

北京市民政局关于印发《北京市街道(乡镇) 区域养老服务中心内设社区餐厅 建设工作指引》的通知

京民养老发〔2024〕74号

各区民政局,北京经济技术开发区社会事业局:

为贯彻落实《关于完善北京市养老服务体系的意见》,规范推进街道(乡镇)区域养老服务中心运营管理,现将《北京市街道(乡镇)区域养老服务中心内设社区餐厅建设工作指引》印发给你们,请结合实际,认真贯彻落实。

北京市民政局

2024年7月1日

北京市街道(乡镇)区域养老服务中心 内设社区餐厅建设工作指引

第一条 为指导和规范街道(乡镇)区域养老服务中心内设社区餐厅(以下简称“社区餐厅”)建设,根据《北京市加快养老助餐服务发展的工作方案》《北京市街道(乡镇)区域养老服务中心建设管理指引(试行)》的要求,制定本工作指引。

第二条 本工作指引适用于街道(乡镇)区域养老服务中心内设社区餐厅的建设工作。

依托社区养老服务驿站建设的社区餐厅可参照执行。

第三条 社区餐厅基本要求。

(一)运营主体应当依法取得食品经营许可。

(二)选址原则上设置在一楼,二层及二层以上应设无障碍电梯。

(三)要有相应功能区,即:食品加工制作区、选餐配餐区、就餐区、卫生洗漱区。

(四)要有相应设施设备,即:有满足需求的餐具桌椅、有消毒碗柜、有保鲜冰柜、有留样冰箱、有供暖降温设备、有电子监控设备、有消防器材、有支付系统。

(五)堂食大厅面积原则上不低于 100 平方米,应当进行适老

化改造(包括防滑地面、扶手、地面引导标识等),环境温馨、灯光明亮、清洁卫生、标识清晰。有条件的地方,可适当添置轮椅、拐杖等日常生活类辅助器具。

(六)主要出入口悬挂统一式样的社区餐厅牌匾标识。

(七)按照国家卫生健康委和市场监管总局联合发布的《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654—2021)开展经营活动,并达到“阳光餐饮”要求。

(八)严格遵守国家相关法律法规,禁止非法食用、交易野生动物,落实卫生防疫相关规定和要求。

(九)室内全面禁烟,设置禁止吸烟标识。

第四条 食堂大厅建设要求。

(一)应配置适合老年人使用的桌椅、用具等,桌椅应可移动且牢固稳定,无尖锐棱边和棱角。

(二)应配置必要的温度调节设备。

(三)设置显示屏,公开展示膳食加工制作关键环节,实现“明厨亮灶”。

(四)建设或配置信息系统及支付终端,能进行老年人身份验证,支持养老助残卡消费,支持移动支付、银行卡、现金等多种消费结算方式,自动进行老年人就餐统计、结算和管理。

(五)营造老年人文化活动氛围,配置电视、书籍等文化娱乐用品。

(六)宜配置医疗急救箱,配置监控摄像头。

(七)应在显著位置公开基本信息、从业人员健康证、收费价格及优惠套餐、食品安全管理制度、食品安全承诺书、投诉电话等信息,接受辖区居民和社会监督。

第五条 运营管理要求。

社区餐厅依据运营协议约定,为老年人提供适合老年人饮食特点、价格优惠、营养全面的多样化老年优惠套餐。对于未选择优惠套餐的老年人,在市场价基础上给予相应折扣优惠。

社区餐厅在做好老年人服务保障的同时,可向其他社会群体开放。

第六条 助餐服务要求。

(一)安全要求。街道(乡镇)区域养老服务中心运营主体负责人是社区餐厅安全管理的第一责任人,对社区餐厅安全全面负责。

(二)人员要求。社区餐厅应配备与就餐规模相适应的工作人员,从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗;配备经食品安全培训,具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员,负责日常食品安全管理工作;配备专职或者兼职营养师,指导老年人膳食营养平衡。

(三)餐食要求。社区餐厅应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《老年人膳食指导》(WS/T556)的要求制定营养健康的食谱。食物选择应品种多样、新鲜卫生,食品应搭配合理、控油盐糖。

社区餐厅应提供早、中、晚餐,形成相对固定的供餐时间并对

外公示。同时,每周公布带量食谱,有条件的宜同时公布食品的营养素供给量。

(四)配餐要求。配餐前应检查食品、餐用具、信息系统等,确认状况良好。配餐区的食品和物品应分类放置,标识清晰。配餐过程中应采取有效防护措施,避免食品受到污染,宜使用密闭容器。配餐工作人员应佩戴口罩,配餐前进行手部清洗消毒,配餐过程中应佩戴一次性手套。

(五)清运要求。餐具使用后应进行清洗消毒,消毒后的餐具应存放在专用保洁设施或场所内。餐饮服务过程中产生的垃圾应按照垃圾分类要求分别处理。废弃物应存放在有盖子的专用容器中,由专人负责处置和管理,由有资质的废弃物收运者进行收运。

(六)送餐要求。为有需求的居家老年人提供送餐服务,送餐过程中应配备必要的保温设施,送餐服务半径所用的运输时间不宜超过 30 分钟。配送的食品应在当天食谱的基础上,按照居家老年人的预约进行准备。应保持运输车辆、送餐容器的清洁,送餐前和送餐后应进行清洗消毒。应在外包装上加贴食品安全封签,以提示老年人用餐时限。应记录送餐过程和结果。