

贵阳市卫生健康局

市卫生健康局关于印发《贵阳市开展二级以上公立医院营养健康食堂建设实施方案》的通知

各区（市、县）卫生健康局，市疾控中心，市属各医疗机构：

为做好我市二级以上公立医院营养健康食堂建设工作，提升我市医疗机构膳食服务能力，我局制定了《贵阳市开展二级以上公立医院营养健康食堂建设实施方案》，现印发给你们，请认真组织实施。

联系人：张亚秋、代华

联系电话：0851-87987327

电子邮箱：gyswsj@163.com



贵阳市开展二级以上公立医院营养健康食堂建设的实施方案

为贯彻落实《贵阳市国民营养计划（2019—2030年）实施方案》（筑府办发〔2019〕19号）和《市人民政府关于印发健康贵阳行动实施方案的通知》（筑府办发〔2021〕1号），按照《省卫生健康委关于开展贵州省二级以上公立医院营养健康食堂建设的通知》（黔卫健函〔2023〕42号）的安排部署，在全市范围内开展二级以上公立医院营养健康食堂建设工作，全面提升我市广大医务人员营养膳食知识和技能水平，促进合理营养改善。为确保工作有序推进，特制定本实施方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于健康中国建设的重要论述和视察贵州重要讲话、重要指示批示精神，坚持以人民为中心，坚持新发展理念，以推动高质量发展为主题，以深化医改为主线，以满足人民日益增长的美好生活需要为根本目的，强化公共卫生和基本医疗服务体系建设，坚持预防为主、防治结合、依法治理、综合施策，全面提升各级各类医疗机构营养膳食管理能力和水平，推动合理膳食行动深入开展，倡导健康生活方式，引导公众形成科

学合理膳食习惯和健康的饮食文化，切实保障人民群众身体健康。

二、工作目标

按照国家和省有关要求，加强全市二级以上公立医院营养健康食堂建设工作，促进合理营养改善，推动全市卫生健康系统营养膳食服务能力稳步提升。确保到 2025 年，市域内三级医院营养健康食堂覆盖率达 65%，二级医院营养健康食堂覆盖率达 55%的目标实现。（市属医疗机构、各区<市、县>建设安排详见附件 1）

三、组织保障

成立市级工作组。市卫生健康局、市疾控中心相关负责同志组建成市级工作组，工作组下设办公室在市疾控中心，具体负责市域内二级以上公立医院营养健康食堂申报及评估验收工作，并对市域内二级以上公立医院营养与健康食堂建设工作人员、医院相关人员进行指导培训。

四、工作步骤

（一）筹备启动阶段（2023 年 5 月 30 日前）：市卫生健康局结合本地实际，制定工作实施方案，明确职责分工，成立工作专班，安排部署工作任务，开展试点工作前期准备。

（二）申报评审阶段（2023 年 11 月 30 日前）：各区（市、县）卫生健康局、市属各医疗机构结合自身实际，组织开展申报推荐工作，市级工作组组织专家对推荐申报单位进行技术评审和现场评估验收。

（三）总结推广阶段（2023 年 12 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日）：总结提炼工作经验，加强交流学习，建立健全制度机制，提高营养健康食堂建设质量和水平。

五、工作要求

（一）加强组织领导。各区（市、县）卫生健康局、市属医疗机构，要充分发挥国民营养和合理膳食工作的牵头协调作用，结合本地、本单位实际情况，因地制宜探索营养健康食堂创建工作，要按照《医疗机构营养健康食堂建设及管理规范》（DB52T 1694—2022）要求，认真研究、加强协调，将创建工作列为本地区、本单位营养健康工作的重要内容统筹推进。

（二）落实经费保障。各区（市、县）要积极协调财政部门，加大对公立医院营养健康食堂建设的投入力度，将相关经费纳入同级财政预算，满足营养健康食堂建设的需要。

（三）加大宣传力度。各地要充分利用多种形式和渠道，广泛开展营养健康知识宣传教育活动，增强医务人员营养膳食知识和技能，营造全民关注营养、全民享受营养的良好氛围。

（四）及时总结报告。各区（市、县）卫生健康局、市属各医疗机构要认真总结营养健康食堂建设的经验做法，于每年 12 月 1 日前向市卫生健康局报送工作总结。

附件：1. 贵阳市二级以上公立医院营养健康食堂建设目标表

2. 营养健康食堂申报表
3. 营养健康食堂建设指南
4. 《医疗机构营养健康食堂建设及管理规范》
(DB52T 1694—2022)
5. 营养健康食堂建设评估表

附件 1

贵阳市二级以上公立医院营养健康食堂建设任务表

年度建设 目标 区县及市属 医疗机构	医院等级	2023 年（家）	2024 年（家）	2025 年（家）
市属医疗机构	三级	贵阳市妇幼保健 健院	贵阳市第二人民 医院	贵阳市第一人民 医院
云岩区	二级	1		
南明区	二级	1		
花溪区	二级	1		1
乌当区	二级	1		
白云区	二级		1	
观山湖	二级			1
清镇市	二级		1	1
修文县	二级		1	
息烽县	二级		1	1
开阳县	二级		1	1
合计		5	6	6

