

上海农林职业技术学院 上海市农业学校

沪农职院〔2023〕16号

关于印发《上海农林职业技术学院（上海市农业学校）食堂运营管理办法（修订）》的通知

各部门：

《上海农林职业技术学院（上海市农业学校）食堂运行管理办法（修订）》经学校2023年第6次校长办公会审议通过，现予以印发，请遵照执行。

特此通知。



上海农林职业技术学院（上海市农业学校） 食堂运营管理办法（修订）

第一章 总 则

第一条 为加强和促进上海农林职业技术学院（上海市农业学校）（以下简称“学校”）食堂管理，创造良好的就餐环境，进一步提高服务质量，确保食堂卫生和食品安全，根据国家《劳动法》《食品卫生法》《学生食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及地方性规范、行业标准要求，结合学校实际，特制定本办法。

第二条 学校食堂是为全校师生提供餐饮服务，具有特定的服务性和公益性。学校食堂的会计核算由学校财务处进行管理。

第三条 本办法中所指的食堂，包括教工食堂（一楼、二楼）、第一学生餐厅、第二学生餐厅、点心部、民族风味餐厅和五库实训基地食堂。

第四条 学校成立由分管后勤工作的校领导任组长，工会、党办院办、学生处、人事处、财务处、后勤处等部门组成的食堂管理工作小组，负责对学校食堂的食品安全与卫生、饭菜质量、水电气使用、成本控制等情况进行监督考核。

后勤处代表学校对食堂行使日常管理工作，并负责提供全校师生公益性饮食服务。

第二章 经营与管理

第五条 学校食堂经营服务理念，必须坚持为教学、科研和师生员工生活服务的宗旨。在运营机制上既要遵循市场规律，更要发挥学校后勤保障性、基础性和先行性的作用。要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，不断完善就餐环境和提高服务质量。

第六条 学校食堂坚持统一管理，封闭式运行，分餐厅经营，使用校园一卡通消费结算，杜绝现金交易，让利于师生，让师生吃好，让家长满意。

第七条 非食堂工作人员不得进入食堂操作间、工作区域，就餐师生必须遵守食堂就餐时间和文明就餐公约。

第八条 食堂应保持室内外环境卫生、整洁、干净，各食堂应有完好的防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及卫生条件，保证食品的卫生安全。

第九条 食堂产生的垃圾必须按规定分类装桶加盖，并及时予以清理。

第十条 食堂的设施、设备布局流程应当符合食品卫生的要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间及用餐场所等。

第十一条 备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

第十二条 食堂餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有

关卫生标准，未经消毒的餐饮具不得提供给师生使用。餐具消毒应严格“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序执行。

第十三条 餐饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所，并有明显的标记。

第十四条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。

第三章 采购和仓库管理

第十五条 食堂原材料必须集中定点采购，主副食品原则上须从上海高校后勤配送中心统一采购，急需补充货源以免影响供应和临时零星采购，应从学校遴选（后勤处已备案）的供货商处采购。

第十六条 采购员、仓库管理员及相关人员应作为学校廉政防范重点岗位人员，定期接受学校廉政教育。对于违反廉政职责人员，应予以相应的党纪、政纪处分。

第十七条 采购时按要求索取原材料的检验合格证或化验单。索证时对索证食品的卫生合格证、化验单必须查清产品名称、生产企业名称、日期、批号等。

第十八条 原材料可直接分到各餐厅库房存放，仓库做好验收、保管、记账工作，包装食品必须检查食品标签，严禁三无产品和过期、变质产品进库，发现不符合规定的坚决退货。后勤处餐饮部应建立严格的仓库管理制度和领用制度，并定期进行评价、

完善。

第十九条 每年应对定点供应商进行合格供方评价，并定时对合格供方索取相关证件。对于不合格供应商，应及时予以更换。

第四章 质量与价格

第二十条 食堂主副食烹饪制作规范，按照“营养、卫生、科学、合理”的原则，做到色、香、味、形兼具营养价值。在日常供应的饭菜中无泥沙、毛发、虫体等异物；不出售夹生、未熟或变质食品。在饭菜供应中应足额足量，做到物、价相符，计算正确。

