

晋城市卫生健康委员会

晋城市教育局

晋城市民政局

晋城市市场监督管理局

文件

晋市卫字〔2021〕251号

关于开展营养健康食堂(餐厅)建设工作的 通知

各县(市、区)卫体局、市直各卫生医疗机构、市教育局、市民政局、市市场监督管理局:

为引导餐饮业不断增强营养健康意识,提升营养健康服务水平,根据省卫生健康委、省机关事务管理局、省教育厅、省民政厅、省市场监督管理局《关于开展营养健康食堂(餐厅)建设工作的通知》(晋卫药食发〔2021〕1号)要求,决定在全市开展营养健康食堂

(餐厅)建设工作。现将有关事项通知如下：

一、建设依据

按照国民营养健康指导委员会颁布的《营养健康食堂建设指南》(见附件2)、《营养健康餐厅建设指南》(见附件3)中营养健康食堂、营养健康餐厅建设的基本要求,开展建设工作。同时,幼儿园、中小学和大专院校食堂和校外供餐单位还应满足《营养与健康学校建设指南》(见附件4)中食品安全、膳食营养保障等相关要求。

二、建设目标

2022年4月底前,市直及各县要在医疗机构、机关、幼儿园、中小学和大专院校、民政福利等机构中积极开展营养健康食堂(餐厅)建设工作,至少分别创建2所,逐步扩大创建范围。鼓励社区食堂、企事业单位食堂、社会办餐厅等食品经营者在符合相关资质要求的前提下积极申报。

三、建设流程

(一)申报

医疗机构食堂、幼儿园、中小学和大专院校食堂、民政福利机构食堂等,可向属地卫体局提交《营养健康食堂(餐厅)申报表(试行)》(见附件5),提出书面申请。

(二)评估

评估工作由属地卫体局牵头,组织教育、民政、市场监督管理等部门进行评估。评估分为初期评估和终期评估。评估专家根据现场评估情况填写《营养健康食堂(餐厅)评估表(试行)》(见附件

6、附件7),终期评估90分以上视为通过。评估流程详见附件8。

(三)备案

各县(市、区)卫体局根据评估结果,对通过评估的食堂(餐厅)予以备案,市卫健委汇总本辖区营养健康食堂(餐厅)建设情况,以市为单位报省卫生健康委备案。

(四)管理

营养健康食堂(餐厅)实行属地动态化管理,各县(市、区)卫生健康行政部门组织相关单位每两年复评一次,对发生食品安全事故、出现食源性疾病或其他指标不达标营养健康食堂(餐厅),予以摘牌。营养健康食堂(餐厅)场地不可随意变动,如有变动须重新申报。

四、时间安排

2021年10月,各级卫生健康、教育、民政、市场监督管理等部门,对标《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》《营养与健康学校建设指南》,开展建设工作。

2022年4月底前,完成首批营养健康食堂(餐厅)的终期评估。各县(市、区)卫体局汇总本辖区营养健康食堂(餐厅)建设情况报市卫健委,市卫健委报省卫生健康委备案。

2022年5月,在“全民营养周”活动期间,对通过评估的首批营养健康食堂(餐厅)单位授牌。

五、职责分工

各县(市、区)卫体局负责全面协调本辖区内营养健康食堂

(餐厅)建设工作,根据地方实际情况制定工作方案,组织相关单位、机构开展督导与评估。

各级卫生健康、教育、民政、市场监督管理等部门要支持鼓励、督促指导各医疗机构食堂、机关食堂、幼儿园、中小学和大专院校食堂、民政福利机构食堂等食品经营者积极申报,并按照部门职责做好日常监督与管理工作。

各申报单位要落实主体责任,按照指南要求实施好项目建设与管理工作,主动接受行政部门的工作督导与评估。

六、工作要求

(一)强化组织领导。各级卫生健康、教育、民政、市场监督管理等部门要按职责分工,积极推进营养健康食堂(餐厅)建设工作,鼓励将建设工作纳入绩效考核内容,定期组织开展督导和评估。

