

常州工程职业技术学院文件

常工职院〔2024〕124号

关于印发《常州工程职业技术学院 食堂管理办法（修订）》的通知

各二级学院（部）、部门：

《常州工程职业技术学院食堂管理办法（修订）》已经学校2024年第22次校长办公会审议通过，现予印发，请遵照执行。

附件：常州工程职业技术学院食堂管理办法（修订）

常州工程职业技术学院

2024年12月24日



附件

常州工程职业技术学院食堂管理办法（修订）

第一章 总则

第一条 为进一步加强我校食堂监督管理，有效落实高校食堂公益性、保障性要求，切实保证食堂生产安全及食品卫生安全，提高食堂服务质量和水平，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和政策文件及江苏省教育厅、省发展改革委、省财政厅、省卫生健康委、省市场监管局等五部门联合下发的《关于规范和加强高等学校学生食堂工作的指导意见》（苏教发函〔2021〕121号）精神，结合学校实际，特制定本办法。

第二条 学校是学生食堂工作的责任主体，并将学生食堂工作纳入学校事业发展总体规划中，加大各类资源投入力度，强化监督管理。建立对餐饮经营单位全方位、多角度的管理监督与考核评价体系，对餐饮企业进行食品质量与安全、饮食服务质量、餐厅环境建设等多方面的考核，并制定相应的激励机制，从而实现对企业的有效监督，并充分发挥企业积极性。

第三条 学校对食堂的管理本着“明确责任、规范管理、师生评价、全面考核、奖惩合理”的原则进行，并坚持公平、公正、公开。

第四条 本办法的适用对象为常州工程职业技术学院第一、第

二食堂的餐饮经营单位。

第二章 管理机构与职责

第五条 学校成立由分管后勤工作的校领导担任组长，由校长办公室、学生工作处、质量管理办公室、后勤服务部、团委等部门主要负责人，后勤服务部餐饮服务科负责人，学生代表组成的伙食管理工作委员会(以下简称“伙管会”)。伙管会下设办公室，挂靠在后勤服务部，其主要负责人兼任办公室主任。伙管会的主要职责：贯彻落实上级有关学生食堂管理、安全生产、食品安全等文件精神、部署要求，制定校内学生食堂工作的各项政策、规章制度并监督、检查其执行落实情况，研究学生食堂管理工作中的重大问题。

第六条 后勤服务部履行学校学生食堂日常工作职责，设立餐饮服务科具体负责食品卫生安全业务指导和监督工作、设施设备的维护工作，组织实施食堂的考核评价工作。学生食堂配备与其规模相匹配的专业管理团队，负责监督食堂生产安全及采购、储存、加工、售卖、留样、卫生消毒等全流程食品安全工作。

第七条 逐层逐级签订食品安全责任书。

第三章 食堂的经营与管理

第八条 学校食堂的经营服务思想：坚持为教学、科研和师生员工生活服务的宗旨。运营机制遵循市场规律，发挥学校后勤的公益性、保障性、基础性和先行性作用。充分考虑到大多数学生的经济消费能力，严格控制饭菜价格，提高饭菜质量，不断改善就餐环境和提高服务水平。

第九条 学校结合自身实际引入社会力量经营食堂，建立科学

规范的经营准入、监管、退出机制，制定负面清单。对受委托经营学生食堂的社会餐饮服务单位，进行企业资质、社会信誉、经营能力、管理水平、技术水平、服务承诺、服务质量、人员素质和健康状况以及抵抗市场风险能力等方面的资质审定，由学校按照国有资产对外使用管理规定在政府公共资源交易平台公开确定。

第十条 学校与受委托方依法签订合同，明确双方在食堂管理服务、稳控饭菜质量和价格及安全生产、食品安全方面的权利和义务。学生食堂按照非经营性资产管理，对服务实体实行“零租赁”，免收管理费。受委托方依法、依规、依约经营，对学生饭菜质量和价格稳定以及食品安全、生产安全负责，积极落实各项工作要求，并自觉接受学校监督管理；学校为受委托方提供必要的经营条件，依法、依规、依约实施监管和奖惩。