附件 2

营养健康食堂申报表

单位名称			单位业态	☐ 自营 ☐ 外包
单位地址				
单位食堂情况	联系人姓名		联系电话	
	食堂名称		面积（平方米）	
	可供就餐人数（人）		餐位数（个）	
申报食堂概况				
所在单位意见	盖章 年 月 日			
推荐单位意见	盖章 年 月 日			

附件 3

营养健康食堂建设指南

第一条 根据《健康中国行动(2019-2030年)》和《国民营养计划(2017-2030年)》的要求,为指导和规范营养健康食堂建设,制定本指南。

第二条 本指南适用于主体业态为单位食堂(职工食堂)的食品经营者。中小学校和大专院校食堂可参考执行。

第三条 建设营养健康食堂,应当达到以下基本要求:

(一)取得《食品经营许可证》。

(二)连续3年未发生食品安全事故,连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。

(三)配备有资质的专(兼)职营养指导人员。

(四)开展形式多样的营养健康知识宣传活动,营造营养健康氛围。

(五)设立“营养健康角”,摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具,并定期维护;张贴自测自评方法。

(六)按照国家卫生健康委印发的《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮服务食品进行营养成分标示;食堂提供自制饮料或甜品时,应当标示添加糖含量。

(七)建立防范和抵制食物浪费制度,并采取措施予以落实。

(八)严格遵守国家相关法律法规,禁止非法食用、交易野生动物,落实卫生防疫相关规定和要求。

(九)按照国家有关规定，实施垃圾分类。

(十)室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

第四条 建设营养健康食堂的组织管理要求。

(一)应当设立由单位领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成的营养健康管理委员会，并为营养健康食堂建设提供人员、资金等支持。鼓励单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。

(二)应当围绕合理膳食和减盐、减油、减糖(“三减”)制定工作计划及实施方案，明确营养健康食堂工作的组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务等具体事宜，并开展自查。

(三)应当建立健全原材料采购制度，保障食堂所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。

(四)应当建立健全营养健康管理制度，明确各岗位职责，开展过程管理。应当做好食物消费量记录，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每周汇总。

(五)应当建立健全盐油糖(包括含盐油糖的各种调味品)采购、台账制度，记录采购量、入库时间、重量，并计算人均摄入量，定期公示每周盐油糖使用量和人均每日或每餐摄入量并达到相应目标。

第五条 人员培训和考核。

(一)营养指导人员应当具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力，指导采购、配料、加工和营养标识，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导服务人员帮助用餐

人员合理选餐。

（二）应当定期组织食堂负责人、营养指导人员和厨师等进行营养健康知识和防控传染病技能培训。每年度应当接受不少于 20 学时培训。上述人员应当重点接受食品安全及营养健康知识、卫生防疫知识、食物采购、储藏、营养配餐、合理膳食、烹饪以及低盐、低油、低糖菜品制作技能等方面的培训。

（三）应当每年组织一次食堂负责人、营养指导人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核。

第六条 营养健康教育。

（一）应当采取多种形式宣传合理膳食、“三减”、营养相关慢性病防治、传染病防控、节约粮食等政策和科普知识，营造营养健康的就餐氛围。包括：

在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频，张贴禁烟标识；宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，宣传能量和脂肪等的一日及三餐摄入量建议；

在食堂或附近场所提供可以自由取阅的宣传材料，如小册子、折页、单页等。

（二）应当以食堂为主体组织举办膳食营养相关宣传活动，包括营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等形式，每年度不少于 2 次。

（三）鼓励主动推送营养健康知识，征求用餐人员的意见和建议。

第七条 配餐和烹饪要求。

（一）食物种类应当符合《中国居民膳食指南》的推荐要求。每一餐食谱中应当提供至少 3 类食物（不包括调味品和植物油），同类食物之间可进行品种互换（见附录 1）。食谱中提供食物类别及品种要求：

谷薯杂豆类：每周应当至少 5 种，注意粗细搭配。

蔬菜水果类：每周应当至少 10 种新鲜蔬菜，兼顾不同品种，深色蔬菜宜占蔬菜总量一半以上；鼓励提供水果。

水产禽畜蛋类：每周应当至少 5 种，鼓励优选水产类、蛋类和禽类，畜肉类应当以瘦肉为主。

奶及大豆类：每周应当至少 5 种。

植物油：使用多种植物油。不用或少用氢化植物油，如使用应当进行公示。

（二）食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。鼓励创新开发健康烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少盐、油、糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。

（三）应当提供低盐、低油、低糖菜品，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应。食堂就餐场所不摆放盐、糖。

（四）应当制定合理膳食营养配餐计划。提供套餐或份饭的食堂，一周内食谱尽量不重复。鼓励自由取餐的食堂参考季节气候天气、本单位职工劳动强度、年龄性别结构等提供标准化套餐以满足其一餐能量和主要营养素需求（标准化套餐及其带量食谱示例参照附录 2）。

（五）提供套餐或份饭的食堂应当在显著位置公布带量食谱及营养标识。自由取餐的食堂应当在显著位置公布营养标识，鼓励公布带量食谱。

（六）鼓励食堂根据用餐人员健康状况供餐，向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养配餐（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围）。

