|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |  03.080 |
| CCS  | A 12 |

|  |
| --- |
|  3205 |

苏州市地方标准

DB 3205/T XXXX—XXXX

社区老年人助餐食堂建设和服务要求

Construction and service requirements of community canteen for the elderly adults

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

苏州市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc199066189)

[1 范围 1](#_Toc199066190)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc199066191)

[3 术语和定义 1](#_Toc199066192)

[4 总体要求 1](#_Toc199066193)

[5 社区老年人助餐食堂建设要求 2](#_Toc199066194)

[6 食堂管理服务要求 3](#_Toc199066195)

[7 社区老年人助餐食堂的监管与评价 4](#_Toc199066196)

[附录A（资料性） 苏州市社区老年人助餐食堂申请表 5](#_Toc199066197)

[附录B（资料性） 苏州市社区老年人助餐食堂现场考核表 6](#_Toc199066198)

[参考文献 8](#_Toc199066199)

1. 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

社区老年人助餐食堂建设和服务要求

* 1. 范围

本文件规定了社区老年人助餐食堂建设与服务的总体要求，以及场所建设、设施设备配置、人员配备与管理、现场制餐、集中配送、集中就餐、餐后处置、安全与应急管理、监督与评价等具体要求。

本文件适用于城市社区老年人助餐食堂的建设与服务，农村老年人助餐食堂可参照执行

* 1. 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。

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则

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮卫生服务通用规范

GB 50763 无障碍设计规范

MZ/T 184-2021 养老机构老年人营养状况评价和监测服务规范

WS/T 556-2017 老年人膳食指导

DB32/T 4684-2024 社区银发顾问服务规范。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

老年人 derly population

根据《中华人民共和国老年人权益保障法》第二条的规定，我国老年人是指60岁及以上的公民。

特殊困难人群 population with special difficulties

即最低生活保障对象、特困人员、最低生活保障边缘家庭成员等低收入人口 中的老年人，以及独居、空巢、留守、失能、残疾、高龄、计划生育特殊家庭等老年人。根据就餐老年人年龄

社区老年人助餐食堂 Community dining hall for the elderly population

以社区为纽带和联络中心、与社区银发顾问无缝连接和互动，经民政部门遴选、认定和授牌的、为社区的老年人和其它服务对象的制餐、分餐、集中就餐和送餐的餐饮服务提供者。

银发顾问 elderly care consultant

为社区居家老年人及其家属提供养老政策和信息咨询、养老规划指导、养老服务资源链接等助老服务的人员。

* 1. 总体要求
		1. 因地制宜

在原来已经提供良好服务的餐饮企业中，由市场监管局分管部门、民政主管部门老龄委遴选符合 条件的社区老年人助餐单位，不需要增加食堂基础建设经费。

* + 1. 自愿参加

在已经联续 3 年提供良好服务的餐饮企业，可以自愿向当地民政主管部门提出申请，通过现场考核遴选过程，获得苏社区老年人助餐服务资质。

* + 1. 合理布局

由市场监管局分管部门主持下，在民政、老龄委、各级社区主管部门协助下，合理分布社区老年人助餐食堂，保证就餐人10 分钟内到达就餐食堂，

* + 1. 实施就餐分类补贴，坚持有偿服务，确保服务可持续。

遵照国家发改委、民政部等11部委《积极发展老年助餐服务行动方案》（民发〔2023〕58号）文， 综合考虑助餐服务人次和质量、老年人满 意度等情况，给予获得资质的社区老年人助餐食堂，一定的运营补助或综合性奖励补助。对符合条件的 老年人助餐服务机构，按规定落实税费优惠政策，用水、用电、用气、用热规定，执行居民生活类价格。

* 1. 社区老年人助餐食堂建设要求
		1. 食堂内部布局

应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，食品处理区、就餐区、辅助工作区等功能区布 局应 实用合理。

食品处理区应按照原材料进入、贮存、加工制作、分装，餐用具清洗、消毒、保洁的流程合理 布局，形成生食进熟食出的单一流向，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

