附件1

杭州市营养健康食堂评审标准

| **项目** | **建设内容** | **评估方法** | **分值** | **评分标准** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 必备项 | 1.配备专（兼）职营养师/营养指导员。 | 查看资料或现场查看 | 必备项 | 任意一条未达到的不予验收。 | 必备项 |
| 2.每年开展形式多样的营养健康知识宣传活动。 | 必备项 | 必备项 |
| 3.根据国家标准及人群营养需要，制定带有人均食物量的食谱。 | 必备项 | 必备项 |
| 4.实施减糖减油减盐行动。 | 必备项 | 必备项 |
| 组织  管理  10分 | 5.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，单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人，明确各岗位职责。 | 查看资料 | 4 | 有文件或网络图，得2分  有建设分工及责任人，得2分 |  |
| 6.建立营养健康管理制度，围绕合理膳食和减油、减盐、减糖制定工作计划及实施方案，为营养健康食堂建设提供人员、资金等支持。 | 3 | 有制度，得1分  有计划及实施方案，得1分  有支持措施，得1分 |  |
| 7.建立原材料采购制度，保障食堂所用食材种类丰富、新鲜。 | 3 | 有原材料采购制度，得1分；有原材料采购记录，得2分 |  |
| 营养  健康  教育  10分 | 8.食堂内有可取阅的宣传资料，内容包括合理膳食、“减盐减油减糖”、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；在显著位置摆放、张贴或播放营养健康相关宣传资料，并适时更新。 | 现场查看 | 6 | 食堂内有可取阅的宣传资料，得2分；在显著位置摆放、张贴或播放营养健康相关宣传资料，得2分  营养健康宣传资料内容中有当下热点信息/新知识，得2分 |  |
| 9.以食堂为主体组织开展营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等膳食营养相关宣传活动，每年不少于2次。 | 2 | 每年开展2次以上膳食营养相关宣传活动，得2分 |  |
| 10.设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等设备，张贴自测自评方法，定期对设备进行维护。 | 2 | 设立营养健康角，有相应设备并定期维护，得1分  张贴自测自评方法，得1分 |  |
| 供餐  服务  45分 | 11.制定合理膳食营养配餐计划，一周内食谱不重复，每一餐食谱中至少提供3类食物（不包括调味品和植物油），食物种类数达到每周至少25种以上（谷薯杂豆类5种，新鲜蔬菜10种，水产禽畜蛋类5种，奶及大豆类5种），鼓励提供水果。 | 现场查看，查看资料 | 10 | 有配餐计划及一周食谱，得3分  一周内食谱不重复，得2分  每一餐食谱中食物均在3类以上，得1分  一周食谱中食物种类数达到25种以上，得2分  提供水果，得2分 |  |
| 12.进行油盐糖使用量管理。每周计算人均摄入量并定期公示。每人每日食盐摄入量不高于5g，每人每日食用油摄入量不高于25～30g，每人每日添加糖摄入量不高于25g。未达到限量目标时应逐步减少使用量。 | 10 | 有油盐糖使用管理相关资料，得4分  油盐糖各项指标达到推荐限量目标，各得2分，每项指标未达到限量但持续下降，各得1分 |  |
| 13.关注服务人群奶类等优质蛋白质、碘盐等重点营养素摄入。 | 4 | 有重点营养素强化摄入管理相关举措，得2分  服务人群重点营养素摄入符合推荐摄入量，得2分 |  |
| 14.采用健康烹饪方法。各种原料应先洗后切。优先采用蒸、煮、炖等可减少营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方式 | 4 | 一周食谱中采用蒸、煮、炖等烹饪方式的菜品达到1/3，得2分；采用炸、煎、熏、烤等烹饪方式的菜品少于1/3，得2分 |  |
| 15.减少使用腌腊制品、动物油脂烹调食物。使用多种植物油。不用或少用氢化植物油，如使用应进行公示。 | 3 | 使用熏制、腌制食品一周不足3次，得2分  用油情况符合要求，得1分 |  |
| 16.减少高盐、高糖及高脂食品供应，进行相应的健康风险提示。食堂提供自制饮料或甜品时，应标示添加糖含量。 | 4 | 食堂无含糖饮料售卖，得1分  无其他高盐、高脂食品供应，得1分  有三高食品供应，但具备相应健康风险提示，得1分  无自制饮料甜品或在自制食品标注添加糖含量，得1分 |  |
| 17.提供套餐或份饭的食堂在显著位置公布带量食谱及营养标识。自由取餐的食堂在显著位置公布营养标识，鼓励公布带量食谱。 | 4 | 在显著位置公布套餐/份饭带量食谱，得1分  经测评科学合理，得1分  公布营养标识，得1分  标识科学规范，得1分 |  |
| 18.采用分餐制供餐。自由取餐的食堂要为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂要配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。 | 2 | 分餐供餐或配备公筷、公勺等分餐工具，得2分 |  |
| 19.打造智慧食堂，使用智能化系统，指导配餐和用餐，提供个性化用餐服务。 | 2 | 使用智能化系统指导配餐和用餐，得1分  提供个性化用餐服务，得1分 |  |
| 20.食堂向肥胖、高血压、糖尿病等特殊人群提供特色营养配餐（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围）。 | 2 | 提供针对特殊人群的营养套餐，得2分 |  |
| 人员  要求  15分 | 21.营养指导员应指导食堂采购、配料和加工，制定菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展营养教育，指导用餐对象合理选餐，定期组织从业人员进行营养健康知识和技能培训。 | 现场询问，查看资料 | 10 | 指导采购，得2分  指导配餐，具备菜谱，得4分  指导制定菜品营养标识，得2分  开展营养教育与培训工作，得2分 |  |
| 22.营养指导员每年完成规定学时的培训，具备培训证书；  厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作技能培训。 | 5 | 营养指导员每年完成规定学时的培训，得3分  厨师完成年度培训，得2分 |  |
| 影响  评估  20分 | 23.定期对用餐人员以及食堂员工的营养健康相关知信行情况、膳食结构包括油盐糖摄入量、健康状况等实施调查。 | 现场询问，查看资料 | 5 | 开展用餐人员营养健康知晓率调查，得2分  开展食堂员工营养健康知信行调查，得1分  开展用餐人员膳食调查与健康状况调查，得2分 |  |
| 24.定期评估总结食堂在组织管理、环境建设、供餐服务、人员管理方面所做的工作，在多方面人群中开展对食堂满意度调查以及收集对食堂提升营养健康工作的建议。 | 10 | 开展总结评估，得3分  评估内容要素齐全，得3分  开展满意度调查，得3分  开展食堂提升工作建议收集，得1分 |  |
| 25.结合单位体检，评估食堂对用餐人员健康状况的影响。 | 5 | 评估单位营养健康食堂建设对用餐人员健康状况的影响，得5分 |  |
| 合计 |  |  | 100 |  |  |

1.由评估人员按照上表进行现场考核并评估，必备项不满足或评分不足70分的，不作为营养健康食堂评定。评分90分以上可认定为营养健康食堂示范单位。

2.抽查和监督。组织考核单位对营养健康食堂实施不定期抽查，原则上示范单位12个月内至少检查1次。达不到要求的，给予1个月的整改期限，期限时间到达后仍达不到要求的，取消示范单位评定。