

关于实施“蜀适幸福食光”老年助餐服务三年行动计划（2024—2026年）的通知

川民发〔2024〕10号

各市（州）民政局、发展改革委、财政局、人力资源社会保障局、自然资源局、住房城乡建设行政主管部门、农业农村局、商务局、市场监管局，国家税务总局各市（州）税务局，消防救援支队：

为落实民政部等十一部门联合印发的《积极发展老年助餐服务行动方案》部署和要求，积极发展老年助餐服务，提升居家社区养老服务能力和水平，结合我省实际，从2024年起实施“蜀适幸福食光”老年助餐服务三年行动计划。现将有关事项通知如下。

一、总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，深入落实省委十二届四次全会关于推进城乡融合的决策部署，聚焦老年助餐方面的急难愁盼问题，以基本性、普惠性、多样化作为发展路径，坚持尽力而为、量力而行，积极稳妥、精准施策、满足需求、确保可持续，用三年时间，逐步构建覆盖城乡、布局合理、方便可及、经济实惠、安全可靠、共建共享的老年助餐服务网络。2024年底前，立足充分整合利用现有资源，按照示范引领、适度扩面、稳步推进的原则，每个市（州）建有

不少于2个老年助餐服务示范网络，逐步扩大城乡老年助餐服务覆盖面。2025年底前，深入探索老年助餐有效模式，根据辖区老年人助餐服务需求，按需适度新增新设，每个县（市、区）建有不少于1个老年助餐服务示范网络，城乡老年助餐服务覆盖面进一步提升。2026年底前，推动多元化供给、多业态发展、多方式运营，基本形成以县（市、区）为中心、乡镇（街道）为节点、村（社区）为支点，多种助餐服务主体为支撑，覆盖城乡、布局均衡、普惠便民的城乡老年助餐服务网络，推动老年助餐长效运营。

二、重点任务

（一）扩大老年助餐服务供给

1.优化老年助餐服务网络布局。各地要围绕提升县域综合承载能力和服务功能，综合考虑辖区老年人口规模、就餐需求、服务半径等因素，选择老年人口相对集中、老年人数量相对较多、老年人助餐服务需求大、交通相对便利、区位相对优越的位置建设老年食堂（老年助餐点）。要探索按照“1+N+N”形式（即1个“中央厨房”，N个“助餐点位”，N种“服务模式”），规划建设示范性老年助餐服务网络，促进服务便利可及。要提升资源使用效能，综合利用社区养老服务设施和闲置房屋等资源，促进片区化、集约化、规模化发展。在2024年3月底前，各地要摸清服务需求底数，科学测算不同区域、不同年龄层次、不同群体的老年人助餐需求，重点摸清特殊困难老年人和中低收入老年群体的就餐需求，编制形成本地区老年助餐服务设施布局三年规划“一张图”。

2.增强老年助餐服务供给能力。支持养老机构在满足入住老年人就餐需求的基础上，普遍增加老年助餐功能，面向周边居家社区老年人提供订餐、堂食、送餐服务。支持依托大型餐饮连锁企业建设中央厨房，提供老年餐食半成品或成品配送。支持便民利民并有公益心的餐饮服务主体，采取运营老年助餐服务设施、设置老年餐桌等方式，参与老年助餐服务。鼓励有条件并依法取得食品经营许可的各级党政机关、国有企事业单位的食堂，向周边老年人提供老年助餐服务。鼓励社区食堂对老年人提供优惠服务，支持物业企业整合可用房源空间，为老年人提供就餐配送餐服务。在满足老年人用餐需求同时，延伸提供康复护理、文化娱乐、日间照料等服务，探索社区居家“一站式”养老服务解决方案，不断扩大用户规模，提升资源利用效率。

3.加强农村地区老年助餐服务。将农村老年助餐服务纳入城乡融合发展重要内容，充分发挥中心镇、中心村辐射作用，整合农村社区服务资源，探索邻里互助、多户搭伙、结对帮扶等模式，灵活多样解决农村老年人助餐服务需求。推进城市优质老年助餐服务企业向农村拓展延伸，建立城乡老年助餐机构结对共建机制。鼓励进城务工人员回乡创业，参与、培育和发展老年助餐服务，对符合条件的从业人员，实行就业创业扶持。支持有条件的村集体使用集体经济收入兴办老年助餐食堂，进一步提升农村老年助餐服务质效。

