

# 中国教育后勤协会文件

中后协〔2022〕24号

## 关于发布《高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南》、《高等学校智慧餐饮建设规范》两项团体标准的公告

根据中国教育后勤协会团体标准制定计划，由伙食管理专业委员会等单位编制的《高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南》和《高等学校智慧餐饮建设规范》两项团体标准，经协会组织专家审查，现批准发布，标准号分别为 T/JYHQ 0012—2022、T/JYHQ 0013—2022，自 2023 年 1 月 1 日起实施。



中国教育后勤协会  
2022年12月26日

ICS 03.080  
A 12

**JYHQ**

团 体 标 准

T/JYHQ 0012-2022

---

# 高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南

**Food-waste Reduction Guidelines for Institutions of Higher Education's  
Catering Services**

2022 - 12 - 26 发布

2023 - 01 - 01 实施

---

中国教育后勤协会 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 基本要求 .....	2
5 食材的采购与储存 .....	2
5.1 采购 .....	2
5.2 储存 .....	2
5.3 质检 .....	3
6 食材的加工与制作 .....	3
6.1 加工 .....	3
6.2 制作 .....	3
7. 优质供给 .....	4
7.1 菜肴品质 .....	4
7.2 供餐选择 .....	4
7.3 基础配套 .....	5
8 教育与引导 .....	5
8.1 教育 .....	5
8.2 引导 .....	5
9. 管理与评价 .....	6
9.1 管理 .....	6
9.2 评价 .....	6
9.3 问责 .....	6
参 考 文 献 .....	7

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1—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。

本文件由中国教育后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：中国教育后勤协会伙食管理专业委员会、北京高校后勤研究会伙食管理专业委员会、上海市学校后勤协会餐饮专业管理委员会、江苏省高等学校后勤协会学生伙食管理专业委员会、黑龙江省高校伙食专业委员会、湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会、重庆教育后勤协会伙食管理专业委员会、山西高校餐饮管理专业委员会、中国人民大学后勤集团、清华大学饮食服务中心、北京大学餐饮中心、深圳中快餐饮集团有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：宋大我、皮光纯、赵相华、祖占良、魏强、姚静仪、沈建平、刘庆国、张泽麟、周丽、王祚荣、赵馨、朱春生、周德贵、李五星、任骏、孔剑平。

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坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，切实体现《中华人民共和国反食品浪费法》法律法规要求，扎实推动《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》开展，结合高校餐饮实际，从食材的采购与储存、食材的加工与制作、优质供给、教育与引导、管理与评价等方面入手，以期为高等学校餐饮服务单位在反食品浪费工作方面提供指导和建议，引导餐饮服务单位建立健全餐饮节约管理长效机制。

# 高等学校餐饮服务单位反食品浪费工作指南

## 1 范围

本文件提供了高等学校餐饮服务单位在反食品浪费工作方面的具体措施。

本文件适用于指导高等学校餐饮服务单位落实反食品浪费工作,其他相关团餐单位可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性应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 39002 餐饮分餐制度服务指南

GB/T40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准

JGJ64-2017 饮食建筑设计标准

建标 191-2018 普通高等学校建筑面积指标

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 高等学校 Institution of Higher Education

是本科院校、专门学院和专科院校的统称,简称高校。

### 3.2 餐饮服务单位 Catering Service Units

以集体加工配送或现场制售为主要方式,向就餐者提供主要服务的单位。

### 3.3 食品 Food

指各种供人食用或者饮用的食物。

### 3.4 食品浪费 Food Waste

指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用,包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

