

山东财经大学文件

政综〔2022〕10号

山东财经大学 关于加强学校食堂管理工作的意见

各教学院部（科研机构）、各职能部门、各教辅单位：

为贯彻落实《山东省教育厅关于加强高等学校食堂管理工作的意见》（鲁教后勤发〔2020〕1号）等文件要求，进一步加强学校食堂管理工作，不断完善学校食堂健康发展的运行机制，全面提升学校食堂治理效能，结合我校实际，现就加强学校食堂管理工作提出以下意见。

一、提高政治站位，统一思想认识

学校食堂管理工作关系到广大师生的身体健康和切身利益，

关系到学校正常的教育教学秩序，关系到社会的和谐稳定。加强学校食堂管理确保食品安全，是深入贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，落实党中央、国务院保障学校食品安全与营养健康工作部署和省委、省政府工作要求的重要举措，是提高应对突发公共卫生事件能力和水平的必然要求。要充分认识做好学校食堂管理工作的重要性和紧迫性，提高政治站位，压实工作责任，完善运行机制，强化工作落实，确保学校食堂食品安全与营养健康，为学生健康成长创造良好的生活环境。

二、完善运行机制，提升治理效能

（一）加强食堂健康运营机制建设。学校食堂坚持公益性原则，不以营利为目的。学校食堂的大宗食品一律实行集中招标和定点采购，建立源头可溯的食品安全监管体系。学校引入社会力量承包或者委托经营的食堂，学校相关职能部门要切实承担管理责任，以公开招标、竞争性磋商等方式选择依法取得食品经营许可证、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位；学校与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食堂管理服务特别是食品安全方面的权利和义务，督促其落实各项管理制度、履行食品安全与营养健康责任。根据《山东财经大学社会化托管食堂监督管理考核办法》（政综〔2019〕7号）等相关管理办法，建立承包或者委托经营食堂方退出机制，实行负面清单制度，严格量化考核，对年度考核不合格的要坚决予以清退；对发生食品安全事件、存在食品安全问题

且拒不整改或连续整改不到位的承包方或者受委托经营方，学校按相关规定及时终止承包或委托经营行为。

（二）建立完善的食堂饭菜价格形成机制。学校成立以分管饮食工作的校领导为组长，学校相关职能部门主要负责人及师生代表组成的食堂监督管理委员会，明确工作职责，发挥监督职能，重点加强对食堂食品安全和饭菜价格的监督、审核。学校食堂要建立、完善食堂成本调查和定期公开制度，成本核算要公开、透明，价格调整要科学合理、规范有序。加强对食堂的审计和财务监管，财务处对食堂财务实行统一管理，负责餐饮一卡通（聚合支付）的日常管理工作，对食堂经营情况和费用使用情况进行核算与监督。严格成本核算，合理控制学生食堂（基本大伙）的毛利率。食堂一律实行明码标价，以科学营养配餐为原则，规范引进特色窗口，统一管理。食堂高、中、低价位的菜品搭配合理，低价菜（2元以下）所占基本大伙比例不得低于20%。

（三）完善与物价上涨的价格联动机制。根据《山东财经大学学生食堂饭菜价格平抑基金实施办法》（政综〔2020〕1号）等相关文件，学校统筹财政拨款、学费收入及其他收入等资金渠道，根据在校生数，按照一定比例安排资金，设立当年度学生食堂饭菜价格平抑基金，根据市场物价上涨情况，适时对学生食堂（包括社会力量承包或委托经营的食堂）进行补贴，抑制饭菜价格过快上涨，并将当年所用部分在次年补齐。学生食堂成本上涨幅度超过学校调控能力时，学校食堂在调整价格前要将成本上涨核算

情况、上涨食品种类及价格，通过学生座谈会、宣传公示等形式广泛告知学生，取得学生理解。

（四）建立健全餐饮节约管理长效机制。加强对师生良好饮食习惯养成和厉行节俭、反对浪费的教育宣传，通过深入推进“光盘行动”，围绕勤俭节约开展日常性和专题教育活动，大力培育文明就餐和勤俭节约的校园文化。制定师生用餐节约规范，建立泔水量等食品浪费信息定期发布机制，引导师生关注和参与学校餐饮节约。完善从食品原材料采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售、现场就餐的全链条节约管理体系，提升食堂管理水平。将餐饮节约作为绿色学校创建的重要内容，构建学校餐饮节约立体式、全方位制度体系。推行按量收费制度，方便师生按需购餐。

