附件3：

安徽省公共机构绿色食堂评价细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 评估项目 | 评估要素 | 评估内容 | 评估方式 | 得分 |
| **能源资源利用** | **室内环境**  （8分） | 1.1满足城市规划、食品安全、环境保护、卫生许可、消防等管理部门的要求，设计布局、基础设施满足各项标准规范要求。  1.2用餐区域和公共区域温度夏季时不低于26℃，冬季时不高于20℃。  1.3空气交换系统满足通风、换气要求，避免空气在各区域间串通。  1.4供暖季和供冷季采取有效措施避免渗透风，食堂门、窗具有良好的密封性。过渡季充分利用自然风和自然采光，减少灯光和空调使用。 | 查阅资料实地查看 |  |
| **节约用能**（12分） | 2.1采用安全、高效、节能的照明器具，公共区域照明采用分区、分组与定时自动调光等节能措施。  2.2根据每日三餐的供餐时间开启相关供电设备，供餐结束后及时关闭。  2.3使用节能灶具。  2.4利用余热回收技术，对高温废气进行二次利用。  2.5主食加工区需蒸制的食品集中蒸制，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致燃气浪费。2.6分析就餐人数和能源资源消费状况，采取节能措施，降低食堂运行能耗。 | 查阅资料实地查看 |  |
| **节约用水**  （6分） | 3.1采用节水型器具。  3.2用水管理制度健全，注重行为节水，杜绝“长流水”。  3.3加强用水管网以及用水设备日常维护、定期巡检，及时更换破损部件。 | 实地查看 |  |
| **分类分项计量**  （8分） | 4.1食堂电力、热力、天然气等分设计量总表。  4.2用电按用餐区域、厨房区域分区计量，有多个区域时电、气分别计量。  4.3按用途和管理单元设置用水计量装置。  4.4设备计量器具有远程数据采集功能。 | 实地查看 |  |
| **环境保护** | **油烟净化**（2分） | 5.1餐饮废气净化处理符合《饮食业油烟排放标准》GB 18483的规定。 | 实地查看 |  |
| **污水排放**（2分） | 6.1食堂污水排放符合《污水排入城镇下水道[水质标准](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E8%B4%A8%E6%A0%87%E5%87%86/8474318?fromModule=lemma_inlink" \t "/home/baixin/Documentsx/_blank)》GB/T 31962 的规定。 | 实地查看 |  |
| **垃圾分类**（10分） | 7.1落实源头减量措施，减少厨余垃圾的产生。  7.2垃圾分类投放、分类收集，合理暂存，一日一清。  7.3厨房作业区合理配置厨余垃圾、其他垃圾和可回收物3类收集容器，餐厅单独配置可回收物、其他垃圾和厨余垃圾3类收集容器，并用醒目标识导引用餐人员正确投放牙签、餐巾纸、塑料瓶、食物残渣等。  7.4收集容器及时清洁，必要时进行消毒。  7.5厨余垃圾交由专业机构进行回收或就地资源化处理，建立相应台账。 | 查阅资料实地查看 |  |
| **绿色食材** | **食品安全**（6分） | 8.1落实食品安全主体责任，规范餐饮经营行为，提升食品安全管理能力。  8.2食品安全操作符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。  8.3 采购使用进口冷链食品要落实疫情防控食品安全相关规定要求。 | 实地查看 |  |
| **餐（饮）具使用**  （6分） | 9.1餐（饮）具材质符合《食品接触材料及制品通用安全要求》GB 4806.1的要求。  9.2减少使用一次性餐饮具。  9.3禁止使用不可降解一次性塑料制品，限制使用一次性餐（饮）具，确需使用一次性餐（饮）具时，优先采购生物可降解的制品。 | 实地查看 |  |
| **反食品**  **浪费** | **合理备餐**（12分） | 10.1推广食材一料多菜、一菜多味，蔬菜根、茎、叶等边角余料充分利用，食材综合利用率达到90%以上。  10.2科学统计就餐人数，按量备餐，分时段、分批次安排精细供餐，通过勤备少炒、按需补餐方式，合理安排菜品供应，减少供给环节浪费。  10.3菜品合理搭配，满足就餐人员不同需求，避免因菜品搭配、菜品质量问题造成的餐饮浪费。  10.4注采用小份、拼盘等形式，方便就餐人员按需、少量、多次取餐，减少剩餐浪费。  10.5主动提醒用餐者适量点餐、对餐品种类提出合理建议，逐步推广按量计价、按品种计价的消费模式。  10.6定期开展餐饮节约政策和标准、业务技能等培训，将餐饮服务过程节约控制要求贯穿到各岗位。 | 查阅资料实地查看 |  |
| **反食品**  **浪费** | **宣传教育**（4分） | 11.1通过多种形式倡导“文明就餐、合理膳食”的用餐文化，营造“节约光荣、浪费可耻”的良好氛围。  11.2食堂显著位置设置“节约粮食”“杜绝浪费”“适量选餐”“光盘行动”“长江禁捕”“禁食野生动物”等内容的宣传语、宣传牌。 | 查阅资料实地查看 |  |
| **光盘行动**（8分） | 12.1建立食堂用餐监督管理员制度，由专人（效能监督员、志愿者等）负责食堂巡视检查，引导和提醒就餐人员合理取餐、文明就餐，发现浪费行为进行当面提醒劝告。  12.2根据实际情况在食堂明显位置加装摄像头，设置“曝光台”，对严重浪费行为进行曝光。 | 查阅资料  实地查看 |  |
| **智慧食堂**（8分） | 13.1通过“智慧餐厅”等平台，实现网上订餐、余额查询、餐卡充值、优惠券、健康档案、意见反馈等。  13.2通过“自助称量”等系统，实现按需取餐、自动称量、按量收费等。 | 查阅资料  实地查看 |  |
| **监督检查及成效**  **评估**  （8分） | 14.1将反食品浪费纳入单位效能监督、文明单位创建范畴，常态化开展监督检查。  14.2每年按《安徽省公共机构反食品浪费工作成效评估实施意见》开展成效评估。 | 查阅资料 |  |
| **加分项**  （10分） | 1.创新食堂管理方式，有示范或推广意义的，加5分。  2.利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，建设智慧食堂的，加5分。 | | 查阅资料  实地查看 |  |
| **扣分项**  （10分） | 1.违反《党政机关厉行节约反对浪费条例》规定的，扣2.5分。  2.发生由相关执法部门认定的食品安全责任事故或环境污染责任事件的，扣2.5分。  3.浪费行为被媒体或其他方式曝光，造成不良社会影响的，扣2.5分。  4.效能监督或专项检查被通报的，扣2.5分。  5.三年内反食品浪费工作成效评估等级为不合格的，扣2.5分。 | | 查阅资料 |  |
| **说明：**评价总分为100分，绿色食堂达标单位不得低于80分。 | | | | |