### 3.5 食材 Ingredients

指制作食物时所需要使用的原料。

### 3.6 预包装食品 Pre-Packaged Food

指食品经预先定量包装，或装入（灌入）容器中，向消费者直接提供的食品。

### 3.7 食品保质期 Food Shelf-life

指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

### 3.8 从业人员 Employees

指直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触面的操作人员。

## 4 基本要求

4.1 建立科学的采购、验收和储存管理体系；

4.2 规范生产加工和分档取料，实现食材使用率最大化；

4.3 结合菜肴制作和供餐特点，实现精准供餐；

4.4 围绕品质提升和科学供餐，从供给侧推进制止餐饮浪费。

## 5 食材的采购与储存

### 5.1 采购

5.1.1 建立健全食材采购、储存管理制度包括但不限于：

a) 采购管理制度

b) 验收管理制度

c) 食材进货查验记录制度

d) 储存管理制度

5.1.2 运用信息化手段分析用餐需求，精准采购食材。

宜通过校园卡、智慧结算等数字化系统，掌握每日人均食材消耗数据，制定食材采购计划。

5.1.3 预包装食品应根据保质期和使用情况合理采购，避免因超过保质期而产生浪费；应结合高等学校寒暑假特定因素，制定采购计划。

### 5.2 储存

5.2.1 合理设置储存场所，科学配置设备设施，确保各类食材科学存放。

a) 应根据食材特征，合理设置主食库、副食库、保鲜库、冷藏库、冷冻库；主食库和副食库应充分考虑温度、湿度和光照，保鲜库、冷藏库、冷冻库应达到规定温度。

b) 宜通过信息化手段，对临期食品进行预警，避免库存食品因超过保质期造成的浪费。

5.2.2 加工前后的蔬菜，宜分设保鲜库确保食材品质，防止因储存不当造成浪费。

蔬菜类食材，未加工前或清洗加工后，应参照《餐饮服务业食品原料建议存储温度》不同类型存储参考温度进行存放。

5.2.3 具备条件的单位宜设解冻库，避免因解冻不当造成浪费。

室温和浸泡解冻易出现食品安全问题,尤其是在气温较高的季节解冻过程中细菌会大量繁殖加速食材腐败,导致食材浪费。

5.2.4 粮食贮存应符合温度和湿度等要求,避免因贮存不当造成浪费。

米、面库房应符合温度要求,须具备隔热防潮性能且通风良好;库房内应有温度、湿度测试仪,以及降温、降潮措施;具备条件的单位,可运用信息化手段实时监控主食库房温度、湿度,防止因储存不当造成浪费。

### 5.3 质检

应设立食品安全快速检测室,对农药残留、兽药残留、致病菌、污染物含量等进行检测,确保食品安全和质量,避免食物浪费。

## 6 食材的加工与制作

### 6.1 加工

6.1.1 细化加工方法,制定原材料出成率参考指标。

应规范食材加工方法,形成原材料出成率参考指标,避免因加工不当或过度加工导致浪费。

6.1.2 根据食材特征实行分档取料,实现一料多用。

根据食材的不同部位的特征合理使用食材,做到物尽其用。

6.1.3 在厨房班组间统筹做好食材使用。

6.1.4 制定每日各类原材料加工计划,避免因超量加工造成浪费。

应根据食材的易腐特性,食材应以使用需求为导向进行精准加工,防止因超量加工造成浪费。

6.1.5 结合学生食堂保障型特征,避免因过度加工造成浪费。

学校食堂属于保障型餐饮服务单位,严禁为追求成品造型过度加工食材。

### 6.2 制作

6.2.1 编写烹饪制作说明书,明确主辅料和烹饪方法等,保证菜品色、香、味、形稳定。

应结合实际,以标准化建设为导向,通过编写烹饪制作说明书等方式规范食品加工、稳定口味、提升质量,避免因投料不稳定、口味不稳定和质量不稳定,导致就餐者不适应而产生的浪费。

