

北京市通州区民政局 北京市通州区商务局 文件

通民政文〔2026〕47号

北京市通州区民政局 北京市通州区商务局 关于印发《通州区“运河食堂”建设标准 及扶持实施细则》的通知

各相关单位、街道乡镇：

经区政府同意，现将《通州区“运河食堂”建设标准及扶持实施细则》印发给你们，请结合实际，抓好贯彻落实。

北京市通州区民政局



北京市通州区商务局

2026年9月28日



通州区“运河食堂”建设标准及扶持实施细则

为服务北京城市副中心高质量发展，持续完善民生助餐服务体系，切实满足辖区老年人、新就业群体等日常用餐需求，按照“自愿申请、自主申报”的原则，结合区域实际倾力打造普惠共享的通州区“运河食堂”服务品牌。为统一网点建设规范、明晰服务管理要求，推动助餐服务标准化落地、常态化运行，特制定本建设标准。

第一章 申报对象资格条件

一、申报条件

承担通州区“运河食堂”运营的主体须同时符合以下条件：

（一）依法注册，持有合法有效的营业执照或同等效力的登记证书；

（二）在北京市取得含餐饮服务管理经营项目的食品经营许可证，且处于有效期内；

（三）建立承包经营管理制度，按要求配备专职食品安全管理人员；

（四）被列入严重违法失信名单企业不得承包通州区“运河食堂”；

（五）满足法律法规设定的其他必要条件。

第二章 选址与空间要求

二、选址要求

根据区域内人口流量、就餐需求分布、服务半径、运营能力及供餐模式等因素综合确定网点位置。须选择持有房产证且规划性质为非居住用途的合规建筑；农村地区若无房产证，需由镇政府或村委会出具权属及用途证明。网点原则上设于建筑首层；若位于其他楼层，必须配备无障碍电梯或无障碍坡道。网点需地面干燥，有给排水条件和电力供应，不能设在易受到污染的区域。同时，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。

三、面积标准

运营总面积一般不低于 150 平方米，鼓励增设堂食区域，确保至少可容纳 50 人同时就餐。

第三章 功能区域划分

四、基本分区

须按照操作流程，分别设置与初加工、切配、烹饪、制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐等相对应的加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工具存放场所等。

五、加工操作流程

食品处理区应按原料进入、原料加工、半成品加工，成品供应以及餐用具清洗消毒等环节

六、适老专区

鼓励设立老年人专用区域，实行老年人及特殊群体优先取餐规则。配套桌面呼叫按钮及适老餐具（如吸盘碗、加粗柄勺等），提升长者用餐便利性。

第四章 设备与智能化

七、基本配置

须按规定配置餐具柜、消毒柜、食品留样专用容器和冷藏设施、温度调节设备（供暖/降温）、消防器材等，并保持良好通风，满足食品安全管理规定。

八、透明展示

采用透明隔断和“互联网+明厨亮灶”方式，向社会公开餐饮加工过程，以增强品质公信力。

九、智慧系统

鼓励配备养老服务资源集成显示屏、客流监测装置及智慧结算系统，实现助餐服务的数字化管理。

第五章 视觉形象与装修导则

十、品牌标识

统一采用“运河食堂”专用视觉标识（见附件1）。于建筑外墙醒目位置安装“运河食堂”标牌及户外灯箱。若设电梯，内壁宜加装亚克力标识牌。入口处须设置导向标识及指引信息。

十一、无障碍改造

就餐区地面须防滑，设置扶手与无障碍标识。改造须符合 GB 50763-2012《无障碍设计规范》。

十二、室内环境

就餐区营造温馨明亮、洁净卫生的氛围，标识清晰（参考见附件 2）。主色调宜采用米白、浅黄等柔和色系。优先利用自然采光，人工照明须适度。食堂内外引导、应急及安全标志应符合 MZ/T 131-2019《养老服务常用图形符号及标志》及 GB 2894-2025《安全色和安全标志》。