（七）鼓励食堂使用智能化系统，指导配餐和用餐。

第八条 供餐服务要求。

（一）采用分餐制供餐。自由取餐的食堂应当为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。

（二）应当主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

（三）应当提供免费白开水或直饮水。

（四）配备洗手、消毒设施或用品。

（五）座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

第九条 本指南的有关术语：

食谱：以餐次为单位提

供的含有主食和副食名称、原辅料品种、供餐时间和烹调方式等的一组食物搭配组合。

带量食谱：包含主食、副食、原辅料等重量的食谱。

分餐：在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

第十条 本指南由国家卫生健康委负责解释。

第十一条 本指南自发布之日起施行。

医疗机构营养健康食堂建设及管理规范

Specifications for the construction and management of nutritional and
healthy canteens in medical institutions

2022 – 11 – 17 发布

2022 – 12 – 01 实施

贵州省市场监督管理局 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 营养健康食堂基本要求 2

5 营养健康食堂建设要求 2

6 营养健康食堂管理要求 4

参考文献 6

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。

本文件由贵州省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：贵州省疾病预防控制中心、贵州医科大学附属医院、贵州省人民医院、贵州省第二人民医院、贵州省营养学会、贵州省卫生健康委员会。

本文件主要起草人：刘利亚、杨大刚、陈敏、韦琪、雷艳、吴茜、赵小登、刘怡娅、莫隆富、吴薇、李磊、姚韵婷、黄鹏程、杨绍群、贺林娟、周燕、梁一、龙苏、孙宾、王荻、何昱颖。

医疗机构营养健康食堂建设及管理规范

1 范围

本文件规定了医疗机构营养健康食堂的术语和定义、基本要求、建设要求和管理要求。
本文件适用于医疗机构营养健康食堂的建设和管理。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
WS/T 476 营养名词术语

3 术语和定义

WS/T 476界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

医疗机构

取得医疗机构执业许可证，专业从事疾病诊断、治疗活动的卫生机构。

3.2

医疗机构营养健康食堂

设在医疗机构内部，由临床营养科参与管理及技术指导，以实施营养治疗、改善营养和促进健康为目的，供患者和职工等人群就餐的餐饮服务机构，简称营养健康食堂。

3.3

治疗膳食

利用食物特性，通过调整病理状态下的机体代谢，达到缓解症状、促进康复以及提高愈后生活质量的营养供给方式。

3.4

三减三健

减盐、减油、减糖，健康口腔、健康体重、健康骨骼。

4 营养健康食堂基本要求

- 4.1 应取得食品经营许可证并正常营业。
- 4.2 近3年未发生食品安全事故、未受过相关行政处罚。
- 4.3 建立并执行从业人员健康管理制度，按要求参加健康体检、业务培训考核合格，持有效的健康证明。
- 4.4 医疗机构应设置临床营养科，负责管理治疗膳食配制，并对食堂餐品的营养和健康提供技术指导。
- 4.5 食品安全、加工流程和餐饮服务应符合GB 31654及相关管理规定。

5 营养健康食堂建设要求

5.1 运营主体

- 5.1.1 应设置在医疗机构固定建筑物内。
- 5.1.2 建设改造应由医院统筹规划，并有临床营养科参与。
- 5.1.3 原则上应由医疗机构自主经营，临床营养科负责餐品供应、膳食制作的技术指导、质量控制及评价。

5.2 面积和功能分区

- 5.2.1 总体配置应具有与医院服务人群相适应的场所，原则上营养健康食堂实际运营面积应满足以下条件之一：
 - a) 食堂实际运营面积应不少于医疗机构总面积的0.5%；
 - b) 食堂实际运营面积(m^2)与批准建设的病床数量(张)比值不小于0.5。
- 5.2.2 食材处理加工区与堂食餐饮区域应设置合理，其中食材处理加工区面积占比不应少于食堂运营总面积的25.0%。
- 5.2.3 功能区域设置应与提供餐食品种、数量相适应，符合食品安全相关规定，原料间、准备间、加工间满足实际操作要求，有食品存放、加工和传递防交叉污染措施。

5.3 人员配置和要求

- 5.3.1 应配备与服务规模相适应的食物加工和服务人员。配备有相应数量的厨师，厨师应提供能证明其专业技能证件，厨师占比应不少于食堂从业人员的10.0%。
- 5.3.2 应按比例配置有资质的营养相关专业人员(营养与食品卫生、食品卫生与营养学、医学营养学、预防医学、基础医学、临床医学、食品质量与安全、食品科学与工程、食品营养与检验教育、烹饪与营养教育、妇幼卫生、儿科学、护理学、药理学、药理学、中西医临床医学、中医学、中医养生康复学、中药学、中药药理学)，人员配置数量应符合以下要求：
 - a) 三级医疗机构营养食堂配备营养相关专业人员数量与医院床位数之比应不小于1:300；
 - b) 二级医疗机构营养食堂配备营养相关专业人员应不少于1人。

5.4 堂食餐饮服务

- 5.4.1 应在显著位置展示营业执照、从业人员健康证、卫生监督检查牌和食品安全评定等级公示牌，应在就餐场所明显区域设置营养健康食堂标识及相应的营养科普介绍，应明示供餐服务意见反馈和投诉渠道，自觉接受社会监督。
- 5.4.2 提供桌餐服务的座位间隙应保持一定距离，避免高密度聚集用餐，应配备公筷、公勺等分餐工