6.2.2 应根据不同时段就餐人数变化,做到科学供餐,避免盲目生产造成浪费。

应根据实时就餐大数据和实际就餐情况,提供与就餐波峰、波谷相适应的菜品供应量,充分把握好菜品数量与供应量之间的关系,在做好服务的同时确保不出现过量生产导致浪费。

6.2.3 加强菜肴生产加工等环节管理,避免因出现异物造成浪费。

应加强食材粗加工、清洗、切配、半成品处理和菜品制作等环节的管理工作,最大限度避免因成品中出现异物造成的浪费。



6.2.4 实行烹饪制作过程指导与管理，避免因工作失误造成浪费。

应加强对烹饪过程的指导与管理，避免食材因加工不当造成浪费。

6.2.5 遵守食品安全与卫生操作规范，避免因操作不当造成浪费。

操作人员须严格按照食品安全与卫生操作规范加工食品和制作菜肴，避免因食材存放不当、加工不当等因素造成浪费。

## 7. 优质供给

### 7.1 菜肴品质

7.1.1 加强从业人员技能培训与考核，提升服务质量。

应有计划地对从业人员进行技能培训，宜每学期举办从业人员技能考核，适时举办烹饪技能比赛。

7.1.2 实行菜肴出品责任制，不断加强出品内控。

应注重对生产加工过程的指导，注重对出品质量的把控，避免因出品质量问题导致浪费。

7.1.3 运用信息化手段，对菜品实行淘汰机制。

具备条件的单位，可通过数字化销售系统统计菜品销售数据，梳理出最受欢迎的菜品，将以往食堂做什么师生吃什么，变为师生喜欢什么食堂就做什么，实现“我的食堂我做主”，以此大幅度提升师生满意度，减少餐桌浪费。

7.1.4 建立菜肴品质反馈机制，改进出品质量。

应面向师生建立线上线下反馈渠道，及时听取师生对菜品的意见与建议，条件允许时推出新菜品前可组织师生参与评价。

7.1.5 倡议食堂根据供餐需求调整烹饪方式。

根据学生食堂就餐波峰、波谷变化调整出餐份量，在满足供应的情况下，由“大锅”烹饪向“小锅”烹饪转变；特色风味品种的制售从“菜等人”转变为“人等菜”，不断提高菜肴品质减少食品浪费。

