

团 体 标 准

T/GDGX 0002—2022

广东省高校餐饮“智慧化6T”现场管理实施指南

2022 - 03 - 22 发布

2022- 04 - 22 实施

广东省高校后勤协会发布

目 次

前 言	II
引 言	III
广东省高校餐饮“智慧化6T”现场管理实施指南	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 高等学校	1
3.2 智慧化6T	1
3.3 食堂“6T”现场管理	1
4 基本要求	2
4.1 从业人员要求	2
4.2 标识管理要求	2
4.3 定点存放要求	3
4.4 卫生要求	3
4.5 无水化要求	3
4.6 台账记录要求	3
4.7 流程布局要求	3
4.8 制止餐饮浪费要求	4
4.9 日常检查要求	5
5 智慧化建设要求	7
5.1 人员准入要求	7
5.2 规范操作监管要求	7
5.3 食材验收、溯源和储存要求	7
5.4 菜品留样要求	7
5.5 后厨设施物联要求	7
5.6 信息安全要求	7
6 评价要求	8
6.1 管理要求测评准则	8
附件 表A 智慧化“6T”管理量化评分表	9
参 考 文 献	11

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。

本文件由广东省高校后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省高校后勤协会、广东省高校后勤协会伙食管理专业委员会、华南农业大学饮食服务中心、华南理工大学饮食服务中心、华南师范大学饮食服务中心、广东财经大学饮食服务中心

本文件主要起草人：蔡茂华、章劲柳、李波、刘宪堂、曾桓忠、方倩慧、姚滂。

本文件为首次发布。

引 言

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全和制止餐饮浪费重要讲话精神和国家对食品安全工作和制止餐饮浪费的要求，把保障广大师生饮食安全、维护学校食品安全稳定、反对食品浪费作为工作的出发点和落脚点，通过导入在上海市、云南省、福建省等地高校成熟运作的“6T”现场管理实务，并利用智慧后厨建设手段，规范日常操作，指导广东省高校食堂严格按照法律法规，落实主体责任，确保食品安全，制止餐饮浪费，编制本指南。

广东省高校餐饮“智慧化6T”现场管理实施指南

1 范围

本文件规定了广东省高等学校食堂后厨的日常管理要求和评价要求。

本文件适用于广东省高等学校食堂项目的后厨生产管理和销售管理,也适用于相关方实施食堂服务情况评价。

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。

中华人民共和国食品安全法
中华人民共和国反食品浪费法
中华人民共和国食品安全法实施条例
学校食品安全与营养健康管理规定
餐饮服务食品安全操作规范
GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范
JGJ 64-2019 饮食建筑设计标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1 高等学校

指对公民进行高等教育的学校,是大学、学院、独立学院、高等职业技术大学、高等职业技术学院、高等专科学校的统称,简称高校。

3.2 智慧化6T

以食堂“6T”现场管理的要求为基础,利用信息化手段,对食材采购使用、人员准入、操作规范、食品留样、索票索证、经营数据进行管理的方法。

3.3 食堂“6T”现场管理

是通过简单易行的表述方式和手段,使文化程度不同、流动性频繁的食堂员工快速理解做什么、怎么做,实现员工快速熟悉工作内容,形成良好工作习惯,提高工作规范性和科学化水平的管理方法。“6T”即天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

3.3.1 天天处理

分类整理、分级收纳不同使用频率的物品，在工作现场只保留必要的、还要用的物品，降低必需品的数量，达到减少空间浪费，改善工作环境，减少整理物品时间，实现“适物、适所、适位、适量”的目的。

3.3.2 天天整合

通过将必要物品进行定位、整理、标示，保持随时可取用和放回的状态，确保迅速、准确地将任何物品取出放回，避免存放无序，过量购买、浪费时间等现象，实现“定点、定位、定量”的目的。

3.3.3 天天清扫

通过天天打扫，保持工作场所无垃圾、无污垢、无褪色、无剥落、无油渍、无生锈的状态，打扫用具定位存放、保持清洁，确保环境清洁有序，控制事故源头，减少大扫除频率和时间。

