

朱勇
2022.12.16

科右前旗教育局文件



关于转发《科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报管理办法》的通知

各学校、幼儿园：

现将《科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报管理办法》转发给你们，请结合以下要求做好落实工作。

1. 按照《科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报管理办法》进行自查，相关工作材料建档备查。

2. 根据自查情况进行自评，填报科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估标准表，下一步将依据学校自评情况开展抽查。

3. 于2022年12月19日前，将科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估标准自评表盖章扫描后与电子版一并发送至电子信箱 1160707978@qq.com

联系人：于炳洋

电 话：13948253311



科右前旗机关食堂反食品浪费工作 成效评估和通报管理办法

一、总则

(一) 为认真贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为重要指示精神，切实做好党政机关反食品浪费工作，充分发挥示范引领作用，根据《中华人民共和国反食品浪费法》《党政机关厉行节约反对浪费条例》等法律法规，结合实际，制定本办法。

(二) 本办法所称机关食堂，指各苏木乡镇、旗直各部门食堂，包括自主运营的食堂、委托餐饮服务企业运营的食堂，以及机关引进的社会餐饮服务机构等。

(三) 实施反食品浪费工作成效评估和通报制度应坚持多措并举、精准施策、科学管理、齐抓共管的原则，倡导文明健康、节约资源、保护环境的消费方式，提倡简约适度、绿色低碳的生活方式。

二、评估主体

(一) **评估对象。**各苏木乡镇、旗直各部门食堂为评估对象，承担反食品浪费工作直接责任，按照科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估标准，负责具体落实反食品浪费各项措施。

(二) **责任主体。**各苏木乡镇、旗直各部门作为评估对象的管理机构承担反食品浪费工作主体责任，负责对所辖评估对象组织实施反食品浪费工作成效评估和通报。

（三）管理部门。旗机关事务服务中心是实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的管理部门，负责建立完善本级机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，监督责任主体实施评估和通报制度，开展对全旗食堂反食品浪费工作的成效评估和抽查通报，指导相关部门开展工作。

三、评估内容

（一）组织领导方面。各苏木乡镇、旗直各部门应当明确专门工作机构及人员，建立协调统筹机制，制定工作计划，建立完善科学合理、系统全面的管理制度。

（二）宣传教育方面。各苏木乡镇、旗直各部门应当组织开展形式多样、务实管用的宣传活动和常态化宣传教育，引导干部职工持续开展“光盘行动”，在办公区域、餐饮场所利用电子屏、宣传栏、宣传标语、宣传画、提示牌等营造节约氛围，组织开展反食品浪费政策法规培训，促进干部职工养成厉行节约、珍惜粮食的良好习惯。

（三）监督检查方面。各苏木乡镇、旗直各部门及旗机关事务服务中心应当建立监督检查机制，加强反食品浪费抽查检查，开展明查暗访，建立食堂用餐监督管理员制度，对机关食堂和用餐人员进行引导监督，及时制止浪费行为，提升节约粮食积极性主动性。

（四）源头管理方面。各级食堂应当建立用餐人数预测制度，合理制定食材采购计划，精准备餐，避免原材料浪费；规范食材采

购验收程序，严格根据采购计划对食材进行验收；落实食材贮存保管要求，避免因保管不善出现食材损坏或过期浪费。

（五）过程管控方面。各级食堂应当提高食材利用率，对食材边角余料进行充分利用，做到能用尽用，杜绝制作过程中的浪费；不断优化菜谱结构和菜肴口味，提高菜品质量，最大限度满足就餐人员不同需求；规范食品加工程序，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费问题；科学精细供餐推出多种份量饭菜，方便就餐人员按需取用，加强干部职工用餐管理，杜绝食品浪费。

