江苏省食文化研究会
江苏省高等学校后勤协会文件
中科苏州地理科学与技术研究院

苏食文化〔2022〕26号

关于组织开展2022食育江苏在行动系列活动的通知

各市、区、县（市）食文化研究会（食品、烹饪、餐饮商会、协会），省高等学校后勤协会相关专委会，中科苏州地理科学与技术研究院相关处室（单位），各有关单位：

为深入贯彻落实国家卫生健康委员会《关于开展2022年全民营养周暨“5.20”中国学生营养日主题宣传活动的通知》（国卫食品营便函〔2022〕62号）精神，根据国家《健康中国行动

（2019—2030 年）》《全民科学素质规划纲要（2021—2035 年）》和《国
民营养计划（2017—2030 年）》的要求，深入推进合理膳食行动、学生营养改善行动，在第八届全民营养周暨第 33 届“5.20”中国学生营养日到来之际，江苏省卫生健康委员会、江苏省关心下一代工作委员会、江苏省食文化研究会、江苏省疾病预防控制中心、江苏省高等学校后勤协会、江苏省质量和标准化研究院、南京市机关事务管理局、中科苏州地理科学与技术研究院等单位，将以全民营养周和“5.20”中国学生营养日为契机，共同组织开展“弘扬食育精神，学会营养健康”2022 食育江苏在行动系列活动，请结合 2022 食育江苏在行动系列活动实施方案，认真组织实施，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

附件：1.江苏省卫生健康委员会复函

2.2022 食育江苏在行动系列活动实施方案

（此页无正文）

江苏省食文化研究会　　江苏省高等学校后勤协会

中科苏州地理科学与技术研究院

2022 年 5 月 23 日

抄　送： 江苏省卫生健康委员会、江苏省教育厅、江苏省机关事务管理局、江苏省关心下一代工作委员会、江苏省妇女联合会、江苏省总工会、共青团江苏省委员会、江苏省疾病预防控制中心、江苏省质量和标准化研究院、南京市机关事务管理局

江苏省食文化研究会办公室　　2022 年 6 月 8 日印发

共印 100 份

附件 1

江苏省卫生健康委员会

复　函

江苏省食文化研究会：

你会《关于邀请江苏省卫生健康委员会作为2022食育江苏在行动系列活动协办单位的请示》（苏食文化（秘）〔2022〕10号）收悉。首先感谢你会对2022年全民营养周暨“5.20”中国学生营养日主题宣传活动的关注与支持，营养健康工作是《“健康江苏2030”规划纲要》和《江苏省国民营养计划实施方案（2018–2030）》的重要内容，推进合理膳食行动，提高居民营养健康素养，保障人民群众身体健康，是开展营养健康宣传活动的目标要求，离不开全社会的共同参与。作为营养健康工作业务指导部门，我委鼓励全省各级政府部门、行业学会协会，履行各自职能，带动全社会共同参与和促进营养健康科普宣教活动。根据我省2022年全民营养周暨“5.20”中国学生营养日活动方案安排，结合卫生健康部门职责分工，我委将牵头组织开展全省系列主题宣传活动。建议你会将我委列入指导单位，我委将适时提供有关活动业务指导。同时，请你会按照相关规定，确保活动全过程安全、规范。

最后，预祝你会营养健康宣传活动圆满、成功！

（此页无正文）

江苏省卫生健康委

2022年5月12日

附件 2

2022 食育江苏在行动系列活动实施方案

为深入贯彻落实国家卫生健康委员会《关于开展 2022 年全民营养周暨“5.20”中国学生营养日主题宣传活动的通知》（国卫食品营便函〔2022〕62 号）精神（附件 1），根据国家《健康中国行动（2019—2030 年）》《全民科学素质规划纲要（2021—2035 年）》和《国民营养计划（2017—2030 年）》的要求，深入推进合理膳食行动、学生营养改善行动，在第 33 届“5.20”中国学生营养日到来之际，江苏省卫生健康委员会、江苏省关心下一代工作委员会、江苏省食文化研究会、江苏省疾病预防控制中心、江苏省高等学校后勤协会、江苏省质量和标准化研究院、南京市机关事务管理局、中科苏州地理科学与技术研究院等单位，将以全民营养周和“5.20”中国学生营养日为契机，共同组织开展“弘扬食育精神，学会营养健康”系列营养健康主题宣传活动，提高全民营养意识，提倡健康生活方式，制定了《2022 食育江苏在行动系列活动实施方案》，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