3.3.4 天天规范

通过规范化各项现场管理要求并持续落实，使员工明确岗位责任，将天天处理、天天整合、天天打扫实施成果制度化、规范化、可视化，解决责任不清、制度不实、执行力低下、制度不细化的问题。

3.3.4 天天检查

通过上级检查、交叉检查、自查相结合的方式，持续地、自律地执行规范标准，废除非必要的制度，实现交叉管理、责任心培养、管理权下放、员工自信心提升。

3.3.4 天天改进

通过管理坚持正常化、日常化、习惯化、自然化、真实化，不断提升自我品质与效率，实现不断突破自我、追求卓越、持续实现工作提升，改变一劳永逸、安于现状的工作状态。

4 基本要求

4.1 从业人员要求

食堂从业人员必须持有效健康证上岗。

从业人员应保持良好的个人卫生，衣冠整洁、佩戴口罩和工作帽，不外露长发、不涂指甲油、不留长指甲，不佩戴首饰，个人物品定点、规范、集中存放。

从业人员每日上岗前应进行健康状况检查登记。

4.2 标识管理要求

加工、生熟食品的刀具、砧板等应按荤类食品、熟食品、蔬菜水果、海产类食品，以不同的颜色区别标识。

常用的毛巾、抹布应分色悬挂，且与标识相符。

线槽、配电箱（柜）有明显的颜色标识，清晰标识电源开关控制的设施设备。

毛菜筐和净菜筐以不同颜色区分。

仓库的物品分类应整齐存放，有先进先出、左进右出标识，有最低最高限线或最低最高存量，且登记卡上标示品名、生产（送货）日期及保质期。

4.3 定点存放要求

工作现场的所有工用具应有清晰的标签和固定的摆放位置。

工作场所无私人物品，私人物品集中存放，员工水杯有专用地点整齐摆放。

半成品和成品应分类分盘分架定点存放，且有对应的标识。

冰箱、冷库内的食品分类存放，且有对应的标识、生产日期和保质期。

加工过的食品存放时应标注加工时间、制作人和保存期限。

各类工用具应根据GB31654-2021的规定，对工用具分区、分类、分箱整齐摆放，且有对应的标识。

4.4 卫生要求

洗菜机、水池等涉水设备应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，并以明显标识标明其用途，且排水设施通畅，无漏水现象。

厨房工作区地面应保持无垃圾、无油渍，不粘鞋。

墙壁和门窗应按照GB31654-2021的规定设置，无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

炉灶、操作台应干净无污垢，下水道无异味。

食堂后厨应设置二次更衣室，更衣室应与食品处理区处于同一建筑物内，且设置于食品处理区入口处。

食品处理区入口处应设置洗手设施，且应采用脚踏式等非手动式方式出水，配置洗手用品和干手设施，并张贴七步洗手法操作流程。

厨房区域、食品库房等用房应采取防鼠、防蝇和防其他有害动物及防尘、防潮、防异味、通风等有效措施。

厨房卫生责任应按区域划分，责任到岗到人，使员工明确个人负责的卫生清洁区域。

4.5 无水化要求

粗加工区、切配区、餐用具清洗区等低清洁控水区应严格控水，洗菜池、洗肉池、洗鱼池、洗托池等集中布置，加工切配时段保持清洁无积水，其余时段保持无水干燥。所有区域不使用水管冲水和倾倒冲涮。

烹饪区、餐用具保洁消毒区、售卖区等其余高清洁无水区域应保持无水干燥。

冷藏冷冻区域应保持无霜无冰。

运输原材料、餐用具推车等工具应设置防溢水边条，避免运输过程撒漏。

各类半成品、成品放物架底应设置存水盘，以避免筐、盘滴漏。

各类操作台设置边缘应设置挡水条，中间设置集水槽，以疏导台面水流。

洗米机四周应围挡封闭。

切菜机、绞肉机等加工设备应集中放置于排水沟盖板上方。

厨房地面和排水沟应有一定的排水坡度，排水沟内不设置其他管路，侧面和底面接合处有一定弧度，并设有可拆卸的装置。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