第二十一条 各食堂应提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足师生的需求。学生食堂早餐品种应有 15 种以上、中晚餐主食品种不少于 10 种、副食应有 20 种以上；价格档次比例搭配合理，中晚餐高、中、低档菜的比例达到 3: 5: 2，保证低价菜的数量和质量，满足贫困学生基本生活。

第二十二条 学校各食堂应严格执行价格标准，严禁擅自提价或降低菜肴质量，对于饭菜定价及调整应通过后勤处、财务处等部门审议，并经分管校领导审定。

第二十三条 各食堂应严格执行膳食服务收费标准控制办法，进行成本核算，控制食堂的综合毛利率。

第五章 安全与标准

第二十四条 学校食堂应严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《消防法》等法律法规及规章制

度的要求，主动接受食品、消防安全主管部门及学校的安全检查，及时整改安全隐患，做到安全无事故。

第二十五条 后勤处应加强对食堂职工开展食品安全、消防安全定期教育和培训工作，要建立培训档案。要制定安全应急预案并定期开展食物中毒和消防安全演练，不断提升职工安全意识。

第二十六条 按照国家相关管理规定，专柜、专人保管食品添加剂，并严格控制使用。要严格建立安全管理制度，健全安全管理网络，做好各个生产环节的食品卫生工作，杜绝食源性疾患和食物中毒及其他重大责任事故的发生。食堂应规范做好“留样菜”的管理工作，每个品种留样量不少于 100g，须在冷藏条件下存放 48 小时以上。

第二十七条 加强食堂后场管理，由专职或兼职安全员每天检查煤气、水电等设施设备的安全情况，发现问题及时整改，并有完整的记录。

第二十八条 积极落实上海市学校后勤协会在食堂管理上的规范和标准，严格用“六 T”现场实务标准管理食堂。清真餐饮服务严格按照上海市清真食品管理条例执行，尊重少数民族师生的饮食习惯，为全校少数民族师生提供优质的餐饮保障。

第二十九条 各食堂饮食服务需及时采纳师生所提合理建议和意见，师生投诉及时处理率达到 100%；食品和消防安全责任事故控制在零。

第六章 收费与财务管理

第三十条 师生凭本人校园卡（含电子校园卡、人脸支付）或支付宝（含扫码支付、人脸支付）就餐。学生第一餐厅、第二学生餐厅、民族风味餐厅、点心部、教工食堂（一楼）实行窗口点餐制度，饭菜费用由个人承担并当场结算，饭菜价格标准不得低于成本价。教工食堂（二楼）实行早餐自助餐、中餐预订点餐制度，就餐教职工刷校园卡或人脸识别结算后进入餐厅就餐，其中早餐自助餐按每人每餐 10 元/人标准核算，费用由个人和学校各承担一半，学校承担部分从学校职工福利费中予以安排补贴给教工食堂。

第三十一条 遵守财务纪律，遵守会计制度，每天的收入支出必须及时入账、做到日清月结。

第三十二条 严格审查往来票据，凡不符合财务制度要求和手续不全的票据，要拒绝付款，做到准确无误。

第七章 政策与支持

第三十三条 根据上海市教委及上级部门规定，学校对于公益性食堂予以政策性支持，确保餐饮服务的持续性保障。具体包含以下内容。

- 1.公益性饮食服务提供房屋零租赁、水电气定额补贴。
- 2.餐厨垃圾的处置方式和处理费用由学校根据相关文件要求组织实施。

3.事业编制职工的财政工资及社会保障金由校方承担，不列入食堂成本核算。

4.因学校要求新扩建食堂或新增公益性饮食服务项目，所有设备设施由学校方一次性投入。

5.对从事饮食服务聘用人员的最低工资调整、社保金调整，根据上级文件精神给予补贴。

第八章 附 则

第三十四条 本办法未尽事宜，根据国家及地方的法律法规及规定执行。

第三十五条 本办法自发布之日起执行，由后勤处负责解释。