

ICS 03.080.01
CCS 055

T/FJYY

团 体 标 准

T/FJYY 002—2025

营养健康食堂建设与等级评定规范

Standards for the establishment and grade evaluation of nutritious and healthy
canteens

2025 - 12 - 08 发布

2025 - 12 - 08 实施

福建省营养师协会 发布

目 次

目 次.....	I
前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 建设内容.....	2
5 等级评定.....	5
附 录 A （资料性） 营养健康食堂建设过程控制管理类部分材料样式.....	9
附 录 B （资料性） 食堂营养相关岗位能力自我测评及考核.....	16
附 录 C （资料性） “三减”措施及其他营养烹饪要求.....	20
附 录 D （资料性） 福建地方特色菜品营养烹饪改良示例.....	22
附 录 E （资料性） 带量食谱及营养标识示例.....	24
附 录 F （资料性） 营养健康食堂等级评分细则.....	25
附 录 G （资料性） 营养健康食堂等级评定申请表.....	29
参 考 文 献.....	30

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市疾病预防控制中心提出。

本文件由福建省营养师协会归口。

本文件起草单位：厦门市疾病预防控制中心、厦门航空有限公司、厦门地铁恒顺物泰有限公司、福建中禾食品科技有限责任公司、福建嘉尚健康教育科技有限公司、福建禾晟伟业教育发展有限公司、厦门市小马驹餐饮管理有限公司、福建五谷香餐饮管理有限公司、福建食惠餐饮管理有限公司、厦门中科苑餐饮管理有限公司、福建立品餐饮管理服务有限公司、福建食悦集团有限公司、厦门禾堂餐饮企业管理有限公司、台湾嘉义市营养师公会（台）、台湾地区标准化（厦门）研究中心、厦门市预防医学会营养与健康专业委员会。

本文件主要起草人：洪华荣、林翠玉、江晓鸥、王艺滨、詹游霖、叶健频、张翠梅、周曼琪、华洋静玲、俞锦福、陈祖桢、何孝鹏、张国富、林世伟、郭陈娟、张毅志、张静芬（中国台湾）、邱双双、柯宏朋。

营养健康食堂建设与等级评定规范

1 范围

本文件规定了营养健康食堂的术语定义、建设内容和等级评定等内容。

本文件适用于主体业态为食堂的食品经营单位，包括机关、企事业单位、社区等公共场所内的食堂。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654—2021 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 554—2017 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营养健康食堂 nutritious and healthy canteen

以营养健康为核心导向，在满足食品安全基本要求的前提下，通过合理膳食搭配、营养健康知识宣教及信息采集分析等管理手段，培养就餐者健康膳食理念、促进其健康的集体就餐食堂。

3.2

“三减” reduce salt, oil and sugar

减盐、减油、减糖。

3.3

食谱 recipe

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。

3.4

带量食谱 quantitative recipes

包含主食、副食、原辅料等重量的食谱。

3.5

餐饮食品营养标识 nutrition label of catering food

展示餐饮食品有关营养成分信息的说明，包括文字、图像、图形等形式。

3.6

大型食堂 large canteen

指加工经营场所使用面积在 500 m²以上，或就餐座位数在 500 座以上的食堂。

4 建设内容

4.1 基本要求

- 4.1.1 在食堂显著位置悬挂或者摆放有效的《食品经营许可证》。
- 4.1.2 落实食品安全主体责任，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。
- 4.1.3 严格遵守国家相关法律法规，落实卫生防疫相关规定和要求。

4.2 组织管理

- 4.2.1 应当设立由单位领导、以及后勤、工会和食堂管理等部门相关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。具体职责如下：
 - 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；
 - 参与营养健康食堂建设管理工作，督促食堂完善各项规章制度，监督工作计划及实施方案的落实情况；
 - 开展满意度调查，征求用餐人员的意见和建议，及时反馈并督促整改。
- 4.2.2 应当建立健全的营养健康管理相关制度，包括但不限于原材料采购制度、油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）采购及台账制度、反食物浪费制度等，采取措施予以落实，提高营养管理水平和服务质量。反食物浪费制度应符合 GB/T 42966—2023 餐饮业反食品浪费管理通则的有关规定。
- 4.2.3 食堂宜制定营养健康管理相关绩效考核方案。

4.3 环境建设

- 4.3.1 室内全面禁烟，设有禁止吸烟标识。
- 4.3.2 就餐场所应营造良好的营养健康氛围，可在墙面、地面、餐桌等适当位置布置适合食堂环境的带有营养健康元素的宣传品，充分利用板报、电子屏幕、桌贴、菜单、餐具包装等多种形式宣传平衡膳食、“三减三健”、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。
- 4.3.3 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。
- 4.3.4 宜提供可自由取阅的营养健康宣传资料。
- 4.3.5 宜设立“营养健康角”，摆放体重计、BMI尺或转盘、食物模型等健康支持工具，并定期维护。

4.4 信息管理

- 4.4.1 应对营养健康有关信息进行信息化管理并公示，应依据市场监管相关部门的统一要求，在就餐场所《食品安全与营养监督信息公示栏》及监管信息系统公示有关内容，信息发生变更时，应及时更新。
- 4.4.2 营养指导人员应督促操作人员按要求填写记录表格，并定期检查记录内容，在发现异常情况时及时督促有关人员整改。
- 4.4.3 应做好营养健康自查记录，可根据食堂实际情况开展周自评或月考核工作。
- 4.4.4 应做好营养健康相关培训和活动记录，如实记录培训和活动的内容、时间、对象、现场照片、效果等信息。
- 4.4.5 应做好食谱记录，按照本标准中 4.7.2 的规定记录每周食谱，并持续提供未来一周食谱予以公示。

- 4.4.6 应做好食材及调味品采购记录和出库记录。采购记录应如实登记食材及调味品的名称、规格、数量等信息，并宜记录预包装食品营养成分表信息。出库记录应如实记录食材及调味品的出库时间、数量等信息。
- 4.4.7 应做好消费记录，尽可能记录每日各餐次的用餐人次数，应与副食品等零售消费人次数分开记录。
- 4.4.8 应做好食物消费量记录。提供套餐或份饭的食堂应根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每周汇总一次；自由选餐的大型食堂可根据食材出库记录、食材可食部、用餐人数、食材废弃量估算食物消费量，每季度应汇总一次，可使用智能软件等工具记录并汇总食堂食物消费量。
- 4.4.9 应做好油盐糖（包含含油盐糖的主要调味品）使用量统计，根据调味品出库记录、用餐人次数、损耗量计算每周油盐糖使用量和人均每日或每餐使用量，并每周公示。人均每日或每餐使用量应逐步减少，最终接近或达到相应目标值。
- 4.4.10 食堂宜定期开展用餐人员膳食结构分析，可通过食物消费量记录与中国居民膳食指南推荐的平衡膳食模式进行比较，了解用餐人员膳食结构不合理之处，有针对性地调整工作方案或配餐计划。
- 4.4.11 食堂宜建立营养菜品信息库，记录营养菜品的名称、配料、菜品营养分析、烹饪方法等信息。
- 4.4.12 食堂宜使用智能化系统，进行食堂营养信息化管理、食谱编制、营养分析、指导用餐等。
- 4.4.13 营养健康食堂建设过程控制管理类部分材料样式参见附录 A。

