

# 福建省卫生健康委员会

闽卫监督函〔2023〕1014号

## 福建省卫生健康委员会 福建省教育厅 福建省市场监管局关于印发2023年福建省 营养健康食堂（餐厅）建设方案的通知

各设区市卫健委、教育局、市场监管局，平潭综合实验区社会事业局，省疾控中心：

为贯彻落实《“健康福建行动2030”行动规划》《福建省居民营养计划（2017-2030年）》《营养健康食堂建设指南》和《营养健康餐厅建设指南》，推进我省营养健康食堂（餐厅）建设相关工作，提高居民营养健康水平和身体素质，省卫健委联合省教育厅、市场监管局制定了《2023年福建省营养食堂（餐厅）建设方案》，请各地结合实际制定本地方方案并认真组织实施。

福建省卫生健康委员会

福建省教育厅

福建省市场监督管理局

2023年5月29日

（此件主动公开）

# 2023 年福建省营养健康食堂（餐厅）建设方案

为贯彻落实《“健康福建行动 2030” 行动规划》《福建省居民营养计划（2017-2030 年）》《营养健康食堂建设指南》和《营养健康餐厅建设指南》，推进我省营养健康食堂（餐厅）建设相关工作，提高居民营养健康水平和身体素质，结合我省实际，制定本方案。

## 一、工作目标

通过开展营养健康食堂（餐厅）建设，引导餐饮业增强营养健康意识，提升营养健康服务水平。鼓励餐饮服务经营者实现以“三减”、合理膳食、杜绝浪费为目标的营养转型升级。实施餐饮食品营养标识，推广营养均衡配餐食谱和健康科学烹饪模式。针对不同人群营养不良、超重、肥胖情况开展营养指导和干预，逐步改变就餐者传统餐饮理念和饮食习惯，增强居民营养健康意识。到 2023 年底，全省按照标准建设不少于 230 家营养健康食堂（餐厅）。

## 二、建设要求

各设区市原则上选取持有《食品经营许可证》、近 3 年未发生食品安全事故，近 2 年未受过食品安全行政处罚的食堂及餐厅 25 家（平潭综合实验区不少于 5 家），开展营养健康食堂（餐厅）的建设活动。选取办法由各地卫健部门商教育、市场监管部门确定。选取情况汇总报省卫健委备案。

### 三、建设内容

根据《福建省居民营养计划（2017-2030年）》及《“健康福建行动2030”行动规划》的合理膳食行动工作要求，按照《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》的基本要求、组织管理、人员培训和考核、营造环境和营养健康教育、配餐和烹饪要求、供餐要求等进行建设。

### 四、重点任务

（一）完善组织管理。营养健康食堂（餐厅）应当设立营养健康管理委员会（工作组），并提供人员、资金等支持。围绕合理膳食和减盐、减油、减糖制定工作计划及实施方案，明确营养健康食堂（餐厅）工作的基本要求、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。建立健全原材料采购制度、营养健康管理制度，盐油糖采购和台账制度。

（二）开展人员培训。营养健康食堂（餐厅）建设需配备有资质的专（兼）的营养指导人员。营养指导人员应具备公共营养师、注册营养师或营养指导员证书，定期参加国家认可部门开展的均衡营养、合理搭配、三减（减盐、减油、减糖）等业务培训。营养指导人员负责指导营养健康食堂（餐厅）的菜品采购、配料和加工、菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展营养教育，指导服务人员帮助顾客合理选餐。定期组织管理、从业人员进行营养健康知识和技能培训，食堂（餐厅）负责人和营养指导人员每年度不少于20（16）学时培训，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。

