

重庆城市职业学院文件

重城职院〔2023〕61号

重庆城市职业学院 关于印发《食堂管理规定》的通知

校属各单位：

《重庆城市职业学院食堂管理规定》经2023年2月21日第4期校长办公会审定，现予以印发，请认真贯彻落实。

重庆城市职业学院

2023年6月16日

重庆城市职业学院食堂管理规定

第一章 总 则

第一条 为规范学校食堂管理，保障师生饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和相关规定，结合学校实际，特制定本规定。

第二条 学校食堂是指设于学校校园内，供应学校学生、教职员工等集中就餐的场所。

第二章 组织机构

第三条 学校食堂管理受重庆城市职业学院膳食委员会领导。

第四条 基建后勤处是本办法实施的归口部门，负责指导、监督、协调学校食堂的各项工作。

第五条 基建后勤处根据国家各级法规、学校相关制度、《食品经营许可证》《食堂租赁合同》等开展日常监管，查处学校食堂违法违规行为，组织对学校食堂进行考核。

第六条 学校食堂的经营者负主体责任。对其生产经营的食品安全、消防安全、生产安全负责，承担社会责任。

第七条 学校食堂应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的要求从事供餐活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全并符合营养要求。

第三章 基本要求

第八条 学校食堂必须依法取得《食品经营许可证》，并签订《重庆城市职业学院食堂经营承诺书》。

第九条 学校食堂必须设置食品安全管理机构，配备食品安全员或专（兼）职食品安全管理人员，具体负责食堂食品安全的管理工作。

第十条 学校食堂应建立食品安全管理制度及岗位责任制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，留样制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，投诉受理制度以及食品药品监督管理局及学校规定的其他制度。

第十一条 学校食堂从业人员（含临时工作人员）每年必须进行健康检查和食品安全知识培训，到指定的机构体检取得健康合格证明和培训证明后方可从事餐饮服务。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病（含病原体携带者）、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安全的病症人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十二条 学校食堂应建立每日晨检和下午询问、查询制度，并做好记录。食堂从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

第十三条 学校食堂从业人员应当保持良好的个人卫生，操作过程中应保持手部清洁。操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员应戴口罩。

第十四条 学校组织学校食堂从业人员参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全知识，建立学校食堂食品安全自查及从业人员健康、培训等管理档案。

第十五条 学校食堂食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。

第十六条 学校食堂采购食品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，建立食品进货查验记录台账。

第十七条 学校食堂应设置食品库房，食品库房应配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，标识明显。

第十八条 学校食堂在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。

第十九条 学校食堂烹饪的食品应烧熟煮透，烹饪后的食品应在备餐间存放。烹饪后至食用超过 2 小时的，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

第二十条 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识，设立固定区域或场所存放。直接入口食品与食品原料或者半成品应分开存放，半成品与食品原料应分开存放。

第二十一条 分餐应当在备餐间或符合要求的加工经营场所内进行。多余的食品应及时冷藏，再次食用时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应食用。

第二十二条 餐用具应按规定进行清洗、消毒，消毒后的餐用具应储存在专用的保洁设施内备用，保洁设施内不得存放其他杂物或私人物品。

第二十三条 学校食堂不得超剂量、超范围使用食品添加剂。食品添加剂存放应有固定的场所，标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，严格“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量”。

第二十四条 学校食堂提供的每餐次食品成品必须留样，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设施中存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g，并记录留样食品名称、制作人、留样时间、留样人员、销毁时间和人员等。

第二十五条 学校食堂餐厨废弃物应存放于标识清楚、密闭的容器中，并日产日清。餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位或个人处理，并与其签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，建立餐厨废弃物处置台账。

