

云南省营养健康餐厅、营养健康食堂 试点建设工作实施方案（试行）

为贯彻落实《“健康云南 2030”规划纲要》《健康云南行动（2020—2030 年）—云南省合理膳食行动方案》《云南省国民营养计划（2018—2030 年）》，引导全省餐饮业、食堂增强营养健康理念，积极开展营养健康餐厅、营养健康食堂（含中央厨房，下同）试点建设，提升营养健康服务水平，提高全民营养健康素养，努力满足人民群众日益增长的营养健康服务需求，结合我省实际，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，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中、六中全会精神，认真贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府决策部署，牢固树立以人民健康为中心的发展理念，坚持“将营养融入所有健康政策”的工作方针，针对当前营养不足与过剩并存、营养相关疾病多发等问题，政府、社会、个人和家庭层面协调推进，聚焦重点行业、重点场所、重点人群，实施合理膳食专项行动，开展营养健康餐厅、营养健康食堂试点建设，统筹推进营养健康产业与营养健康服务深度融合，为健康云南建设奠定坚实基础。

二、建设目标

(一)根据国家国民营养指导委员会1个/10万人要求,全省需创建营养健康餐厅、营养健康食堂484家。各州市结合当地“卫生城市”“健康城市”“慢病示范区”等创建工作,协同推进营养健康餐厅、营养健康食堂试点建设。

(二)省级卫生健康、市场监管、教育、体育、民政部门率先创建12家营养健康食堂(餐厅),做好行业系统营养健康食堂(餐厅)带头创建工作,发挥行业引领作用。

(三)全省16个州(市)创建营养健康餐厅、营养健康食堂472家,推动餐饮、食堂营养健康水平。(具体创建数量指标见附件1)

三、建设内容

根据国民营养计划和合理膳食行动工作要求,按照《营养健康餐厅建设指南》《营养健康食堂建设指南》营养健康餐厅、营养健康食堂建设的基本要求、组织管理要求、人员培训和考核、营造环境和营养健康教育、配餐和烹饪要求、供餐要求等方面开展工作。(详见附件4、附件5)

四、责任分工

卫生健康行政部门负责全面协调营养健康餐厅、营养健康食堂试点建设工作,制订工作方案;组织或委托有关单位、机构组织开展评审、督导。卫生健康、市场监管、教育、体育、民政等合理膳食行动工作组成员单位负责组织实施本行业系统营养健康餐厅、营养健康食堂试点建设工作,并开展督查指导。

卫生健康行政部门负责组织医疗卫生机构开展营养健康食堂（餐厅）的创建推荐、初审与备案管理，开展日常工作督导与考评。

市场监管部门负责组织餐饮服务提供者、机关事业单位食堂开展营养健康餐厅、营养健康食堂的创建推荐、初审与备案管理；会同卫生健康行政部门开展日常工作督导与考评。

教育行政部门负责组织学校及托幼机构开展营养健康食堂的创建推荐、初审与备案管理；会同卫生健康行政部门开展日常工作督导与考评。

体育部门负责组织本系统食堂及餐饮单位开展营养健康食堂的创建推荐、初审与备案管理；会同卫生健康行政部门开展日常工作督导与考评。

民政部门负责组织养老机构开展营养健康食堂的创建推荐、初审与备案管理；会同卫生健康行政部门开展日常工作督导与考评。

省营养学会、省公共营养师协会、省餐饮美食协会等学会、协会负责动员、支持、鼓励营养健康餐厅、营养健康食堂的创建。

各试点单位负责按照职责要求具体实施各项建设与管理工
作，接受行政部门的工作督导与考评。

五、实施步骤

营养健康餐厅、营养健康食堂建设试点工作分动员部署、

组织实施、检查验收、持续巩固等四个步骤。

（一）动员部署阶段（2021年11月—12月）

卫生健康、市场监管、教育、体育、民政等部门及省营养学会、省公共营养师协会、省餐饮美食协会等学会、协会根据各自职责确定创建单位，加大宣传力度，采取多种形式向社会广泛宣传动员；各级、各部门采取设置考核目标、表扬、奖励等措施激发行业系统、各地、各食品经营主体参与创建工作。

（二）组织实施阶段（2022年1月—12月）

创建单位向行业主管行政部门提交创建申请，行业主管行政部门初审后，推荐到同级卫生健康行政部门。县级创建单位向县级行业主管行政部门提交申请，县级行业主管行政部门初审后，报县卫生健康局，县卫生健康局报州市卫生健康委。