第六章 服务运营规范

十三、供餐时段

日常供应中、晚餐，具备条件的网点可增设早餐，覆盖全龄段人群不同时段的就餐需求。

十四、营养搭配

根据季节变化及老年人等群体生理特点，每周公布食谱，做到营养均衡、口味适宜。鼓励推出无糖/低糖、低盐、低脂、少油的健康菜品，并倡导提供清真餐。

十五、供餐模式

可采用自助、档口打餐、小份菜等形式，鼓励开设特色档口以丰富菜品选择。

十六、优惠措施

面向老年人提供不低于 9 折的优惠套餐。

十七、支付渠道

支持微信、支付宝、现金、养老助残卡、一码通办等多种支付方式。

十八、线上入驻

网点须自主入驻美团、大众点评、淘宝闪购、京东等平台，并同步更新信息至百度地图、高德地图及搜狗地图。

十九、信息公示

各网点应主动公示以下内容（见附件3）：

- （一）网点基本信息（营业执照）；
- （二）食品经营许可证；
- （三）从业人员健康证明；
- （四）食品安全管理制度文本；
- （五）食品安全承诺书；
- （六）收费标准及优惠套餐（价格变动须提前公示）；
- （七）当周食谱；
- （八）监督投诉电话。

第七章 食材与菜品质量控制

二十、采购来源

米面油、蔬菜、肉蛋等主要食材须通过正规渠道采购，严禁使用国家禁止或不符合食品安全标准的产品。

二十一、过程管控

食材储存、清洗、加工等各环节均须严格执行食品安全操作规范。

第八章 安全管控要求

二十二、综合安全

运营须全面遵守安全生产相关法规。

二十三、食品安全

须符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》第 13 条及《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）有关规定。

二十四、消防安全

需满足消防技术标准和消防法律法规相关要求。

二十五、负面清单

不得违反“运河食堂”经营服务负面清单所列事项（见附件 4）。

二十六、风险防控

各网点须定期开展安全生产、食品、消防等风险自查，并制定应急预案。

第九章 验收与运营启动

二十七、实地验收

严格执行“运河食堂”网点验收程序。由民政、商务、市场监管等主管部门依据本规范进行现场核验，通过后方可挂牌。

二十八、投诉处置

接诉即办工作遵照餐饮企业原有派件机制执行。

二十九、安全责任归属

安全生产等各类安全监管责任，仍按原属地及行业分工落实。

三十、舆情管理

各方（主管部门、属地街镇、运营网点）发现舆情后须第一时间应对，防止事态扩大或产生不良影响。

第十章 服务补贴

三十一、助餐补贴

（一）补贴对象及标准

1. 基本养老服务对象（1. 城乡特困老年人。2. 低保或低收入家庭失能、失智、高龄老年人。3. 失能、失智、重度残疾、计划生育特殊家庭老年人）就餐消费超出 5 元时，可享受每人每天 5 元的就餐补贴。

2. 活力老年人早餐消费超出 2 元时，按实际助餐人数给予“运河食堂”每人每天 2 元的运营补贴（每个“运河食堂”可享受早餐运营补贴不超过 15 万元/年）；正餐消费超出 3 元时，按实际助餐人数给予“运河食堂”每人每天 3 元的运营补贴。

（二）补贴发放周期

助餐补贴每季度拨付一次，拨付时间为次季度第二个月。

三十二、建设补贴

（一）补贴标准

对未享受过其他建设补贴政策的养老服务机构、助餐点、商超、学校等单位，利用自有房产或租赁房产新建或改扩建“运河食堂”的给予建设补贴。补贴标准为：装修、改造及设备采购投入总额的 50%，最高不超过 20 万元。

