

上海市嘉定区卫生健康委员会 上海市嘉定区医务工会

嘉卫监督〔2024〕7号

关于印发《2024年度嘉定区医疗卫生单位 职工健康食堂创建工作方案》的通知

各医疗卫生单位：

为进一步贯彻落实《健康上海行动（2019-2030年）》及《上海市国民营养计划（2019-2030年）实施方案》要求，按照《关于在本市基层医疗卫生单位开展2022年度职工健康食堂和职工健身角建设有关工作的通知》（沪卫食品〔2022〕7号）有关规定，嘉定区卫生健康委员会、嘉定区医务工会联合制定《2024年度嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂创建工作方案》，现将该方案印发给你们，请认真贯彻落实。



2024年度嘉定区医疗卫生单位职工

健康食堂创建工作方案

为进一步贯彻落实《健康上海行动(2019-2030年)》及《上海市国民营养计划(2019-2030年)实施方案》，持续优化我区营养健康环境，提高职工营养健康水平，促进职工身心健康，助力健康嘉定建设，嘉定区卫生健康委员会、嘉定区医务工会联合制定本方案。

一、指导思想

按照“全面申报、广泛培育”的工作原则，坚持需求导向、问题导向、效果导向，积极推进医疗卫生单位职工健康食堂的创建。改善职工食堂就餐环境，大力宣传合理膳食、“三减三健”的健康生活理念，通过保障职工膳食营养健康，从而促进职工身心健康，提升职工的获得感和幸福感。

二、工作目标

在全区各公立医疗卫生单位创建一批职工健康食堂，全面提升职工的健康水平和幸福感，引领关注、改善职工健康饮食习惯的新风尚。

三、组织保障

(一)成立嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂创建工作领导小组

由嘉定区卫生健康委牵头成立嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂创建工作领导小组，组长由区卫生健康委分管领导担任，具体组成如下：

组 长：王 涛 嘉定区卫生健康委员会 副主任

副组长：郝 立 嘉定区卫生健康委员会综合监督

(法制)科 科 长

周 静 嘉定区医务工会 副主席

马飞飞 嘉定区疾病预防控制中心 副主任

组 员：各医疗卫生单位分管领导

嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂创建工作领导小组下设办公室（以下简称“健康食堂创建办”），设在区卫生健康委综合监督（法制）科，办公室主任由郝立兼任。

（二）职责分工

1. 区卫生健康委负责牵头组织本区职工健康食堂的创建工作，制定工作方案，统筹协调相关单位和部门开展创建活动；成立嘉定区职工健康食堂创建工作专家组，组织开展评审工作。

2. 区医务工会配合区卫生健康委，协助推进各医疗卫生单位职工健康食堂的创建工作。

3. 区疾病预防控制中心负责制定职工健康食堂建设标准，对创建单位开展培训和技术指导，组织专家组对创建单位进行评审。

4. 各医疗卫生单位负责本部门职工健康食堂的创建工作，制定本单位创建工作方案，成立本单位创建工作领导小组，协调推进各项创建工作。

四、具体工作

本轮健康食堂建设周期为一年，具体安排如下：

（一）申报阶段（2024 年 3-4 月）。各医疗卫生单位对照《嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂建设标准（2024 版）》（附件 1）要求，填报申报表（附件 2），开展自查自评（附件 3）；区卫生健康委组织开展创建培训。

（二）创建阶段（2024 年 5-9 月）。各单位对照《嘉定区职工健康食堂建设标准（2024 版）》组织开展创建活动，完成相关人员营养健康素养调查；区卫生健康委根据需求组织开展现场指导。

（三）评审阶段（2024 年 10-11 月）。运用《嘉定区医疗卫生单位职工健康食堂建设评审表》对各单位创建工作进行评估，综合评定一批职工健康食堂。

五、工作要求

（一）高度重视，扎实推进

各单位要高度重视创建工作，将这项工作与贯彻落实健康中国、健康上海、健康嘉定战略规划结合起来，与开展职工健康促进、创建健康促进单位的工作结合起来，与提升职工身心健康水平、维护职工的健康权益的工作目标结合起来，充分认

识到开展职工健康食堂对提高职工健康水平、改善职工生活方式的重要意义。各单位要建立以单位分管负责同志为组长，工会、后勤和相关科室等部门组成的工作小组，确保创建工作的经费投入，认真对照工作标准，扎实推进创建工作。

（二）广泛宣传，形成氛围

各单位在开展创建工作中要加大宣传力度，广泛宣传“三减三健”健康知识、合理膳食生活理念，着重宣传健康食堂的建设对改善职工健康水平、养成良好的健康生活方式的重要意义，从而形成良好的宣传氛围，提升职工的知晓率、参与率和满意度。

（三）加强评估，完善考核

各单位要按照创建工作要求，适时对本单位工作实施情况开展自我评估，及时总结经验，分析工作中存在的问题，落实整改完善。区创建工作领导小组加强专业指导，对各单位存在的问题及时提出整改意见并督促整改。职工健康食堂创建工作将列入年度绩效考核。

