

MZ

中华人民共和国民政行业标准

MZ/T 186—2021

---

## 养老机构膳食服务基本规范

Basic specification for catering services in senior care organization

2021 - 12 - 10 发布

2022 - 01 - 01 实施

---

中华人民共和国民政部 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 环境与设施设备要求.....	1
6 安全与应急要求.....	2
7 服务内容与要求.....	2
8 评价与改进.....	5
参考文献.....	6

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国民政部提出。

本文件由全国社会福利服务标准化技术委员会（SAC/TC 315）归口。

本文件起草单位：民政部社会福利中心、天津市民政局、天津市养老院、天津市烹饪协会、天津市快客利食品科技咨询有限公司、乌鲁木齐市养老福利院、南京市祖堂山社会福利院、武汉市江汉区社会福利事业发展中心、成都第二福利院、天津市北辰区爱馨养老院。

本文件主要起草人：甄炳亮、雷洋、孙兆元、孔令涛、裴广成、甄风英、王英梅、王建和、李存荣、乔雪梅、王进、韦春锋、陶钧、金薇、马明丽、孙毅、周春芳、熊承刚、刘红兵、周静、李星震、丁俊全、张培、兰莉、李兴明、于炳智。

# 养老机构膳食服务基本规范

## 1 范围

本文件规定了养老机构膳食服务的基本要求、环境与设施设备要求、安全与应急要求、服务内容与要求、评价与改进。

本文件适用于养老机构膳食服务与管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

GB/T 35796 养老机构服务质量基本规范

GB/T 37276 养老机构等级划分与评定

GB 38600 养老机构服务安全基本规范

JGJ 450 老年人照料设施建筑设计标准

WS/T 556 老年人膳食指导

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**膳食服务 catering services**

根据营养学、卫生学要求，向老年人提供营养均衡的饮食的过程。

注：包括食谱制定、采购、贮存、加工及烹饪、供餐、留样、清洗消毒、营养宣教与评估等服务内容。

### 3.2

**食品处理区 food handling area**

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

### 3.3

**老年人用餐场所 dining place for the elderly**

供老年人就餐的场所。

注：包括老年人集中使用的餐厅，及单元起居厅兼作为老年人集中使用的餐厅。

## 4 基本要求

4.1 膳食服务应符合 GB/T 35796、GB/T 37276 相关要求。

4.2 提供膳食服务的养老机构应持有食品经营许可证。

4.3 膳食服务从业人员应由持有效健康证明并经过培训合格的人员承担。

4.4 宜配备专/兼职营养师。

4.5 应建立老年人膳食经费专门账户，定期核准老年人膳食经费专账，符合相关财务监管规定。

4.6 养老机构膳食服务由外部服务机构提供时，应签订外包协议，明确相应的职责、权利和义务。提供膳食的外部服务机构应具备相应资质。

4.7 文件与记录管理、监督与检查应符合 GB/T 33497 相关要求。

## 5 环境与设施设备要求

## 5.1 老年人用餐场所

- 5.1.1 老年人集中使用的餐厅应符合 JGJ 450 相关要求。
- 5.1.2 餐厅中单人座椅应可移动且牢固稳定，无尖锐棱角，餐桌应便于轮椅老年人使用。
- 5.1.3 餐厅空间布置应能满足餐车进出、送餐到位服务的需要，并应为护理人员留有分餐、助餐的空间。餐厅应有饮水装置及洗手设施。
- 5.1.4 当单元起居厅兼作为老年人集中使用的餐厅时，应同时符合单元起居厅与餐厅的设计规定。

## 5.2 食品处理区

- 5.2.1 食品处理区应当按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。
- 5.2.2 应配备数量适宜、能正常使用的消防设备、炊事用具、保温设备、保鲜设备、清洗设备、消毒设备、送餐车等。若食品处理区到老年人用餐场所距离较远时，送餐车应选择有保温功能的密闭餐车。
- 5.2.3 宜根据老年人的疾病特点及饮食需求，设立专门的特殊膳食配制区，特殊膳食配制区应配备必要的设备、用具、工具等，按照相应区域的要求进行管理。
- 5.2.4 对于有特殊民族、宗教习惯的老年人，应设立专门的膳食配制区进行膳食制作。
- 5.2.5 备餐间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，宜设有独立的空调设施。
- 5.2.6 应配备留样专用容器、冷藏设施。
- 5.2.7 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。

