



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

榄核特色农庄餐饮服务规范

Specification for catering service of Lanhe characteristic farmhouse

(工作组讨论稿)

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 农庄资质 1

5 农庄场地 1

6 特色菜品 2

7 餐厅布置 2

8 服务人员 2

9 配套设施 2

10 环保 2

11 餐饮服务 2

附录 A（资料性） 特色菜品 4

附录 B（资料性） 乡村特色的环境装饰示例 错误！未定义书签。

附录 C（资料性） 海鲜展示区示例 错误！未定义书签。

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

榄核镇作为广州南沙新区西北门户，坐拥大湾区地理核心区位，镇内河网纵横、生态禀赋优越，且承载着冼星海文化与香云纱非遗等独特资源，为特色农庄发展奠定了坚实基础。依托“以星海文化为引领，推动一二三产业全面发展”的镇域发展思路，当地充分挖掘水系发达、农田广袤的自然优势，借力乡村振兴与全域旅游政策红利，催生了一批融合农业生产、休闲体验、文化传承于一体的特色农庄。这些农庄以“农业 + 旅游”“农业 + 体验”“农业 + 文化”为核心导向，既承接了榄核传统农耕底蕴，又创新植入研学教育、亲子互动、田园休闲等多元业态，成为串联生态资源、文化 IP 与乡村经济的重要载体，助力实现农文旅深度融合与村集体收入提升。

榄核特色农庄餐饮服务规范

1 范围

本文件规定了榄核特色农庄资质、场地、特色菜品、餐厅布置、服务人员、配套设施、环保和餐饮服务。

本文件适用于榄核特色农庄经营单位及场所。

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。

GB/T 10001.1 公共信息图形符号第1部分：通用符号

GB/T 10001.2 标志用公共信息图形符号第2部分：旅游休闲符号

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

榄核特色农庄 Lanhe characteristic farmhouse

广东省广州市南沙区榄核镇以农业资源为基础，以乡村文化为内核，通过特色产业融合、生态可持续经营或创新体验模式，提供农产品生产、休闲观光、科普教育、文化传承等综合服务的乡村经营主体。

3.2

特色菜品 specialty dishes

以传统乡村烹饪方法为基础，采用本地当季农产品为主要原料，体现地域饮食文化和家庭膳食特色的菜肴体系。

4 农庄资质

4.1 应依法取得相关证照，并在经营场所醒目位置公示，接受监督。

4.2 卫生条件应符合GB 31654和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.3 公开公示行政部门的投诉电话，以及急救机构的救助电话，保障信息畅通。

5 农庄场地

5.1 建筑结构需保持良好状态，整体布局科学合理，保持卫生整洁，不应出现乱建、乱堆、乱放等现象；公共服务区域的设备设施应摆放合理，方便游客使用。

5.2 维护周边生态环境优良，并配备垃圾分类归集设备，倡导绿色环保的经营理念。

5.3 能展现出浓郁的岭南水乡风情与鲜明的地方特色，让游客感受到地道的乡村气息。

5.4 标识牌的设置要科学合理，内容需清晰易懂，且宜融入当地乡村特色元素，展现乡村文化内涵。

5.5 提供免费停车服务。

5.6 通用和旅游休闲符号的使用应符合GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.2 的要求。

5.7 设置展示区，用于清晰展现各类鲜活水产品，提升食材可见度；展示区上方建议配置特色菜品推荐栏，实现食材展示与菜品推介的联动。

5.8 宜设置资料区，介绍当地旅游景点、民俗风情及乡土特产，为游客提供实用信息指引。

6 特色菜品

榄核镇地处水乡，居民世代依水而居，孕育了以河鲜海鲜为核心的特色饮食文化，菜品兼具地域风味与民俗底蕴，如鸡蛋蒸禾虫、薄撑、榄核拆鱼羹、白灼河虾等，菜品示例可参考附录A。

7 餐厅布置

7.1 餐厅整体布局需科学合理，保持整洁美观，同时确保采光充足、通风顺畅，为就餐人员营造舒适的就餐环境。

7.2 餐厅的装饰设计应巧妙融入地域文化特色或岭南水乡风情元素，让就餐人员在就餐过程中感受独特的地方韵味，宜选用岭南水乡民俗工艺品作为装饰，可配备休息沙发、茶几和衣架，方便就餐人员使用。餐厅装饰布置可参考附录B。

7.3 需配备能满足接待量的桌椅、餐具、酒具、茶具等，其中餐具应为一次性消毒餐具，且符合GB 14934的要求；各类物品均需保持干净整洁、完好无损，为就餐人员提供安全卫生的用餐保障。