(二)全力推动落实。各地各部门要统筹做好资金保障,鼓励社会资金、公益机构支持营养食堂(餐厅)建设工作。优先支持实施“放心午餐”工程的小学食堂或校外供餐单位申报营养健康食堂(餐厅),并参照指南要求实施好项目设计、建设与管理,促进营养健康食堂(餐厅)建设工作持续健康发展。相关单位要把统一营养食谱和统一儿童青年营养餐工作纳入规划,做好特殊用餐的安全培训工作。

(三)鼓励探索创新。各县(市、区)可通过试点示范,以点带面,积极在辖区内全面推进营养健康食堂(餐厅)建设工作,结合自身实际,发挥优势,探索符合本区域实际的营养健康食堂(餐

厅)建设路径,定期总结交流经验,加强宣传推广,营造共建共享的良好社会氛围。

- 附件:1.晋城市营养健康食堂(餐厅)建设工作领导小组
- 2.营养健康食堂建设指南
 - 3.营养健康餐厅建设指南
 - 4.营养与健康学校建设指南
 - 5.营养健康食堂(餐厅)申报表(试行)
 - 6.营养健康食堂评估表(试行)
 - 7.营养健康餐厅评估表(试行)
 - 8.评估流程



2021年10月25日

附件 1

晋城市营养健康食堂(餐厅)建设工作领导小组

组 长：刘 冰 市卫健委主任

副组长：李 琳 市卫健委副主任

原红卫 市教育局副局长

刘学胜 市民政局副局长

李建平 市市场监督管理局副局长

成 员：李 军 市卫健委疾控科科长

张震霆 市教育局基础教科科长

李旭东 市民政局办公室副主任

王泽刚 市市场监督管理局餐饮监督管理科科长

职 责：负责全面协调全市营养健康食堂(餐厅)建设工作，制定工作方案；督促指导市级各单位食堂等食品经营者积极申报，并按照部门职责做好日常监督与管理工作。

营养健康食堂建设指南

第一条 根据《健康中国行动(2019-2030年)》和《国民营养计划(2017-2030年)》的要求,为指导和规范营养健康食堂建设,制定本指南。

第二条 本指南适用于主体业态为单位食堂(职工食堂)的食品经营者。中小学校和大专院校食堂可参考执行。

第三条 建设营养健康食堂,应当达到以下基本要求:

(一)取得《食品经营许可证》。

(二)连续3年未发生食品安全事故,连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。

(三)配备有资质的专(兼)职营养指导人员。

(四)开展形式多样的营养健康知识宣传活动,营造营养健康氛围。

(五)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。

(六)按照国家卫生健康委印发的《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮服务食品进行营养标示;食堂提供自制饮料或甜品时,应当标示添加糖含量。

(七)建立防范和抵制食物浪费制度,并采取措施予以落实。

(八)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。

(九)按照国家有关规定,实施垃圾分类。

(十)室内全面禁烟,设置禁止吸烟标识。

第四条 建设营养健康食堂的组织管理要求。

(一)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。鼓励单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。

(二)应当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、送餐服务等具体事宜,并开展自查。

(三)应当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。

(四)应当建立健全营养健康管理制度,明确各岗位职责,开展过程管理。做好食物消费量记录,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。

(五)应当建立健全盐油糖(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。

第五条 人员培训和考核。

(一)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,指导服务员帮助用餐人员合理选餐。

(二)应当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和防控传染病技能培训。食堂负责人和营养指导人员每年度应当接受不少于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。

(三)应当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。

第六条 营养健康教育。

(一)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:

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。

(二)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,每年度不少于2次。

(三)鼓励主动推送营养健康知识,征求用餐人员的意见和建议等。

第七条 配餐和烹饪要求。

(一)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(见附录1)。食谱中提供食物类别及品种要求:

谷薯杂豆类: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。

水产禽畜蛋类: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。不用或少用氢化植物油,如使用应当进行公示。

(二)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。

(三)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。

(四)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。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(标准化套餐及其带量食谱示例参照附录2)。