### 7.2 供餐服务

7.2.1 提供小份、半份和拼菜等不同规格选择，主食产品应提供小份。

应充分考虑师生不同食量，差异化提供不同分量的选择，以“份”形式出现的菜品须提供小份、半份或拼菜；以“个”形式出现的，应以最低数量为单位售卖。

7.2.2 应展示菜品份量、口味等售卖信息，为师生选餐提供更多维度参考。

堂食供餐单位，应在菜牌上标注菜肴分量、口味和热量等充实菜单信息；线上供餐单位，应通过平台向师生提供食品分量、口味、热量等更为丰富的菜品信息。

7.2.3 现点现做的风味窗口，应做好与就餐者沟通交流工作。

就餐者在点餐时，应主动询问就餐者对份量、配料和口味等方面的饮食爱好与禁忌，尽可能为就餐者提供最优选择。

7.2.4 提供自助餐服务的，应重点防范过量取餐。

应通过提示牌、宣传海报等形式，提醒就餐者适量取餐、少取勤取，避免浪费；可提供不同规格的餐具，方便不同食量就餐者使用。

7.2.5 以盒饭形式供餐时，应做好与订餐人的沟通交流工作。

预定盒饭时应就口味、分量等与订餐人充分沟通，避免因口味、分量等千篇一律导致的浪费。

7.2.6 鼓励自选称重模式供餐。

要积极创造条件，引进电子称重设备采取自选称重取餐方式，满足师生对饭菜份量差异化需求，最大限度减少餐饮浪费。

### 7.3 基础配套

7.3.1 根据不同地域饮食习惯，合理配置菜系和风味餐饮。

应充分考虑师生来源，做好校园餐饮风味体系顶层规划，为师生提供多样化的菜系和风味选择。

7.3.2 优化流程布局，缩短菜品从出锅到售卖的距离。

食堂流程布局设计时，应最大限度缩短热厨房与备餐间的距离。

7.3.3 配套做好饭菜保温设施，保持菜肴良好口味。

基本伙售卖窗口应配备保温设施，用于保持菜品热度，避免因饭菜变凉导致品质下降引发餐桌浪费。

7.3.4 提供良好的就餐环境。

通过制冷、供热设施，提供适宜的就餐环境；具备条件的单位，宜使用餐具传送设备进行餐具回收，减少餐厅噪音；座椅摆布舒适合理，环境卫生整洁等。

## 8 教育与引导

### 8.1 教育

8.1.1 应结合劳动课，引导学生参与劳动。

通过劳动教育课程设计，引导学生跟班劳动，体验劳动辛苦，养成节约意识，杜绝食物浪费。

8.1.2 应经常性对从业人员进行反食品浪费教育与培训工作。

### 8.2 引导

8.2.1 开展多种形式的活动，营造良好氛围引导师生积极落实反食品浪费工作。

定期开展“光盘”打卡活动，反食品浪费海报、标语和音视频作品征集、评比等活动，营造良好的反食品浪费氛围。

8.2.2 应根据《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》，结合校情经常性开展好反食品浪费工作，例如《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》中的相关活动。

8.2.3 运用新媒体平台加强反食品浪费宣传教育工作。

利用学校或后勤部门官方微博、微信公众号等新媒体平台，广泛开展节约粮食的科普宣传活动，增强学生节粮爱粮意识，大力宣传反食品浪费举措与成效。

8.2.4 加强反食品浪费就餐环境营造。

应在食堂醒目位置张贴反食品浪费宣传品，点餐时从业人员应根据就餐者情况，给予“按需适量点餐”温馨提示。

## 9. 管理与评价

### 9.1 管理

9.1.1 制度化安排各层级负责人，定期巡查残食收集处，掌握餐桌浪费实情。

应安排有关负责人定期巡查残食收集处并形成制度，通过观察和询问师生了解餐桌浪费实际情况，以便及时改进。

9.1.2 制度化围绕出品质量、供应分量等，开展食品浪费专题调研，形成调研报告，总结工作经验，明确工作方向。

9.1.3 通过师生座谈会、食堂开放日等形式，定期听取服务对象对餐饮服务工作的意见与建议，不断提升服务质量。

### 9.2 评价

9.2.1 宜根据就餐数据，计算校内各餐饮服务单位人均餐桌浪费情况，既进行纵向自我评价，又进行横向相互评价。

9.2.2 设立餐饮管理与服务领域反食品浪费工作先进集体（班组）和个人，通过树立先进典型进行激励。

9.2.3 对过度浪费行为在适当范围内进行曝光，引导师生树立正确的饮食消费观念。

### 9.3 问责

应建立各环节反食品浪费工作督查机制，对于因失职造成的重大损失或浪费情况，追究当事人责任。

### 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国反食品浪费法》（2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过）
- [2] 《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》教发厅〔2020〕9号
- [3] 《北京市反食品浪费规定》（2021年5月27日北京市第十五届人民代表大会常务委员会第三十一次会议通过）

ICS 03.080  
A 12

JYHQ

团 体 标 准

T/JYHQ 0013-2022

# 高等学校智慧餐饮建设规范

Regulations for the Development of Intelligent Catering Services for  
Institutions of Higher Education

2022-12-26 发布

2023-01-01 实施

中国教育后勤协会 发布



# 目 次

前 言 .....	II
引 言 .....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语与定义.....	1
4 基本要求.....	2
5 原材料采购、运输、验收与贮存.....	2
5.1 采购.....	2
5.2 运输.....	2
5.3 验收.....	2
5.4 贮存.....	2
6 生产与运营管理.....	3
6.1 生产管理.....	3
6.2 运营管理.....	3
7 数字化点餐与互动评价.....	3
7.1 数字化点餐.....	3
7.2 互动评价.....	3
8 智慧餐饮决策体系.....	4
参考文献.....	5

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1—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。

本文件由中国教育后勤协会提出并归口。

本文件起草单位：中国教育后勤协会伙食管理专业委员会、北京高校后勤研究会伙食管理专业委员会、上海市学校后勤协会餐饮专业管理委员会、江苏省高等学校后勤协会学生伙食管理专业委员会、黑龙江省高校伙食专业委员会、湖南省教育后勤协会伙食管理专业委员会、重庆教育后勤协会伙食管理专业委员会、山西高校餐饮管理专业委员会、中国人民大学后勤集团、清华大学饮食服务中心、北京大学餐饮中心、俺来也(上海)网络科技有限公司、深圳中快餐饮集团有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：宋大我、皮光纯、赵相华、祖占良、魏强、姚静仪、沈建平、刘庆国、张泽麟、周丽、王祚荣、赵馨、朱春生、周德贵、孙绍瑞、李五星、任骏、孔剑平。

