

南通职业大学文件

通职大〔2021〕16号

学校关于印发 《南通职业大学食堂管理办法（试行）》的通知

各学院、处室：

现将《南通职业大学食堂管理办法（试行）》印发给你们，请认真遵照执行。



南通职业大学食堂管理办法

(试行)

第一章 总则

第一条 为了加强学校食堂管理的规范化、制度化，维护学校稳定和发展，更好地为广大师生员工提供用餐服务和确保学校师生的健康，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学校集体用餐卫生管理办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》等相关法规和学校有关规章制度，结合我校食堂的实际制定本办法。

第二条 本办法中食堂经营单位指学校为师生提供就餐服务的实体。

第三条 学校食堂经营单位的各项活动，必须遵守本办法的规定。

第二章 食堂经营要求

第四条 经营单位必须依法经营、自主经营、自负盈亏，不得将食堂转让（转包）、分包经营。

第五条 学生食堂以平价快餐、基本大伙为主，特色品种为辅。基本大伙窗口不得少于 60%，特色窗口不得高于 40%。平价快餐限价供应，其中 1 元、1.5 元、2 元等特价菜须符合规定供应数量，特色品种须提前将方案报学校后勤处，经学校后勤处核定风味小吃品种、质量、价格，同意后方可实施。

第六条 食堂要做到稳价保供，毛利率严格控制在 35% 范围内且遵循甲方定价销售。学生食堂销售的食品品目和价

格须上报后勤处，经核定后方可实施。

第七条 食堂不得经营学校超市经营范围内的食品、饮料（如定型包装食品、饮料等），若食堂与超市经营项目存在交叉，由后勤处和国资办认定为准。

第三章 食堂监督管理

第八条 学校后勤处代表学校对学校食堂经营单位行使日常监督管理职责。具体职责如下：

（一）负责学校食堂日常管理工作，监督和检查经营单位履行经营管理合同、落实食品安全相关法律法规情况。

（二）负责对学校食堂环境卫生、食品安全、食品价格的监管、整治。

（三）及时了解师生对食堂经营单位的意见、建议，受理经营单位服务中的投诉事宜。

（四）协调食堂经营单位与学校其他职能部门关系。

第九条 经营单位须指定食堂专职负责人，负责本食堂食品安全、卫生等管理工作。

第十条 经营单位的经营活动必须在窗口内进行，不得在其他场所从事相关经营活动。

第十一条 经营单位必须配合学校管理，严格遵守学校相关管理制度和相关的国家法律法规。

第四章 食堂经营单位

第十二条 凡在学校从事食堂活动的经营单位，必须具有独立法人和通过公开招标取得从事食堂经营活动的相应资格。经营单位应在许可范围内依法亮证经营，不超出供餐

能力承接聚餐活动。

第十三条 经营单位享有根据有关法律法规规定和合同约定的管理经营权利，必须遵守国家法律法规和学校的各项规章制度，保证食品安全、消防安全和服务质量。

第十四条 经营单位必须高度重视，确保膳食卫生安全，应履行以下责任和义务：

（一）严格执行国家的法律、法规，特别是《食品安全法》等有关食品卫生方面的法律法规的各项规定，自觉接受学校和市场监督管理部门的监督和检查，自觉执行学校管理的各项规定，做到依法经营。

（二）食堂必须取得市场监督管理局颁发的经营许可证照，从业人员必须持有效的健康证上岗；所有食堂从业人员必须提供无违法犯罪证明材料。

（三）建立、健全食堂相关管理制度、岗位责任制度、食堂大宗物资统一采购制度、食品采购台帐制度、食品留样制度、从业人员培训制度、食品用具清洗消毒制度、安全保卫制度、突发事件应急预案、责任追究制度等有关规章制度，并认真贯彻落实到食堂工作的始终，对食品的采购、加工、储存和销售等环节做到层层把关，层层监控，保证食品安全。健全食品安全检查制度，专人专职，形成安全检查长效机制。