(五)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。

(六)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)。

(七)鼓励食堂使用智能化系统,指导配餐和用餐。

第八条 供餐服务要求。

(一)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。

(二)应当主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

(三)应当提供免费白开水或直饮水。

(四)配备洗手、消毒设施或用品。

(五)座位间保持一定距离,避免高密度聚集用餐。

第九条 本指南的有关术语：

食谱：以餐次为单位提供的含有主食和副食名称、原辅料品种、供餐时间和烹调方式等的一组食物搭配组合。

带量食谱：包含主食、副食、原辅料等重量的食谱。分餐：在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

第十条 本指南由国家卫生健康委负责解释。

第十一条 本指南自发布之日起施行。

附录 1

常见食物互换表

表 1.1 ~ 1.8 根据不同类别的食物的营养特点,列举了 8 类食物的换算重量。

表 1.1 能量含量相当于 50g 大米、面的谷薯类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
稻米或面粉	50	米饭	粳米 150 粳米 110	馒头	80
面条(挂面)	50	面条(切面)	60	烙饼	70
烧饼	60	花卷	80	面包	55
饼干	40	米粥	375	米粉	50
鲜玉米(市售)	350	红薯、白薯(生)	190	玉米面	50

表 1.2 可食部相当于 100g 的蔬菜类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
白萝卜	105	菠菜、油菜、小白菜	120	番茄	100
甘蓝	115	甜椒	120	大白菜	115
黄瓜	110	芹菜	150	茄子	110
蒜苗	120	冬瓜	125	菜花	120
韭菜	110	莴笋	160		

表 1.3 可食部相当于 100g 的水果类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
苹果	130	柑橘、橙	130	梨	120
香蕉	170	桃	120	西瓜	180
鲜枣	115	柿子	115	葡萄	115
菠萝	150	草莓	105	猕猴桃	120

表 1.4 可食部相当于 50g 鱼肉的水产类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
草鱼	85	大黄鱼	75	鲤鱼	90
带鱼	65	鲢鱼	80	鲑鱼	60
鲫鱼	95	平鱼	70	武昌鱼	85
墨鱼	70	虾	80	蛤蜊	130

表 1.5 蛋白质含量相当于 50g 瘦猪肉的禽畜肉类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
瘦猪肉(生)	50	羊肉(生)	50	猪排骨(生)	85
整鸡、鸭、鹅(生)	50	肉肠(火腿肠)	85	酱肘子	35
瘦牛肉(生)	50	鸡胸	40	酱牛肉	35

表 1.6 蛋白质含量相当于 50g 大豆(干黄豆)的大豆制品

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
大豆(干黄豆)	50	豆腐(北)	145	豆腐(南)	280
内酯豆腐	350	豆腐干	110	豆浆	730
豆腐丝	80	腐竹	35		

表 1.7 蛋白质含量相当于 100g 鲜牛奶的奶类

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
鲜牛奶(羊奶)	100	奶粉	12.5	酸奶	100
奶酪	10				

表 1.8 钠含量相当于 1g 食盐的调味品

食物名称	重量 g	食物名称	重量 g	食物名称	重量 g
食盐(精盐)	1	鸡精	2	味精	5
酱油	7	豆瓣酱	7	黄酱	11
腐乳	16	八宝菜	14		

附录2

标准化套餐及其带量食谱示例

表2列举了轻度身体活动水平男性成年人标准化套餐及带量食谱的实例。

表2 标准化套餐及其带量食谱示例

供餐时间	菜名	原料	重量(g)
早餐	香菇菜包	面粉	35
		青菜	70
		香菇	5
		豆腐干	20
	白煮蛋1个	鸡蛋	40
牛奶1袋	牛奶	220	
午餐	二米饭	大米	105
		小米	25
	板栗烧鸡	鸡肉	50
		板栗	15
	蒜苗炒肉	蒜苗	100
		猪肉	20
	菠菜蛋汤	菠菜	100
		鸡蛋	10
	水果	苹果	150
	酸奶1盒	酸奶	100
晚餐	玉米面馒头	面粉	75
		全玉米面	50
	蛤蜊豆腐煲	蛤蜊	75
		南豆腐	75
	尖椒土豆丝	青椒	50
		土豆	100
	胡萝卜炒绿豆芽	胡萝卜	100
		绿豆芽	100
水果	香蕉	200	
注:是轻度身体活动水平男性成年人一人份,重量为可食部重量。			