4.6 台账记录要求

学校食堂台账应根据《广东省学校食堂食品安全管理档案建立规范工作指引》的要求进行记录。食品添加剂应根据GB31654-2021的规定落实“五专”管理；食品经营各类证照齐全；各项台账记录完整，有检查记录。

4.7 流程布局要求

食堂后厨应根据经营项目划分以下功能区，避免交叉感染：

序号	区域名称	区域功能
1	主食制作区(间)	将米、面、豆类及杂粮等食材制作成待熟制半成品的加工场所，也称主食初加工区(间)。
2	主食热加工区(间)	对主食半成品进行蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制加工的操作场所。
3	副食粗加工区(间)	对蔬菜、肉类、水产等副食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等的加工处理场所。
4	副食细加工区(间)	把经过粗加工的副食品进行洗、切、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所，也称切配区(间)。
5	副食热加工区(间)	对经过细加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他熟制加工处理的操作场所，也称烹饪区(间)、烹调热加工区(间)。
6	厨房专区	处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括冷荤间、裱花间、生食海鲜间等。
7	风味餐馆的特殊加工间	包括烤鸭、鹅等烤炉间或其他加工间等，可根据需要设置，其热加工间应按本标准要求设置。
8	裱花间	对以糖、粮、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚，在其表面裱以奶油、人造奶油等制成糕点食品的加工、拼配、短时间存放的场所。
9	冷荤间	对经过烹制成熟或腌渍入味后的食品进行简单制作并拼配装盘、短时间存放的场所，制成的菜肴无需加热即可食用，又称凉菜间、冷菜间、熟食间、卤味间等。
10	备餐区(间)	主、副食成品的整理、分装、分发及暂时置放直接入口食品的专用场所
11	餐用具洗消间	对餐饮用具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。
12	餐用具存放区(间)	存放经清洗、消毒后的餐饮用具和接触直接入口食品的工具、容器的场所。
13	库房	包括食品库房和非食品库房。食品库房包括主食库、副食库等；非食品库房包括杂品库等。
14	电梯	专门用于垂直运输原料、主副食成品的厢式电梯，又称传菜电梯、餐梯。

学生食堂应设立门禁系统，分别设置员工通道和货物通道，实现人货分离，避免交叉污染。

学生食堂应分开设置成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.8 制止餐饮浪费要求

食堂应对从业人员进行培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容，且有培训记录。

食堂应按照标准规范制作食品，高效使用原材料，合理利用边角料，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择。