4.5 人员要求

- 4.5.1 食堂应配备至少 1 名专职或兼职营养指导人员，其中大型食堂应配备至少 1 名专职营养指导人员。营养指导人员的资质应符合当地疾控相关部门备案要求，具备食品营养相关学历、或持有营养相关职业资格证书（如注册营养师、注册营养技师、公共营养师、营养配餐员或营养指导员证书等）、或经当地疾控相关部门认可的相关培训证明。
- 4.5.2 营养指导人员应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。
- 4.5.3 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相关知识和技能培训，培训内容重点涵盖食品安全及营养健康知识、“三减”、食物采购、储藏、烹饪以及卫生防疫等方面。其中食堂管理人员、厨师每年累计培训时间不少于 4 小时，营养指导人员不少于 20 小时。
- 4.5.4 营养指导人员宜对食堂其他从业人员每半年组织至少 1 次营养健康相关知识和技能培训，并实行岗位分类培训和考核，确保关键岗位人员掌握必要的知识和技能。
- 4.5.5 应每季度一次定期组织厨师进行营养烹饪技能交流，学习低盐、低油、低糖菜品制作，对传统菜品进行营养烹饪改良或创新。
- 4.5.6 每年组织一次食堂营养相关岗位人员进行岗位能力自我测评及考核，内容参见附录 B。

4.6 营养烹饪

- 4.6.1 在兼顾菜品口感和风味的基础上，应按照营养健康原则优化烹饪和加工环节，少用炸、煎、熏、高温烤等烹饪方式，减少油、盐、糖的用量。
- 4.6.2 食堂应逐步增加少油盐糖烹饪的菜品比例。对于自由选餐的食堂，每餐提供的少油盐糖烹饪的菜品供应比例建议增加至总菜品数的 $1/3 \sim 2/3$ ；对于提供套餐或份饭的食堂，每餐提供的少油盐糖烹饪的菜品供应比例建议增加至总菜品数的一半及以上，且其中至少一半为少油盐糖烹饪的素菜。

- 4.6.3 应符合“明厨亮灶”相关要求。
- 4.6.4 “三减”措施及其他营养烹饪要求参见附录 C。
- 4.6.5 福建地方特色菜品营养烹饪改良示例参见附录 D。

4.7 营养配餐

4.7.1 食物种类

- 4.7.1.1 食材应品种丰富，并优先选用新鲜的、应季的食材，减少腌制、腊制等加工食材的使用。
- 4.7.1.2 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(不包括调味品和烹调油)。
- 4.7.1.3 提供套餐或份饭的食堂，其食物品种（不包括调味品和烹调油)应满足以下要求：早餐至少提供 3~5 种，午餐 4~6 种，晚餐 4~5 种，每天达到 12 种及以上，每周达到 25 种及以上。自由选餐的大型食堂应酌情增加食物品种。
- 4.7.1.4 食物类别及品种要求见表 1。

表 1 食物类别及品种要求

食物类别	品种要求
谷薯杂豆类	每天不少于3种，每周不少于5种，应注意粗细搭配
蔬菜水果类	新鲜蔬菜每天不少于4种，每周不少于10种，兼顾不同品种； 深色蔬菜宜达到蔬菜供应量的1/2及以上，每餐提供不少于1道以深色蔬菜为主的菜品； 宜提供水果
水产禽畜蛋类	每周提供至少5种，畜肉类应以瘦肉为主；宜每周提供至少2次水产类、1次动物肝或血以满足部分人群营养需要
奶及大豆类	每周提供至少5种，包括奶类及其制品、大豆及其制品
烹调油	使用2种及以上植物油。减少使用动物油、氢化植物油，如使用氢化植物油应当进行公示

4.7.2 食谱要求

- 4.7.2.1 自由选餐的食堂，食谱中应显著标记少油盐糖烹饪的菜品，宜设置“营养推荐”“减油盐烹饪”等醒目标识牌，并可搭配彩色分区、份量图示等直观形式，在取餐动线关键位置摆放，以引导用餐人员合理选餐。同时，宜在就餐场所的显著位置公布食谱及重要菜品的营养标识，营养标识要求参考《餐饮食品营养标识指南》。
- 4.7.2.2 供应的套餐或份饭为主的食堂，其周食谱应控制重复度，确保相邻周期内主要菜品呈现差异化，并合理搭配口味咸淡。食谱中应显著标记少油盐糖烹饪的菜品，宜在就餐场所的显著位置公布带量食谱及营养标识。
- 4.7.2.3 学校食堂宜根据 WS/T 554-2017《学生餐营养指南》、T/FJYY 001-2023《中小学生营养配餐指南》合理制定带量食谱。

4.7.2.4 食堂宜根据用餐人员体力活动水平、年龄、性别、生理或健康状况等信息提供营养配餐以满足其一餐能量及主要营养素需求（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围），主动提供特殊人群膳食或菜品，进行营养特点描述说明。

