

《养老机构膳食服务基本规范》

编制说明

一、制定标准任务来源，起草单位，协作单位，主要起草人

1. 制定标准任务来源：近年来，我国相继出台了《养老机构安全管理》、《老年人能力评估》、《养老机构服务质量基本规范》、《老年人照料设施建筑设计标准》、《养老机构等级划分与评定标准》、《养老机构服务安全基本规范》等养老服务规范，为养老服务科学化、规范化发展奠定了良好的制度基础。养老服务管理日趋严格，养老服务水平不断提升。但是纵观全国范围，有关养老机构膳食管理方面的标准却寥寥无几。同时，据相关调查结果显示，养老机构老年人营养不良发生率偏高、个人饮食习惯不良、膳食管理随意性大、膳食营养搭配不合理的现象仍较普遍。随着老龄化加剧，养老服务形式的多元化发展，中小养老机构、民办养老机构数量会急剧增加，膳食服务缺乏规范性管理的弊端将逐渐显现，整个养老机构膳食管理将面临严峻考验。目前，国内有多家养老机构具有丰富的老年人膳食管理经验，在养老服务领域有较高声誉。同时，烹饪协会以及多家大型连锁餐饮企业都致力于提升老年人膳食服务水平，创新老年人膳食服务品牌。因此依托于大型养老机构、烹饪协会及专业化餐饮服务企业的技术力量和管理经验，辅以广泛、深入的调研和分析，我们可以共同促进我国的养老机构膳食服务管理水平向规范化、标准化发展，以应对各项挑战。故，申请此标准立项。

2. 起草单位：天津市养老院、天津市烹饪协会、天津快客利食品科技咨询有限公司、南京市祖堂山社会福利院、乌鲁木齐市

养老福利院、天津市北辰区爱馨瑞景园老年公寓。

3. 主要起草人：孙兆元、孔令涛、裴广成、孙毅、马明丽、周静、回金凯、兰莉、乔雪梅、王进、于炳智、金薇、陶钧。

二、标准编制的目的和意义

目的：目前出台了很多养老服务规范，但还没有系统化的膳食服务规范，亟待完善。通过制定此标准，明确规定养老机构膳食服务的基本内容及要求；通过规范化管理促进养老机构膳食服务质量持续改进；保障养老机构老年人膳食安全和营养水平。

意义：随着人口老龄化加剧，养老机构成为高龄老人聚集的地方，养老机构膳食服务的重要性日益凸显。首先，高龄老年人存在咀嚼功能下降，胃肠道功能减退，摄入量减少的趋势，存在营养摄入不足的风险，更加需要可口营养、精细化的膳食供给，高质量的膳食服务成为提高老年人获得感、幸福感的重要条件。其次，随着老年人吞咽功能的丧失，鼻饲老人日益增多，如何加强对鼻饲老人膳食管理将成为今后养老机构膳食服务的一项新的任务，因此需要进行适当规范和引导。第三，随着养老需求的增加，养老机构数量会不断增加，有效保证食品卫生安全将是养老服务管理的重点任务。

三、标准编制过程

编制过程经过三个阶段：第一阶段由起草小组对国家相关标准进行专题研究，查阅相关文献，明确采标范围，进行标准制定。经过多次集中讨论，对标准进行反复修订；第二阶段对国内多家各层次养老机构进行调研，听取养老机构管理人员及专业人员的意见及建议，对标准进行再次修订；第三阶段请本领域专家审阅标准文本，按照专家意见进行修订。

四、编制依据

(一) 本标准编制依据:

- 1、GB 29922-2013 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则
- 2、GB/T 35796-2017 养老机构服务质量基本规范
- 3、GB/T 37276-2018 养老机构等级划分与评定
- 4、GB 38600-2019 养老机构服务安全基本规范
- 5、JGJ 450-2018 老年人照料设施建筑设计标准
- 6、WS/T 556-2017 老年人膳食指导
- 7、餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监督管理总局【2018】12号

(二) 技术指标的说明

1、《养老机构膳食服务基本规范》是在执行国家标准《养老机构服务质量基本规范》(GB/T 35796-2017)的基础上编制的,总结近年来本行业的成功经验,规定了养老机构膳食服务的组织管理与人员、环境与设施设备、安全与应急、服务内容及质量要求、评价及改进。适用于养老机构膳食服务的管理。

2、规范规定了膳食服务的组织管理与人员要求。

3、规范规定了老年人用餐场所、食品处理区、非食品处理区的环境与设施设备要求。

4、规范规定了安全管理制度建立,废弃物管理,有害生物防治,特种设备、电气设备、燃气设备、安防设备的管理要求,突发事件应急管理要求。

5、规范规定了膳食服务的内容及要求。其中包括食谱制定、采购、贮存、加工及烹饪、供餐、留样、清洗消毒、营养宣教与

评估等的服务内容及要求。

6、规范规定了膳食服务评价及改进方法。

本规范立足于养老机构膳食服务的现实情况，遵循各项法律法规及标准规范要求，进一步规范了养老机构膳食服务的管理，对养老机构的规范化、标准化建设，提升养老服务行业整体质量水平，起到积极的指导和推动作用。

五、标准条款的说明

第3条款：术语和定义，参照《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》中的定义。

第4条款：组织管理与人员

依据《养老机构服务质量基本规范》GB/T 35796-2017的相关条款制定，结合养老机构膳食服务现实情况进行要求。

第5条款：环境与设施设备。其中：

5.1 依据《老年人照料设施建筑设计标准》JGJ 450-2018 第五章 5.2.6 进行要求。

5.2 依据养老机构老年人膳食服务客观需求，参考《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

5.3 依据《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

第6条款：安全与应急

6.1 依据《养老机构等级划分与评定》GB/T 37276-2018、《养老机构服务安全基本规范》GB 38600-2019 相关规定进行要求。

6.2、6.3 依据国家食品安全相关法律法规和食品安全标准的相关规定进行要求。

6.4、6.5 依据卫健委相关要求及养老机构膳食服务管理客观要求进行要求。

6.6 依据膳食服务管理实际需求,消防安全管理相关规定进行要求。

6.7 依据老年人膳食服务实际需求,参考《餐饮服务食品安全操作规范》第六章相关规定进行要求。

6.8 依据《养老机构服务安全基本规范》GB 38600-2019 相关规定进行要求。

6.9 依据老年人膳食服务实际需求、卫健委相关规定进行要求。

第7条款：服务内容及要求

7.1 参考《老年人膳食指导》WS/T 556-2017 相关规定进行要求。

7.2 依据国家食品安全相关法律法规和食品安全标准的相关规定进行要求。

7.3 依据养老机构膳食服务实际需求、卫健委相关规定,并参考《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

7.4 依据养老机构老年人膳食服务客观需求,卫健委相关规定,参考《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

7.5 依据养老机构老年人膳食服务客观需求,参考《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

7.6 依据《养老机构等级划分与评定》GB/T 37276-2018 相关规定,参考《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定进行要求。

7.7 依据国家食品安全相关法律法规和食品安全标准的相关规定进行要求。

7.8 依据养老机构老年人膳食服务客观需求,参考卫健委相关规定进行要求。

第8条款:评价与改进

8.1 依据《养老机构服务质量基本规范》GB/T 35796-2017 相关规定,结合膳食服务管理实际需求进行要求。

8.2 依据《养老机构服务质量基本规范》GB/T 35796-2017 及老年人膳食服务管理实际需求进行要求。