一、活动组织单位

1. 主办单位：

江苏省食文化研究会

2.指导单位：

江苏省卫生健康委员会

江苏省质量和标准化研究院

南京市机关事务管理局

3.承办单位：

江苏省疾病预防控制中心

江苏省食文化研究会食健康文化委员会

4.协办单位：

江苏省关心下一代工作委员会

江苏省高等学校后勤协会

中科苏州地理科学与技术研究院

5.媒体支持：

人民网、新华网、中国食品报、江苏省广播电视总台（集团）、新浪网、中国江苏网、江苏经济新闻网等媒体

二、活动组织机构

为确保本次活动等工作的顺利进行，由指导、主办、协办、承办、媒体等单位组成组织委员会和评审委员会，组委会下设秘书处。秘书处全面负责本次活动的具体工作；评委会全面负责对活动的奖项进行评判。

（一）组织委员会

主　任：

吴志强 江苏省食文化研究会常务副会长兼秘书长

常务副主任：

黄在宇 江苏省高等学校后勤协会副会长兼秘书长

副主任：

王兆喜 江苏省关心下一代工作委员会秘书长

于洪军 江苏省机关事务管理局原副局长、一级巡视员

周永林 江苏省疾病预防控制中心纪委书记

朱　峰 江苏省质量和标准化研究院副院长

姚传伟 南京市市场监督管理局党组成员、副局长

台　力 南京市机关事务管理局原一级调研员

朱可江 江苏省食文化研究会监事会主席兼食健康文化委员会主任

殷文景 江苏省食文化研究会副会长兼常务副秘书长

从卫兵 中科苏州地理科学与技术研究院执行院长

秘书长：

朱可江 （兼）

副秘书长：

严　勇 江苏省关心下一代工作委员会办公室主任

戴　月 江苏省疾病预防控制中心食品安全标准与监测评估所副所长

陈光华 江苏省高等学校后勤协会办公室主任

刘　珏 江苏省质量和标准化研究院所长

董建成 中科苏州地理科学与技术研究院副主任

戴　宁 南京市机关事务管理局二级主任科员

黄　平 南京海事学院处长

朱庆锋 南京信息工程大学后勤管理处处长

王良鹏 南京师范大学后勤管理处处长

祝海珍 江苏省食文化研究会食健康文化委秘书长

周　云 江苏省食文化研究会团工委（筹）副书记

（二）评审委员会组成人员将在江苏省食文化研究会暨2022食育江苏在行动系列活动智库随机抽选，名单（排名不分先后）如下：

袁晓国 南京旅游学院教授、著名食文化学者

都大明 无锡城市职业学院旅游学院教授、著名食文化学者

花惠生 南京金陵酒店管理公司副总裁、中式烹调高级技师

朱宝鼎 鼓楼区教育局调研员、江苏省烹饪协会副秘书长、中式烹调高级技师

陈苏华 江苏省食文化研究会会长、著名食文化学者、教授

黄在宇 江苏省高等学校后勤协会副会长兼秘书长

周妙林 南京旅游职业学院教授、中式烹调高级技师

邵万宽 南京旅游职业学院教授、中式面点高级技师

邵映红 无锡城市职业技术学院旅游学院副院长、教授

苏爱国 江苏旅游职业学院副院长、副教授

吕新河 南京旅游职业学院烹饪与营养学院院长、教授，南京营养学会副理事长

孙桂菊 东南大学公共卫生学院营养与食品卫生学二级教授、博士生导师

冯　晴 南京医科大学公共卫生学院营养与食品卫生学院教授、系副主任、博士生导师、卫来科学营养导师

朱可江 南京工业职业大学副研究员、高级营养师

朱　峰 江苏省质量和标准化研究院党委副书记、副院长

王中华 南京市机关事务管理局政策法规处处长

郑锦锋 东部战区总医院营养科主任

齐德利 中科苏州地理科学与技术研究院党总支书记

罗建光 江苏食品药品职业技术学院食品学院院长、教授

刘　珏 江苏省质量和标准化研究院所长

孙　峰 常州大学西太湖校区管委会主任

朱剑锋 苏州大学后勤管理处副处长

李　军 江苏科技大学后勤管理处副处长

张惠忠 中国矿业大学总务部原党委书记

熊加兵 淮阴师范学院后勤服务集团总经理

蔡志宏 盐城师范学院后勤基建处（后勤保障集团）处长

朱春生 扬州大学后勤保障处党委书记

吕承德 太仓岐黄中医门诊部党支部书记、中医科主任

三、活动时间

2022 年 5 月 15 日—9 月 29 日

四、传播主题和宣传口号

2022“全民营养周”的传播主题：“会烹会选 会看标签”；宣传口号：“健康中国 营养先行”“膳食新指南 健康常相伴”。

2022“5.20”中国学生营养日的主题为：“知营养 会运动 防肥胖 促健康”。

五、活动目的

1.为弘扬和传承中国食文化精髓，促进多元文化深度融合发展，积极推动实施《健康中国行动（2019—2030 年）》《全民科学素质规划纲要（2021—2035 年）》和《国民营养计划（2017—2030 年）》，带动全社会共同关注和促进学生营养健康科普宣教，普及营养健康知识、提升学生营养健康素养，树立食育理念、促进学生健康为目的。关注学生营养健康与食文化教育，鼓励各级各类学校积极建设“食育与营养健康学校”，宣传食文化、合理膳食、科学运动的重要性。