第十一条 食堂经营收入通过校园一卡通或其他支付系统纳入学校统一管理，任何单位和个人不得挪用、转移。食堂营业款根据校园一卡通和其他支付系统数据每月结算一次。

第十二条 学生食堂饭菜一律实行明码标价，饭菜营养健康且价格低于市场同类同质同量餐饮的价格。学生食堂保障基本大伙比例需求，优化菜肴品类结构，同时提供多层次餐饮服务，满足师生个性化、多元化需求。学生食堂经营遵循市场规律，体现学校后勤服务的保障性、公益性，努力提升饭菜质量和服务水准，严格控制饭菜价格。

第十三条 非工作人员不得进入食堂操作间或工作区域，就餐人员遵守食堂就餐时间和文明就餐公约。

第十四条 食堂保持室内外环境卫生、整洁、干净，各食堂具有完好的防治“四害”的设施，具备能有效消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其他病媒生物的卫生条件，保证食品的卫生安全。

第十五条 食堂产生的垃圾按规定入袋、封口、装桶并加盖，并及时予以清理。

第十六条 食堂的设施、设备布局流程符合食品卫生要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。

第十七条 备餐间、熟食间配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

第十八条 食堂配备由耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐、饮具专用洗刷池、消毒池、消毒柜及保管柜等设施设备。采用化学药物消毒的，必须具备 3 个以上的水池，且不得与清洗蔬菜、肉类的设施设备混用。

第十九条 餐、饮具使用前必须洗净、消毒，并符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐、饮具不得提供给消费者使用。禁止重复使用一次性餐、饮具。减少一次性餐、饮具的投放量，提倡使用钢化或瓷器餐具。餐具消毒严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序执行。

第二十条 餐、饮具使用的洗涤、消毒剂符合卫生标准的要求。洗涤、消毒剂有固定的存放场所（橱柜），且有明显的标记。

第二十一条 消毒后的餐、饮具存放在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具分开存放，并在贮存柜上做好明显的标记。

第四章 食品卫生要求

第二十二条 食堂采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质、感官性状异常的食品及其原料。

第二十三条 加工后的熟食品与食品原料分开存放，半成品与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物，严防食源性疾患的发生，杜绝食物中毒的发生。

第二十四条 食品原料分类、分架、隔墙、离地存放。定期检查、及时处理变质或超过期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，贴有标签，食品原料、半成品和热食品分柜存放。

第二十五条 食堂对基本大伙每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品由专柜冷藏保存 48 小时以上。

制作熟食品必须配有熟食间，熟食间的要求及操作规程符合卫生防疫部门的有关规定。凉菜的制作符合下列规定；

1. 凉菜间必须每天定时进行空气消毒。
2. 操作员必须穿戴洁净的工作衣、帽，并洗手消毒。
3. 凉菜由专人加工制作，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间。
4. 加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。
5. 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒，未经清洗处理的不得带入凉菜间。

6. 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原材料，尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏。

第二十六条 销售直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递食品。专用工具定位放置，袋款分开，防止污染。

第二十七条 食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若存放超过 2 小时的，需要再次烧熟煮透，且食品中心温度不低于 70℃。

第二十八条 食堂剩余食品必须冷藏，在清洁操作区于 90 分钟内冷却至 10℃ 以下或四小时内冷却至 5℃ 以下后再冷藏，并加贴标签。冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后，方可继续出售。

第五章 食品采购要求

第二十九条 食堂采购食品及原料时（米、面、油、食品添加剂、冻货、肉类、干货、调料、蔬菜等伙食物资）须严格执行食品采购索证、索票、进货查验、台账、记录管理等伙食物资采购准入制度，做好物资进出库台账登记。禁止采购、加工、出售以下物品：

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、有异味或者其他感官性异常的，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染等疑似对人体健康有害的食品；
2. 未经卫生检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；
3. 超过保质期或者不符合规定的定型包装食品；
4. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第三十条 食堂物资的每天入库、出库严格经过称重、验质、

验证、登记、销账等。

第六章 食堂从业人员卫生要求

第三十一条 食堂从业人员持健康证上岗。每年进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有如下疾病者不得从事饮食服务工作：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的制作。

