

四川省品牌建设促进会
团 体 标 准
《机关智慧食堂建设运营规范》
(征求意见稿)

编 制 说 明

标准编制工作组

2025 年 11 月

目 录

一、目的意义	1
二、主要工作过程	3
三、标准编制原则及依据	4
四、主要内容说明	6
五、采用国际、国外先进标准的程度	7
六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系	7
七、重大分歧意见的处理经过和依据	7

四川省品牌建设促进会团体标准《机关智慧食堂建设运营规范》（征求意见稿）编制说明

一、目的意义

党和国家始终将保障粮食安全摆在突出位置，习近平总书记多次作出重要指示，要求坚决制止餐饮浪费行为，推动全社会形成“厉行节约、反对浪费”的良好风尚。在数字化发展与标准化建设加快推进、“健康中国”战略深入实施的新时代背景下，《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》等法律法规明确提出，在保障食品安全的基础上，切实减少食品浪费、推动餐饮服务向营养健康方向转型升级。2017年，国务院办公厅印发《国民营养计划（2017—2030年）》等文件，进一步倡导健康烹饪模式与均衡膳食配餐，引导形成科学合理的膳食习惯。

其中，党政机关作为贯彻落实党中央决策部署的排头兵，对树立良好社会风气、践行绿色健康理念具有风向标作用，理应做节约风尚的先行者、健康餐饮的践行者和宣传者。然而，面对当前餐饮服务高效管理、食品安全保障、营养膳食供给以及用餐个性化需求等，传统机关食堂的运营模式已难以满足现代餐饮服务需求。当前，传统机关食堂主要面临五大问题：

一是管理手段粗放、运营效率不高，精细化、标准化水平有待提升；

二是食材采购、备餐依赖经验估算，缺乏科学预测与精准配

给，供需失衡与食品浪费现象突出；

三是膳食结构设计不够科学，缺乏系统化营养分析与专业膳食指导，难以满足健康饮食需求；

四是食品安全管控体系存在薄弱环节，从采购、储存到加工制作的全链条监控不足，潜藏卫生安全隐患；

五是信息化与智能化技术应用不足，难以实现对餐饮全流程的精准管理与动态优化。

2025年，商务部和国家发改委新出台的《餐饮业促进和经营管理办法》提倡餐饮服务进行数字化升级，提升数字化经营与管理能力。在此背景下，推动传统机关食堂向智慧化转型，已成为提升运营效率、保障食品安全、减少食物浪费、优化营养供给、倡导按需用餐、满足个性化用餐需求的必然趋势。因而，依托物联网、大数据、人工智能等新一代信息技术的智慧食堂，是对传统食堂进行的系统性重塑与智能化升级：

——在食品安全方面，构建覆盖采购、仓储、加工、配送及供餐全链条的智能监管体系，实现食材溯源、环境监测、操作规范监控与风险实时预警，全面提升食品安全保障能力；

——在营养健康方面，实现菜品的营养成分测算与标识，为就餐者提供科学膳食参考，引导均衡饮食；

——在用餐模式上，通过自选称重、智能结算等方式，支持就餐者根据个人喜好与食量实现“按需取餐”，有效减少浪费并提升用餐满意度；

——在运营管理上，实现从供应链到终端服务的全流程数据驱动与精细化管控，提升管理效率与成本控制水平。

当前，各地机关事务管理部门的积极实践探索，相继出台了一系列相关标准，如河南省的《智慧食堂管理系统建设指南》（DB41/T 2811-2025）、云南省的《党政机关绿色食堂管理规范 第2部分：评价》（DB53/T 1415.2-2025）、天津市的《党政机关食堂数字化管理规范》（DB12/T 1392-2024）、杭州市的《机关食堂数字化管理规范》（DB3301/T 0348-2021）等，为智慧食堂标准化建设提供了重要参考。

基于此背景，制定团体标准《机关智慧食堂建设运营规范》，系统规范智慧食堂的建设与运营，明确其建设原则、系统架构、功能要求及运营管理等内容，旨在有效引导机关食堂优化资源配置、提升服务水平、推动节能降耗、改善膳食营养结构，全面促进管理效能、服务品质与职工满意度的提升。通过本标准的实施将管理流程标准化、供需匹配精准化、营养膳食科学化、安全监管全程化、运营服务智能化等先进做法固化为可复制、可推广的典型模式。