2.开展新版《中国居民膳食指南》核心信息的宣传教育，围绕“会烹会选 会看标签”，推动国民健康饮食习惯的形成和巩固，培养健康选择、健康购物行为，将合理膳食行动落到实处。提高全民营养意识，提倡健康生活方式，更进一步推动食

文化的传播，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

六、活动形式

1.举办我对营养健康“告白”视频评选（附件2）；

2.线上直播《营养健康大讲堂》、线下座谈会（附件3）；

3.营养健康食堂（餐厅）建设（附件4）。

七、活动宣传

（一）邀请优秀共青团员干部、知名主持人、专家教授、企业家为活动代言：

1.2022食育江苏在行动系列活动宣传大使；

2.2022食育江苏在行动系列活动我为营养健康告白代言；

3.2022食育江苏在行动系列活动我为营养文化代言；

4.2022食育江苏在行动系列活动我为健康文化代言；

5.2022食育江苏在行动系列活动营健食堂建设宣传大使。

（二）在新媒体（抖音、快手等）发布宣传品或代言作品。

八、活动安排

1.（2022年5月15日上午9：30）食育江苏在行动系列活动新闻发布会暨全民营养周启动仪式（线上直播）；

2.（2022年5月20日—7月30日14：00-16：00）《营养健康大讲堂》线上直播；

3.（2022 年 5 月 20 日—7 月 20 日）开展我对营养健康“告白”微视频征集活动；

4.（2022 年 5 月 20 日—9 月 26 日）江苏省营养健康食堂（餐厅）建设申报评审；

5.（2022 年 9 月 29 日 14：00）2022 食育江苏在行动系列活动成果汇报大会（方案另行制定）。

九、联系方式

2022 食育江苏在行动系列活动组织委员会秘书处

地　址：南京市鼓楼区中山北路 30 号城市名人酒店 11 楼

网　址：http://www.jsswh.org　邮箱：964806423@qq.com

电　话：025-85502166

联系人：

董建成 18915419989（秘书处）周云 15951929316（秘书处）

陈光华 13951847622（高校）戴宁 13851813760（机关）

附件：1.关于开展 2022 年全民营养周暨“5.20”中国学生营养日主题宣传活动的通知

2.“5.20”中国学生营养日我对营养健康“告白”视频征集活动方案

3.《营养健康大讲堂》直播课程安排

4.江苏省营养健康食堂（餐厅）建设方案

附件 2-1

国家卫生健康委员会司(局)便函

国卫食品营便函〔2022〕62 号

关于开展 2022 年全民营养周暨“5·20”中国学生营养日主题宣传活动的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生健康委食品营养相关处，疾控中心、食品评估中心、卫生发展中心、人才中心，中国营养学会、中国学生营养与健康促进会，各有关单位：

为贯彻落实《健康中国行动（2019-2030 年）》、《全民科学素质规划纲要（2021-2035 年）》和《国民营养计划（2017-2030 年）》，深入推进合理膳食行动、学生营养改善行动，经研究，国民营养健康指导委员会办公室牵头会同相关部门和单位，将以全民营养周和“5·20”中国学生营养日为契机，在全国组织开展系列营养健康主题宣传活动，提高全民营养意识，提倡健康生活方式，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。现将有关事项通知如下：

一、活动时间和主题

（一）活动时间

2022 年 5 月 15-21 日（5 月第三周）是第 8 届全民营养周；5 月 20 日是第 33 届“5·20”中国学生营养日。

（二）活动主题

2022年全民营养周传播主题为“会烹会选 会看标签”，宣传口号为“健康中国 营养先行”“膳食新指南 健康常相伴”；“5·20”中国学生营养日的传播主题为“知营养 会运动 防肥胖 促健康”。

活动内容与安排参见附件。各地可结合居民营养健康知识知晓率调查结果，因地制宜，根据新冠肺炎疫情防控形势，自定形式，开展特色活动。

二、活动要求

（一）提高认识，加强组织领导。各地相关单位要高度重视全民营养周和“5·20”中国学生营养日宣传活动，将其作为推动实施《健康中国行动（2019-2030年）》《全民科学素质规划纲要（2021-2035年）》和《国民营养计划（2017-2030年）》，履行政府、部门和行业职责，带动全社会共同参与和促进营养健康科普宣教活动、普及营养健康知识、提升营养健康素养的重要举措，切实提高思想认识，加强组织领导，统筹协调各方力量，参照国家层面活动，结合实际和特色，制定实施方案，精心组织，统筹安排，确保活动顺利开展。

