

泰山学院文件

泰院政发〔2016〕2号

泰山学院关于加强食堂管理工作的意见

为进一步做好我校饮食服务工作，根据上级有关要求，借鉴兄弟院校经验，结合我校实际，对我校食堂监督管理运行工作提出以下意见。

一、任务目标

饮食服务工作以“服务中心工作，服务师生员工，提高服务质量”为宗旨，严格遵守《食品安全法》及相关安全操作规范，把食品安全生产作为饮食服务重中之重，杜绝食品安全事故的发生，切实对社会和学校广大师生负责。实行经营服务全方位、全过程监管，利用科学有效的宏观调控，逐步规范经营管理，提升服务水平，把食堂办成既体现保障性、公益性特点又兼顾师生多样化饮食需求和体现区域特色的综合型、高质量的饮食服务场所。

二、制定科学合理的目标，实行目标管理

1、**毛利率目标管理**。餐饮服务经营实体微利经营，总体毛利率以 30%为基线，严格控制在 35%以内（毛利率=[总营业额-原材料费用-加工能耗费用]/总营业额*100%）。学校加强各餐饮服务经营实体自行采购食材部分的台账监管，每月进行一次成本核算，超出规定毛利率的营业额由学校财务收回，纳入学校食堂管理运行基金统一管理使用。

2、**营业额目标管理**。饮食服务中心负责测算制定每个月的食堂营业额目标，各餐饮服务经营实体要努力完成营业额目标，对超额完成目标达到一定比例的餐饮服务经营实体进行适当奖励；对不能完成营业额目标的餐饮服务经营实体，按照营业额目标提取管理运行基金。

3、**菜品价格目标管理**。统一规定馒头、米饭和带壳鸡蛋的分量和售卖价格，其他饭菜同一品类、份量的价格相对固定；由于原材料价格波动而引起成本增加，如原材料价格波动超过一定范围，由餐饮服务经营实体提出，经饮食服务中心许可，可适当调整部分饭菜的价格（馒头、米饭、带壳鸡蛋不在调整范围内）；或者经学校领导同意动用价格调节基金调剂物价。

三、建立有效的监督管理体系，加强监督管理

1、**学校食堂实行管理领导小组监管制**。学校成立食堂管理领导小组全面负责食堂的监督管理，后勤管理处饮食服务中心具体负责食堂日常运行管理、大宗食材采购、食品安全卫生监管工

作；财务处、国资处、学工处、工会、审计处协同配合做好伙食成本核算、餐饮设备清资、服务规范监管、就餐满意度调查、文明就餐督导等工作。

2、积极协调政府有关职能部门监管。积极与地方政府职能部门进行有效对接和沟通，协调地方政府有关职能部门加强对我校餐饮安全生产工作的指导和监督，对餐饮服务经营实体食品安全与环境卫生等问题直接追责。

3、充分发挥学生的监管作用。成立大学生生活委员会，充分调动大学生参与食堂监管的积极性，多途径增强食堂监督检查力度；引导学生文明就餐，营造良好的饮食环境；开展食堂满意度调查活动，及时反馈学生对饮食工作的意见和建议，积极宣传学校对餐饮服务工作的各项改革举措，不断传递饮食服务工作的正能量。

4、加强监控系统建设，不断完善技防措施。通过完善的学校食堂监控系统，加强对原材料的出入库、饭菜加工全过程、食品售卖、就餐区域等的监控，逐步做到饭菜由制作到食用中各个关键点的监控全覆盖，依托互联网技术、实现学校管理部门对监控信息随时、有效的查阅。

四、设置规范合理的营业布局，实行统一管理

1、合理的区域布局。食堂一楼均采用基本大伙和特色风味相结合的营业布局，按基本大伙不低于 60%、特色风味控制在 40% 以内的比例进行档口布置；食堂二楼按基本大伙不低于 40%、特

色风味控制在 60%以内的比例进行档口布置。为充分考虑大多数学生的经济承受能力，兼顾就餐多样化需求，要严格按 4:4:2 的比例供应低价菜、中价菜、高价菜，所有饭菜明码标价。所有餐饮服务经营实体在大厅明显处设置免费汤供应点，且由专人负责操作。

2、严控转包、分包。所有基本大伙班组必须由所属餐饮服务经营实体独立运营，严禁出现基本大伙分包、转包现象；特色风味班组允许适当引进社会资源，但要报经主管部门批准，纳入餐饮服务公司统一管理。

3、所有档口实行一卡通。学校根据实际确定的班组为单位及时公布卡机数据，通过对卡机数据的分析，餐饮服务经营实体及时进行自我调控，饮食服务中心及时进行管理调控。任何经营服务单位和个人未经主管部门批准不得改造卡机设备、盗取卡机数据，学生食堂严禁任何形式的现金交易。

五、严格原材料的采购，加强集中管理

1、学校集体采购。为保障食品原材料安全，大米、面粉、食用油、猪肉、鸡蛋、调料等大宗食材均由学校集中采购配送供应，并将逐步扩大集中采购食材范围；严格执行《泰山学院食堂食材集中采购管理办法》，严把原料质量关，从源头杜绝食品安全事故。

2、餐饮服务经营实体自行采购。除学校统一采购的食材，其他食材由各餐饮服务经营实体统一采购，并严格执行索证索票

制度，完善采购台账。所有食材采购台账，每月按时上报饮食服务中心。

六、建立考核管理机制，提高管理水平

1、实行综合考核量化制度。后勤管理处饮食服务中心具体负责综合考核量化工作。对餐饮服务经营实体进行综合量化打分，综合量化分包括：主管部门日常监管量化（占总分数 30%）、生活委员会日常检查量化（占总分数 20%）、餐饮服务经营实体经营目标完成情况量化（占总分数 20%）、师生满意度调查（占总分数 30%）。定期公布综合量化打分结果。

2、考核结果的奖惩。学校依据综合考核量化结果对遵守学校规定、经营规范、师生反映优良、成绩名列前茅的餐饮服务经营公司进行奖励；对屡次违反学校规定、经营不善、师生反映较差的餐饮服务单位终止经营活动，被淘汰的餐饮服务经营实体三年内不允许入校经营。



党委办公室 院长办公室

2015年1月11日印发

校对： 杜建全

此件校内网公开发布

共印 15 份