（四）提供在校师生的就餐服务，确保饭菜价格合理；做到师生为上，不得随意调整菜价；菜品搭配做到营养均衡；做到服务热情周到并不断提高菜品质量。

（五）未经学校同意，不得随意改变建筑原貌，自行装修；未经学校主管部门审核批准不得随意增添和改变经营。

（六）采购、生产、经营以及劳动用工过程中所发生的

一切纠纷、债权、债务关系，或涉及国家法律、法规等方面的问题概由经营单位自行承担。

（七）为规范经营和确保安全生产的要求落实到位，食堂经营单位必须按照招标文件规定缴纳相应的履约质量保证金。

第五章 食堂卫生安全要求

第十五条 食堂建筑、设备与环境卫生要求

（一）食堂应当保持内外环境整洁，实行门前“三包制”管理，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

（二）食堂的设施设备布局应当合理，应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

（三）食堂加工操作间应当配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠，污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施设备；食品加工操作台、炉灶台应保持清洁、光亮，不得积油垢。

（四）食堂应当有专用清洗、消毒设施设备。蔬菜清洗、肉类清洗、洗碗池、消毒池等不能混用。

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，在使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后当洗净，保持清洁符合国家有关卫生标准，消毒后的餐具必须贮存在食堂专用保洁柜内备用，食堂餐具保洁柜应定期清洗、保持清洁。

（六）餐具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。

(七) 食堂地沟须每日打扫，保持清洁、畅通。

第十六条 食品采购、贮存及加工的卫生要求

(一) 采购的食品及食品添加剂必须符合国家有关卫生标准和规定，食品采购必须查验供货者的许可证和产品合格证明文件，索证率达 100%，做好食品采购索证台帐。

(二) 采购食品来源安全、质量可靠，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，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，疑似对人体健康有害的食品；

2. 未经检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其它制品；

3. 超过保质期或者不符合规定的预包装食品；

4. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

(三) 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时清理变质或超过保质期的食品。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，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

(四) 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

(五) 必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质的食品及其原料。

(六) 加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70℃。加工后的熟制品应当与食品原

料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。

（七）做好食品留样工作：每餐留样量不少于 200 克；留样数量要求达到 100%；留样保存时间不得少于 48 小时。专人负责，并做好留样记录。

第十七条 食堂从业人员卫生要求

（一）食堂从业人员、管理人员必须参加从业培训，掌握食品卫生相关知识。

（二）食堂从业人员每年必须进行健康检查，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参加工作。

（三）食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

1. 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；
2. 穿戴清洁的工作衣、帽，售餐时间必须戴口罩、手套；
3. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

第十八条 建立健全食物中毒及疫情、病情等突发事件的应急预案工作，保证信息畅通。突发事件时应及时向学校及上级主管部门报告事故情况，立即采取有效措施，协助医疗机构救治病人，配合卫生防疫部门进行调查取证。

第十九条 如发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，食堂经营单位应采取下列措施：

（一）立即停止经营活动，并立即向学校后勤处上报发生中毒事故地址、时间、中毒人数、可疑食物，再由学校逐

级报告给政府、上级教育行政部门和市场监督管理部门；

（二）协助医疗机构救治病人；

（三）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（四）配合市场监督管理部门、公安部门进行调查，按市场监督管理部门、公安部门的要求如实提供有关材料和样品；

（五）落实市场监督管理部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第六章 食堂生产安全要求

第二十条 使用食堂生产设备时须检查是否运作正常，必须要有专人操作，严格按设备操作流程进行。对设备不熟悉者，不能单独操作。如两人同时操作设备，应以其中一人为主，严禁多人同时操作。清洁设备时应断掉电源，设备有安全罩的应保持在正确位置。

第二十一条 食堂的厨具特别是利器，每位员工必须小心使用和保管，做到定点存放、专人负责，使用后再放回原处。刀具要保持清洁锐利，以免打滑伤人。带刀行走时，刀尖必须向下，用布擦拭时，刀口必须向外。