4.开展互助性慈善式老年助餐服务。鼓励采取邻里互助等方式

为老年人提供助餐服务。倡导低龄健康老年人就近为有助餐需求的失能、残疾、高龄、无人照顾等行动不便的老年人提供助餐服务。积极引导社会力量参与老年助餐服务，充分调动公益慈善组织、爱心企业、爱心人士、乡贤能人等社会力量以慈善捐助方式参与老年助餐服务。培育发展老年助餐志愿服务，壮大老年助餐志愿者队伍，建立服务评价激励机制，探索“服务积分”等模式。

（二）提升老年助餐服务质效水平

5.统一老年助餐服务标准。省级制定老年助餐服务规范和标准，各地结合实际出台本级工作指引。拟开设老年助餐服务机构的必须具备独立法人资格、食品经营许可、消防安全等资质，符合条件的单位向所在地民政部门提出申请，经县级民政、市场监管部门共同实地验收后可认定为助餐服务机构，并向社会公布。已认定的助餐服务机构应在室外醒目位置悬挂全省统一的“蜀适幸福食光”标识，统一命名为XX街道（乡镇）XX村（社区）老年食堂或老年助餐点。

6.强化老年助餐智能服务。依托省级智慧养老服务信息平台，开发并完善老年助餐智慧服务模块。各地可依托省级智慧养老服务信息平台实现本地区助餐智能服务对接融合，精准掌握老年就餐需求，实现供需资源精准对接、信息共享。在提供线下便利服务的基础上，各地要推动老年助餐服务设施普遍应用老年助餐服务智能终端和信息管理系统，推动服务精准到人到户，管理精准到时到点。

7.培育老年助餐优质品牌。引导老年助餐服务机构进行标准化建设、规范化管理、智能化服务，大力支持连锁化运营，积极推广集中供餐模式。鼓励参与老年助餐服务的餐饮企业履行社会责任，提供质优价廉、老年人信得过的助餐服务，形成规模和品牌效应。鼓励有条件的老年助餐服务机构建设食品溯源机制，打造一批特色鲜明、带动力强、示范效应突出的城乡老年助餐服务示范点和优质服务品牌，推动老年助餐服务深入健康发展。

8.确保老年助餐服务安全。落实地方各级党政领导干部食品安全责任制，完善老年助餐服务食品安全保障、监督考核、应急处置、责任追究等制度。老年助餐服务机构对依法登记、履约服务、质量安全、应急管理、食品安全、消防安全等承担主体责任。切实抓好老年助餐服务机构安全生产工作，防范消除机构建筑、消防、食品等方面的风险隐患，严守安全底线。鼓励老年助餐服务机构购买食品安全等相关责任保险。

（三）确保老年助餐服务可持续

9.加大运营扶持力度。建立“个人出一点、企业让一点、政府补一点、集体添一点、社会捐一点”的多元筹资机制，支持老年助餐服务机构提供稳定可持续的服务。各地要充分结合区域发展、服务需求、财力水平等实际情况，稳步推动老年助餐服务设施建设。结合当地经济发展水平和财力状况，根据老年人经济困难程度、失能等级等情况，对享受助餐服务的老年人实行差异化补贴。有条件的地方综合考虑助餐服务人次和质量、老年人满意度等情

况，给予老年助餐服务机构一定的运营补助或综合性奖励补助。

10.提供设施场地保障。推行“两无偿一优先”发展老年助餐服务设施，社区服务用房40%以上“无偿”用于老年助餐服务，公建配套的养老服务设施“无偿”用于公益性老年助餐服务，鼓励将行政事业单位的闲置办公用房用于老年助餐服务。支持老年助餐服务设施与社区综合服务设施、便民商业服务设施、生活性服务业资源统筹利用、共建共享。机关和事业单位适合老年助餐点建设的闲置用房，可由民政部门会同有关部门按国有资产管理规定履行审批程序，通过调剂、出租、转让等方式用于开展老年助餐服务。鼓励机关和事业单位对承租其房产开展老年助餐服务的主体给予租金减免，探索将长期空置的公租房免费提供给社会力量开展老年助餐服务。