就餐区应充分考虑老年人行动特点，设计选餐（或分餐）和就餐设施的位置、路线和走向等，并且 有明显的标志。分餐区域应选取清洁、相对独立的区域，避免设在人员频繁流动或容易受到污染 的区域。

* + 1. 食堂适老化建设要求

进行适老化建设或改造，配置无障碍慢坡通道、扶手设备、地面标志等无障碍设施,

应符合 GB 50763 的要求，适合老年人的生理特点和生活需要，连续可用。

做好地面防滑防碰撞、老年人安全预防措施。

* + 1. 食堂选餐、就餐、分餐场所的环境布置要求

入口放置体重秤和电子血压计。

张贴/摆放《中国居民平衡膳食宝塔》和《中国老年人膳食指南》相关的图表或资料。

应在就餐区醒目位置公示食品安全相关信息，以及服务方式和范围、服务对象、开放时间、 食品 价格、老年人和特殊人群优惠和照顾政策等。

食堂公共场所设置禁烟标志，禁止吸烟

* + 1. 食堂位置布局要求

应设置在老年人相对集中、无污染、无危害的安全区域内，交通方便，便于寻找。适宜距离每个社区中心区域1.5km之内。适宜设置在平房或楼房的第一层，设置在其他楼层的应配置电梯等无障碍设施。不宜设置在地下室，或半地下室。

* + 1. 食品处理区要求

餐用具清洗、消毒和存放设施设备，符合 GB 31654—2021 中 4.3 的要求；

洗手设施，符合 GB 31654—2021 中 4.4 的要求；

通风排烟设施，符合 GB 31654—2021 中 4.8 的要求；

贮存设施，符合 GB 31654—2021 中 4.9 的要求；

废弃物存放设施，符合 GB 31654—2021 中 4.10 的要求；

膳食加工所需的容器、工具和设备，餐（饮）具等符合 GB 31654—2021 中 4.11 的要求；

设置烟感燃气泄漏报警装置。

在原料清洗、切配、烹饪、留样、餐用具清洗消毒保洁、食品仓库等关键区域安应设置监控系统，

* + 1. 食堂供餐形式要求

现场制餐形式：同时具备食品处理区和就餐区，为老年人提供制餐、分餐、就餐、送餐服务；

集中配送形式：仅有就餐区，依托食堂配送提供配餐，为老年人提供分餐、就餐和送餐服务。

* + 1. 配餐、送餐设施设备和用品

集体用餐配送，应配置食品专业车辆，冷藏或加热保温设备，就餐所需餐用具等。

提供送餐服务的食堂应配置：专用送餐车辆和保温容器、就餐所需餐用具等。

装监控摄像头。

* + 1. 食堂消防设施、管理和风险隐患排查

按公安部：机关、团体、企业、事业单位 消防安全管理规定 [2001] 61号令、江苏省消防安全委员会办公室 苏 消 委 办 [2023]37号文和江苏省消防安全委员会办公室：消防安全重大风险隐患排查指引（试行）苏 消 委 办 [2024] 37号 文执行。

* + 1. 食堂标志

在食堂明显位置悬挂，苏州市市场监督管理局、民政局、老龄委联合批准的苏州市社区老年人助餐食堂的匾牌

* 1. 食堂管理服务要求

自愿填写申请表（详见附录 A）

* + 1. 审查及现场考评

由苏州市市场监管局分管部门、民政主管部门、老龄委和标准起草人及社区机构，组成“苏州市社区老年人助餐食堂领导小组”（以下简称领导小组），进行资质和区域分布审查及现场考评。考核内容见附录 B。