（二）补贴发放周期

补贴分两期拨付，验收合格后拨付 50%，稳定合规运营满 6 个月复核通过后拨付剩余部分。

第十一章 动态监管与退出机制

三十三、效能跟踪

建立“运河食堂”动态台账，委托第三方机构定期开展服务效能检查。发现问题由属地督促运营方限期整改。

三十四、摘牌退出条件

出现以下情形之一，主管部门可视情况摘牌，并责令运营方退出：

- （一）未经许可擅自停止营业；
- （二）服务质量恶劣，发生安全责任事故或恶性服务事件，严重损害“运河食堂”品牌声誉且经查属实；
- （三）连续两个季度第三方效能评估得分低于 80 分；
- （四）对指出的问题拒不整改；

（五）触犯经营服务负面清单（见附件 4）所列情形。

三十五、法律责任

凡涉及违法违规行为，依法追究运营主体的法律责任。

三十六、骗取补贴相关

运营方须严格依规申领、使用各类财政补贴资金，严禁通过虚报经营数据、伪造服务记录、虚构就餐人次、隐瞒真实运营情况等任何弄虚作假方式骗取、套取、截留、挪用财政补贴资金。一经查实存在骗取补贴行为，民政部门立即终止补贴发放，全额追缴违规骗取、套取的财政资金，取消其“运河食堂”运营资格，直接启动摘牌退出程序。涉嫌违法犯罪的，移交司法机关依法处理。

附件：1. 通州区“运河食堂” LOGO

2. 通州区“运河食堂”室内装修效果图

3. 通州区“运河食堂”公示栏样式图

4. 通州区“运河食堂”经营服务负面清单

5. 通州区“运河食堂”建设与验收工作专班运行方案

5-1. 通州区“运河食堂”建设验收指引

5-2. 通州区“运河食堂”建设验收申请表

5-3. 通州区“运河食堂”建设验收评分表

附件 1

通州区“运河食堂” LOGO



附件 2

通州区“运河食堂”室内装修效果图

(仅供参考)



附件 3

通州区“运河食堂”公示栏样式图
(仅供参考)



附件 4

通州区“运河食堂”经营服务负面清单

一、关于合法经营

（一）不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证。

——《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》第二十八条

（二）未取得食品经营许可从事食品经营活动的，由县级以上地方市场监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条的规定给予处罚。

——国家食品药品监督管理总局令第 78 号第五十二条

（三）禁止餐饮经营者设置最低消费。

——商务部令 2025 年第 3 号《餐饮业促进和经营管理办法》第十六条

（四）未获得许可，不得经营旅馆住宿业务。

——《市场准入负面清单（2025 年版）》（发改体改规〔2025〕466 号）

二、关于安全生产

（一）未经安全生产教育和培训合格的从业人员，不得上岗作业。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第八条

(二) 餐饮经营单位的变配电室不得存放危险物品和杂物。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第十三条

(三) 不得封闭、堵塞安全出口；安全出口处不得设置门槛。

疏散门应当向疏散方向开启，不得采用卷帘门、转门、吊门、侧拉门。门内和门外 1.4 米范围内不得设置踏步。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第十六条

(四) 设置在疏散通道上的指示标志的间距不得大于 10 米。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第十八条

(五) 应急照明灯的连续照明时间不得少于 30 分钟，其地面最低照度不得低于 3 勒克斯。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第十九条

(六) 营业区域内实际容纳的消费者人数不得超过最大容纳人数。最大容纳人数按照营业区域面积计算，人均不得小于 1.4 平方米。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第二十三条

(七) 不得为消费者提供标定重量超过 5 千克的液化石油气瓶作为用餐火源。操作间使用液化石油气的，灶具与气瓶之间的净距离不得小于 0.5 米，灶具与气瓶连接的软管长度不得超过 2 米。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第二十七条

(八) 高层建筑内的餐饮经营单位不得使用瓶装液化石油

气。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第二十八条

（九）营业区域设置在地下的餐饮经营单位，不得设置在地下2层以下，不得使用液化石油气，不得储存危险物品。

——《北京市餐饮服务单位安全生产规定》第二十九条

三、关于食品安全

（一）禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品

1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

2. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

3. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

4. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

5. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

6. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

7. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

8.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

9.被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

10.标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;