4.7.2.5 带量食谱及营养标识示例详见附录 E。

4.8 营养健康教育

4.8.1 以食堂为主体组织举办营养健康相关宣传活动，每年度不少于 2 次，活动包括但不限于专题讲座、知识问答、厨艺比赛等形式。

4.8.2 宜针对不同人群或不同健康纪念日开展主题教育活动。宜对活动形式进行创新，开展有创意、有趣、互动性强的活动。

4.8.3 宜针对用餐人员特点定期推送有针对性的科普文章或视频，或开展营养健康干预指导。

4.8.4 定期更新营养健康宣传材料，每年至少 2 次。

4.8.5 宜将营养与健康教育系统性地纳入食堂年度宣传教育计划，并确保其有效实施。

4.9 供餐服务

4.9.1 应采用分餐制供餐。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。

4.9.2 应提供免费白开水或直饮水。

4.9.3 应配备洗手、消毒设施或用品。

4.9.4 应主动提供小份菜或半份菜选择，或提供自助取餐，促进就餐食物多样性。

4.9.5 服务员宜主动给用餐人员选餐建议，推荐营养菜品，并劝阻浪费、酗酒行为。

5 等级评定

5.1 等级划分

营养健康食堂评价结果以星级表示，由高到低分为 3 个等级，分为：五星、四星、三星。

5.2 等级划分依据和细则

等级划分的依据包括食堂的组织管理、环境建设、信息管理、人员要求、营养烹饪、营养配餐、营养健康教育、供餐服务等。营养健康食堂等级评分细则见附录 F。

5.3 评价机构

由当地市场监督管理相关部门、疾病预防控制相关部门联合开展评价，也可委托经疾控相关部门审查通过后备案的有资质的第三方专业评价机构实施评价。

5.4 评价程序

评价程序见图 1。

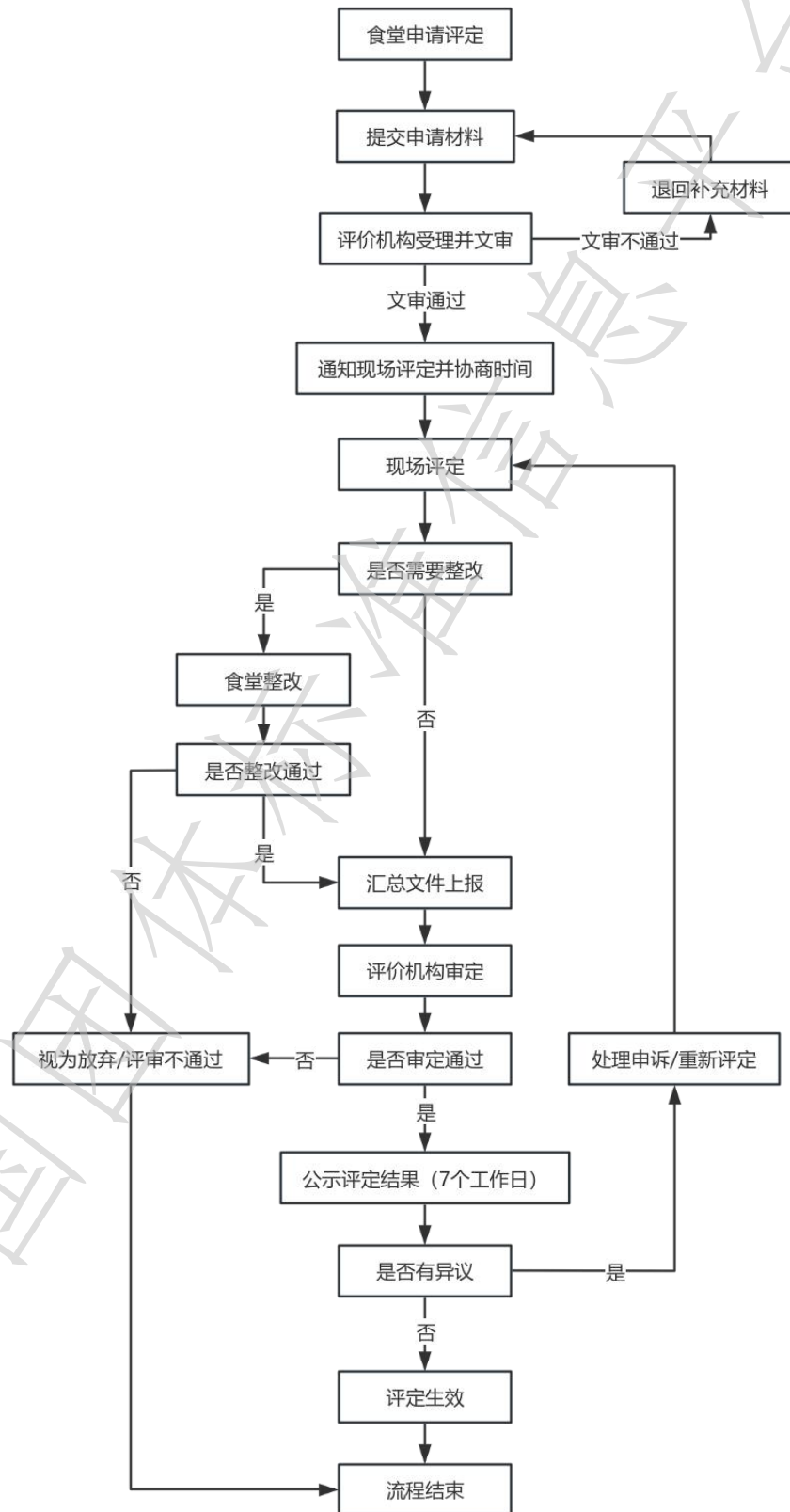


图1 评价程序流程图

5.4.1 申请

凡申请评定的食堂，需向评价机构提交评价申请材料，包含：

- a) 营养健康食堂等级评定申请表，参见附录G；
- b) 根据附录F，完成自查评分表；
- c) 相关证实性材料。

5.4.2 受理

5.4.2.1 评价机构每年集中评审至少1次，在确认申请食堂符合评定条件并完成评定的准备工作后，予以受理，并在公开评审日期内开始现场评审。

5.4.2.2 受理后，评定机构应根据申请登记组织评审员进行管理文件审核。文审未通过的，申请食堂应补充材料后重新提交；文审通过的，评定机构应通知食堂并协商确定现场评审时间。

5.4.3 现场评定

5.4.3.1 由评价机构组建评审组，采用询问、查阅资料、实地调查等方式对被评价食堂提供的佐证材料的真实性和有效性进行审查，并对照附录E各等级评分细则进行核查。

5.4.3.2 对现场评定提出需改进的问题，应要求食堂在规定期限内整改，未按期完成整改或整改不合格的，不予通过评定。

5.4.3.3 现场评定及整改情况的所有文件由评审组汇总上报相应评定机构存档。

5.4.4 审定

由评价机构对评审文件进行审查，并将评定结果通知申请单位。评定未通过的，流程终止。

5.4.5 公示

评价机构完成审定后，公示评定结果，包括食堂名称、评定等级、评定日期等信息，公示期不少于7个工作日。公示期内，如有异议，可向评价机构书面申诉或举报，评价机构将在5个工作日内答复。如发现评定错误或违规，将重新评定并公布结果。

5.5 动态管理

5.5.1 自评

营养健康食堂应定期开展自评工作，包括对自身运营情况、菜品质量、服务质量、环境卫生等方面的全面检查。同时，应将“就餐人员评价”作为自评的重要参考依据，通过问卷调查、意见箱、线上评价等方式收集就餐人员的反馈意见。发现问题后及时整改，每年应向评价机构提交自评报告。

5.5.2 复查

5.5.2.1 评价机构对已认定的营养健康食堂以抽查形式定期组织开展复查，每年进行一次。

5.5.2.2 复查按照本标准的5.4.2、5.4.3、5.4.4的规定执行。

5.5.3 撤销或降级

5.5.3.1 通过等级认定的营养健康食堂，如被发现存在不符合本标准中4.1的基本要求或附录E中三星级评价要求，则直接予以撤销等级。

5.5.3.2 对复查不通过的营养健康食堂，给予降级或撤销等级处理，且1年内不得重新申请评定。1年期满后，方可重新申请。

附录 A

(资料性)

营养健康食堂建设过程控制管理类部分材料样式

人均油盐糖摄入量目标值参考《中国居民膳食指南（2022）》，见表A.1。

用餐人日数登记表，可自行选择表A.2或表A.3。

食物和调味品使用登记表，参考表A.4。

营养健康食堂周自评表，参考表A.5。

营养健康食堂月考核表，参考表A.6。

各项管理制度参考框架见A.7。

表A.1 人均油盐糖摄入量目标值

项目	幼儿		儿童			成人	
	2岁~	4岁~	7岁~	11岁~	14岁~	18岁~	65岁~
食盐	<2 克/日	<3 克/日	<4 克/日	<5 克/日	<5 克/日	<5 克/日	<5 克/日
烹调油	15~20 克/ 日	20~25 克/ 日	20~25 克/ 日	25~30 克/日		25~30 克/日	
添加糖	—		<50 克/日，最好<25 克/日；不喝或少喝含糖饮料				

表 A.2 用餐人数登记表（计算标准人日）

食堂____年____月____日-____年____月____日

时间	人群	标准人系数	早	中	晚	人日数	标准人日数（保留一位小数点）
__月__日	eg: 12~14岁轻体力活动男生		50	80	50	62	66.3

	***（按需要自行添加行）						
__月__日	***						

	***（按需要自行添加行）						
__月__日	***						

	***（按需要自行添加行）						
__月__日	***						

	***（按需要自行添加行）						
__月__日	***						

	***（按需要自行添加行）						
合计							

备注：

- 1、请在上表填写一段时间内（一般为一周），食堂三餐的就餐人数和天数（未提供某餐填0）；
- 2、人群参考《中国居民膳食营养素参考摄入量2023版》人群分类；
- 3、人日数=早餐餐次数×早餐餐次比+中餐餐次数×中餐餐次比+晚餐餐次数×晚餐餐次比，示例餐次比以早餐0.3，午餐0.4，晚餐0.3计算；
- 4、参考《中国居民膳食营养素参考摄入量2023版》，以18~29岁从事轻体力劳动者的成年男子为标准人，以其能量需要量2150kcal作为1，折算各类人群的标准人日数，标准人日数=人日数×（各类人群能量需要量÷2150kcal）。

