附件1

营养健康餐厅审核评估表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **建设内容** | **评估方法** | **评估说明** |
| 基本要求 | 具有法律规定的相关证照，严格遵守食品安全相关法律、法规、规章、标准、规范性文件等。 | 查看资料或现场查看（任意一条未达到的不予评估） | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 配备专（兼）职营养指导人员。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 按照国家卫生健康委印发的《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（至少包括能量、脂肪、钠/食盐量）；餐厅提供自制饮料或甜品时，应当标示添加糖含量。注：1 毫克（mg）钠相当于 2.5 毫克（mg）食盐。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 餐厅为无烟环境，有禁止吸烟标识。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 连续3年，未因食品安全问题受过行政处罚。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 人员及要求 | 餐厅负责人为营养健康餐厅创建及管理者，负责监督建立餐厅营养健康管理制度；餐厅负责人、厨师等工作人员每年至少接受不少于16学时的合理膳食、营养健康相关知识和技能培训。 | 现场查看、核查资料 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有建立场所营养健康管理制度的相关佐证材料：是（）否（），是否有营养健康知识和技能培训的相关佐证材料：是（）否（） |
| 营养指导人员应具有不同人群营养配餐和管理能力，指导餐厅采购、配料和加工，菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展餐厅的营养教育，指导服务人员帮助顾客合理选餐。 | 现场考核和查看 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有营养指导人员资质的相关佐证材料：是（）否（） |
| 营养指导人员应定期参加专业学习，或者参加相关部门均衡营养、合理搭配、三减（减盐、减油、减糖）等业务培训。 | 现场询问和查看 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有参加专业学习和业务培训的相关佐证材料：是（）否（） |
| 厨师掌握低盐、低油菜肴烹饪技能；餐厅服务人员应掌握菜品的营养知识。 | 现场考核、询问、查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 营养健康环境 | 餐厅有专门的途径宣传营养健康知识、文明用餐，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。 | 现场查看、资料查阅 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 在显著位置宣传《中国居民膳食指南（2022）》和新版中国居民平衡膳食宝塔。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并实施内容更新。 | 是否有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料：是（）否（），资料是否更新：是（）否（） |
| 配合国家营养健康主题的科普宣教活动，进行相关主题信息宣传。 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有相关佐证材料：是（）否（） |
| 设立消费者反馈信箱，接收消费者监督。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 菜单与菜品管理 | 食物多样、平衡膳食，菜单中有全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料，可供消费者选择。 | 现场查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 建立餐厅油、盐、糖使用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少每份菜品的油盐糖用量或就餐者人均油盐糖摄入量。 | 是否设立调味料使用登记制度：是（）否（），是否具备人均消费量统计数据：是（）否（） |
| 不断创新改良菜品，对于低盐、低脂菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂菜品比例。 | 是否满足低盐、低脂菜品至少有5道，并逐年增加低盐、低脂菜品比例：是（）否（） |
| 菜单和菜品设计体现“能量平衡、营养均衡理念”的分餐服务。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等至少2类特殊人群的菜品，并进行营养特点明示。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 食材和烹饪 | 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 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 菜品烹饪方法要符合营养健康原则。烹饪和加工环节，优先采用减少食物营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 供餐 | 消费者点菜过程中，服务人员应当提出合理膳食的点餐建议，推荐低钠、低脂菜品，并引导消费者实施光盘行动，不酗酒。 | 现场查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 服务人员结合菜单，主动介绍菜品营养特点，并提示顾客菜品烹饪中可根据需要减少产品中油盐糖使用量。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。采用按位上餐，每道菜品器皿内配备公勺或公夹、并在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具，服务员使用专用餐具或一次性餐具进行配餐等方式实现分餐。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |

