附件4

营养健康食堂建设评价细则

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评价项目** | **评价内容** | **评价方式** | **分值** | **评分原则** | **得分** | **备注** |
| **基本要求**  **（26分）** | 1.取得《食品经营许可证》，量化分级B级以上，并在食堂显著位置进行公示。 | 现场查看 | 3 | 《食品经营许可证》，得1分  量化分级达到B级以上，得1分  在食堂显著位置公示，得1分 |  |  |
| 2.连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全行政处罚。 | “自治区食品安全智慧监管平台”查询 | 3 | 未查询到连续3年发生食品安全事故记录，得2分  未查询到连续2年受过食品安全行政处罚记录，得1分 |  |  |
| 3.至少配备1名有资质的专（兼）职营养师/营养指导员。 | 档案资料(聘书、证书) | 3 | 配备1名有资质的专（兼）职营养师/营养指导员，得3分 |  |  |
| 4.每年至少开展1次形式多样的营养健康知识宣传活动。 | 现场查看活动资料 | 2 | 有活动总结等文字资料，得1分  有活动照片或视频等影像资料，得1分 |  |  |
| 5.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，每季度对设备进行1次维护。 | 现场查看，查看设备维护记录 | 3 | 设立营养健康角，得1分  张贴自测自评方法，得1分  每季度维护设备1次，得1分 |  |  |
| 6.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 | 5 | 提供的餐饮食品有营养标示，得2分；营养标示规范，得2分  提供的自制饮料或甜品有添加糖含量标示，得1分 |  |  |
| 7.建立防范和抵制食物浪费制度，并采取实施光盘行动，提供小份或半份菜品、经济型套餐等措施予以落实。 | 现场查看，查看资料 | 4 | 建立防范食物浪费制度，得1分  有光盘行动宣传或措施，得1分  提供小份或半份菜品，得1分  提供经济型套餐，得1分 |  |  |
| 8.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。 | 现场查看 | 1 | 按规定落实卫生防疫要求，得1分 |  |  |
| 9.食堂实施垃圾分类。 | 现场查看 | 1 | 实施垃圾分类，得1分 |  |  |
| 10.食堂为无烟食堂，设置禁止吸烟标识。 | 现场查看 | 1 | 设有禁止吸烟标识，得1分 |  |  |
| **组织管理**  **要求**  **（17分）** | 11.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。 | 现场查看文件、组织机构网络图等 | 1 | 有文件或网络图，得0.5分  有建设分工及责任人，得0.5分 |  |  |
| 12.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。 | 现场查看资料 | 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 |  |  |
| 13.建立原材料采购制度，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。 | 现场查看记录资料、食谱 | 4 | 有原材料采购制度，得1分；有原材料采购记录，得1分  一周食谱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 |  |  |
| 14.根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算并记录食物消费量，每周汇总。 | 现场查看记录表，抽查食物消费量统计数据 | 2 | 计算并记录每周食物消费量，得2分 |  |  |
| 15.建立油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）采购及使用登记制度，并计算人均每日或每餐摄入量。每周公示油盐糖一周使用量和人均每日或每餐摄入量，逐步达到《中国居民膳食指南》的推荐量。 | 现场检查各项记录资料 | 7 | 有油盐糖采购及使用登记制度，得1分，有油盐糖采购及使用记录，得1分  每周公示油盐糖使用量和人均摄入量，得1分  油人均每日或每餐摄入量呈下降趋势，得1分；盐人均每日或每餐摄入量呈下降趋势，得1分；糖人均每日或每餐摄入量呈下降趋势，得1分  油、盐、糖中任一项的人均摄入量达到《中国居民膳食指南》的推荐量，得1分 |  |  |
| **人员培训和考核**  **（10分）** | 16.食堂负责人和营养师/营养指导员每年应接受不少于20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。 | 现场查看资料、培训记录等 | 4 | 食堂负责人每年接受20学时的培训，得2分  营养师/营养指导员每年接受20学时的培训，得2分 |  |  |
| 17.厨师每年至少参加1次营养健康知识、食品安全知识和防控传染病技能培训；1次低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。 | 现场查看资料、培训记录等 | 4 | 有参加营养健康知识等培训记录，得2分  有参加菜品制作技能培训记录，得2分 |  |  |