六、申报途径

各参与申报创建的单位于4月19日（星期五）下班前将盖章版申报表（电子扫描件）发送至邮箱 jiadingyingyang@sina.com。

联系人：嘉定区卫生健康委综合监督（法制）科 叶坚清
69530253；嘉定区疾病预防控制中心学校卫生与眼病防治科

彭慧 69530034。

- 附件：1. 嘉定区职工健康食堂建设标准（2024 版）
2. 嘉定区职工健康食堂建设申报表
3. 嘉定区职工健康食堂建设评审表

附件 1

嘉定区职工健康食堂建设标准（2024 版）

一、基本条件

1. 组织健全，由单位分管领导负责健康食堂创建工作。
2. 证照齐全，健康食堂创建单位要取得《食品经营许可证》。
3. 工作规范，创建单位要严格执行《餐饮服务食品安全监督管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》的管理规定。
4. 环境整洁，设施健全，达到食品安全量化分级管理等级 A 级。
5. 食堂在过去 2 年内，不曾被监管部门处罚过。

二、人员要求

1. 食堂有专职或兼职营养配餐人员，营养配餐人员需取得公共营养师或注册营养师资格证、具备营养专业背景、营养从业 3 年及以上，满足其一即可。
2. 食堂管理人员和工作人员每半年累计接受 2 小时以上的合理膳食知识培训。
3. 食堂厨师应掌握“三减”营养知识、制作低盐少油减糖菜肴技能及“三减”措施。
4. 食堂每年开展 1-2 次营养健康主题活动：如健康美味菜品厨师厨艺比赛、职工膳食知识培训、膳食知识问答等活动。

三、食堂环境

1. 利用宣传画、板报、电子屏幕、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展膳食营养知识宣传。

2. 在醒目地点摆放体重秤、血压仪等工具。

3. 就餐区内有可自由取阅的膳食营养知识宣传资料。

4. 餐桌上摆放平衡膳食知识桌牌或桌贴。

5. 食堂内无穿工作服就餐的现象。

四、供餐服务

1. 菜肴、主食品种丰富；供餐满足粗细搭配。

2. 每日供应的菜品设置营养标签或标识。

3. 记录每月食用油的使用量；根据每日就餐人数计算每人食用油的摄入量。

4. 食用油总量或人均食用油的使用量较创建之初有所下降。

5. 记录每月食盐的使用量；根据每日就餐人数计算每人食盐的摄入量。

6. 食盐总量或人均食盐的使用量较创建之初有所下降。

7. 记录每月添加糖的使用量；根据每日就餐人数计算每人添加糖的摄入量。

8. 添加糖总量或人均添加糖的使用量较创建之初有所下降。

附件 2

嘉定区职工健康食堂申报表建设申报表

单位名称（盖章）			
单位地址			
食堂名称		服务职工人数	
创建工作负责人		联系方式	
食堂联络员		联系方式	
食堂目前基本情况，如：食堂的基本设施、管理制度、供餐情况等。（限200字以内）			
创建工作基本设想：（限300字以内）			

附件3

嘉定区职工健康食堂建设评审表

打分内容及细则		打分标准	总分	得分
			100	
一、基本条件				
1. 健康食堂创建单位取得《食品经营许可证》。 2. 有效执行《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》及《中华人民共和国食品安全法》的管理规定。 3. 达到食品安全量化分级管理等级A级或取得“放心食堂”称号。 4. 连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。		不打分，任意一条未达标均评估不合格。	○合格 ○不合格	
二、组织保障				
1. 建立领导小组，实行领导责任制，由单位分管领导负责健康食堂创建工作，并提供证明材料。 2. 建立膳食委员会及多部门联合工作小组，包括但不限于后勤、工会、就餐者代表等部门及人员，并提供证明材料。		不打分，任意一条未达标均评估不合格。	○合格 ○不合格	
三、食堂环境			15	
(一) 利用宣传画、板报、电子屏幕、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展膳食营养知识宣传。		1. 未采用相关方式宣传膳食营养健康知识，扣6分； 2. 展示位置不醒目，不便于就餐者阅读，扣2分； 3. 展示内容不符合合理膳食与营养健康推荐，扣2分； 4. 展示材料数量少，形式单一，扣2分。	6	
(二) 在合理位置摆放体重秤、血压计等设备和工具。		1. 摆放体重秤、血压计等适宜设备和工具，摆放2种及以上不扣分，1种扣2分，未摆放扣4分； 2. 摆放数量合格的情况下，摆放位置不便于用餐者观看或使用，扣2分。	4	
(三) 就餐区内有可自由取阅的平衡膳食与营养健康知识宣传资料。		1. 无相关资料，扣2分， 2. 有材料，但内容与“平衡膳食与营养健康”不相关，扣 2 分； 3. 有相关材料但不便于取阅，扣1分。	2	
(四) 餐桌上摆放平衡膳食知识桌牌或桌贴。		1. 未摆放平衡膳食知识桌牌或桌贴，扣2分； 2. 摆放桌牌或桌贴，但位置不合理不醒目，扣1分； 3. 摆放桌牌或桌贴，但内容与平衡膳食无关，扣1分。	2	
(五) 食堂内无穿可能存在污染的工作服就餐的现象。		食堂内有穿白大褂、手术服等可能存在污染的工作服就餐的现象，扣1分。	1	
四、人员及活动			10	
(一) 食堂配备专职或兼职营养配餐人员至少1人。	配备专职配餐人员1人及以上得2分；配备兼职配餐人员1人得1分；未配备得0分。		2	

