

乐山职业技术学院文件

乐职院通〔2020〕87号

关于印发《乐山职业技术学院食堂管理办法》 的通知

各系（部、院）、处（室）：

《乐山职业技术学院食堂管理办法》已经2020年12月14日第22次院长办公会审议通过，现印发给你们，请遵照执行。


乐山职业技术学院
2020年12月21日

乐山职业技术学院食堂管理办法

第一章 总则

第一条 为加强学院食堂管理,保障食品质量和安全,确保广大师生的健康,根据教育部等五部委《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》、《四川省高等学校食堂管理办法》《四川省学校食堂食品安全管理办法》及《乐山职业技术学院采购与招标管理办法(试行)》等相关规定制定本办法。

第二条 食堂要认真贯彻执行国家有关食品卫生安全的法律法规,建立健全食堂管理的系列规章制度,提高服务质量和水平,预防食品卫生安全事故的发生,杜绝食源性疾病和食物中毒事故的发生,确保为广大师生提供优质、安全的食品,维护学院的稳定。

第三条 建立学院-后勤处-食堂三级食品卫生安全管理网络。学院院长是学院食堂食品安全的第一责任人,分管副院长是食堂食品安全的直接责任人,后勤处是食堂食品安全的具体责任部门,后勤处负责人和食堂经理是食堂食品安全的具体责任人。后勤处负责贯彻执行食品卫生安全法律法规及食品卫生安全的监管工作。食堂设专职食品卫生安全监管人员,专门负责食堂食品安全日常卫生监督管理。

第四条 食堂要坚持“为教学服务、为科研服务、为师生员工服务”和“服务育人、管理育人、环境育人”的宗旨,以优质优价服务于师生。

第五条 学院一号学生食堂由后勤处负责组织管理,实行食堂

经理负责制，并逐步推行管办分离。

第六条 本办法适用于学院一号学生食堂。二号学生食堂为托管食堂，由后勤处负责监管，并派出专职托管监督员及食品安全卫生管理员负责具体管理，管理办法另行制定。

第二章 食品卫生安全管理

第七条 食堂应当依法取得《食品经营许可证》，不得无证经营，不得超范围经营。食堂持有的《食品经营许可证》不得超出有效期限。食堂不得伪造、涂改、出借《食品经营许可证》。

第八条 食堂依法接受乐山市市场监督管理局的监督管理，应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的要求从事供餐活动，确保食品安全并符合营养要求。

第九条 后勤处要根据《中华人民共和国食品卫生法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《国务院关于特大安全事故行政责任追究的规定》、《国务院关于加强食品安全工作的决定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食物中毒事故处理办法》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》、《四川省高等学校食堂管理办法》等规定，建立健全和完善学院食堂食品卫生安全工作相关管理制度，包括岗位责任、原材料采购、食堂库房管理、食堂粗加工管理、晨检制度、关键环节操作规程、餐厨废弃物处置、食品试尝留样等制度。

第十条 食堂要加强对国家相关法律法规及学院食堂管理的有关制度进行学习，认真落实各项规章制度。

（一）食堂按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。

(二) 食堂不得利用腐败变质及其他不符合卫生要求的食品及其原材料加工食品; 不得出售感官异常或变质食物。

(三) 食堂的主副食仓库必须具有完好的防鼠、防尘、防蝇、防潮和机械通风设施, 不得存放有毒有害物品。

(四) 食堂做好食品卫生安全预防工作, 坚持对食堂食品卫生安全常规检查, 加强对食品生产、销售过程中各环节的监管工作。保持食堂内外环境干净、整洁, 消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件, 突发公共卫生事件应按照《乐山职业技术学院突发公共安全事件应急预案》进行处置。

(五) 食堂严格执行食品试尝、留样制度, 必须按卫生防疫部门的有关要求, 坚持对每餐供应食品留齐品种、留够数量、留足时间。并做好对食品试尝人、留样人、留样食品管理人以及对留样食品的处置等相关文字记录。