二、主要工作过程

资料收集（2025年1月-2月）：前期标准起草组广泛收集国内智慧食堂相关资料，深入分析智慧食堂的建设现状、技术路线、运营模式，以及现存的问题。

调研阶段（2025年3月-5月）：为了确保内容的科学性、

实用性和前瞻性，我们组织了密集的实地调研，先后走访了泸州检验院、四川旅游学院、西安比亚迪等多家单位，涵盖了检验机构、高等院校和大型企业三种不同类型的典型场景。通过实地考察智慧食堂的建设模式、系统功能与实际运行情况，为标准文本的编制奠定了实践基础。

草案阶段（2025 年 6 月-9 月）：根据前期收集的资料和实际调研情况，形成标准草案。

立项阶段（2025 年 10 月-11 月）：根据团体组织要求，完成团体标准立项论证与申报工作。

征求意见阶段（2025 年 11 月）：结合实地调研资料与前期收集的资料，对标准草案进行逐条完善，完成标准征求意见稿的编写，面向行业机构、机关单位、高校及企业广泛征求意见。

三、标准编制原则及依据

（一）编制原则

在标准编写过程中，遵循“科学性、实用性、系统性”原则。

1. 科学性

标准内容以科学的智慧食堂建设、运营的理论和方法为基础，广泛吸纳和借鉴了国内外相关领域的最新研究成果与成功实践经验。在技术路径、管理流程与系统设计等方面，遵循科学的逻辑和方法，使标准内容具有科学性和合理性。

2. 实用性

标准编制充分考虑传统食堂在运营中存在的实际弊端、转型

需求以及用餐者的核心关切。标注内容明确具体，注重可操作性，便于食堂经营管理者理解和实施，为智慧食堂的建设与运营提供切实可行的方法和建议。

3. 系统性

将智慧食堂视为前厅服务、后厨生产、供应链管理、数据决策与安全保障等多个子单元的有机整体，涵盖了食材采购、库存管理、菜品制作、供餐服务、就餐管理、安全监控等全过程，注重各环节之间的协同联动与整体效能。

（二）编制依据

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4351 手提式灭火器

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 18894 电子文件归档与电子档案管理规范

GB/T 20271 信息安全技术 信息系统通用安全技术要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 35273 安全技术 个人信息安全规范

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南

《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》

《餐饮业促进和经营管理办法》

《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》

《党政机关厉行节约反对浪费条例（2025 修订）》

四、主要内容说明

本文件主要内容说明如下：

（一）范围

本文件结合机关智慧食堂建设管理实际需求，主要规定了基本原则、总体要求、智慧管理系统、全流程管理、智慧节能环保、健康膳食管理、安全与应急管理、数据分析与应用的要求

本文件适用于机关智慧食堂的建设、运营与管理工作。

（二）术语与定义

为更好地理解标准规定内容，经广泛调研研讨，本文件对机关智慧食堂、智慧管理系统、智慧设施设备等关键术语进行定义。

（三）基本原则

机关智慧食堂的建设运营遵循“科学管理、总量控制、绿色低碳、反对浪费”四大原则。

（四）总体要求

本文件对机关智慧食堂建设运营作出了总体要求。

（五）智慧管理系统

本文件结合机关食堂建设运营的数字化需求搭建智慧管理系统，分为运营系统、用户系统和智能设施设备三个部分，并分别规定了具体的内容。其中运营系统即智慧食堂管理平台，供机

关食堂运营者使用；用户系统即公众号或嵌入单位自营移动端，供机关食堂内部职工及相关人员使用。

（六）全流程管理

本文件规定了机关智慧食堂的全流程管理，包括采购与库存管理、食材烹饪管理、供餐管理、餐后管理等多个环节的要求。

（七）智慧节能环保

本文件规定机关食堂智慧节能环保的相应内容。

（八）健康膳食管理

本文件围绕机关食堂用餐者的健康需求，对健康膳食管理作了相应的规定。

（九）安全与应急管理

本文件对于机关食堂的安全与应急管理，从食品安全、消防安全、数据安全、应急处置四个方面作出相应的规定。

（十）数据分析与应用

本文件对于机关智慧食堂的数据分析、数据应用作出相应的规定。

五、采用国际、国外先进标准的程度

本文件未采用国际或国外标准。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件与有关的现行法律、法规和强制性国家标准保持一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件的编写过程无重大分歧意见发生。