

益阳市机关事务管理局文件

益管发〔2025〕7号

益阳市机关事务管理局 关于开展党政机关食堂反食品浪费工作成效评估 和节约型食堂创建的通知

各县市区机关事务管理部门、市直相关单位：

为深入贯彻习近平总书记关于制止餐饮浪费行为重要指示批示精神，认真落实《中华人民共和国反食品浪费法》和新修订的《党政机关厉行节约反对浪费条例》有关规定，根据《关于全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知》（国管节能〔2023〕211号）、《关于印发〈湖南省2025年食品安全重点工作安排〉的通知》（湘食安委〔2025〕3号）、《关于开展机关食堂反食品浪费工作成效评估的通知》（湘管发〔2025〕27号）要求，各县市区、市直相关单位组织开展2025年度党政机关

食堂反食品浪费工作成效评估和节约型食堂创建工作，具体事项通知如下：

一、工作内容

各级机关事务局管理部门负责调查本地区党政机关食堂反食品浪费工作推进情况，特别是党政机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施情况以及党政机关食堂食品安全管理情况，形成书面报告、进行书面评分，上报益阳市机关事务管理局。有条件的县市区可同步开展本级节约型食堂评选工作。

市机关事务管理局根据市直党政机关食堂报告内容和评估细则进行综合评分，评选出益阳市市直节约型食堂。

二、开展方式

1.书面统计调查。市机关事务管理局根据各县市区、市直相关单位报送的 2025 年度工作报告进行书面评分统计。

2.实地调查评估。市机关事务管理局将委托第三方机构协助开展统计调查，于 2025 年下半年抽取部分县市区和市直党政机关单位食堂开展实地评估。

三、具体安排

1.加强组织领导。各地区、各单位要深刻理解把握党政机关食堂反食品浪费工作的重要意义，切实承担起带头维护国家粮食安全、引领节俭社会风尚和节约资源保护环境的政治责任，认真

组织开展本地区、本单位机关食堂反食品浪费和食品安全管理工作，扎实推进机关食堂反食品浪费工作常态化长效化，务必实事求是，力戒形式主义。

2.报送书面材料。请各地区、各单位认真总结 2025 年度党政机关食堂反食品浪费和食品安全管理工作情况，重点突出反食品浪费工作成效评估和通报制度实施等内容，于 2025 年 9 月 30 日前将年度工作报告报送至市机关事务管理局。报送邮箱：yyszjgst@163.com，联系人：高毓敏，联系电话：18900760246。

3.做好结果应用。调查结果上报省机关事务管理局，省机关事务管理局将联合有关部门以适当方式向有关地区、单位通报调查结果。请各地区、各单位将调查结果作为下一步工作谋划的重要参考，坚持问题导向，落实整改措施，加强宣传引导，进一步高质量推进党政机关食堂反食品浪费和食品安全工作。

附件:益阳市党政机关食堂反食品浪费成效工作评估细则



益阳市党政机关食堂反食品浪费成效工作评估细则

单元	项目	评估要素	评分细则	得分
加强组织管理	管理岗位 (5分)	设置食品安全管理和反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。(5分)	1.岗位设置合理、人员分工明确的计5分；2.岗位设置不全，岗位职责分工不明确的，视情计1-4分；3.未安排专人负责计0分。	
		1.制定加强食品在采购、储存、加工、消费、餐厨垃圾处理等环节节约减损和安全管理制度的具体措施。(5分)	制定食品安全、采购、储存、加工、消费、餐厨垃圾处理管理制度，有具体措施的计5分，每缺一项扣1分，该项评分最高得分5分。	
		2.通过合同约定，对餐饮服务企业提出反食品浪费管理和食品安全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】(2分)	对餐饮服务企业提出食品安全、反食品浪费管理目标和服务要求，有合同约定计2分；否则计0分。	
		3.开展餐前用餐人数统计、能源资源消费统计。(5分)	1.建立相关统计台账，记录完整且分析相关状况到位的计5分；2.记录不完整、分析不到位的，视情计1-3分；3.没有开展此项工作的计0分。	
	管理制度 (25分)	4.建立油烟净化、排水与隔油设施的日常检查和定期维护管理制度，确保设施的有效运行。(3分)	1.建立了相关制度并有效落实的计3分；2.有制度但未有落实的，视情计1至2分；3.未建立相关制度计0分。	
		5.开展反食品浪费和食品安全工作自查。(8分)	1.实行反食品浪费和食品安全监督检查机制；2.建立反食品浪费和食品安全督导员巡查、劝导机制，纠正浪费行为；3.针对责任主体评估发现的问题和不足，及时进行整改。建立以上机制并有效落实计6-8分，基本落实计4-6分，未落实计0分。	
		6.实行反食品浪费奖励机制。(2分)	1.建立奖励机制，且落实到位的计2分；2.落实较好的计1分；3.未落实的计0分。	