（六）末端处理方面。各级食堂应当设置餐厨垃圾收集设施，要有明显的标识指引，要与有资质的专业机构签订餐厨垃圾收运（处置）协议，并及时进行收运、处理，要建立餐厨垃圾处理台账，有条件的可安装餐厨垃圾就地资源化处理设备，推动餐厨垃圾实现减量化、资源化、无害化。

（七）工作创新方面。各苏木乡镇、旗直各部门应当充分利用现代化信息技术，通过互联网、大数据分析、摄像头等手段推进反食品浪费工作。积极创新管理模式，在反食品浪费技术、管理等方面形成创新性成果。

四、评估方式

（一）内部评估。各级食堂应当常态化监测本单位食品浪费情况，定期开展反食品浪费工作自查，堵塞食品浪费漏洞，坚持问题导向，及时整改解决各苏木乡镇、旗直各部门及旗机关事务

服务中心指出的问题和不足。各责任主体应当在每季度末，对照成效评估标准，通过查阅资料及现场查看等方式，对本单位机关食堂实施评估，在下一季度首月 15 日前将上一季度评估结果报送旗机关事务服务中心。

（二）抽查评估。旗机关事务服务中心要会同有关部门，在各苏木乡镇、旗直各部门报送评估结果后，对照成效评估标准，通过查阅资料及现场查看等方式，对本级管理范围内的各部门及食堂实施季度抽查评估，抽查对象比例不低于所辖食堂总数的 25%；在每年 12 月初实施年度抽查评估，每级不少于 4 家食堂；并于每年 12 月 15 日前将年度抽查评估结果报送上级机关事务管理部门备案。

五、评估标准

（一）旗机关事务服务中心针对评估内容制定全旗统一评估标准(见附件)，设置评估分值，并根据工作实际适时修订相关指标。

（二）评估标准总分值 100 分，根据加权得分情况分为优秀、良好、合格、不合格四个等级；加权得分 90 分(含)以上的机关食堂为优秀，80 分(含)至 90 分的为良好，70 分(含)至 80 分的为合格，70 分以下的为不合格。

六、评估结果通报

（一）各苏木乡镇、旗直部门作为责任主体，应在一定范围内定期通报本单位所辖评估对象反食品浪费工作成效评估情况，

及时查找问题和不足，做好强弱项、补短板工作。

（二）旗机关事务服务中心应当在季度、年度抽查评估后，及时向各苏木乡镇、旗直各部门和各级食堂通报抽查评估结果，表扬工作成效突出单位及个人，以适当方式通报评估等级为不合格的各苏木乡镇、旗直各部门及各级食堂。

（三）旗机关事务服务中心应当将机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度建立实施情况，纳入相关考核和评先创优活动中，对各苏木乡镇、旗直各部门所辖食堂在评估中等级不合格的，不得参加节约型机关、节约型公共机构示范单位等创建活动，直到整改通过评估审核后方可参加创建。

（四）旗机关事务服务中心对评估等级为不合格的食堂，要督促及时整改，限期完成整改任务，并组织开展整改复查，确保整改到位。对整改复查仍不合格的，要联合有关部门对各苏木乡镇、旗直各部门及食堂相关人员依法依规追究责任。

