

营养健康食堂评价标准评分表（试行）

项目	建设内容	评估方法	分值	评分标准	得分
组织管理 20分	成立由单位领导为主要负责人的营养健康食堂管理委员会，组织健全，职责明确，分工合理。成立由工会、后勤部门、职工代表等组成的营养健康食堂监督小组，收集和整理用餐人员对食堂工作提出的意见和建议。有相应的人力物力财力投入。	查看资料	7	无相关文件扣2分；文件未规定部门职责、人员等内容扣2分；无营养健康食堂监督小组扣1分；无资金扣2分。	
	建立健全营养健康食堂管理制度，具有结合实际的工作计划及实施方案，内容包括组织管理、健康教育、送餐服务、人员设置和培训等具体事宜。定期开展自查，有相应自查、整改记录。		5	无工作计划及实施方案扣2分；未详细列出组织管理、健康教育、送餐服务、人员设置和培训等具体事宜扣2分；无自查记录扣1分。	
	有食物消费量记录档案，内容包括带量食谱、用餐人数、原料损耗、食物消费量及油、盐、糖的人均摄入量计算过程、原料出入库时间、重量等。每周有汇总记录。		8	各类食物采购及消费的台账记录制度无食物消费量记录扣2分；油、盐、糖的人均摄入量记录不全各扣2分；营养管理制度不全最高扣8分。	

营养健康教育15分	采用多种形式营造营养健康氛围，宣传营养健康知识。显著位置张贴材料、摆放折页或播放视频等，并适时更新。宣传内容包括膳食营养、营养相关慢性病防治、节约粮食等政策、《中国居民膳食指南》、中国居民平衡膳食宝塔、能量和脂肪的一餐摄入量建议等。	现场查看	6	无任何形式宣传扣6分；无《中国居民膳食指南》或中国居民平衡膳食宝塔扣2分；无更新扣2分；有宣传品宣传内容不正确，按照数量比例扣分。不便于取阅扣1分。
	组织以食堂为主体的膳食营养相关活动。内容包括营养健康专题讲座、知识问答等，每年度不少于2次。		4	每年开展1次活动得2分。定期开展营养健康讲座，开展“5.20中国学生营养日”或“全民营养周”，每年开展1次得2分。
	在食堂或相关场所摆放身高及体重测量工具、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计等设备并定期维护，供用餐人员进行健康自测、自评。		4	未摆放自测、自评设备扣4分；种类少酌情扣分；未进行定期维护、导致设备不准或不好用扣2分。
	设立意见簿、意见箱或其他方式，征求用餐人员的意见、建议。		1	无相关通道扣1分。
供餐服务45分	提供的食物种类应符合中国居民膳食指南的推荐要求。除调味品外，早餐提供不少于5种食物，午餐不少于10种，晚餐不少于5种。每一餐食谱中应提供至少三类食物。每周食物类别及品种达到最低要求：谷薯杂豆类5种，蔬菜水果类10种，水产禽畜蛋类5种，奶及大豆类或其制品5种。使用多种植物油。不用或少用氢化植物油，如使用应进行公示。	现场查看，查看资料	10	一餐菜肴品种未达到要求扣2分；每周品种未达到要求酌情扣分。
	建立油盐糖台账管理制度，内容包括油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）录采购量、入库时间、重量，并计算人均摄入量。定期公示每周油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）使用量和人均每日摄入量，达到本地减盐目标。逐步实现每人每日食盐摄入量不高于5g，成人每人每日食用油摄入量不高于25~30g，每人每日添加糖摄入量不高于25g。		12	无台账记录扣12分。无采购量、入库时间、重量各扣2分；无人均摄入量扣2分；无每周统计扣2分；未及时公示扣1分；食盐消费未达到减盐目标扣1分；未达到《健康中国行动（2019-2030年）》推荐的每人限量目标扣1分。其余未达到要求，酌情扣分。