第二十二条 各种机电设备和电器要做到先熟悉使用方法后才能使用，严禁违规操作，既保证用具使用寿命，又保证人身安全。

第二十三条 使用气炉前必须检查气门开关，然后再开气点火以保证安全，使用炉灶时必须做到人不离岗。每天使用气炉要做记录，上班开气和下班关气都须专人签字确认。

第二十四条 冰柜使用时，相关人员须在下班前仔细检查温度及其它情况是否正常，预防停电或故障导致食物变质。

第二十五条 在生产设备的使用过程中如设备发生零件松动或设备故障，应立即停止使用及时报修，未修好前做明显标记提醒他人。

第二十六条 食堂工作人员须遵守劳动纪律，在工作时要集中精神，严禁边工作边谈笑，防止划、碰、挤、压、砸、割、打、烫及烧伤。

第二十七条 严防食物中毒，严格执行各种食品加工、存储规定；食品添加剂，要专人保管，专人负责，使用要登记。其他非食品物品不准乱放，更不准放在炉灶上或炉灶附近，防止误用、误食。

第二十八条 严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料仓库，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

第七章 食堂消防安全要求

第二十九条 按照消防部门的检查要求配置消防栓、灭火器、灭火毯等消防器材。

第三十条 厨房必须保持清洁，染有油污的抹布、纸屑等杂物，应及时消除。炉灶必须每天清洗，保持干净；排烟管道必须每半年清洗一次，以免火屑飞散引起火灾。

第三十一条 定期对线路检查，外部绝缘体破裂或插座头损坏应及时报修，发现电线走火时，应迅速切断电源。

第三十二条 食堂使用的炉灶须统一集中管理，严禁擅

自增加炉灶，严禁使用液化气瓶。易燃易爆物品不得靠近油灶、汽锅、管道等高温场所。

第三十三条 每次使用后要检查炉灶是否灭火，下班前要认真检查门窗是否关好，水电气是否关闭。

第三十四条 食堂须设消防安全员，认真组织落实消防安全工作，定期对食堂的消防安检进行巡视，并做好安全检查记录，及时排除安全隐患并报后勤处备案。

第三十五条 严禁工作人员在操作间吸烟，一旦发生火情应组织就近人员灭火，并迅速向消防中控室报警。

第三十六条 食堂工作人员须认真学习《消防法》，熟悉掌握消防器材的使用方法。定期进行消防知识培训，定期检查消防器材是否有效，并及时更新，结合实际认真贯彻落实消防各项工作。

第八章 食堂经营考核

第三十七条 后勤处采用对经营单位日常检查与学生满意度测相结核的办法对经营单位进行考核，分为月考核与年度考核，采用百分制，90分以上（含90分）为优秀，60分以下为不合格。月考核排名和年度考核得分在网上公布，经营单位合同一年一签，年度考核合格的续签次年合同，年度考核不合格的，甲方有权无条件终止合同。

第三十八条 加强食堂经营考核，经营单位每月营业额10%用于综合考核。其中8%用于月考核，2%用于按学期考核。月度考核为优秀的，不发生任何安全事故，全额返还；月度考核合格以上，以考核分折算为系数进行返还；月度考核不合格或发生安全事故，实行一票否决当月无返还。2%按

每学期综合考核，根据月度考核的考核分平均值作折算为系数进行返还。（系数=考核分/100）

食堂考核资金严格按照学校财务制度执行，扣除的资金全部进入学校财政账户，用于资助贫困学生或对年度食堂经营考核优秀的单位进行奖励，账户资金不结余，实行专款专用。

第三十九条 后勤处代表学校负责全校食堂经营的监督检查和考核。如发现经营单位违反本办法规定，学校根据本办法及相关规定，遵循公正、公开的原则，以事实为根据，视性质、情节以及危害程度情况，予以处罚。

第四十条 经营过程中，发生食品安全、消防事故等安全生产责任事故，考核实行“一票否决制”。如发生其他损害学生权益和利益，造成学校不良影响等情形的，学校可以立即终止合同，并按照相关规定予以处罚。