州市、县级卫生健康、市场监管、教育体育、民政部门根据各自职责加强对创建单位的指导，对不符合标准的创建单位，要督促指导其进行完善、提升。

（三）检查验收阶段（2022年1月—2023年12月）

省卫生健康委牵头组建省级评审专家组，负责省级营养健康食堂（餐厅）的评审工作，指导各州市创建、评审工作。16个州（市）成立州市级评审专家组，专家组成员应包括卫生健康、市场、教体、民政等部门及高校、科研院所和行业协会专家，开展本州市、县市区创建、评审工作。省级、州市级专家组按照营养健康餐厅、营养健康食堂的建设指南标准，根据附

件4、附件5对创建单位进行考评验收，评分在80分以上的通过。

各州市评审通过的营养健康餐厅、营养健康食堂，每年6月30日、12月30日前向省卫生健康委备案，由省级专家组最终核准通过，核准可采取书面审核、现场抽查和不定期复核等方式。核准通过名单定期向社会公示。

（四）持续巩固阶段（2024年1月—6月）

营养健康餐厅、营养健康食堂创建工作实行动态评估管理，营养健康餐厅、营养健康食堂有效期3年，各地每年复评一次，到期后重新申报（对不达标的餐厅、食堂要求限期内整改，整改后不合格的到期公告废止）。各地要建立长效管理机制，巩固营养健康餐厅、营养健康食堂的创建成果。

六、保障措施

（一）加强组织领导

云南省国民营养健康指导委员会（健康云南合理膳食行动工作组）负责全面指挥与协调全省营养与健康工作，将营养健康餐厅、营养健康食堂创建工作纳入健康云南合理膳食行动考核指标。卫生健康、市场监管、教育、体育、民政部门按职责分工，根据“国民营养计划”和“健康云南行动”要求，积极推荐有关单位参加营养健康餐厅、营养健康食堂试点建设工作，并将试点建设工作列入绩效考核内容。

（二）加大扶持力度

各地要积极争取落实创建资金保障，确保营养健康餐厅、营养健康食堂创建工作持续开展。培育专业化、品牌化的营养健康餐厅、营养健康食堂。

（三）鼓励探索创新

支持各地根据自身实际，有条件的餐厅、食堂先行先试，大胆探索符合本区域实际的营养健康餐厅、营养健康食堂建设路径，创造一批各具特色的典型经验和先进做法，出台一批可持续可复制的措施，为推动全省营养健康餐厅、营养健康食堂创建工作优化发展提供经验。

（四）定期开展督导和评估

云南省国民营养健康指导委员会（健康云南合理膳食行动工作组）将营养健康餐厅、营养健康食堂创建工作开展情况列为健康云南合理膳食行动工作考核指标，对创建工作中表现突出的单位和个人给予表扬和表彰。

各州市、省级相关单位于每年12月30日前，将本地本部门营养健康餐厅、食堂创建情况报省卫生健康委。

省级专家组联系人：李娟娟

邮箱：21808858@qq.com

电话、传真：0871-63622190/18669093148

省卫生健康委联系人：陆毅

邮箱：wstsjc@163.com

电话、传真：0871-67193121

省市场监管局联系人：皇甫晋玲

邮箱：1316602136@qq.com

电话、传真：13354656666

省教育厅联系人：李雯雯

邮箱：415039003@qq.com

电话、传真：0871-65148982

省体育局联系人：李舒洁

邮箱：shujie.lee@126.com

电话、传真：0871-68027205

省民政厅联系人：邓绍锋

邮箱：6905816@qq.com

电话、传真：0871-65739362

- 附件：1. 营养健康餐厅、食堂创建数量指标
2. 云南省营养健康餐厅申报表
 3. 云南省营养健康食堂申报表
 4. 营养健康餐厅评分表
 5. 营养健康食堂评分表
 6. 云南省营养健康餐厅备案表
 7. 云南省营养健康食堂（含中央厨房）备案表

附件 1

营养健康餐厅、食堂创建数量指标

编号	地区	创建数量指标 (个)
1	全省	484
2	昆明	85
3	曲靖	58
4	玉溪	22
5	保山	24
6	昭通	51
7	丽江	13
8	普洱	24
9	临沧	23
10	楚雄	24
11	红河	45
12	文山	35
13	西双版纳	13
14	大理	33
15	德宏	13
16	怒江	5
17	迪庆	4
18	省卫生健康委	3
19	省市场监管局	2
20	省教育厅	3
21	省体育局	2
22	省民政厅	2

