湖州市地方标准《健康食堂营养供餐规范》
编制说明

1. 项目背景

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央把维护人民健康摆在更加突出的位置，印发《“健康中国 2030”规划纲要》（以下简称“纲要”），发出建设健康中国的号召，明确建设健康中国的大政方针和行动纲领，人民健康状况和基本医疗卫生服务的公平性可及性持续改善。

2022 年 10 月 16 日至 22 日，党的二十大在北京召开。习近平总书记在二十大报告中也提到，要把人民健康放在优先发展的战略地位，以普及健康生活、优化健康服务、完善健康保障、建设健康环境、发展健康产业为重点，加快推进健康中国建设，努力全方位、全周期保障人民健康，为实现“两个一百年”奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦打下坚实健康基础。

人民健康是社会文明进步的基础。拥有健康的人民意味着拥有更强大的综合国力和可持续发展能力。《纲要》《健康中国行动（2019-2030 年）》（以下简称“行动”）《国民营养计划(2017-2030 年)》（以下简称“计划”） 等文件，也把保障人民健康摆在了优先发展的战略地位。《纲要》明确将“全民健康”作为“建设健康中国的根本目的”，并将“大健康”理念融入公共政策制定实施的全过程，全方位、全生命周期维护人民群众健康。

同时，《纲要》提出保障人民健康的一大措施为引导合理膳食。当前，2035 年建成健康中国的重大任务正在全面推进。我市通过全面普及膳食营养知识，推动全民健康饮食习惯的形成和

巩固，推进健康饮食文化建设，开展示范健康食堂和健康餐厅建设，积极营造健康的食物环境和社会氛围，构建合理膳食全民共建共享的局面，切实推进健康中国建设。

长期摄入不健康或者不定量的食物对职工身体状况的影响不容小觑。目前，我国单位食堂的工作仍偏重于食品安全保障，但随着职工健康需求的提升，各单位越来越重视食堂在营养健康方面的作用。但多数食堂仅在营养支持性环境方面做了一些工作，而在营养膳食供应方面仅做了一些尝试。在尝试推荐少油少盐菜品时，未充分考虑菜肴口味而不受职工欢迎；油、盐、糖等调味品采购及使用量的记录工作不够持久；有些单位尝试提供标准餐，但尚未做到按照人体需求设计带量食谱；大部分食堂制作菜肴前并未制作带量食谱；在推出特殊菜品时，由于口味或隐私等原因，未被广泛接受。

2019年，市疾病预防控制中心牵头起草了《营养健康村建设规范》（DB 3305/T 107—2019），以此推动基层营养健康科普工作，并启动“营养健康村”试点建设，起到了很好的引导和示范作用。据统计，目前我市注册登记的机关、企事业单位、养老机构、医疗机构、工地等食堂有2000多家，但多数未配有营养指导员或营养配餐员，难以进行营养配餐。为了切实贯彻《纲要》与《计划》的相关目标，推动我市健康食堂营养供餐方面建设，提升国民营养餐质量水平，改善国民营养状况，急需建立一套可操作、易推广、科学性强、协调美味与健康的健康食堂供餐相关标准。

2. 工作简况

2.1 立项计划

根据湖州市市场监督管理局《关于下达2022年第五批市地方标准制定计划的通知》的要求，本标准列入2022年湖州市第五批市地方标准制定计划项目，立项名称为《健康食堂营养供餐指南》。

2.2 起草单位

本文件起草单位：湖州市疾病预防控制中心、湖州市卫生健康委员会、湖州市仁与公益组织发展中心。

2.3 主要工作过程

2.3.1 明确标准起草人员和工作计划

2022年6月组建标准编制起草小组，明确各参与单位或人员职责分工、研制计划、时间进度安排等情况。

2.3.2 起草标准初稿

2022年7月起草小组对湖州市健康食堂营养供餐现状开展调研，确定标准的主要框架及内容。

适用范围：适用于机关、企事业单位食堂的供餐管理，其他单位可参照执行。

主要内容：健康食堂营养供餐的基本要求、配餐要求、烹调要求、供餐要求、管理要求及评价与改进等内容。

2.3.3 修改标准稿

本标准共进行了3次大的修改：

2022年7月15日，第1次修改标准稿，增加分类配餐原则，细化配餐人群。

2022年9月23日，立项论证会后，根据专家意见修改标准大纲，同时，标准名称由《健康食堂营养供餐指南》修改为《健康食堂营养供餐规范》，将科普管理单列以及去除与营养供餐无关的内容。

2022年9月23日至12月9日，完善形成标准征求意见稿。

3. 标准编制原则和确定地方标准主要内容依据

3.1 标准编制原则

本标准兼顾科学性、实用性、统一性、规范性的原则，严格按照 GB/T1.1-2020 要求进行制订。

3.2 确定主要内容的依据

3.2.1 标准主体框架

在《健康食堂营养供餐规范》地方标准研制过程中，根据《健康中国行动（2019-2030 年）》《国民营养计划（2017-2030 年）》《营养健康食堂建设指南》《健康食堂建设与管理规范》等，结合我市实际情况和地方特色，规定了健康食堂营养供餐的基本要求、配餐要求、烹调要求、供餐要求、管理要求及评价与改进等内容，适用于机关、企事业单位食堂的供餐管理。

