

DB 3408

安 庆 市 地 方 标 准

DB 3408/T 14—2023

小份菜经营管理规范

Specification of management for small dishes

2023 - 10 - 30 发布

2023 - 11 - 10 实施

安庆市市场监督管理局 发布

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。

本文件由安庆市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：安庆市食品安全委员会办公室、安徽省万联标准化研究中心、安庆市餐饮住宿行业协会、安徽省质量品牌促进会

本文件主要起草人：焦玲、洪焱生、吕怒涛、闻飞、杨基福、王欢、徐晓勤、俞靖雯、洪笑雯

小份菜经营管理规范

1 范围

本文件规定了小份菜的总体原则、基本要求、管理要求、行为要求、宣传推广和持续改进。本文件适用于开展小份菜宣传、推广、评估和供餐单位小份菜的经营管理。

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/T 39002 餐饮分餐制服务指南GB/T 40042-2021 绿色饭店经营和管理SB/T 11046 建设节约型餐饮企业规范
SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求
SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范
DB34/T 2438 绿色餐饮加工管理规范
DB34/T 3577 公筷公勺服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小份菜

份量为一般同款常规菜品量 $2/5$ 至 $2/3$ 的菜品。

4 总体原则

4.1 反对浪费，厉行节约

弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，在全社会营造“浪费可耻，节约光荣”的良好氛围，建立健康、节俭的餐饮文化，培养适度餐饮、绿色低碳、文明健康的生活消费习惯。

4.2 宣传引导，社会共治

发挥媒体宣传引导作用，开展文明生活方式的宣传教育，加强行业自律，鼓励行业协会开展各类教育活动，逐渐增强反食品浪费意识，养成良好的用餐习惯。

4.3 品种丰富，公开明示

供餐单位提供品种丰富的小份菜，满足消费者的需求，制作反食品浪费的提示信息，公开食品浪费服务承诺、明示“小份菜”信息，明码标价。

4.4 价格合理，质量同标

供餐单位所提供的菜品价格符合其所提供的品质、口感、份量以及服务水平，与常规菜保持质量一致，不因价格的差异降低品质。

5 基本要求

5.1 品种数量

做到应供尽供，中型以上供餐单位每餐次应提供不少于10个品种的小份菜。

5.2 质量价格

应保证小份菜与常规菜质量同标，价格合理。

5.3 消费服务

应在供餐单位的经营场所显著位置张贴宣传画，通过摆放桌卡桌签、提供小份菜菜单菜谱或展示小份菜点餐信息等形式，向消费者宣传、明示本单位推行的小份菜，引导消费者适度合理点餐。

6 管理要求

6.1 应建立餐饮节约管理制度，按 SB/T 11046 的要求提供餐饮服务。

6.2 应倡导分餐制、公勺公筷制，分餐制服务应符合 GB/T 39002 和 DB34/T 3577 的要求。

6.3 应建立餐饮食材原辅料的动态管理制度。

6.4 应建立餐厨垃圾处理制度，确保自行资源化处理，或交由有资质的企业处理。

6.5 宜采用信息技术，分析就餐人数和用餐习惯，对餐饮食材采购、运输、储存等进行科学管理，及时调整餐饮品种和供应数量。

6.6 应加强供餐单位服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。

7 行为要求

7.1 应明示消费项目和收费标准，不应设置或变相设置最低消费。

7.2 应提醒消费者合理点餐，不应误导、诱导消费者过量点餐，适时推荐小份菜。

7.3 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，通过在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。

7.4 提升菜品质量，规范制作食品，合理确定数量、份量，提供小份菜等不同规格选择。

7.5 餐饮服务经营者可对参与“光盘行动”的消费者给予奖励；也可对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准应明示。

8 宣传推广

8.1 应主动宣传小份菜，在显著位置标识“小份菜 新食尚”“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”“节约用餐、适量取餐”等宣传标语。

8.2 应通过公众号、自媒体、短视频等融媒体产品，开展小份菜及“厉行勤俭节约、制止餐饮浪费”的主题宣传。

8.3 应定期开展新时代文明生活宣传教育，营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围。应培养节约型企业文化，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。

9 持续改进

9.1 应建立厉行节约监督机制，发动全社会力量对供餐单位进行监督。

9.2 供餐单位应进行持续改进，形成厉行节约，反对浪费可持续机制。

9.3 供餐单位宜建立厉行节约评价制度，实施自我监督，并不断改进。

9.4 有关主管机关、行业协会应建立厉行节约供餐单位、小份菜示范单位评估机制，并进行宣传和表彰。