本文件为首次发布。



## 引 言

高校智慧餐饮经过多年发展已积累了丰富的经验，截至目前大致可分为三个时代：1.0时代主要是通过智能设备代替部分人工，提高工作效率，为师生提供更精确、快捷的售饭和结算，比如无人售餐、刷脸吃饭；2.0时代主要是实现餐饮全链条大数据整合，辅助管理者更好地决策，比如把师生的消费数据和食堂餐饮数据相结合，通过大数据了解师生的餐饮消费习惯，更好地满足师生对餐饮消费的需求，也可以通过大数据对原材料采购、厨房管理、厨师评价提供参考依据；即将到来的3.0时代，主要是互联网社会的各种有效资源与校园餐饮运营全过程融会贯通的时代，以育人为主线的智慧校园大数据平台将和社会平台互联，校外大数据将反哺校园餐饮运营，实现“大数据”融合应用。在智慧餐饮决策体系下，根据完善的大数据判断师生所需所想，将“食堂做什么，学生吃什么”变为“学生喜欢什么，食堂有什么”，实现我的餐盘我做主。

本文件基于“聚焦数字中国，大力实施教育数字化战略行动”的背景提出，旨在通过全流程信息化管理、监督、服务体系，着力提升高等学校餐饮管理水平，不断提高服务质量。同时基于智慧餐饮建设，构建开放、阳光、科学的管理体系和服务对象深度参与的评价体系，实现餐饮服务平台商、内容商引进和推出机制，切实以餐饮信息化助力教育高质量发展。

# 高等学校智慧餐饮建设规范

## 1 范围

本文件提供了高等学校智慧餐饮建设总体思路,给出了高等学校智慧餐饮建设的基本架构。

本文件适用于指导高等学校建设智慧餐饮及智慧餐饮体系下的餐饮管理与服务工作,其他相关企业可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性应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 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB/T 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范

GB/T40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生标准

JGJ64-2017 饮食建筑设计标准

建标 191-2018 普通高等学校建筑面积指标

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。The following terms and definitions apply to this document

### 3.1 高等学校 Institutions of Higher Education

是本科院校、专门学院和专科院校的统称,简称高校。

### 3.2 智慧餐饮 Smart Dining

以自动化生产设备、信息化管理系统和互联网+技术为基础,通过物联网设备的广泛应用,实现食堂科学化采购、精细化管控、集约化生产、自助化售卖、数据化运营,为师生提供优质、高效的餐饮服务场所。

### 3.3 食品浪费 Food Waste

指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用,包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

### 3.4 从业人员 Employees

指食堂采购员、炊事员、分餐员、仓库保管员等。

## 4 基本要求

4.1 以自动化生产设备、信息化管理系统和互联网+技术为基础,通过物联网设备的应用,实现食堂精细化管控、集约化生产、自助化售卖、数据化运营。

4.2 餐饮服务单位应有效落实主体责任,确保源头管控、实现事中监管、防范安全隐患,通过点面结合、人机结合的管理服务体系,为科学决策提供依据。

## 5 原材料采购、运输、验收与贮存

### 5.1 采购

#### 5.1.1 供应商管理

a) 应建立供应商许可资质电子台账,并具备关键信息预警功能;

b) 鼓励在信息化背景下建立供应商评价体系,包括但不限于合规性、历史绩效、资金状况、应急响应。

#### 5.1.2 采购实施

a) 应具备全流程无纸化下单功能;

b) 应具备全品类、分时段、多维度采购价格查询体系;

c) 针对大宗商品,建立价格收集、分析体系,降低采购成本;

d) 具备结合库存量、历史运营情况和供货周期等,辅助制定采购计划等功能;

e) 具备对食品原材料进行信息化溯源功能。

### 5.2 运输

5.2.1 应根据原材料特点选择适宜运输工具,并为运输工具配备过程追溯装置;

