

附件 4

遵义市营养健康食堂建设评估表（自评表）

评估单位（盖章）：

评估时间：

总得分：

审查模块	评估要点	评估内容	分值 (分)	评估标准	评估结论	得分(分)	存在问题
否决项（若其中一项不符合要求，则不予评估）							
基本要求	产权归属	食堂经营用房及配套设属为申报单位所有	—	查食堂用房屋所有权证明或相应的能够证明所有权属的证件或文件	符合（ ） 不符合（ ）	—	
	经营资质	取得《食品经营许可证》，餐饮服务食品安全监督量化分级 B 级以上。	—	查《食品经营许可证》《餐饮服务提供者风险等级确定表》	符合（ ） 不符合（ ）	—	
	安全保障	近 3 年未发生食品安全事故，近 2 年未受过食品安全相关行政处罚。	—	单位提供承诺书，承诺近 3 年未发生食品安全事故，近 2 年未受过食品安全相关行政处罚，若承诺书存在欺骗行为，单位自己承担责任。	符合（ ） 不符合（ ）	—	
	遵纪守法	遵守国家法律法规，不加工制售以野生动物为原料食品，落实卫生防疫相关规定和要求。	—	查原料库房看是否有非法食品原料；查相关新闻报道；看食堂“三防”规定落实情况	符合（ ） 不符合（ ）	—	
运营管理	经营主体	食堂由申报单位自主经营或委托专业餐饮服务机构运营，若食堂委托运营，经营法人仍是申报单位部门主要负责人	—	查营业执照、查委托经营协议、查法人在申报单位的任职通知或公告	符合（ ） 不符合（ ）	—	

	机构设置	应设立由单位领导、食堂负责人、后勤、工会等人员组成的营养健康管理委员会；单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。	—	查成立“营养健康管理委员会”文件，委员会人员组成（应有营养专业人员：有营养师资格或营养相关专业毕业）；确认营养健康管理委员会负责人在申报单位中担任的职务	符合（ ） 不符合（ ）	—	
基本要求（100分，达标分值为85分以上）							
硬件设施	食堂服务能力	食堂接待能力能满足日常就餐人员	4	现场查看，专家根据现场实际情况酌情给分	—		
	功能分区	食堂库房、备菜区、加工区、堂食区、营养健康角等功能区	5	查看食堂功能区，有库房、备菜区、加工区、堂食区、营养健康角各得1分，共计5分	库房（有 无） 备菜区（有 无） 加工区（有 无） 堂食区（有 无） 营养健康角（有 无）		
食品安全	原料采购	进货凭证、检测报告、原料储存、档案管理	2	查食堂原料采购档案，有进货凭证、检测报告各得0.5分，原料存储符合食品安全规定得0.5分，档案管理完整清晰得0.5分，共计2分	进货凭证（有 无） 检测报告（有 无） 原料存储（符合 不符合） 档案管理（符合 不符合）		
	添加剂管理	进货凭证、使用品种、使用数量、领用登记、档案管理	2.5	查食堂添加剂管理档案，有进货凭证、领用登记各得0.5分，使用品种和使用数量符合食品添加剂要求各得0.5分，档案管理完整清晰得0.5分，共计2.5分	进货凭证（有 无） 领用登记（有 无） 使用品种（符合 不符合） 使用数量（符合 不符合） 档案管理（符合 不符合）		
	餐食留样	留样管理的规范性（留样品种、留样数量、留样时限、保存条件、登记记录）	5	查留样管理记录，留样品种、留样数量、留样时限、保存条件符合留样规定各得1分，登记记录完整清晰得1分，共计5分。	留样品种（符合 不符合） 留样数量（符合 不符合） 留样时限（符合 不符合） 保存条件（符合 不符合） 登记记录（符合 不符合）		