11.落实税费优惠政策。全面落实好支持养老、托育、家政等社区家庭服务业发展增值税、企业所得税、房产税、城镇土地使用税等税费优惠专项政策；落实小规模纳税人减免增值税，小微企业和个体工商户减征“六税两费”等普适性税费优惠政策。对符合条件的老年助餐服务机构，用水、用电、用气、用热按规定执行居民生活类价格。

三、实施保障

12.加强组织领导。各地要把发展老年助餐服务作为实施积极应对人口老龄化国家战略的重要内容和重要民生实事，纳入“一把手工程”，纳入财政重点支持事项，纳入重点工作评价，建立

健全党委领导、政府负责、部门协同、社会参与、家庭尽责的老年助餐服务工作机制。各市（州）要结合实际制定老年助餐行动分年度计划，出台老年助餐办法，有条件的地方可出台运营补贴办法，做到有方案、有部署、有保障、有考核；县（市、区）要做好资源统筹、组织实施工作，乡镇（街道）抓好具体实施和工作落实，指导村（居）委会积极协助做好相关工作。

13.鼓励探索创新。探索建立慈善资金支持助餐配餐服务长效机制，鼓励各市县探索通过慈善冠名、授牌等方式支持市场主体、品牌餐饮企业参与大配餐服务的新模式。支持各市、县（区）根据自身实际，发挥比较优势，大胆探索符合本辖区实际的助餐配餐服务优化发展路径，创造一批各具特色的典型经验和先进做法，出台一批可持续可复制的措施，为推动全省助餐配餐服务优化发展提供经验。

14.加强督导检查。各地各部门要从实际出发，尊重群众意愿，有序有效推进老年助餐服务。要力戒形式主义，杜绝资源浪费；要因地制宜，多措并举，防止“一刀切”。民政部门要会同有关部门强化问题导向和目标导向，持续加强动态跟踪，督促指导各地稳步推进老年助餐服务的扩面提质工作；加强宣传引导，积极营造全社会关心支持老年助餐服务的浓厚氛围；鼓励全社会共同监督服务质量，切实保障老年人用餐安全；定期开展服务评估，总结推广经验，抓好工作落实。

附件 1

部门任务分工表

序号	工作职责	牵头单位
1	履行好牵头职责，依托各级老龄工作委员会，加强组织协调和督促指导。	民政部门
2	把老年助餐服务纳入经济社会发展相关规划统筹推进，支持有养老助餐功能的综合性养老服务机构和社区养老服务骨干网建设项目争取中央预算内资金。	发改部门
3	按规定落实财税支持政策，加强资金规范使用监管。	财政部门
4	落实就业扶持政策，鼓励支持老年助餐服务机构吸纳重点群体就业，并按规定给予补贴。	人力资源社会保障部门
5	结合城镇老旧小区改造、完整社区建设试点等工作，统筹推进老年助餐服务设施建设。	住房城乡建设部门
6	统筹规划老年助餐服务设施用地空间布局、保障和规范用地供应。	自然资源部门
7	将农村老年助餐服务工作作为全面推进乡村振兴的重要内容，协调农村公共服务资源向老年助餐倾斜。	农村农业部门
8	积极引导有条件的餐饮企业和互联网平台参与老年人助餐服务。	商务部门
9	落实老年助餐服务领域税收减免优惠政策。	税务部门
10	会同相关行业主管部门加强对老年助餐服务的食品安全监管。	市场监管部门
11	依法加强对老年助餐服务场所的消防安全综合监管。	消防救援部门

附件 2

四川省示范性老年助餐网络建设指引

(试行)

示范性老年助餐网络建设是综合利用社区养老服务设施和闲置房屋等资源，打造一批食材可溯、安全卫生、价格公道的标准化社区老年食堂，按照“1+N+N”形式（即 1 个“中央厨房”，N 个“助餐点位”，N 种“服务模式”）规划建设老年助餐网络，提升资源使用效能达到集约化、规模化，进一步丰富和完善现有社区助餐服务体系，起到“扩范围、补盲点”的重要作用，满足社区老年人多层次、多样化就餐需求。