附件 2

云南省营养健康餐厅申报表

填报单位（盖章）：

填报日期：

申请餐厅基本情况	名称		社会信用代码	
	地址			
	法定代表人		电话	
	联系人		电话	
	面积		员工数	
营养健康工作概况 (不少于 300 字)				
(县、州市、省)主管部门意见	(单位盖章)			
	年 月 日			
州市、省级卫生健康部门意见	(单位盖章)			
	年 月 日			

- 备注：1. 此表双面打印，一式三份，创建单位、市场监管部门和卫生健康部门各执一份；
2. 申报时提交申报表和评分表（自评）；
3. 专家现场审核时准备好相关材料、台账备查。

附件 3

云南省营养健康食堂申报表

填报单位（盖章）：

填报日期：

申请食堂基本情况	名称		社会信用代码	
	地址			
	法定代表人		电话	
	联系人		电话	
	面积		员工数	
营养健康工作概况 (不少于 300 字)				
(县、州市、省)主管部门意见				(单位盖章) 年 月 日
州市、省级卫生健康部门意见				(单位盖章) 年 月 日

- 备注：1. 此表双面打印，一式三份，创建单位、主管部门和卫生健康部门各执一份；
 2. 申报时提交申报表和评分表（自评）；
 3. 专家现场审核时准备相关材料、台账备查。

附件 4

营养健康餐厅评分表

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
一、组织管理（23分）	1. 取得《食品经营许可证》，并在显著位置悬挂。	现场查看		一票否决，未取得《食品经营许可证》的餐厅，不得申报营养健康餐厅；取得《食品经营许可证》，但未在显著位置悬挂扣 1 分。			
	2. 连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受到食品安全相关处罚。	现场查看		一票否决，未达到“连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受到食品安全相关处罚”的餐厅，不得申报营养健康餐厅。			
	3. 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，编制年度营养健康餐厅建设计划。	现场查看 痕迹资料	4	无工作组，扣 2 分； 无计划，扣 2 分。			
	4. 将营养健康餐厅建设列入管理目标，配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。	现场查看 痕迹资料	4	未将营养健康餐厅建设列入管理目标，扣 2 分； 未配备场地、设施、人员、技术、资金等条件，酌情扣分，直至扣完 2 分。			
	5. 制定建设和运行营养餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作责任和岗位责任制度、监督管理制度等，并公示。	现场查看	3	无相关制度，扣 2 分； 有制度但未公示，扣 1 分。			
	6. 建立健全原材料采购制度，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（控制在《中国居民膳食指南（2016）》的指标内）使用。	现场查看 痕迹资料	2	无采购制度，扣 2 分。			

一、组织管理 (23分)	7. 建立健全盐油糖(包括含盐油糖的各种调味品)使用登记制度, 并进行人均消费量统计, 逐步减少菜品的盐油糖用量和消费者人均盐油糖摄入量。	现场检查痕迹资料	3	无登记制度, 扣1分; 无消费记录, 扣1分; 油盐糖使用未逐步减少, 扣1分。				
	8. 建立反对餐饮浪费相关制度, 积极开展反对餐饮浪费宣传教育活动。	现场检查痕迹资料	2	无制度, 扣1分; 无宣传教育活动, 扣1分。				
	9. 按照国家有关规定, 实施垃圾分类。	现场检查	2	未进行垃圾分类, 扣2分。				
	10. 室内全面禁烟, 设置禁止吸烟标识。	现场检查	1	无标识或现场有人抽烟, 扣1分。				
	11. 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。	现场检查	2	违法食用、交易野生动物, 未落实防疫规定和要求, 扣2分。				
	12. 配备有资质的专(兼)职营养指导人员。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、加工和营养标示, 制定菜单和菜品制作标准, 开展营养健康教育, 指导服务员帮助消费者合理选餐。	现场检查痕迹资料	9	无营养指导员, 扣4分; 营养指导员无证, 扣3分; 不提供咨询和指导, 扣2分。				
	13. 定期组织餐厅负责人、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。餐厅负责人和营养指导人员每年度应当接受不少于16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、烹饪以及“三减”等方面的培训, 厨师应当接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。	现场检查痕迹资料、培训合格证等	8	无相关培训, 扣4分; 每年度学时未达到16学时, 每少2学时扣0.5分(满分4分)。				
	14. 每年组织一次餐厅负责人、营养指导人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核。	现场检查痕迹资料	4	未进行自我测评, 扣2分; 无考核, 扣2分。				
	二、人员管理 (21分)							