营养健康餐厅建设指南

第一条 根据《健康中国行动(2019-2030年)》和《国民营养计划(2017-2030年)》的要求,为指导和规范营养健康餐厅建设,制定本指南。

第二条 本指南适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者。

第三条 建设营养健康餐厅,应当达到以下基本要求:

(一)取得《食品经营许可证》。

(二)连续3年未发生食品安全事故,连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。

(三)配备有资质的专(兼)职营养指导人员。

(四)开展形式多样的营养健康知识宣传活动,营造营养健康氛围。

(五)按照国家卫生健康委印发的《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的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。

(六)建立防范和抵制食物浪费制度,并采取措施予以落实。

(七)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。

(八)按照国家有关规定,实施垃圾分类。

(九)室内全面禁烟,设置禁止吸烟标识。

第四条 建设营养健康餐厅的组织管理要求。

(一)应当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。

(二)应当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。

(三)应当制定建设和运行营养餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作和岗位责任制度、监督管理制度等,并公告。

(四)应当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的使用。

(五)鼓励建立健全盐油糖(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。

第五条 人员培训和考核。

(一)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。

(二)应当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

任以及“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。

(三)应当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。

第六条 营造营养健康环境。

(一)应当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、订餐卡等进行宣传。

(二)应当在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。

(三)鼓励有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料,并适时更新。

(四)鼓励开展营养健康主题科普宣教活动,并进行宣传。

第七条 配餐和烹饪要求。

(一)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。

(二)鼓励食物多样、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。

(三)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。

(四)鼓励不断创新改良菜品,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。

(五)鼓励推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的菜品,并进行营养特点描述和说明。

第八条 供餐服务要求。

(一)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。

(二)应当依据餐厅和菜品特点,实施分餐制。

(三)应当提供免费白开水或直饮水。

(四)鼓励主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

(五)配备洗手、消毒设备或用品。

(六)座位间保持一定距离,避免高密度聚集用餐。

第九条 本指南的有关术语:

菜单:显示餐饮食品信息(包括但不限于品种名称、计量、价格等)的说明物,包括纸质版、电子版等多种形式。分餐:在用餐过程中,实现餐具、菜(饮)品等的交叉、无混用的餐饮方式。

第十条 本指南由国家卫生健康委负责解释。

第十一条 本指南自发布之日起施行。

营养与健康学校建设指南

第一章 总 则

第一条 根据《“健康中国2030”规划纲要》、《健康中国行动（2019—2030年）》和《国民营养计划（2017—2030年）》的要求，为指导和规范营养与健康学校建设，制定本指南。

第二条 本指南适用于全日制普通中、小学校营养与健康学校的建设，普通高校、中等职业学校、幼儿园建设营养与健康学校可参照执行。

第二章 基本要求

第三条 学校食堂和校外供餐单位要依法取得食品经营许可证。

第四条 连续3年未发生因自身原因引起的突发公共卫生事件，连续2年未受过相关的行政处罚。

第五条 严格遵守国家相关法律法规，禁止非法交易、食用野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

第三章 组织管理

第六条 按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国教育法》、《学校卫生工作条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规，制定营养与健康相关规章制度。

第七条 将营养与健康学校建设纳入到工作规划，并提供人员、资金等保障。

第八条 设立由学校领导、后勤、工会和食堂管理等部门人员组成的营养与健康学校工作领导小组，学校主要领导担任负责人。

第九条 建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

第四章 健康教育

第十条 建立健全健康教育制度，拓展健康教育课程资源。将食品安全、合理膳食、卫生防疫、科学运动、口腔健康、视力保护、心理健康等纳入健康教育教学内容，完善并实施教学评价与质量监控。