(二) 食堂管理及工作人员每年累计接受10小时以上的平衡膳食与营养健康知识培训, 并取得相应学分或培训证明。	1. 未培训, 扣4分。 2. 内容与平衡膳食与营养健康不相关, 扣1分。 3. 培训未达10小时, 扣1分。 4. 培训未取得相应学分或培训证明, 扣1分。 5. 管理人员和工作人员培训覆盖率未达到90%, 扣1分。	4	
(三) 食堂每年应开展1-2次由就餐者参与的营养健康主题活动。	1. 未开展营养健康主题活动, 扣4分; 2. 开展活动但证明材料不充分、不可查实, 扣2分。可查实是指开展活动需有计划、总结、照片等材料佐证。	4	
五、供餐服务		40	
(一) 食物种类丰富, 搭配合理。	1. 每餐至少供应三大类食物	2	
	提供不足三类, 扣2分。 <i>食物大类指: 谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产禽畜蛋类、奶及大豆类, 四大类食物。</i>		
	2. 三餐食物供应种类符合要求	7	
	3. 每周供应食物种类符合要求	8	
	4. 每日应供应低盐少油减糖菜品	2	
	5. 每日应供应粗粮、杂粮、杂豆或薯类	2	
	6. 每周菜品中油炸类菜品供应符合要求	1	
	7. 每周明火烧烤及熏制食物供应符合要求	1	
	8. 每周使用2种及以上植物油	1	
	9. 每周使用氢化植物油不超过1次, 若使用氢化植物油须公示	1	
(二) 营养标签或标识。	每日供应的菜品设置营养标签及标识	13	
	1. 未设置, 扣13分; 2. 内容不科学、不合理, 扣5分; 3. 设置不全, 扣3分; 4. 展示位置不方便就餐者观阅, 扣5分。		
(三) 供应配套设施。	食堂供应免费白开水或直饮水; 配备洗手、消毒设施或用品等	2	
	1. 提供免费白开水或直饮水, 未提供扣1分。 2. 配备洗手、消毒设施或用品, 未配备扣1分。		

六、“三减”措施		25	
(一) 记录每周食用油的使用量；根据每日就餐人数计算人均餐次食用油的摄入量。	1. 未记录，扣4分。 2. 有记录，但不全或未计算人均餐次食用量，扣2分； 3. 人均餐次使用量未呈现下降趋势或未保持合理水平，扣2分。	4	
(二) 记录每周食用盐的使用量；根据每日就餐人数计算人均餐次食用盐的摄入量。	1. 未记录，扣4分。 2. 有记录，但不全或未计算人均餐次食用量，扣2分； 3. 人均餐次使用量未呈现下降趋势或未保持合理水平，扣2分。	4	
(三) 记录每周添加糖的使用量；根据每日就餐人数计算人均餐次添加糖的摄入量。	1. 未记录每周添加糖使用量，扣4分。 2. 有记录，但未根据每周就餐人数计算人均餐次添加糖的摄入量，扣2分。	4	
(四) 使用油盐糖定量化设备及工具。	食堂采取相关减盐、减油、减糖设备、工具及措施，有多项得2分，仅有1项得1分，无控制措施得0分。	2	
(五) 厨师及食堂工作人员应参加“三减”知识和技能培训，掌握“三减”营养知识；厨师应具备制作低盐少油减糖菜肴技能。	参加“三减”知识和技能培训，并提供证明材料，2分。	2	
	厨师“三减”营养知识知晓率60%以下，扣4分；超过60%但未达100%，扣2分；食堂工作人员“三减”营养知识知晓率60%以下，扣2分；超过60%但未达100%，扣1分；	6	
	每位厨师能够制作至少六种低盐少油减糖菜品，每少两种扣1分。	3	
七、效果评估		10	
(一) 建立内部效果评估制度。	未建立效果评估制度，扣1分；未明确效果评估工作小组及责任人，扣1分；相应证明材料不齐全，扣1分。	3	
(二) 开展效果评估工作。	1. 无满意度调查或意见征询，扣1分； 2. 未根据职工意见建议落实改进措施或无证明材料，扣1分； 3. 未公示改进措施落实结果或无证明材料，扣1分。	3	
(三) 提供效果评估报告。	无效果评估报告，扣4分；职工满意度未上升，扣2分。	4	

备注：健康食堂建设成果评估采取百分制进行评估。总分80分及以上但未达到90分评估为“健康食堂”，90分及以上但未达到95分评估为“优秀健康食堂”，95分及以上评估为“示范健康食堂”。

抄送：市卫生健康委食品安全标准与监测评估处

上海市嘉定区卫生健康委员会办公室

2024年4月7日印发

(共印8份)