具，并引导用餐人员正确使用。就餐场所附近应配备洗手、消毒设施或用品。

5.4.3 应提供营养健康餐饮推荐套餐服务，套餐需标注每个菜品成品质量，适宜就餐人数和总热量。食堂提供单点套餐服务的，应在显著位置公布带量食谱及营养标识。

5.4.4 食堂提供自助快餐服务的，应定期更新合理膳食营养配餐计划，保证一周内食谱不重复，应为每道菜品配备公用取餐夹具或公勺。

5.4.5 鼓励食堂使用小程序线上无接触自助点餐；提供线下点餐服务的，应引导遵循“三减三健”健康原则，厉行节约，避免浪费，有针对性的根据就餐人数、就餐人群推荐菜品。

5.4.6 应提供营养套餐专供窗口，并有介绍菜品或套餐营养特点的公示牌或电子媒介宣传。

5.4.7 营养标识应真实、客观、清晰、醒目，标识内容和格式应符合《餐饮服务营养标识指南》要求，体现能量、脂肪、碳水化合物、蛋白质、钠含量等指标。

5.4.8 营养标识能量值应以每份和（或）每 100 g 和（或）每 100 ml 餐饮食品中的含量值标示，提供自制饮料或甜品时，应标示添加糖量。

5.5 特殊区域设置

5.5.1 堂食就餐区明显位置应设有相对独立的“营养健康角”，可用装修风格差异等方式体现其相对独立性，以满足就餐人群对营养健康知识科普的自测自评需求。

5.5.2 “营养健康角”应有明显标识和营养健康知识科普介绍；摆放展示控油罐、限盐勺等健康支持工具；提供不限于身高尺、体重秤、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计、握力器等测试设备和工具；应张贴设备使用规程、自测自评方法和管理维护程序。

5.5.3 医疗机构营养健康食堂除满足常规餐饮服务卫生功能分区要求外，还应设有相对独立的治疗膳食配制区域，以满足患者特殊膳食需求。

5.5.4 治疗膳食配制区域面积合适、操作区域设置合理，治疗膳食供应与医院住院患者饮食医嘱相匹配；治疗膳食制作设备配置齐全，应包括但不限于烹饪设备、定量器具、留样冰箱、消毒器具等。

5.6 餐食加工供应

5.6.1 营养健康食堂提供的餐饮食谱应至少包括 3 类食物（不包括调味品和植物油）。同类食物之间允许进行品种互换但食物类别及每周品种应符合以下要求：

- a) 谷薯杂豆类：每周应至少提供 5 种，粗细搭配；
- b) 蔬菜水果类：每周应至少提供 10 种新鲜蔬菜，兼顾不同类别；每周至少提供 3 种水果；
- c) 水产禽畜类：每周应至少提供 5 种，推荐顺序依次为鱼虾、家禽、畜肉，畜肉应以瘦肉为主；
- d) 蛋奶类：每周应至少提供 5 种；
- e) 食用油：使用多种植物油，不用或少用氢化植物油，如使用应当进行公示。

5.6.2 应首选应季和新鲜果蔬，避免选择和使用长时间冷冻和预加工食材。

5.6.3 食物烹饪方法应遵循营养健康原则，首选蒸、煮、炖等加工方式，在保持菜品风味特色的基础上，推行菜品熟制后出锅前放盐、淋明油等烹饪方式，尽可能减少盐、油、糖的使用。

5.6.4 烹饪加工过程宜保持食材的自然风味，降低因烹饪加工而导致的食材营养成分损失，不推荐高温油炸烹调。

5.6.5 在保证餐品供应丰富、新鲜的基础上，应有计划提高低盐、低油、低糖菜品供应占比，减少以腌腊制品及动物油脂为原料的菜品供应占比，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应，就餐场所不摆放盐、糖。

5.7 治疗膳食供应

5.7.1 厨师应严格执行治疗膳食处方，在治疗膳食配制区域配制治疗膳食，单独称重和烹调。每份膳

食应标识患者信息、配制时间和营养标识等。

5.7.2 送餐人员应定时定点领取治疗膳食并及时配送，领取及发放应严格执行查对制度。治疗膳食营养标识还应增加标注主要营养素成分和含量。

6 营养健康食堂管理要求

6.1 日常管理

6.1.1 应建立以医院领导为组长、营养相关人员参与的营养健康管理委员会；并在人员、经费、场所等方面予以足额保障。

6.1.2 有条件的医疗机构应建立由临床营养科医师、技师、护士组成营养支持团队，开展临床营养及相关膳食管理工作。

6.1.3 围绕合理膳食和“三减三健”要求，制定有针对性的年度和季度工作计划及实施方案，确保医院提供餐饮符合营养健康要求。

6.1.4 应明确组织管理、业务培训、餐饮供应、餐饮服务、食品安全、档案管理、科普宣传等工作的岗位职责和具体责任人。

6.1.5 应制定餐饮服务过程中出现突发公共卫生事件（食品安全事故）应急处置预案并定期演练，针对发现问题和不足及时进行完善和再培训。

6.2 业务培训

6.2.1 应建立岗位培训制度，定期组织对食品采购、配餐、加工、服务、管理等人员进行相应的食品安全、营养健康和传染病防控等知识培训，并接受低盐、低油、低糖菜品制作以及治疗膳食制作技能培训，每年度培训不少于 20 学时。