营造珍惜食物、节约为荣的氛围。重点培养学生珍惜食物的

认识,不偏食不挑食,读懂食品标签标识,养成勤俭节约的良好习惯。

第十一条 明确健康教育课程课时安排。以班级为单位的健康教育课程开课率达到100%,每学期至少6学时。

第十二条 配备有资质的专(兼)职健康教育教师,定期接受相关培训。

第十三条 依托“5·20”中国学生营养日、“师生健康中国健康”主题健康教育等重要时间节点和活动,多渠道、多形式对学生、教师和家长开展主题健康教育活动。

第十四条 鼓励学校设立健康社团,班(年)级设立健康兴趣小组,开展健康讲座和实践活动,每年至少组织一次相关活动。

第五章 食品安全

第十五条 学校食堂和校外供餐单位要建立健全食品安全管理制度,并在显著位置公示。定期开展食品安全自查,发现问题和隐患立即整改,并保留自查和整改记录。

第十六条 学校食堂和校外供餐单位要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求,严格执行进货查验、集中用餐信息公开和食品留样等制度,规范食品加工制作过程,确保提供的餐饮符合食品安全要求。

第十七条 学校食堂要建立食品安全追溯体系,鼓励采用信

息化手段,采集、留存食品原料采购、食品贮存及食品加工制作等信息,保证食品可追溯。

第十八条 学校食堂要实施“明厨亮灶”,鼓励运用“互联网+明厨亮灶”加强对食品加工制作全过程的监督。

第十九条 学校食堂和校外供餐单位要配备有资质的专(兼)职食品安全管理人员,定期接受有关部门组织的食品安全、营养健康、卫生防疫等方面的培训与考核。

第二十条 建立学校相关负责人陪餐制度和家长陪餐制度。制定陪餐计划,明确陪餐人员和要求,做好陪餐记录。

第二十一条 学校食堂内不同类别的食品原料、半成品、成品要分开存放。盛放容器和加工制作工具要分类(色标)管理、分开使用,定位存放。

第二十二条 学校食堂要设置专用的备餐间或操作区,并在显著位置公示人员操作规范。校外供餐单位要提供备餐、分餐、送餐温度和时间等记录。

第二十三条 学校食堂和校外供餐单位的餐具饮具要使用物理高温消毒。

第二十四条 学校食堂要实施分餐制度,提高餐饮健康安全水平,要求学生餐一人一份(套)餐具、一人一份(套)饭菜,实现餐具、菜(饮)品等不交叉、无混用的餐饮方式。座位间要保持一定距离,避免高密度聚集用餐。

第六章 膳食营养保障

第二十五条 不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所,不得售卖高盐、高糖及高脂的食品和酒精饮料。不得对含糖饮料、调味面制品等零食进行广告宣传。

第二十六条 学校食堂和校外供餐单位要根据当地学生营养健康状况和饮食习惯搭配学生餐,做到营养均衡;制定食谱和菜品目录,每周公示带量食谱和营养素供给量,带量食谱定期更换。

第二十七条 学生餐每餐供应的食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等4类食物中的3类及以上。食物种类每天至少达到12种,每周至少25种。

第二十八条 学生餐要采用合理的烹调方法,尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害物质的烹调方式。采取有效措施,逐步降低盐、油和糖的用量。

第二十九条 按照《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示;学校食堂和校外供餐单位提供自制饮料或甜品时,要标示添加糖含量。

第三十条 学校食堂和校外供餐单位要配备有资质的专(兼)职营养指导人员。营养指导人员需要具备为不同人群提供营养配餐的能力,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,指导食堂分餐员帮助学生合理选餐。

定期组织学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员等进行营养健康知识和传染病防控技能培训。学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员需要接受食品安全及营养健康、卫生防疫以及食物采购、储藏、烹饪和“三减”等方面的重点培训,每年度不少于20学时;食堂炊事员需要接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。