本指引适用于新建、改（扩）建老年助餐网络建设，现有已运行但不具备食品生产、加工能力的助餐点应纳入示范性老年助餐网络建设。

1.名称定义

1.1“1+N+N”老年助餐网络，即建设 1 个“中央厨房”，N 个“助餐点位”，N 种“服务模式”。

1.2 本指引中的“中央厨房”是指：按照国家食品经营相关法律法规要求，具备食品生产、加工、集中配送等相关能力，为“助餐点位”提供食品的场所；

1.3 本指引中的“助餐点位”是指：一般不具备食品生产、加工能力，主要通过助餐网络的“中央厨房”配送食品，为服务对象提供集中用餐、上门送餐等相关服务的场所。以及现有已运行具备食品生产、加工能力的老年助餐服务点。

1.4 本指引中的“服务模式”包括但不限于：养老机构拓展老年助餐服务、机关和事业单位食堂拓展老年助餐服务、依托大型餐饮连锁企业中央厨房开展配送餐服务、社区食堂提供老年助餐服务、市场餐饮服务主体参与老年助餐服务、邻里互助开展老年助餐服务、公益慈善力量参与老年助餐服务等。

2.规模、选址及布局

2.1 每个县（市、区）原则上建设 1 个示范性老年助餐网络，每个老年助餐网络应按照“1+N”形式，每个“中央厨房”对应建设至少 3 个“助餐点位”。

2.2“中央厨房”

2.2.1 建设规模及布局依据其所对应的“助餐点位”数量及供餐规模等因素，宜按照《食品经营许可和备案管理办法》中关于集体用餐配送单位相关要求建设。

2.2.2 建设形式分为新建、改（扩）建两种类型。新建即新规划建设或依托闲置资产建设，改扩建即依托现有企事业单位食堂、社区食堂、中大型市场餐饮服务主体进行改造升级。

2.2.3 选址应考虑自身配送半径、对应“助餐点位”分布情况等因素，满足配送便捷性、及时性需要。

2.3“助餐点位”

2.3.1 办理餐饮服务许可证且现场烹饪的点位使用面积不得低于 100 m²，其中就餐区面积一般不低于 70 m²，一般应能容纳 40 人同时就餐。其余点位就餐区面积一般不低于 40 m²。

2.3.2 选址应位于居民生活密集，地理位置、交通方便地段，救护车、消防车可出入，老年人步行 15 分钟可及。依据需要集中用餐及上门送餐老年人的数量和分布设置，达到 100 人可设置一处。现有助餐点位服务范围内原则上不再设置助餐点位。“助餐点位”一般不宜单独设置，可以依托老年活动室、社区日间照料中心、社区养老服务综合体及闲置的城乡社区服务用房等设置。

2.3.3 就餐区应布置在 1 层。若设置在 2 层及以上楼层或地下室、半地下室时可设电梯，电梯应为无障碍电梯，且至少 1 台能容纳担架。适老化、无障碍设计及消防安全应满足《无障碍设计规范》(GB50763-2012)《老年人照料设施建筑设计标准》(JGJ450-2018)《建筑防火通用规范》(GB55037-2022)相关要求。

2.3.4“助餐点位”分为三种，一种是具备食品生产、加工能力，提供老年人集中用餐的场所，应设置就餐区和配套服务区域（包括但不限于厨房及食品加工区、服务咨询区、餐具洗消保洁区、“营养健康角”、无障碍卫生间等）；另一种是不具备食品生产、加工能力，主要作为送餐上门中转、同时也提供老年人集中用餐的场所，应设置就餐区、分餐区和配套服务区域（包括但不限于服务咨询区、配送中转区、餐具洗消保洁区、“营养健康角”、无障碍

卫生间等)；再一种是在社区食堂、市场餐饮服务主体增设老年餐桌，应设置老年助餐专区，服务设施符合《食品经营许可和备案管理办法》相关要求。

2.3.4.1 就餐区设置。出入口应方便老年人或使用轮椅等行动不便特殊人群进出。内部空间应满足餐车进出、送餐到位服务及轮椅老年人用餐的需要。地面应当采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设，且平整、无裂缝。设置温湿度调节装置等设备。

2.3.4.2 分餐区设置。面积不小于 10 m²，应与其他区域设置物理隔离；配备膳食加热保温设备和分餐专用操作台、分装工具用具；设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、空气消毒设施、温湿度调节装置；入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施；废弃物容器盖为非手动开启式。鼓励加装视频监控设备。