七、附则

（一）各类学校、医院食堂的反食品浪费工作由各级教育、卫生行政主管部门组织开展，并参照本办法执行

（二）本办法由旗机关事务服务中心负责解释，自印发之日起实施。

附件：科右前旗机关食堂反食品浪费工作成效评估标准

科右前旗机关食堂反食品浪费工作 成效评估标准

单位（公章）：

总评分：

序号	评估项目	评估内容	评估标准	分值
1	组织领导 (13分)	制定工作计划，明确机构岗位职责	1. 将反食品浪费纳入责任主体单位年度重点工作安排的，得2分。	
			2. 建立领导和组织协调机构，明确岗位人员职责的，得3分。	
		开展制度建设	1. 制定反食品浪费行为工作方案，得2分。	
			2. 建立完善反食品浪费有关制度措施的，得3分。	
纳入考核和评先创优内容	将机关食堂反食品浪费工作纳入相关考核和评先创优等内容的，得3分。			
2	宣传教育 (14分)	组织宣传培训活动	1. 组织开展“光盘行动”等形式多样反食品浪费宣传活动，得3分。	
			2. 组织开展务实有效的反食品浪费培训活动的，得2分。	
		开展日常宣传教育	1. 在机关食堂及办公区域张贴反食品浪费宣传标语、宣传画的，得3分。	
			2. 利用电子屏、宣传栏、餐桌提示牌开展反食品浪费宣传的，得3分。	
3. 通过电视台、报社、杂志、网站、微信平台开展反食品浪费宣传的，得3分。				
3	监督检查 (13分)	建立监督检查机制	1. 建立食堂用餐监督管理员制度的，得3分。	
			2. 食堂明显位置曝光台或以适当形式予以曝光的，得3分。	
			3. 在餐盘回收处放置电子监控设备的，得3分。	

		公务活动用餐监督管理	1. 对公务接待用餐进行监督管理的, 得 2 分。 2. 对会议、培训等公务活动用餐进行监督管理的, 得 2 分。	
4	源头治理 (15分)	原材料采购	1. 采取有效措施, 提前预估用餐人数的, 得 2 分。	
			2. 合理制定采购计划, 精准备餐, 避免原材料浪费的, 得 2 分。	
		采购验收	1. 供应商资质和信用等级达标的, 得 2 分。	
			2. 食材采购票据手续齐全的, 得 2 分。 3. 进货登记台账规范的, 得 2 分。	
食材贮存	1. 贮存设施设备符合冷藏、冷冻、分类区分和虫害控制等要求的, 得 3 分。			
	2. 食材使用无过期情况的, 得 2 分。			
5	过程管理 (30分)	加工制度环节	1. 充分利用食材边角余料的, 得 3 分。	
			2. 提高厨艺, 研发新式菜品的, 得 3 分。	
			3. 菜品搭配科学合理, 未发现菜品质量问题的, 得 3 分。	
			4. 合理控制总量, 剩菜剩饭少的, 得 3 分。	
		送餐消费环节	1. 分时段, 分批次安排餐饮供应的, 得 3 分。	
			2. 实行自助餐或推出多种份量饭菜的, 得 3 分。	
		用餐消费环节	1. 开展“光盘行动”等活动的, 得 3 分。	
			2. 有提醒、监督用餐行为的, 得 3 分。	
3. 经常征求干部职工意见, 调整饭菜品味的, 得 3 分。				
4. 采取有效措施, 动态做好菜品调整的, 得 3 分。				
6	末端治理 (10分)	餐厨垃圾处理	1. 餐厅和厨房设置厨余垃圾、其他垃圾分类投放容器, 并做到分类投放的, 得 4 分。	
			2. 与具备处理资质的专业机构签订收运协议, 并及时进行收运、处理的, 得 3 分。	
			3. 建立餐厨垃圾处理台账的, 得 3 分。	

7	工作创新 (5分)	信息化 建设	利用摄像头、互联网+、大数据分析等手段推进反食品浪费工作的，得1分。	
		新技术 运用	使用餐厨垃圾处理设备，推动餐厨垃圾就地资源化、无害化利用的，得2分。	
		创新成果	在反食品浪费技术、管理等方面形成创新性成果且成效显著的，得2分。	
<p>备注：</p> <p>1. 《内蒙古自治区机关食堂反食品浪费工作成效评估标准》用于全区各级机关食堂开展反食品浪费成效评估和通报工作。</p> <p>2. 机关食堂反食品浪费工作成效评估标准分值设置，满分100分，综合得分90分(含)以上为优秀，80分(含)至90分的为良好，70分(含)至80分的为合格，70分以下的为不合格。</p> <p>3. 每项指标标注的分值为最高分，具体根据实际情况打分。</p>				