ICS 03.080.99
CCS A 20

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T XXXX—XXXX

老年助餐服务膳食配制指南

Guide to nutrition improvement services for the elderly

（征求意见稿）

标准征求意见

2022－XX－XX 发布　　2022－XX－XX 实施

安徽省市场监督管理局　　发 布

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。

本文件由安徽省民政厅提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

标准征求意见

老年助餐服务膳食配制指南

1 范围

本文件给出了老年助餐服务膳食配置的配餐要求、膳食配置和评价与改进等内容。

本文件适用于为老年人提供膳食的助餐服务机构膳食配置。

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。

WS/T 556 老年人膳食指导

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特殊医学用途配方食品 food for special medical purpose; FSMP

为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。

［来源：WS/T 556-2017，2.6］

4 配餐要求

4.1 应根据老年人营养需求，合理搭配新鲜卫生、符合相应食品安全国家标准的食材。

4.2 应考虑能量供给与老年人机体需求相适应，维持健康体重。

4.3 应了解老年人饮食、吸烟、饮酒、民族宗教信仰等生活习惯等，结合体格检查和辅助检查，选择适宜的食材和烹饪方法。

4.4 应保证优质蛋白质、矿物质、维生素的供给。

4.5 配制的食物应松、软、嫩，适合老年人咀嚼、吞咽和消化。

4.6 老年人摄入的食物类别和食物量应符合 WS/T 556 的相关要求。

4.7 老年人能量及主要营养素摄入量应符合 WS/T 556 的相关要求，各类食物每人每天摄入量参见附录A。

4.8 应注意食物多样，每天食物种类不少于 12 种，每周食物种类不少于 25 种。

4.9 应配制清淡饮食，少吃高盐和油炸食品。控制糖的摄入量，不喝或少喝含糖饮料。

4.10 用餐时间应相对固定，时间宜安排在早餐 6:30～8:30、午餐 11:30～13:30、晚餐 17:30～19:30 之间。

5 膳食配制

标准征求意见

5.1 食谱制定

5.1.1 应按照第 4 章的相关要求制定食谱。
5.1.2 应根据老年人身体健康情况提供特殊膳食的，由营养师编制食谱。
5.1.3 当老年人通过日常膳食无法满足每日营养需求时，应在医师或临床营养师指导下，为老年人提供特殊医学用途配方的食谱。
5.1.4 食谱应每周更新一次。
5.1.5 应将食谱公示并存档，并定期进行评价和改进。

5.2 食材准备

5.2.1 应根据食谱制定采购计划，并根据食材存放难易程度或保质期确定采购周期。
5.2.2 应建立食材索证索票和定点采购制度。采购索证索票应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。
5.2.3 应根据食材质量、食材来源、食材价格、供货能力等因素选择供应商，并索要供应商资质。
5.2.4 食材应进行进货和入库查验。食品类产品主要需查看合格证、检疫章、生产日期、有效期、保质期、数量、外包装等。
5.2.5 应要求设置案板、货架、防鼠板等，食材不落地，调料有标识并分类存储。
5.2.6 食材应生熟分开、肉菜分开、成品与半成品分开。
5.2.7 应定期检查食材是否存在过期、变质、腐烂情况。

5.3 成品制作

5.3.1 加工及烹饪前，工作人员应清洗、消毒双手，保持工作服清洁，戴好工作帽、口罩、手套。
5.3.2 加工及烹饪用的工具、容器、设备应清洗、消毒，分类存放。
5.3.3 应尊重老年人的饮食习惯、民族宗教习惯、身体健康状况，在进行各类膳食加工烹饪时选择适宜的食品原料和烹饪方法。
5.3.4 食材加工及烹饪应尽量减少食材营养损失，烹饪后宜有良好的色、香、味。
5.3.5 食材应松、软、嫩，需要烧熟煮透的菜品中心温度应达到 70℃以上。
5.3.6 含有骨、刺的食材应在加工或烹饪过程中剔除骨、刺。
5.3.7 肉类、豆类等食材应注意大小，避免噎食、误吸。
5.3.8 成品距食用间隔超过 2 小时，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

6 评价与改进

6.1 应采用自我评价或第三方评价的方式定期开展评价活动，并出具评价报告。
6.2 应定期对老年人开展满意度调查，收集老年人的膳食配制意见和建议。
6.3 应根据评价报告及老年人意见建议制定改进计划，并按照改进计划进行整改。

标准征求意见

附　录　A
（资料性）
食物分类及其摄入量

食物类别	摄入量（每人每天）
薯类	50～100g
谷类	250～300g
水果类	200～350g
蔬菜类	300～500g
动物性食物	120～200g
大豆及坚果类	25～35g
奶及奶制品	300～500g
油	25～30g
盐	<5g

标准征求意见

安徽省地方标准编制说明

标准名称	老年助餐服务膳食配置指南
任务来源 （项目计划号）	安徽省市场监督管理局《关于下达2022 年第二批安徽省地方标准制修订计划的通知》（皖市监函〔2022〕550 号），项目编号2022-2-40
第一起草单位 （盖章）	合肥工业大学食品与生物工程学院
单位地址	安徽省合肥市包河区屯溪路193号
参与起草单位	安徽省社家健康养老产业集团有限公司、谢家集区养老服务中心（东华颐养院）