2.3.4.3 配套服务区域。服务配套区域可独立设置或与所在场所综合设置。服务咨询区应设置接待台、电脑（电子收银设备）、椅子等设施，满足老人服务咨询、消费结算等需要。餐具洗消保洁区应设置专用清洗、消毒及保洁贮存设施，餐具贮存宜实行上锁管理；无专用餐用具清洗消毒设施的，应该使用符合规定的一次性消毒餐用具或者采用集中式消毒餐用具。“营养健康角”应设置在就餐区或出入口位置，配置身高体重秤、血压计、血糖仪等设备和营养健康饮食相关宣传资料。无障碍卫生间应与就餐区相邻设置并配置盥洗设施。

3.设施设备配置

3.1“中央厨房”

3.1.1“中央厨房”设施设备配置宜按照《食品经营许可和备案管理办法》中关于集体用餐配送单位相关要求。

3.1.2 应统一命名为 XX 县（市、区）老年助餐中央厨房，在室外醒目位置悬挂统一的“蜀适幸福食光”中央厨房标识及“四川养老”图形 LOGO。

3.2“助餐点位”

3.2.1 点位应根据场所内部分区合理配备餐桌（应便于轮椅老年人使用）、餐椅、餐具、空调、微波炉、洗手池、紫外线消毒灯、公用餐具保洁（消毒）柜、灭蝇灯、安全疏散标识、灭火器等，垃圾桶及废弃物容器应配有盖子。有条件的可以安装电子监控装置及红外线探测报警器。

3.2.2 可以根据老年人需求和资源情况，建设完善棋牌文娱、老年教育、健康促进等社交场所功能，添置相应设施。

3.2.3 应统一命名为 XX 街道（乡镇）XX 村（社区）老年食堂或老年助餐点，在室内外醒目位置悬挂统一的“蜀适幸福食光”老年助餐点标识及“四川养老”图形 LOGO，整个标识美观大方，视觉效果好。室内应公示老年助餐点位联系电话和监督电话。“监督电话”一般为所在县（市、区）民政部门电话。

3.3“中央厨房”“助餐点位”厨房结合瓶装液化石油气“瓶改管”“瓶改电”工作，优先采用管道供气、电加热等烹饪食品，不宜

使用瓶装液化石油气。

4.运营要求

4.1 运营模式

示范性老年助餐网络的“中央厨房”与“助餐点位”既可 1 个经营主体统一经营管理，也可采用合作方式经营管理。

4.2 基本要求

4.2.1“中央厨房”

4.2.1.1 经营主体宜按照《食品经营许可和备案管理办法》中关于集体用餐配送单位相关要求，配置与业务范围相适应的固定经营场所、设施设备和工作人员，取得《食品经营许可证》。

4.2.1.2 餐厨垃圾处理等外包服务须与有相应资质的服务机构签订协议。

4.2.2“助餐点位”

4.2.2.1 经营主体具有与业务范围相适应的固定经营场所、设施设备和工作人员。

4.2.2.2 助餐服务人员自觉定期接受相关培训，并取得培训合格证明。对助餐服务人员定期培训，建立岗前及在岗期间培训档案。与食品直接接触及直接服务老年人的工作人员，须办理《健康证》并定期体检。

4.2.2.3 餐厨垃圾处理、使用集中式消毒餐用具等外包服务须与有相应资质的服务机构签订协议。

4.2.2.4 与“中央厨房”采用合作模式的，应与“中央厨房”经营主

体签订集体用餐配送协议。

4.2.3 资质认定

4.2.3.1 老年助餐服务机构的必须具备独立法人资格、食品经营许可证等资质和消防安全条件，三年内未发生过重大食品安全和安全生产事故。

4.2.3.2 经营主体应建立内部安全管理制度、食品安全管理制度等相关管理制度，自觉接受各级市场监管、民政等部门监督检查。

4.2.3.3 市（州）、县（市、区）采用统一网络助餐信息系统的，经营主体应予以配合。

4.2.3.4 拟设置为中央厨房、老年助餐点位的经营主体，符合条件的向所在地民政部门提出申请，经县级民政、市场监管部门共同验收后可认定为中央厨房、老年助餐点位，并向社会公布。