| 18.食堂负责人、营养师/营养指导员和厨师每年进行1次岗位能力自我测评和考核。 | 查看测评记录、考核记录 | 2 | 食堂负责人有考评记录，得0.5分；营养师/营养指导员有考评记录，得0.5分；厨师有考评记录，得1分 |  |  |
| **营养健康**  **教育**  **（15分）** | 19.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 |  |  |
| 20.食堂主动推送营养健康知识，每年至少征求1次用餐人员的意见和建议。 | 现场查看记录、多媒体资料等 | 3 | 以微信群/微信公众号等形式主动向用餐人员推送营养健康知识，得2分  每年至少征求1次用餐人员意见和建议，得1分 |  |  |
| 21.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。 | 现场查看活动记录、照片、多媒体等资料 | 6 | 每年开展2次膳食营养相关宣传活动，得  3分；每年开展3次及以上，得6分 |  |  |
| **配餐和烹饪要求**  **（28分）** | 22.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。 | 现场查看配餐计划、一周食谱 | 7 | 有配餐计划并制定一周食谱，得2分  一周内食谱不重复，得2分  一周食谱中食物种类数达到25种，得1分；达到30种及以上，得2分；  提供水果，得1分 |  |  |
| 23.使用多种植物油，不用或少用氢化植物油。如使用要进行公示。 | 现场查看 | 4 | 厨房有2种植物油，得1分；有3种及以上植物油，得2分  厨房无氢化植物油，得1分  使用氢化植物油时进行公示，得1分 |  |  |
| 24.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。 | 现场询问厨师、查看食谱等 | 6 | 一周食谱中采用蒸、煮、炖等烹饪方式的菜品达到1/3，得3分；采用炸、煎、熏、烤等烹饪方式的菜品少于1/3，得3分 |  |  |
| 25.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油、盐、糖（包括油盐糖的各种调味品）的用量，减少油、盐、糖含量较高的菜品供应。 | 现场询问厨师、查看食谱等 | 6 | 一周食谱中有3种低油菜品，得2分；有3种低盐菜品，得2分；有3种低糖菜品，得2分 |  |  |
| 26.食堂就餐场所不摆放盐、糖。 | 现场查看 | 1 | 未摆放盐，得0.5分；未摆放糖，得0.5分 |  |  |
| 27.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。 | 现场查看（对带量食谱进行软件测评） | 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 |  |  |
| **供餐服务**  **要求**  **（4分）** | 28.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。 | 现场查看 | 1 | 配备公筷、公勺或公夹等分餐工具，得1分 |  |  |
| 29.提供免费白开水或直饮水。 | 现场查看 | 1 | 提供白开水或直饮水，得1分 |  |  |
| 30.配备洗手、消毒设施或用品。 | 现场查看 | 1 | 提供洗手、消毒设备或用品，得1分 |  |  |
| 31.座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。 | 现场查看 | 1 | 座位间保持一定距离，得1分 |  |  |
| **加分项**  **（10分）** | 32.建成运行“互联网+明厨亮灶”，构建问题自动发现、自动研判、自动跟踪和自动反馈的新型食品安全管理模式，实现与“自治区食品安全智慧监管平台”对接。 | 现场查看 | 3 | 采用“互联网+明厨亮灶”，得2分  完成系统对接，得1分 |  |  |
| 33.采用信息化手段，采集、留存食品原料采购、食物贮存及食品加工制作等信息，保证食品可追溯。 | 现场检查、查看记录 | 2 | 有信息化手段、可追溯食品安全相关信息，得2分 |  |  |
| 34.食堂采用油水分离处理措施。 | 现场查看 | 1 | 有油水分离措施，得1分 |  |  |
| 35.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）。 | 现场查看 | 2 | 提供肥胖人群/高血压人群/糖尿病人群的营养套餐，得2分 |  |  |
| 36.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。 | 现场查看 | 2 | 使用智能化系统指导配餐和用餐，得2分 |  |  |
| 总得分 |  | | | | | |

**说明：**1.总分100分，实际得分80分（含）以上为合格。

2.建设单位在此表基础上添加自评人员签字和自评日期，形成自评表。自评人员建议由食堂分管食品安全与营养健康负责人、食堂营养师或营养指导员等组成。

3.评价验收单位在此表基础上添加评价人员签字和评价日期，形成评价表。评价人员建议由总工会相关专家、卫生健康部门营养专家、市场监管部门相关专家等组成。