	<p>采用健康烹饪方法。各种原料应先洗后切。优先采用拌炒、旺火急炒或小火炖煮、淀粉勾芡等减少食物营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法。少用油炸、油煎、烟熏、火烤、盐渍、加碱等烹饪方法。减少使用腌腊制品、动物油脂烹调食物。创新开发菜品的烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少油、盐、糖（包括含油盐糖的各种调味品）的用量。</p>		8	<p>未先洗后切 扣1分；煎炸食品一周超过2次扣1分；熏制、腌制食品一周超过1次扣1分；菜肴用油、盐（包括高盐调味品）、糖未做到减量，每项扣2分。</p>	
	<p>减少高盐、高糖及高脂食品供应，如有供应，应有健康风险提示。如“每日盐摄入不应超过5g，食盐摄入过多有害健康”、“每日添加糖摄入应不超过25g，添加糖摄入过多有健康风险”等。食堂提供自制饮料或甜品时，应标示添加糖含量。</p>		6	<p>职工食堂发现售卖含糖饮料或高盐、高糖及高脂食品扣3分；售卖且不提示风险再扣2分；提供自制饮料或甜品时，未进行相应盐、糖提示扣1分。</p>	
	<p>自由取餐的单位食堂，应在显著位置公布菜品目录及带量食谱；提供套餐或份饭的单位食堂应在显著位置公布带量食谱。</p>		6	<p>自由取餐的食堂无菜品目录扣3分；无公布带量食谱扣3分；提供套餐或份饭的食堂未公布带量食谱扣6分。</p>	
	<p>鼓励制定合理营养配餐计划。提供固定套餐或份饭的单位食堂，一周内食谱尽量不重复。鼓励自由取餐的单位食堂提供标准化套餐，并提供标准化套餐的食物原料和油、盐、糖等调味品的重量。</p>		5	<p>此项为加分项，未做到不扣分。有标准化套餐加2分；提供食堂供应的标准餐的食物原料和油、盐、糖等调味品的重量，加3分。</p>	
	<p>采用分餐制供餐。食堂用餐人员应一人一份（套）餐具，一人一份（套）饭菜，一人一份（套）饮品，独立用餐。自由取餐的单位食堂在每道菜品器皿内配备公勺或公夹。如食堂可提供桌餐服务，应在每道菜品器皿内配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。</p>		3	<p>在食堂就餐场所醒目位置摆放就餐用具并明示取餐流程（1分）；餐费结算处宜留出餐具餐品放置空间，并保持清洁卫生（1分）；应及时对用餐完毕的餐具进行回收清理（1分）。如食堂可提供桌餐服务，未在餐桌上摆放公筷、公勺等分餐工具扣1分，就餐时未在每道菜品器皿内配备分餐工具扣1分。</p>	

	鼓励自由取餐的营养健康食堂使用智能化评价系统，指导配餐和用餐。		5	此项为加分项，未做到不扣分。有智能化系统加5分。
	鼓励营养健康食堂根据用餐人员健康需要，向肥胖或患有营养相关疾病人群提供特殊营养配餐。		5	此项为加分项，未做到不扣分。有低盐菜加2分；有低能量菜或不同能量等级的营养餐加2分；有低脂肪菜加1分。
人员要求 10分	配备或聘请有资质的专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员，对不同人群营养配餐和管理，同时指导食材采购、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，指导服务人员帮助用餐人员合理选餐。	现场 询问， 查看 资料	5	未配备或聘请有资质的营养师、营养指导员或营养配餐员扣5分；有人员未开展工作职能扣2分。
	定期组织从业人员进行营养健康知识和技能培训，加强考核管理。食堂负责人和营养配餐员每年度不少于20学时培训。从业人员应重点接受食品安全及营养知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作技能培训。		5	未培训扣5分，培训学时未达标扣2分；培训内容与膳食营养知识无关扣3分。
自我评估 10分	创建初期进行摸底调查，内容包括用餐人员相关营养健康知信行及膳食结构情况、食堂满意度、各食物采购量及油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）使用量调查等。	现场 询问， 查看 资料	5	未开展摸底调查扣5分，调查内容不全酌情扣分。
	每年评估一次，内容包括组织管理、环境建设、送餐服务、人员管理等。评价食堂员工和用餐人员营养知识知晓率、膳食结构、油盐糖使用量、食堂满意度及食堂改良接受度等情况。		5	未开展评估扣5分，评估内容不全酌情扣分。
	结合单位体检，评估食堂对用餐人员健康状况的影响。		5	此项为加分项，未做到不扣分。评估单位健康食堂建设对用餐人员健康状况的影响加5分。
合计			100(+20)	

评估人员按照上表进行现场考核并评分。评定分数在80分以上（含80分），为合格。

说明6 依照国家卫健委发布的营养健康食堂指南要求，建设营养健康食堂应当达到以下基本要求6

（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。

附件 2

营养健康餐厅评价标准评分表（试行）

项 目	建设内容	评估方法	分值	评分标准	得分
组织管理 (23 分)	成立由餐厅负责人承担主体责任的营养健康餐厅工作组； 编制和实施年度营养健康餐厅建设与运行计划； 配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。	查看资料	7	无工作组扣2分。 无计划扣2分。 未配备场地、设施、人员、技术、 资金等支撑条件，扣3分。	
	建立健全营养健康餐厅管理制度，内容包括组织管理、岗位 责任、监督管理、健康教育、送餐服务、人员设置和培训等； 定期开展自查，有相应自查、整改、公告记录，保证和促进 用餐人员食品安全及营养健康各项措施的有效开展。		5	无营养健康餐厅管理细则及实施 方案扣2分。 未详细列出营养健康餐厅工作的 组织管理、健康教育、送餐服务、 人员设置和培训等具体事宜扣2 分。 无自查记录扣1分。	

