江苏城乡建设职业学院食堂管理办法

第一章 总则

第一条 为切实加强学校食堂食品卫生安全的监督管理，进一步贯彻落实学校食品卫生责任制，促进后勤服务部门和餐饮企业增强服务意识、责任意识和风险意识，提高食堂服务质量和管理水平，现根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规，结合学校实际情况，特制定本制度。

第二条 通过本制度的制定和实施，建立对餐饮企业全方位、多角度的管理监督与考核评价体系，对餐饮企业进行食品质量与安全、饮食服务质量、餐厅环境建设等多方面的考核，并制定相应的激励机制，从而实现对企业的有效监督，并充分发挥企业积极性。

第三条 在学校分管领导和后勤保障处负责人的领导下，后勤保障处负责食堂的日常监督、管理、协调等工作，并会同相关部门、伙管会、餐饮企业和师生代表共同参与，全面实施学校对食堂的管理与考核评价工作。

第四条 学校对食堂的管理本着“明确责任、规范管理、师生评价、全面考核、奖惩合理”的原则进行，并坚持公平、公正、公开。

第五条 本办法的适用对象为江苏城乡建设职业学院教职工食堂和学生食堂的经营管理。

第二章 管理机构与职责

第六条 学校成立食堂管理与考核工作小组，具体负责组织实施食堂的管理与考核工作。该小组由分管后勤工作的学校领导担任组长，后勤保障处处长担任副组长，成员由学工处、团委、保卫处、各二级学院、后勤保障处、餐饮企业、伙管会及学生代表等组成，其职责是：加强对学校食堂管理和考核的指导，检查各项制度的落实，督促存在问题的部门及时整改。

第七条 学校后勤保障处为学校食堂日常管理工作的执行部门，全面负责食品卫生安全业务的指导和监督工作、设施设备的维护工作，并负责组织实施食堂的考核评价工作。

第三章 食堂的经营与管理

第八条 学校食堂的经营服务思想：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，也要发挥学校后勤的保障性、基础性和先行性作用。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，不断改善就餐环境和提高服务水平。

第九条 非工作人员不得进入食堂操作间或工作区域，就餐人员必须遵守食堂就餐时间和文明就餐公约。

第十条 食堂应当保持室内外环境卫生、整洁、干净，各档口应有完好的防治“四害”的设施，具备能有效消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其他有害生物的卫生条件，保证食品的卫生安全。

第十一条 食堂产生的垃圾应按规定入袋、封口、装桶并加盖，并及时予以清理。

第十二条 食堂的设施、设备布局流程应当符合食品卫生要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。

第十三条 备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

第十四条 食堂全部使用节能灶具，应当配有由耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐、饮具专用洗刷池、消毒池、消毒柜及保管柜等设施设备。采用化学药物消毒的，必须具备3个以上的水池，且不得与清洗蔬菜、肉类的设施设备混用。

第十五条 餐、饮具使用前必须洗净、消毒，并符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐、饮具不得提供给消费者使用。禁止重复使用一次性餐、饮具。减少一次性餐、饮具的投放量，提倡使用钢化或瓷器餐具。餐具消毒必须严格按照“一洗、二刷、三冲、四消毒”的程序执行。

第十六条 餐、饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准的要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），且有明显的标记。

第十七条 消毒后的餐、饮具必须存放在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上做好明显的标记。

第四章 食品卫生要求

第十八条 食堂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、感官性状异常的食品及其原料。

第十九条 加工后的熟食品应当与其他物品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒有害物、不洁物，严防食源性疾患的发生，杜绝食物中毒的发生。

第二十条 食品原料应当分类、分架、隔墙、离地存放。定期检查、及时处理变质或临期食品，严禁使用超期食品。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，必须贴有标签，食品原料、半成品和热食品应分柜存放。

第二十一条 制作熟食品必须配有熟食间，熟食间的要求及操作规程应符合卫生防疫部门的有关规定。每餐的各种凉菜应各取不少于200克的样品留置于冷藏设备中保存24小时以上，以备查验。凉菜的制作应当符合下列规定：