5.服务功能及要求

5.1“中央厨房”

5.1.1 根据老年人生理特点和营养健康要求，保障餐食品种多样，合理膳食、食材搭配，落实减盐、减油、减糖（“三减”）要求。

5.1.2 提供适宜助餐服务对象营养健康，科学编制每周菜谱，满足老年人膳食需求的菜品，能照顾助餐服务对象民族、宗教习惯，兼顾地方饮食习惯。

5.1.3 按“助餐点位”供餐需求制作餐食（“桶饭”或“盒饭”），

按食品集中配送要求安全、及时配送至“助餐点位”。

5.1.4 鼓励“中央厨房”制作针对糖尿病、高血压、痛风等疾病患者的“特餐”。

5.2“助餐点位”

5.2.1 预约订餐服务。为老年人提供电话预约、网上预约等订餐服务。

5.2.2 集中就餐服务。为老年人现场分餐，提供集中就餐服务。

5.2.3 上门送餐服务。将“中央厨房”集中配送的分装好的餐食或由“助餐点位”现场分装的餐食，鼓励由志愿者或委托有资质送餐人员送餐到老年人家中。

5.2.4“助餐+社交”服务。因地制宜提供棋牌文体室、图书借阅点、老年教学点、道德银行等社交服务，搭建老年人社交平台，积极宣传膳食营养健康知识。

5.2.5 个性化服务。鼓励“助餐点位”拓展业务范围、申请食品经营相关资质，开展冷食类食品、生食类食品、糕点类食品、自制饮品等现场制售业务，满足老年人个性化、多样化服务需求。

6.服务机构和人员

6.1 服务机构

6.1.1 具有范围相适应的固定经营场所、设施设备和工作人员，能够提供老年助餐服务的企事业单位和社会组织。根据“中央厨房”、“助餐点位”不同服务定位，取得相适应的食品经营许可证等资质。

6.1.2 申报示范性助餐服务网络的服务机构，应在区县民政部门备案，并由区县民政部门、市场监管部门组织验收。

6.1.3 鼓励政府通过承包、委托、联合经营等方式，将投资新建、改（扩）建的助餐网络交由企业和社会组织运营。

6.1.4 政府建设方按照相关规定公开公平公正遴选运营方，打破以价格为主的遴选标准，综合从业信誉、服务水平、可持续性等质量指标开展遴选。并与运营方按照平等自愿、公平诚实信用原则，在合同中约定双方各自的权利义务以及违约责任，合理确定服务价格，注重社会效益与经济效益的平衡，为老年人提供更加优质、完善、安全的助餐服务。

6.2 服务人员

6.2.1 从事助餐服务人员，包括但不限于直接接触食品、直接服务老年人的服务机构工作人员、注册志愿工作者等，须身体健康并持有有效健康证明。

6.2.2“助餐点位”服务人员，应具备养老服务、现场救护、消防安全等专业知识，定期接受专业培训，为老年人提供专业、优质服务。

6.2.3 街道、社区要充分发挥组织作用，鼓励社会组织、志愿者积极开展志愿上门送餐服务，减轻老年人消费负担，深化社会“尊老、敬老、爱老、助老”氛围。

四川省老年助餐服务基本要求

(试行)

开展老年助餐服务要符合《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》等法律法规要求。

一、老年助餐服务机构管理要求

1.膳食加工制作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的有关要求，除具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备设施外，应设置膳食留样、消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒等食品卫生防护设施以及灭火器材。餐食品种多样，能提供适宜助餐服务对象营养健康，满足老年人膳食需求的菜品，能照顾助餐服务对象民族、宗教习惯，兼顾地方饮食习惯。严格执行食品加工烹饪、防止交叉污染、膳食时间温度控制、餐具工具清洗消毒、加工操作环境卫生管理、从业人员健康管理等食品安全要求。

2.膳食外送应配备膳食加热、保温（如保温箱）等设施及其存放、清洗场所和设施；应配备膳食留样冰箱，做好食品留样。每餐次外送膳食数量超过 50 人份的，应设置与供应数量相适应、面积不小于 10 平方米的分装专间或专用场所；宜配备餐具、接触膳