11.无标签的预包装食品、食品添加剂;

12.国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

13.其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

——中华人民共和国主席令第81号《中华人民共和国食品安全法》第三十四条

(二)不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息,不得利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定,欺骗、误导消费者。

——《中华人民共和国食品安全法实施条例》第四十三条

(三)不得拒绝、阻挠疾病预防控制机构开展流行病学调查。

——《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十七条

(四)餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒,不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具。

——《中华人民共和国食品安全法》第五十六条

四、关于消防安全

(一)按照国家标准设置消防控制室,执行二十四小时值班

制度，每班值班人员不得少于二人，值班人员应当遵守操作规程，不得擅自离职守。

——《北京市消防条例》第十六条

（二）所有权人应当对管理使用人落实消防安全责任和措施情况进行监督，不得向管理使用人提出危及消防安全的要求。

——《北京市消防条例》第二十五条

（三）不得埋压、圈占、损毁、挪用消防设施和器材；不得超负荷用电，安装不合格的保险丝、保险片；不得擅自拆改、安装燃气设施和用具；不得利用住宅生产、经营、储存易燃易爆危险品，在阳台堆放易燃易爆危险品；不得在依法设置禁火标志的场所及其他具有火灾、爆炸危险的场所吸烟、使用明火；不得在公共通道、楼梯、安全出口等部位堆物、堆料或者搭设棚屋；不得占用消防车通道。

——《北京市消防条例》第四十五条、《中华人民共和国消防法》第二十八条

（四）不得擅自改变消防车通道用途或者设置妨碍消防车通行和火灾扑救的障碍物。

——《北京市消防条例》第四十六条

通州区“运河食堂”建设与验收工作专班 运行方案

为赋能北京城市副中心高质量发展，深耕副中心普惠民生服务建设，健全全龄友好型便民助餐服务体系，有效解决辖区老年人、新就业群体等重点人群就餐痛点、难点问题。深度结合城市副中心发展定位与运河特色文化底蕴，全力打造兼具副中心品质、通州特色的“运河食堂”民生服务品牌。为统筹推进项目建设、规范验收标准流程、压实各项工作责任，特组建专项工作专班，并制定本运行方案。

一、总体思路

（一）普惠为本，全龄覆盖

立足副中心民生服务定位，紧扣“普惠均等、全龄友好、规范提质”建设理念，坚持适老优先、全民共享的服务原则。在重点保障老年群体助餐刚需、兜底关爱重点人群的基础上，全面面向辖区居民、新就业群体等各类人群开放，打破单一养老服务局限，构建全域覆盖、人人可享的便民助餐服务体系，切实打通民生服务“最后一公里”。

（二）标准引领，提质增效

以标准化建设筑牢运营根基，统一规范食堂建设标准、功能配置、服务规范及监管机制，实现全区助餐点位规范化、制度化运营。依托精细化服务、多元化餐品供给、智慧化服务赋能，精准适配不同年龄段、不同群体的用餐需求，持续提升食堂服务品质与运营效能，打造安全可靠、温馨优质的副中心民生助餐品牌。

（三）多元共建，长效运维

坚持公益属性为主、市场赋能为辅的发展模式，统筹属地街乡、职能部门、国企平台、社会餐饮、社区资源等多方力量。以财政扶持政策为引导，广泛撬动优质社会市场主体参与建设运营，健全共建共治、常态监管、动态进退的工作机制，破解民生服务供给难题，实现通州“运河食堂”可持续、高质量长效运营。

二、工作目标

通过系统推进，实现社区、街区、城区三维联动，建成与人口分布、服务半径相匹配的“运河食堂”助餐网络，全面满足运河区域内不同年龄、不同职业人群的用餐需求，助力打造创新服务生态，为现代化强区及高品质运河建设提供有力支撑。