	管理制度	食品原料存放、食品加工规程、食品容器要求、食品成品存放、消毒清洁要求	2.5	查食堂管理制度，有食品原料存放、食品加工规程、食品容器要求、食品成品存放、消毒清洁要求管理制度各得0.5分	食品原料存放管理制度（有 无） 食品加工规程管理制度（有 无） 食品容器要求管理制度（有 无） 食品成品存放管理制度（有 无） 消毒清洁要求管理制度（有 无）		
	应急预案	制定餐饮服务过程中出现突发公共卫生事件的应急处置预案并定期模拟演练，及时发现不足并进行针对性完善和再培训	3	查相关资料，有应急预案得1分，有演练记录（方案、图片、简讯）得1分，针对问题和不足有整改培训得1分	应急预案（有 无） 演练记录（有 无） 培训（有 无）		
人员配置	营养师配置	是否配备具有资质专（兼）职营养指导人员（营养或食品专业本科毕业生、公共营养师或餐饮业营养配餐师），营养指导人员配置数量和能否满足营养配餐管理、营养菜品目录及营养标示制作、开展营养健康教育、科学指导采购、烹饪及加工方法以及帮助就餐人员正确选餐等工作需求。	7	查看食堂人员配置，有专职营养指导人员得2分，有兼职营养指导人员得1分，否则不得分。现场就评估内容随机询问1-2名营养师（或营养指导人员）5道题目，每题1分，共计5分。专家根据现场答题情况给分。	专职营养指导人员（有 无） 兼职营养指导人员（有 无）		
	厨师要求	厨师掌握健康烹饪技术及营养配餐技能，掌握低盐少油菜肴制作技能，能合理搭配并按照烹饪要求制作健康菜肴。	5	现场就评估内容随机询问2-3名厨师5道题目，每题1分，共计5分。专家根据现场答题情况给分。	—		
	服务人员	服务人员配置数量能够满足食堂提供餐饮服务能力，服务人员掌握食品营养健康知识，能够根据用餐人群、用餐人数合理推荐营养健康餐饮、有效避免铺张浪费。	2.5	现场就评估内容随机询问2-3名服务人员5道题目，每题0.5分，共计2.5分。专家根据现场答题情况给分。	—		
餐饮供应	自助套餐	固定供应自助套餐的食堂，一周内食谱不重复，每餐提供菜品和供应食物有周计划并公示，应根据季节特征、就餐人员特点，提供餐饮食物品种、主副食搭配、禽肉蔬菜搭配，水果饮品搭配是否合理，能否满足多样化要求。	7	查食堂1周内的食谱（比对供应菜品与原料采购进货单据是否一致），食谱不重复得2分，有重复得1分； 查菜品供应周带量食谱和公示记录，有周带量食谱和公示记录得1分；周带量食谱中食品种类达到25种以上得2分；专家根据食谱判断膳食搭配是否合理，合理得2分；共计7分。	周食谱（重复 不重复） 周带量食谱和公示记录（有 无） 周带量食谱中食物种类达25种以上（是 否） 膳食搭配（合理 不合理）		

	饮品供应	优先推荐饮用白开水、包装用水和茶水，其次推荐新鲜果汁和奶类饮品，若非必须尽量减少或避免提供高脂、高糖食物和饮料供应，必须供应时应标示供应饮品热量卡路里。	2	查看食堂饮品供应情况，用白开水、包装用水和茶水、新鲜果汁（无添加糖）和奶类饮品得2分；有高脂、高糖饮料供扣1分，高脂、高糖饮料未标示供应饮品热量扣1分	饮品供应（合理 不合理） 高脂、高糖饮料（有 无） 标示饮品热量（有 无）		
烹饪要求	制定计划	围绕合理膳食和减盐、减油、减糖制定供餐计划及实施方案，明确配餐和烹饪、餐饮供应等事宜具体要求和标准，多采用蒸、煮、炖等烹饪方法，少用油炸、煎、烟熏等烹饪方法，油炸、盐腌、烟熏菜肴不超过菜品总量的20%，提供低油、低盐、低糖菜品并进行标示，低油、低盐菜肴分别占菜品总量30%以上。	3	查供餐食谱，油炸、盐腌、烟熏菜肴不超过菜品总量的20%得1分，提供低油、低盐、低糖菜品并进行标示得1分，低油、低盐菜肴分别占菜品总量30%以上得1分，共计3分。	油炸、盐腌、烟熏菜肴 （超过20% 不超过20%） 低油、低盐、低糖菜品标示（有 无） 低油、低盐菜肴 （超过30% 不超过30%）		
	原料供应	食材采购制度完善，有计划增加新鲜食材采购占比，有计划降低腌制、腊制及动物油脂类食材的采购占比。	1.5	查采购资料，有增加新鲜食材、降低腌制（腊制）、降低动物油脂类食材的采购占比各得0.5分，共计1.5分。	增加新鲜食材（有 无） 降低腌制/腊制（有 无） 降低动物油脂类食材 （有 无）		
	加工方式	优先采用健康烹饪方法：凉拌蔬菜不提前用盐腌制、炒菜起锅时再加咸味调味品、炖汤、炖肉时去掉浮油、减少需要过油处理的菜肴、盛盘时控去多余的油、不在豆浆和粥汤内加糖等。	5	现场观摩厨师加工菜品，专家根据现场感官酌情给分	—		
	油盐使用	做好食物消费量记录，记录并统计食堂用油、用盐量及用餐人次数；就餐场所不提供糖、盐。使用多种植物油，少用或不用氢化植物油，并进行公示。	4	查食物消费量记录，有统计食堂用油量、用盐量、用餐人数等资料得1分，就餐场所不提供糖、盐得1分；有使用多种植物油记录得1分，不使用氢化植物油得1分，共计4分	用油量、用盐量、用餐人数记录（有 无） 就餐场所糖、盐（提供 不提供） 有使用多种植物油记录（是 否） 不使用氢化植物油（是 否）		
营养标识	标识依据	食堂应按照《餐饮食品营养标示指南》对所提供菜肴进行营养成分或营养声称标示	2	查相关资料，有营养成分或营养声称标示得2分	营养成分或营养声称标示 （有 无）		

