

附件 1

养老服务机构中营养指导员工作流程示例

工作示例供营养指导员在实际工作中借鉴和参考，各地方可依据实际情况开展相关工作。

一、工作流程

（一）前期营养筛查和风险评估

1.健康信息采集：对接医护团队，收集老年人年龄、基础疾病（如糖尿病、高血压）、用药史、过敏史等基础健康信息。

2.营养状况筛查：通过体重变化、BMI 指数、饮食行为与膳食摄入量记录（如是否剩饭、偏爱食物），初步判断是否存在营养不良风险。

3.个性化需求沟通：与老年人面对面沟通饮食偏好、进食习惯（如少食多餐），为后续个性化方案制定提供参考。

4.根据收集到的信息，对老年人的营养健康状况进行评估。

（二）制定个性化营养配餐计划

1.针对不同需求设定营养目标，如“为糖尿病老年人控制每日碳水摄入”“为消瘦老年人增加优质蛋白比例”。

2.基于膳食营养健康状况评估结果，结合老年人的年龄、性别、体重、身高以及身体活动水平等因素，为其制定个性

化的营养配餐方案。例如针对高血压老年人提供低盐低脂菜谱，增加芹菜、木耳等食材内容。

3.联合医护团队确认方案，规避食物与药物的相互作用（如某些食物影响降压药的效果）。

（三）监督与实施

1.定期与食堂工作人员沟通，确保营养配餐计划的准确实施。

2.定期检查老年人的膳食摄入情况，根据需要进行调整和优化。

（四）监测与评估

1.定期对老年人的身高、体重及营养健康状况进行监测和评估，对比基线数据判断方案效果。发现可能出现的中、重度营养不良情况的老年人，应及时上报并配合开展营养改善。

2.通过问卷调查或面谈的方式，了解老年人对营养配餐计划的满意度和接受程度。

3.根据监测和评估结果，及时调整营养配餐计划，以满足老年人的实际需求。

（五）营养健康知识宣传与培训

1.为老年人及其家属提供营养知识讲座和培训，倡导合理膳食，纠正日常生活中饮食行为、身体活动、健康管理等方面误区，提高营养意识和自我管理能力。

2.向食堂经营者、食堂管理人员与食堂采购员、厨师、配菜员、服务员等从业人员开展食品安全及营养健康知识、

食物采购与储藏规范、“三减”相关要求等方面的宣教，传授科学的营养搭配技巧，提升整体服务水平。

（六）档案管理

1.记录机构内老年人的营养评估结果、营养配餐计划和调整情况。

2.为机构内老年人建立营养健康档案。保存所有相关的医疗记录和饮食日志，以备查阅和审计。

二、工作内容

（一）营养咨询与指导

1.为机构内老年人提供一对一的营养咨询服务，解答他们在膳食营养方面的疑问。

2.针对特定健康问题（如肥胖、贫血等），提供专业的营养指导和干预措施。

（二）营养配餐计划与方案

1.结合老年人生理特点、身体状况、地域特点、民族宗教习惯、疾病需求等因素，参与设计每周带量食谱，确保菜品多样且营养均衡。根据季节变化和老年人的口味偏好，适时调整菜品的种类和做法。

2.根据老年人咀嚼、吞咽及消化功能的不同，提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等基本膳食方案。当老年人通过日常普通膳食无法满足每日营养需求时，在医生或营养师指导下，在基本膳食基础上调整为糖尿病膳食、低盐膳食、低能量膳食、低脂膳食等特殊治疗膳食方案。

（三）营养教育与宣传

- 1.在养老服务机构开展营养教育活动，提高全体员工和老年人的营养知识水平。
- 2.制作并发放营养宣传资料，向老年人普及健康饮食、合理膳食的知识。

（四）团队协作与交流

- 1.与医生、护士和机构内其他护理人员保持密切合作，共同关注老年人的健康状况。
- 2.参加养老服务机构内部会议和培训，分享最新的营养实践经验。

三、问卷及表格示例

营养健康监测问卷调查表

| | | | | | |
|---------|--|--------|--|--------|--|
| 个人基本信息 | | | | | |
| 姓名 | | 年龄（岁） | | 性别 | |
| 身高（cm） | | 体重（kg） | | BMI 指数 | |
| 饮食习惯 | | | | | |
| 三餐饮食 | | 零食摄入 | | 饮品摄入 | |
| 运动和身体活动 | | | | | |
| 每周运动频率 | | 运动时长 | | 日常活动量 | |
| 生活习惯 | | | | | |
| 睡眠时间 | | 吸烟情况 | | 饮酒情况 | |
| 身体状况 | | | | | |
| 疾病史 | | 家族病史 | | 当前身体状况 | |

养老服务机构餐食满意度调查问卷

尊敬的长辈：

您好！为持续优化餐食服务，让您吃得舒心、营养、健康，我们特开展此次调查。本问卷为匿名形式，答案无对错之分，恳请您根据实际感受填写，您的反馈对我们至关重要，感谢您的支持与配合！

一、基本信息

1.您的性别：☐男 ☐女

2.您的年龄：

☐60-69 岁 ☐70-79 岁 ☐80-89 岁 ☐90 岁及以上

3.您是否有特殊饮食需求：

（如糖尿病、高血压、素食、吞咽困难等）

☐是 ☐否，若为“是”，请简要说明：_____

二、餐食核心满意度评价（请在对应选项打“√”）

1.餐食口味（咸淡、香度等）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

2.餐食温度（进食时温度适宜）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

3.食材新鲜度

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

4.菜品种类丰富度（每日菜品不重复、搭配多样）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

5.主食选择（米饭、馒头、面条等种类）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

6.营养搭配（荤素、粗细粮、果蔬均衡）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

7.餐食软烂程度（适合咀嚼和消化）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

8.加餐/点心供应（种类、口感、供应时间）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

9.汤品质量（味道、浓稠度、食材含量）

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

10.餐具清洁度

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

三、餐食服务细节评价（请在对应选项打“√”）

1.您对每日餐食供应时间的合理性满意吗？

☐非常满意 ☐满意 ☐一般 ☐不满意 ☐非常不满意

2.工作人员送餐时的态度是否热情、耐心？

☐非常热情耐心 ☐热情耐心 ☐一般 ☐不热情 ☐非常不热情

3.餐食分量是否能满足您的需求？

☐分量充足 ☐刚好合适 ☐略显不足 ☐严重不足

4.机构对您特殊饮食需求的满足情况？（无特殊需求可跳过）

☐完全满足 ☐基本满足 ☐部分满足 ☐未满足

四、意见与建议

1.您最喜爱的餐食或菜品有哪些？

2.您认为餐食需要改进的地方（如口味、种类、软烂度等）:

3.您希望新增哪些菜品、主食或加餐？

4.其他关于餐食服务的意见或建议:

再次感谢您的参与！祝您生活愉快、健康长寿！

调查机构: _____

调查日期: _____年__月__日