	<p>具有完善的餐厅营养管理制度，根据带量食谱、原料损耗计算食物消费量，特别是每份食物油、盐、糖的消费量，逐步减少菜品中油盐糖的用量和消费者油盐糖摄入量。</p> <p>建立健全餐厅材料采购制度，保证餐厅所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂的使用。</p>		8	<p>各类食物采购及消费的台账记录制度，无食物消费量记录扣2分</p> <p>油、盐、糖的人均摄入量不齐全各扣2分。</p> <p>营养管理制度、餐厅采购制度不全最高扣8分。</p>	
	<p>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。</p> <p>建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以实施。</p> <p>严格按照国家相关规定，实施垃圾分类。</p>		3	<p>不遵守任意一条制度及法规（规定），扣3分。</p>	
<p>营养健康教育（15分）</p>	<p>采用多种形式营造营养健康氛围，宣传营养健康知识，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传，显著位置张贴材料、摆放折页或播放视频等，并适时更新。宣传内容包括营养健康餐厅管理、膳食营养、营养相关慢性病防治、节约粮食等政策、《中国居民膳食指南》、中国居民平衡膳食宝塔、能量和脂肪的一餐摄入量建议等。</p>	<p>现场查看</p>	6	<p>无任何形式宣传扣6分。</p> <p>无《中国居民膳食指南》或中国居民平衡膳食宝塔，扣2分。</p> <p>菜单、餐具包装、订餐卡等无相关宣传扣2分。</p> <p>宣传品宣传内容不正确，按照数量比例扣分。</p> <p>资料无定时更新、不便于取阅扣2分。</p>	
	<p>鼓励以餐厅为主体组织、举办膳食营养相关活动，包括营养健康厨艺比赛、营养健康专题讲座、知识问答等活动，并进行宣传。</p>		4	<p>未定期开展营养健康主题活动扣2分。</p> <p>未宣传扣1分。</p>	
	<p>在餐厅或相关场所摆放身高及体重测量工具、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计等设备并定期维护，供用餐人员进行健康自测、自评。</p>		4	<p>未摆放自测、自评设备扣4分；种类少酌情扣分；未进行定期维护、导致设备不准或不好用扣2分。</p>	

	设立意见簿、意见箱或其他方式，征求消费者的意见、建议。		1	无相关通道扣1分。	
配餐与烹饪要求 (24分)	食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，各种原料应先洗后切；鼓励优先采用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、烤等烹饪方法。创新开发菜品的烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少油、盐、糖（包括含油盐糖的各种调味品）的用量。	现场查看，查看资料	12	未先洗后切，扣1分。 烹调多采用炸、煎、熏、烤等烹饪方式，扣3分。 菜肴用油、盐（包括高盐调味品）、糖未做到减量，每项扣2分。	
	餐厅菜单中提供的食物种类应符合中国居民膳食指南的推荐要求，包括全谷类、奶类、新鲜蔬果、低糖或无糖饮品等供消费者选择。			菜单中不提供全谷类、低糖、无糖等选择扣3分。	
	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。			提供的套餐营养不均衡，扣3分。	
	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。		4	低盐、低油、低糖菜品无醒目标示扣2分。未增加低盐、低油、低糖菜品扣2分。	
	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。		3	无特殊人群菜品，扣2分。 有，但未进行营养特点描述与说明扣1分。	
	按照国家卫生健康委员会印发的《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识。		5	未进行营养标识提示扣5分。	
供餐服务 (18分)	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，自查资料	8	服务员不给点餐意见，扣4分。 未推荐低盐、低脂、低糖菜品扣2分。 不引导消费者适量点餐，进行光盘行动，扣1分。餐厅内酗酒，扣1分。	
	鼓励分餐制供餐。用餐人员一人一份（套）餐具，独立用餐。提供餐品时，每道菜品器皿内配备公筷、公勺等分餐工具，并引导消费者使用。			3	未在餐桌上摆放公筷、公勺等分餐工具扣2分，上餐时未在每道菜品器皿内配备分餐工具扣1分。