* + 1. 领导小组遴选，确定社区老年人助餐食堂服务企业。

把食堂经营主体的名称、地 址、法人等基本信息录入苏州市养老服务管理平台

* + 1. 服务对象

60岁及以上的老年人。

特殊困难老年人即最低生活保障对象、特困人员、最低生活保障边缘家庭成员等低收入人口 中的老年人，以及独居、空巢、留守、失能、残疾、高龄、计划生育特殊家庭等老年人

社会普通人群。

食堂规模综合考虑苏州市社区规模和老年人组成结构，以及食堂运营成本和效益，每个食堂的服务对象应该≧ 100 人，其中≧60 岁的老年人不得低于 50 人。

食堂餐饮服务模式采用会员制，采集就餐人员的身份证和疾病信息，以便分类给与优惠和补助，开展健康教育-促进，以及健康膳食干预。

建成或配置老年人食堂信息系统能进行老年人身份验证，支持多种消费结算方式，自动进行老年人就餐统计、结算和管理，其基本信息纳入苏州市养老服务管理平台。

人员健康和培训与就餐规模相适应的厨房工作人员，服务人员、送餐人员和送餐设备及运输车辆，所有人员 必须持有效健康证明，并定期组织相关培训。

每个食堂必须配备一位具备相应技术资质的营养技师，根据MZ/T 184—2021 养老机构老年人营养状况评价和监测服务规范，负责老年人膳食的食谱设计、膳食营养标 签制作、营养咨询和特殊就餐人群的膳食营养干预。

健康管理每个食堂必须配备一位具备相应技术资质的健康管理师，负责就餐人员的健康管理、健康咨询和 慢性病的膳食营养干预。

每个食堂必须配有一位具备 3 年以上餐饮业工作经验的安全和饮食质量管理员，确保食堂生产的安全和饮食质量。

食堂餐饮卫生服务要求。严格执行 GB 31654-2021 食品安全国家标准餐饮卫生服务通用规范，食堂经营主体的名称、地 址、法人等基本信息录入苏州市养老服务管理平台。

* + 1. 食堂食谱制定要求

根据综合考虑老年人的身体特点、饮食习惯和时令季节变化，按照 WS/T 556 的要求制定营养健康的食谱。

食物选择应该品种多样、新鲜卫生，食品应搭配合理、控油盐糖。根据国家发展和改革委员会等七部门《国家全谷物行动计划（2024—2035年）》（国粮仓〔2024〕266号），适当选择全谷物食物。

宜为老年人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等食品，供老年人自行选择。

每周公布带量食谱，同时公布食品的营养素供给量。

* + 1. 食品加工制作要求

根据《中国老年人膳食指南》，制餐时应考虑老年人饮食特点，烹调方式以蒸、炖、烩、炒为主，满足老年人软、烂质地饮食需求。

烹制食物的形状、韧性和口感应适合老年人咀嚼、吞咽和消化。不宜提供过硬、大块、过脆、

骨/刺多的食物。

 加工制作时，食品原料、半成品、成品应分开制作和贮存；用于食品原料、半成品、成品的容 器 和工具应分开放置和使用，实行色标管理；不应在食品处理区从事吸烟等可能污染食品的活动。

 食品添加剂使用应符合 GB 31654—2021 中 6.5 的要求。

与社区居民委员会及社区银发顾问建有固定的联系通道。保持密切联系合作，定期交流沟通。

* 1. 社区老年人助餐食堂的监管与评价

社区老年人助餐食堂服务企业，应定期向领导小组报告：管理和经济运营情况、膳食质量和服务满 意度的评价、存在的问题及其解决计划。

领导小组定期开展食堂服务满意度调查，对服务质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价。

领导小组及时向苏州市市场监管局分管部门、民政主管部门、老龄委及社区机构汇报社区老年人助餐食堂运营情况，以及考察评价结果，征得有关部门的同意，对评价优秀和合格的社区老年人助餐食堂服务企业，给予运营补助或综合性奖励。

苏州市社区老年人助餐食堂资格有效期3年，期满前3个月起向领导小组重新申请，逾期不申请者，即为放弃资格，摘除匾牌。

颁发证书并授牌。由领导小组代表苏州市市场监管局分管部门、民政主管部门、老龄委和标准起草人及社区机构，向选中的社区老年人助餐食堂服务企业，颁发证书并授牌。

1.
2. （资料性）
苏州市社区老年人助餐食堂申请表

苏州市社区老年人助餐食堂申请表见表A.1

* 1. 苏州市社区老年人助餐食堂申请表

|  |
| --- |
| 企业名称负责人姓名 联系电话（手机）  |
| 企业详细地址： 区 街道 小区   路/街 号  |
| 企业成立时间 年 月 经营项目和主要内容 平均每天就餐顾客数量经营状况（产值、利税）企业存在的问题和发展的计划是否了解苏州市社区老年人助餐食堂的条件、要求和规范营业执照和卫生许可证复印件附后 |
| 申请人签名申请日期 年 月 日 |
|  |