表 A.3 用餐人数登记表 (计算人日)

食堂____年__月__日-____年__月__日

时间	早	中	晚
__月__日			
__月__日			
__月__日			
__月__日			
__月__日			
__月__日			
__月__日			
用餐人次总数			
餐次比			
人日数	公式=早餐餐次数×早餐餐次比+中餐餐次数×中餐餐次比+晚餐餐次数×晚餐餐次比		
总人日数			

表A.4 食物和调味品使用登记表

食堂____年__月__日-____年__月__日

食物名称或调味品名称	食物类别	上周结存量	本周购进量	本周废弃量	剩余量	本周消耗量	本周用餐总人日数或总标准人日数	本周平均每 人日摄入量

备注:

- 1、本周消耗量=上周结存量+本周购进量-本周废弃量-剩余量;
- 2、本周平均每
人日摄入量=本周消耗量÷本周用餐总人日数或总标准人日数;
- 3、食物类别为谷类、薯类、杂豆类、蔬菜类、水果类、禽畜肉类、水产品、蛋类、奶及奶制品、大豆及制品类、坚果类、烹调油、盐、糖、其他调味品类。

表 A.5 营养健康食堂周自评表

评价内容	分值	评分标准 (满分100)	自评	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分		
				自评记录		得分	自评记录		得分	自评记录		得分	自评记录		得分		
按照营养标识要求为每日供应菜品准确标识	15	未标识扣15分, 每错标或漏标1道扣2分, 上限扣10分	扣分菜品														
查看上周食谱记录是否完整	15	无记录扣15分; 记录缺失酌情扣5-10分; 未准确标识减油盐菜品扣5-10分	扣分原因														
查看上周油、盐、糖调味品记录是否完整	20	无记录扣20分; 记录缺失酌情扣5-10分; 每一项超出目标值扣5分, 上限扣10分 目标值: 油__g, 盐__g, 糖__g	人日均用油量														
			人日均用盐量														
			人日均用糖量														
按照要求比例供应低盐少油菜品	20	荤菜比例不达标, 缺一道扣5分, 上限10分; 素菜比例不达标, 缺一道扣5分, 上限扣10分 目标值: 达标荤菜比例 \geq __, 达标素菜比例 \geq __	达标荤菜数														
			荤菜总数														
			达标素菜数														
			素菜总数														

表 A.5 营养健康食堂周自评表（续）

评价内容	分值	评分标准 (满分100)	自评	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分	日期	记录员	总分		
				自评记录		得分	自评记录		得分	自评记录		得分	自评记录		得分		
试菜评价	15	减油盐的荤菜、素菜各选1道试菜，达标打“√”，任一道口味偏咸或偏油或色香味欠佳的各扣2分，上限扣10分	试菜菜品	①	②		①	②		②	②		①	②			
			油														
			盐														
			色香味														
供应菜品中菜品要求	15	每有一项未达到目标值，扣5分； 目标值：每周供应全谷类/薯类____道，深色蔬菜____道，……	符合菜品名														

注：①各项评价内容及目标值根据营养健康食堂建设不同阶段灵活调整；②宜选择午餐或晚餐时段开展自评，建议一周一次；③表中素菜指包含少于1/3比例动物性食材的菜品，如肉末茄子等，反之记为荤菜；④应保留最近一月内周自评对应日期所供应菜品清晰照片或视频备查；⑤表格仅供参考，实际运用中需根据各食堂实际情况，对评分标准的界定细则及整改措施予以明确。

表 A.6 营养健康食堂月考核表

考核内容	分值	评分标准 (满分100)	考评员	日期	考评员	日期	考评员	日期
			记录	得分	记录	得分	记录	得分
查看食堂周自评记录,要求最近一月内平均分应达到80分及以上	30	最近一个月内每有一周记录缺失或不真实的,扣10分;平均分不足80分的,每低10分扣5分,扣完为止						
查看食谱周记录,确保最近一月每餐按要求提供相应菜品; 目标值:低盐少油菜品比例 \geq __,每周供应全谷类/薯类__道,深色蔬菜__道,……	20	无周食谱记录扣20分;每有一周记录缺失扣5分;未标识低盐少油菜品、比例不合适、未按要求供应相应菜品,各扣5分,扣完为止						
查看现场菜品,查看当餐是否按要求提供相应菜品; 目标值:低盐少油菜品比例 \geq __,当餐供应全谷类/薯类__道,深色蔬菜__道,……	20	现场未准确摆放营养标识、低盐少油菜品比例不合适、未按要求供应相应菜品,各扣5分,扣完为止						
查看油、盐、糖主要调味品记录,最近一月人均油盐使用量确保不超过目标值范围的10%; 目标值:油__g,盐__g,糖__g	30	最近一月每缺失一类调味品记录或记录中有明显错误,扣5分;油、盐、糖中任一类人均使用量每超过目标值的10%,各扣5分,扣完为止						
总分								
注:①各项评价内容及目标值根据营养健康食堂建设不同阶段灵活调整;②宜选择午餐或晚餐时段开展月考核,建议每月一次;③表格仅供参考,实际运用中需根据各食堂实际情况,对评分标准的界定细则及整改措施予以明确。								

A.7 各项管理制度参考框架

*****管理制度（黑体，二号，居中）**

- 1、目的：（宋体，四号，加黑）（说明为什么制定这项制度）
- 2、适用范围：（制度涉及哪些方面）
- 3、术语：对制度中的名词进行解释
- 4、职责：明确谁负责实施、职权、各岗位职责及相互关系等。
- 5、工作程序：（按5W+1H（对象、场所、时间和程序、人员、为什么、方式）列出开展此项活动的细节）
 - 5.1 （宋体，四号）
 - 5.2
 - 5.2.1
- 6、相关支持性文件（引用的或与本程序制度相关联的文件）
- 7、记录表格（使用该程序制度所产生的记录和报告等）

附录 B

(资料性)