标准起草人

（全部起草人，应与标准文本前言中起草人排序一致）

序号	姓名	单位	职务	职称	电话

编制情况

1、编制过程简介

（1）标准起草情况

2022年7月1日，收到《关于拟下达2022年第二批安徽省地方标准制修订计划项目的公示》后，合肥工业大学食品与生物工程学院联合安徽省社家老年服务中心、谢家集区养老服务中心（东华颐养院）成立标准编制小组，制定了标准编制工作计划，明确人员分工，开始标准的起草工作。

2022年7月到9月，《老年助餐服务膳食配置指南》起草组全面收集了相关法律法规、标准文献，对老年助餐服务膳食配置相关情况进行了深入分析。经过多次讨论研究，确定标准制定原则、标准框架、标准基本内容。根据国家《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中国居民膳食营养素参考摄入量》等相关法律法规，参考餐饮分餐制服务指南（GB/T 39002—2020）、老年人膳食指导（WS/T 556—2017）等相关标准，结合我省老年助餐服务膳食配置工作开展的模式、日常管理的经验、做法等进行文献梳理，以此作为支撑标准的核心指标，形成《老年助餐服务膳食配置指南》标

标准征求意见

准草案。

2022年9月26日，省市场监督管理局《关于下达2022 年第二批安徽省地方标准制修订计划的通知》（皖市监函〔2022〕550 号），《老年助餐服务膳食配置指南》获批立项。

2022年10月15日，标准编制小组召开内部研讨会，对《老年助餐服务膳食配置指南》标准草案进行研讨，对标准结果框架及相关内容提出了修改意见。确立的标准内容框架，形成《老年助餐服务膳食配置指南》标准征求意见稿。

（2）征求意见情况

……

（3）标准审查情况

……

（4）标准报批情况

……

2、制定标准的必要性和意义

必要性：

在人口老龄化的大背景下，老年人的健康质量亦是重中之重。膳食营养是保证老年人健康的基石，与老年人身体功能维护、生活质量、延年益寿有密切关系。据省民政厅统计，目前安徽省现有老年食堂（老年助餐点）1140个，加上各类市场主体和社会力量提供的助餐服务，仅可满足约40万老年人的助餐需求，供需矛盾依然突出，老年助餐服务存在供给结构不优、供给质量不高、膳食配置不科学等问题，不能满足老年人安全、健康的用餐需求。因此，亟需一套完善的标准，规范老年助餐服务膳食配置，提升服务质量，满足老年人营养、健康需求，提升老年人生活质量。

意义：

对老年人膳食配置进行标准化是推进老年助餐服务标准化重要的一环。《老年助餐服务膳食配制指南》的制定，将有利于提高全省各地区老年助餐服务机构的膳食供应水平，使助餐服务机构向规范化、专业化、连锁化发展，提高从业人员的食品安全意识和服务意识，同时有利于提升老年人饮食多元化、营养化，有助于延缓或减轻老年人各种疾病的发生发展，对于改善老年人的营养状况、增强抵抗力、预防疾病、延年益寿、有品质地安享晚年具有重要的意义。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

（一）标准编制原则

本标准在制定时主要遵循以下原则：

标准征求意见

（1）符合国家的政策，贯彻国家的法律法规；

（2）积极采用先进标准；

（3）具有科学性；

（4）具有实用性；

（5）具有适度性；

（6）广泛调动各方面的积极性；

（7）适时制定，适时复审。

（二）标准主要内容的依据

（1）本标准中服务管理要素的确定与标准内容的编制，结合了服务的现状和发展需求。

（2）本标准根据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。

（三）与现有法律法规、相关标准的关系

本标准符合现行法律、法规要求，与强制性（国家、行业、地方）标准协调一致、无冲突和矛盾。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（**详细说明**）

标准适用范围：

本文件给出了老年助餐服务膳食配置的配餐要求、膳食配置和评价与评价等内容。

本文件适用于为老年人提供膳食的助餐服务机构的餐谱编制、膳食制作和营养管理。

主要条款说明：

（1）配餐要求：根据老年人营养、能量供给、生活习惯等对食品种类、烹饪方法、摄入量、用餐时间等内容进行了规定。

（2）膳食配置：按照膳食配置的流程，对食谱制定、食材准备、成品制作等内容进行了规定。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无

7、重大分歧意见的处理经过和依据

无

8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

首先，利用电视、报纸、广播、网络、杂志等媒体广泛开展社会性宣传。其次，通过举办培训班、研讨会和讲座等方式，增强宣贯人员的专业水平。最后，通过地方开展的标准培训及宣贯，积极推进标

标准征求意见

准推广工作。本规范批准后，即可组织实施。
9、废止现行相关标准的建议
无
10、其它应予说明的事项
无

注：没有的请填写 “无”。

标准征求意见