

深圳市卫生健康委员会

市国民营养健康指导委员会关于印发深圳市 营养健康食堂、营养健康餐厅 创建工作方案的通知

市营养委各成员单位，各区卫生健康行政部门，市营养学会：

为贯彻落实国家卫生健康委印发的《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》《餐饮服务食品营养标识指南》等有关要求，按照《广东省国民营养健康指导委员会关于印发〈广东省营养健康食堂、营养健康餐厅创建工作方案（试行）〉的通知》（粤卫食品函〔2021〕32号）要求，加快推进健康深圳、国民营养计划工作落实，深入开展营养健康食堂、营养健康餐厅试点示范建设，推广健康烹饪模式与营养合理配餐，规范工作流程，现制定《深圳市营养健康食堂、营养健康餐厅创建工作方案》。请各区、各单位依责组织实施，在辖区、系统内积极开展创建工作。

市国民营养健康指导委员会

市卫生健康委（代章）

2022年6月23日

（联系人：徐健，联系电话：13600415758）

深圳市营养健康食堂、营养健康餐厅 创建工作方案

一、总体要求

各区、各单位要积极宣传、广泛发动、合力推进、试点先行、以点带面，逐步在辖区和系统内全面推广营养健康食堂、营养健康餐厅创建工作，通过创建活动切实推动辖区、系统内营养健康饮食服务整体水平的提升，更好地保障市民日益增长的营养健康需求。

二、创建范围

适用于我市范围内的营养健康食堂和营养健康餐厅建设。其中营养健康食堂创建适用于具有相关许可资质，设有就餐场所，向企事业单位、机关、医疗机构、学校等内部人员提供健康饮食服务的食堂或餐厅，营养健康餐厅创建适用于具有相关许可资质，向社会公众提供健康饮食服务的餐饮企业。

三、创建目标

2022年底前，全市至少创建2家营养健康试点食堂和2家营养健康试点餐厅。

四、组织实施

（一）广泛发动。

各区卫生健康部门与市场监管部门要加强沟通，广泛发动，合力推进辖区内营养健康食堂和营养健康餐厅的创建。具备条件的企事业单位要积极参与创建。卫生健康部门联合市场监督管理部门负责组织评审；卫生健康部门负责营养健康食堂和营养健康

餐厅的遴选和推荐，市场监管及有关主管部门予以配合；卫生健康部门负责信息报送；市营养学会负责技术指导；餐厅和食堂负责软硬件环境建设的支持。

（二）材料申请。

拟申报的单位，要自行对照国家、省颁布的建设指南的相关标准，进行自评。拟申报的单位自评分达到80分或以上者，可提交申请表（样式见附件）以及相关佐证材料，报区卫生健康和市场监管部门初审。申请表和相关佐证材料报送时间为每年9月底前。

（三）组织评审。

市卫生健康委协同市市场监管局组织有关专家对申报的材料进行评审。材料评审分值达标者，将组织专家（原则上至少3名专家构成，其中1名由省疾控中心选派，负责评审过程的质量控制，另外市卫生健康委和市市场监管局均需选派至少1名）进行现场复核。若专家组现场复核结果仍达标，则认定为达到建设条件，予以授牌。评审时间初步计划为每年12月底前。

（四）授牌要求。

对达到创建条件的食堂和餐厅，市卫生健康委和市市场监管局可按照《广东省卫生健康委办公室关于规范营养健康场所授牌格式的通知》（粤卫办食品函〔2022〕1号）要求，对其授予“营养健康食堂”和“营养健康餐厅”的牌匾。授牌有效期为三年。

（五）信息报送。

各区卫生健康部门要将年度的营养健康食堂和营养健康餐厅评审通过和授牌情况于次年1月底前报送至市卫生健康委（附件

5)。

(六) 评审周期。

评审工作原则上每年度组织一次。当有效期届满时，示范单位需要延续的，可在有效期届满前90天提出延续申请，市卫生健康委组织专家进行复核，复核结果达到创建条件的，有效期延续3年，复核结果不达标的，有效期届满后自动注销。材料申报为每年9月底之前完成，专家评审安排在每年11月底之前完成，各地授牌安排在次年1月底前完成。

(七) 监督管理。

创建成功的试点单位应按照国家营养健康单位建设指南做好维护，接受卫生健康、市场监管等行业主管部门的监督管理。省卫生健康委和省市场监管局每年将不定期组织对有关创建单位进行抽查，抽查结果不达标者，将取消对该试点单位的授牌。试点单位若因自身原因，发生重大突发公共卫生事件的，原授牌自动注销，且3年内不得重新申请。

- 附件：1. 深圳市营养健康食堂申报表
2. 深圳市营养健康食堂评分表
3. 深圳市营养健康餐厅申报表
4. 深圳市营养健康餐厅评分表
5. 年度营养健康食堂、餐厅创建情况汇总表

附件 1

深圳市营养健康食堂申报表

填报单位：

填报时间： 年 月 日

申报单位基本情况	单位全称			
	法定代表人		电话	
	详细地址			
	示范创建联系人		联系人手机和固定电话	
	邮箱		食堂员工数/单位人数	
	自评分(分)			
创建情况	(不少于300字, 依据建设主要内容填写)			
评审专家意见及签名	(评审专家签名) 年 月 日			
地级以上市主管部门意见	(地级以上市卫生健康局) 地级以上市市场监督管理局盖章 年 月 日			