第二十六条 学校食堂用水应符合国家标准 GB5749《生活饮

用水卫生标准》规定。

第四章 考核办法

序号	考核项目	规范要求	考核方式	扣款标准	扣分标准	
一	安全管理 (30分)	食品卫生安全	1.应建有各岗位职责及工作流程制度	查看制度	缺一项制度每次扣款500元	
			2.应建有卫生与安全生产责任制度和责任追究制度	查看制度	缺一项制度每次扣款500元	
			3.应持有有效证件经营	现场检查	无证经营或证件无效除由经营者支付卫生主管部门的扣款外,学校将按5000-50000元进行扣款直至解除经营管理合同	
			4.从业人员应持有有效健康证	现场检查	缺证一人次扣款500元	缺证一人次扣1分
			5.应严格执行食品卫生法律、法规,无食物中毒事故和肠道传染病发生	现场检查	出现食物中毒事故扣款不低于5000元并追究相关责任人责任	出现食物中毒事故该项为0分
			6.应坚持《食品及食品原辅材料进货检查验收制度》	现场检查	进货无台账每次扣款500元	进货无台账或不记录,每发现一次扣1分
		消防安全	7.应保障食堂各项消防设施完好,进行定期检查并作好检查记录	现场检查	设施损坏、无检查记录扣款500元	记录不全一次扣1分

		8.应安全用电，严禁私拉电线	现场检查	私拉电线一次扣款1000元	私拉电线一次扣5分
		9.应培训员工掌握正确使用天然气的方法，注意防漏、防爆、防火，使用后关好气阀，确保安全	现场检查	出现用气安全事故一次扣款不低于1000元	出现用气安全事故一次扣5分
		10.应组织员工培训消防自防自救常识和安全逃生技能	查看记录	无培训记录的扣款500元	无培训记录一次扣1分
	其他安全	11.应安排专人管理和保护好学校固定资产的安全	现场检查	按照学校有关固定资产的相关规定处理	每遗失一件扣1分
	事故预防制度	12.应对从业人员进行卫生安全知识培训，建有预防食物中毒事故预案	查看制度	缺一项预案制度扣款500元/次	缺一项预案制度扣1分
		13.应对从业人员进行消防安全知识培训，建有因电气、燃气、油锅着火应急处理机制及预案	查看制度	缺一项预案扣款500元/次	缺一项预案制度扣2分
		14.应对从业人员进行设备使用培训，建有机械设备、用电、用气(汽)安全操作规程	现场检查	违规操作一次扣款500元/次	违规操作一次扣1分
食品管理(40分)	采购	15.主要原材料应建立定点供货单位及采购品种备案制度，供货单位必须持有营业执照、卫生许可证、动植物检疫合格证等相关证件并提交饮食中心备案	查看证件	无相关证件的每缺一项扣款500元/次	证件不齐，每缺一项扣2分
		16.应建立采购登记台账制度和索证、索票、准入制度，每批次物质应有生产厂	现场检查	每缺一项扣款500元/次	每缺一项扣1分

	家、产地、生产日期、保质期及 QS 认证等标识			
	17.采购的原材料应符合国家有关标准和规定	现场检查	每违规采购一次给予扣款 10000 元	每违规采购一次扣 5 分
存储	18.食品贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，做到生、熟分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，冷藏柜(库)存放食品有标志	现场检查	不符合要求每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	19.仓库管理规范，物资分类存放，食品库无过期、变质及非食品物资	现场检查	不符合要求每次扣款 500 元	每发现过期或霉变食品，一次扣 5 分
加工	20.食品加工应做到流程合理，操作规范	现场查看	不符合要求的每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	21.各类主副食应按照规范的配比标准加工(具体配比标准按照学校相关要求执行)	现场抽检	不符合要求的每一品种扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	22.凉菜应由专间、专人和专用设施设备加工，凉菜间应安装空调	现场检查	不符合要求的每项每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	23.加工生、熟、荤、素食品应做到用具分开、整洁、严格消毒、摆放整齐	现场检查	不符合要求的每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	24.餐饮具使用前应规范消毒	现场检查	不符合要求的每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分