食堂营养相关岗位能力自我测评及考核

食堂营养相关岗位能力自我测评及考核参见表B.1-B.4。

B.1 食堂负责人岗位能力自我测评及考核表

食堂名称： 被考核人员： 考核人员： 考核时间： 年 月 日

项目	内容	评分标准	满分	自评分	考核分	存在的问题
基本项	1、具备食品采购、入库、质检、储存、加工、配送、销售等全过程管理能力，以及食品安全风险防控能力。	未做好食堂全过程管理的酌情扣分；食堂存在较高食品安全风险的不得分（重点检查食堂经营人员、采购、储存、加工、消毒、配送、供餐八个环节是否符合《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范要求》）。	20			
	2、能够及时更新完善营养健康食堂各项管理制度，包括但不限于食品安全管理制度、原材料采购制度、油盐糖采购台账制度、营养健康管理制度、反对食物浪费制度等，完善合理膳食、“三减”工作方案。	管理制度完善与修订及时，视情况得分。缺少一项管理制度，扣4分。	20			
	3、能够做好营养健康食堂信息化管理工作，督促落实相关制度，并及时对食堂运营情况进行分析评估。	相关制度有督促落实，并按计划实施的得分。一项制度未落实，扣2分，扣完为止。	15			
	4、了解食品营养知识，掌握菜品营养烹饪技能，具备制定合理配餐计划基本技能，监控营养健康管理措施的执行。	现场测试，测试得分>80%得15分，60%-80%得9分，40%-60%得6分，<40%得3分。	15			
	5、了解食堂服务流程，协调食堂内部与外部关系，保障食堂服务质量。	每发生一次经核实的有效投诉，扣5分，扣完为止。	15			
	6、具备良好的组织、协调、沟通和管理能力，组织员工培训、团队建设、绩效考核等。	组织员工培训每次加1分，组织团建活动每项加1分，每年度组织绩效考核加2分，加满为止。	15			
加分项	7、定期组织用餐人员用餐满意度调查工作，并加以改进。	定期组织满意度调查，每次加2分。	4			
	8、食堂人均盐油糖摄入量逐渐降低，直至达到目标值。	根据当前摄入量，起始目标宜设定减少10%~20%，此后每阶段减少10%~20%，直至达到目标值。达到阶段性目标的，酌情加1-4分。	4			
	9、推动食堂智能化系统应用，科学指导配餐和用餐。	使用智能化系统的酌情加1-2分。	2			
总分			100 +10			

B.2 营养指导员岗位能力自我测评及考核表

食堂名称： 被考核人员： 考核人员： 考核时间： 年 月 日

项目	内容	评分标准	满分	自评分	考核分	存在的问题
基本项	1、具备为不同人群提供营养配餐和膳食指导、营养宣教的能力。	未提供营养配餐和膳食指导的扣10分；未开展营养宣教的扣10分。	20			
	2、能够指导采购、配料、加工和营养标示，协助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。	未能履行上述任一指导职责的，每项扣2分，扣完为止。	20			
	3、重点知晓基础营养学、膳食指南、慢病健康管理等相关知识。	现场测试，测试得分>80%得15分，60%~80%得9分，40%~60%得6分，<40%得3分。	15			
	4、能够围绕合理膳食、“三减”制定工作方案，并落实和监督食堂油盐糖减量。	无工作方案的扣10分，工作方案制定不合理的酌情扣1-3分，工作方案落实不到位酌情扣1-2分。	15			
	5、指导做好食物消费量记录、油盐糖消费量记录，定期对食堂的食物供应情况、油盐糖消费情况进行汇总分析。	无食物消费量记录、油盐糖消费量记录扣7分，无汇总分析扣3分。	10			
	6、能够指导“营养健康角”的建设和维护，确保宣传材料的科学性，掌握体格状况分析与评价，常见标准、指南的解读等。	未指导“营养健康角”建设或维护的，扣3分；宣传材料存在不科学内容的，扣3分；不具备相关分析与解读能力的，扣4分。	10			
	7、配合做好营养健康食堂信息化管理工作，定期检查，发现异常能及时督促整改。	未定期检查的扣6分；发现异常未及时整改的每项扣2分。	10			
加分项	8、食堂人均油盐糖摄入量逐渐降低，直至达到目标值。	根据食堂当前摄入量，起始目标宜设定减少10%~20%，此后每阶段减少10%~20%，直至达到目标值。达到当前阶段的，得4分。	4			
	9、结合用餐人群的健康状况，推出适合老年人、儿童、孕妇、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的标准套餐，并进行营养特点的描述和说明。	推出特殊人群菜品的，酌情加1-4分。	4			
	10、定期收集用餐者的健康信息并进行营养干预、健康宣教、健康运动。	收集用餐者健康信息并进行个性化干预的加2分。	2			
总分			100+10			

B.3 厨师岗位能力自我测评及考核表

食堂名称： 被考核人员： 考核人员： 考核时间： 年 月 日

项目	内容	评分标准	满分	自评分	考核分	存在的问题
基本项	1、熟练掌握各种营养烹饪技能，并能持续对菜品进行开发创新。	掌握并实践各种营养烹饪技能，得10分；定期开发创新健康菜的，得10分。	20			
	2、熟练掌握低盐、低油、低糖菜品制作技能，并配合逐步减少菜品油盐糖使用量。	未推出“三减”菜品的，扣15分，未逐步减少菜品油盐糖使用量的，扣5分。	20			
	3、配合营养指导员完成菜品制作标准，品种供应、菜品符合菜单克重和配比的落实情况。	现场随机抽查，视情况酌情扣分。	20			
	4、知晓食品安全、膳食指南、食物采购、储藏、烹饪、“三减”相关知识。	现场测试，测试得分>80%得15分，60%-80%得9分，40%-60%得6分，<40%得3分。	15			
	5、把好食品安全烹饪关，保持个人卫生和厨房环境卫生，维护设备。	现场随机抽查，视情况酌情扣分。	15			
	6、较好完成主管交付的各项工作。	视情况得分。	10			
加分项	7、开发“三减”创新菜品。	开发“三减”创新菜品，酌情加1-5分。	5			
	8、能够根据季节时令（如二十四节气）、传统节日等推出特色菜肴。	推出传统特色菜肴或时令特色菜肴的，酌情加1-5分。	5			
总分			100+10			

B.4 帮厨或服务人员岗位能力自我测评及考核表

食堂名称： 被考核人员： 考核人员： 考核时间： 年 月 日

项目	内容	评分标准	满分	自评分	考核分	存在的问题
基本项	1、做好个人、环境、餐具等卫生。	现场随机抽查，视情况酌情扣分。	20			
	2、熟悉食堂菜品的营养特点，会指导消费者合理选餐。	现场随机抽查，视情况酌情扣分。	20			
	3、提醒消费者按需点餐，倡导光盘行动。	未倡导光盘行动不得分。	15			
	4、知晓食品安全、“三减”相关知识。	现场测试，测试得分>80%得15分，60%-80%得9分，40%-60%得6分，<40%得3分。	15			
	5、指导用餐人员做好垃圾分类。	未发现其有指导垃圾分类行为，或自身投放错误的，扣10分。	10			
	6、提供优质服务。	每发生一次经核实的有效投诉，扣5分。	10			
	7、较好完成主管交付的各项工作。	视情况得分。	10			
总分			100			

附录 C
(资料性)
“三减”措施及其他营养烹饪要求

C.1 减盐措施

- C.1.1 使用专用的定量盐勺或预先称量常用取盐勺一平勺的用盐量，学习烹饪过程中量化用盐量。
- C.1.2 逐步减少盐及其他含钠调味品使用量，包括味精、鸡精、生抽、老抽、蚝油、豆瓣酱等。含钠调味品应根据营养成分表中钠含量换算成含盐量。
- C.1.3 炒制过程中少加盐，快起锅时再放盐，可在满足菜品咸味需求的同时进一步减少用盐量。
- C.1.4 应尽可能多使用新鲜食材，可减少用盐量。部分食材仅需保留天然味道，无需过多调味。
- C.1.5 烹饪时可多用醋、柠檬汁、香料、葱、姜、蒜等调味，替代一部分用盐量。
- C.1.6 少盐烹饪中，荤菜菜肴平均用盐量可略多于素菜菜肴，以满足口味需要。
- C.1.7 使用榨菜、腐乳、腊肉等有咸味食材烹饪时，应进一步减少用盐量。汤水较多的菜肴，也应注意减少用盐量。
- C.1.8 少盐菜品中，荤菜菜品用盐量原则上宜控制在菜品总重量的1.0%~1.5%之间，素菜菜品宜控制在1.0%以内。