第九章 附则

第四十一条 为加强监督检查，学校制定的《南通职业大学食堂管理考核实施细则》为本办法的有效组成部分。

第四十二条 食堂经营单位发生违法违规经营行为，除接受学校相应的处罚外，必须承担一切法律责任。

第四十三条 本办法自发布之日起实施，由后勤处负责解释。

南通职业大学食堂考核细则评分表

被考核单位：

考核时间：

考核人：

考核项目	考核内容与扣分标准	扣分	扣分简要说明
管 理 制 度	严格执行《食品安全法》，严格执行学校各项规章制度，服从管理，管理人员到位，记录台账健全，每缺一项扣1分。		
	未规范悬挂或摆放许可证、监督信息公示牌及餐饮监管部门要求公示的其他内容，每缺一项扣1分。		
	未按照核定的许可范围经营，加工制作食品，私自更换窗口，调整销售价格，每发生一次扣3分。		
	擅自改变经营地址、操作场所面积、设施或使用功能，每发生一项扣2分。		
	建立健全食堂相关管理制度：岗位责任制度、大宗物品统一采购制度、索证索票制度、食品添加剂管理制度、食品留样制度、从业人员培训		
管 理 要 求	经营单位毛利率超出35%，不遵循甲方定价销售，销售的食品品目和价格不上报后勤处核定的，第一次扣15分，第二次扣30分。		
	经营单位在食堂内不得经营学校超市经营范围内的食品、饮料，如有违反扣13分		
	经营单位被学校相关部门、上级部门或相关执法部门检查发现问题被下发《责令整改通知书》的，扣15分。		
	经营单位未经学校批准，擅自停业经营的，扣分15分。		
	在经营过程中，经营单位不得私自新添、更换经营项目，确实需要变更经营项目的，报后勤处审核通过后实施，未按要求办理的扣13分。		
	经营单位必须配备驻点项目经理、食品安全员和仓库管理员各一名。未按要求执行的，扣12分		
	所有销售菜肴必须留样，留样数量不得少于200g，留样时间不得少于48小时，所有出售品种100%留样，留样盒上有清晰的标识（食品名		
	严格按照国家食品添加剂要求，规范使用，专人保管，做好台帐记录，未按要求执行的扣15分。		
	餐具清洗、消毒按规定流程操作，专人负责，确保无油污、残留、残质。餐具使用的洗涤剂、消毒剂符合食品安全要求，餐具消毒后按要		
	检查过程中，管理人员不在岗；工作例会未参加，有一项扣3分。		
	经营单位统一使用学校的卡机收费，不得擅自使用自己二维码进行结算，一旦发现，第一次扣13分，第二次扣15分。		
	经营单位基本大伙窗口不少于60%，特色窗口高于40%的；未按要求每餐提供：1元、1.5元、2元少于六个和不提供优质免费汤的，第一		
	各经营单位之间和睦相处，公平竞争，发生吵闹、打架等行为的，扣12分。		
经营单位使用的肉糜，必须自己加工，如有违反扣15分。			
严格按照学校大宗物品招标定点单位进行采购，严禁经营单位到无证经营单位采购食品，未按规定要求采购的，扣13分。			