1. （资料性）
苏州市社区老年人助餐食堂现场考核表

苏州市社区老年人助餐食堂现场考察表表见表 B.1

* 1. 苏州市社区老年人助餐食堂现场考评表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内容 | 指标 | 考评得分 |
| 一、基本要求 | ① 有效期内《工商营业执照》和《餐饮服务许可证》，在许可范围内经营。② 达到食品安全监督量化分级管理等级 A 级以上。③ 餐饮服务对象 100 人/天以上，其中老年人 50/天以上；④ 建成或配置老年人食堂信息系统，能进行老年人身份验证，支持多种消费结算方式，自动进 行老年人就餐统计、结算和健康管理。⑤ 位于当地社区/小区的中心区域，周边老年人 10 分可以到达就餐地点。⑥ 执行 GB 31654 等食品安全标准要求，连续 3 年未发生食品安全事故（事件）。⑦ 配备有资质的专（兼）职营养师/营养配餐员，取得健康证明。⑧ 配备有资质的专（兼）职的健康管理师，取得健康证明。⑨ 自愿填写完成苏州市社区老年人助餐食堂申请书。⑩ 采用会员制，采集就餐人员的身份证和疾病信息，以便分类给与优惠和补助，开展健康教育-促进，以及健康膳食干预。  | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差 ⑤ 好 中 差⑥ 好 中 差⑦ 好 中 差⑧ 好 中 差⑨ 好 中 差⑩ 好 中 差 |
| 二、基础建设 | ① 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，食品处理区、就餐区、辅助工作区等功能区布局，应实用合理。② 食品处理区应按照原材料进入、贮存、加工制作、分装，餐用具清洗、消毒、保洁的流程合理布局，形成生食进熟食出的单一流向，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。③ 就餐区应充分考虑老年人行动特点，设计选餐（或分餐）和就餐设施的位置、路线走向等，并且有明显的标志。分餐区域应选取清洁、相对独立的区域，避免设在人员频繁流动或容易受到污染的区域。④ 完成适老化改造，配置无障碍慢坡通道、扶手设备、地面标志等无障碍设施, 做好地面防滑防碰撞。老年人安全预防措施，应符合 GB 50763 的要求，适合老年人的生理特点和生活需要，连续可用。⑤ 集体用餐配送，应配置食品专业车辆，冷藏或加热保温设备，就餐所需餐用具等。⑥ 提供送餐服务的食堂，配置专用送餐车辆和保温容器、就餐所需餐用具等。 | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差 ⑤ 好 中 差⑥ 好 中 差 |
| 三、食品处理区 | ① 餐用具清洗、消毒和存放设施设备，符合 GB 31654—2021 中 4.3 的要求；② 洗手设施，符合 GB 31654—2021 中 4.4 的要求；③ 通风排烟设施，符合 GB 31654—2021 中 4.8 的要求；④ 贮存设施，符合 GB 31654—2021 中 4.9 的要求；⑤ 废弃物存放设施，符合 GB 31654—2021 中 4.10 的要求；⑥ 膳食加工所需的容器、工具和设备，餐（饮）具等符合 GB 31654—2021 中 4.11的要求设置烟感燃气泄漏报警装置。⑦ 在原料清洗、切配、烹饪、留样、餐用具清洗消毒保洁、食品仓库等关键区域安装监控摄像头。 | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差 ⑤ 好 中 差⑥ 好 中 差⑦ 好 中 差 |