第三章 食堂从业人员管理

第十一条 食堂经理由后勤处任命, 负责组建食堂管理团队及食堂的具体管理工作。

第十二条 食堂从业人员(除食堂经理外)主要分为三类: 一是楼层经理、管理类; 二是厨师长、厨师类; 三是杂工类。其工资总额原则上不超过食堂年营业额的 25%。

第十三条 食堂经理负责食堂服务团队及从业人员的组建和招募工作, 从业人员应填写食堂从业人员登记表, 并形成从业人员花名册后报后勤处审批。食堂从业人员数量由后勤处按需确定。食堂从业员工工资由食堂经理建议, 后勤处审定。

第十四条 食堂从业人员必须持有有效的健康证方可上岗工作。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病（含病原体携带者）、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安全的病症人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十五条 食堂应建立每日晨检制度，并做好记录。食堂从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

第十六条 食堂从业人员须有良好的卫生习惯，做到：工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；专间操作人员应戴口罩；不得在食品加工和销售场内吸烟。

第十七条 食堂应建立健全食品安全自查及从业人员健康、培训等管理档案。食堂从业人员（含管理人员）应经过卫生知识和卫生法规培训及职业道德教育后方可上岗。食品安全负责人、食堂楼层经理、食品安全管理员及员工每年接受不少于 40 小时的食物安全集中培训。

第十八条 由于食堂服务团队服务质量差或纰漏不断造成师生抱怨的，由后勤处责令其进行整改，整改后仍然达不到要求三次以上的，责令食堂经理更换食堂服务团队。

第十九条 食堂可以通过第三方劳务派遣组建工作团队，或通过招标引入具有独立经营资质的专业餐饮服务团队参与食堂经营

管理，由食堂负责支付其人工费用；食堂员工工作所需服装、鞋帽、手套等，由食堂按需提出申请，报后勤处同意后购置，费用计入食堂成本；食堂员工在校食宿由学院统一提供，学院不向食堂员工收取住宿、水电等相关费用。

第四章 食堂物资采购管理

第二十条 食堂应严格执行大宗物资招标采购制度。为保证食品质量、降低成本，食堂实施大宗物资公开委托招标采购，零星物资实行集中定点采购；确因调整经营范围而产生的超出招标采购合同范围的原材料物资采购，应由餐饮中心提出，报后勤处处务会审议通过后，按照相关规定，开展立项、询价、招标工作。食堂非食材类物资采购严格按照《乐山职业技术学院采购与招标管理办法》执行。

第二十一条 食堂要严格按国家有关规定查验有关食品物资经营单位的证照，坚持采购索证制度和台账记录制度，采购畜禽肉类原料时，必须查验动物检疫部门出具的检验合格证明，严禁采购“三无”产品，杜绝腐烂变质物资进入食堂，采购的食品物资必须有厂名、品名、产地名和出厂日期、保质期、保存期。后勤处要采取有效措施加强对饮食物资采购全过程的监控。

第二十二条 食堂要严格物资验收环节，由采购员、库管员、安监员等至少三人组成验收小组，验收人员必须到场严格把关，认真核对物资数量、价格以及质量。后勤处不定期安排有关人员到场参与验收，每月至少两次。

第五章 食堂资产设备管理

第二十三条 食堂的设备设施由学院提供，食堂的大型维修改

造、大型餐饮设备等固定资产配置和更新由后勤处提出方案，报学院批准实施。食堂设备设施的日常维修和低值易耗品的购置由后勤处实施维护采购。

第二十四条 后勤处是食堂设备设施的管理部门，要定期不定期对食堂固定资产进行清查，做到账账相符，账实相符，对食堂报废设备要提出意见建议并按学院资产报废有关程序进行审批。

第二十五条 食堂做到制度上墙，确保生产安全。对燃气炉灶、供电线路、加工刀具等要进行定期或不定期检查。

第二十六条 食堂使用的暖通、电梯等大型配套服务设施投入及运行费用由学院承担。

第六章 食堂财务核算管理

第二十七条 学院对食堂实行“零租赁”，免收管理费，食堂不得以盈利为目的，全力做好师生的服务保障工作。

第二十八条 食堂严格执行学院各项财务管理制度，各项经济业务所发生的经费支出应按相关规定分级授权进行审批，手续完备后方可支出。食堂日常经营活动中一切收支业务，由专人负责食堂账目以及各种票据的收集、核验、汇总，并报学院财务处；由学院财务处组织核算、查验、单独建账，并根据实际情况及时报销。

