



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 39002—2020

---

## 餐饮分餐制服务指南

Guidance on individual dining system in catering service

2020-06-21 发布

2020-06-21 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
引言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 基本原则 .....	1
3.1 安全卫生 .....	1
3.2 高效便捷 .....	1
3.3 客户关怀 .....	1
3.4 经济环保 .....	2
4 分餐方式 .....	2
4.1 按位分餐 .....	2
4.2 公共餐具分餐 .....	2
4.3 自取分餐 .....	2
5 分餐制要素 .....	2
5.1 餐具 .....	2
5.2 菜品 .....	2
5.3 流程 .....	2
5.4 设施设备及用品 .....	3
6 分餐制实施 .....	3
6.1 总则 .....	3
6.2 按位分餐服务提供 .....	3
6.3 公共餐具分餐服务提供 .....	3
6.4 自取分餐服务提供 .....	3
7 公共卫生突发事件应对 .....	4
7.1 分餐方式选择 .....	4
7.2 分餐要素配备 .....	4

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国服务标准化技术委员会(SAC/TC 264)提出。

本标准由全国服务标准化技术委员会(SAC/TC 264)、全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)共同归口。

本标准起草单位:山东舜和酒店集团、中国饭店协会、中国烹饪协会、山东省精品旅游促进会、湖南徐记酒店管理有限公司、浙江隆聚餐饮集团股份有限公司、江苏小厨娘餐饮管理有限公司、哈尔滨名岛家宴餐饮有限公司、舟山市高佳庄餐饮管理有限公司、武汉粗茶淡饭餐饮有限责任公司、成都名堂餐饮管理有限公司、唐宫(中国)控股有限公司、济南舜耕山庄集团公司、山东省质量技术监督审查评价中心有限公司。

本标准主要起草人:任兴本、金勇、马晓鸥、吴颖、黑伟钰、石万荣、翁培禾、毕玉琦、相吉利、陈秋。