C.2 减油措施

- C.2.1 使用专用的定量油勺或预先称量常用取油勺一平勺的用油量，学习烹饪过程中量化用油量。
- C.2.2 逐步减少油炸菜品的供应，周均油炸菜品供应比例不超过总菜品数的1/5。
- C.2.3 食材预处理少用滑油、油氽等方式，可改用焯水预熟。必要时，提前对动物性食材预先制嫩，以免影响口感。
- C.2.4 减少爆炒菜品中淋尾油措施或减少尾油用量。
- C.2.5 合理使用水油焖菜、油煮菜等方法，以减少炒菜用油量并保留菜品应有口感。
- C.2.6 有条件的厨房可配备不粘锅具、喷油瓶、定量油勺等工具。
- C.2.7 少油菜品含油量原则上宜控制在菜品总重量的5%~10%之间，其中素菜及采用蒸、煮、凉拌等烹饪方式的菜品可进一步减少用油量。

C.3 减糖措施

- C.3.1 逐步减少有明显甜味感的菜品的供应，供应比例不超过总菜品数的1/5。
- C.3.2 烹饪时可多用柠檬汁、醋等酸味成分来平衡口感，替代一部分用糖量。
- C.3.3 烘焙中可使用苹果泥、香蕉泥等有甜味的食材替代部分用糖量，还可使用肉桂、橙皮、咖啡、奶酪等具有特殊香味的食材增强食品的味道，减少用糖量。
- C.3.4 早餐供应的粥、豆浆应减少添加糖用量，或不放糖，改由用餐人员自取。
- C.3.5 自制饮料类可用鲜果等具有自然香甜味的食材替代部分用糖量，有使用甜味剂的，应符合相关国家规定。
- C.3.6 少糖菜品含糖量宜控制在菜品总重量的5%以内。

C.4 其他营养烹饪要求

- C.4.1 蔬菜宜先洗后切，尽量用流水冲洗，不要在水中长时间浸泡，洗净后尽快加工处理。

- C. 4. 2 蔬菜焯水应开汤下菜，并提前在沸水中加入少量盐、油，应尽量缩短加热时长，必要时分批投料，焯烫后应尽快烹炒，若需暂时放置，宜快速用冷水降温。
- C. 4. 3 蔬菜应急火快炒，缩短蔬菜加热时间，减少营养素的损失。但四季豆等豆类蔬菜应充分加热。
- C. 4. 4 淘米宜用常温水，轻柔淘洗1-2次即可，避免长时间浸泡后丢弃泡米水。粗粮尤其要保留浸泡后的水，直接蒸煮。淘米次数越多、用水量越大、水温越高、浸泡时间越长，营养素损失越多。
- C. 4. 5 预处理及制熟过程中应尽量避免使用碱（碳酸钠、碳酸氢钠等），以减少B族维生素等损失。
- C. 4. 6 烹饪时，应控制油温不超过200℃，精炼油烟点高，冒烟时油温过高，易产生有毒物质及可能致癌物。高温还会使食材中营养素有不同程度破坏，尤其B族维生素。
- C. 4. 7 烹调好的菜品应尽可能减少存放时长，尤其蔬菜，存放越久，维生素C损失率越高，蔬菜可根据用餐情况分批烹饪，分批供应。

附录 D
(资料性)
福建地方特色菜品营养烹饪改良示例

D.1 南煎肝营养烹饪

用料：猪肝、甜豆、红彩椒、洋葱、蒜头、玉米油、醋、料酒、生抽、地瓜粉、淀粉、白胡椒粉、五香粉、盐

做法：

- 1、猪肝清洗去血水后切薄片，加少许醋、料酒、生抽、白胡椒粉、地瓜粉、玉米油腌制；
- 2、红彩椒、洋葱切件，蒜头切末，甜豆焯水断生备用；
- 3、锅中烧水，水开后关火，慢慢滑入猪肝，烫熟即刻捞出备用；

4、调汁：碗内加料酒、生抽（减量）、老抽（减量）、醋、少许糖、白胡椒粉、五香粉、淀粉、清水，调匀备用；

5、锅烧热，倒入适量玉米油，爆香蒜蓉、洋葱，加入红彩椒、甜豆翻炒，期间加少量水防干锅，熟后下猪肝，倒入调汁迅速翻炒均匀。起锅前尝味，根据口味咸淡，最后加少许盐翻炒后出锅。

营养烹饪要点：增加深色蔬菜作为配菜，调整荤素比；传统烹饪使用猪油，将其替换为植物油，猪肝预处理滑油改为过水，炒制期间少量多次加水，控油更合理；起锅前加盐可减少用盐量。

D.2 芥菜咸饭

用料：大米、糙米、芥菜、胡萝卜、干香菇、猪瘦肉、猪五花、小虾干、炒花生仁、花生油、酱油、盐

做法：

- 1、大米、糙米按照2:1比例搭配洗净，加适量水浸泡后烹煮成干饭备用；

2、芥菜梗和芥菜叶分开切碎，胡萝卜切小丁，干香菇泡发后切小条，猪瘦肉、少量五花肉切小丁，备用；

3、起锅加少许油，将五花肉煸香，依次加入香菇、小虾干、猪瘦肉、胡萝卜、芥菜梗、芥菜叶翻炒，加入少量酱油、盐调味，期间少量多次加水防干锅，快炒熟后再加入煮好的糙米饭拌匀，尝味，根据咸淡再淋少许酱油调味翻炒后加少许炒花生仁出锅。

营养烹饪要点：增加糙米，提高主食粗细比；减少五花肉用量，部分替换为瘦肉；传统做法中配菜加入生米炒后再焖饭，为避免糙米夹生或水量不好控制，改为先煮好糙米饭再炒；起锅前再修正调味，可避免成品过咸，进一步控好用盐量。

D.3 水煮三鲜

用料：花蛤、鱿鱼、明虾、黄瓜、花菜、水发木耳、黄豆芽、娃娃菜、辣椒、花椒、葱、香菜、蒜头、姜、豆瓣酱、花生油、盐

做法：

- 1、花蛤、鱿鱼、明虾等配菜洗净改刀备用；
- 2、起锅加足量水，加少许油、少许盐，依次将花菜、黄豆芽、娃娃菜焯断生，捞出，盛放在汤碗底部，剩余水不要丢弃，备用；
- 3、另起锅，加少许油，放入一半辣椒、花椒爆香，加入蒜头片、姜片、葱段、豆瓣酱煸香，再加入焯蔬菜剩余的热水煮沸，加入黄瓜、水发木耳、花蛤、鱿鱼、明虾，锅中水再次沸腾片刻后即可倒入已装有蔬菜的汤碗中；
- 4、锅内另加少许油，煸香剩余的辣椒、花椒，再加适量汤汁煮沸调匀，均匀淋到汤碗中，加入香菜段装饰。

营养烹饪要点：增加多种蔬菜作为配菜，调整荤素比；焯熟菜的汤水中溶解了部分水溶性营养素，建议保留做底汤；传统做法中最后一步淋油操作作用油量大，改为在锅内爆香加水的方式，可在一定程度上保留香味的同时大大减少用油量。