（二）紧扣主题，深入宣传推广。各地相关单位要围绕主题、突出重点，以全民营养周和“5·20”中国学生营养日活动为平台，配合国家层面的主题宣传活动，积极传播《中国居民膳食指南（2022）》、《预包装食品营养标签通则》、《餐饮食品营养标识指南》核心信息，逐步落实《营养健康餐厅建设指南》《营养健康食堂建设指南》《营养与健康学

校建设指南》，强化宣传合理膳食对于增强免疫、防控疾病的重要意义，关注学生营养与健康，加快推动大众参与程度，培育健康选择、健康烹饪意识和习惯，树立健康饮食新风，助力健康中国建设。

（三）广泛动员，注重活动实效。各地要强化跨部门协作，鼓励和引导专业机构、行业协（学）会以及新闻媒体等多方力量，发挥专家学者、营养（技）师、疾控人员、医务人员等专业和行业队伍作用，从单位、社区（村）、学校、家庭和个人等不同层面行动起来，开展丰富多彩、群众互动性强的传播活动。结合当前新冠肺炎疫情防控形势，利用本地多种宣传平台和渠道，积极创新方式方法，强化精准传播与参与互动，形成政府积极主导、社会广泛参与、人人尽责尽力的良好局面。

（四）及时总结，形成交流常态。要以全民营养周和“5·20”中国学生营养日为引领，及时总结宣传活动的成效和经验，充分发挥先进典型的示范和带动作用，探索将普及营养健康知识、传播营养健康理念纳入经常性宣传教育工作，深化集中宣传与日常宣传的有机结合，推动形成可持续的营养健康科普交流活动常态化路径。

国家卫生健康委食品司联系人：单芳玲、徐娇

联系电话：010-68791473、2615

中国营养学会联系人：姚滢秋、姚魁

联系电话：010-83554783、4781-805

电子邮箱：nnw@cnsoc.org

中国学生营养与健康促进会联系人：杨博、代港

联系电话：010-64032020

电子邮箱：zgxsyycjh@163.com

附件：2022年全民营养周暨“5·20”中国学生营养日宣传活动方案

国家卫生健康委食品司

2022年4月8日

（信息公开形式：依申请公开）

附件 2-2

食育江苏在行动活动之一

“5.20”中国学生营养日
我对营养健康“告白”视频征集活动方案

一、活动主题

弘扬食育精神 学会营养健康——我对营养健康“告白”

二、活动目的

1.为弘扬和传承中国食文化精髓，促进多元文化深度融合发展，积极推动实施《健康中国行动（2019—2030 年）》《全民科学素质规划纲要（2021—2035 年）》和《国民营养计划（2017—2030 年）》，带动全社会共同关注和促进学生营养健康科普宣教，普及营养健康知识、提升学生营养健康素养，树立食育理念、促进学生健康为目的。

2.紧扣主题，深入宣传推广。各地要围绕主题，突出重点，以“5.20”中国学生营养日活动为平台，配合国家层面的主题宣传活动，关注学生营养健康与食文化教育，鼓励各级各类学校积极建设“食育与营养健康学校”，宣传食文化、合理膳食、科学运动的重要性。

三、活动对象和时间

活动对象:全省大、中、小学在校学生。评选活动分小学组、

中学组（含中职）、大学组，作品数量不限。

活动时间：（2022 年 5 月 20 日—7 月 20 日）

四 、 活动内容

我对营养健康“告白”视频征集活动作品以“弘扬食育精神 学会营养健康”为主题，聚焦全面、均衡、适量——培养健康的饮食行为；营养、食品安全与健康；珍惜盘中餐，粒粒助健康；合理膳食倡“三减”，良好习惯促“三健”；喝牛奶，促健康；均衡营养，适量运动；远离肥胖与慢性疾病等食品安全与营养健康知识。

五、活动宣传

1.邀请江苏省优秀共青团员干部、知名主持人为活动代言；

2.在新媒体（抖音、快手等）发布宣传品或代言作品。

六、作品形式

作品形式为微视频，时长在 1 分钟以内。作品统一以“快手或抖音”方式发布，并向组委会平台转发作品。

七、报名方式

报名网站：http://www.jsswh.org

截止时间：2022 年 7 月 20 日

组委会地址：江苏省南京市鼓楼区中山北路 30 号 11 楼

董建成 18915419989（秘书处）周云 15951929316（秘书处）

陈光华 13951847622（高校） 戴宁 13851813760（机关）

联系电话：025-85502166 指定邮箱：964806423@qq.com

八、奖励办法

（一）奖项设置

活动设置个人奖和优秀组织奖。截至2022年6月25日24时止，点击量前300名作品（各个组100名），由专家组按10%、15%、30%比例评选一、二、三等奖；大、中、小学校一等奖及以上作品的指导老师获优秀指导教师奖，每个作品限报1名指导教师。按一定比例评定优秀组织奖及优秀指导老师。获评优秀组织奖的单位，报送的优秀指导老师候选人直接获评优秀指导老师。