第三十二条 食堂工作人员个人卫生要求：

1. 工作前、处理食品原料后及便后用洗手液及流动清水洗手；接触直接入口食品之前洗手消毒；
2. 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；
3. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；
4. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第七章 伙食质量、品种及价格要求

第三十三条 食堂的主副食烹饪制作规范，按照“营养、卫生、科学、合理”的原则，注重色、香、味、型并具营养价值。

第三十四条 提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足师生的需求，早餐品种不少于15个，午、晚餐主食品种不少于10个，副食品种不少于30个。

第三十五条 根据《江苏省高校学生食堂规范管理工作指引（试行）》要求，采用“投料率”作为学生食堂综合成本监管指标，学生食堂当月投料率控制在50%±3%的范围内。学生食堂投料率

=100%×(主辅料和调料总成本÷总营业收入)

1. 学生食堂基本大伙单份菜品价格的高、中、低档搭配比例为 3:4:3。

2. 菜炒肉（不带骨）：

净肉类：每份净肉≥100 克（带骨肉类≥125 克）；

每份肉≥75 克+菜≥175 克；

每份肉≥75 克+瓜≥175 克；

净青菜类：每份蔬菜≥150 克；

凉拌素菜类：每份素菜≥125 克；

菇、菌、笋类：每份菇、菌、笋≥100 克；

第八章 安全管理与监督

第三十六条 食堂建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。食堂管理员是食堂防火、防盗、防爆炸和食品安全卫生监督管理责任人。

第三十七条 食堂取得市场监管部门发放的食品经营许可证，积极配合和接受当地市场监管部门的卫生监督检查。食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间。防止不法人员肆意破坏。

第三十八条 做好安全防火工作，燃气的使用严格按照燃气公司规定的操作规程，合理、合法使用气源。

第三十九条 食堂定期对从业人员进行食品卫生知识培训，职业道德和法制教育，提高员工的法制观念和维权意识。

第九章 考核

第四十条 考核对象

学校食堂餐饮经营单位

第四十一条 考核周期

每一服务年度结束前 2 个月

第四十二条 考核方式

1. 伙管会学生代表组织学生进行无记名测评，全年测评人数不少于在校生人数 1/3，学生测评总分 100 分，占总满意度评分 50%。

2. 伙管会成员、学生代表对食堂餐饮经营单位进行评价，伙管会评价总分 100 分，占总满意度评分 25%。

3. 后勤部门日常检查 100 分，占总满意度评分 25%。

4. 综合满意度评分=学生测评评分*50%+伙管会评分*25%+后勤部门日常检查评分*25%（总满意度评分四舍五入取整数）

6. 考核。综合满意度达 85 分及以上为合格，对考核合格的食堂餐饮经营单位续签下一年度服务协议，对考核不合格的食堂餐饮经营单位按照合同约定处理。

7. 考核奖励。抽取食堂营业额的 4%作为食堂考核基金。食堂餐饮经营单位综合满意度评分大于等于 95 分，则从食堂考核基金中奖励食堂餐饮经营单位营业额的 4%；食堂餐饮经营单位综合满意度评分在 90-94 分间，则从食堂考核基金中奖励食堂餐饮经营单位营业额的 3%；食堂餐饮经营单位综合满意度评分在 85-89 分间，则从食堂考核基金中奖励食堂餐饮经营单位营业额的 2%；总满意度小于 85 分，不予奖励。

第四十三条 考核基金结余用于物价上涨平抑菜价、学生节假

日餐券补助、食堂改造、设备更新、学生教育等。

第四十四条 其他说明

1. 本办法的考核奖励资金由学校设立专项经费进行列支。
2. 一票否决规定。经营单位如有不服从学院部门日常监管、发生食品安全事故的情况，按照食堂委托管理协议及食堂管理办法等制度条例处理并取消当年度参评资格。
3. 问卷发放、考核结果统计均由伙管会全程监督。

第十章 奖惩

第四十五条 学校后勤服务部对食堂（餐厅）行使监督管理、检查、协调的职能，对违反食堂管理制度的单位实施处理或报学校处理。

1. 对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，且情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的责任。