6.2.2 应于年初制定包括但不限于食品安全、营养健康等相关知识和技能的年度培训计划并按月实施，每半年开展一次岗位能力测评和考核。

6.3 档案管理

6.3.1 档案管理基本要求应符合 GB 31654 的相关规定。

6.3.2 应建立健全食品安全电子信息追溯制度，对食堂原料采购、库存和原料领用等数据进行全链条信息化管控，采购食品原料索取的票证、质量检验报告、库存品种、数量、原料出库品种、数量应当录入电子信息追溯系统。系统记录执行良好，应具可溯源性。

6.3.3 应建立健全食品安全管理档案，档案内容应包括监管部门的监督意见书、现场检查笔录、整改报告、餐品留样记录和食品安全检查记录等。

6.3.4 应记录盐、油、糖采购数量、入库时间和相应的领用登记。

6.3.5 应每月对食堂盐、油、糖的使用量和人均每日或每餐摄入量进行评估，测算是否达到健康摄入目标。

6.4 科普宣传

6.4.1 食堂经营主体应主动营造提倡营养健康饮食的就餐氛围，宣传方式应包括但不限于以下做法：

- a) 在就餐场所显著位置张贴、悬挂宣传材料；
- b) 播放宣传音频和视频；
- c) 在就餐场所显著位置摆放自由取阅的宣传小册子、宣传折页等。

6.4.2 医院以营养健康食堂为主体，每年度组织举办膳食营养相关宣传活动应不少于 2 次。

6.4.3 教育宣传内容应包括合理膳食、营养相关慢性病防治、传染病防控、食源性疾病预防、节约粮食和中国居民平衡膳食宝塔等政策和科普知识。



参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国国务院令149号 《医疗机构管理条例》（2016年2月6日修订）
 - [2] 原中华人民共和国卫生部令第35号《医疗机构管理条例实施细则》（国家卫生和计划生育委员会令第12号修订）
 - [3] 国家卫生健康委员会办公厅关于印发《餐饮服务营养标识指南》等3项指南的通知（国卫办食品函〔2020〕975号）
 - [4] 国家卫生健康委员会办公厅关于印发《临床营养科建设与管理指南（试行）》的通知（国卫办医函〔2022〕76号）
-

附件 5

营养健康食堂建设评估表

评估单位:

评估时间:

总得分:

审查模块	评估要点	评估内容	分值(分)	评估标准	评估结论	得分(分)	不得分理由
否决项(若其中一项不符合要求,则不予评估)							
基本要求	产权归属	食堂经营用房及配套设施权属为申报单位所有	—	查食堂用房房屋所有权证明或相应的能够证明所有权属的证件或文件	符合() 不符合()	—	
	经营资质	取得《食品经营许可证》。	—	查《食品经营许可证》	符合() 不符合()	—	
	安全保障	近3年未发生食品安全事故,近2年未受过食品安全相关行政处罚。	—	单位提供承诺书,承诺近3年未发生食品安全事故,近2年未受过食品安全相关行政处罚,若承诺书存在欺骗行为,单位自己承担责任。	符合() 不符合()	—	
	遵纪守法	遵守国家法律法规,不加工制售以野生动物为原料食品,落实卫生防疫相关规定和要求。	—	查原料库房看是否有非法食品原料;查相关新闻报道;看食堂“三防”规定落实情况	符合() 不符合()	—	

运营管理	机构设置	应设立由单位领导、食堂负责人、后勤、工会等人员组成的营养健康管理委员会；单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。	—	查成立“营养健康管理委员会”文件，委员会人员组成（应有营养专业人员：有营养师资格或营养相关专业毕业）；确认营养健康管理委员会负责人在申报单位中担任的职务	符合（ ） 不符合（ ）	—	
基本要求（100分）							
运营管理	经营主体	食堂由申报单位自主经营或委托专业餐饮服务机构运营	2	查营业执照、查委托经营协议、查法人在申报单位的任职通知或公告，若食堂由申报单位自主经营得2分；若食堂委托运营，经营法人仍是申报单位部门负责人得1分；否则不得分。	—		
硬件设施	食堂服务能力	食堂接待能力能满足日常就餐人员	2	现场查看，专家根据现场实际情况酌情给分	—		
	功能分区	食堂库房、备菜区、加工区、堂食区、营养健康角等功能区	2.5	查看食堂功能区，有库房、备菜区、加工区、堂食区、营养健康角各得0.5分，共计2.5分	库房（有 无） 备菜区（有 无） 加工区（有 无） 堂食区（有 无） 营养健康角（有 无）		

食品安全	原料采购	进货凭证、检测报告、原料储存、档案管理	2	查食堂原料采购档案，有进货凭证、检测报告各得 0.5 分，原料存储符合食品安全规定得 0.5 分，档案管理完整清晰得 0.5 分，共计 2 分	进货凭证（有 无） 检测报告（有 无） 原料存储（符合 不符合） 档案管理（符合 不符合）		
	添加剂管理	进货凭证、使用品种、使用数量、领用登记、档案管理	2.5	查食堂添加剂管理档案，有进货凭证、领用登记各得 0.5 分，使用品种和使用数量符合食品添加剂要求各得 0.5 分，档案管理完整清晰得 0.5 分，共计 2.5 分	进货凭证（有 无） 领用登记（有 无） 使用品种（符合 不符合） 使用数量（符合 不符合） 档案管理（符合 不符合）		
	餐食留样	留样管理的规范性（留样品种、留样数量、留样时限、保存条件、登记记录）	2.5	查留样管理记录，留样品种、留样数量、留样时限、保存条件符合留样规定各得 0.5 分，登记记录完整清晰得 0.5 分，共计 2.5 分。	留样品种（符合 不符合） 留样数量（符合 不符合） 留样时限（符合 不符合） 保存条件（符合 不符合） 登记记录（符合 不符合）		
	管理制度	食品原料存放、食品加工规程、食品容器要求、食品成品存放、消毒清洁要求	2.5	查食堂管理制度，有食品原料存放、食品加工规程、食品容器要求、食品成品存放、消毒清洁要求管理制度各得 0.5 分	食品原料存放管理制度（有 无） 食品加工规程管理制度（有 无） 食品容器要求管理制度（有 无）		

