社区助餐点基本要求

社区助餐点是指为城市社区老年人提供助餐服务的服务机构或服务站点，既可独立设置也可依托养老机构、社区居家养老服务中心、市场餐饮企业设置。社区助餐点以“15分钟服务圈”为主要服务半径，优先为社区老年人服务，在此基础上可向社区居民提供服务。

一、资质条件

社区助餐点挂牌须经民政部门审核认定。具有膳食加工功能的社区助餐点须持有市场监管行政主管部门颁发且在有效期内的《食品经营许可证》，并在社区助餐点醒目位置悬挂。

二、场所要求

1.总体布局实用合理，环境明亮，通风良好，符合建筑、消防、食品、环保及无障碍等安全要求。

2.面积一般不低于50㎡，至少可同时容纳10人就餐。

3.显著位置张贴各功能区域标识、卫生安全提示标语，行为公约等。

4.配置餐食加热、保温设施、餐具清洗消毒设备、留样冰箱。烹饪、分装、餐具清洗消毒、就餐等关键区域应配置监控设施。

5.配置手部清洁消毒设施、带盖废弃物容器等。

6.配置适合老年人使用的桌椅、用具等设施。

三、运营管理

1.应建立健全岗位职责和服务质量标准，制定并严格落实食品安全管理制度，按规定做好重点环节自查检查记录。

2.应建立安全应急预案制度，包括但不限于公共卫生事件应急预案、食品安全事件应急预案、跌倒、噎食、烫伤等常见风险应急预案等。

3.宜配备专职或兼职的食品安全管理人员、营养师。对服务人员进行岗前和在岗期间培训并建立培训档案。助餐点服务人员应持有有效期内的健康证。

四、服务要求

助餐点应公布每周食谱，提供品种多样、符合老年人特点和营养均衡的膳食，为有需求的老年人提供送餐服务。

1.集中用餐服务

（1）根据集中用餐情况，灵活调整用餐空间设施设备摆放及布局，确保用餐位空间独立，便于双向行走。

（2）集中用餐时段应安排服务人员巡场，及时为老年人提供就餐帮助。

（3）及时清理餐桌污物，餐具应每餐清洗消毒，废弃物分类处理。

（4）及时清理地面，保持地面清洁、干燥。

2.送餐服务

（1）外送餐食应采用密封、保温设施设备，并张贴食品生产时间和有效期标签。配送高危易腐食品应采用冷藏配送。餐具及送餐工具应每日清洗消毒。

（2）送餐人员应佩戴统一工作标识，严格进行手部清洁，做好信息核对，做到一户一核一消毒。