



**服务项目配套场所及配套设施参考标准**

**一、服务项目配套场所参考标准**

（一）提供膳食供应服务，要求有：

1.独立设置备餐场地，领有食品卫生许可证

2.各功能间设置、布局能满足加工工艺和卫生要求，并按原料、半成品、成品顺序予以布局

3.生产加工环境整洁，排油烟气良好

4.符合消防安全要求

5.就餐场地餐位设置与就餐人数相适应，采光良好，环境整洁。

（二）提供医疗服务，要求有：

1.领有公共场所卫生许可证

2.场地布局合理，符合国家卫生要求，体现无障碍设计要求

3.场地及周围环境整洁、卫生，无明显污染源

4.场所内有排风系统

5.场所内禁止吸烟，有禁烟标志

6.医疗废弃物严格按照相关规定处理

7、符合消防安全要求

（三）提供日间托管服务，要求有：

1.领有公共场所卫生许可证

2.场地布局合理，符合国家卫生要求，体现无障碍设计要求

3.室内家具、设备无尖角凸出部分

4.场地及周围环境整洁、卫生，无明显污染源

5.场所内有排风系统

6.场所内禁止吸烟，有禁烟标志

7.卫生间设座便器厕位一个以上，墙壁安装扶手

8.符合消防安全要求

**二、服务项目配套设施参考标准**

（一）膳食服务

1.有洗手、消毒、更衣设施

2.必要的炊具、餐具设施

3.有专用餐具保洁柜

4.有食物冷藏设备

5.设置足够有盖垃圾桶

6.用餐场所配有公告栏、消毒柜、洗漱池、防蝇设备、时钟、垃圾桶

送餐服务

1.有合适的交通工具

2.配有保温容器

家务服务

配有家务服务专用工具箱

**三、除符合上述标准外，还应符合国家现行有关规定。**