结果于2022年7月30日公布。

查询网址http://www.jsswh.org

（二）奖项荣誉

1．获奖作品将由主办单位联合颁发荣誉证书，一等奖学生将获得适当的物质奖励；

2．获得优秀组织奖、优秀指导教师奖将由主办单位联合颁发荣誉证书；

3．获奖作品将汇成视频专集并网络展示。

九、活动要求

（一）高度重视，加强领导

各级关工委要充分认识关爱学生营养宣教工作的重要性，结合“5.20”中国学生营养日活动要求，广泛开展营养健康宣教，充分利用健康教育课等多种形式，普及营养与食品安全知

识，营造人人关注营养及食品安全的良好氛围，助力健康中国建设。

（二）层层选拔，严格把关

各级关工委要积极动员学校学生参与“我对营养健康告白”视频拍摄，作品须为原创作品，未以任何形式发表，未参加过其他评选活动，不属于公开作品，不易与其它作品相混淆，不得有抄袭、借用等侵权行为，确保作品传播科学的营养健康知识。

（三）抓好落实，及时报名

各级关工委要加强组织领导，统一组织线上报名：登录活动官网 http://www.jsswh.org 实名注册，注册成功后在指定平台上发布作品，点击量前 300 名者（以官网公布为准）参与评选并填写附件。相关附件将另行公布。

附件：1.“我对营养健康告白”视频评选作品报名表

2.“我对营养健康告白”视频评选作品汇总表

3. 优秀指导老师候选人申报表

附件 2-2-1

“我对营养健康告白”视频评选作品报名表

主创者姓名		指导教师(限 1 人)	
报送单位		指导老师手机号码	
作品名称		作品性质（勾选）	个人 （ ） 团体 （ ）
参评作品简介（200 字以内） 报送单位(盖章)：　　日期：　　年　　月　　日			

附件 2-2-2

“我对营养健康告白”视频评选作品汇总表

推荐单位（盖章）：_____

报送单位	作品名称	主创者姓名	指导教师	联系电话

填表人：_____ 联系电话（手机）：_____

附件 2-2-3

优秀指导老师候选人申报表

<table>
<tr><td>姓　名</td><td></td><td>性　别</td><td></td><td>所在市/高校</td><td></td></tr>
<tr><td>职　务</td><td></td><td>职称
职务</td><td></td><td>出生年月</td><td></td></tr>
<tr><td>联系
电话</td><td colspan="3"></td><td>电子邮箱</td><td></td></tr>
<tr><td>承担本次活动的主要工作</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="6">个人总结（列举参与的相关工作等）:</td></tr>
<tr><td colspan="3">市教育行政部门意见:

（盖章）
年　　月　　日</td><td colspan="3">所在学校意见:

（盖章）
年　　月　　日</td></tr>
</table>

填报人：_____　　联系电话：_____

注：各市教育部门、各高校候选人限报 1 名；高校只签署学校意见即可。

附件 2-3

食育江苏在行动活动之二

《营养健康大讲堂》直播课程安排

直播时间：2022 年 5 月 20 日—7 月 30 日每天下午 2 点

1.“会烹会选,会看标签”主题研讨会（2022 年 5 月 20 日）

2.食物多样，合理搭配（2022 年 7 月 24 日）

作者：杨晓光 膳食指南修订专家委员会副主任

中国疾控中心营养与健康所教授

王晓黎 膳食指南修订专家委员会秘书

主讲：郑锦峰 东部战区总医院营养科主任

3.吃动平衡，健康体重（2022 年 7 月 25 日）

作者：常翠青 膳食指南修订专家委员会副主任

北京大学第三医院运动医学研究所研究员

主讲：吕新河 南京旅游职业学院营养与烹饪学院院长

4.规律进餐，足量饮水（2022 年 7 月 26 日）

作者：马冠生 膳食指南修订专家委员会副主任

北京大学公共卫生学院教授

张　娜 膳食指南修订专家委员会秘书

北京大学公共卫生学院副研究员

主讲：祝海珍 南京旅游职业学院教授

5.中国居民膳食指南准则及核心解读（2022 年 7 月 27 日）

主讲：陈苏华　江苏省食文化研究会会长

中国著名烹饪教育家、理论家、副教授

6.膳食新指南，健康常相伴（2022 年 7 月 28 日）

主讲：郑锦锋　东部战区总医院营养科主任

7.科学烹饪，促进健康（2022 年 7 月 29 日）

主讲：朱可江　江苏省食文化研究会食健康委员会主任

备注：主讲人因疫情防控需要，可进行调整。

附件 2-4

食育江苏在行动活动之三

江苏省营养健康食堂（餐厅）建设方案

为贯彻落实《健康中国行动（2019-2030 年）》和《国民营养计划（2017-2030 年）》的要求，为指导和规范营养健康食堂建设，引导餐饮业不断增强营养健康意识，提升营养健康服务水平，推动江苏省营养健康食堂（餐厅）建设工作，特制定本方案。

一、指导思想

认真贯彻落实党的十九大和十九届历次全会精神，坚持以人民健康为中心，实施健康江苏战略，以普及营养健康知识、优化营养健康服务、建设营养健康环境为重点，针对我省面临的营养问题，加强对传统烹饪方式的营养化改造，研发健康烹饪模式。结合人群营养需求与区域食物资源特点，开展系统的营养均衡配餐研究，实施健康烹饪模式与营养均衡配餐的推广，建设一批具有代表性、典型性的营养食堂，引导居民形成科学的膳食习惯，推进健康饮食文化建设。

二、建设目标

全省学校、机关、医院、园区等单位食堂（餐厅）自主申

报建设营养健康食堂(餐厅),由专家依据国家卫健委制定的《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》要求，在全省（根据相关部门报告分析，截至2021年6月底江苏省内餐饮企业达40余万家，详细数据以省商务厅公布为准）建设营养健康食堂500家（学校、机关、医院、社会（园区）、酒店食堂（餐厅）各100家),作为全省建设营养健康食堂（餐厅）示范单位，取得经验后逐年在全省推广实施。

三、进度安排

（一）动员部署（2022年5月20日—2022年6月10日)。召开全省营养健康食堂（餐厅）建设动员部署会，组织启动建设工作，制定推进计划，明确创建内容和完成时限，做到任务明确、措施落实、责任到人、工作到位。

（二）组织实施（2022年6月11日—2022年8月30日)。建设试点单位要按照《国家营养健康食堂（餐厅）建设指南》及《营养健康食堂（餐厅）评估表》开展营养健康食堂（餐厅）建设，主办单位要整合各方面力量和资源，指导相关单位开展食育督导员、食堂（餐厅）信息化管理员、标准认证评审员、营养健康经理人等专业人才培训活动。

（三）评估验收（2022年9月1日—2022年9月26日)。申报单位相关指标自评达到建设要求后，由申报单位统一向活动组委会提出书面申请，组委会将组织专家，根据《营养健康食堂（餐厅）评估表》采用线上线下相结合的方式进行评审验

收。根据评审验收意见，提请专家委员会审议。

（四）成果公布（2022 年 9 月 29 日）。经活动组委会专家委员会审议通过的单位，确定为建设营养健康食堂（餐厅）示范单位。

四、保障措施

（一）强化组织领导。参与申报建设单位主要领导要亲自研究部署，严格对标对表，指导单位开展营养健康食堂（餐厅）的建设工作，确保营养健康食堂（餐厅）建设工作有力有序推进。

（二）强化责任落实。参与申报建设单位要层层压实责任，将营养健康食堂（餐厅）建设工作落实到单位、到科室、到个人，全面抓实营养健康食堂（餐厅）建设措施，确保取得建设工作成效。

（三）强化工作管理。建立营养健康食堂（餐厅）的长效管理机制，实行动态管理，江苏省食文化研究会要加强对营养健康食堂（餐厅）的业务指导与技能培训。

附件：1.国家营养健康食堂（餐厅）建设指南

2.建设营养健康食堂（餐厅）申报表

附件 2-4-1

营养健康食堂建设指南

第一条　根据《健康中国行动（2019—2030 年）》和《国民营养计划（2017—2030 年）》的要求，为指导和规范营养健康食堂建设，制定本指南。

第二条　本指南适用于主体业态为单位食堂（职工食堂）的食品经营者。中小学校和大专院校食堂可参照执行。

第三条　建设营养健康食堂，应当达到以下基本要求：

（一）取得《食品经营许可证》。

（二）连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受过食品安全相关的行政处罚。

（三）配备有资质的专（兼）职营养指导人员。

（四）开展形式多样的营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围。

（五）设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等设备和工具，并定期维护;张贴自测自评方法。

（六）按照国家卫生健康委员会印发的《餐饮食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养成分标示；食堂提供自制饮料或甜品时，应当标示添加糖含量。