每年组织一次学校食堂和校外供餐单位负责人、营养指导人员、食堂从业人员的岗位能力自我测评和考核。

第七章 营养健康状况监测

第三十一条 建立健全学生健康体检制度,了解学生膳食、体重、骨骼、口腔、视力、脊柱、心理等状况,建立学生健康档案,将体检结果及时反馈家长,提出有针对性、有效的综合干预措施。

第三十二条 在显著位置摆放身高和体重测量工具,张贴自测自评方法,并定期维护。

第八章 突发公共卫生事件应急

第三十三条 建立突发公共卫生事件报告制度,设立专(兼)职报告人。

制定学校突发公共卫生事件应急处置预案和规程。

第三十四条 定期开展学校突发公共卫生事件应急处置、防控知识及技能宣传和培训。每学年至少开展一次突发公共卫生事件应急演练。

第九章 运动保障

第三十五条 宣传科学运动理念和方法,培养运动健身习惯,实施学生体重管理,构建体医融合模式。

第三十六条 学校体育场地设施配备要达到国家标准,按照体育与健康课程标准及有关规定开齐开足体育课。

第三十七条 学生每天在校需要进行至少1小时符合要求的阳光体育运动,包括但不限于拉伸练习、平衡灵敏协调练习、心肺耐力练习、力量练习、脊柱健康练习和骨质增强型运动。

第三十八条 学生需要掌握1-2项运动技能。

学生体质健康标准测试优良率小学达到80%以上、初中75%以上、普通高中及中等职业学校70%以上。

第三十九条 建立健全体育教师健康教育培训和考核制度。

第十章 卫生环境建设

第四十条 开展新时代校园爱国卫生运动,改善校园环境卫

生,整治校园整体环境。建立生活垃圾分类制度,实施生活垃圾分类管理。

第四十一条 改善教学设施和条件,为学生提供符合用眼卫生要求的学习环境。严格按照建设标准,落实教室、图书馆(阅览室)、宿舍等采光和照明要求,使用有利于视力健康的照明设备。教室照明达标率达100%。

第四十二条 坚持实施眼保健操等护眼措施,提醒学生采用正确的执笔姿势。要科学合理使用电子产品,教学和布置作业不依赖电子产品,使用电子产品开展教学时长原则上不超过教学总时长的30%。

第四十三条 采购符合标准的可调节课桌椅,每间教室内至少配置2种不同高低型号,教室内学生应当每人一张。根据学生座位视角、教室采光照明状况、学生视力变化情况及卫生防疫要求,每月调整学生座位与间隔距离,每学期个性化调整学生课桌椅高度,使其适应学生生长发育变化。

第四十四条 向学生提供免费、充足、符合卫生标准的白开水或直饮水。盛装开水的器皿(如保温桶等)要定期清

洗消毒并加盖上锁。教室或宿舍桶装饮用水要符合相关标准要求,饮水机等涉水产品要依法取得卫生健康行政部门许可批件。

第四十五条 按照学生与教职员工数量,配备洗手、消毒设施或用品。

第四十六条 建设无烟校园,校园内全面禁止吸烟,设置禁止吸烟标识。

第十一章 附 则

第四十七条 本指南由国家卫生健康委、教育部、市场监管总局和体育总局依职责负责解释。

第四十八条 本指南自发布之日起施行。

附件5

营养健康食堂(餐厅)申报表(试行)

单位名称			单位类型 (医院、机关、学校、福利机构、其他)
单位地址			
单位联系人		联系电话	
申请食堂 (餐厅)情况	食堂(餐厅)名称		
	食堂(餐厅)地址		
	负责人		电话
	联系人		电话
	面积	平方米	
	可供就餐人数	人	餐位数
申请单位概况			
申请单位意见	签字(盖章) 年 月 日	县(市、区) 审核意见	签字(盖章) 年 月 日

附件6

营养健康食堂评估表(试行)

