

健康于田 营养先行

——于田县卫健系统健康食堂助健康

于田县在各乡镇卫生院建设标准化营养健康食堂，贯彻落实国民营养计划和合理膳食行动，积极推动于田县卫健系统合理膳食行动高质量发展。



健康食堂环境优雅，设施齐全，布局合理。

环境优雅。卫健系统将食堂“明厨亮灶”、饭菜“色香味形”作为医院第一道窗口，优化管理理念，建成“放心、舒心、暖心”的医院食堂。



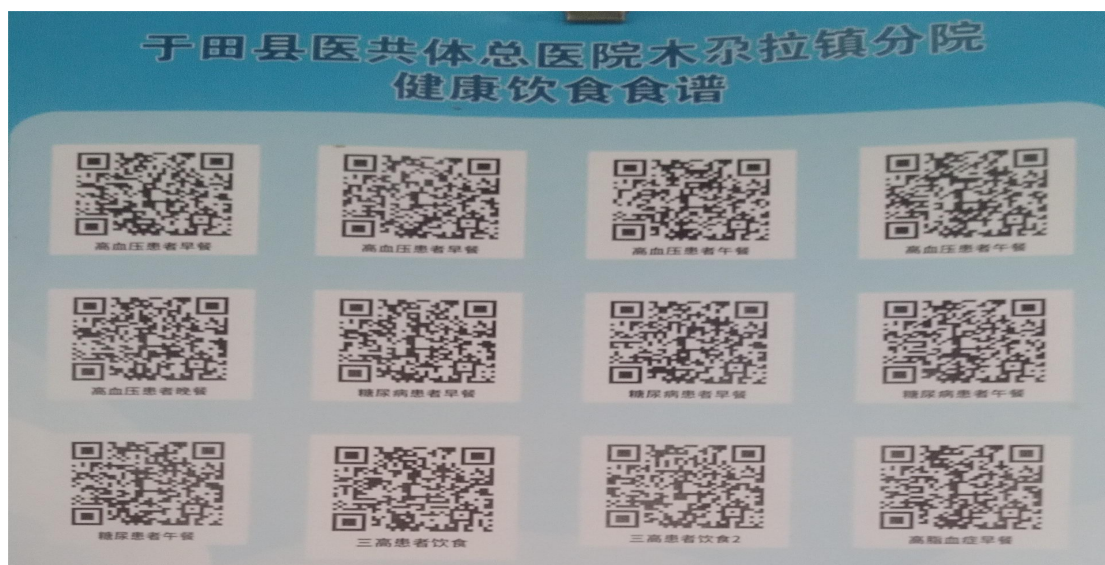
设施齐全。健康食堂拥有旋风灶、普通灶、多烟灶、电烤箱以及蒸汽锅等设施设备。

布局合理，操作规范。用餐和餐厨区域划分合理，后厨操作区域分为独立的灶台、生菜切配、仓库、冷库等作业区域，餐饮工作人员均办理健康证，作业期间统一工作服。



制定健康食谱。健康食堂的食谱由专业营养师依据《中国居民平衡膳食指南》制定。对于血糖异常、高血压、高脂血症等人群进行专业的营养饮食指导，定制了个性化的低糖、低盐、低脂营养餐，引导就餐者合理膳食、均衡营养；并且标注出每一份膳食的配料表、致敏物质、保存条件、营养成分等信息。

健康营养餐包括包子、花卷、窝头、玉米、鸡蛋、新鲜蔬菜、热牛奶、小米粥、各类炒菜、时令瓜果等 20 余种食物，品种多样，搭配合理、卫生健康。



今后，于田县卫健系统健康食堂以“安全、温馨、健康”为核心理念，以食堂为中心对职工、患者及家属进行健康饮食干预，进一步推行落实“减盐减油减糖”行动，引导广大群众树立良好的健康饮食新风尚。