三、组织架构与职责划分

（一）专班领导层

“运河食堂”建设验收专班由区民政局、区商务局主要负责同志联合召集，统一领导全区“运河食堂”工作，负责重大事项决策，包括但不限于：审定建设点位布局、核准建设标准与服务规范、组织项目验收、统筹整体进度、协调跨部门难题等。

组 长：区民政局局长
 区商务局局长
副组长：区民政局副局长
 区商务局副局长

（二）专班办公室

专班办公室设在区民政局，承担专班日常统筹协调、资料汇总、进度督办、信息报送、对接服务等工作。

办公室主任由区民政局主管养老工作的副局长担任，副主任由区民政局养老事务科负责人担任。

（三）成员单位

成员单位包括：区市场监管局、区财政局、区城市管理委、区住建委、区委宣传部、区融媒体中心、区消防救援局、区委网信办、区城市管理指挥中心、各街道乡镇。

（四）职责分工

1. 区民政局

承担总牵头职责，统筹协调各部门及街镇推进“运河食堂”各项建设工作，组织制定相关配套政策，汇总全区进展，牵头验收组织工作。

2. 区商务局

负责产业园区、商业集中区内“运河食堂”的建设推进与日常督导，承担相关补贴申请的审核工作。

3. 区市场监管局

负责“运河食堂”食品经营许可的审批与核发，开展食品安全全流程监督管理，依法处置涉及市场监管职能的投诉举报案件。

4. 区财政局

负责资金保障和资金监管。

5. 区城市管理委

指导“运河食堂”运营企业依规设置户外标识（LOGO），协调解决点位外部环境及市政配套相关问题。

6. 区住建委

支持限额以上“运河食堂”新建、改建、装饰装修项目的施工许可手续审批工作，负责取得施工许可工程施工过程的质量安全监督管理及消防验收（或消防验收备案）环节。

7. 区委宣传部、区融媒体中心

共同负责“运河食堂”品牌形象的宣传策划与媒体推广，制作宣传素材，提升品牌社会知晓度和美誉度。

8. 区消防救援局

消防监管部门行使消防安全综合监管职能，统筹协调、组织指导有关部门履行消防安全职责，指导承办单位落实消防安全主体责任制。

9. 区委网信办

监测网络舆情动态，及时处置涉“运河食堂”的负面信息及不实言论，维护品牌声誉。

10. 区城市管理指挥中心

统一接收、派发“运河食堂”相关的接诉即办案件，遵循餐饮企业既有派件流程与原则，确保群众诉求高效响应。

11. 各街道乡镇

负责本辖区内“运河食堂”的具体布点、建设推进及日常运营监管，统筹点位选址，织密服务网格，指导并督促运营单位严格落实建设标准与服务规范。

四、运行机制

（一）分层调度制度

专班原则上每季度召开一次全体例会或组长专题会议；在重点建设推进期，调整为每月一次。会议主要研究建设进展、协调重大问题。区民政局、区商务局负责收集汇总日常问题，跟踪项目节点，必要时召开专题协调会予以解决；涉及全局性、制度性的重大事项，须报请专班全体会议决策。

（二）任务督办制度

依据“运河食堂”建设总体倒排工期，各建设点位须报送详细实施方案，明确责任单位、关键时间节点和最终完成时限。各成员单位同步建立工作台账，实行“清单化交办、销号式管理”，确保各项任务压茬推进、落实到位。

（三）信息报送制度

各“运河食堂”点位每周向主管部门及属地街镇报送运营基础数据；各街镇每月汇总辖区内建设进度、存在问题及意见建议，

统一报送至主管部门。各成员单位须加强信息采集、整理与上报工作，对于重要节点进展、突发事件等，须第一时间专报。

（四）专项联合验收机制

对已完成建设并取得合法运营资质的“运河食堂”点位，由区民政局、区商务局、区市场监管局、区城市管理委及属地共同组成固定验收小组，按照《“运河食堂”验收指引》（详见附件5-1）开展实地核查。验收中发现的问题，须限期整改；整改到位并经复验合格后，方可正式挂牌通州“运河食堂”并对外运营。