7.4 提供不同规格的就餐台面，其中供10人以上使用的圆桌均需配备转台，提升用餐便利性。

7.5 所有菜品、饮品均需明码标价，标价内容清晰准确，需要称重销售的产品不得缺斤少两，保障就餐人员的知情权。

7.6 在存放开水、高温设备或接触易造成烫伤、灼伤的位置张贴警示标语。

8 服务人员

8.1 遵守社会公德与职业道德，做到遵纪守法、诚信敬业，服务过程中保持热情友善，言行举止文明规范。

8.2 注重仪表仪容，着装整洁得体，宜具有企业文化特色的统一服装。

8.3 人员健康与卫生应符合GB 31654的要求。

8.4 尊重游客的宗教信仰与风俗习惯，不应有任何损害民族尊严的言行，践行平等尊重的服务准则。

9 配套设施

9.1 可在经营区域内为就餐人员提供娱乐活动设施。

9.2 就餐人员活动及娱乐场所整洁卫生，无散放垃圾或污染物。

9.3 活动及娱乐场所安装的所有设施应安全、稳固、干净、卫生。

9.4 可提供劳动体验、休闲观光或民俗体验等活动。

10 环保

10.1 经营活动不应破坏周围自然生态环境。

10.2 经营区域有专人打扫，无污水污物，无乱扔乱放，无异味。

10.3 生活垃圾的收集处理应遵循当地规定。

11 餐饮服务

11.1 一般服务

11.1.1 倡导推行“公筷公勺”或双筷制。

11.1.2 倡导“适量点菜、科学膳食、健康消费”理念，主动引导客人合理点餐。餐后提供便捷打包服务，积极推行“光盘行动”，坚决反对餐饮浪费行为。

11.2 餐前准备

11.2.1 熟悉当天供应的菜点和酒水的情况。

11.2.2 餐厅和厨房卫生应符合GB 31654标准和餐饮服务食品安全操作规范的要求。

- 11.2.3 备齐餐饮具、调味料和服务用品，摆放统一美观、方便客人。
- 11.2.4 各种预定宴席应适时摆台，散客随到随摆，做好开餐前的相应准备。
- 11.2.5 地面经防滑处理，雨雪天气应设防滑警示、铺设防滑地垫。

11.3 预订服务

- 11.3.1 服务人员在营业时间应及时接听来电。
- 11.3.2 服务人员接电话时应礼貌问候，询问就餐人数、时间、联系方式，重复并确认所有细节。

11.4 引座接待服务

- 11.4.1 在就餐人员抵达餐馆后，应主动热情接待，使用敬语问候就餐人员，询问是否有预订以及就餐人数。
- 11.4.2 就餐人员入座后按需开茶请其候餐，注意开茶卫生，备好茶具和开水。
- 11.4.3 对因场地限制暂无法即时安排就餐的人员，应先为其办理排号登记，明确告知等候预计时长及叫号规则，再引领至公共休息区有序等候，做好服务衔接与沟通说明。

11.5 点菜服务

- 11.5.1 就餐人员就座后，主动介绍经营品种、本店特色菜品，对有特别要求的就餐人员应在订单上特别加以注明。
- 11.5.2 点菜完毕将整份菜单向就餐人员复述，经确认无误后及时送厨房备餐。

11.6 餐间服务

- 11.6.1 注意上菜卫生，宜使用托盘上菜，端菜姿势及手势应规范。
- 11.6.2 应根据需要适时上主菜，上菜时主动介绍菜肴名称、特色风味。
- 11.6.3 服务人员应尽量少打扰就餐人员就餐，及时更换骨碟或撤盘。
- 11.6.4 在服务过程中，服务人员应随时应答就餐人员的招呼，及时为就餐人员提供所需服务。
- 11.6.5 客人离开餐厅后，安排服务人员及时收拾餐具。

11.7 结账

- 11.7.1 就餐人员示意结账后，即时核对账单，确保数据准确，支持多元化支付及发票开具服务。
- 11.7.2 现金支付当面点验无误，电子支付确认到账后完成结算，结账完毕向就餐人员致谢。
- 11.7.3 结账后就餐人员如需继续停留，持续提供相关服务，可按需求提供交通时刻表、旅游及景点介绍，适时开展满意度调查。

11.8 送客

- 11.8.1 就餐人员离开餐厅，服务人员应提醒就餐人员不要遗忘随身物品。
- 11.8.2 送客至餐厅门口，礼貌道别，欢迎其再次光临。

11.9 客户评价

在就餐区公示电话，及时收集客户的评价情况。如接到投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录，及时采取措施消除影响，维护就餐人员的合法权益。

附录 A
(资料性)

海鲜展示区示例如下：



图 A.1 海鲜展示区

附录 B
(资料性)
特色菜品

B.1 鸡蛋蒸禾虫

选取当地水乡特有禾虫，搭配鸡蛋清蒸而成，口感嫩滑、鲜味浓郁，是榄核水乡食材特色的经典菜品。



图 B.1 鸡蛋蒸禾虫

B.2 薄撑

采用糯米粉制作外皮，可根据口味搭配甜咸馅料，经煎制后薄而香脆，口感丰富，承载着当地传统饮食习俗



图 B.2 薄撑

B.3 榄核拆鱼羹

以当地新鲜河鱼为原料，拆骨取肉后熬制成羹，汤色清亮、鱼肉鲜嫩、口感顺滑，尽显河鲜本味，是兼具营养与风味的水乡特色汤品。



图 B.3 榄核拆鱼羹

B.4 白灼河虾

选用新鲜的河虾，以壳色透亮、按压有弹性的活虾为佳。搭配生姜、大葱、食盐等调料，用于去腥提鲜，以其简约的烹饪方式和鲜美的口感深受食客喜爱。



图 B.4 白灼河虾

附录 C
(资料性)
乡村特色的环境装饰示例

乡村特色的环境装饰示例如下图：



图 B.5 水乡特色的装饰



图 B.6 乡村特色的装饰



图 B.7 乡村特色的装饰