（三）设置营养标识。营养餐厅按照《餐饮服务食品营养标识指南》对菜品进行营养标示，重点标注菜品中能量、脂肪、盐的含量，并对菜品营养特点和适宜人群进行提示，餐桌摆放“三减”小桌牌。坚持食物多样、营养均衡的膳食模式，创新改良菜品，增加低盐、低脂、低糖菜品比例，探索推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的健康营养菜品。营养健康学校食堂结合不同年龄段学生身体发育需要，遵循“营养科学、荤素搭配、均衡膳食”的原则，根据菜品中营养含量，设计每日的带量食谱，供学生在就餐时科学合理选择菜品的种类和数量。建立健康教育制度，开展主题健康教育活动。单位食堂应在显著位置公布菜品目录，鼓励公布带量食谱。减少高糖、高盐、高脂食品的供应，有供应的应进行健康提示。单位应以食堂为主体组织、举办膳食营养相关活动，开展营养健康主题讲座。

（四）营养健康教育。营养健康食堂（餐厅）要利用播放视频、设置知识展板等形式，全方位、多角度宣传科学营养健康知识，营造营养健康氛围。制作各种营养健康知识手册、折页宣传有关膳食营养和营养相关慢性病防治等内容。在餐厅显要位置摆放中国居民平衡膳食宝塔，提供可以自由取阅的小册子、折页、单页等宣传材料。充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行营养健康知识、文明用餐、节约粮食宣传。开展体质监测，摆放身高、

体重测量工具、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计等自评自测设备和工具，展示营养状况评价标准，供大众进行自我健康营养自测、自评。鼓励营养健康食堂（餐厅）使用智能化评价系统，根据评价结果，指导大众科学配餐、用餐。

## 五、实施步骤

### （一）动员遴选阶段（2023年6月初至6月30日）

各设区市和平潭综合实验区根据本地实际，制定本地区建设方案。按照《餐饮服务食品营养标识指南》等3项指南和《营养与健康学校建设指南》要求对本辖区内的餐饮服务业、单位（企业）职工食堂、学校食堂等摸底调查，确定一批餐饮单位进行建设。各地要广泛宣传报道营养健康食堂（餐厅）建设活动，引导大众树立营养均衡和健康科学饮食理念。

### （二）全面建设阶段（2023年7月1日至9月30日）

各设区市和平潭综合实验区要结合方案要求，围绕《餐饮服务食品营养标识指南》等3项指南和《营养与健康学校建设指南》内容，全面开展营养食堂（餐厅）建设活动，完善营养健康食堂（餐厅）制度建设、积极聘请营养专家开展人员培训、科学合理设计营养标识、营造营养健康宣传氛围。省疾病预防控制中心和相关行业学会、协会做好技术指导。

### （三）评价总结阶段（2023年10月1日至11月30日）

由各地卫健、教育、市场监管部门组织开展本辖区的营养健康食堂（餐厅）建设活动现场评价（附件1、2），重点评价组

织管理、环境建设、供餐服务、人员管理等内容。评分在 90 分以上的予以通过并公示。公示无异议的，由市级卫生健康、教育、市场监管部门共同向社会公布。营养健康食堂（餐厅）实行动态管理，不定期进行抽查。抽查达不到要求的，取消“营养健康食堂（餐厅）”称号。各地于 11 月底完成建设工作，并将总结报省卫健委、教育厅和市场监管局。

## 六、任务分工

卫生健康部门负责全面组织协调营养健康食堂（餐厅）建设工作，牵头制定实施方案，组织专家开展日常工作指导和评估验收。教育部门负责动员本系统和主管的单位参与营养健康食堂（餐厅）建设工作，组织相关单位营养工作人员参加营养指导员培训，配合卫生健康部门开展工作督导和评估验收。市场监管部门鼓励、支持餐饮服务提供者参与营养健康食堂（餐厅）建设，提供食品安全日常监管信息。

## 七、工作要求

（一）协同配合，统筹推进。各地卫生健康、教育、市场监管部门要深刻认识营养健康食堂（餐厅）建设工作的重要意义，强化组织领导和协同配合，尽快制定本地营养健康餐厅建设工作实施方案，细化工作措施，明确时间节点、责任分工，统筹推进营养健康食堂（餐厅）工作。