5.2.2 冷链运输车辆应配备温度采集与实时回传装置。

### 5.3 验收

5.3.1 应按规定以信息化方式,留存产品合格证明等文件;

5.3.2 应运用智能设备,对食品原材料进行验收,自动生成入库数据。

### 5.4 贮存

5.4.1 库房和冷库应具备温湿度采集、控制和预警系统;

5.4.2 应根据日常消耗情况,建立库存预警和食材临期预警系统,具备库存周转情况统计功能;

5.4.3 鼓励建立隔墙离地、鼠患防范和人员进出等管理系统。

### 5.5 质检

应设立食品安全快速检测室,对农药残留、兽药残留、致病菌、污染物含量等进行检测,运用技术手段确保食品安全和质量。

## 6 生产与运营管理

### 6.1 生产管理

- 6.1.1 应通过智能设备对蔬菜浸泡、环境消杀、食品添加剂保管与使用等进行过程监控；
- 6.1.2 应建立农药残留与餐具洁净度的快速检测和反馈系统；
- 6.1.3 应建立菜品中心温度实时检测系统、食品留样电子化管理系统，形成电子台账；
- 6.1.4 应围绕消防安全、生产安全和食品安全等安全工作，利用智能设备建立安全监督管理体系，并具有安全隐患实时反馈功能；
- 6.1.5 鼓励建立原材料出成率信息化记录及管理系统。

### 6.2 运营管理

- 6.2.1 应通过智能门禁系统，建立考勤、体温测量、进出管理等信息化管理系统，形成电子台账；
- 6.2.2 应建立工作质量监督检查信息化系统，对问题进行线上督办、结果反馈等；
- 6.2.3 应建立员工线上培训、学习、考核平台；
- 6.2.4 应建立餐厅温度、湿度、亮度等信息化监测系统，并具备自动调节功能；
- 6.2.5 应具备营业额、人均产值、毛利率等多维度数据统计、查询和分析功能；
- 6.2.6 应围绕制止餐饮浪费，结合就餐人数建立餐饮浪费信息化管理、评价体系；
- 6.2.7 应建立菜肴成本核算信息化审批体系，实现线上申报、审批；
- 6.2.8 应建立消防安全、运行安全和食品安全信息化监测体系，并具备触发安全事件预警功能；
- 6.2.9 应建立餐厅人员流量实时反馈系统，并通过相关平台向就餐者展示；
- 6.2.10 宜建立厨余垃圾剩余情况数据体系，指导推进反食品浪费工作；鼓励建设厨余垃圾就地资源化处理设施。

## 7 数字化点餐与互动评价

### 7.1 数字化点餐

- 7.1.1 应具备堂食和外卖数字化点餐功能；
- 7.1.2 数字化点餐界面应具有相关排行、推荐展示等与就餐密切相关的辅助信息；
- 7.1.3 应具备提示供餐或配送时效信息，并能实时反馈关键时间节点；
- 7.1.4 应围绕进一步提高服务质量，具有多维度大数据分析功能；
- 7.1.5 鼓励通过信息化方式，增加智慧称重取餐模式，持续优化供给；
- 7.1.6 鼓励采取无感支付方式，提升就餐体验。

### 7.2 互动评价

7.2.1 应建立线上意见与建议反馈收集系统；

7.2.2 应具备根据个人就餐数据生成个人就餐画像，根据菜品销售数据生成菜品画像功能；

7.2.3 应围绕口味、服务、性价比等，建立菜品、服务评价体系。

## 8 智慧餐饮决策体系

8.1 应结合管理和服务等评价考核情况，根据不同权重生成菜品、档口、餐厅综合评价结果；

8.2 应将综合评价结果作为智慧餐饮管理与决策核心指标，突出以人为本、公平公正、科学高效工作理念；

8.3 结合食品安全快速检测数据，建立优质食材、供应商和原产地数据库，形成优质食材采购供应链。

参考文献

---