

中央国家机关食堂反食品浪费工作成效评估标准

食堂名称：_____ 评估人：_____ 评估时间：_____ 食品浪费系数：_____ 总得分：_____ 评估等级：_____

单元	项目	评估要素	分值	评分细则	核验方式	评分
加强组织保障 (26分)	管理岗位	设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责。	3	1. 设置反食品浪费管理岗位的，得 1.5 分。 2. 明确反食品浪费管理岗位职责的，得 1.5 分。	查看文件资料	
		安排专人负责。	3	安排专人负责实施反食品浪费管理的，得 3 分。	查看文件资料	
	管理制度和机制	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。	3	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，明确具体措施的，得 3 分。 【缺少任何一个环节的，不得分】	查看文件资料	
		制定机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度。	3	制定机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的，得 3 分。	查看文件资料	
		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】	5	1. 通过合同约定，对餐饮服务企业提出反食品浪费具体管理目标的，得 2.5 分。 2. 通过合同约定，对餐饮服务企业提出反食品浪费具体服务要求的，得 2.5 分。	查看合同资料	
		公务活动优先安排食堂用餐。	2	公务活动安排食堂用餐的，每安排 1 次食堂用餐得 0.5 分，总得分不超过 2 分。	查看有关资料	
		督促食堂开展反食品浪费工作自查。	3	1. 规定食堂每月至少开展 1 次反食品浪费工作自查的，得 2 分。 2. 查阅食堂自查报告并督促改进提升的，得 1 分。	查看文件资料、 自查报告	
		实行反食品浪费奖励机制。	2	1. 纳入部门节约能源资源工作考核的，得 1 分。 2. 实行反食品浪费奖励机制的，得 1 分。	查看文件资料	
		将反食品浪费纳入食堂工作人员绩效管理。	2	将反食品浪费纳入食堂工作人员绩效管理的，得 2 分。	查看文件资料	

单元	项目	评估要素	分值	评分细则	核验方式	评分
采取有效措施 (41分)	餐前环节	加强食品采购需求管理，开展餐前用餐人数统计。	4	开展餐前用餐人数统计的，得4分。	查看有关资料	
		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。	2	制定食品采购管理细则，明确合理安排采购周期、数量等要求的，得2分。	查看文件资料	
		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。	3	1.做到仓库、冷库等储存场所卫生整洁、无异味的，得1分。 2.做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施的，每采取1项措施得0.5分，总得分不超过2分。	查看储存场所	
		开展设施设备维护保养，做好温度、湿度、照度控制。	1	每月至少开展1次设施设备巡检且合理设置温度、湿度、照度的，得1分。	查看台账资料、 储存场所	
		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。	1	制定出入库清单制度，明确签收、登记、存储货物时限及退回有质量问题食材要求的，得1分。	查看文件资料	
		合理设置食品流通周期，定期盘点库存。	1.5	每周至少盘点1次库存且建立台账的，得1.5分。	查看台账资料	
		优化切配流程，提高原材料利用率，做好边角料再利用。	2	提高原材料利用率，做到边角料再利用的，每采取1种方式得1分，总得分不超过2分。	查看食堂现场	
		推行大锅备菜、小锅续供，不使用食品装饰菜品。	2.5	1.推行大锅备菜、小锅续供的，得2分。 2.不使用食品装饰菜品的，得0.5分。	查看食堂现场	
		提高烹饪人员厨艺水平，开展技能培训。	4	1.中级（含）以上烹饪人员配备数量占制餐从业人员20%（含）以上的，得2分。 2.开展技能培训的，每开展1次培训得0.5分，总得分不超过2分。	查看有关资料	
	供餐用餐环节	合理设置供餐方式。	1	优先采用自助餐方式供餐的，得1分。	查看食堂现场	
		提供小份、半份主食和菜品服务。	3	1.非自助餐方式供餐且提供小份、半份主食和菜品服务的，得3分。 2.自助餐方式供餐的，得3分。	查看食堂现场	
		干部职工取餐时，食堂工作人员提醒食品节约。	1	安排食堂工作人员在干部职工取餐时提醒食品节约的，得1分。	查看食堂现场	

单元	项目	评估要素	分值	评分细则	核验方式	评分
采取有效措施 (续) (41分)	餐后环节	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。	3	1. 开展用餐满意度调查的，得1.5分。 2. 建立菜品质量和口味反馈渠道且落实反馈意见的，得1.5分。	查看有关资料	
		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。	2	安排食堂工作人员在餐盘回收处监督、劝阻食品浪费行为或安装摄像头监督的，得2分。	查看食堂现场	
		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。	2.5	1. 制定未食用食品处理细则的，得0.5分。 2. 按规定妥善保管未食用食品的，得1分。 3. 合理再利用未食用食品的，得1分。	查看文件资料、食堂现场	
		建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等。	3	建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等的，得3分。	查看台账资料	
		按国家及属地要求，合规处理餐厨垃圾。	1.5	按国家及属地要求，合规处理餐厨垃圾的，得1.5分。	查看有关资料	
		定期监测食品浪费情况，测量食品浪费系数，留存照片资料。	3	每周至少使用1次“光盘助手”软件测量食品浪费系数，留存照片资料的，得3分。	查看照片资料	
强化监督管理 (18分)	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。	9	1. 每季度至少组织实施1次本单位食堂反食品浪费工作成效评估的，得8分。 2. 向有关管理部门报送评估结果的，得1分。	查看有关资料	
	通报	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。	7	1. 评估结束后，通报本单位食堂反食品浪费工作成效评估结果及等级的，得5分。 2. 以适当形式曝光食品浪费行为的，每曝光1次食品浪费行为得0.5分，总得分不超过2分。	查看有关资料	
		通报后，抓好评估等级为不合格食堂的整改。	2	1. 15日内完成评估等级为不合格食堂整改且通过复查的，得2分。 2. 没有评估等级为不合格食堂的，得2分。	查看有关资料	
开展宣传教育 (15分)	宣传引导	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。	4	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的，每个区域采取措施得1分，总得分不超过4分。	查看食堂现场	
		利用单位宣传载体发布反食品浪费有关内容。	3	利用单位宣传载体发布反食品浪费有关内容的，每发布1次内容得0.5分，总得分不超过3分。	查看有关资料	
		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。	6	1. 开展世界粮食日主题宣传活动的，得5分。 2. 开展除世界粮食日主题宣传活动以外“光盘行动”宣传活动的，每次活动得0.5分，总得分不超过1分。	查看有关资料	
	教育培训	将反食品浪费纳入机关干部和食堂工作人员入职、日常培训内容。	2	将反食品浪费纳入机关干部和食堂工作人员入职、日常培训内容的，每开展1次培训得0.5分，总得分不超过2分。	查看有关资料	

使用说明

一、本评估标准适用于国管局等部门对中央国家机关各部门本级开展食堂反食品浪费工作成效评估，中央国家机关各部门本级对本单位开展食堂反食品浪费工作成效评估。

二、评估等级评定：

1. 评估结果分为优秀、良好、合格、不合格 4 个等级。

2. 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，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。

3. 评估标准总分为 100 分。总得分 85 分（含）以上的，评估等级为优秀；总得分 75 分（含）至 85 分的，评估等级为良好；总得分 65 分（含）至 75 分的，评估等级为合格；总得分低于 65 分的，评估等级为不合格。

4. 非委托餐饮服务企业运营的食堂评估标准总分为 95 分，总得分需折算成百分制后按照以上标准评定评估等级。

三、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。