

# 湖北科技学院党政办公室文件

湖科办发〔2024〕108号

## 关于印发《湖北科技学院食堂管理办法》的通知

校内各单位、各部门：

经学校研究同意，现将《湖北科技学院食堂管理办法》印发给你们，请遵照执行。

湖北科技学院党政办公室

2024年9月13日

党政办公室

# 湖北科技学院食堂管理办法

## 第一章 总 则

**第一条** 为维护食品安全与稳定，加强学校食堂管理，提升餐饮服务品质，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规，结合学校实际，制定本办法。

**第二条** 学校办食堂秉持“为教学服务，为科研服务，为师生员工服务”和“服务育人，管理育人”的后勤工作宗旨，全心全意为全校师生提供优质的餐饮产品和服务。

**第三条** 本办法适用于湖北科技学院温泉校区和咸安校区所有学生食堂和教工餐厅。

## 第二章 组织管理

**第四条** 学校全面加强对食堂工作的统筹领导，明确校级领导和相关部门的职责分工，定期听取相关工作情况报告，研究解决食堂管理工作中出现的重大问题，提出工作要求。

**第五条** 依据《湖北省学校食堂食品安全管理规范》(DB42T2146-2023F)，学校成立湖北科技学院膳食与食品安全管理委员会(以下简称“膳委会”)，代表学校全面负责对食堂的监督管理工作。膳委会成员单位有党委宣传部、学生工作部(处)、校团委、保卫部(处)、后勤服务总公司、教务处、基建管理处、信息中心等部门。

**第六条** 膳委会统筹食堂监督管理，建立健全考核评价制度，畅通学校和学生的沟通渠道，深入细致的做好学生思想工作，增进学生对食堂工作的理解，定期开展师生满意度测评。

**第七条** 后勤服务总公司承担对学校食堂的日常监督管理主体职责。

### **第三章 基本要求**

**第八条** 学校新建学生食堂规划、选址及建设应与校内其它公共设施形成较为完整的校园生活区，便于学生和教职员工就餐。

**第九条** 学校食堂应具有合理的设备布局和工艺流程，严格执行上级主管部门关于餐饮服务食品安全操作规范的规定要求。

**第十条** 学校食堂应设置消防安全和应急疏散指示标识，消防设施设备器材应配置齐全到位并保持完好有效、运行正常；应做好日常消防安全隐患排查并做好记录，及时消除火灾隐患；应制定完善食堂消防安全突发事件应急预案，定期组织开展应急演练，提高应急处置能力。

**第十一条** 学校制定符合本校实际的学生食堂原材料采购管理办法；采购食品及原材料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。

**第十二条** 学校结合食堂原材料采购和供应实际，积极开展源头采购、规模采购，减少流通环节，降低采购成本，形成稳定的原材料采购供应渠道。

**第十三条** 学校加强清真食堂（清真窗口）的管理，切实按照有关政策文件要求，办好清真食堂（清真窗口）。

**第十四条** 学校将食堂信息化建设纳入智慧校园建设总体规划，积极运用现代信息技术手段，加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监管，优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、留样间、餐饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖，及时发现食品安全隐患；优化食堂线上餐饮服务功能，为师生生活提供更加便捷的服务。

**第十五条** 学校食堂落实有关节能环保相关要求，推广应用高效节能灶具和节能节水餐饮设施设备，保证油烟排放达标，积极开展节水、节电、节粮宣传。

**第十六条** 学校食堂建立生活垃圾分类管理制度，加强厨余垃圾源头减量管理，推进厨余垃圾资源化、无害化利用，按照相关规定减少不可降解塑料袋和不可降解一次性塑料餐具、餐盒的使用，宣传引导就餐师生践行垃圾分类。厨余垃圾的处置应符合《湖北省餐厨垃圾管理办法》和咸宁市有关要求。

**第十七条** 学校引入社会力量合作经营食堂，在具备条件的情况下可以自办食堂。

**第十八条** 学校建立科学规范的合作经营准入、监管和退出机制。对合作经营食堂的社会餐饮服务单位，应对其经营能力、管理水平、技术水平、企业资质、社会信誉、服务承诺、服务质量、人员素质和健康状况以及抵抗市场风险能力等进行资质审定

后，以招投标方式公开选择。

**第十九条** 学校与合作经营方依法签订合同，明确双方在食堂管理和服、稳控饭菜质量和价格以及食品安全方面的权利和义务，督促其落实各项管理制度以及稳控饭菜质量和价格的相关要求，履行食品安全与营养健康管理责任。合作经营方应当依照法律法规、食品安全标准以及合同约定进行经营，对饭菜质量和价格稳定以及食品安全负责，并接受学校监督管理。