三、营养健康环境（16分）	15. 建立专门的途径宣传营养健康、传染病防控和文明用餐等知识，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡、餐厅宣传栏等方式进行宣传。	现场查看痕迹资料	5	无专门的宣传途径，扣3分；未利用菜单、餐具包装、订餐卡、餐厅宣传栏等进行宣传，酌情扣分扣完2分为止。			
	16. 就餐场所显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。	现场查看	6	未宣传《中国居民膳食指南》，扣3分；无中国居民平衡膳食宝塔，扣3分。			
	17. 有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并适时更新。	现场查看	5	无可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，扣3分；宣传资料知识点有误或未及时更新，扣2分。			
四、配餐和烹饪要求（20分）	18. 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。	现场查看	3	食物烹饪方法不符合营养健康原则不得分，炸、煎、熏、烤等烹饪方法多（占菜谱50%以上），扣2分。			
	19. 食物多样、合理膳食，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。	现场查看痕迹资料	4	菜单中无全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料，缺一项扣1分。			
	20. 鼓励提供的套餐符合“能量平衡、营养均衡”原则，并逐步实行标准化。	现场查看	2	套餐不符合“能量平衡、营养均衡”原则，扣2分。			
	21. 不断创新改良菜品，对于低盐、低脂、低糖菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂、低糖菜品比例。	现场查看	4	未标示低盐、低脂、低糖菜品，未标示一类扣1分；未增加菜单中低盐、低脂、低糖菜品比例，扣1分。			
	22. 鼓励推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群菜品，并进行营养特点描述和说明。	现场查看	2	无特殊人群菜品，扣1分；有特殊人群菜品，但未进行营养描述，扣1分。			

四、配餐和烹饪要求 (20分)	23. 按国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品安全操作规范》中关于食品添加剂的要求，应当标示添加糖含量。	现场查看痕迹资料	5	未对餐饮食品进行营养标示，扣3分；营养标示未按国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品安全操作规范》中关于食品添加剂的要求，应当标示添加糖含量，扣2分。				
			9	服务员未给出合理点餐建议，扣3分；未推荐低盐、低脂、低糖菜品，扣3分；未引导消费者实施光盘行动，扣2分；现场有人酗酒，扣1分。				
			1	未提供免费白开水或直饮水，扣1分。				
			2	未主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐，扣2分。				
			4	未配备洗手设备，扣2分；未配备消毒用品，扣2分。				
			2	座位间未保持一定距离，扣2分。				
			2	未主动提供公筷、公勺等分餐工具，扣2分。				
			100					
			合计					
五、送餐服务 (20分)	24. 消费者点餐时，服务员应当给出合理点餐建议、主动介绍菜品营养特点，推荐低盐、低脂、低糖菜品，引导消费者实施光盘行动，不酗酒。	现场查看	1	未提供免费白开水或直饮水，扣1分。				
			2	未主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐，扣2分。				
			4	未配备洗手设备，扣2分；未配备消毒用品，扣2分。				
			2	座位间未保持一定距离，扣2分。				
			2	未主动提供公筷、公勺等分餐工具，扣2分。				
			100					
			合计					

附件 5

营养健康食堂评分表

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因	
一、组织管理 (31分)	1. 取得《食品经营许可证》，并在显著位置悬挂。	现场查看		一票否决，未取得《食品经营许可证》的餐厅，不得申报营养健康食堂；取得《食品经营许可证》，但未在显著位置悬挂扣 1 分。				
	2. 连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受到食品安全相关处罚。	现场查看		一票否决，未达到“连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受到食品安全相关处罚”的食堂，不得申报营养健康食堂。				
	3. 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。	现场查看文件、组织机构图等资料	6	无文件，扣 2 分；文件无部门职责、人员岗位职责等内容，扣 2 分；无预算，扣 2 分。				
	4. 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、餐饮服务具体事宜，并开展自查。	现场查看痕迹资料	6	无计划及实施方案，扣 4 分；无自查记录，扣 2 分；自查内容少一项扣 0.5 分，扣完为止（满分 2 分）。				
	5. 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。	现场查看相关文件资料	2	无制度，扣 2 分。				