（五）建立健全食品安全与公共卫生管理联动机制。按照疫情防控工作要求，严格落实食堂防控措施，加强食堂从业人员健康教育和健康防护。建立完善的集中用餐食品安全与公共卫生应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故与公共卫生事件处置方案。饮食服务中心要加强与当地市场监管、卫生健康部门及校医院的日常联动，定期对食堂的食品安全和公共卫生管理工作进行监督检查，确保无疏漏、无死角；加强对突发食品安全事故和公共卫生事件的应急演练，增强应急管理能力和。

（六）积极推进“农校对接”和农产品联合采购。充分调动各方面资源积极推进从农田到食堂的“农校对接”工作，推进高

校区域联合集中采购，减少农产品流通中间环节，发挥集约优势，降低原材料采购成本。通过“消费扶贫”方式，深入做好“精准扶贫”工作，推进与欠发达地区共同构建长期稳定的农产品供销关系，助力巩固拓展脱贫攻坚成果和全面推进乡村振兴。

三、强化措施保障，推动工作落实

（一）严格落实食品安全主体责任。成立由校长任组长，分管饮食工作的校领导为副组长，相关职能部门主要负责人组成的伙食工作领导小组。严格履行食品安全主体责任，认真落实食品安全校长负责制，建立以校长为第一责任人、分管校领导为直接责任人的学校食品安全责任制。建立健全食品卫生安全管理制度，定期专题研究部署食品安全工作和组织开展安全隐患排查，配备专职食品安全管理人员，逐级签订食品安全责任书。食堂餐饮服务食品安全监督量化等级在2022年底前须达到A级标准。

（二）保障学生就餐需求。按照《普通高等学校建筑面积指标》（建标191-2018）和《饮食建筑设计标准》（JGJ64-2017）相关规定，根据在校师生规模，科学规划食堂选址、数量、面积，配足配齐相应食堂设施设备，食堂建设规划餐位数应超过在校生的三分之一。切实加强食堂管理队伍建设，选派优秀干部负责食堂的管理工作。加强食堂从业人员管理，严格落实对食堂从业人员身体健康状况定期检查制度；定期开展食堂从业人员食品安全和专业技能等知识的培训与考核，为师生提供更加安全、优质的就餐服务。

（三）严格政策执行。严格按照教育部等5部委《关于进一步加强高等学校学生食堂工作意见》（教发〔2011〕7号）相关规定，学生食堂建筑设施由学校提供，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；用电、用水、用气价格分别按居民用电、用水、用气价格执行。学生食堂的大型维修改造、大型餐饮设备配置和更新，空调、电梯、供暖等大型配套服务设施的投入和运行费用由学校承担。根据岗位特点和工作强度对食堂工作人员给予适当补助。

（四）加强食堂信息化建设。将食堂信息化建设纳入学校智慧校园建设总体规划，开发就餐管理服务平台，根据订餐数据进行备餐，实现精准供餐，加强服务互动，减少餐饮浪费，提高管理服务质量。积极探索运用新技术、新工艺、新装备制止学校餐饮浪费，将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理进行有机融合，打造节约型智慧食堂。积极推进采用信息化手段采集、留存、管理食品原料采购及食品贮存、食品加工制作、分餐或售卖、餐用具清洗消毒、食品留样、从业人员健康体检和食品安全培训、食品安全自查等信息。

（五）加强监督检查。加大对食堂管理工作的监督检查力度，压实责任、规范管理，保障食堂健康运行。借助“互联网+明厨亮灶”，随机抽查食堂运行状况，主动查找、发现食品安全问题及风险隐患。积极运用第三方评价的方式，对食堂进行量化监督考核，不断提高食堂管理水平。

本文件自发布之日起施行，《山东财经大学关于进一步加强学生食堂工作的意见》（政总〔2012〕9号）同时废止。

山东财经大学

2022年12月16日