D.4 干煎鸡

用料：山地鸡、姜片、葱、料酒、蚝油、胡椒粉、山茶油、料酒、盐

做法：

- 1、鸡切块，加姜片、葱段、料酒、蚝油、胡椒粉、少量盐腌制后，放入蒸锅中蒸9分熟备用；
- 2、锅烧热，加入适量山茶油，铺满老姜片煸香，加入鸡块，淋入料酒，煎至表面微微呈金黄色盛出。

营养烹饪要点：先将鸡蒸后再煎，可减少煎制时长，从而大大减少用油量。

附 录 E
(资料性)
带量食谱及营养标识示例

E.1 带量食谱

带量食谱表

菜品	食材及克重
红豆饭	红豆20克, 粳米60克, 枸杞子2克, 糙米30克, 黑芝麻1克, 甜玉米籽粒20克
肉片炒什锦	猪肉(瘦)50克, 圆白菜50克, 绿豆芽20克, 胡萝卜10克, 木耳(水发)10克, 淀粉1克
虾仁西兰花	虾仁20克, 西兰花80克
蒜泥云南小瓜	云南小瓜100克
香菇炖鸡汤	香菇(干)5克, 母鸡60克
调味品	碘盐3克, 植物油15克

E.2 营养标识

营养成分表

名称	每份	NRV%
能量	817kcal	41%
蛋白质	38.0g	63%
脂肪	26.8g	45%
碳水化合物	106.1g	35%
钠/食盐	1339mg/3.3g	67%

注：餐饮食品营养标识的具体要求，参见《餐饮食品营养标识指南》（国卫办食品函〔2020〕975号）。

附 录 F
(资料性)
营养健康食堂等级评分细则

考核项目		考核方式	分值	评分原则	三星 级	四星 级	五星 级	自评 分	实得 分
前提 条件	在食堂显著位置悬挂或者摆放有效的《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。严格遵守国家相关法律法规，落实卫生防疫相关规定和要求。	现场查看		一票否决，未达到要求，不得申请	√	√	√		
组织 管理	应当设立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。	现场查看文件资料	3	没有扣3分；委员会无单位领导或工会等人员组成，扣1分；无人员或资金支持，扣1分		√	√		
	应当建立健全的营养健康管理相关制度，包括但不限于原材料采购制度、油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）采购及台账制度、防食物浪费制度等，采取措施予以落实。	现场查看文件资料	3	没有制度，扣3分；制度不完善或未落实，酌情扣1-2分		√	√		
	★鼓励开展满意度调查等，征求用餐人员的意见和建议。	现场查看文件资料	2	没有扣2分		√	√		
	★鼓励食堂制定营养健康管理相关绩效考核方案。	现场查看文件资料	2	有方案加1分；有落实加1分		√	√		
环境 建设 要求	室内全面禁烟，设有禁止吸烟标识。	现场查看	2	无禁烟标识或现场有人抽烟，扣2分。	√	√	√		
	就餐场所应营造良好的营养健康氛围，可在墙面、地面、餐桌等适当位置布置适合食堂环境的带有营养健康元素的宣传品，充分利用板报、电子屏幕、桌贴、菜单、餐具包装等多种形式宣传平衡膳食、“三减三健”、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。	现场查看	4	未进行宣传的，扣4分；宣传形式较为单一的，酌情扣1-3分	√	√	√		
	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	2	未在显著位置宣传，扣2分	√	√	√		
	★鼓励提供可自由取阅的营养健康宣传资料。	现场查看	2	有提供，加2分		√	√		
	★鼓励设立“营养健康角”，摆放体重计、BMI尺或转盘、食物模型等健康支持工具，并定期维护。	现场查看	4	有设立“营养健康角”，加2分；每有一种健康支持工具，加0.5分，上限2分		√	√		

营养健康食堂等级评分细则（续）

信息管理	在就餐场所《食品安全与营养监督信息公示栏》及监管信息系统公示有关内容，信息发生变更时，应及时更新。	现场查看文件资料	2	没有及时更新扣 2 分	√	√	√		
	应做好营养健康自查记录，鼓励根据食堂实际情况开展周自评和（或）月考核工作。	现场查看文件资料	2	没有自查记录扣 2 分		√	√		
	应做好食物消费量记录。提供套餐或份饭的食堂应根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每周汇总一次；自由选餐的大型食堂可根据食材出库记录、食材可食部、用餐人数、食材废弃量估算食物消费量，每季度应汇总一次，可使用智能软件等工具记录并汇总食堂食物消费量。	现场查看文件资料	5	没有汇总扣 5 分；汇总频次不足扣 2 分；计算有明显错误扣 3 分			√		
	应做好油盐糖（包含含油盐糖的主要调味品）使用量统计，根据调味品出库记录、用餐人次、损耗量计算每周油盐糖使用量和人均每日或每餐使用量，并每周公示。人均每日或每餐使用量应逐步减少，最终接近或达到相应目标值。	现场查看文件资料	5	没有统计扣 5 分；没有公示扣 1 分；计算有明显错误或用量没有逐步减少，扣 2 分	√	√	√		
	★ 鼓励食堂定期开展用餐人员膳食结构调查并分析，与中国居民膳食指南推荐的平衡膳食模式进行比较，了解用餐人员膳食结构不合理之处，有针对性地调整工作方案或配餐计划。	现场查看文件资料	4	有分析加 2 分；有改进措施加 2 分			√		
	★ 鼓励食堂建立营养菜品信息库，记录营养菜品的名称、配料、菜品营养分析、烹饪方法等信息。	现场查看文件资料	3	酌情加 1-3 分			√		
	★ 鼓励食堂使用智能化系统，进行食堂营养信息化管理、食谱编制、营养分析、指导用餐等。	现场查看文件资料	4	有营养信息化管理、食谱编制、营养分析、指导用餐功能各加 1 分			√		
人员要求	食堂应配备至少 1 名有资质的专职或兼职营养指导人员，其中大型食堂应配备至少 1 名专职营养指导人员。营养指导人员的资质应符合相关要求。	现场查看相关资料	4	无营养指导人员或资质不符合要求，扣 4 分；营养指导人员不在现场的，扣 2 分	√	√	√		
	营养指导人员应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，协助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。	现场询问、查看资料	3	营养指导人员能力不足，酌情扣 1-2 分；未开展指导工作，扣 1 分		√	√		
	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相关知识和技能培训，培训内容重点涵盖食品安全及营养健康知识、“三减”、食物采购、储藏、烹饪以及卫生防疫知识等方面。其中食堂管理人员、厨师每年累计培训时间不少于 4 小时，营养指导人员不少于 20 小时。	现场查看文件资料、记录、培训合格证明等	5	无相关培训，扣 5 分；学时未达到要求，酌情扣 1-3 分			√	√	
	每年组织一次食堂营养相关岗位人员进行岗位能力自我测评及考核。	现场询问、查看资料	2	未组织或现场询问相关岗位人员相关知识知晓率低，扣 2 分	√	√	√		
	★ 鼓励营养指导人员对食堂其他从业人员每半年组织至少 1 次营养健康相关知识和技能培训，并实施“按岗位培训”、“按岗考核”，确保关键岗位人员掌握必要的知识和技能。	现场查看文件资料、记录等	3	仅开展 1 次，加 1 分；每半年至少 1 次，加 2 分；有按岗培训考核，加 1 分			√	√	
	★ 鼓励定期组织厨师进行营养烹饪技能交流或比赛，学习低盐、低油、低糖菜品制作，对传统菜品进行营养烹饪改良或创新。	现场查看文件资料、记录	3	有开展，加 2 分；有营养烹饪改良或创新加 1 分			√	√	