食堂应将防止食品浪费理念纳入菜单设计，科学定制新鲜食材采购使用计划，按照用餐人数合理配置菜品、主食，持续推陈出新，实现新菜品常态化研发。

食堂应利用好“膳委会”、“权益部”等学生部门，组织“制止餐饮浪费”主题活动，发挥后勤育人作用。

4.9 日常检查要求

食堂后厨内各区域负责人每日应对食堂落实“6T”现场管理进行以下内容的检查：

序号	区域	检查内容
1	仓库	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查仓库区域的卫生，做好防潮、防鼠等工作； 2. 检查门窗、库架，定期循环清理非必需品； 3. 检查分类入库的种类，是否建标立本； 4. 检查每日进出货情况，避免造成货物积压； 5. 检查进出库货品的登记记录是否账物相符； 6. 检查仓库内物资存放情况，及时做好缺货物资的补货； 7. 检查原料保质期及原料成分是否符合要求。
2	面点间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查散装食品原料是否加盖； 2. 检查剩余成品存放是否规范； 3. 检查各种用具是否定位存放，摆放整齐； 4. 检查隔天备料是否充分； 5. 检查残渣垃圾是否清理； 6. 检查环境卫生是否清洁； 7. 检查水电气阀门是否关闭； 8. 检查食品添加剂是否按量使用并做好登记。
3	肉类加工区	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查刀具、砧板、清洁工具等是否清洗干净后分类摆放整齐，共用工具集中悬挂式存放； 2. 检查加工区域地面卫生，有无水渍、油渍； 3. 检查食品原料是否分类存放，冰箱生、半成品分开，冰箱内不得摆放有色塑料袋和纸箱装食品； 4. 检查当天垃圾是否已经清理； 5. 检查水电气阀门是否关闭。
4	粗加工间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查加工区域内是否有剩余的原料，及时清理； 2. 检查水池、菜筐、容器、刨刀等是否清洗干净、定点存放； 3. 检查设施设备有无安全隐患； 4. 检查当天的垃圾是否及时处理； 5. 检查水电气阀门是否关闭。
5	切配间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查砧板、刀具、清洁工具等摆放是否整齐； 2. 检查剩余蔬菜是否放好； 3. 检查残渣垃圾是否清除； 4. 检查区域卫生是否干净； 5. 检查水电阀门是否关闭。
6	蒸饭间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查设施设备有无安全隐患； 2. 检查蒸柜等用具是否干净卫生； 3. 检查所有器具存放是否归位； 4. 检查区域卫生是否干净； 5. 检查水电气阀门是否关闭。
7	烹饪间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查未烹饪的食品原材料是否放好； 2. 检查食品原材料使用剩余量；

		<ol style="list-style-type: none"> 3. 检查熟制剩余菜肴是否放入冰箱; 4. 检查用具是否放入消毒柜消毒; 5. 检查灶台地面等卫生是否清理; 6. 检查当天垃圾是否清理; 7. 检查水电气阀门是否关闭。
8	备餐间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查所有器具存放是否归位存放; 2. 检查区域卫生是否干净; 3. 检查水电气阀门是否关闭。
9	熟食间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查刀具、砧板等是否定点存放; 2. 检查区域卫生是否干净; 3. 检查食品是否规范存放; 4. 检查水电阀门是否关闭; 5. 检查熟食操作台、刀具, 砧板是否每餐消毒并做好记录。
10	售卖间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查售卖间是否存放非必需品和私人物品; 2. 检查售卖台、抹布、地面卫生, 不留卫生死角; 3. 检查公用工具是否集中存放; 4. 检查电路开关是否安全并保持关闭。
11	洗消间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查洗消间是否放置非必需品和私人物品; 2. 检查地面是否有水及油污, 有管控水、油及其他污染物跑、冒、滴、漏的措施; 3. 检查清洁工具等是否分类集中存放, 抹布是否分色分用途悬挂; 4. 检查消毒后的炊餐用具是否放入专用保洁柜密闭保存备用; 5. 检查已消毒和未消毒的餐具是否分开存放; 6. 检查是否做好每天每餐的消毒记录; 7. 检查当天的垃圾是否已经清理; 8. 使用洗碗机的, 检查清洗过程温度是否达到标准。
12	卫生间	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查清洁用具是否分类集中存放; 2. 检查区域卫生是否清洁干净, 地面干净无污水, 便槽无污垢, 洗手台干净无杂物。 3. 检查洗手消毒液是否用完。
13	更衣室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查更衣室内的柜子、门窗是否关闭; 2. 检查个人物品是否全部存放在更衣柜里, 毛巾、围裙放置指定位置; 3. 检查除毛巾、围裙、工作鞋、衣服以外, 是否摆放其他物品; 4. 检查更衣室内的卫生是否清扫干净。
14	用餐区域	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查区域卫生是否清扫干净; 2. 检查所有电器开关是否关闭; 3. 检查周围环境设备设施是否存在安全隐患。
15	办公室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查食堂门窗是否关好; 2. 检查食堂水、电、气阀门是否关好; 3. 检查剩饭剩菜是否存放好; 4. 检查次日早餐物料是否备齐; 5. 值班室是否干净、整洁; 6. 检查各岗位“6T”执行情况做好记录。

