附件2

杭州市营养健康餐厅评审标准

| **项目** | **建设内容** | **评估方法** | **分值** | **评分标准** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 必备项 | 1.实施公筷公勺或分餐制。 | 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.取得《食品经营许可证》，近3年未发生食品安全事故，近2年未受过食品安全相关的行政处罚。 | 必备项 | 必备项 |
| 3.配备有资质的专（兼）职营养指导人员。 | 必备项 | 必备项 |
| 组织  管理  20分 | 4.将营养健康餐厅建设列入管理目标，设立由餐厅负责人承担主体责任的营养健康餐厅建设工作组，编制和实施年度营养健康餐厅建设与运行计划，配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。 | 现场查看 | 10 | 列入管理目标，得2分  有组织架构文件或网络图，得2分  分工及责任人明确，得3分  支持措施完备，得3分 |  |
| 5.制定建设和运行营养健康餐厅所需的组织管理细则、各类岗位责任制度、监督管理制度等。食材原料采购记录完善，保障餐厅所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。 | 10 | 有管理细则，得2分  有岗位责任制度，得2分  有监督管理制度，得2分  有原材料采购记录，得2分  菜单中不提供或少量提供使用腌制、腊制及动物油脂类食材的菜品，得2分 |  |
| 营造  营养  健康  环境  15分 | 6.充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等宣传营养健康、传染病防控和文明用餐等知识。在就餐场所摆放、张贴或滚动播放《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔等营养膳食指导相关宣传资料，并适时更新。 | 现场查看 | 8 | 在菜单上宣传营养健康等知识，得1分  在餐具包装上宣传营养健康等知识，得1分  在订餐卡上宣传营养健康等知识，得1分  在就餐场所摆放、张贴或滚动播放《中国居民膳食指南》折页和中国居民平衡膳食宝塔等膳食营养宣传资料，得4分  内容及时更新，得1分 |  |
| 7.每年至少开展2次营养健康主题科普宣教活动，至少1次包含消费者参加。 | 5 | 每年开展2次及以上宣教活动，得2分  包含1次及以上面向消费者的宣教活动，得3分 |  |
| 8.设立意见簿、意见箱或其他方式，征求用餐人员关于营养健康的意见、建议。 | 2 | 收集营养健康相关意见建议，得2分 |  |
| 烹饪  配餐  40分 | 9.按照《餐饮食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示；对所提供的自制饮料或甜品，应进行添加糖含量标示。 | 现场查看 | 6 | 提供的餐饮食品有营养标示，得2分  营养标示规范，得2分  自制饮料或甜品有添加糖含量标示，得2分 |  |
| 10.鼓励采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少油、盐、糖(包括含油盐糖的各种调味品)的用量。餐厅场所开展油盐糖摄入超量的健康风险提示。 | 10 | 根据餐厅业态，在原有菜品基础上，油盐糖用量减少的同类菜品每多一类，得2分，此项得分不超过6分  新菜品消费频率靠前每多一类，得1分，此项得分不超过2分  餐厅醒目位置有油盐糖摄入超量相关风险提示宣传，得2分 |  |
| 11.服务员能引导消费者合理点餐，主动介绍菜品营养特点，推荐低盐、低脂、低糖菜品。倡导实施光盘行动，主动防范和抵制食物浪费，提供免费打包盒、小份或半份菜品、经济型套餐等措施予以落实。 | 10 | 能引导消费者合理点餐，得3分  能介绍菜品营养特点，得3分  有光盘行动宣传，得1分  有光盘行动举措，每项得1分，此项得分不超过3分 |  |
| 12.自助式餐厅用餐人员应一人一份（套）餐具，一人一份（套）饭菜，一人一份（套）饮品，独立用餐。桌餐共餐的餐厅在每道菜品器皿内配备公勺或公夹或为每名顾客提供公勺公筷。 | 2 | 自助餐厅在就餐场所醒目位置摆放就餐用具并明示取餐流程，得2分；  桌餐服务餐厅在餐桌上摆放公筷、公勺等分餐工具，得2分 |  |
| 13.菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择，推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的菜品，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。 | 6 | 菜单中有全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等按供应比例，得1-3分  菜单中有针对特殊人群的菜品，得2分  无野生动物食品供应，得1分 |  |
| 14.提供免费白开水或直饮水；配备洗手、消毒设备或用品；座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。 | 6 | 每符合一条，得2分 |  |
| 人员  要求  15分 | 15.营养师/营养指导员应提供营养配餐服务，制定菜单和菜品制作标准。 | 现场询问，查看资料 | 4 | 由营养师/营养指导员指导制定菜单和菜品制作标准，得4分 |  |
| 16.营养师/营养指导员每年应接受不少于10学时的营养健康知识、食品安全知识和防控传染病技能培训；同时对服务员和厨师每年至少组织开展1次营养健康知识培训，内容包括餐厅菜品营养特点、菜品营养标示解读、合理膳食知识、三减三健制作技能等。 | 8 | 年度培训时长内容合格，得4分  对服务员和厨师组织实施培训，得2分  培训内容完整，得2分 |  |
| 17.每年组织一次营养指导人员、厨师和服务员的营养相关知识技能岗位能力自我测评和考核。 | 3 | 每年测评，得3分 |  |
| 影响  评估  10分 | 18.对用餐人员的营养健康相关知信行情况、对餐厅的满意度、膳食结构，以及餐厅的各种食物采购量、油盐糖及高盐调味品的使用量进行调查。 | 现场询问，查看资料 | 5 | 开展用餐人员营养健康相关调查，得2分  开展对餐厅膳食等的满意度调查，得1分  开展食物及调味品使用量调查，得2分 |  |
| 19.每年评估总结本餐厅在组织管理、环境建设、供餐服务、人员管理方面所做的工作，评价餐厅员工及用餐人员营养知识知晓率、膳食结构、油盐糖使用量以及用餐人员对餐厅满意度等的改善情况以及对餐厅改良的接受度。 | 5 | 开展评估，得2分  评估要素齐全，得3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，不作为营养健康餐厅评定。评分90分以上可认定为营养健康餐厅示范单位。

2.抽查和监督。组织考核单位对营养健康餐厅实施不定期抽查，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。