附件4**： 安徽省减盐防控高血压项目**

**餐饮单位基本情况调查表**

填表单位： （盖章） 填表日期：\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_\_\_日

主要填写人姓名\_\_\_\_\_\_\_ 职务\_\_\_\_\_\_ 电话：

| **内容** | **选项** | **答案** |
| --- | --- | --- |
| 餐饮单位名称 |  |  |
| 单位性质（请在选项前划） | ①高校食堂 ②高中食堂 ③机关事业单位食堂 ④企业食堂 ⑤大型饭店 ⑥中型饭店  ⑦小型饭店 ⑧初中食堂 ⑨小学食堂 ⑩幼儿园食堂 |  |
| 地址（具体到门牌号） |  |  |
| 联系人 |  |  |
| 联系电话 |  |  |
| 餐饮单位面积(m2) |  |  |
| 在校学生数/单位职工数 |  |  |
| 每日提供几餐？ | ①早餐 ②中餐 ③晚餐 |  |
| 平均每天就餐人次数 |  |  |
| 客座数（个） |  |  |
| 经营方式 | 1. 自主经营 2. 外包给餐饮公司经营 |  |
| 食盐周消耗量(kg) |  |  |
| 酱油周消耗量(kg) |  |  |
| **减盐措施落实情况** | |  |
| 1.是否健康食堂/餐厅  （已验收或下发文件命名） | ①是 ②否  如果选择“①是”，创建年份 年 |  |
| 2.原料如何采购？ | ①自行采购 ②集中配送 |  |
| 3．菜单形式 | ①标注盐含量 ②含盐量分级 ③无以上两种形式 |  |
| 4.**2018年7月1日-2019年6月30日之间**是否开展过减盐干预工作？ | ①开展过 ②未开展过 ③不知道  **选②未开展或③不知道，跳转到5** |  |
| 4.1如果开展过，开展过下列哪些减盐的干预工作？（可多选） | ①摆放宣传册或宣传折页 ②播放视频 ③张贴减盐宣传画　④摆放桌面立牌 ⑤厨师低盐饮食培训 ⑥服务员低盐饮食培训 ⑦提供低盐菜品　⑧菜谱标注含盐量 ⑨建立食盐及含盐调味品使用量台帐　⑩推出减盐菜品　⑾其他\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 4.2在您餐厅/（食堂）开展的减盐工作中，请选择您认为最有效的措施。（最多选3项） | ①低盐饮食宣传 ②培训 ③使用标准化控盐工具 ④建立食盐用量台帐 ⑤提供低盐菜品⑥菜品盐分级标识 ⑦标示菜品盐含量⑧其他 |  |
| **内容** | **选项** | **答案** |
| 4.3在您餐厅/（食堂）开展的减盐工作中，您觉得效果最差的是工作有哪些？（最多选择3项） | ①低盐饮食宣传 ②培训 ③使用标准化控盐工具 ④建立食盐用量台帐 ⑤提供低盐菜品 ⑥菜品盐分级标识 ⑦标示菜品盐含量 ⑧其他 |  |
| 4.4您工作的餐厅/（食堂）推出过低盐菜品吗？ | ①有 ②没有 ③不知道  选②没有或③不知道，跳转到**5** |  |
| 4.4.1如果提供过低盐菜，推出过几款？ | \_\_\_ 款 |  |
| 4.4.2如果有，如何推广这些低盐菜品？ | ①菜单注明 ②服务员推荐 |  |
| 4.4.3是否考虑所有菜品均推出低盐菜品？ | ①是 ②否 |  |
| 4.4.4就餐人员对这些低盐菜品的接受度如何呢？ | ①高 ②一般 ③低，不接受 ④不知道 |  |
| 5.是否推出过针对高血压、糖尿病、冠心病等慢病患者的菜品？ | ①有 ②没有 ③不知道  选②没有或③不知道，跳转到**6** |  |
| 5.1顾客对这些慢病患者的特殊菜品的接受度如何呢？ | ①高 ②一般 ③低，不接受 ④不知道 |  |
| 6.您认为制作菜肴时，适量少放盐是否影响食物的口感？ | ①影响很大 ②有一定影响，但能接受 ③没有影响 ④不知道 |  |
| 7.您工作的餐厅/（食堂），厨师做菜时怎么掌握放盐量呢？ | ①凭经验 ②用盐勺 ③减盐培训传授的技术④其他 |  |
| 8.您工作的餐厅/（食堂）愿意开展减盐的工作吗？ | ①愿意 ②不愿意 ③无所谓 |  |
| 9.您认为餐厅（食堂）减少食盐使用量时存在的最主要困难？（最多选择3项） | ①缺乏资金投入 ②口味变淡影响销售量 ③消费者不认可 ④没有政府政策支持 ⑤减盐技术问题 ⑥领导不支持 ⑦厨师不清楚如何减盐 ⑧厨师认为没必要 |  |
| 10.如果在餐厅（食堂）开展减盐，希望提供哪些减盐政策支持？技术支持？请具体列出。 |  |  |

填表说明：

1.本表由餐饮单位填报本单位的实际情况，所填数据均应有相应材料支持，备齐留查。

2.要求：**数据来源于2018年7月1日-2019年6月30日之间，反映近一年的情况。**