表B.1 苏州市社区老年人助餐食堂现场考评表（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内容 | 指标 | 考评得分 |
| 四、人员配备与管理 | ① 配备与就餐规模相适应的厨房工作人员，服务人员、送餐人员和送餐设备及运输车辆，所有人员必须持有效健康证明，并定期组织相关培训。② 食堂必须配备一位具备相应技术资质的营养技师，负责老年人膳食的食谱设计、膳食营养标签制作、营养咨询和特殊就餐人群的膳食营养干预。③ 食堂必须配备一位具备相应技术资质的健康管理师，负责就餐人员的健康管理、健康咨询和慢性病的膳食营养干预。④ 食堂必须配有一位具备 3 年以上餐饮业工作经验的安全和饮食质量管理员，确保食堂生产的安全和饮食质量。⑤ 定期开展食堂服务满意度调查，对服务质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价。⑥ 食堂经营企业负责人，每半年定期总结食堂运营状况、存在问题、解决方法和工作计划，上报主管部门，并通报食堂全体人员。⑦ 现场制餐服务，需同时具备食品处理区和就餐区，为老年人提供制餐、分餐、就餐、送餐服务； ⑧ 集中配送服务，仅有就餐区，依托食堂配送提供配餐，为老年人提供分餐、就餐和送餐服务。⑨ 严格执行 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮卫生服务通用规范，食堂经营主体的名称、地址、法人等基本信息录入苏州市养老服务管理平台。 | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差 ⑤ 好 中 差⑥ 好 中 差⑦ 好 中 差⑧ 好 中 差⑨ 好 中 差 |
| 五、食谱与加工 | ① 综合考虑老年人的身体特点、饮食习惯和时令季节变化，按照 WS/T 556 的要求制定营养健康的食谱。② 食物选择应该品种多样、新鲜卫生，食品应搭配合理、控油、盐、糖。③ 为老年人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等食品，供老年人自行选择。④ 每周公布带量食谱，同时公布食品的营养素供给量。⑤ 制餐时应考虑老年人饮食特点，烹调方式以蒸、炖、烩、炒为主，满足老年人软、烂等 形式的饮食需求。⑥ 烹制食物的形状、韧性和口感应适合老年人咀嚼、吞咽和消化。不宜提供过硬、大块、过脆、 骨/刺多的食物。⑦ 加工制作时，食品原料、半成品、成品应分开制作和贮存；用于食品原料、半成品、成品容器和工具应分开放置和使用，实行色标管理；不应在食品处理区从事吸烟等可能污染食品的活动。⑧ 食品添加剂使用应符合 GB 31654—2021 中 6.5 的要求。 | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差 ⑤ 好 中 差⑥ 好 中 差⑦ 好 中 差⑧ 好 中 差 |
| 六、食堂环境 | ① 公共场所放置体重秤和电子血压计。 ② 餐厅张贴/摆放《中国居民平衡膳食宝塔》和《中国老年人膳食指南》相关的图表或资料。 ③ 在分餐、就餐区醒目位置，公示食品安全相关信息，以及服务方式和范围、服务对象。 ④ 告知开放时间、食品 价格、老年人和特殊人群优惠和照顾政策等。⑤ 食堂公共场所设置禁烟标志，禁止吸烟  | ① 好 中 差② 好 中 差③ 好 中 差④ 好 中 差⑤ 好 中 差 |
| 注：评分方法：好——4 分; 中——2 分；差——0 分 总分：考评人签名: 考评日期： 年 月 日 |

参考文献

[1] 民政部、民政部 国家发展改革委 财政部 人力资源社会保障部 自然资源部 住房城乡建设农业农村部 商务部 应急管理部 税务总局 市场监管总局:《积极发展老年助餐服务行动方案》（民发〔2023〕58号文）

[2] 国家发展和改革委员会等七部门《国家全谷物行动计划（2024—2035年）》（国粮仓〔2024〕266号）

[3] 江苏省消防安全委员会办公室：消防安全重大风险隐患排查指引（试行）苏消委办 [2024] 37号

[4] 江苏省消防安全委员会办公室 苏消委办 [2023]37号

[5] 公安部：机关、团体、企业、事业单位 消防安全管理规定 [2001] 61号令

[6] 苏州市老年食堂和老年餐桌安全生产检查指标

[7] 中国营养学会 《中国居民膳食指南》（2002），人民卫生出版社

[8] 中国营养学会 《中国老年人膳食指南》（2016），人民卫生出版社

