 宴席节约服务规范
SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
DB43/T 566-2024 餐饮食品计量规范

3 术语和定义

GB/T 39002界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半份菜 **half dish**

整份菜份量的一半，其他与正常菜品相同。

3.2

小份菜 **small dish**

整份菜份量的2/5至2/3，其他与正常菜品相同。

3.3

位菜 **one dish one person**

一人份(儿童或成人)的菜肴。

3.4

套餐 **set menu**

供一人(或明确人数)食用的饭菜组合。

4 总则

餐饮经营全过程应符合相关法律法规与GB 31654的规定，餐饮单位应主动接受市场监督管理部门关于反食品浪费工作的监督检查。

应倡导文明健康、节约资源、保护环境的消费方式，提倡简约适度、绿色低碳的生活方式。

5 管理要求

5.1 制度建设

5.1.1 定期组织开展反食品浪费相关法律法规宣传教育，增强员工节约意识。

5.1.2 将“厉行节约、反对浪费”纳入企业业务技能培训，优化餐饮节约服务流程和沟通技巧，提高员工节约意识。

5.1.3 宜开展厨师节约操作大比武，培养员工节约习惯，提高专业技能。

5.2 环境及设施

5.2.1 应采取多种方式在餐饮场所的醒目位置清晰显示餐饮节约信息，营造餐饮节约的环境。

5.2.2 餐饮节约信息显示方式包括但不限于：

- a) 电视、网络、多媒体等；
- b) 海报、折页、菜单、餐具包装、订餐卡等。

5.2.3 餐饮单位就餐场所内醒目位置应有宣传标志，包括但不限于：

- a) 张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌；
- b) 显示屏滚动宣传“厉行节约，反对浪费”等宣传语；
- c) 通过张贴、悬挂、摆放材料或播放视频等形式宣传《中国居民膳食指南》、中国居民平衡膳食宝塔、减盐减油减糖等科普知识。

5.2.4 餐桌上提示标识宜包括：

- a) 文明用餐、剩餐打包、避免浪费等提示标识；
- b) 提供自助餐服务的，应在醒目位置提示顾客按需、少量取餐。

5.2.5 菜单上有温馨提醒，包括但不限于：

- a) 有适量点餐、理性消费的温馨提醒；
- b) 有提供半份菜、小份菜、位菜、套餐的温馨提示；
- c) 在菜单、标价牌上详细标明品名、计量单位、主投料名及重量(加工前)等。

5.2.6 餐饮节约宣传用语与图片见附录A。

5.2.7 优先选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备和用品。

5.2.8 鼓励使用符合环保要求的可降解打包餐具。

5.2.9 制定水、电、气等节约使用标准，降低能源消耗。

6 过程控制

6.1 菜单设计

6.1.1 应体现餐饮方便节约的原则，提供半份菜、小份菜、位菜等规格。宜适当开发满足特定人数需

求的标准化套餐。

6.1.2 对预定的各类宴席，应根据用餐人数合理制定菜单。

6.2 原辅料采购

6.2.1 建立健全原辅料采购制度，宜利用餐饮单位自身系统或第三平台数据，收集食品原材料的使用和销售情况，为原辅料需求及合理采购提供参考。

6.2.2 应根据历史资料、库存情况、节假日分布和预定用餐人数等，对翌日的所需食材的种类与数量进行计划和准备。

6.3 食材储存

6.3.1 依据服务能力与服务条件，遵循先进、先出、先用的原则，制定科学的存储工作流程和台账制度，对库存原料定期检查，防止因原材料变质、过期而造成的浪费。

6.3.2 依据市场就餐需求变化，评估餐饮食品加工对各类食品原料的需求情况，结合库存食品原料情况，合理确定库存数量，优化存储空间及储藏时间。

6.4 餐饮烹饪

6.4.1 应规范加工行为，细化加工方法，合理使用原材料，充分利用好边角料，提高产品出品率。

6.4.2 烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。鼓励创新开发健康烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少盐、油、糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。