1、凉菜间必须每天定时进行空气消毒。

2、操作员必须穿戴洁净的工作衣、帽，并洗手消毒。

3、凉菜应由专人加工制作，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间。

4、加工凉菜的工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁。

5、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒，未经清洗处理的不得带入凉菜间。

6、制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原材料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏。

第二十二条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检、传递食品。专用工具应当定位放置，袋装分开，防止污染。

第二十三条 食品在烹饪后至出餐结束一般不超过2小时，若存放超过2小时的，需要再次烧熟煮透，且要求食品中心温度不低于70℃。

第二十四条 食堂剩余食品必须冷藏，应在清洁操作区于90分钟内冷却至10℃以下或四小时内冷却至5℃以下后再冷藏，并加贴标签。冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

第五章 食品采购要求

第二十五条 食堂大宗物资按政府要求由学校统一采购，其他商品由各餐饮公司自行采购。粮、油、副食品等主要食品应有质量检验证、卫生许可证、供货商（厂）名称和产地，并与供货商（厂）签订食品卫生安全合同。各经营户要建立定点供货单位备案制度，及相对固定的食品采购场所，保证食品来源安全、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、有异味或者其他感官性异常的，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染等疑似对人体健康有害的食品；

2、未经卫生检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；

3、超过保质期限或者不符合规定的定型包装食品；

4、其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第二十六条 食堂物资每天的入库、出库要进行严格的检斤过秤、验质、销账和食品来源地登记，并由验收人签字。

第六章 食堂从业人员卫生要求

第二十七条 食堂从业人员必须持健康证上岗。每年必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有以下疾病者不得从事饮食服务工作：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），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卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的制作。

第二十八条 食堂工作人员个人卫生要求：

1、工作前、处理食品原料后及便后用洗手液及流动清水洗手；接触直接入口食品之前必须洗手消毒；

2、穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

3、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指及其他饰物加工食品；

4、不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第七章 伙食质量、品种及价格要求

第二十九条 食堂的主副食烹饪制作规范，按照“营养、卫生、科学、合理”的原则，注重色、香、味、型并具营养价值。

第三十条 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，早餐品种应有15个以上，午、晚餐主食品种不少于10个，副食应有30个品种以上。

第三十一条 基本伙食部分的价格要严格控制，不得高于市场平均价。

1、大伙窗口足量提供“三白”保障：白馒头、白粥、白煮蛋；

2、大伙窗口一元及以下平价菜：每个档口不少于3个；

3、大伙窗口菜肴的高、中、低档搭配比例为3:4:3。（2元以下为低价菜，2-4元为中价菜，高于4元为高价菜。如有上位文件要求，根据上位文件调整）

4、完善从食品加工到成品销售的全链条节约管理，推行大小份、半份、按量收费、拼菜等供餐方式。

第八章 安全管理与监督

第三十二条 食堂必须建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。食堂管理员是食堂防火、防盗、防爆炸和食品安全卫生监督管理责任人。

第三十三条 食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，积极配合和接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。食堂要建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间。防止不法人员肆意破坏。

第三十四条 做好安全防火工作，煤气的使用要严格按照煤气公司规定的操作规程，合理、合法使用气源。

第三十五条 食堂应定期对从业人员进行食品卫生知识培训，职业道德和法制教育，提高员工的法制观念和维权意识。

第九章 奖惩

第三十六条 学校后勤保障处对食堂（餐厅）行使监督管理、检查、协调的职能，对违反食堂管理制度的单位实施处理或报学校处理。

1、对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，且情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的责任。

2、对违反本办法，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的，给予后勤保障处相关人员相应的行政和经济处理。是承包食堂经营者责任的，则根据合同规定予以撤换或终止经营合同。

3、对多次违反本办法的有关条款，在师生员工中造成不良影响的食堂工作人员，根据规定给予撤换或终止劳务合同。

4、后勤保障处不定期地对食堂（餐厅）的经营服务质量进行检查评估，对在检查中发现有违反本规定的，及时发出整改意见书并予以通报批评；对违规经营并造成不良影响的，进行行政处分或参照合同给予相应的罚款处理。

第十章 附则

第三十七条 本办法由后勤保障处负责解释。

第三十八条 本办法自公布之日起实施。