考核项目	考核内容与扣分标准	扣分	扣分简要说明
环境卫生	保持食堂包干区环境整洁：垃圾桶、泔水桶每日清理、洗刷，加盖，操作间窗户打开不使用纱窗，灭蝇灯、紫外线消毒灯、防鼠网、下水		
	加工间地面无积水；门窗、车辆、台架清洁明亮；阴沟无杂物，清洁、畅通；操作间无蚊、苍蝇、蟑螂、鼠等有害物，加工后垃圾不能及时		
	灶台、抽油烟机罩无积灰、无油渍，每周定期清洗，每违反一处扣1分。		
	过道、餐厅桌椅、门窗、售饭台面洁净，地面无积水、残渣、油污等，责任区无卫生死角，每违反一处扣1分。		
	操作间工具、容器、机械设备、送餐车、平板车等物品保持干净光亮，定位归位存放，个人物品不按规定摆放，操作间有个人物品，每违反		
	洗手间保持清洁卫生、无异味、无污渍，每违反一处扣2分。		
操作规范	冰箱（库）内生熟、成品半成品分开整齐摆放，并在冰箱上设有标识，加盖或覆盖保鲜膜；冰箱保持清洁、无厚霜、无污液血水，每违反一		
	盛放待售食品的器具清洁、加盖（加罩），有防蝇防尘措施，禁用非食品器具存放食物；盛装食品的容器必须离地存放，使用工具及纱布等		
	炊事用具、菜案、砧板、道具、抹布等使用后清洗干净，并定点摆放，每违反一处扣1分。		
	剩余荤菜低于10℃冷藏且不得超过24小时，二次销售前应检查确保无变质并高温消毒后单独销售，不得混入新加工菜中销售，每违反一		
	蔬菜进场，不分筐，不上菜架，蔬菜粗加工先择理、浸泡达到半小时，清洗干净，切配完装筐上架备用，每违反一项扣2分。		
	凉菜加工必须有凉菜间、定时空气消毒、专用冷藏消毒设施；工具容器必须消毒、专用，每违反一项扣2分。		
	备餐及供餐操作过程必须符合规范要求；熟食品不能叠放，面食制品生熟分开，成品没有防护卫生安全用具，每违反一处扣3分。		
	供餐人员进入备餐间之前，必须洗手、消毒、戴帽子、口罩、手套，每违反一项扣1分。		
采购仓储	建立并落实食品原材料的采购、索证索票、验收、保管、发放制度，缺一项扣1分。查验供应者许可证和食品出厂检验合格证，每缺一项		
	采购的定型包装食品，商品标识符合食品生产许可要求，在规定保质期内使用，原料外包装符合要求，每违反一项扣3分。		
	原材料仓库分类上架、离地离墙、堆放整齐、标识标签齐全；散装食品原料用加盖容器存放，并贴有标识，每违反一处扣2分。		
	严禁采购国家规定禁止使用的食品添加剂，食品添加剂专柜存放并上锁，由专人登记领用，建立领用台账制度，每违反一项扣2分。		
	仓库内保持整洁，无蜘蛛网等，并禁止存放杂物，每违反一处扣1分。		
	冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，存放物品要分类存放，防止交叉污染，需定期除霜清洗并记录，成品、半成品冷藏分开贮存		
	使用变质腐烂蔬菜发芽土豆，发生一项扣2分		
	使用过期调味品、过期变质肉类、冻货，发生一项扣5分		

考核项目	考核内容与扣分标准	扣分	扣分简要说明
品质品种	严禁剩蔬菜再加工，半荤菜不得隔夜重复加工出售，每违反一项扣2分。		
	窗口主副食品明码标价，价与物一致，每缺一扣1分。		
	销售食品必须确保卫生，发现售卖腐败变质饭菜，发现一次扣3分。		
	每餐供应菜肴必须按高中低档（比例原则为3：4：3）比例配置，每发现一项扣1分。		
	使用油炸食品食用油，确保油质清洁，每天更换，严禁使用浑浊油，每违反一次扣3分。		
消防安全	规范管理和使用电、气，不得私拉私接，违法规定的扣13分。		
	食堂消防设施齐全，消防通道畅通，安全指示灯完好，应急预案可操作，每违反一处扣1分。		
	设备设施定期检测，摆放到位，标识齐全并存有记录，每违反一项扣1分。		
个人安全卫生规范	无健康证上岗工作，扣1分。		
	员工着装不整洁，不佩戴工号牌，扣1分		
	穿工作服上厕所，未按规定二次更衣进入备餐区，每发现一项扣1分。		
	在工作场所吸烟（操作间、食堂大厅），扣1分。		
	备餐区内人员不按规定戴工作帽和口罩或一次性手套，扣1分。		

扣分合计：

考核得分：

说明：

1. 考核分满分为100分，满分（100）减扣分为被考核单位得分；
2. 发生食品和消防等安全生产责任事故的，考核实行“一票否决制”，月管理考核为零；
3. 经营过程中如发生其他损害学生权益和利益，造成学校不良影响等情形的，月管理考核为零。

南通职业大学党政办公室

2021年5月20日印发