

DB 13

河 北 省 地 方 标 准

DB13/T 6299—2026

节约型餐饮单位服务规范 团餐

2026 - 04 - 09 发布

2026 - 05 - 09 实施

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。

本文件由河北省商务厅提出。

本文件由河北省商务标准化技术委员会（HB/TC 28）归口。

本文件起草单位：河北省商业联合会、河北省商务标准化技术委员会、苏州市大众餐饮行业协会、苏州农业职业技术学院、中国大运河饮食研究中心、河北省团餐与饮食行业协会、河北亿昇商务服务有限公司、河北传媒学院。

本文件主要起草人：陈彦报、刘东清、李万英、王忠林、李小兵、赵国明、胡铁、赵新建、杨茜、李冬霞、潘佳健、徐军平、陈红鑫、乔智敏、高兴娜。

节约型餐饮单位服务规范 团餐

1 范围

本文件规定了节约型餐饮 服务单位团餐的总体要求、原料采购、团餐加工、配送、用餐服务、垃圾分类、节约管理、效果评价与持续改进。

本文件适用于节约型餐饮单位提供的团餐服务。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
SB/T 10856 团餐操作服务规范（注意，后面的引用也应相应修改）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐

面向团体供应的餐饮服务形式，计为相对固定或流动的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

4 总体要求

4.1 节约型餐饮服务单位应重视顶层设计，将节约理念纳入企业战略，设置食品安全节约、检查监督部门，并建立跨部门协作机制。

4.2 应制定反食品浪费的制度和流程，并在团餐提供的各个环节采取必要的措施避免食品浪费。

4.3 宜采用数智化技术，定期复盘采购数据、建立菜单评估审核制度，优化服务流程，提升团餐管理水平。

4.4 应通过海报、菜单提示等方式引导就餐者合理取餐，减少终端浪费。

4.5 应建立食品安全、职业健康、卫生环境、设施设备、节能降耗、检查监督等管理制度，相关制度应符合 GB 5749、GB 14881、GB 16153、GB/T 27306、GB/T 31654 和 GB/T 40040 的规定。

5 原料采购

5.1 节约型餐饮服务单位应根据节约理念的顶层设计制定采购管理制度、标准和流程。

5.2 应按照节约型采购管理制度和标准进行团餐食品原料、物料等的采购。

5.3 应采取各种措施提前准确统计用餐人数，合理制定采购计划，精准备料，避免浪费。

5.4 应加强供应商的管理，建立合格供应商的动态评价机制与合格供应商档案；应坚持索证索票制度，做到原料采购可追溯。

- 5.5 应建立采购验收管理制度,根据采购计划对食材进行验收,至少安排 2 人同时参与现场验收,确保数量准确、质量合格、品种正确,价格合理。
- 5.6 应制定食材贮存保管制度,建立必备的冷藏、冷冻、通风、避光、湿度控制、虫害控制和分类分区等储存设施并科学管理。
- 5.7 食品原料物料应遵循效期管理规范,避免因保管不善出现食材变质或过期浪费。

6 团餐加工

- 6.1 节约型餐饮服务单位应根据总体要求,建立以厉行节约为重要内容的加工管理制度和加工流程,并加强对员工培训考核。
- 6.2 应依据建立的菜品投料卡和成本核算制度,加强在整个加工过程中的节约评估、监管和改进。
- 6.3 加工过程中应充分利用食材,提高食材利用率,优化操作规程,减少食材浪费,对蔬菜食材等边角余料进行充分利用,可加工制作作为风味各异的主副食品种,确保食材利用率达到 90%以上。
- 6.4 应不断优化菜谱结构和菜点口味,充分利用食材边角余料,研发新式菜点,通过制作家常、亲民、适口、营养丰富的菜点,减少浪费。
- 6.5 应坚持健康饮食,合理搭配菜品,注重营养平衡,提高菜品质量,满足用餐者不同需求,避免因菜品搭配、菜品质量造成的餐饮浪费。
- 6.6 应能提供半份菜、小份菜,并做明显提示。
- 6.7 应遵守加工环节的安全卫生操作规范及操作流程,做到合理配料、按需配置,少作、勤作,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。

7 配送

- 7.1 节约型餐饮服务单位应配有配送人员、配备专用配送车辆,并加强对配送车辆的管理,保证配送车辆的正常使用和卫生清洁,不得用于非食品或混装使用。
- 7.2 与第三方配送机构合作的,应签订合作质量保证协议,并加强监督,保证配送质量。
- 7.3 有条件的企业可利用大数据和智能化团餐管理系统,做到精准配送。
- 7.4 应根据不同客户制定配送标准和流程,并根据市场变化不断进行优化,减少配送环节的浪费。
- 7.5 应加强对配送员工的培训,提高职业素质,做到持证上岗,并有较为完整的培训记录。

