

## 附件3

# 北京市养老助餐点管理规范

按照服务功能不同，养老助餐点划分为两类：制餐的养老助餐点、仅提供就餐服务的养老助餐点。养老助餐点服务管理基本规范适用于仅提供就餐服务的养老助餐点；制餐养老助餐点服务管理规范适用于同时具备制餐、集中就餐、上门助餐功能的养老助餐点。

## 第一部分：养老助餐点服务管理基本规范

### 一、实行“六公示”制度

助餐工作人员健康证、收费价格及优惠套餐、食品安全管理制度、食品安全承诺书、举报电话、区民政部门备案信息。

### 二、完善场所设施设备

1. 就餐场所保持清洁、卫生，每次就餐后应进行一次清洁。
2. 场所内应设备餐区域，设操作台、洗手、消毒、更衣设施和紫外线消毒灯。
3. 场所内与外界直通的门和可开启的窗应配置风幕机或纱门纱窗，设灭蝇灯。
4. 有保温设施并保持正常运转，定期进行清洁和维修。
5. 有餐饮用具消毒和保洁设施并保持卫生、清洁和正常运转。无专用餐饮用具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐饮用具或者采用集中式消毒餐饮具。

6. 场所内废弃物容器应配有盖子，并及时清除垃圾、进行清洗。

### **三、加强过程控制**

1. 从业人员持有有效的健康证明，工作时穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。

2. 用于盛放、加工、取用食品的工具应符合《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》。

3. 每次分餐前备餐区域应进行空气和操作台消毒。

4. 从烹饪后至食用时限控制在 2 小时以内，餐食配送应全程保证食品中心温度高于 60℃。

5. 不得将回收后的食品经加工后再次销售。

6. 应有配餐过程控制相关记录。

## **第二部分：制餐养老助餐点服务管理规范**

### **一、基本要求**

1. 拥有独立的经营权。具有有效的加载统一社会信用代码的营业执照、食品经营许可并具有相应的许可项目。

2. 有内部食品安全和安全生产管理制度及应急预案并定期演练。

3. 三年内未发生过食品安全与安全生产事故。

### **二、环境保护和安全卫生条件**

符合现行的消防、卫生、安全法规和标准要求配备设备设施和各种应急预案。

### （一）设备设施基本条件

1. 接待能力不少于 20 人同时就餐。
2. 人均餐位面积不小于 1.5 平方米。
3. 有配套的供老年人及特殊人群使用的桌椅、用具等。
4. 有健全的老年餐供餐食品安全与安全生产管理制度和检查记录制度及奖惩制度。

### （二）老年餐服务标准

1. 供应形式方便快捷，符合食品安全要求。
2. 供应品种特色突出，提供适宜针对老年人营养健康、传统风味的优惠菜品。
3. 品种口味纯正有特点，满足老年人软、烂、嫩、清淡、温度等要求。
4. 有适宜的供老年和特殊人群的照明设施。
5. 具备资质的服务人员管理日常接待及老年餐桌供餐服务工作并有相关记录。
6. 具有营养配餐素质人员，能对菜点进行营养分析，对菜谱进行调整组合，保证老年人营养均衡。
7. 为有需求的老年人提供送餐服务。
8. 提供一次性结账服务，可接受刷卡消费及养老助残专用 POS 机刷卡。
9. 供餐工作人员身体健康，无影响食品安全的疾病，具有诚实守信、爱岗敬业，守职尽责，注重效率的服务意识，讲究仪表

仪容和礼节礼貌，服务技能娴熟，保持热情周到、乐于相助的养老服务态度和优质高效的养老服务质量。

### （三）老年餐厨房设备设施基本条件

1. 符合《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》的要求。
2. 声、渣、水、气符合国家相关规定。
3. 有较好的通风排烟设施。
4. 能满足就餐老年人群对提供菜品时间的要求。

### （四）老年餐公共区域基本条件

1. 有条件的餐厅应设置适合老年人使用的公共卫生间。
2. 有规范的公共标识。

### （五）服务质量的基本要求

1. 建立健全养老服务岗位职责和适宜的养老服务质量标准。
2. 各岗位应提供的养老服务项目规范。
3. 符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，并达到“阳光餐饮”要求。

## 三、养老上门送餐服务要求

（一）上门送餐时应当使用无毒、清洁、环保的食品容器、餐具和包装材料，包装好食品，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程食品不受污染。禁止重复使用一次性餐具。

（二）上门送餐人员应当保持个人卫生。