单元	项目	评估要素	评分细则	得分
实施有效措施	食品采购、储存、加工 (20分)	1.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。(8分)	1.建立食品采购数量、周期、储存与用餐人数科学联动制度,储存场所合理整洁的计7-8分;2.食品采购数量、周期较符合用餐人数的计1-6分;3.食品采购数量、周期未与用餐人数科学联动的计0分。	
		2.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。(4分)	保持储存场所整洁且“四防”措施落实的计4分,每缺一项扣1分。	
		3.合理设置食品流通周期,定期盘点库存,防止食品过期变质。(2分)	食品流通周期合理,盘点库存记录完整,无食品过期变质浪费的计2分。 该项工作处理不当的计0分。	
		4.在安全、卫生的前提下,合理处置上期末消费食品。(2分)	处置上一采购周期食品合理、科学的计2分。该项工作处置不当的计0分。	
		5.提高原材料利用率和烹饪水平。(2分)	原材料利用率高,有创新方式且烹饪水平得到职工认可的计2分,该项工作处理不合格的计0分。	
		6.推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式。(2分)	菜品荤素搭配合理、健康营养,定期制作更新菜品的计2分。该项工作处理不合格的计0分。	

单元	项目	评估要素	评分细则	得分
实施有效措施 (续)	食品消费 (10分)	1.提供小份、半份菜品和主食服务。(3分)	1.提供自助餐饮服务的计3分;2.提供小份、半份菜品和主食服务的计1-2分;3.未采取上述措施的计0分。	
		2.开展用餐环境、服务满意度调查,建立菜品口感反馈机制。(5分)	1.建立相关调查反馈机制,且职工反馈情况满意的计5分;2.职工反馈情况基本满意的计2-4分;3.职工反馈情况不满意的计1分;4.未建立相关调查反馈机制计0分。	
		3.采取取餐、用餐、餐盘回收等提醒措施。(2分)	做到该项评分要素的记2分。该项工作处理不合格的计0分。	
开展宣传教育	餐厨垃圾处理 (15分)	1.建立餐厨垃圾台账,记录餐厨垃圾重量、处理方式等。(3分)	1.建立餐厨垃圾台账,记录完整、数据真实的计3分;2.记录有缺失的计1-2分;3.未建立相关台账的计0分。	
		2.监测食品浪费情况,测量食品浪费系数,留存照片资料。(10分)	1.每日监测食品浪费情况,食品浪费系数在合理范围之内,且台账记录完整的计10分;2.每日监测食品浪费情况,食品浪费系数较合理,且台账记录较完整的计8分;3.食品浪费系数大于0.35的计0分。	
		3.按国家及属地要求,合规处理餐厨垃圾。(2分)	按国家及省、市要求,合规处理餐厨垃圾的计2分。该项工作处理不合格的计0分。	
开展宣传教育	宣传引导 (10分)	1.做好日常宣传,采取设置反食品浪费提示牌、张贴宣传海报、播放宣传视频等措施。(5分)	1.相关工作有效落实的计5分;2.较好落实的,计2-4分;3.不落实的,计0分。	
		2.开展世界粮食日等主题宣传活动,普及反食品浪费和食品安全营养健康等法律、制度、知识等。(5分)	1.相关工作有效落实的计5分;2.较好落实的,计2-4分;3.不落实的,计0分。	
		将反食品浪费和食品安全、营养健康等纳入食堂工作人员入职、日常培训内容。(5分)	1.相关工作有效落实的计5分;2.较好落实的,计2-4分;3.不落实的,计0分。	

单元	项目	评估要素	评分细则	得分
附 加 分 项	科技应用 (2分)	利用安装监控摄像头、互联网+、大数据分析等手段推进反食品浪费工作。(2分)	在反食品浪费工作中,运用了评分要素中相应的资源利用技术手段视情况加1-2分。 没有的不加分。	
	资源利用 (2分)	使用餐厨垃圾就地资源化处理设备,推动餐厨垃圾就地资源化、无害化利用。(2分)	在反食品浪费工作中,运用了评分要素中相应的资源利用技术手段视情况加1-2分。 没有的不加分。	
	基础设施 (2分)	采用“明厨亮灶”方式,公开加工制作过程。	按要求做到的,计2分。否则不记分。	
	油烟净化 与排放 (2分)	餐饮油烟经净化设施处理后应符合国家和地方相关排放标准的规定,安装油烟自动监测设备,安装并运行高效复合式油烟净化系统。	按要求做到的,计2分。否则不记分。	
	排水与隔 油 (2分)	食堂污水排放符合要求,食堂区域排水沟采用不锈钢材质材料,加装高效成品隔油池。	按要求做到的,计2分。否则不记分。	
得分				

注: 成效评估满分100分。综合得分达到90分以上的为优秀,80分以上的为良好,60分以上的为合格。综合得分在60分以下为不合格。