项目	评估内容	评估方法	分值	得分	不得分原因
一、 基本 要求 (20分)	取得《食品经营许可证》。连续3年未发生食品安全事故,连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。	现场查看文件、资料等	4		
	开展形式多样的营养健康知识宣传活动,营造营养健康氛围。	现场查看文件、多媒体资料等	4		
	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;在醒目位置张贴自测自评方法。	现场查看设施	4		
	按照《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示;食堂提供自制饮料或甜品时,应当标示添加糖含量。	现场查看	4		
	建立防范和抵制食物浪费制度,并采取措施予以落实。	现场查看	1		
	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。	现场查看	1		
	按照国家有关规定,实施垃圾分类。	现场查看	1		
	室内全面禁烟,设置禁止吸烟标识。	现场查看标识	1		
二、 组织 管理 要求 (20分)	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	4		
	围绕合理膳食和减盐、减油、减糖(“三减”)制定并落实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,并开展自查。	现场查看文件、资料等	4		
	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。	现场查看文件和食材等	4		
	建立健全营养健康管理制,明确各岗位职责,开展过程管理。做好食物消费量记录,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。	现场查看文件、资料等	4		
	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。	现场查看文件、资料等	4		

项目	评估内容	评估方法	分值	得分	不得分原因
三、 人员 培训和 考核 (20分)	配备有资质的专(兼)职营养指导人员,具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力。	现场查看营养指导员资料等	5		
	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和防控传染病技能培训。食堂负责人和营养指导人员每年度应当接受不少于20学时培训。	现场查看档案文件、图片、视频等资料	10		
	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。	现场查看资料	5		
四、 营养 健康教育 (10分)	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。	现场查看	5		
	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。主动推送营养健康知识,征求用餐人员的意见和建议等。	现场查看文件、图片、视频等资料	5		
五、 配餐和 烹饪 要求 (20分)	食物种类符合《中国居民膳食指南》的推荐要求。	现场查看每周食谱等	5		
	食物烹饪方法符合营养健康原则。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。	现场查看	5		
	制定合理膳食营养配餐计划。	现场查看资料	5		
	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	5		
六、 供餐 服务 要求 (10分)	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	5		
	应当主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。提供免费白开水或直饮水。配备洗手、消毒设施或用品。座位间保持一定距离,避免高密度聚集用餐。	现场查看	5		

附件7

营养健康食堂评估表(试行)

项目	评估内容	评估方法	分值	得分	不得分原因
一、 基本要求 (20分)	取得《食品经营许可证》。连续3年未发生食品安全事故,连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。	现场查看资料等	5		
	开展形式多样的营养健康知识宣传活动,营造营养健康氛围。	现场查看多媒体资料等	5		
	按照《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的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	2		
	建立防范和抵制食物浪费制度,并采取措施予以落实。	现场查看	2		
	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。	现场查看	2		
	按照国家有关规定,实施垃圾分类。	现场查看	2		
	室内全面禁烟,设置禁止吸烟标识。	现场查看标识	2		
二、 组织管理要求 (20分)	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。	现场查看文件、组织机构图等资料	5		
	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。	现场查看文件、资料等	5		
	制定建设和运行营养餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作和岗位责任制度、监督管理制度等,并公告。	现场查看文件、资料等	5		
	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的使用。	现场查看文件、食材等	5		

项目	评估内容	评估方法	分值	得分	不得分原因
三、 人员 培训和 考核 (20分)	配备有资质的专(兼)职营养指导人员,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。	现场查看营养指导员资料等	5		
	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。	现场查看培训图片、视频等资料	10		
	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。	现场查看资料	5		
四、 营养 健康 教育 (20分)	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、订餐卡等进行宣传。	现场查看	10		
	在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	10		
五、 配餐 烹饪及 送餐 服务 要求 (20分)	食物烹饪方法符合营养健康原则,少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法;食物多样,提供的套餐符合“能量平衡、营养均衡”原则。	现场查看	10		
	消费者点餐时,服务员给出合理点餐建议、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。	现场查看或现场调查	5		
	依据餐厅和菜品特点,实施分餐制。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。	现场查看	5		

评估流程



