附件1

淄博市长者助餐配餐服务管理规范

一、长者食堂服务管理基本规范

（一）具有合法的专业资质

1.经民政部门备案的养老服务场所。

2.依法取得食品经营许可证（餐饮）资质。

（二）建筑与设备设施基本条件

1.厨房面积与餐厅面积相适应，功能分区（食品清洗区域、食品切配区域、食品烹饪区域、成品供应区域等）布局合理。

2.厨房应配备厨具、清洗水池、冷藏（冻）设施、专用消毒设备、灭蝇防鼠设施等。

3.餐厅有配套的供老年人及特殊人群使用的桌椅、用具等。

4.无障碍设施连续可用，有无障碍慢坡通道、楼梯扶手设备等。

5.有规范的标志标识，包括区县民政局统一制作的长者食堂标识和公共信息图形标识，如安全警示标识、服务导向标识等。

（三）日常管理服务标准规范

1.符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做好食品留样，有健全的老年餐供餐食品安全与安全生产管理制度、检查记录制度、奖惩制度。

2.长者餐饮服务基本标准。因地制宜综合考虑服务对象的身体特点和时令季节变化，充分考虑老年人饮食习惯，餐食原则上按照荤素搭配、汤饭搭配等方式制作，做到营养丰富、合理和均衡。就餐场所保持清洁卫生，每次就餐后应进行清洁。

3.实行公示制度。食品经营许可证、开放时间、服务范围、餐品价格以及对老年人的优惠、员工健康证、食品安全管理制度、食品安全承诺书、举报电话等须上墙公示。

4.服务人员日常管理及服务接待有详细记录。

二、长者助餐点服务管理基本规范

（一）具有合法的资质

1．经民政部门评估备案的养老服务场所。

2．街道、社区提供的其他可用于助餐服务的场所。

3．餐饮企业设置助餐点的须依法取得食品经营许可证（餐饮）资质

（二）建筑与设备设施基本条件

1.餐厅有配套的供老年人及特殊人群使用的桌椅、用具等。

2.无障碍设施连续可用，有无障碍慢坡通道、楼梯扶手设备等。

3.有规范的标志标识，包括区县民政局统一制作的长者食堂标识和公共信息图形标识，如安全警示标识、服务导向标识等。

（三）日常管理服务标准规范

1.符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做好食品留样，有健全的老年餐供餐食品安全与安全生产管理制度、检查记录制度、奖惩制度。

2.长者餐饮服务基本标准。因地制宜综合考虑服务对象的身体特点和时令季节变化，充分考虑老年人饮食习惯，餐食原则上按照荤素搭配、汤饭搭配等方式制作，做到营养丰富、合理和均衡。就餐场所保持清洁卫生，每次就餐后应进行清洁。

3.实行公示制度。食品经营许可证、开放时间、服务范围、餐品价格以及对老年人的优惠、员工健康证、食品安全管理制度、食品安全承诺书、举报电话等须上墙公示。

4.服务人员日常管理及服务接待有详细记录。