（七）建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

（八）严格遵守国家相关法律法规，禁止非法食用、交易野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

（九）按照国家有关规定，实施垃圾分类。

（十）室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

第四条　建设营养健康食堂的组织管理要求。

（一）应当设立由单位领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成的营养健康管理委员会，并为营养健康食堂建设提供人员、资金等支持。鼓励单位主要领导担任营养健康管理委员会的负责人。

（二）应当围绕合理膳食和减盐、减油、减糖（“三减”）制定工作计划及实施方案，明确营养健康食堂工作的组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务等具体事宜，并开展自查。

（三）应当建立健全原材料采购制度，保障食堂所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。

（四）应当建立健全营养健康管理制度，明确各岗位职责，开展过程管理。应当做好食物消费量记录，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每周汇总。

（五）应当建立健全盐油糖（包括含盐油糖的各种调味品）采购、台账制度，记录采购量、入库时间、重量，并计算人均摄入量，定期公示每周盐油糖使用量和人均每日或每餐摄入量并达到相应目标。

第五条　人员培训和考核。

（一）营养指导人员应当具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力，指导采购、配料、加工和营养标识，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导服务人员帮助用餐人员合理选餐。

（二）应当定期组织食堂负责人、营养指导人员和厨师等进行营养健康知识和防控传染病技能培训。每年度应当接受不少于 20 学时培训。上述人员应当重点接受食品安全及营养健康知识、卫生防疫知识、食物采购、储藏、营养配餐、合理膳食、烹饪以及低盐、低油、低糖菜品制作技能等方面的培训。

（三）应当每年组织一次食堂负责人、营养指导人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核。

第六条　营养健康教育。

（一）应当采取多种形式宣传合理膳食、“三减”、营养相关慢性病防治、传染病防控、节约粮食等政策和科普知识，营造营养健康的就餐氛围。

包括：

在显著位置张贴、悬挂、摆放材料或播放视频，张贴禁烟标识；宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，宣传能量和脂肪等的一日及三餐摄入量建议；

在食堂或附近场所提供可以自由取阅的宣传材料，如小册子、折页、单页等。

（二）应当以食堂为主体组织举办膳食营养相关宣传活动，包括营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等形式，每年度不少于2次。

（三）鼓励主动推送营养健康知识，征求用餐人员的意见和建议。

第七条　配餐和烹饪要求。

（一）食物种类应当符合《中国居民膳食指南》的推荐要求。每一餐食谱中应当提供至少 3 类食物（不包括调味品和植物油），同类食物之间可进行品种互换。食谱中提供食物类别及品种要求：

谷薯杂豆类：每周应当至少5种，注意粗细搭配。

蔬菜水果类：每周应当至少10种新鲜蔬菜，兼顾不同品种，深色蔬菜宜占蔬菜总量一半以上；鼓励提供水果。

水产禽畜蛋类：每周应当至少 5 种，鼓励优选水产类、蛋类和禽类，畜肉类应当以瘦肉为主。

奶及大豆类：每周应当至少5种。

植物油：使用多种植物油。不用或少用氢化植物油，如使用应当进行公示。

（二）食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。鼓励创新开发健康烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少盐、油、

糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。

（三）应当提供低盐、低油、低糖菜品，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应。食堂就餐场所不摆放盐、糖。

（四）应当制定合理膳食营养配餐计划。提供套餐或份饭的食堂，一周内食谱尽量不重复。鼓励自由取餐的食堂参考季节气候天气、本单位职工劳动强度、年龄性别结构等提供标准化套餐以满足其一餐能量和主要营养素需求。

（五）提供套餐或份饭的食堂应当在显著位置公布带量食谱及营养标识。自由取餐的食堂应当在显著位置公布营养标识，鼓励公布带量食谱。

（六）鼓励食堂根据用餐人员健康状况供餐，向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养配餐（医院中为病人设计的营养配餐不属于此范围）。

（七）鼓励食堂使用智能化系统，指导配餐和用餐。

第八条　供餐服务要求。

（一）采用分餐制供餐。自由取餐的食堂应当为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。

（二）应当主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

（三）应当提供免费白开水或直饮水。

（四）配备洗手、消毒设施或用品。

（五）座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

第九条　本指南的有关术语：

食谱：以餐次为单位提供的含有主食和副食名称、原辅料品种、供餐时间和烹调方式等的一组食物搭配组合。带量食谱：包含主食、副食、原辅料等重量的食谱。

分餐：在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

第十条　本指南由国家卫生健康委员会负责解释。

第十一条　本指南自发布之日起施行。

营养健康餐厅建设指南

第一条　根据《健康中国行动（2019—2030 年）》和《国民营养计划（2017—2030 年）》的要求，为指导和规范营养健康餐厅建设，制定本指南。

第二条 本指南适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者。

第三条 建设营养健康餐厅，应当达到以下基本要求：

（一）取得《食品经营许可证》。

（二）连续 3 年未发生食品安全事故，连续 2 年未受过食品安全相关的行政处罚。

（三）配备有资质的专（兼）职营养指导人员。

（四）开展形式多样的营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围。

（五）按照国家卫生健康委员会印发的《餐饮食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示；餐厅提供自制饮料或甜品时，应当标示添加糖含量。