（二）规范建设，鼓励创新。各地在推进营养健康食堂（餐厅）建设工作中，要紧紧密结合当地实际，推荐原有基础较好、积

极性较高的食堂（餐厅），创新营养健康工作路径，探索可复制的措施办法，打造一批各具特色的典型经验和先进做法。充分发挥新媒体作用，通过微信公众号、网站、抖音等各类媒体平台，制作各种营养健康科普短片、微视频，积极推广营养均衡配餐食谱和健康科学烹饪模式，引导公众树立科学健康饮食理念。

（三）及时总结，持续开展。各地要认真总结本地建设营养健康食堂（餐厅）活动的工作成效，通过开展系统的评价和效果分析，及时把建设中好的做法、有效经验和成果进行总结和推广。营养健康食堂（餐厅）建设是一项长期的、系统的工作，各地要有序长期推进营养健康食堂（餐厅）建设，保持工作的常态化、持续性。

省卫健委联系人：林伟；电话：0591-87823903。

省教育厅联系人：林裕添；电话：0591-87091630

省市场监管局联系人：伍伟民；电话：0591-86296709

附件：1. 福建省营养健康食堂评分表

2. 福建省营养健康餐厅评分表

附件 1

## 福建省营养健康食堂评分表

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
基本要求 (22分)	1. 取得《食品经营许可证》，并在显著位置悬挂。	现场查看	/	一票否决，未取得《食品经营许可证》的，不得申请营养健康食堂；未悬挂在显著位置的，扣1分。			
	2. 近3年未发生食品安全事故，近2年未受过食品安全相关的行政处罚。	查询相关信息	/	一票否决，未达到要求的，不得申请营养健康食堂。			
	3. 配备有资质的专（兼）职营养指导人员。	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。			
	4. 开展营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围	现场查看相关资料	2	开展营养健康知识宣传的，加2分。			