五、保障措施

（一）强化人员队伍保障

各成员单位要高度重视专班工作，选优配强工作人员，确保验收小组及日常推进队伍的专业性与稳定性。区民政局牵头组织业务培训，提升相关人员对建设标准、验收流程、食品安全等要求的掌握水平。

（二）深化宣传引导

制定《“运河食堂”品牌宣传专项方案》，借助副中心融媒、专题报道、短视频、线下活动等多种载体，推广先进经验、典型做法和惠民成效。面向社会广泛宣传，引导社会资本和志愿力量参与，营造“人人知晓、人人支持、人人共享”的良好氛围。

（三）严格监督与评价

建立多元化问题反馈渠道，按建设模式分别公布民政、商务部门的监督举报电话，畅通群众意见征集通道。委托第三方机构

开展动态评估，结合日常检查、满意度调查、投诉分析等，对各点位运营质量进行综合评价，评价结果作为补贴发放、续约及退出管理的重要依据。

（四）完善应急处置

各“运河食堂”点位须制定食品安全、消防安全、公共卫生等突发事件应急预案，并定期组织演练。专班各成员单位按职责分工，做好应急响应联动，确保一旦发生问题，能够快速、有序、有效处置。

通州区“运河食堂”建设验收指引

为更好落实《通州区“运河食堂”食堂建设工作方案》相关要求，结合“运河食堂”建设标准，制订本验收指引。

一、验收对象

已建设完成且取得相应资质手续的养老驿站、助餐点（含社会餐饮企业）、商超、学校等点位。

二、验收主体及方式

由“运河食堂”建设验收专班，采取资料核查和现场检查相结合的方式对“运河食堂”进行验收。

三、验收内容及标准

（一）经营主体：“运河食堂”应取得运营方法人登记证书、食品经营许可证，无违法失信记录。

（二）空间要求：食堂应位于一楼或具备无障碍设施，使用面积不低于 150 平方米，至少能满足 50 人同时就餐，各功能区布局合理，符合食品经营许可标准。

（三）功能分区：包括就餐区、配餐区、制餐区、仓储区，其中就餐区和室内设施设备应进行适老化改造，环境温馨、明亮、卫生。

（四）设施设备：按规定配备餐饮设备、明厨亮灶并配备智慧化设备。

（五）装修风格：统一使用“运河食堂”形象标识，对就餐区进行适老化改造，整体色彩搭配清新、协调，墙面用米白色、浅黄色等柔和色彩，设置服务指引、应急和安全标志。

（六）服务规范：至少提供中晚两餐，以自助、服务人员打菜、小份菜等形式提供服务，为老年人提供 9 折以下的优惠套餐，支持多元支付方式。

（七）食材质量：各类食材应通过正规途径采购，不使用预制菜。

（八）安全要求：符合安全生产、食品安全、消防安全等相关规定及要求。

（九）一票否决项：未取得相关营业执照、食品经营许可证、未取得消防验收合格报告、未按建设管理指引设置功能区、存在不符合相关安全规定及要求的情形。

四、工作程序

（一）自主申报：“运河食堂”运营主体根据建设完成情况，提交“运河食堂”建设申请材料，填写验收申请，并经属地街镇、区主管部门审核。

（二）现场检查：区主管部门联合区市场监管局、区城市管理委、属地街镇等专班成员组成验收小组，对点位进行现场检查，对照验收标准逐项验收。

五、结果认定

通过官方渠道对验收结果进行公示，公示期限不少于 5 个工

作日，并将结果同步至“运河食堂”建设验收专班各成员单位。

（一）通过：总分值高于90分及以上的“运河食堂”方可验收通过，验收通过后，方能以“运河食堂”名义对外开展服务。

（二）不通过：给予1个月的整改期限，并组织复验。对复验不合格的，属地应督促指导运营主体整改，或不再申请挂牌“运河食堂”。

异议处理：运营主体对验收结果有异议的，可依规向区主管部门进行申诉，由“运河食堂”建设验收专班进行二次验收。

通州区“运河食堂”建设验收申请表

(加盖公章)

