

DB5226

黔东南州地方标准

DB5226/T 257-2024

合约食堂管理规范

2024-09-29 发布

2024-09-29 实施

黔东南州市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 合约规定 1

5 管理要求 2

6 制度建设 3

7 监督与改进 3

8 创新发展 3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由天柱县渡马镇共和村民委员会提出。

本文件由黔东南州委社会工作部归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心、天柱县渡马镇共和村民委员会、黔东南民族职业技术学院、天柱县委社会工作部、丹寨县扬武镇金湖社区、施秉县杨柳塘镇长田村民委员会、锦屏县启蒙镇腊洞村民委员会。

本文件主要起草人：杨永成、邹大维、崔俊、唐安厚、蒋文周、万力华、吴光能。

DB5226

地方标准

合约食堂管理规范

1 范围

本文件规定了合约食堂的术语和定义、合约规定、管理要求、制度建设、监督与改进、创新发展。本文件适用于合约食堂的管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 50292 民用建筑可靠性鉴定标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

合约食堂

以村（寨）或社区（小区）为单位，新建或利用安全闲置的学校、家祠、村（居）委办公楼等，用于村（居）民约定办理红白喜事宴席等活动就餐的场所。

4 合约规定

4.1 合约

合约食堂由当地村（居）民合约设置，相关设施设备由村（居）民集资或集体筹资添置，属于集体（或国有）财产，由当地自然寨管理委员会或红白理事会管理，当地村（居）民有保护的义务。设备设施资产应公示，让群众知晓并监督。

4.2 原则

按照安全、文明、节约、环保的原则，实行控制天数、控制桌数、控制菜数、控制礼金数，减少办酒成本、减少办酒门类、减少安全隐患、减少环境污染，增强基层党组织号召力和群众凝聚力。

4.3 规定

所办酒席提倡勤俭节约、反对攀比浪费，酒席桌数、每桌菜品数、烟酒价格、每桌酒席总价以及所收单份礼金，按当地村规民约（居民公约）规定执行。

4.4 范围和时间

合约食堂主要承接红白喜事酒席。红事办酒时间1天，白事办酒时间根据各地村规民约（居民公约）执行。

5 管理要求

5.1 场所

5.1.1 设在村（居）民居住相对集中的自然寨或社区内，地势平坦、交通便利、水电畅通、远离污染源。新建或利用安全闲置的学校、家祠、村（居）委办公楼等场所设立。

5.1.2 环境干净、卫生、整洁，通风良好，地面无积水。

5.1.3 设置食品库房、餐具存放间等。

5.1.4 设置食品处置区、就餐区、清洁区、卫生间等配套设施。

5.1.5 房屋安全应符合 GB 50292 的规定，场所卫生应符合 GB 31654 的规定，用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 设施设备

5.2.1 应配置桌椅板凳、厨具餐具、冰箱、消毒设施等。

5.2.2 食品加工设备使用前应清洁，餐具应消毒，不重复使用一次性餐饮具。

5.2.3 废弃物存放设施应防止渗漏、易于清洁。

5.3 标识

有明显的合约食堂标识。

5.4 日常管理

5.4.1 实行申报备案制度，由申报人向自然寨管理委员或红白理事会提出申请并取得同意方可办理酒席，并签订食品安全承诺书、环境卫生承诺书、消防安全承诺书等。

5.4.2 申报人履行以下义务：

a) 承担办理酒席期间水电、生活垃圾处置等费用；

b) 食品加工设备使用后应清洁、清理；

c) 厨余垃圾应当天清除。

5.4.3 在保证村（居）民优先使用前提下，有条件的合约食堂在闲置时宜对外租用、对外经营，租金或盈利由自然寨管理委员会或红白理事会统一管理，用于合约食堂日常维护，资金使用定期公示，接受群众监督。

5.4.4 醒目张贴制止餐饮浪费宣传标语，提倡光盘行动，引导群众树立勤俭节约、合理用餐、杜绝浪费的意识。

5.4.5 有条件的合约食堂宜张贴展示本地风土人情、民族文化等内容。

5.5 人员管理

5.5.1 配备相应的管理人员，由村（居）民推荐或自然寨管理委员会、红白理事会指定。

5.5.2 厨师应具备以下条件：

- a) 身体健康，取得有效健康证明；
- b) 具有良好的个人卫生习惯；
- c) 配备工作服，衣着整洁；
- d) 熟悉当地饮食习惯且具有一定厨艺，获得村（居）民公认。

5.5.3 其他人员应熟悉合约食堂酒席办理，身体健康，热情主动，言行文明。

6 制度建设

6.1 建立健全合约食堂各项管理制度，包括但不限于红白喜事酒席申报备案制度、操办流程以及操办酒席村规民约（居民公约）制度及食品相关制度等。

6.2 建立应急预案，包括消防安全、食品安全等内容。

7 监督与改进

7.1 主动接受相关部门和群众对合约食堂管理、环境卫生、服务态度等监督，定期听取相关部门及群众意见和建议。

7.2 建立投诉机制，畅通投诉渠道，做好投诉记录，由专人负责投诉处理。

7.3 自然寨管理委员会或红白理事会应经常巡查、检查，发现的问题应分析原因，制定整改措施，并对整改结果跟踪评价，持续改进服务质量。

8 创新发展

鼓励各地在合约食堂管理的基础上创新开展“合约食堂+基层治理”“合约食堂+民族团结”“合约食堂+乡村旅游”等社会治理新模式。