		<ul style="list-style-type: none"> 7. 检查各种执照、票证、单据，对食品原材料进行追溯式抽查； 8. 检查明厨亮灶系统，是否有违反操作规程的行为； 9. 检查智慧化后勤管理系统是否正常运行； 10. 检查新鲜食材是否当天有效使用，避免浪费； 11. 检查大众菜谱是否持续推陈出新，实现常态化研发； 12. 检查售卖专窗是否持续推出小份菜销售。
16	冷库	<ul style="list-style-type: none"> 1. 检查冷库区域的卫生，做好防鼠等工作； 2. 检查冷藏、冷冻室的温度是否符合要求并做好记录； 3. 检查冷库内的货品按标识分类存放，有清晰的生产日期、保质期等； 4. 检查每日进出货的情况，避免造成货物积压、超过保质期； 5. 检查进出冷库货品的登记记录是否账物相符； 6. 检查冷库内物资存放情况，及时做好缺货物资的补货。

5 智慧化建设要求

5.1 人员准入要求

食堂后厨出入口应采用智能门禁进行管控，通过刷脸识别等方式进出，实现人员考勤、测温、健康证状态实时联动，并设置健康证逾期提醒；利用人像匹配机制自动识别非授权人员进出，对非授权人员的出入实现自动报警，并及时传送到现场管理人员移动终端。

员工晨午检自动化，并自动生成晨检数据，且确保记录真实可信。

5.2 规范操作监管要求

智慧化系统应对员工工作行为规范进行监控、记录和提醒，实时监控和改正异常行为、不规范操作行为，利用人工智能识别生熟食品的刀具及砧板，避免交叉污染。

5.3 食材验收、溯源和储存要求

智慧化系统应利用物联网和大数据等技术，对食材的农残检测、食材索证、验收出入库管理和台账等环节进行数字化改造，实现食材供应链智能化，并能生成各类真实单据记录，达到食材来源可追溯，质量可信赖，供应链各环节透明和高效。

冰箱、冷库内的食品分类存放，数字化改造临时存储标签，真实记录加工后临时存储物资的名称、操作人、加工完成时间和保存期限，并可对临近保质期物资进行预警。

5.4 菜品留样要求

留样操作应实现智能化，确保专人专柜使用，自动打印每餐留样菜谱信息和菜谱标签功能，生成真实电子留样记录。

5.5 后厨设施物联要求

配备物联监控功能，对湿度、温度、煤气阀门实时监控。其中仓库内有湿度和温度监控设备，实现温度超过阈值时预警提示。实现智能判断消毒柜有效温度，异常预警，确保餐具消毒效果。燃气间有煤气阀门开闭监控设备，并具备定时开关时间段功能。

5.6 信息安全要求

智慧化系统应确保食堂经营数据的安全性,应达到国家信息安全等级保护测评二级或以上。

6 评价要求

6.1 管理要求测评准则

6.1.1 相关方应依据附录 A 对本标准第 4 章和第 5 章给出的服务要求和智慧化建设要求进行测评,可根据食堂经营合同对表 A 中的评价项进行权重的调整,总分为 300 分。

6.1.2 如果表 A 中某项要求不在食堂经营合同约定范围内,应计算扣除该项分值后的总分与 300 分的比例,在完成所有打分后,按照该比例折算出实际总分。

示例:评价项目中无某项分值为64分的服务活动,扣除该项分值总分为236分,与300比例计算为: $300/236 \approx 1.27$ (结果四舍五入);如该项目服务要求评价后总得分为200分,根据比例折算最后实际总分为: $200 * 1.27 = 254$ 分。

6.1.3 组织或个人实施测评时,应按照以下要求进行:

- a) 测评内容为明显的“是,否”判断时,可用直接判断法,判定得分和不得分;
- b) 除a)情形外,给出基于李克特5点式量表的体验系数 α ,如下:
 - 1) 远低于预期: $0 \leq \alpha \leq 0.2$;
 - 2) 低于预期: $0.2 < \alpha \leq 0.4$;
 - 3) 符合预期: $0.4 < \alpha \leq 0.6$;
 - 4) 高于预期: $0.6 < \alpha \leq 0.8$;
 - 5) 远高于预期: $0.8 < \alpha \leq 1.0$ 。
- c) 用表A中给定的每一项测评内容的分值乘以该项确定的体验系数 α 后求和,得出评价得分。

附件 表 A 智慧化“6T”管理量化评分表

类别	检查项目	分值	得分	不符合情况描述
天天处理 (48分)	餐厅、售卖区和工作间无破损或存放不需要的用具、物品	8		
	库房、杂物间物品分区域、分层存放	8		
	物品按食用与非食用分区域存放	8		
	工作场所无私人物品。将私人物品按区域集中摆放	8		
	将必要品按高、中、低量分层存放与管理	8		
	根据实际情况，需要的物品留下，不需要的马上放回原位	8		
天天整合 (56分)	每个区域都设有岗位职责、负责人照片、姓名	8		
	所有物品有“名”有“家”，并按统一标准摆放	8		
	物品摆放有合适方法，散装物品归类，用盒、瓶装物品开架存放	8		
	有物品存放最高、最低存量指引	8		
	有先进先出、左进右出的指引，所有食品标明使用期限	8		
	厨房用具、抹布、拖把等物品分类、分区域集中存放	8		
	任何工作人员能在30秒内取到和放回必需的物品	8		
天天清扫 (48分)	有清洁责任分区，有清洁责任人的职责（每个员工）	8		
	物品存放柜架底层离地15公分以上	8		
	设施、设备外觀光亮、无杂物、无油污、无污垢，清洁干净	8		
	有专供存放消毒后餐具的保洁设施，密闭并易于清洁	8		

	用具无污垢、无杂物、干净	8		
	楼道、天花板及墙面保持清洁，无蛛网；地面无杂物、无油渍，不湿滑	8		
天天规范 (64分)	做好物资采购计划，避免货物囤积，保证当月采购当月使用	8		
	所有管理标识牌公开，视觉一目了然	8		
	所有物品、设备摆放以直线直角为主，按标准摆放	8		
	所有物品以透明开架式存放（或透明储物箱、框存放）	8		
	消防设施、安全出口标示完好有效	8		
	电线安装符合安全用电规定，无私搭乱接现象	8		
	刀具与砧板以颜色区分生熟使用	8		
	菜框、工作抹布以颜色区分；垃圾桶、泔水桶保持清洁、加盖	8		
天天检查 (58分)	设置实施“6T”管理实务宣传栏，展示实施成果记录（实施前后对比照片）	8		
	制定实施“6T”管理工作措施及相应的奖惩激励，并保证公正、公平，切实执行	8		
	统一服装标准及仪表仪容规范	8		
	倡导员工积极参与“饮食中心综合考核评比”、“最佳菜品”评选活动	8		
	每位员工必须持有健康证上岗，切实执行下班前行“6T”	10		
	有每日、每周、每月工作计划表，下班前每人检查工作清单是否完成	8		
	每月定期进行“6T”实务总结，制定总结结果的改进措施	8		
天天改进 (26分)	发动员工参与写作实施“6T”心得体会	8		

	食堂根据上一轮实施成果，巩固好的工作方法，提出新一轮的工作目标	10		
	运用“6T”方法在工作中创新使用	8		
	总分			

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（主席令第九号）
- [2] 《中华人民共和国反食品浪费法》（主席令第七十八号）
- [3] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令第七21号）
- [4] 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等三部门令第四5号）
- [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018年第12号）
- [6] GB 31654-2021 《餐饮服务通用卫生规范》（卫生健康委员会、国家市场监督管理总局）
- [7] JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》（住房和城乡建设部）
- [8] 上海市学校食堂“6T”实务现场管理标准
- [9] 福建省高校食堂“6T”实务现场管理标准
- [10] 云南省高校学生食堂“6T”管理实施要领