3.2.2 主要内容依据

3.2.2.1 术语和定义

术语和定义主要界定“健康食堂”“营养配餐”“带量食谱”“分餐”的定义。“健康食堂”参照DB50/T 1058—2020中的“3.1健康食堂”总结提炼；“营养配餐”参照SB/T 10474中的“3.1营养配餐”；“带量食谱”参照T/CNSS 012中的“3.3带量食谱”；“分餐”参照GB/T 39002-2020中的“2.1分餐”。

3.2.2.2 基本要求

健康食堂营养供餐规范基本要求主要分为营养指导、均衡膳食、代换原则、合理烹调、“三减”原则、分类配餐等6条要求。营养指导主要参考T/CNSS 012的要求；均衡膳食主要参考SB/T 10474的要求；代换原则主要根据T/CNSS 012的要求；合理烹调主要参考SB/T 10474、T/CNSS 012，并根据湖州市职工食堂目前运行情况等做出的规定。

3.2.2.3 配餐要求

健康食堂营养供餐的配餐要求主要分为配餐流程、一般人群配餐和特殊环境作业人群配餐。配餐流程主要参考《中国居民膳食营养素参考摄入量》《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》等内容进行总结得到；一般人群配餐主要参考《中国居民膳食指南》（2022年）；特殊环境作业人群主要参考WS/T 577、《国民营养科普丛书——职业人群营养膳食指导》等内容，并根据湖州市实际工作总结制定。

3.2.2.4 烹调要求

健康食堂营养供餐的烹调要求主要分为备菜要求、烹饪要求、保存要求。备菜要求主要根据SB/T 10474、T/CNSS 012的要求进行总结提炼；烹饪要求主要参考SB/T 10474、T/CNSS 012的要求进行总结提炼；保存要求主要参考SB/T 10474、T/CNSS 012、GB/T 40042、GB/T 33497的要求进行总结提炼。

3.2.2.5 供餐要求

健康食堂营养供餐的供餐要求主要参考GB/T 40042、DB33/T 2422的要求进行总结提炼。

3.2.2.6 管理要求

健康食堂营养供餐的管理要求主要分为一般要求、科普管理、人员管理、制度管理等内容。一般要求主要参考T/CNSS 012、GB/T40042的要求；科普管理主要参考T/CNSS 012、SB/T 10474、GB/T40042、DB33/T 2422的要求进行总结提炼；人员管理主要参考T/CNSS 012、SB/T 10474、GB/T33497的要求进行总结提炼；制度管理主要参考T/CNSS 012、DB33/T 2422的要求进行总结提炼。

4．国内外现行相关法律、法规和标准情况

4.1 参考文件

在研制过程中，本标准根据《中华人民共和国标准化法》、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》给出的规定起草。

4.1.1 本标准编写过程中，主要参考的法规、政策如下：

中华人民共和国食品安全法（2021 年修正）

“健康中国 2030”规划纲要（2016 年）

中国居民膳食指南（2022年）

国务院办公厅关于印发〈国民营养计划（2017-2030 年）〉的通知（国办发〔2017〕60 号）

浙江省人民政府办公厅关于印发〈浙江省国民营养计划（2018-2030 年）〉的通知（浙政办发〔2018〕53 号）

4.1.2 主要引用、参考的标准如下：

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

GB/T 39002-2020 餐饮分餐制管理指南

GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理

GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

DB33/T 2266 公筷公勺使用和管理规范

DB33/T 2422 公共机构绿色食堂建设与管理规范

WS/T 578 中国居民膳食营养素参考摄入量

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

T/CNSS 012 健康食堂建设与管理规范

4.2 国内外情况

本标准遵循《中华人民共和国标准化法》等相关的法规和强制性标准，结合地方实际情况制定，与现行的法律法规及强制性标准无冲突。

目前，我国已发布卫生行业标准《WS/T 578 中国居民膳食营养素参考摄入量》，商业行业标准《SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求》，团体标准《T/CNSS 012 健康食堂建设与管理规范》等。但是不难看出，针对健康食堂的建设与管理主要涉及食堂建设内容，《餐饮业营养配餐技术要求》主要涉及配餐技术，无人群区分，这与机关、企事业单位食堂的需求有不相一致的地方，其他省市也未有健康食堂营养供餐相关地方标准发布。

5. 主要试验（或验证）的分析报告、相关技术和经济影响论证

无

6. 重大意见分歧的处理依据和结果

无

7. 预期的社会经济效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

7.1 预期效果

单位食堂是机关、企事业单位各项后勤保障工作的重中之重，事关职工的幸福指数和切身利益。该标准的研制，一方面有利于进一步规范健康食堂营养供餐的配餐和烹调方面的营养管理，为全市机关、企事业单位食堂的服务提档升级提供有效参考；一方面有利于提升食堂从业人员营养健康管理的意识，从而改善食堂配餐健康化的水平；另一方面，有利于食堂节约成本，标准化配餐能够显著改善餐食浪费现象。同时，更加有利于完善营养健康制度、建设营养健康环境，进一步推进“健康中国”工作，助力我市建设绿色低碳共富的社会主义现代化新湖州。

7.2 贯彻实施标准的要求、措施

建议以湖州市疾病预防控制中心为主，组织机关、企事业等单位食堂工作人员对本标准进行解读和宣贯，并定期对标准的落实情况进行监督。

8. 其他应当说明的事项。

无

标准起草小组

2022年12月