评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
基本要求 (22分)	5. 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	现场查看	4	未设立“营养健康角”，扣2分；未摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，少一样扣0.5分，不能正常使用扣0.5分；未张贴自评自测方法，扣1分。			
	6. 按照国家卫生健康委《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，应当标示添加含糖量	现场查看	4	缺营养标示的，酌情扣1-4分。			
	7. 建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实	现场查看文件和具体措施	2	未建立制度，扣1分；未落实，扣1分。			
	8. 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	发现以野生动物为食品原料，扣2分			
	9. 按照国家有关规定，实施垃圾分类	现场查看	2	未进行垃圾分类扣2分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	10. 室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识	现场查看	2	无标识或现场有人抽烟扣 2 分。			
组织管理要求 (23分)	11. 设立由单位领导、后勤、工会和食堂管理人员组成的营养健康管理委员会，并为食堂建设提供人员、资金等支持。	现场查看文件、组织机构图等资料	6	无文件，扣 2 分；文件无部门职责、人员岗位职责等内容，扣 2 分；无预算，扣 2 分。			
	12. 围绕合理膳食和减盐、减油、减糖（三减）制定工作方案，明确营养健康食堂的组织管理、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。	现场查看资料和记录	6	无工作方案，扣 4 分；无自查记录，扣 2 分；自查内容少一项扣 0.5 分，扣完为止。			
	13. 建立健全原材料采购制度，保障食堂所有食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。	现场查看制度文件及进货台账等	2	无制度扣 2 分，制度不符合营养要求酌情扣 1-2 分。			
	14. 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。	现场查看文件资料和记录	4	无制度扣 2 分；无食物消费记录，扣 1 分；每周无汇总记录一次，扣 0.2 分，扣完为止（总分 1 分）			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	15. 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。	现场查看文件资料和记录	5	无制度扣1分；无采购、出入库等记录，扣2分；无公示，扣2分。			
人员培训和考核（11分）	16. 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	现场查看文件资料和记录	2	未提供营养咨询和指导，扣2分。			
	17. 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20学时培训。餐厅负责人、营养指导人员和厨师等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	现场查看文件资料、记录、培训合格证明等。	4	无相关培训，扣4分；每年度学时未达到20学时，每少2学时扣0.5分，扣完为止。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	18. 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，现场随机抽取3名食堂员工开展问卷调查评估，计算营养健康知识知晓率	现场查看文件资料并进行问卷调查	5	未进行自我测评，扣1分；无考核，扣1分；问卷得分大于80%得3分、60%-80%得2分、40%-60%得1分，40%以下不得分			
营养健康教育 (10分)	19. 建立专门的途径宣传合理膳食、“三减”、营养健康、传染病防控和文明用餐等科普知识，充分利用视频、菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传	现场查看文件资料	4	未进行宣传的，酌情扣1-4分。			
	20. 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的，扣2分。			
	21. 每年度组织不少于2次膳食营养相关宣传活动，如讲座、比赛、知识问答等形式	现场查看文件资料、照片、总结等	4	未开展活动扣4分，只开展一次扣2分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
配餐和烹饪要求（22分）	<p>22. 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。食谱中提供食物类别及品种要求：</p> <p>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。</p>	现场查看 文件资料	10	每餐食谱中食物种类少于 3 种，扣 3 分；每周品种未达要求，缺少 1 种扣 1 分，扣完为止（满分 4 分）；只使用 1 种植物油，扣 2 分；未公示使用氢化植物油，扣 1 分。			
	<p>23. 食物烹饪方法符合营养健康原则。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。</p>	现场查看	3	食物烹饪方法不符合营养健康原则不得分，炸、煎、熏、烤等烹饪方法多（占 50%及以上）的，扣 3 分。			
	<p>24. 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。</p>	现场查看	3	未提供低盐、低油、低糖菜品，扣 2 分；食堂摆放盐、糖，扣 1 分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	25. 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。	现场查看资料和记录	3	没有膳食营养配餐方案的，扣1分；方案不合理的，酌情扣1-2分。			
	26. 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。	现场查看	3	未按照《餐饮服务食品安全操作规范》公布营养标识的，扣3分。			
供餐服务要求 (12分)	27. 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	4	未建立分餐制度，扣2分；提供桌餐服务的食堂未配备公筷、公勺等分餐工具，扣2分。			
	28. 提供免费白开水或直饮水	现场查看	2	未提供提供免费白开水或直饮水扣2分。			
	29. 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等	现场查看	3	未提供小份或者半份菜品、经济型套餐的酌情扣1-3分。			
	30. 配备洗手、消毒设备或用品	现场查看	2	未提供洗手设施，扣1分；未提供消毒用品，扣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	聚集就餐，扣1分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
加分项 (14分)	32. 逐步减少菜品的盐油糖用量和消费者人均盐油糖摄入量。	现场查看 文件资料	2	盐油糖用量和人均消费量逐渐减少的，酌情加1-2分。			
	33. 食堂使用智能化系统，指导配餐和用餐。	现场查看	4	使用智能化系统的，酌情加1-4分。			
	34. 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 文件资料	4	推送营养健康知识的（每月不少于2次），酌情加1-2分；征求意见建议并进行改进的，酌情加1-2分。			
	35. 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	现场查看	4	推出特殊人群菜品的，酌情加1-4分。			
合计			100+14				

## 附件 2

## 福建省营养健康餐厅评分表

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
基本要求 (18分)	1. 取得《食品经营许可证》，并在显著位置悬挂。	现场查看	/	一票否决，未取得《食品经营许可证》的，不得申请营养健康餐厅；未悬挂在显著位置的，扣 1 分。			
	2. 近 3 年未发生食品安全事故，近 2 年未受过食品安全相关的行政处罚。	查询相关信息	/	一票否决，未达到要求的，不得申请营养健康食堂。			
	3. 配备有资质的专（兼）职营养指导人员。	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。			
	4. 开展营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围	现场查看相关资料	2	开展营养健康知识宣传的，加 2 分。			
	5. 按照国家卫生健康委《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，应当标示添加含糖量	现场查看	4	缺营养标示的，酌情扣 1-4 分。			