2. 对违反本办法，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的，依法追究后勤服务部、餐饮服务科相关责任人责任。是承包食堂经营者责任的，则根据合同规定予以撤换或终止经营合同。

3. 对违反本办法的有关条款，在师生员工中造成不良影响的食堂工作人员，根据规定予以撤换或终止劳务合同。

4. 后勤服务部不定期地对食堂（餐厅）的经营服务质量进行检查评估，对在检查中发现有违反本规定的，及时发出整改意见书并予以通报批评；对违规经营并造成不良影响的，每次给予50—5000元的罚款处理。

第十一章 平抑基金

第四十六条 为应对因市场物价上涨引起的学生食堂经营压力骤增的形势,维持学校的安全稳定,学校专门设立平抑基金账户,标准为200万元(以下简称“平抑基金”),当平抑基金低于下限时,学校于次年补齐。

第四十七条 平抑基金是指学校通过财政拨款及其他收入等资金渠道进行筹措,用于学校学生食堂应对原材料、用工等运行成本在快速上涨时平抑食堂饭菜价格的专项基金。平抑基金来源包括:(1)政府对学生饭菜价格的专项补贴;(2)学校补充资金;(3)上年度结转的平抑基金;(4)其他收入。

第四十八条 平抑基金设立的目的在于根据价格上涨情况适时对学生食堂基本伙食进行补贴,解决因食堂原材料及用工成本在短期内大幅上涨导致的食堂成本亏损,抑制饭菜价格过快上涨。

第四十九条 学校成立食堂平抑基金领导小组,负责对平抑基金进行统一管理。领导小组由学校分管后勤工作的校领导任组长,成员由校长办公室、审计处、财务处、学生工作部、质量管理办公室、后勤服务部、团委等相关部门负责人组成。平抑基金领导小组负责起草基金具体运行管理办法;负责启动平抑基金的申请;负责监督管理基金所支持项目的运行;负责协调其它相关事宜。平抑基金领导小组下设办公室(办公室设在后勤服务部),负责定期向领导小组反馈相关情况;确保学校基本大伙饭菜价格稳定,保质保量。

第五十条 平抑基金的财务管理由财务处负责。对平抑基金单独设置账务,财政补助和自筹经费部分保持同步支出;定期公布

基金收支项目，并自觉接受有关部门的审计检查。

第五十一条 平抑基金用于补贴学生食堂基本大伙（学生食堂基本大伙单份菜品价格分为高中低档次，低档菜不超过 2 元、中档菜不超过 4 元、高档菜不超过 6 元）。

第五十二条 平抑基金的使用范畴

1. 食堂设备和餐具采购。
2. 当学校所在地食品原材料价格月度同比物价上涨指数达到或超过 10%（通货膨胀）。
3. 食堂从业人员工作补助和评优奖励。
4. 元旦、端午、中秋等法定假日，校庆日、毕业典礼、美食文化节等学校重大活动，给予校内学生的餐补。
5. 伙食管理委员会学生的工作补贴。
6. 特困生的伙食补贴。
7. 清真餐厅补贴。
8. 学校举办各类技能大赛的工作补贴。
9. 食堂前后场基础设施改造。

第五十三条 平抑基金的申报和审批。平抑基金的具体使用由使用部门提出申请，申请额度 10 万元以内报分管后勤工作校级领导审批；申请额度 10 万元至 30 万元由平抑基金领导小组审定；申请额度 30-100 万元报校长办公会审定；申请额度 100 万元以上报党委会审定。

第五十四条 平抑基金专款专用，通过使用平抑基金，学生食堂基本大伙价格保持相对稳定，确保菜品高、中、低价格所占比例为 3：4：3，确实做到满足各层面学生的伙食要求。

第五十五条 学校伙管会定期反馈食堂饭菜价格、质量变化情况和学生合理诉求，确保让学生真正感受到基金给学生带来的实惠。

第十二章 附则

第五十六条 本办法由后勤服务部负责解释。

第五十七条 本办法自发布之日起生效，原《常州工程职业技术学院食堂管理办法》《常州工程职业技术学院食堂管理办法补充规定》同时废止。