					食品成品存放管理制度（有无） 消毒清洁要求管理制度（有无）		
	应急预案	制定餐饮服务过程中出现突发公共卫生事件的应急处置预案并定期模拟演练，及时发现不足并进行针对性完善和再培训	1.5	查相关资料，有应急预案得0.5分，有演练记录（方案、图片、简讯）得0.5分，针对问题和不足有整改培训得0.5分	应急预案（有 无） 演练记录（有 无） 培训（有 无）		
人员配置	营养师配置	是否配备具有资质专（兼）职营养指导人员（营养或食品专业本科毕业生、公共营养师或餐饮业营养配餐师），营养指导人员配置数量和能力能否满足营养配餐管理、营养菜品目录及营养标示制作、开展营养健康教育、科学指导采购、烹饪及加工方法以及帮助就餐人员正确选餐等工作需求。	7	查看食堂人员配置，有专职营养指导人员得2分，有兼职营养指导人员得1分，否则不得分。 现场就评估内容随机询问1-2名营养师（或营养指导人员）5道题目，每题1分，共计5分。 专家根据现场答题情况给分。	专职营养指导人员（有 无） 兼职营养指导人员（有 无）		

	厨师要求	厨师掌握健康烹饪技术及营养配餐技能,掌握低盐少油菜肴制作技能,能合理搭配并按照烹饪要求制作健康菜肴。	5	现场就评估内容随机询问 2-3 名厨师 5 道题目,每题 1 分,共计 5 分。专家根据现场答题情况给分。			
	服务人员	服务人员配置数量能够满足食堂提供餐饮服务能力,服务人员掌握食品营养健康知识,能够根据用餐人群、用餐人数合理推荐营养健康餐饮、有效避免铺张浪费。	2.5	现场就评估内容随机询问 2-3 名服务人员 5 道题目,每题 0.5 分,共计 2.5 分。专家根据现场答题情况给分。			
餐饮供应	自助餐	固定供应自助套餐的食堂,一周内食谱不重复,每餐提供菜品和供应食物有周计划并公示,应根据季节特征、就餐人员特点,提供餐饮食物品种、主副食搭配、禽肉蔬菜搭配,水果饮品搭配是否合理,能否满足多样化要求。	7	查食堂 1 周内的食谱(比对供应菜品与原料采购进货单据是否一致),食谱不重复得 2 分,有重复得 1 分; 查菜品供应周带量食谱和公示记录,有周带量食谱和公示记录得 1 分;周带量食谱中食品种类达到 25 种以上得 2 分;专家根据食谱判断膳食搭配是否合理,合理得 2 分;共计 7 分。	周食谱(重复 不重复) 周带量食谱和公示记录(有无) 周带量食谱中食物种类达 25 种以上(是否) 膳食搭配(合理 不合理)		

	饮品供应	优先推荐饮用白开水、包装用水和茶水，其次推荐新鲜果汁和奶类饮品，若非必须尽量减少或避免提供高脂、高糖食物和饮料供应，必须供应时应标示供应饮品热量卡路里。	2	查看食堂饮品供应情况，用白开水、包装用水和茶水、新鲜果汁（无添加糖）和奶类饮品得2分；有高脂、高糖饮料供扣1分，高脂、高糖饮料未标示供应饮品热量扣1分	饮品供应（合理 不合理） 高脂、高糖饮料（有 无） 标示饮品热量（有 无）		
烹饪要求	制定计划	围绕合理膳食和减盐、减油、减糖制定供餐计划及实施方案，明确配餐和烹饪、餐饮供应等事宜具体要求和标准，多采用蒸、煮、炖等烹饪方法，少用油炸、煎、烟熏等烹饪方法，油炸、盐腌、烟熏菜肴不超过菜品总量的20%，提供低油、低盐、低糖菜品并进行标示，低油、低盐菜肴分别占菜品总量30%以上。	3	查供餐食谱，油炸、盐腌、烟熏菜肴不超过菜品总量的20%得1分，提供低油、低盐、低糖菜品并进行标示得1分，低油、低盐菜肴分别占菜品总量30%以上得1分，共计3分。	油炸、盐腌、烟熏菜肴 （超过20% 不超过20%） 低油、低盐、低糖菜品标示（有无） 低油、低盐菜肴 （超过30% 不超过30%）		
	原料供应	食材采购制度完善，有计划增加新鲜食材采购占比，有计划降低腌制、腊制及动物油脂类食材的采购占比。	3	查采购资料，有增加新鲜食材、降低腌制（腊制）、降低动物油脂类食材的采购占比各得1分，共计3分。	增加新鲜食材（有 无） 降低腌制/腊制（有 无） 降低动物油脂类食材 （有 无）		