食的工用具和容器的热力消毒设备（如洗碗机、蒸箱、红外消毒柜等）；应在烹饪、分装、餐具和工用具清洗消毒、就餐等关键区域设置视频监控设施。膳食制作后应尽快送达，送餐时限应符合《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求，确保餐食安全。不得加工制作、配送国家禁止生产经营的食品。

3.经营者应取得相应的《食品经营许可证》，具有与业务范围相适应的固定经营场所、设施设备和工作人员。有条件的老年助餐服务场所应配备营养师，对餐食进行营养分析，优化老年人膳食营养。注重助餐服务对象隐私及相关第三方信息，未经同意不得泄露。建立助餐统计台账，公示收费标准。做好食品原料的索证索票、查验登记和贮存过程管理等工作，利用信息化技术手段开展食品安全信息追溯。经营主体3年内未发生过重大食品安全和安全生产事故。

二、食品安全管理要求

1.老年助餐服务机构应按照《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》等规定，建立健全和严格落实食品安全管理制度，开展食品安全自身管理，按规定做好重点环节的记录。

2.老年助餐服务机构应制定食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包括：从业人员健康和培训、食品安全管理员、自查与报告、进货查验记录、食品贮存、经营过程与控制、食品添加剂使用记录与公示、场所及设施清洗消毒维护、餐厨废弃物处置、食品留样、食品安全事故

处置方案等管理制度。

3.老年助餐服务机构各类助餐服务人员上岗前应接受食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者方可上岗从事老年人助餐工作，每半年接受一次食品安全教育。建立并执行从业人员健康管理制度。

4.老年助餐服务机构应制定食品安全事故处置方案，并定期对本单位食品安全状况和各项食品安全防范措施的落实情况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施，及时消除事故隐患；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品供餐，并依法向有关部门报告。

三、服务质量控制要求

1.宜按照 WS/T 556 的相关要求，根据老年人身体特点、地域及宗教信仰，围绕合理膳食、食材搭配和减盐、减油、减糖原则制定食谱。食材种类选择宜参照《中国居民膳食指南》，并根据时令季节变化，合理搭配。食谱应每周更新一次，并定期进行评价改进。鼓励有条件的老年助餐服务场所，根据服务对象身体特点、健康状况、疾病情况等特殊、个性化膳食需要，为服务对象制定个性化食谱提供特殊膳食（如：针对糖尿病、高血压、痛风等疾病患者的“特餐”）。

2.应当在正规市场购买食品，确保食品来源的可追溯性。把关食品质量，确保选购新鲜、优质食材，不应外购熟食制品。建立并落实食品原料、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进

货查验、采购验收、贮存过程管理制度，并由食品安全管理员负责台账记录和保管工作。老年助餐就餐点不进行食品加工的，须核查食品加工服务机构资质，确保提供食品的服务机构符合本规范要求。

3.食品加工操作过程符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。食品加工过程做到生熟分开，烧熟煮透，依法使用食品添加剂。食品制作方式应考虑到老年人生理特点，易于咀嚼吞咽，不宜提供过硬、大块、过脆、骨/刺多的食物。

4.明确食品留样管理人员，做好留样记录。每餐、每样食品必须按要求留足 125 克，放入已消毒的专用留样容器中，以免被污染，并标识好留样时间、菜品、留样人。留样食品应放入专用留样冰箱内，在 5℃左右的冷藏条件下存放不少于 48 小时，留样冰箱内不应存放非留样食品。

5.老年助餐服务场所宜通过服务满意程度测评、内部外部评价、投诉处理等信息的收集和分析，应对工作短板和隐患采取必要的纠正措施和预防措施。保存相关记录，并对所采取措施的有效性进行跟踪评价。老年助餐服务场所可公示内部投诉渠道，可设置意见反馈信箱（留言板），接受助餐服务对象反映问题、提出意见。

6.建立老年助餐服务质量考评及奖惩机制，定期对老年助餐服务机构进行服务质量综合评估，对经评估运营绩效优秀的老年助餐服务机构给予“以奖代补”支持。对被投诉服务水平、服务质

量和服务价格超过 2 次的老年助餐服务场所以及损害老年人利益的助餐服务点限期整改处理。对连续受 2 次以上限期整改或通报批评而未能及时整改的老年助餐服务机构，及时解除老年助餐服务协议及取消助餐资格，并纳入养老服务信用管理“黑名单”。