第二十九条 食堂库存物资必须由专人负责管理，物资入库和出库必须按库房管理制度严格账务和领用登记。库存物资每月至少进行一次清查盘点，由库管员、安监员、食堂楼层经理等至少三人组成清查小组进行清查盘点，并将盘点结果报后勤处备案。后勤处不定期安排有关人员参与库存物资清查盘点，一学期至少

一次。

第三十条 食堂伙食价格应结合保本原则进行制定，基本大伙价格要低于乐山市区内高校同类同质同量饭菜价格，报后勤处审定备案，并在食堂显著位置予以标明，价格调整应由食堂提出经后勤处审查后报学院审批。根据《四川省高等学校食堂管理办法》等文件精神，学院应统筹财政拨款、学费及其他收入等资金渠道，按照在校生学费总额的 2%-3% 设立学生食堂饭菜价格“平抑基金”，并根据物价上涨情况，适时对学生食堂基本大伙进行补贴，抑制饭菜价格过快上涨，并按实际情况对食堂所用水、电、气费给予部分或全额减免。

第三十一条 学院审计处每年对食堂进行内部财务审计。

第七章 目标考核

第三十二条 食堂要不断健全完善管理制度和机制，持续完善人员岗位设置，并形成人员考核机制。

第三十三条 后勤处负责对食堂管理团队进行考核，要从食品安全、就餐率、满意度、服务水平、经营情况等多个方面进行考核。年终由后勤处对其进行考核，考核结果分为不合格、合格、良好、优秀四个档次，根据考核结果实施奖惩。食堂管理团队考核奖励经费计入食堂成本。若发生重大食品安全事故，食堂经理当年考核按不合格评定，立即对食堂管理团队予以调换，并按《中华人民共和国食品安全法》规定调查处置。

第三十四条 后勤处要汇同工会、学工部等部门组织师生进行食堂满意度调查及服务水平、管理水平方面的调查，对满意度等方面调查 60% 以下的、日常考核检查不合格的，后勤处将责令食

堂经理提出整改意见，限期整改，并将整改情况向全院师生公布。

第八章 党风廉政建设

第三十五条 食堂相关人员在采购活动中必须遵纪守法、公私分明、严于律己，严禁向供货商索取回扣及其他馈赠；严禁弄虚作假，不得涂改和伪造凭证，不得虚报物资，账物必须相符。

第三十六条 后勤处和食堂要加强党风廉政建设，认真落实“一岗双责”，建立健全食堂各项规章制度，突出对人员聘用、物资采购、物资验收、库房管理、货款支付、食品安全管理等关键环节的监督管理，加强廉洁风险防范。后勤处与食堂经理签订党风廉政建设责任书，违反党风廉政建设相关规定一票否决，当年考核不合格，按学院相关规定进行违纪处理。

第三十七条 充分发挥学院纪检监察、工会等部门及学生社团组织的作用，进一步强化群众监督，学生监督，整合监督力量，创新监督载体，形成监督合力，确保对食堂各项监督工作落到实处。

第九章 其他

第三十八条 食堂要在保卫处的指导下制定消防安全应急预案，定期开展消防安全培训和模拟演练，提高预防和应急处置能力；在宣传部指导下做好舆情和信息联络工作；在信息中心指导下加强食堂信息化建设，积极运用信息化手段、技术和设施设备，提高食堂管理的信息化水平。

第三十九条 食堂要加强文化建设，与学工部共同做好学生思想工作，规范学生食堂就餐行为。

第四十条 本办法由后勤处负责解释，自学院通过之日起施

行,原《乐山职业技术学院食堂管理办法(试行)》(乐职院通〔2018〕41号)同时废止。