	标识单位	菜肴营养标签中营养成分标示应以菜肴原料每例/份中的含量,或每 100 克(毫升) 数值标示,鼓励标示该营养成分含量占营养素参考值(NRV)的百分比或推荐值。	2	查所有菜肴营养标签中营养成分标示是否符合要求,符合得 2 分。	营养成分标示(符合 不符合)		
	标识内容	餐饮食品营养标识应当按照《餐饮食品营养标识指南》中餐饮食品营养标识格式标示基本标示内容(能量、脂肪、钠/盐)。	2	查所有菜品营养标识,标示基本标示内容(能量、脂肪、钠/盐)得 2 分	基本标示内容(有 无)		
供餐服务	就餐引导	餐饮场所座位设置应保持一定距离,分时错峰避免高密度聚集用餐。提供自助餐服务食堂,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。	2	现场查看,自主取餐处和餐食区有提醒标识或坐次间隔防聚集措施得 1 分,配公筷、公勺或公夹得 1 分,共计 2 分。	坐次间隔防聚集措施(有 无) 公筷、公勺或公夹(有 无)		
	其它服务	提供免费白开水或直饮水;配备洗手、消毒设备或用品。	2	现场查看,提供免费白开水或直饮水得 1 分,配备洗手、消毒设备或用品得 1 分,共计 2 分。	免费白开水或直饮水(有 无) 洗手、消毒设备或用品(有 无)		
教育培训	培训方案	围绕合理膳食、减盐减油减糖(“三减”)和抵制食物浪费制定年度培训计划及实施方案并按月度组织实施。	3	查培训资料,有培训计划、实施方案各得 0.5 分,按月度组织实施得 2 分,不完善酌情扣分,共计 3 分	培训计划(有 无) 实施方案(有 无) 按月度组织实施(是 否)		
	培训范围	有年度人员培训计划,培训人员涵盖食堂负责人、营养指导人员、厨师及食堂其他从业人员。	2	查培训资料,有人员培训计划得 1 分,培训人员范围符合要求得 1 分,共计 2 分。	人员培训计划(有 无) 培训人员范围(符合 不符合)		
	培训内容	日常培训除涵盖餐饮服务礼仪外,内容还应包括但不限于食品安全及营养健康知识、食品采购、贮藏、烹饪知识、“三减”、《中国居民膳食指南》、营养相关慢病防治、传染病防控等内容。	2	查培训资料,内容包括食品安全及营养健康知识、食品采购、贮藏、烹饪知识、“三减”、《中国居民膳食指南》、营养相关慢病防治、传染病防控等内容得 2 分。	培训内容(符合 不符合)		

	效果评价	培训应有测评及考核程序，营养健康知晓率应达到年度计划要求。应定期开展营养健康厨艺比赛、营养知识比赛等活动。	3	查培训资料，有培训测评得1分，抽查参训人员营养健康知晓率应达到年度计划要求得1分，开展营养健康厨艺比赛、营养知识比赛等活动得1分，共计3分。	培训测评（有 无） 营养健康知晓率（达到 未达到） 开展活动（是 否）		
健康宣传	宣传内容	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；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，营造营养健康就餐氛围。	2	查食堂张贴的宣传资料，宣传内容符合要求得2分	宣传内容（符合 不符合）		
	宣传方式	与纸质材料、电视媒体、小程序推送相结合，在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频；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	2	现场查看，在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频得1分；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、单页等得1分。	张贴宣传资料（有 无） 提供宣传材料（有 无）		
	专题活动	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	2	查看宣传资料，每年度宣传活动不少于2次得2分。	宣传活动不少于2次（是 否）		
档案管理	食材采购	食品安全追溯制度健全，有完整的资料档案。对食堂原料采购、领用和库存等数据进行全链条动态管理，采购索证索票、进货查验和台账记录完整可溯源。盐油糖的采购和使用除可溯源外还应有核账制度，记录采购入库量、领用量，根据就餐服务人数定期测算人均摄入量。	3	查看档案资料，符合要求得3分	食材采购资料（符合 不符合）		
	日常监管	食品安全执法检查和日常检查档案健全，档案内容包括监管部门的监督意见书、现场检查笔录和食堂按照制度要求开展的内部食品安全相关检查，涉及整改的全套资料完整，日常检查发现问题和整改记录完整。	2	查看档案资料，符合要求得2分	日常监管资料（符合 不符合）		