评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
基本要求 (18分)	6. 建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实	现场查看文件和具体措施	2	未建立制度，扣1分；未落实，扣1分。			
	7. 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	发现以野生动物为食品原料，扣2分			
	8. 按照国家有关规定，实施垃圾分类	现场查看	2	未进行垃圾分类扣2分。			
	9. 室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识	现场查看	2	无标识或现场有人抽烟扣2分。			
组织管理要求 (26分)	10. 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、计划运行落实情况等资料	8	未设立营养健康餐厅建设工作组，扣2分；无人员岗位职责等内容，扣2分；无建设和运行计划，扣2分；计划落实不够，扣1-2分。			
	11. 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。	现场查看资料	7	未列入管理目标，扣2分；未配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件，缺一项扣1分，扣完为止（满分5分）。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	12. 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。	现场查看制度文件及进货台账等	5	无制度扣 2 分，制度不完善酌情扣 1-2 分；未公告扣 1 分。			
	13. 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。	现场查看文件资料	6	无制度扣 3 分；种类不丰富，使用腌制、腊制、动物油脂原料较多的，酌情扣 1-3 分。			
人员培训和考核（17分）	14. 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	现场查看文件资料和记录	6	未提供营养咨询和指导，酌情扣 1-6 分。			
	15. 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。	现场查看文件资料、记录、培训合格证明等。	6	无相关培训，扣 6 分；每年度学时未达到 16 学时，每少 2 学时扣 1 分，扣完为止。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	16. 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，现场随机抽取3名餐厅员工开展问卷调查评估，计算营养健康知识知晓率	现场查看文件资料记录并进行问卷调查	5	未进行自我测评，扣1分；无考核，扣1分；问卷得分大于80%得3分、60%-80%得2分、40%-60%得1分，40%以下不得分			
营养健康教育 (10分)	17. 建立专门的途径宣传合理膳食、“三减”、营养健康、传染病防控和文明用餐等科普知识，充分利用视频、菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传	现场查看资料和记录	4	未进行宣传的，酌情扣1-4分。			
	18. 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的，扣2分。			
	19. 每年度组织不少于2次膳食营养相关宣传活动，如讲座、比赛、知识问答等形式	现场查看文件资料、照片、总结等	4	未开展活动扣4分，只开展一次扣2分。			
配餐和烹饪要求(9分)	21. 食物烹饪方法符合营养健康原则。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。	现场查看	9	食物烹饪方法不符合营养健康原则，酌情扣1-6分；炸、煎、熏、烤等烹饪方法多(占50%及以上)的，扣3分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
供餐服务要求 (20分)	22. 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。	现场查看和抽查服务员	8	服务员不能提供科学合理点餐建议的, 酌情扣 1-6 分; 不能引导光盘行动和酗酒的, 扣 1-2 分。			
	23. 依据餐厅和菜品特点, 实施分餐制。	现场查看	6	未实行分餐制的, 酌情扣 1-6 分。			
	24. 提供免费白开水或直饮水	现场查看	2	未提供提供免费白开水或直饮水扣 2 分。			
	25. 配备洗手、消毒设备或用品	现场查看	2	未提供洗手设施, 扣 1 分; 未提供消毒用品, 扣 1 分。			
	26. 座位间保持一定距离, 避免高密度聚集用餐	现场查看	2	聚集就餐, 扣 2 分。			
加分项 (14分)	27. 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。	现场查看文件资料	4	有建立制度的酌情加 1-2 分; 盐油糖用量和人均消费量逐渐减少的, 加 1-2 分。			
	28. 有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料, 并适时更新。	现场查看	2	有宣传资料的, 酌情加 1-2 分。			

评分要求		考核方式	分值	评分原则	自评分	专家评分	扣分原因
	29. 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。	现场查看资料和记录	2	食物符合多样营养健康的，酌情加 1-2 分。			
	30. 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。	现场查看文件资料	2	提供的套餐符合“能量平衡、营养均衡”套餐的，酌情加 1-2 分。			
	31. 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。	现场查看	2	推出特殊人群菜品的，酌情加 1-2 分。			
	32. 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等	现场查看	2	主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐的酌情加 1-2 分			
合计			100+14				

抄送：国家卫生健康委食品司，省食安办。