		25.从业人员应养成良好卫生习惯,工作场所不吸烟,不随地吐痰,不戴首饰上岗,长发不外露;所有人员必须穿食堂标准工作服;工作服不得穿到食堂之外的区域	现场检查	不符合要求的每人次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
		26.按规定进行菜品留样	现场检查	不符合要求的每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
		27.食堂应有防鼠、防蚊蝇、防蟑螂及防尘措施并做到定期消毒	现场检查	不符合要求的每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	出售	28.主要饭菜类应明码实价,菜牌齐全	现场检查	不符合要求的每项扣款 500 元	不符合要求每次扣 2 分
		29.在正常就餐时期,品种应按学校要求执行,荤素搭配合理	现场检查	不符合要求的扣款(学校要求数-实际菜品数)*500 元	不符合要求每次扣 1 分
		30.不应出售夹生、未熟或变质食品,饭菜中应无泥沙、钢丝等杂物	投诉核实	查实后每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
		31.餐厅内外、厨房、操作间、库房等场所应保持整洁	现场检查	不符合要求的每项扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
		32.食堂内外应设置带盖的垃圾桶,并及时按照相关规定进行规范处置垃圾,不得将餐厨垃圾私自处理	现场检查	不符合要求的每项扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
三	服务质	33.应统一着装,仪表端庄,挂牌、戴口罩上岗	现场检查	不符合要求每人次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分

量 (15分)				分
	34.应做到服务及操作程序规范，态度端正，主动热情，文明用语，不和学生发生争吵及正面冲突	核实投诉	查实后每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 2 分
	35.应及时处理就餐者投诉意见、建议，过程有记录	现场检查	未处理投诉每次每件扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	36.应在中、晚餐供应期间向就餐者提供免费汤，并派专人负责管理	现场检查	不符合要求的每项扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	37.应在食堂明显位置设有就餐投诉台(或设立意见箱、意见簿)	现场检查	不符合要求的每项扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
	38.应实行学生刷卡消费，售卖窗口严禁使用现金	现场检查	发现使用现金每人每次扣款 500 元	不符合要求每次扣 1 分
四 经营秩序 (10分)	39.未经学校书面同意，食堂经营企业不得将食堂全部或者部分转租、转借或其他任意形式转交给任何单位或个人进行经营	依据合同	每次扣款 50000 元	按照合同执行
	40.应严格遵循学校统一制订的菜品价格，不得擅自修改	现场检查	若擅自改动价格，每一菜品扣款 5000 元	不符合要求每次扣 2 分
	41.应遵守合同约定，不得超范围进行经营	依据合同	超范围经营每次扣款 10000 元	不符合要求每次扣 2 分
	42.应按时向学生提供符合卫生要求的热菜热饭（原则上早上 6:30—9:00；中午 11:00—14:00；晚上 16:00—23:00）	依据合同	未经同意擅自关闭食堂的全部或部分经营窗口，每关闭一天扣款 10000 元，学校保留解除合同、取消食堂经营者经营管理资	不符合要求每次扣 1 分

				格的权利。	
五	其他 (5分)	43.食堂经营者应做到“门前三包”，保持清洁卫生	依据合同	卫生出现脏乱差现象每次扣 500 元。	不符合要求每次扣 1 分
		44.月满意度测评，满意率 70%以上	依据工作	网上测评学生总人数的 70%以上	不达标月扣 10000 元

第五章 应急处置

第二十七条 分管食堂的校级领导，所属部门领导及人员负责指挥及处理学校食堂食品安全突发事件应对工作。

第二十八条 学校食堂发生食品安全事故时，学校应当配合属地市场监管局积极应对，按照应急预案及时做出反应，采取措施依法处置。

第二十九条 学校根据事发情况，按照有关规定在上级有关部门的指导下开展食品安全事故调查，有权向食堂了解与食品安全事故有关的情况，要求食堂提供相关资料和样品，并采取以下措施：