	加工方式	优先采用健康烹饪方法：凉拌蔬菜不提前用盐腌制、炒菜起锅时再加咸味调味品、炖汤、炖肉时去掉浮油、减少需要过油处理的菜肴、盛盘时控去多余的油、不在豆浆和粥汤内加糖等。	5	现场观摩厨师加工菜品，专家根据现场感官酌情给分	—		
	油盐使用	做好食物消费量记录，记录并统计食堂用油、用盐量及用餐人次；就餐场所不提供糖、盐。使用多种植物油，少用或不用氢化植物油，并进行公示。	4	查食物消费量记录，有统计食堂用油量、用盐量、用餐人数等资料得1分，就餐场所不提供糖、盐得1分；有使用多种植物油记录得1分，不使用氢化植物油得1分，共计4分	用油量、用盐量、用餐人数记录（有 无） 就餐场所糖、盐（提供 不提供） 有使用多种植物油记录（是 否） 不使用氢化植物油（是 否）		
营养标识	标识依据	食堂应按照《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供菜肴进行营养成分或营养声称标示	3	查相关资料，有营养成分或营养声称标示得3分	营养成分或营养声称标示（有 无）		
	标识单位	菜肴营养标签中营养成分标示应以菜肴原料每例/份中的含量，或每100克(毫升) 数值标示，鼓励标示该营养成分含量占营养素参考值(NRV)的百分比或推荐值。	3	查所有菜肴营养标签中营养成分标示是否符合要求，符合得3分。	营养成分标示（符合 不符合）		

	标识内容	餐饮食品营养标识应当按照《餐饮食品营养标识指南》中餐饮食品营养标识格式标示基本标示内容（能量、脂肪、钠/盐）。	3	查所有菜品营养标识，标示基本标示内容（能量、脂肪、钠/盐）得3分	基本标示内容（有 无）		
供餐服务	就餐引导	餐饮场所座位设置应保持一定距离，分时错峰避免高密度聚集用餐。提供自助餐服务食堂，应当为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂，应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。	2	现场查看，自主取餐处和餐食区有提醒标识或坐次间隔防聚集措施得1分，配公筷、公勺或公夹得1分，共计2分。	坐次间隔防聚集措施（有 无） 公筷、公勺或公夹（有 无）		
	其它服务	提供免费白开水或直饮水；配备洗手、消毒设备或用品。	2	现场查看，提供免费白开水或直饮水得1分，配备洗手、消毒设备或用品得1分，共计2分。	免费白开水或直饮水（有 无） 洗手、消毒设备或用品（有 无）		
教育培训	培训方案	围绕合理膳食、减盐减油减糖（“三减”）和抵制食物浪费制定年度培训计划及实施方案并按月度组织实施。	3	查培训资料，有培训计划、实施方案各得0.5分，按月度组织实施得2分，不完善酌情扣分，共计3分	培训计划（有 无） 实施方案（有 无） 按月度组织实施（是 否）		
	培训范围	有年度人员培训计划，培训人员涵盖食堂负责人、营养指导人员、厨师及食堂其他从业人员。	2	查培训资料，有人员培训计划得1分，培训人员范围符合要求得1分，共计2分。	人员培训计划（有 无） 培训人员范围（符合 不符合）		

	培训内容	日常培训除涵盖餐饮服务礼仪外，内容还应包括但不限于食品安全及营养健康知识、食品采购、贮藏、烹饪知识、“三减”、《中国居民膳食指南》、营养相关慢病防治、传染病防控等内容。	3	查培训资料，内容包括食品安全及营养健康知识、食品采购、贮藏、烹饪知识、“三减”、《中国居民膳食指南》、营养相关慢病防治、传染病防控等内容得2分。	培训内容（符合 不符合）		
	效果评价	培训应有测评及考核程序，营养健康知晓率应达到年度计划要求。应定期开展营养健康厨艺比赛、营养知识比赛等活动。	3	查培训资料，有培训测评得1分，抽查受训人员营养健康知晓率应达到年度计划要求得1分，开展营养健康厨艺比赛、营养知识比赛等活动得1分，共计3分。	培训测评（有 无） 营养健康知晓率（达到 未达到） 开展活动（是 否）		
健康宣传	宣传内容	合理膳食、“三减”、营养相关慢性病防治、传染病防控、节约粮食等政策和科普知识；宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，宣传能量和脂肪等的一日及三餐摄入量，营造营养健康就餐氛围。	2	查食堂张贴的宣传资料，宣传内容符合要求得2分	宣传内容（符合 不符合）		

	宣传方式	与纸质材料、电视媒体、小程序推送相结合，在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频；在食堂或附近场所提供可以自由取阅的宣传材料，如小册子、折页、单页等	2	现场查看，在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频得1分；在食堂或附近场所提供可以自由取阅的宣传材料，如小册子、折页、单页等得1分。	张贴宣传资料（有 无） 提供宣传材料（有 无）		
	专题活动	以食堂为主体组织举办膳食营养相关宣传活动，包括营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等形式，每年度不少于2次	2	查看宣传资料，每年度宣传活动不少于2次得2分。	宣传活动不少于2次（是 否）		
档案管理	食材采购	食品安全追溯制度健全，有完整的资料档案。对食堂原料采购、领用和库存等数据进行全链条动态管理，采购索证索票、进货查验和台账记录完整可溯源。盐油糖的采购和使用除可溯源外还应有核账制度，记录采购入库量、领用量，根据就餐服务人数定期测算人均摄入量。	2	查看档案资料，符合要求得2分	食材采购资料（符合 不符合）		