	提供免费白开水或直饮水，配备洗手、消毒设备或用品。		2	不提供白开水或直饮水扣1分。 不提供洗手、消毒用品扣1分。	
	主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。		3	不提供半份、小份菜品扣3分。	
	座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。		1	高密度聚餐，扣1分。	
	室内全面禁烟，餐厅内设置禁止吸烟标识。		1	无禁烟标识扣1分。	
人员要求 (10分)	配备或聘请配备有资质的专(兼)职营养师、营养指导员或营养配餐员;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 询问, 查看 资料	5	未配备或聘请有资质的营养师、营养指导员或营养配餐员扣5分; 配备人员但未开展工作扣2分。	
	定期对餐厅负责人、营养指导人员、厨师等进行营养健康知识和技能培训,加强考核管理。餐厅负责人和营养指导人员应每年度不少于16学时培训。如针对从业人员重点进行食品安全卫生防疫、营养知识、食材采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训,针对厨师重点进行低盐、少油、低糖菜肴制作技能方面的培训。		5	未培训扣5分; 培训学时未达标扣2分; 培训内容与膳食营养知识无关扣3分。	
自我评估 (10分)	创建初期,对餐厅的各种食材采购量、油盐糖及高盐调味品的使用量进行摸底调查。	现场 询问, 查看 资料	5	未开展摸底调查扣5分,调查内容不全酌情扣分。	
	及时评估餐厅组织管理、环境建设、送餐服务、人员管理等内容;评价餐厅员工及用餐人员营养知识知晓率、膳食结构、油盐糖使用量以及用餐人员对餐厅的满意度。		5	未开展评估扣5分,评估内容不全酌情扣分。	
合计			100		

评估人员按照上表进行现场考核并评分,评定分数在 80分以上(含 80分)为合格。

说明6 依照国家卫健委发布的营养健康餐厅指南要求，建设营养健康餐厅应当达到以下基本要求6

- (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。

附件3

营养健康食堂（餐厅）创建申请表

县级编号6

单位名称				单位 业态	团餐口职工食堂
单位地址					宾馆 学校食堂 医院 机关
联系人		电话		微信号	
申请 食堂 （餐厅） 情况	食堂（餐厅）名称				
	食堂（餐厅）地址				
	负责人姓名			电话	
	联系人姓名			电话	
	面积		平方米	食堂数	个
	就餐人数		人	餐位数	个
申请单位概况及曾获得的荣誉（可附材料）					
申请单位意见	签字（盖章） 年月日	主管部门意见	签字 年月日	批准意见	签字 年月日

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6

（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。

（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、供餐服务等具体事宜，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6

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（详见附件12常见食物互换表）。食谱中提供食物类别及品种要求6

谷薯杂豆类6 每周应当至少 5 种，注意粗细搭配。

蔬菜水果类6 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6 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6 每周应当至少 5 种。

植物油6 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11）。

(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。

附件6

餐饮食品营养标识指南

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，为指导和规范餐饮食品营养标识，制定本指南。

第二条 本指南适用于餐饮食品的营养信息标识。

第三条 鼓励各类餐饮服务经营者和单位食堂按照本指南对所有餐饮食品进行营养标识。

第四条 餐饮食品营养标识应当标示基本标示内容，鼓励标示可选择标示内容。

第五条 基本标示内容。

包括能量、脂肪、钠含量和相当于钠的食盐量，1毫克（mg）钠相当于 2.5 毫克（mg）食盐。

第六条 可选择标示内容。

（一）包括蛋白质、碳水化合物、糖、维生素及矿物质等。

（二）鼓励在标示能量和营养素含量的同时标示出其

占营养素参考值（NRV）的百分比，NRV 数值参照《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050）中相关规定。

（三）鼓励在菜单上声明“成年人每日能量需要量为2000 kcal”和“成年人每日食盐摄入量不超过 5g（相当于钠摄入量不超过 2000mg）”。

第七条 标示要求。

（一）餐饮食品营养标识应当真实、客观、清晰、醒目。

（二）能量值和营养素含量值应当以每份和（或）每 100 克（g）和（或）每 100 毫升（mL）餐饮食品中的含量值标示，鼓励标明每份餐饮食品的质量或体积。能量和营养素的名称、标示顺序和表达单位见附录 1。

（三）餐饮食品营养标识格式见附录 2。各类餐饮服务经营者和单位食堂应当根据餐饮食品特点选择使用其中一种格式进行标示。

（四）餐饮食品营养标识内容可标示在菜单、官方网站、官方公众

号、外卖平等载体上。

(五) 自助取用和展示用的餐饮食品，可在餐饮食品旁标示营养信息。

(六) 通过网络餐饮交易第三方平台等无接触送餐方式提供的餐饮食品，可在常用餐饮容器（如餐盒）上标示营养信息。

第八条 能量值和营养素含量值的计算。

一) 根据餐饮食品原料、烹调油及调味品的用量，参考《中国食物成分表》及其他权威数据库中相同或相似食物的成分数据，计算出其中的能量值及营养素含量值。

(二) 计算的过程及结果应当科学、完整、真实，以备核实和溯源。

第九条 本指南的有关术语

餐饮食品 6 各类餐饮服务经营者和单位食堂制作并提供给用餐人员的食品，不包括上述单位提供的预包装食品。

菜单 6 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。 餐饮食品营养标识 6 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。

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。