## 6 安全与应急要求

- 6.1 养老机构膳食服务安全管理应按照 GB 38600 相关要求执行。
- 6.2 食品及食品原料的采购、贮存、加工、烹饪等环节应符合 GB 31654 的要求。
- 6.3 应按照属地垃圾分类的要求，做好废弃物管理，配备带盖的废弃物存放容器，设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施，并做好清洁消毒，与具有资质的餐厨废弃物收运者签订收运合同，建立餐厨废弃物处置台账。
- 6.4 抽油烟机及排风管道等设备应定期清洗油垢，防止引起火灾事故。
- 6.5 有害生物防治应遵循物理防治优先，化学防治有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。
- 6.6 特种设备、电器设备、燃气设备、安防设备等各类设施设备的购买、安装、登记、使用、维护、保养、维修、检查、检测、更换、报废均应按其强制性标准执行。
- 6.7 应建立突发事件应急管理机制，制定相应的应急预案，明确相关部门和人员职责，定期进行模拟演练。应急预案包括但不限于公共卫生事件、火灾、防汛、停气、停电、停水应急预案。

## 7 服务内容与要求

### 7.1 食谱制定

- 7.1.1 宜按照 WS/T 556 的相关要求，结合老年人生理特点、身体状况、地域特点、民族宗教习惯、疾病需求等因素，进行食谱制定。
- 7.1.2 食谱每周更新一次。
- 7.1.3 宜根据老年人咀嚼、吞咽及消化功能的不同，为老年人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等基本膳食。
- 7.1.4 宜根据老年人疾病情况提供特殊膳食，特殊膳食包括但不限于匀浆膳、低盐膳食、糖尿病膳食、肾病膳食、低嘌呤（痛风）膳食等。特殊膳食应由营养师编制食谱。
- 7.1.5 当老年人通过日常膳食无法满足每日营养需求时，宜在医师或临床营养师指导下，为老年人提供或指导老年人采用特殊医学用途配方食品作为基本膳食的补充。
- 7.1.6 食谱应定期进行评价改进。

### 7.2 采购

- 7.2.1 食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品应进行进货和入库查验。食品类产品主要需查看

合格证、检疫章、生产日期、有效期、保质期、数量、外包装等。

7.2.2 制定采购计划，量出为入，厉行节约，反对浪费。

### 7.3 贮存

7.3.1 贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

7.3.2 直接入口的食品应当使用无毒清洁的包装材料、餐具、容器。

7.3.3 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。

7.3.4 食品原材料、半成品、成品在盛放、贮存时相互分开。生食与熟食应当有分隔措施，固定的存放位置和标识。

7.3.5 粮、油、调料等食品应按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到隔墙离地。

7.3.6 肉类、水产、蛋品等易腐食品需按储存标准采用冷藏、冷冻或常温等方式分类贮存。用于保存食品（原料、半成品、成品等）的冷藏设备，应贴有明显标识。

7.3.7 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。

### 7.4 加工及烹饪

#### 7.4.1 基本要求

7.4.1.1 应尊重老年人的饮食习惯、民族宗教习惯，在进行各类膳食加工烹饪时选择适宜的食品原料和烹饪方法。

7.4.1.2 加工及烹饪前，工作人员应清洗、消毒双手，保持工作服清洁，戴好工作帽、口罩、手套。

#### 7.4.2 普通膳食

7.4.2.1 适用于咀嚼、吞咽及消化功能正常的老年人。

7.4.2.2 具体制作要求如下：

- a) 普通膳食应营养均衡，食物品种齐全、搭配合理；
- b) 食物的形状、韧性、口感应适合老年人的咀嚼和吞咽能力。

#### 7.4.3 软食

7.4.3.1 适用于存在咀嚼不便、不能进食大块食物，消化功能欠佳的老年人。

7.4.3.2 具体制作要求如下：

- a) 食物应细软、易咀嚼、易吞咽、易消化，应用富含膳食纤维和动物肌纤维的食物，经切碎、煮烂后食用；
- b) 老年人可以用牙齿轻松碾碎，使用汤勺边缘或筷子将此类食物切断或分成小块。

#### 7.4.4 半流质膳食

7.4.4.1 适用于消化功能减退，咀嚼或吞咽功能一定程度受损的老年人。

7.4.4.2 具体制作要求如下：

- a) 呈半流质状态，松软、湿润，易咀嚼吞咽，易消化吸收；
- b) 每日宜提供 5 餐。

#### 7.4.5 流质膳食

7.4.5.1 适用于极度虚弱、无力咀嚼食物、病情危重的老年人。

7.4.5.2 具体制作要求如下：

- a) 流质膳食呈液体状或在口腔可以融化为液体；
- b) 每日宜提供 6 餐，每餐液体量以 200ml~300ml 为宜；
- c) 普通流质可选用各种肉汤、牛乳、浓米汤、蛋花汤、蒸嫩蛋羹、奶酪、酸奶、藕粉、豆浆、蔬菜汁、水果汁等；
- d) 某些固体食物可先用高速搅拌机将其研碎、过筛，再用液体冲匀和制熟；
- e) 肉汤、蔬菜汤、水果汤应过筛去除渣滓。