	人员档案	从业人员健康体检、持证上岗、业务培训、考核奖惩等相关档案规范完整。	1	查看档案资料，符合要求得1分	人员档案（符合 不符合）		
环境要求	整体环境	环境整洁。无苍蝇，室内外无污染物。	3	现场查看食堂环境，专家根据现场情况酌情给分	—		
		张贴或摆放抵制食物浪费警示标语和警示牌；就餐区域全面禁烟，显著位置张贴禁烟标识	2	现场查看食堂环境，专家根据现场情况酌情给分	—		
	营养健康角	“营养健康角”设置区域摆放身高体重计、BMI 转盘、血压计等，张贴自测自评方法。	2	现场查看，营养健康角设置符合要求得2分。	—		
治疗膳食配制室（只限于设置有临床营养科的医疗机构食堂）（20分）							
特殊区域	治疗膳食配制室	食堂设置治疗膳食配制室	5	现场查看，有治疗膳食配制室得5分	治疗膳食配制室（有 无）		
		治疗膳食配制室配备治疗膳食制作所需设备齐全，应包括但不限于烹饪设备、定量器具、留样冰箱、消毒器具等。	5	现场查看，专家根据现场设备酌情给分。	—		
		治疗膳食配制室配备厨师，并有营养专业人员指导。	5	现场查看，有配备厨师得2分，有营养专业人员指导得3分。	厨师（有 无） 营养专业人员指导（是 否）		
		特殊人群治疗膳食菜单	3	现场查看，有特殊人群治疗膳食菜单得3分	特殊人群治疗膳食菜单（有 无）		
		负责治疗膳食制作厨师应严格执行医生治疗膳食处方。	2	现场查看，并提问治疗膳食制作厨师，对医生治疗膳食处方理解正确得2分。	治疗膳食制作厨师严格执行医生治疗膳食处方（是 否）		
加分项（15分）							
加分项	自主点餐	食堂提供有健康营养推荐套餐，基于就餐人数多种搭配选取。菜品和主食按份标注热量和营养成分。套餐和固定搭配餐饮有带量食谱和营养标识，有推荐食用人数。	3	现场查看套餐，有带量食谱、营养标识、推荐食用人数各得0.5分；套餐食谱配置科学、营养标识规范、推荐使用人群合适得1.5分。	带量食谱（有 无） 营养标识（有 无） 推荐食用人数（有 无） 套餐食谱配置（合适 不合适）		

	特殊餐饮	食堂具备向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养供餐能力。（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围）	2	查看食堂是否供应减肥餐或营养餐，有得2分。减肥餐或营养餐（有 无）		
	点餐服务	菜单是否有推荐营养套餐、是否有半份餐提供、是否提供无接触APP点餐服务、纸质版餐单和电子餐单是否提供餐食热量提醒，线下点餐和自助点餐是否有响应“光盘行动”提示	3	查看菜单，有推荐营养套餐、半份餐提供得1分，有无接触APP点餐服务得1分；纸质版餐单和电子餐单有餐食热量提醒得1分。共计3分。	推荐营养套餐、半份餐提供（有 无） 无接触APP点餐服务（有 无） 餐食热量提醒（有 无）	
	标识内容	菜品鼓励标示可选标示内容（蛋白质、碳水化合物、糖、膳食纤维等与人体健康关系重要的其他营养素）	2	查菜品营养标识，标示可选标示内容（蛋白质、碳水化合物、糖、盐、膳食纤维等与人体健康关系重要的其他营养素）得2分。	可选标示内容（有 无）	
	厨师要求	食堂按每供餐150人配备不少于1人标准配备厨师。	2	查看食堂厨师人数，按每供餐150人配备不少于1人标准配备厨师得2分。	按每供餐150人配备不少于1人标准配备厨师（是 否）	
	档案管理	食品安全追溯制度健全，有完整的资料档案。对食堂原料采购、领用和库存等数据进行全链条动态管理，采购索证索票、进货查验和台账记录完整可溯源。盐油糖的采购和使用除可溯源外还应有核账制度，记录采购入库量、领用量，根据供餐服务人数定期测算人均摄入量。	3	食堂采购（包括采购计划制定、审批、实施）、入库（质量检测报告、票据凭证、验收、存储条件）、领用（登记记录、库存）全链条电子化溯源动态管理	是否可全程溯源（是 否）	

评估组组长签字：

评估组成员签字：