附件4

一、二类长者饭堂评估指标（参考）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一级指标** | **二级指标** | **三级指标** | **评估方法** | **分数** |
| （一）  项目建设  （15分） | 1.1选址合理（3分） | 1.居住人口集中，交通便利，供电、给排水、通讯等市政条件较好。 | 1.实地查看场地周边社区环境  2.实地访谈长者饭堂工作人员、服务对象 |  |
| 2.临近医疗、为老服务等社区公共服务设施。 |
| 3.环境安静，与高噪声、污染源的防护距离符合有关安全卫生规定。 |
| 1.2场地要求  （3分） | 1.长者饭堂运营机构具有合法房产及场地使用权。 | 1.检查场地房产证或场地租赁合同  2.实地查看长者饭堂具体建设 |
| 2.街道（社区）长者饭堂厨房操作间30㎡以上，人均就餐面积不小于0.2㎡；社区助餐服务点配餐操作间10㎡以上，人均就餐面积不小于0.2㎡；社会餐饮企业设立不少于15㎡的老年人优先就餐场地，并进行适老化改造。 |
| 1.3硬件设施建设  （6分） | 1.应设置便于老年人行动的无障碍设施。 | 1.实地查看 |
| 2.水源充足，水质达到卫生标准，有供应热水的设施，供水卫生良好。设有专用洗涮池，有相应消毒设施，并配置有冷藏设备。 |
| 3.加工间生产操作合理，设有配料操作台。 |
| 4.就餐场所设有就餐桌椅以及餐具存放和洗手等设施，就餐入口应有防蝇设施。 |
| 5.备餐间：有紫外线消毒设施、备餐台、专用工具容器，场所相对独立。 |
| 6.食堂外设有垃圾箱以及专用排污池，排污通道防鼠良好，垃圾处理及时。 |
| 7.长者饭堂运营机构供电设施应符合设备和照明用电负荷的要求，并配置应急电源设备。 |
| 1.4标识外观（3分） | 1.长者饭堂运营机构应在服务场所显著位置悬挂“长者饭堂”、“老年人助餐点”证照或者标识，采用全区统一标识。 | 1.实地查看长者饭堂运营机构悬挂标识和餐桌布局 |
| 2.长者饭堂餐桌布置应考虑老年人身体特点，便于老年人就餐，布局合理、安全。 |
| 3.“七公示”上墙。 |
| （二）  人员配备（7分） | 2.1管理人员  （3分） | 1.长者饭堂运营机构配有专门管理人员。 | 1.与长者饭堂运营机构主管交谈，查看相关记录。 |  |
| 2.持健康合格证和卫生知识培训合格证上岗。 |
| 3.检查餐饮服务环节中的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见。 |
| 4.食品安全管理人员应组织从业人员进行食品安全教育和培训。 |
| 5.配合食品药品监督管理部门对餐饮食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况。 |
| 2.2工作人员（4分） | 1.个人卫生习惯良好，持健康合格证和卫生知识培训合格证上岗。 | 1.检核员工职业资格证书情况  2.与服务对象、员工进行交谈  3.查看合同档案 |  |
| 2.尊敬老年人，遵守职业道德；人员需经过相应培训。 |
| 3.专职工作人员应签订劳动合同，兼职工作人员应签订劳务合同。 |
| 4.注意个人卫生，穿戴整洁工作衣帽，工作期间应戴口罩。 |
| 规范运营  （23分） | 3.1财务管理  （5分） | 1.按规范使用福田区拨付的长者饭堂建设运营资助经费，任何单位、组织和个人不得挤占、截留、挪用专项经费和擅自改变使用性质,定期公示资金使用情况，并于每年度提供相应财务报表及审计报告。 | 1.查阅账本 |  |
| 2.长者饭堂运营机构按照服务项目、服务内容和设施设备条件，以非营利为原则制定服务收费。 |
| 3.2安全管理  （6分） | 1.建立食品安全管理档案，保存各种检查记录，食品留样72小时。 | 1.查看相关资料与长者饭堂主管进行交谈 |  |
| 2.制定有人身安全意外应急处理流程办法。 |
| 3.长者饭堂应当建立并落实食品安全自检自查和报告制度。采取定期与不定期相结合的方式，加强对食堂食品安全状况的自查自纠，及时排除风险隐患。 |
| 4.按照消防部门检查要求配置消防栓、灭火器等消防器材。 |
| 5.存放食品的仓库应当干燥、通风。 |
| 6.委托配餐的，应选择有食品卫生安全资质的供应商。 |
| （三）  规范运营  （23分） | 3.3采购管理  （6分） | 1.严选新鲜、优质食材。 | 1.实地查看 |  |
| 2.采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。 |
| 3.4制度管理  （6分） | 1.建立场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度。 | 1.文件查阅 |  |
| 2.建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购验收制度，由食品安全管理员负责台账记录和保管工作，保障食品安全。 |
| 3.建立、健全并组织安全生产责任制。 |
| （四）  运营成效（40分） | 4.1需求为本（5分） | 1.切实了解本区域内老年人的用餐、就餐服务需求。 | 1.与管理人员进行交流 |  |
| 2.定期评估服务对象需求及健康状况,并结合老年人个性化膳食营养需求和饮食禁忌为老年人制定健康食谱。 |
| 3.有清晰、明确目标服务群体。 |
| 4.2服务人次/量  （20分） | 1.街道（社区）长者饭堂服务人次/量。按年服务人次/量达3000为基数，基数分为10分，每增加300人次/量增加1分，最高得分20分，未达基数该项不得分。 | 1.查阅台账 |  |
| 2.社区助餐服务点服务人次/量。按年服务人次/量达2000为基数，基数分为10分，每增加200人次/量增加1分，最高得分20分，未达基数该项不得分。 | 1.查阅台账 |  |
| 4.3服务开展（15分） | 1.运营以来，有为社区居住老年人用餐、就餐需要人提供配送或者用餐服务。 | 1.与管理人员访谈  2.与服务对象访谈 |  |
| 2.服务对象用餐满意度应达95%以上。 |
| 3.引导服务对象排队用餐,在相应的信息平台扣费后方可就餐。 | 1.实地走访、查看记录 |
| 4.准确记录就餐人数，及时记录在案。 |
| （五）  发展规划（5分） | 5.1发展目标  （2分） | 1.有清晰、明确的发展目标，包括明确的运营主体、明确的目标群体，服务内容设置等质化目标，以及服务对象数量，营业额等量化目标。 | 1.文件查阅、实地走访 |  |
| 2.发展目标符合长者饭堂运营机构建设运营宗旨和文件精神。 |
| 3.发展目标符合当地老年人服务需求。 |
| 5.2发展计划  （3分） | 1.拟定有长者饭堂发展年度计划书，计划书包括发展目标、服务需求、市场分析、现有人财物资源分析、风险控制等内容。 | 1.文件查阅 |  |
| 2.结合当地实际情况，发展计划具有可行性、可操作性。 |
| 3.结合当地实际情况，发展计划具有创新性，有效利用社区周边资源，如人口优势、地区优势等。 |
| （六）  主管部门评价  （10分） | 6.1业务主管部门评价  （10分） | 1.结合长者饭堂运营机构年度运营情况，给予相应评价。 | 1.收集相关单位评价表  2.查看以往评价的相关资料 |  |
| 2.结合国家、省、市、区领导及相关部门视察情况，给予评价。 |
| **总分**  **（100分）** |  | | |  |