6.4.3 合理制定主料、配料和调味料的投放标准及操作规范。

6.4.4 半份菜、小份菜、位菜的烹饪和整份菜采用统一烹饪方式。

6.5 点餐订餐服务

6.5.1 餐饮服务提供者宜通过设立餐品展示窗、制作仿真菜等形式对餐品信息进行展现。

6.5.2 服务人员应熟知本店菜品的详细信息（包括菜谱、营养标识、份量、烹调方法、风味与咸淡油腻程度等），并以此为基础，主动向顾客介绍与提醒，引导其按需、合理点餐；同时，应了解宴席配置与家常膳食的搭配原则。

6.5.3 服务人员在考虑不同地域顾客的口味需求与忌讳后，应为顾客点菜提供节约用餐的合理化建议，主动介绍菜品营养特点，提醒顾客适度点餐，注重膳食均衡，合理搭配菜品，引导顾客实施光盘行动，不酗酒。

6.6 席间服务

6.6.1 应提供公筷公勺、半份菜、小份菜、位菜与套餐服务。提供分餐服务的，应符合GB/T 39002的要求。

6.6.2 根据顾客用餐需求在加餐环节，服务人员宜主动提醒顾客厉行节约、理性消费，引导顾客适量、适度点餐。

6.7 餐后服务

6.7.1 应主动提醒顾客打包，并提供打包服务，食品打包应符合SB/T 11070的要求。宜通过积分奖励、停车优惠或其他适宜方式对消费者的餐饮节约行为给予鼓励。

6.7.2 剩余食品处置应遵循节约与安全并重的原则：

a) 未销售食品和可再加工食品：应符合GB 4806，明确标注生产时间及用途，优先用于员工餐；

- b) 需销毁食品处置及厨余垃圾处理：应记录销毁原因、数量及时间，并定期分析以减少浪费。

6.8 外卖服务

6.8.1 提供外卖服务的餐饮单位，应加强对消费者适量点餐提醒、推广小份菜；应在网络平台上明示餐饮食品份量、口味、餐饮食品营养标识、建议消费人数等信息。

6.8.2 按照GB/T 40041要求，在外卖平台展示菜品名称、品类、主要原料、口味分量、制作方法等信息，引导合理点餐、避免浪费。

7 监督、考核与持续改进

7.1 应建立餐饮节约监督检查机制，包括内部巡查、顾客反馈、主管部门检查等多渠道，做好日常监督检查工作，并督促整改。

7.2 应建立节约粮食、节约能源资源、就餐环境、餐品质量、餐饮服务等方面的持续改进机制，包括但不限于：

- 定期开展用餐满意度调查，建立菜品质量和口味反馈渠道，落实反馈意见；
- 建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等，定期监测餐饮浪费情况；
- 餐饮单位宜定期对本规范执行情况进行自查自评，并形成记录。

附录A
(资料性)
餐饮节约宣传用语和图片

A.1 餐饮节约宣传语

宣传用语应包括：

- a) 厉行节约，反对浪费；
- b) 适量点餐，剩餐打包；
- c) 珍惜食物、杜绝浪费；
- d) 节约光荣、浪费可耻；
- e) 节约餐饮、文明餐饮；
- f) 节约餐饮、健康餐饮；
- g) 节约餐饮、环保餐饮；
- h) 剩余饭菜，打包带走；光盘行动，从我做起；
- i) 制止餐饮浪费，养成节约习惯；
- j) 节约餐饮是我们应尽的社会责任；
- k) 餐后打包见美德，勤俭节约树新风；
- l) 米粒虽小君莫扔，勤俭节约留美名；
- m) 品佳肴不忘锄禾苦，尝美味切忌奢靡风；
- n) 谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。

A.2 餐饮节约宣传图片



图 A.1 餐饮节约主题海报之“粮食” 图 A.2 餐饮节约主题海报之“蔬菜” 图 A.3 餐饮节约主题海报之“肉类”



图A.4 餐饮节约主题横版海报



图A.5 餐饮节约主题海报之“用餐点餐”（1）



图A.6 餐饮节约主题海报之“用餐点餐”（2）