

附件

机关食堂反食品浪费工作成效评估指标

(适用于机关事务管理等部门抽查评估、机关内部评估)

单元	项目	评估要素	建议分工
加强组织保障	管理岗位	设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。	机关
	管理制度和机制	<ol style="list-style-type: none">1. 制定加强在食品采购、储存、加工、消费、餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度，明确具体措施。2. 制定机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度。3. 通过合同约定，对餐饮服务企业提出反食品浪费管理目标和服务要求。【只针对委托餐饮服务企业运营的食堂】4. 公务活动优先安排食堂用餐。5. 督促食堂开展反食品浪费工作自查。6. 实行反食品浪费奖励机制。7. 将反食品浪费纳入食堂工作人员绩效管理。	
采取有效措施	餐前环节	<ol style="list-style-type: none">1. 加强食品采购需求管理，开展餐前用餐人数统计。2. 根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境，合理安排采购周期和采购食品数量。3. 保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施；开展设施设备维护保养，做好温度、湿度、照度控制。4. 执行出入库清单制度，及时签收、登记、存储货物，退回有质量问题的食材。5. 合理设置食品流通周期，定期盘点库存。6. 优化切配流程，提高原材料利用率，做好边角料再利用。7. 推行大锅备菜、小锅续供，不使用食品装饰菜品。8. 提高烹饪人员厨艺水平，开展技能培训。	机关食堂
	供餐用餐环节	<ol style="list-style-type: none">1. 合理设置供餐方式。2. 提供小份、半份主食和菜品服务。3. 干部职工取餐时，食堂工作人员提醒食品节约。	
	餐后环节	<ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 餐盘回收处，食堂工作人员监督、劝阻食品浪费行为；有条件的，安装摄像头监督。3. 按规定妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下合理再利用。4. 建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等。5. 按国家及属地要求，合规处理餐厨垃圾。6. 定期监测食品浪费情况，测量食品浪费系数，留存照片资料。	

单元	项目	评估要素	建议分工
强化监督管理	评估	每季度组织实施本单位食堂反食品浪费工作成效评估,并向有关管理部门报送评估结果。	机关
	通报	1. 通报本单位食堂反食品浪费工作成效评估结果及等级,以适当形式曝光食品浪费行为。 2. 通报后,抓好评估等级为不合格食堂的整改。	
开展宣传教育	宣传引导	1. 在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区等区域,采取设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放宣传视频等宣传措施。 2. 利用单位宣传载体发布反食品浪费有关内容。 3. 开展世界粮食日等主题宣传活动,向干部职工普及反食品浪费法律、制度、知识等。	机关/ 机关食堂
	教育培训	将反食品浪费纳入机关干部职工和食堂工作人员入职、日常培训内容。	

说明: 评估结果分为优秀、良好、合格、不合格4个等级。实施主体开展评估前,应当使用“光盘助手”软件(可在公共机构节约能源资源网下载)测量食堂食品浪费系数;若食品浪费系数大于0.35-0.4(具体数值由各地区、各部门自行确定),即认定食堂发生严重食品浪费事件,评估等级直接评定为不合格。餐厨垃圾台账模板参照《机关食堂反食品浪费工作指南》国家标准(GB/T 42967—2023)附录A。