（六）建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

（七）严格遵守国家相关法律法规，禁止非法食用、交易野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

（八）按照国家有关规定，实施垃圾分类。

（九）室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

第四条　建设营养健康餐厅的组织管理要求。

（一）应当设立由餐厅负责人承担主体责任的营养健康餐厅建设工作组，编制和实施年度营养健康餐厅建设与运行计划。

（二）应当将营养健康餐厅建设列入管理目标，配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。

（三）应当制定建设和运行营养餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作和岗位责任制度、监督管理制度等，并予以公告。

（四）应当建立健全原材料采购制度，保障餐厅所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。

（五）鼓励建立健全盐油糖（包括含盐油糖的各种调味品）使用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少菜品的盐油糖用量和消费者人均盐油糖摄入量。

第五条　人员培训和考核。

（一）营养指导人员应当具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定菜单和菜品制作标准，开展营养健康教育，指导服务员帮助消费者合理选餐。

（二）应当定期组织餐厅负责人、营养指导人员和厨师等进行营养健康知识和防控传染病技能培训。餐厅负责人和营养指导人员每年度应当接受不少于 16 学时培训。上述人员应当

重点接受食品安全及营养健康知识、卫生防疫知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应当接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。

（三）应当每年组织一次餐厅负责人、营养指导人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核。

第六条　营造营养健康环境。

（一）应当建立专门的途径宣传营养健康、传染病防控和文明用餐等知识，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。

（二）应当在就餐场所显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。

（三）鼓励有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并适时更新。

（四）鼓励开展营养健康主题科普宣教活动，并进行宣传。

第七条　配餐和烹饪要求。

（一）食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。

（二）鼓励食物多样、合理膳食，菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择。

（三）鼓励提供的套餐符合“能量平衡、营养均衡”原则，并逐步实行标准化。

（四）鼓励不断创新改良菜品，对于低盐、低脂、低糖菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂、低糖菜品比例。

（五）鼓励推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的菜品，并进行营养特点描述和说明。

第八条　供餐服务要求。

（一）消费者点餐时，服务员应当给出合理点餐建议、主动介绍菜品营养特点，推荐低盐、低脂、低糖菜品，引导消费者实施光盘行动，不酗酒。

（二）应当依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。

（三）应当提供免费白开水或直饮水。

（四）鼓励主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

（五）配备洗手、消毒设备或用品。

（六）座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

第九条　本指南的有关术语：

菜单：显示餐饮食品信息（包括但不限于品种名称、计量、价格等）的说明物，包括纸质版、电子版等多种形式。

分餐：在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

第十条　本指南由国家卫生健康委员会负责解释。

第十一条　本指南自发布之日起施行。

附件 2-4-2

江苏省建设营养健康食堂（餐厅）申报表

<table>
<tr><td>单位名称</td><td></td><td rowspan="2">单位业态</td><td rowspan="2">☐自营
☐外包</td></tr>
<tr><td>单位地址</td><td></td></tr>
<tr><td>联系人</td><td></td><td>联系电话</td><td></td></tr>
<tr><td>食堂名称</td><td></td><td>食堂地址</td><td></td></tr>
<tr><td>项目经理</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>食育督导员</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>营养健康经理人</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>食堂（餐厅）
信息化管理员</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>食品安全管理员</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>营养健康管理师</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>营养配餐员</td><td></td><td>岗位证书</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td>智能化应用</td><td>☐有　☐无</td><td>节能措施</td><td>☐有　☐无</td></tr>
<tr><td rowspan="4">单位概况</td><td>机构信用代码</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>食品流通许可证</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>食堂面积</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">就餐人数：_____ 人　餐位数：_____ 个
员工人数：_____ 人　厨师：_____人（持证上岗___人）</td></tr>
<tr><td>申请单位</td><td>法人签字
（盖章）
年 月 日</td><td>主管单位
意见</td><td>签字
（盖章）
年 月 日</td></tr>
<tr><td>评审委员会
意见</td><td colspan="3">（盖章）
2022 年　月　日</td></tr>
</table>

联系人：董建成 18915419989（秘书处）周云 15951929316（秘书处）

陈光华 13951847622（高　校）戴宁 13851813760（机　关）

表格填好发送指定邮箱：964806423@qq.com