	日常监管	食品安全执法检查 and 日常检查档案健全, 档案内容包括监管部门监督意见书、现场检查笔录和食堂按照制度要求开展的内部食品安全相关检查, 涉及整改的全套资料完整, 日常检查发现问题和整改记录完整。	2	查看档案资料, 符合要求得 2 分	日常监管资料 (符合 不符合)		
	人员档案	从业人员健康体检、持证上岗、业务培训、考核奖惩等相关档案规范完整。	1	查看档案资料, 符合要求得 1 分	人员档案 (符合 不符合)		
环境要求	整体环境	环境整洁。无苍蝇, 室内外无污染物。	3	现场查看食堂环境, 专家根据现场情况酌情给分	—		
		张贴或摆放抵制食物浪费警示标语和警示牌; 就餐区域全面禁烟, 显著位置张贴禁烟标识	2	现场查看食堂环境, 专家根据现场情况酌情给分	—		
	营养健康角	“营养健康角”设置区域摆放身高体重计、BMI 转盘、血压计等, 张贴自测自评方法。	4	现场查看, 营养健康角设置符合要求得 4 分。	—		
治疗膳食配制室 (只限于设置有临床营养科的医疗机构食堂) (20分)							
特殊区域	治疗膳食配制室	食堂设置治疗膳食配制室	5	现场查看, 有治疗膳食配制室得 5 分	治疗膳食配制室 (有 无)		

		治疗膳食配制室配备治疗膳食制作所需设备齐全,应包括但不限于烹饪设备、定量器具、留样冰箱、消毒器具等。	5	现场查看,专家根据现场设备酌情给分。	—		
		治疗膳食配制室配备厨师,并有营养专业人员指导。	5	现场查看,有配备厨师得2分,有营养专业人员指导得3分。	厨师(有 无) 营养专业人员指导(是 否)		
		特殊人群治疗膳食菜单	3	现场查看,有特殊人群治疗膳食菜单得3分	特殊人群治疗膳食菜单(有无)		
		负责治疗膳食制作厨师应严格执行医生治疗膳食处方。	2	现场查看,并提问治疗膳食制作厨师,对医生治疗膳食处方理解正确得2分。	治疗膳食制作厨师严格执行医生治疗膳食处方(是 否)		
加分项(15分)							
加分项	自主点餐	食堂提供有健康营养推荐套餐,基于就餐人数多种搭配选取。菜品和主食按份标注热量和营养成分。套餐和固定搭配餐饮有带量食谱和营养标识,有推荐食用人数。	3	现场查看套餐,有带量食谱、营养标识、推荐食用人数各得0.5分;套餐食谱配置科学、营养标识规范、推荐使用人群合适得1.5分。	带量食谱(有 无) 营养标识(有 无) 推荐食用人数(有 无) 套餐食谱配置(合适 不合适)		

特殊餐饮	食堂具备向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养供餐能力。 (医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围)	2	查看食堂是否供应减肥餐或营养餐, 有得 2 分。	减肥餐或营养餐 (有 无)		
点餐服务	菜单是否有推荐营养套餐、是否有半份餐提供、是否提供无接触 APP 点餐服务、纸质版餐单和电子餐单是否提供餐食热量提醒, 线下点餐和自助点餐是否有响应“光盘行动”提示	3	查看菜单, 有推荐营养套餐、半份餐提供得 1 分, 有无接触 APP 点餐服务得 1 分; 纸质版餐单和电子餐单有餐食热量提醒得 1 分。共计 3 分。	推荐营养套餐、半份餐提供 (有 无) 无接触 APP 点餐服务 (有 无) 餐食热量提醒 (有 无)		
标识内容	菜品鼓励标示可选标示内容 (蛋白质、碳水化合物、糖、膳食纤维等与人体健康关系重要的其他营养素)	2	查菜品营养标识, 标示可选标示内容 (蛋白质、碳水化合物、糖、盐、膳食纤维等与人体健康关系重要的其他营养素) 得 2 分。	可选标示内容 (有 无)		
厨师要求	食堂按每供餐 150 人配备不少于 1 人标准配备厨师。	2	查看食堂厨师人数, 按每供餐 150 人配备不少于 1 人标准配备厨师得 2 分。	按每供餐 150 人配备不少于 1 人标准配备厨师 (是 否)		

	档案管理	食品安全追溯制度健全，有完整的资料档案。对食堂原料采购、领用和库存等数据进行全链条动态管理，采购索证索票、进货查验和台账记录完整可溯源。盐油糖的采购和使用除可溯源外还应有核账制度，记录采购入库量、领用量，根据就餐服务人数定期测算人均摄入量。	2	食堂采购（包括采购计划制定、审批、实施）、入库（质量检测报告、票据凭证、验收、存储条件）、领用（登记记录、库存）全链条电子化溯源动态管理	是否可全程溯源（是 否）		
	经营资质	餐饮服务食品安全监督量化分级 A 级。	1	查《餐饮服务提供者风险等级确定表》，A 级得 1 分。	符合（ ） 不符合（ ）		

评估组组长签字：

评估组成员签字：