评估程序：

1.区级审核验收

由区级领导小组按照上表进行现场审核验收，满足全部条件的，评定为营养健康餐厅。不能满足上述要求的，不评定为营养健康餐厅。

2.市级复审复核

由市级领导小组对营养健康餐厅实施复审（不少于10%），复审满足要求的，保留称号；达不到要求的，不予评定其营养健康餐厅称号。

由市级领导小组对营养健康餐厅每三年实施一次抽查复核，复核满足要求的，保留其称号；达不到要求的，取消其营养健康餐厅称号。

附件2

营养健康食堂审核评估表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **建设内容** | **评估方法** | **评估说明** |
| 基本要求 | 具有法律规定的相关证照，严格遵守食品安全相关法律、法规、规章、标准、规范性文件等。 | 查看资料或现场查看（任意一条未达到的不予评估） | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 配备专（兼）职营养指导人员。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 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。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 按照国家卫生健康委印发的《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（至少包括能量、脂肪、钠/食盐量）；食堂提供自制饮料或甜品时，应当标示添加糖含量。注：1 毫克（mg）钠相当于 2.5 毫克（mg）食盐。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 食堂为无烟环境，有禁止吸烟标识。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 连续3年，未因食品安全问题受过行政处罚。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 人员及要求 | 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。食堂管理人员、厨师等工作人员每年接受不少于20学时的营养健康知识培训。 | 现场查看、核查资料 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有成立营养健康管理委员会及相关制度的佐证材料：是（）否（），是否有营养健康知识和技能培训的相关佐证材料：是（）否（） |
| 营养指导人员应具有不同人群营养配餐和管理能力，指导食堂采购、配料和加工，菜品营养标示，制定菜单和菜品制作标准，开展食堂的营养教育，指导服务人员帮助顾客合理选餐。 | 现场考核和查看 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有营养指导人员资质的相关佐证材料：是（）否（） |
| 营养指导人员应定期参加专业学习，或者参加相关部门均衡营养、合理搭配、三减（减盐、减油、减糖）等业务培训。 | 现场询问和查看 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有参加专业学习和业务培训的相关佐证材料：是（）否（） |
| 厨师掌握低盐、低油菜肴烹饪技能；食堂服务人员应掌握菜品的营养知识。 | 现场考核、询问、查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 营养健康教育 | 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：①在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频；②宣传《中国居民膳食指南（2022）》和新版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；③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。 | 现场查看、资料查阅 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 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。 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有组织举办膳食营养相关宣传活动的相关佐证材料：是（）否（） |
| 主动推送营养健康知识，征求用餐人员的意见和建议等。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 配餐与烹饪要求 | 食物种类应当符合《中国居民膳食指南（2022）》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（见指南中的《常见食物互换表》）。 | 现场查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，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。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。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 建立食堂油、盐、糖调味料使用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少每份菜品的油盐糖用量或就餐消费者人均油盐糖摄入量。 | 是否满足以上要求：是（）否（），是否有调味料使用登记和人均消费量统计的相关佐证材料：是（）否（） |
| 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。 | 是否满足以上要求：是（）否（）；是否满足低盐、低脂菜品至少有5道，并逐年增加低盐、低脂菜品比例的要求：是（）否（） |
| 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。 | 是否满足以上要求：是（）否（）；是否有制定合理膳食营养配餐计划的相关佐证材料：是（）否（） |
| 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。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 供餐服务要求 | 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。 | 现场查看 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 主动提供免费白开水或直饮水。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |
| 配备洗手、消毒设施或用品。 | 是否满足以上要求：是（）否（） |

评估程序：

1.区级审核验收

由区级领导小组按照上表进行现场审核验收，满足条件的，评定为营养健康食堂。不能满足上述要求的，不作为营养健康食堂评定。

2.市级复审复核

由市级领导小组对营养健康食堂实施复审（不少于10%），复审满足要求的，保留相应称号；达不到要求的，不予评定其营养健康食堂称号。

由市级领导小组对营养健康食堂每三年实施一次抽查复核，复核满足要求的，保留相应称号；达不到要求的，取消其营养健康食堂称号。