#### 7.4.6 匀浆膳

7.4.6.1 适用于采用鼻饲管辅助进食、疾病晚期、有特殊进食需求的老年人。

7.4.6.2 匀浆膳应在专门的特殊膳食配制室进行配制。

7.4.6.3 匀浆膳提供的能量、营养素比例应符合不同老年人的营养需求。

7.4.6.4 匀浆膳配制流程如下：

- a) 配制之前做好台面及配制室的清洁及消毒工作，各种原料清洁、安全、无污染；
- b) 工作人员戴好口罩、帽子，清洁双手后进行操作；
- c) 将称量好的各种原料依次放入配制机器中，加适量水，研磨成均匀的无颗粒乳状液体，然后按量分装入已消毒灭菌的容器中，制熟待用；
- d) 制熟后的匀浆膳要贴上标签，标明老年人所住区域、床号、姓名、剂量、配制日期等信息。

7.4.6.5 匀浆膳应盛放在耐高温、不易腐的食品容器中，容器应标有容量刻度。

#### 7.4.7 特殊膳食

7.4.7.1 特殊膳食包括但不限于匀浆膳、低盐膳食、糖尿病膳食、肾病膳食、低嘌呤（痛风）膳食等。

7.4.7.2 特殊膳食的提供应遵医嘱执行。

7.4.7.3 特殊膳食应在专门的特殊膳食配制室进行配制。

7.4.7.4 特殊膳食配制应按照相应的卫生标准执行。

7.4.7.5 特殊膳食应该由经过培训的专人制作。

#### 7.5 供餐

7.5.1 供餐形式包括但不限于：套餐、订餐、点餐、自助餐、节日桌餐及其他特殊形式。

7.5.2 根据老年人需求、习惯、定餐情况等，做到及时、准确分发。

7.5.3 供餐前应对备餐间的空气和操作台进行消毒。室内温度不高于 25℃。

7.5.4 供餐前工作人员应清洗、消毒双手，保持工作服清洁，戴好工作帽、口罩、手套。

7.5.5 供餐过程应使用专用的工具、容器、餐具，使用前进行清洗消毒并保持清洁。

7.5.6 从烹饪到分发食用时限不超过 2h。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2h）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

7.5.7 送餐时应做好保温、保鲜，用密闭的容器和餐车送到老年人用餐场所。送餐车内外应保持清洁，送餐后及时进行清洁及消毒，统一存放在固定区域。

7.5.8 工作人员对待老年人应热情、周到、耐心、细致。

#### 7.6 留样

7.6.1 留样食品应按照品种分别盛放于清洁消毒后的密闭专用容器内。

7.6.2 在 0~4℃的冷藏条件下，存放 48h 以上。

7.6.3 每个品种留样不应少于 125g。

7.6.4 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.6.5 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

#### 7.7 清洗消毒

7.7.1 对环境地面每天进行 2 次湿式打扫，台面用湿布抹擦，有传染病疫情时采用有效氯 250mg/L~500 mg/L 的含氯消毒剂进行消毒。

7.7.2 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具的清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。

7.7.3 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。消毒后的餐用具宜沥干、烘干，定位存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

#### 7.8 营养宣教与评估

7.8.1 宜组织开展营养知识宣传讲座或沙龙。

7.8.2 宜为老年人进行营养状况评估，在评估的基础上，制定膳食服务计划，通过动态监测、及时干预等策略保持和改善老年人的营养健康状况。

7.8.3 营养宣教与评估记录应予以保存。

## 8 评价与改进

### 8.1 评价

8.1.1 宜采取日常检查、定期检查、不定期抽查、专项检查等方式进行内部评价，1年开展不少于1次的自我检查，并形成检查报告。

8.1.2 应建立老年人膳食委员会制度，定期听取老年人对膳食服务的意见和建议。

8.1.3 定期进行老年人膳食满意度调查，收集老年人口味需求及老年人用餐反馈，改进服务。

8.1.4 食物中毒发生率为0。

### 8.2 持续改进

8.2.1 养老机构膳食服务应明确投诉受理部门和人员，做好投诉及反馈记录，记录应具体完整。

8.2.2 养老机构应对服务评价结论进行及时分析，并制定相应的整改计划。



参 考 文 献

- [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] 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
-