

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11166—2022
代替 SB/T 11166-2016

餐饮服务单位节约管理规范

Specification for economical management of catering service units

2022 - 05 - 20 发布

2022 - 12 - 01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 制度建设	1
6 菜品设计	1
7 食材采购与储存	2
8 加工操作	2
9 餐厅服务	2
10 设备设施	2
11 培训	3

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。

本文件代替SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》，与SB/T 11166-2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 明确了标准主体为餐饮服务单位；
- 删除了节约型餐饮企业的定义(见2016年版3.1)；
- 更改了餐饮服务单位节约管理规范的总则(见第四章，2016年版4.1)；
- 增加了各项节约具体措施（见全文文件）；
- 增加了制度建设章节，保障执行效果(见第五章)；
- 增加了自助餐的服务规范(见9.7)；
- 增加了团餐的服务规范(见9.8)。

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司归口。

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：中国烹饪协会。

本文件主要起草人：姜俊贤、佟琳、吴颖、张旻、凡亮、高洁。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2016年首次发布为SB/T 11166-2016。
- 本次为第一次修订。

餐饮服务单位节约管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位在制度建设、菜品设计、食材采购与储存、加工操作、餐厅服务、设备设施、培训等方面可采取的节约管理要求。

本文件适用于餐饮服务单位。

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 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering service units

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费场所的单位，包括社会餐饮、食堂和集体用餐配送单位。

4 总则

4.1 应建立并倡导“厉行节约、反对浪费”的文化。

4.2 应通过多种形式宣传“厉行节约、反对浪费”，营造“厉行节约、反对浪费”的消费环境。

5 制度建设

5.1 应制定能源使用、食材采购、储存、加工操作、服务环节等方面的节约制度。

5.2 应制定包括但不限于水、电、气、煤等能源节约指标。

5.3 安排专人负责落实节约制度的各项要求，宜把节约效果纳入岗位考核中。

5.4 定期对节约制度落实情况进行考核测评，根据节约成效，对相应负责人实施奖惩措施，并将考核结果在单位内部公示。

6 菜品设计

6.1 宜根据顾客不同用餐需求，丰富菜品规格设计。

6.2 宜提高食材利用率。

6.3 宜根据顾客剩菜废弃情况，不断优化菜品口味。

6.4 宜在菜单上标示菜品份量。

6.5 宜根据菜品特色，合理配餐，提供套餐方案。

7 食材采购与储存

7.1 食材采购

- 7.1.1 应根据餐厅需求制定采购计划，通过订单生产等方式，引导上游生产单位合理安排生产。
- 7.1.2 应执行进货查验制度，特别是外观查验和温度查验。
- 7.1.3 应按需适量采购易腐食材。

7.2 食材储存

- 7.2.1 库房管理应遵循先进、先出、先用的原则。
- 7.2.2 定期查看库存，确保食材在保质期内使用。
- 7.2.3 宜建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量，编制进货数量，优化存储空间和储藏时间。

8 加工操作

- 8.1 应对食材进行科学加工，提高食材利用率。
- 8.2 食材处理环节不应采用长流水、大水量等操作方式。
- 8.3 宜使用冷藏解冻方式解冻食品。冷水解冻时，不宜采用水龙头冲洗方式，必须冲洗时，应注意控制出水量。
- 8.4 宜通过预估销量的方式，合理安排预处理食材的数量和频次（如解冻食材），遵循少量多次的原则。

9 餐厅服务

- 9.1 应主动提示消费者理性消费，引导消费者适量、适度点菜。
- 9.2 宜提供分餐服务，可按照 GB/T 39002 提供的方式进行。
- 9.3 宜提示消费者按需取用餐纸，节约用纸。
- 9.4 应主动提示消费者打包剩菜，并提供打包服务。
- 9.5 提供打包服务时，应使用可降解餐盒、餐饮具及塑料袋，避免过度使用打包餐具。
- 9.6 外卖平台应依据 GB/T 40041 的要求，运用信息技术引导消费者精准点餐、避免浪费。
- 9.7 提供自助餐服务时，应提醒消费者勤拿少取，宜在显著位置设置提示或主动告知消费者自助餐浪费的处理规定和措施。
- 9.8 提供团餐服务时，应在显著位置设置合理取餐、禁止浪费等提示。

10 设备设施

10.1 选择

- 10.1.1 宜在餐厅设计建造阶段预估能源消耗情况，选择与餐厅面积、营业情况相匹配的设备。
- 10.1.2 应采用符合国家节能标准的厨具、电器等设备，优先采用节能型厨具、灶具、电器及相关节水型设备等。
- 10.1.3 宜安装油水分离装置。
- 10.1.4 宜采用能源转换设备。
- 10.1.5 宜在常年温差大的地区采用外墙保温措施。
- 10.1.6 客用卫生间宜使用感应式自动控制节水设备，节约用水。有条件的餐饮服务单位可安装废水处理设备，提高水资源利用率。
- 10.1.7 宜选用低能耗办公设备，规范办公用品的配备、采购和领用流程，倡导无纸化办公。
- 10.1.8 宜减少一次性用品的消耗。

10.2 使用

- 10.2.1 根据营业状况和设备使用说明书，制定电力设备的开关时间，宜采用分区开关等能源控制方案或采用自动开关控制设备。
- 10.2.2 使用空调制冷或制热时，宜采取安装门窗自动闭合器或门帘等防止能量流失的措施。
- 10.2.3 冰箱冰柜使用应减少开关次数和时长，定期做好设备维护。
- 10.2.4 应定期维护油烟净化设施，通风排烟宜采用调节装置，不使用时应关闭设备，排烟应符合 GB 18483 要求。
- 10.2.5 烹饪完毕后应关闭相应的气阀、排风扇等设备。
- 10.2.6 闭店后应及时关闭相应用电设备。
- 10.2.7 定期擦拭灯具、灯管，避免污染物累积而降低灯具照明效率，并依环境条件（如落尘量）决定灯具的清洁周期。
- 10.2.8 应定期维护阀门、构件等设备部件，防止冷热水和冷热风的跑、冒、滴、漏现象，保持设备高效运行。
- 10.2.9 节约使用百洁布、洗洁精等清洁用品。

11 培训

- 11.1 宜将节约要求纳入员工日常培训。
 - 11.2 可结合节约要求开展服务培训。
 - 11.3 应做好培训记录，并与日常考核相结合。
-