**第二十条** 学校与食堂合作经营方建立良好的信息沟通机制，制定食堂成本核算和定期公开制度，成本核算要坚持公开、透明，食堂饭菜一律实行明码标价。食堂饭菜价格应低于市场同类同质同量餐饮的价格。

**第二十一条** 学校与合作经营方建立健全食堂的各项管理制度，重点加强原材料采购与储存、食品加工制作与销售、设施设备清洁消毒与维修保养校验、食品存放与留样、从业人员健康、加工经营场所环境卫生、食堂安全保卫、临时停电停水停气与公共疫情等突发事件应急处置、投诉受理、日常检查等方面的规范化管理。

#### **第四章 食品安全与营养健康**

**第二十二条** 学校食品安全实行校长负责制，校长是学校食品安全工作第一责任人，分管校领导负直接领导责任。学校将食品安全做为学校安全工作的重要内容，建立健全并严格落实食堂食品安全管理制度和工作要求。

**第二十三条** 学校应加强食品安全与营养健康的宣传教育，利用全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

**第二十四条** 学校围绕采购、贮存、加工、配送、供餐等关键环节，建立健全学校食品安全风险防控体系，严格落实“日管控”“周排查”“月调度”“即整改”的管理制度，保障食品安全，促进营养健康。

**第二十五条** 学校建立并严格落实食品安全管理岗位责任制，明确食品安全和营养健康管理相关责任，逐级签订食品安全责任书。后勤服务总公司餐饮服务中心应配备专（兼）职食品安全与营养健康管理人員。

**第二十六条** 学校食堂应建立健全并严格落实原材料采购供应、食品加工制作、备餐销售、包装储存、从业人员健康、饮用水源检查、设施设备清洗消毒及维修保养、餐饮具清洗消毒与保洁、餐厨废弃物处置、冷链食品管理、食品添加剂使用管理、食品留样管理、环境卫生以及自检与报告等食品安全管理制度。

**第二十七条** 学校食堂应建立食物中毒或其他食源性疾痼等群体性突发事件的应急处理机制，制定完备的应急预案，定期开展演练。发生食物中毒或食源性疾痼，要按照就近、就地处置的原则及时快速处理，并按有关重大事项和信息报告规定，向膳委会和有关部门报告。

## 第五章 保障措施

**第二十八条** 学校建立既体现公益性又适应市场规律，保障学生食堂可持续发展的长效运行机制；健全兼顾学校负担能力、学生承受能力的学生食堂资金投入机制，完善相关保障措施，确保学生食堂饭菜价格明显低于市场同类餐饮价格。

**第二十九条** 学校食堂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。

**第三十条** 学校食堂用电、用水、用气按照居民价格执行。

## **第六章 宣传教育**

**第三十一条** 学校认真贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的系列重要指示批示精神，广泛开展节约粮食、反对浪费宣传教育，大力营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围，积极推行按需定量、按量计价和半份菜、小份菜、小份饭，持续推进“光盘行动”，坚决制止校园餐饮浪费行为。

**第三十二条** 学校加强正面宣传引导，妥善处理学生对食堂饭菜价格、饭菜质量和服务水平等方面的情况反映及诉求，及时向学生宣传学校的优惠措施，让学生了解和掌握市场物价波动情况，及时做好矛盾化解，增强就餐学生与学校在食堂管理工作中的良性互动。

**第三十三条** 学校重视学生食堂的餐饮文化建设，注重就餐环境的美化优化，创造健康的饮食文化，实现环境育人。

## **第七章 考评与应用**

**第三十四条** 学校建立完善学生食堂管理工作考核评价机

制，加大监督检查力度，加强对学生食堂全方位全流程的管理，确保各项制度落实到位。

**第三十五条** 对于考评结果要应用于合同续约等重要环节。对制度不健全、责任落实不到位、有章不循、玩忽职守、疏于管理等造成责任事故的，对于发生食品安全事故或群体性事件的，依法依规追究相关单位和相关人员的责任。

**第三十六条** 本办法由后勤服务总公司负责解释。

**第三十七条** 本办法自印发之日起施行。