备注：1.此表一式三份，创建单位、地级市和省级卫生健康行政部门各执一份；

2.此表由广东省卫生健康委制发。

附件 2

深圳市营养健康食堂评分表

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
一、基本要求 (27分)	取得《食品经营许可证》。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	当地疾控部门提供相关佐证材料，并现场查看	4	发生因自身原因引起的突发公共卫生事件，扣2分；受过相关的行政处罚，扣2分。		
	配备有资质的专（兼）职营养指导人员。	现场查看	2	未达到要求，扣2分。		
	开展形式多样的营养健康知识宣传活动。	现场查看相关资料	2	未达到要求，扣2分。		
	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	未设置“营养健康角”，扣2分；未张贴自测自评方法，扣2分。		
	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；食堂提供自制饮料或甜品时，标示添加糖含量。	现场查看	4	未达到要求，扣4分。		
	所有直接接触食品的人员（包括厨师和服务员）须持有有效健康证明。	现场查看相关资料	2	未达到要求，扣2分。		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
	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	未达到要求，扣2分。		
	按照国家有关规定，实施垃圾分类。环境整洁，无蚊蝇，室内外无污染物。	现场查看	2	未达到要求，扣2分。		
	室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。	现场查看	2	未达到要求，扣2分。		
二、组织管理 (18分)	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。	现场查看相关资料	3	无规划，扣1分；无人员保障，扣1分；无资金保障，扣1分		
	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。	现场查看相关资料	4	无工作计划及实施方案，扣2分；未开展自查，扣2分		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	4	未建立制度，扣2分；未做好消费量记录，扣2分		
	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。	现场查看相关资料	4	未建立制度，扣2分；未定期公示每周盐油糖，扣2分		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
三、人员培训和考核 (11分)	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。	现场查看相关资料	4	未达到要求,扣4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,厨师应掌握制作低盐少油低糖菜肴技能,能够制作至少5个低盐少油低糖菜品。	现场查看相关资料、询问厨师	4	未达到要求,扣4分		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求,扣3分		
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。利用张贴画、板报、电子屏幕、桌布、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展健康生活方式知识宣传;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。	现场查看相关资料	4	无相关视频,扣2分;在食堂或附近场所未提供可以自由取阅的宣传材料,扣2分		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分		
五、配餐和烹饪要求 (19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4类食物（不包括调味品和植物油）。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	食物烹饪方法符合营养健康原则。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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
	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，指导职工合理选择食物。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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）。	现场查看相关资料	2	未达到要求，扣2分。		
	鼓励食堂使用智能化系统，指导配餐和用餐。	现场查看相关资料	2	未达到要求，扣2分。		
六、供餐服务要求 (15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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	提供免费白开水或直饮水。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	配备洗手、消毒设施或用品。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
总分			100			

附件 3

深圳市营养健康餐厅申报表

填报单位：

填报时间： 年 月 日

申报单位基本情况	单位全称			
	法定代表人		电话	
	详细地址			
	示范创建 联系人		联系人手机和 固定电话	
	邮箱		食堂员工数/单 位人数	
	自评分(分)			
创建情况	(不少于 300 字, 依据建设主要内容填写)			
评审专家意见 及签名	(单位盖章) 年 月 日			
地级市主管 部门意见	(地级以上市卫生健康局) (地级以上市市场监督管理局盖章) 年 月 日			

备注：1. 此表一式三份，创建单位、地级市和省级卫生健康行政部门各执一份；

2. 此表由广东省卫生健康委制发。

附件 4

深圳市营养健康餐厅评分表

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
一、基本要求 (27分)	取得《食品经营许可证》。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	当地疾控部门提供相关佐证材料，并现场查看	4	发生因自身原因引起的突发公共卫生事件，扣2分；受过相关的行政处罚，扣2分。		
	配备有资质的专（兼）职营养指导人员。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	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	3	未达到要求，扣3分。		
	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识；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	3	未达到要求，扣3分。		
	所有直接接触食品的人员（包括厨师和服务员）须持有有效健康证明。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	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	未达到要求，扣2分。		
	按照国家有关规定，实施垃圾分类。环境整洁，无蚊蝇，室内外无污染物。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。			

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
二、组织管理 (16分)	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	3	场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件，每缺1项扣1分，直至扣完为止。		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	3	未建立制度，扣2分；餐厅食材种类未达要求，扣2分。		
	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。	现场查看相关资料	4	未建立制度，扣2分；未逐步减少盐油糖，扣2分。		
三、人员培训和考核 (11分)	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。	现场查看相关资料	4	未达到要求，扣4分。		
	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，厨师应掌握制作低盐少油菜肴技能，能够制作低盐少油菜品至少5种。	现场查看相关资料、询问厨师	4	未达到要求，扣4分。		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
四、营造营养健康环境 (13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，充分利用张贴画、板报、电子屏幕、桌布、菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。	现场查看相关资料	4	无相关视频，扣2分；在食堂或附近场所未提供可以自由取阅的宣传材料，扣2分。		
	在就餐场所或显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	鼓励有可取阅的营养和膳食指导、健康生活方式相关宣传资料，并适时更新。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	鼓励开展营养健康主题科普宣教活动，并进行宣传。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
五、配餐和烹饪要求 (15分)	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	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。菜谱标示菜谱能量，有条件的餐厅可标注各类营养成分。	现场查看相关资料	3	未达到要求，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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		

项目	标准内容	考核方法	分值	评分原则	扣分	扣分原因
六、供餐服务要求 (18分)	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。	现场查看相关资料	3	未达到要求，扣3分。		
	应当依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	提供免费白开水或直饮水。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	鼓励主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等，并提供免费剩菜打包服务。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	配备洗手、消毒设施或用品。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
	座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。	现场查看	3	未达到要求，扣3分。		
总分			100			

附件 5

_____年度营养健康食堂、餐厅创建情况汇总表

卫生健康行政部门：（盖章）

序号	申报单位 所在地区	单位名称	类别 (食堂、餐厅)	评审分值	是否通过 (是/否)	备注

填表人：

联系电话：

填表日期：