



中华人民共和国国家标准

GB/T 26361—2025

代替 GB/T 26361—2010

旅游餐馆设施与服务要求

Requirements of facility and service for tourist restaurants

2025-03-28 发布

2025-03-28 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
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	1
5 设施要求	1
5.1 餐厅	1
5.2 厨房	2
5.3 其他	2
6 菜品要求	3
6.1 菜品质量	3
6.2 菜品类型及价格	3
7 对客服务要求	3
7.1 预订服务	3
7.2 引座服务	3
7.3 点菜服务	3
7.4 餐间服务	3
7.5 收银服务	4
7.6 其他	4
8 管理制度	4
附录 A（资料性） 宾客意见调查表（式样）	5

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。

本文件代替 GB/T 26361—2010《旅游餐馆设施与服务等级划分》，与 GB/T 26361—2010 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除“旅游餐馆的划分和依据”，取消“铜盘级旅游餐馆”“银盘级旅游餐馆”“金盘级旅游餐馆”的划分（见2010年版的第4章、5.1、5.2、5.3）；
- 增加“基本要求”，包括“取得相关证照”“诚信经营”“提倡节约用餐”“体现绿色餐馆理念”“弘扬优秀餐饮文化”等内容（见第4章）；
- 更改主要章节的名称和结构。“等级划分条件”更改为“设施要求”，包括“餐厅、厨房、其他”三部分，“菜品质量要求”更改为“菜品要求”，分为“菜品质量、菜品类型及价格”两部分，“服务质量要求”更改为“对客服务要求”，包括“预订服务、引座服务、点菜服务、餐间服务、收银服务、其他”六部分（见第5章、第6章、第7章，2010年版的第5章、第6章、第7章）；
- 增加使用公筷公勺、手机充电插孔或充电宝、餐厅及包厢的命名等的相关要求，删除对餐位和包间数量、宣传牌或宣传品、公用电话、台面及台裙等的相关要求（见5.1，2010年版的5.1.2、5.2.2、5.3.2）；
- 增加对垃圾分类、食品留样、开放式厨房等的相关要求，删除对独立面点间、分类仓库等的相关要求（见5.2，2010年版的5.1.3、5.2.3、5.3.3）；
- 增加对旅游厕所、免费WiFi、新能源汽车专用车位、闭路电视监控系统等的相关要求，删除对茶艺表演或专业茶室、会议设施设备、卫生间冷热水等的相关要求（见5.3，2010年版的5.4）；
- 增加对食品原材料、地方风味特色菜点或小吃、招牌菜、传统特色菜品、特色菜系及主题筵席、不同形式菜品、菜品明码标价等的相关要求（见第6章）；
- 增加对网上预订订单确认、手机扫码点餐方式及功能、电子菜单内容、分菜服务、发票开具及打印、移动支付服务、菜品打包服务、分餐制服务、旅游团餐服务、餐肴委托加工服务等的相关要求（见第7章）；
- 增加对建立健全防疫管理制度、制定重大投诉应急预案、制定绿色餐饮制度和行动方案、开展制止餐饮浪费行为宣传等的相关要求（见第8章）；
- 删除“附录A”“附录B”（见2010年版的附录A、附录B）。

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。

本文件由中华人民共和国文化和旅游部提出。

本文件由全国旅游标准化技术委员会（SAC/TC 210）归口。

本文件起草单位：浙江茗苑旅游规划设计研究中心有限公司、杭州市商贸旅游集团有限公司、浙江云澜湾旅游发展有限公司、杭州饮食服务集团有限公司、杭州知味观食品有限公司、浙江茗苑旅游标准化技术研究院。

本文件主要起草人：陈一帆、陈剑锋、赵敏、吴才满、张虹、韩利平、李俊、张萍、郭勇、郭虹、杨德清、唐增禄、牟琳、崔子瀛。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2010年首次发布为GB/T 26361—2010；
- 本次为第一次修订。

旅游餐馆设施与服务要求

1 范围

本文件规定了旅游餐馆的基本要求、设施要求、菜品要求、对客服务要求、管理制度。
本文件适用于旅游餐馆的设施和服务。

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 10001.9 公共信息图形符号 第9部分：无障碍设施符号
GB/T 15566.1 公共信息导向系统 设置原则与要求 第1部分：总则
GB/T 18973—2022 旅游厕所质量要求与评定
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
SB/T 10580 餐饮业现场管理规范
SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

旅游餐馆 **tourist restaurant**

配有餐饮设施及服务人员，主要为旅游者提供餐饮和相关服务的场所。

4 基本要求

- 4.1 应符合治安、消防、卫生防疫、安全生产、环境保护、建筑规范等国家有关要求，取得行政主管部门要求的相关证照。
- 4.2 应树立顾客至上、优质服务的宗旨，诚信经营。
- 4.3 应提倡节约用餐、制止浪费，通过打包服务、简餐服务等引导合理消费，培养消费者厉行节约的好习惯。
- 4.4 应倡导低碳节能、绿色环保，在餐馆建设、菜品生产、管理服务等方面体现绿色餐馆的理念。
- 4.5 应践行文旅融合，积极参加相关美食旅游活动，弘扬优秀餐饮文化，发挥窗口传播作用。

5 设施要求

5.1 餐厅

- 5.1.1 应有中央空调或分体式空调系统，空调开启时，室内温湿度的控制应符合有关规定。