一、组织管理 (31分)	6. 建立健全营养健康管理制，明确各岗位职责，开展过程管理。做好食物消费记录，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。	现场查看相关文件资料	4	无制度，扣2分。 无食物消费记录，扣1分； 每周无汇总记录一次扣0.2分，扣完为止（满分1分）。		
	7. 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。	现场查看相关文件资料	5	无制度，扣2分； 无采购、出入库记录，扣2分； 无公示，扣1分。		
	8. 建立反对餐饮浪费相关制度，积极开展反对餐饮浪费宣传教育活动。	现场查看相关文件资料	4	无制度，扣2分； 无宣传教育活动，扣2分。		
	9. 按照国家有关规定，实施垃圾分类。	现场查看相关文件资料	2	未进行垃圾分类，扣2分。		
	10. 室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。	现场查看	2	无标识或现场有人抽烟，扣2分。		
	11. 配备有专（兼）职营养指导员。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、加工和营养标示，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。	现场查看相关文件痕迹资料	6	无营养指导员，扣4分； 营养指导员无证，扣1分； 不提供咨询和指导，扣1分。		
	12. 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 and 防控传染病技能培训。食堂负责人和营养指导人员每年应当接受不少于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、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应当接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。	现场查看痕迹资料、培训合格证等	4	无相关培训，扣2分； 每年度学时未达到20学时，每少2学时扣0.2分，扣完为止（满分2分）。		
	13. 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。	现场查看痕迹资料	3	未进行自我测评，扣1分； 无考核，扣2分。		
	二、人员要求 (13分)					

<p>二、营 养健康 教育 (16 分)</p>	<p>14. 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；张贴自评自测方法。</p> <p>15. 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；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。</p> <p>16. 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。</p> <p>17. 鼓励主动推送营养健康知识，设立意见簿、意见箱征求用餐人员的意见和建议等。</p>	<p>现场查看</p> <p>现场查看</p> <p>现场查看通 知、照片和总 结等痕迹资料</p> <p>现场查看资料</p>	<p>4</p> <p>7</p> <p>4</p> <p>1</p>	<p>未设立“营养健康角”，扣2分；未摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，并定期维护，少一样扣0.5分，未定期维护扣0.5分，未张贴自评自测方法，扣1分。</p> <p>未采取多种形式宣传合理膳食，“三减”等相关知识，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，扣4分；未在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频，扣1分；未宣传《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，扣1分；未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，扣1分。</p> <p>未开展营养相关宣传活动，扣2分；开展活动不足2次，不足1次扣1分(满分2分)。</p> <p>未征求意见和建议，扣1分。</p>		
--	---	--	-------------------------------------	--	--	--

<p>四、配餐和烹饪要求</p> <p>(28分)</p>	<p>18. 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。食谱中提供食物类别及品种要求： 谷薯豆类：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。不用或少用氯化植物油，如使用应当进行公示。</p> <p>19. 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。</p> <p>20. 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。</p> <p>21. 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。</p>	<p>现场查看痕迹 资料</p>	<p>12</p>	<p>每餐食谱中食物种类少于3种,扣5分; 每周品种未达要求,缺少1种扣1分,扣完为止(满分5分); 只使用1种植物油,扣1分; 未公示使用氯化植物油,扣1分。</p>		
	<p>19. 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。</p>	<p>现场查看</p>	<p>2</p>	<p>食物烹饪方法不符合营养健康原则不得分,炸、煎、熏、烤等烹饪方法多(占菜谱50%以上),扣2分。</p>		
	<p>20. 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。</p>	<p>现场查看</p>	<p>2</p>	<p>不提供低盐、低油、低糖菜品,扣1分; 食堂摆放盐、糖,扣1分。</p>		
	<p>21. 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。</p>	<p>现场查看痕迹 资料</p>	<p>4</p>	<p>无合理膳食营养配餐计划,扣4分。</p>		

四、配餐和烹饪要求 (28分)	22. 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。	现场查看	4	未公布带量食谱, 扣2分; 未按国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品安全营养标识指南》公布营养标识, 扣2分。			
	23. 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)。	现场查看	1	未提供特殊营养配餐, 扣1分。			
	24. 按国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品安全营养标识指南》公布营养标识对餐饮食品进行营养标示; 餐厅提供自制饮料或甜品时, 应当标示添加糖含量。	现场查看痕迹 资料	3	未按国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品安全营养标识指南》公布营养标识, 扣2分; 提供自制饮料或甜品时, 未标示添加糖含量, 扣1分。			
	25. 提供分餐制供餐的食堂, 应制定分餐制度。自由取餐的食堂应当为每道菜配备公筷、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。	现场查看痕迹 资料	4	未建立制度, 扣2分。提供桌餐服务的食堂未配备公筷、公勺等分餐工具, 扣2分。			
五、餐饮服务 (12分)	26. 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。	现场查看	2	未提供小份或半份菜品, 扣2分。			
	27. 提供免费白开水或直饮水。	现场查看	2	未提供免费白开水或直饮水, 扣2分。			
	28. 配备洗手、消毒设施或用品。	现场查看	2	未提供洗手设施, 扣1分; 未提供消毒用品, 扣1分。			
	29. 座位间保持一定距离, 避免高密度聚集用餐。	现场查看	2	聚集就餐, 扣2分。			
合计			100				