(一)封存造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验。

(二)封存被污染的食品工具及用具，并责令进行清洗消毒。

(三)经检验，属于被污染的食品，予以监督销毁；未被污染的食品，予以解封。

第三十条 学校食堂须制定食品安全事故处置方案，当发生食堂食品安全事故时应采取下列措施：

（一）立即停止经营活动，在 1 小时内报告学校和上级主管部门。

（二）协助医疗机构救治病人。

（三）保留造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备和现场。

（四）配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品。

（五）落实各部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

（六）建立学校食品安全突发事件新闻发布工作机制，加强信息发布前的沟通和论证，及时、客观、准确发布权威信息。

第六章 监督管理

第三十一条 基建后勤处应履行监督管理职责，对学校食堂进行监督检查时有权采取下列措施：

（一）进入食堂实施现场检查。

（二）对食堂经营的食物进行抽样检验。

（三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料。

（四）查处有证据证明不符合食品安全标准的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备。

(五) 责令关闭违法从事食品生产经营活动的场所。

第三十二条 基建后勤处监督人员对学校食堂进行监督检查时，应当对下列内容进行重点检查：

(一) 食品经营许可情况。

(二) 从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况。

(三) 环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程等情况。

(四) 食品加工制作、销售、服务过程的安全情况。

(五) 食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况、制定食品安全事故应急处置制度及执行情况。

(六) 食品原料、半成品、成品、食品添加剂等的感观性状、产品标签、说明书及储存条件。

(七) 餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况。

(八) 用水的卫生情况。

(九) 食堂餐厨废弃物处理是否由有资质单位承担，处理的台账记录。

第三十三条 基建后勤处应加强对食品原料辅料采购的监督管理，以及防止因采购劣质食品而导致的食品安全事故。

(一) 检查食堂所需食品原料辅料的采购，保障食品的卫生、

安全、质优。

（二）严格执行高校伙专会入围供应商，确定合格供应商，并经常对供应商进行考核评价。

（三）监督食品原料辅料的出入库及库存情况，并加强原材料入库的票据检查。

（四）检查供货商的营业执照、组织机构代码证、税务登记证、负责人身份证等相关证照。

（五）大米、面粉、菜油、调料、肉五类大宗食品的供应商，还必须同时具备国家规定的卫生许可证、产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等相关资质、证书。

（六）供应商必须提供正规发票、送货单、收据等。

（七）不容许采购国家禁止生产经营的食品原材料。

（八）加强食堂食品库房的检查，不存放过期或腐败变质的食品及原料。

（九）食堂食品库房严禁存放有毒有害物品。

（十）采购食品原材料、食品添加剂及食品相关产品验收和进货台账。

第三十四条 基建后勤处应按照合同对食堂进行监督检查，每日巡查填写《食堂每日常规检查表》，每月检查填写《食堂每月考核表》，对发现的问题出具《责令整改通知书》。

第三十五条 基建后勤处应对食堂全面推行食品经营安全监督量化分级管理工作。加强学校食堂标准化建设。

第三十六条 食堂的功能合理布局，要符合食品经营的要求和学校的相关规定。学校食堂根据自身的需求增加或改变食堂后场建筑和功能间结构，要先报批，指明归属权、责任和费用等。设置变更餐饮网点、经营项目、装璜、广告等要先书面报批同意后方可实施。

第三十七条 聘请行业组织、教师代表和学生会成员等成为学校食堂食品安全社会监督员，共同参与学校食堂食品安全监管工作。

第三十八条 任何组织或者个人有权举报学校食堂食品安全的违法行为，基建后勤处做好学校食堂食品安全举报受理、查处和反馈工作。

第七章 责任追究

第三十九条 学校食堂接受基建后勤处的监督管理，对于发现的问题依据《食堂租赁合同》进行处罚。

第四十条 学校食堂被政府监管部门处罚的，罚款由租赁经营者承担，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第四十一条 食堂经营者未履行管理职责，造成设备设施房屋损坏的，需向学校赔偿损失、维修恢复，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第四十二条 食堂经营者未履行管理职责，造成人员伤害的，需向受伤害方赔偿损失，情节严重的，可以终止租赁合同或经营协议。

第八章 附 则

第四十三条 本规定由重庆城市职业学院基建后勤处负责解释。

第四十四条 本规定自发布之日起实施，原 2015 年 5 月 22 日印发的《重庆城市职业学院食堂管理规定》（渝城职院〔2015〕38 号）、2018 年 3 月 7 日印发的《重庆城市职业学院食堂考核办法》（渝城职院〔2018〕5 号）同时废止，与本规定不一致的，以本规定为准。