

适用场景：大学食堂、企事业单位员工餐厅、大型研讨会/活动自助餐台。耗时约 2 小时（一餐时间），通过分拣过磅拿到客观的《一餐食物流向图》。

一、专业底线与协同原则

- 绝不在社媒发布带有指责批评色彩的照片：调研产出的《食物审计诊断报告》直接呈送食堂后勤管理层作为改进参考，维护建设性合作关系。
- 必须提前获得场地与后勤管理方书面同意：说明审计目的为“精准量化备餐与就餐损耗，协助优化采购成本”。

二、三桶分拣标准与称量方法

分类桶	定义与盛放范围	核心分析目标
① 后厨切配边角桶	蔬菜去皮、根茎削切、肉类修整产生的不可食用与可食用边角余料。	评估食材出净率与切配粗加工损耗。
② 备餐未售出桶	就餐时间结束后，保温台或后厨尚未打出、未接触顾客的剩余完整菜肴。	评估采购备料计划与当日出菜份量预测精准度。
③ 餐盘餐后剩余桶	师生就餐完毕后餐盘中遗留的主食、菜肴与汤水残留。	评估菜单口味、单份份量与就餐节奏。

三、食物审计现场过磅记录表

审计餐次	总就餐人数	切配边角桶（kg）	备餐未售出（kg）	餐盘剩余桶（kg）	一餐损耗总量（kg）
午餐 / 晚餐					

归因原则：损耗发生不等于品德缺陷！需从“供应量预测”、“单份克重”与“菜品风味”三个维度进行理性归因。

一、一餐食物流向核心计算指标

- **就餐人均餐盘剩余率（克/人）：**餐盘餐后剩余总重 ÷ 实际就餐人数 × 1000。基准参考值通常在 25g-60g 之间。
- **备餐过量率（%）：**备餐未售出总量 ÷ 采购备餐总重 × 100%。若超过 8%，说明就餐人数预估模型需与教务排课或考勤系统联动打通。
- **切配利用率（%）：**(采购原料重 - 切配边角重) ÷ 采购原料重 × 100%。

二、呈报后勤管理层 A4 诊断建议模板（格式参考）

【关于 XX 餐厅食物损耗审计的诊断建议简报】
致后勤餐饮管理部：
于 2026 年 月 日对午餐时段开展了为期 2 小时的全流程食物流向测算。当日就餐人数为 _____ 人，审计发现：

1. **主食残留占比较高：**餐盘残留中米饭占比达 _____%，反映目前默认打饭份量可能超出部分师生实际胃口，建议窗口增设“小份饭”选项并支持免费续添；
2. **备餐未售出峰值集中在：**_____ 菜品，建议结合选课周与出勤大数据微调备料；
3. **改进建议：**下阶段建议设立回收处非指责便签盒，持续跟踪口味偏好。

 食品安全四条不可越过的铁律：

1. 熟食一律不做！热食保温需 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，处于 $4\text{--}60^{\circ}\text{C}$ 危险温度带累计超 2 小时极易繁殖致病菌，社区志愿者严禁分发熟食残羹；
2. 仅接收保质期内、包装完好的预包装食品与常温烘焙；
3. 已过期食品绝对禁止发放，哪怕过期 1 天也必须下架合规销毁；
4. 优先对接民政合规登记的社会组织（如食物银行网络），杜绝个人私自设摊分发无追溯食材。

一、临期预包装食品接收与交接登记台账

交接日期	食品品名及规格	捐赠合作商户	生产日期与保质期	交接数量	包装完整检查	经手志愿者
					合格 / 退回	
					合格 / 退回	
					合格 / 退回	

二、社区取用点日常管理守则

- 设立固定取用货架：设立于社区党群服务中心、居委会爱心角或便利店合作区，避开阳光直射与潮湿地面。
- 醒目标注食用指引：货架张贴：“本专区为保质期临近的爱心食品，请按需取用，取回后请在标注日期前尽快食用。”

前置合规底线：须征得物业书面同意并在居委会备案，有固定负责人定期维护；小体积社区堆肥走低温慢堆发酵路线，不宣称高温杀菌。

一、投放红线与配比原则（C:N 约为 25–30:1）

✅ 允许投放物（低异味源）：

- 校园与小区干枯落叶、细碎枯枝；
- 未经烹调的生果皮、生蔬菜边角；
- 未漂白的瓦楞纸碎屑、咖啡渣、茶渣。

🚫 严格禁投清单（极易恶臭生虫）：

- 严禁熟食、剩菜残羹、带油盐食品；
- 严禁肉蛋奶、骨头、海鲜水产残余；
- 严禁患病枯叶、宠物粪便、塑料杂物。

二、堆肥气味与异常快速排查表（防扰民核心工具）

异常现象与气味	核心成因分析	就地应急解决措施
散发刺鼻酸腐臭味	水分过多、通气不足，发生厌氧发酵。	立即全面翻堆通气；大量加入干燥褐色枯落叶或木屑，吸收多余水分。
闻到强烈氨水/尿味	新鲜果皮菜叶（氮源）投放过多，C:N 失衡。	暂停投入果皮生料；按 3 倍体积混合干燥落叶翻拌均匀。
堆体冰冷无发酵反应	堆体过干，或体积过小热量散失。	适度喷洒清水保持如拧干海绵般潮润；检查体积是否达到发酵门槛。