8 用餐服务

8.1 日常用餐

- 8.1.1 节约型餐饮服务单位应配备与服务内容和规模相匹配的管理和服务人员,并根据制定的服务标准和流程,加强员工的培训,做好记录。
- 8.1.2 应做到科学精细供餐,根据就餐人数,分时段、分批次安排餐饮供应。现场服务人员应及时将选餐区菜品取用情况通报给后厨,以保证在菜量不足时及时补全。
- 8.1.3 应推出多种分量菜式,菜品可分为一份、半份等多种形式,主食可分为大份、小份,方便勤拿少取。
- 8.1.4 应强化点餐服务引导,有倡导绿色消费、节约消费、反对浪费的提示及服务措施,建立就餐人员厉行节约奖励制度。
- 8.1.5 应按程序做好餐具和用具的清洁、消毒,应符合 GB 14934 的规定。洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

8.2 宴会用餐

- 8.2.1 在菜单设计上,应根据就餐人数,做好菜点搭配,并合理明确出品总量。
- 8.2.2 可提前预估和设置固定人数,并根据实际情况做必要的预备和调整。
- 8.2.3 应明确告知单份菜品适合食用人数和菜品大、中、小份的重量,避免因沟通不畅产生浪费。
- 8.2.4 应提供公勺公筷双筷服务或分餐服务,减少一次性餐具使用量,就餐场所应有节约宣传措施。
- 8.2.5 规范提供餐后剩余食物打包服务,并做提示标牌。

9 垃圾分类

- 9.1 应以“四分法”为基本框架，将餐饮门店、食堂、宴会场所的垃圾进行分类，即分为可回收物、湿垃圾（厨余垃圾）、有害垃圾和其它垃圾。
- 9.2 应重视垃圾的收集及储存，包括收集容器的配备、容器颜色与标示的统一，以及储存位置应设在厨房与就餐区之外，还要远离排水口和食品存放区。
- 9.3 每日应对收集容器进行清洗、消毒，特别是湿垃圾容器，避免残留物发酵产生异味和细菌滋生。应对垃圾处理设备、收集容器、运输工具等进行定期保养、校验，出现故障应立即停用。
- 9.4 垃圾房应干湿分开，有干垃圾房和密闭的湿垃圾房，湿垃圾房温度控制在 19℃ 以下，垃圾箱应加盖，有垃圾袋。可再生利用垃圾得到充分利用。
- 9.5 湿垃圾应尽量日投日清，有害垃圾应单独密闭收纳，防止气味回流。
- 9.6 垃圾处置现场应具备良好的通风、温湿度控制、卫生清洁与事故防范机制，防止火灾、气体中毒等安全隐患。
- 9.7 应规划垃圾运输的专门动线。
- 9.8 应建立系统的防控体系，控制异味扩散和细菌滋生；设置防鼠措施、封堵缝隙，做好虫鼠防控。
- 9.9 应做到减量与回收并举，通过改进备餐流程、提高分类准确率，来降低垃圾总量；对可回收物进行高效回收再利用。
- 9.10 应做好应急与风险处置，包括运输中断、设备故障、气味外溢等场景，制定分级处置流程。

10 节约管理

10.1 反食品浪费

- 10.1.1 节约型餐饮服务单位应树立反对浪费的管理和服务理念，并制定相关管理办法，加强对员工的培训。
- 10.1.2 应加强节约教育，将厉行节约、文明就餐、垃圾分类等内容纳入职工培训体系，积极开展多样化、常态化的节约教育活动，营造反餐饮浪费的良好氛围。
- 10.1.3 应明确机构和人员负责本单位食品浪费的管理工作。依据工作需要制定相关工作方案及工作流程，方案应包括领导体系、责任分工、任务要求、日常管控等内容，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。
- 10.1.4 应明确机构和人员负责本单反食品浪费的管理工作。依据工作需要制定相关工作方案及工作流程，方案应包括领导体系、责任分工、任务要求、日常管控等内容，各项工作应做到专人负责、专人检查、定期总结。
- 10.1.5 在办公区域、就餐场所利用电子屏、宣传栏、餐桌提示牌等开展宣传，倡导“厉行节约，反对浪费”理念，引导用餐人员积极开展“光盘行动”，养成厉行节约、珍惜粮食的良好习惯。
- 10.1.6 建立顾客监督举报机制，接受顾客监督和接受合理建议。