营养健康食堂等级评分细则（续）

营养 烹饪 与配 餐要 求	炸、煎、熏、高温烤等不健康烹饪或使用腌制、腊制及动物油脂类食材作为主要配菜的菜品数不超过总菜品数的 1/3。	现场查看	2	超过比例扣 2 分	√	√	√		
	每餐提供少油盐糖烹饪的菜品供应比例应不低于总菜品数的 1/3（四星及以上要求不低于 1/2），其中至少应含有 1 道素菜和 1 道荤菜。	现场查看	5	少油盐糖烹饪的菜品比例未达标，每缺 1 道扣 1 分；未提供少油盐糖烹饪的素菜或荤菜扣 2 分	√	√	√		
	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（不包括调味品和烹调油）。	现场查看文件资料	2	未达标扣 2 分	√	√	√		
	食物品种新鲜、丰富（不包括调味品和烹调油），早餐应至少提供 3~5 种，午餐 4~6 种，晚餐 4~5 种，每天达到 12 种及以上，每周达到 25 种以上。	现场查看文件资料	2	未达标扣 2 分	√	√	√		
	谷薯杂豆类：每天不少于 3 种，每周不少于 5 种，每天至少提供 1 种粗粮或薯类主食； 蔬菜水果类：新鲜蔬菜每天不少于 4 种，每周不少于 10 种，兼顾不同品种，每餐提供不少于 1 道以深色蔬菜为主的菜品； 水产禽畜蛋类：每周提供至少 5 种，畜肉类应以瘦肉为主； 奶及大豆类：每周提供至少 5 种； 烹调油：使用 2 种及以上植物油，少用动物油、氢化植物油，如使用氢化植物油应当进行公示。	现场查看文件资料	5	每有一类食物品种要求未达标，扣 1 分	√	√	√		
	食谱中应显著标记少油盐糖烹饪的菜品。提供套餐或份饭的食堂，一周内食谱菜品重复度不超过 1/3。应持续提供未来一周食谱。	现场查看文件资料	3	食谱中少油盐糖烹饪菜品未进行显著标记，扣 2 分；无未来一周食谱、提供套餐份饭食堂食谱重复多，扣 1 分	√	√	√		
	★ 鼓励每周提供至少 2 次水产类、1 次动物肝或血以满足部分人群营养需要；鼓励每日提供水果、奶类、坚果。	现场查看文件资料	2	满足任一类要求，加 2 分		√	√		
	★ 鼓励提供营养烹饪改良或创新菜。	现场查看	2	有提供，加 1 分；提供频次每周达到至少 1 次，加 2 分			√		
	★ 鼓励自由选餐的食堂使用标识牌等工具指导用餐人员合理选餐，在就餐场所的显著位置公布食谱及重要菜品的营养标识；鼓励提供套餐或份饭的食堂公布带量食谱及营养标识。	现场查看文件资料	4	有营养标识的，加 2 分；有指导选餐标识牌或公示带量食谱，加 2 分			√		
	★ 鼓励食堂根据用餐人员特点提供营养配餐以满足其一餐能量及主要营养素需求（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围），主动提供特殊人群膳食或菜品，进行营养特点描述说明。鼓励学校食堂可根据 WS/T 554-2017《学生餐营养指南》合理制定带量食谱。	现场查看文件资料	4	有提供特殊人群营养配餐的，加 2 分；配餐设计合理的，加 2 分			√		

营养健康食堂等级评分细则（续）

营养健康教育	以食堂为主体组织举办营养健康相关宣传活动，每年度不少于2次，活动包括但不限于专题讲座、知识问答、厨艺比赛等形式。	现场查看文件资料	4	未开展活动，扣4分；只开展1次，扣2分		√	√		
	定期更新营养健康宣传材料，每年至少2次。	查看资料	2	未更新，扣2分	√	√	√		
	★鼓励将营养与健康教育纳入食堂宣传教育计划，定期开展相关宣传教育活动。鼓励对活动形式进行创新，开展有创意、有趣、互动性强的活动。	现场查看文件资料	2	有教育计划且合理的，加2分；或活动形式有创意、有趣、互动性强，酌情加1-2分			√		
	★鼓励针对用餐人员特点定期推送有针对性的科普文章或视频，或开展营养健康干预指导。	现场查看文件资料	2	有则加2分			√		
供餐服务	食堂应采用分餐制供餐。	现场查看	2	没有扣2分	√	√	√		
	食堂应提供免费白开水或直饮水。	现场查看	2	没有扣2分	√	√	√		
	食堂应配备洗手、消毒设施或用品。	现场查看	2	没有扣2分	√	√	√		
	食堂应主动提供小份菜或半份菜选择，或提供自助，促进就餐食物多样性。	现场查看文件资料	2	没有扣2分	√	√	√		
	★鼓励服务员主动给用餐人员选餐建议，推荐营养菜品，劝阻浪费、酗酒行为	现场询问	2	酌情加1-2分			√	√	
合计（扣分项+加分项）			75+ 45		50+ 0	70+ 20	75+ 45		
通过说明	不含★的为扣分项，带★的为加分项；任一等级满足以下两个条件则通过：①扣分项扣分总和不超过扣分项总分的20%；②得分达到相应等级总分的90%。								
评审人员（签名）			被评审单位负责人（签名）						
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日						

附 录 G
(资料性)
营养健康食堂等级评定申请表

填报单位（盖章）：

填报日期：

申请食堂基本情况	食堂经营者名称		社会信用代码	
	地址			
	承包单位名称		法定代表人	
	联系人		电话	
	面积		员工数	
	餐饮服务食品安全等级			
	在过去 2 年内，是否曾被工商、卫生监督等行政部门处罚		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	申请评定等级		<input type="checkbox"/> 三星 <input type="checkbox"/> 四星 <input type="checkbox"/> 五星	
	相应等级自评分			
食堂营养健康 工作现状				
文件审核结果	<p style="text-align: right;">评审人员（签名）： 评审日期： 年 月 日</p>			
现场评审结果	<p style="text-align: right;">评审组组长（签名）： 评审日期： 年 月 日</p>			
评审单位审核结果	<p style="text-align: right;">评审单位（单位盖章）： 审核日期： 年 月 日</p>			

参 考 文 献

- [1] GB/T 13391—2009 餐饮企业的等级划分和评定
- [2] WS/T 476—2015 营养名词术语
- [3] DB36/T 1644—2022 医疗机构营养健康食堂建设规范
- [4] T/CNSS 012—2021 健康食堂建设管理规范
- [5] 餐饮服务许可审查规范（国食药监食〔2010〕236号）
- [6] 全民健康生活方式行动方案（2017—2025年）（国卫办疾控发〔2017〕16号）
- [7] 全民健康生活方式行动健康支持性环境建设指导方案（2019年修订）（中疾控慢病发〔2019〕96号）
- [8] 营养健康食堂建设指南[Z]. 北京：国家卫生健康委员会，2020.
- [9] 餐饮食品营养标识指南[Z]. 北京：国家卫生健康委员会，2020.
- [10] 中国居民膳食指南[M]. 北京：人民卫生出版社，2022.
-