老年康养中心供餐内容及要求

一、服务内容

为入住康养中心的老人提供营养餐，为康养中心一线员工提供员工餐，菜品严格按照老年人用餐需求的特殊性及康养中心营养膳食要求进行烹制。具体供餐时间、餐次及餐标如下表及附件：

|  |  |
| --- | --- |
| 供餐时间 | 内容 |
| 早餐 | 7:00-7:20送餐，7:20开餐 | 1、配置营养师，根据康养中心老人情况制定营养菜谱及营养分析，每季度至少针对康养中心在住老年人开展一次健康宣教；2、配送餐服务，每日“三餐两点”；3、供餐菜品：参照每周营养菜谱进行烹制； |
| 上午茶 | 9:30-10:00 |
| 午餐 | 11:00-11:20送餐，11:20开餐 |
| 下午茶 | 14:30-15:00 |
| 晚餐 | 16:50-17:10送餐，17:10开餐 |

二、老人营养餐配置要求

（一）正常每日“3+2营养餐”配置

**1.早餐：必配**牛奶或豆浆（可选）150ml、煮鸡蛋1个、杂粮1份、清炒小菜1份、适量咸菜；**可选**馒头、包子、花卷等面点，米线、面条、粥等煮品。

**2.午餐：**一主荤、一俏荤、两素菜、一汤、米饭。

**3.晚餐：**两俏荤、一素菜、一汤、米饭。

（1）主荤菜品：如蒸鱼、红烧肉、虾、狮子头、卤鸡腿、卤肉等；

（2）俏荤：如咸烧白、粉蒸肉、烧肘子、烧圆子、甜椒肉丝等；

（3）素菜：不低于200g/人/天；

（4）油：30g/人/天；钠(盐):6g/人/天；

（5）每天保障每位老人蛋白质摄入量不低于150g，午餐提供质量较高的汤，如鱼汤、鸡汤、圆子汤、骨头汤等，晚餐提供素汤。

（6）可根据部分老人要求，可将午餐及晚餐更换为米线、面条、粥、面点等食物。

**4.两加餐：**

（1）上午茶：时令水果50--100g/人。

（2）下午茶：小糕点或杂粮、适量饮料、茶等，常更换品种。

（二）提供节庆性食材

康养中心会定期组织老人进行集体活动，例如端午、冬至、春节等节日时会组织老人包饺子或包粽子等活动，需在节日当天为康养中心提供相应的食材。（备注：若当天有此类活动，则相应时间段的加餐可取消）

（三）提供年夜饭桌餐

每年的除夕夜康养中心为在住老人提供年夜饭桌餐，餐标可根据届时菜谱情况另行商议。

（四）个性化用餐服务

根据在住老人及家属的需求，提供个性化点餐及家宴服务，费用标准报公司（医院）及康养中心备案，由家属自行与食堂进行结算。

三、员工餐

配送方式为每天3次送至医院老年康养中心，分别为早餐、午餐、晚餐进行配送，并可根据实际情况进行调整。

四、其他配置要求

1.按康养中心要求配备相应餐具，确保老人吃上保温、可口的饭菜。

2.老人餐和员工餐均需用保温餐车送到康养中心老人居住楼层后进行分餐，员工个人用餐用具由员工自备，菜品容器由食堂提供。

3.老人餐和员工餐要保质保量，若数量不够，康养中心可要求补充。

4.提供康养中心的各种治疗饮食：糖尿病饮食、痛风饮食、高蛋白饮食、低盐饮食、低脂饮食等。

5、需根据康养中心要求建立餐饮服务的各项资料台账，以备政府单位的检查。