10.2 节能降耗

10.2.1 节能管理

- 10.2.1.1 主要用能设备和功能区域应独立安装计量仪表，对水、电、燃气、燃油等主要能耗进行测量并建立台帐、实施责任人负责制。
- 10.2.1.2 每月应对水、电、燃气、燃油的消耗量进行监测和对比分析，定期在企业内公示。
- 10.2.1.3 应定期对厨房设备设施，以及空调、供热、照明等节能设备进行巡检和及时维护，确保运行安全、减少能源损耗。
- 10.2.1.4 宜采取先进节能设备、技术和管理方法，应采用节能标志产品。
- 10.2.1.5 餐厅独立变压器运行，其功率因素 >0.95 。低负荷时，可调配、减少变压器运行台数。
- 10.2.1.6 应使用节能型设施设备。

10.2.2 降耗管理

- 10.2.2.1 应合理配置岗位和岗位人员，控制人力成本过高，强化管理节约。

10.2.2.2 鼓励节约型餐饮服务单位与净菜加工企业合作，减少相关费用。

10.2.2.3 应减少一次性用品的使用，简化或者避免过度包装；消耗品应提倡合理定额管理，循环利用和综合利用。

10.2.2.4 应配备温度计和湿度计量器，餐厅温度湿度、公共场所温度应根据当地情况控制在合理的范围之内。

10.2.2.5 应定期对水网进行漏损检测，及时进行维修。

10.3 安全管理

10.3.1 应建立相应的管理机制和操作规程，配备必要的管理人员、组织架构和设施设备及用品。食品安全管理体系应符合 GB/T 27306 的要求。

10.3.2 应有安全生产例会制度和生产安全事故隐患排查制度。

10.3.3 应有消防、漏气、停电、停水、停（燃）气、意外伤害、食物中毒、公共卫生、自然灾害等应急预案，并每年定期进行演习。

10.3.4 各种检查记录应保持完整，按要求妥善保存。

10.4 健康管理

10.4.1 从业人员应定期进行健康体检，持证上岗。班前进行必要的与岗位工作相关的个人健康检查与申报。

10.4.2 宜设置职工更衣室或个人更衣柜，有洗手、淋浴设施。

10.4.3 工作时间应穿工作服，戴口罩工作帽，穿适合工作的防水防滑鞋。

10.4.4 职业健康管理应符合 GB/T 45001 的要求。

10.5 日常监督

10.5.1 应建立监督检查机制，设立制止餐饮浪费督导员，对用餐人员文明用餐、垃圾分类等进行引导监督，发现浪费行为，进行当面提醒劝告，切实加强节约粮食、文明用餐的引导和管理。制订相关节约奖励、浪费惩罚制度。

10.5.2 应加强菜谱评估和调整，每周五前应在就餐区公布下一周的营养食谱，有条件的可通过微信公众号、工作群等网络平台上发布食谱，及时征求用餐人员意见，调整菜谱菜品。

10.5.3 有条件的申报单位应充分利用大数据积累和定量分析，动态做好菜量调整，尽可能减少剩菜。

11 效果评价与持续改进

11.1 效果评价

11.1.1 应制定完善的节约效果自我评价机制，每月进行评价，形成评价报告。

11.1.2 根据评价报告，制定整改措施，并设专人检查整改效果。

11.2 持续改进

11.2.1 应建立起持续改进的机制，并能严格执行。

11.2.2 应建立创新激励制度，并对创新结果进行评估，与绩效挂钩。

11.2.3 通过各种形式，加强对员工的培训和教育，树立创新意识，有培训记录。

11.2.4 树立品牌意识，不断在服务和管理上实现创新。

参 考 文 献

- [1] 《食品经营许可证审查通则（试行）》食药监食监二〔2015〕228号
 - [2] 《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》（国食药监食〔2012〕5号）
 - [3] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕178号）
 - [4] 《国务院办公厅关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》（国办发〔2010〕36号）
 - [5] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [6] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第1号）
 - [7] 《河北省餐厨废弃物管理办法》（河北省人民政府令〔2012〕第14号）
 - [8] 《国务院关于实施健康中国行动的意见》（国发〔2019〕13号）
 - [9] 中华人民共和国《居民膳食指南》
 - [10] 北京市《餐饮服务单位垃圾分类管理规定》
 - [11] 《上海市餐饮服务单位垃圾分类指引》
-