项目名称							
所属街镇							
运营单位							
基本信息	建成时间	____年__月__日		运营时间	____年__月__日至 ____年__月__日		
	建设方式	☐ 新建 ☐ 升级改造或加建 ☐ 其他					
	场地建筑	☐ 独栋且仅用于食堂 ☐ 相邻分散设施 ☐ 与他方共用____					
	场地来源	☐ 政府提供(☐ 自有 ☐ 租赁,租期为:____年 ____月__日至____年__月__日) ☐ 其他____					
	场地原用途	☐ 社会餐饮企业 ☐ 商超 ☐ 养老服务设施 ☐ 其他____					
	建筑面积	____m ²	使用面积	____m ²	楼层数	____层	
	服务模式	☐ 服务人员打餐 ☐ 自助 ☐ 小份菜					
	法人姓名			联系方式			
	负责人姓名			联系方式			
	申请时间						
提交人			提交时间				

通州区“运河食堂”建设验收评分表

序号	类别	验收项目	验收说明	验收方式	分值	得分
1	经营主体	运营资质	1. 运河食堂建设验收申请表 2. 营业执照或登记证书复印件 3. 负责人身份证复印件 4. 食品经营许可证复印件 5. 违法失信查询记录	材料审核	10	
2	空间要求	选址	1. 房屋产权证明(房产证、场地使用或租赁协议) 2. 平面布局图(含电梯、坡道) 3. 建设或升级改造方案	材料审核	6	
		面积	1. 使用面积 2. 堂食人数(桌椅)	现场确认	4	
3	功能分区	分区	1. 制餐区 2. 配餐区 3. 就餐区 4. 结算区 5. 仓储区 6. 餐厨回收区 7. 制餐流程合理布局 8. 老年人专区(鼓励) 9. 布局合理、动线流畅	现场确认	10	
4	设施设备	助餐	配备餐具柜、消毒碗柜、留样冰箱等餐饮必备设备	现场确认	5	
		明厨亮灶	透明可视化或互联网+明厨亮灶		2	
		智慧化设备	1. 养老服务资源集成展示屏 2. 客流量监测设备 3. 智慧结算系统		3	

5	装修风格	形象标识	户外灯箱、宣传海报	现场确认	3	
		适老化改造	设置防滑地面、扶手、无障碍标识等	现场确认	2	
		就餐环境	1. 墙面宜用米白色、浅黄色 2. 灯光明亮、照明适度 3. 设置服务指引、应急和安全标识		3	
6	服务规范	服务范围	1. 面向全龄 2. 至少提供中、晚两餐	现场确认	2	
		服务标准	每周有食谱、搭配合理、营养均衡、口感适宜。鼓励设置健康餐、清真餐		2	
		服务形式	服务人员打餐、自助、小份菜可设置特色档口		2	
		优惠情况	为老年人提供9折以下优惠		2	
		支付途径	支持微信、支付宝、现金、助残卡、一码通办等多元支付		2	
		信息公示	悬挂信息公示栏		2	
7	食品质量	采购途径	食品原料供应商合格证明文件	现场确认	3	
		菜品制作	1. 卫生管理制度和操作流程 2. 不得使用预制菜		2	
8	安全要求	符合各类安全有关规定	1. 符合安全生产、食品安全、消防安全 2. 不违反经营服务负面清单	现场检查	30	
		预案机制	建立各类安全风险自查自纠机制，并建立应急预案	现场检查	5	
一票否决项		未取得相关营业执照、食品经营许可证、未取得消防验收合格报告、未按建设管理指引设置功能区、存在不符合相关安全规定及要求的情形。			0	验收分数0，不予通过
总分					100	

