

西昌学院文件

西学院〔2017〕116号

西昌学院学生食堂管理办法

第一章 总 则

第一条 为加强学生食堂的管理，确保广大师生的健康，维护学校的稳定，根据国家法律法规的有关规定，结合我校实际，制定本办法。

第二条 学生食堂应贯彻执行国家食品卫生安全的法律法规，遵守学校制定的各项管理制度，并接受省教育厅、省卫计委及州、市有关行政管理部门的监管。

学生食堂应全面提升服务质量和水平，确保食品卫生安全，杜绝食源性疾病和食物中毒事故的发生，为广大师生提供安全、优质的食品。

第三条 学生食堂目前采用社会化合作经营形式对外发包，由学校向社会公开招标。学校依据《招标法》和其他相关要求，确定中标企业。

中标企业进驻经营全程必须接受学校管理部门和管理人员的管理和监督。

第四条 学生食堂实行学校（后勤管理处）—膳食科—食堂承包企业或经营管理人三级食品卫生安全管理体系。学校主要负责人是学校食品卫生安全管理的第一责任人，分管副校长具体负责，后勤管理处处长直接负责。

后勤管理处膳食科是学校学生食堂管理的执行部门，全面负责管理学生食堂食材采购、食品加工、台账登记、经营秩序、卫生防疫等日常工作。

承包学生食堂的企业应设立经营管理负责人、各操作间（台）班组长及卫生监督员，严格规范操作，确保食品卫生安全。

第二章 食堂管理

第五条 根据《中华人民共和国食品卫生法》《突发公共卫生事件应急条例》《国务院关于特大安全事故行政责任追究的规定》《国务院关于加强食品安全工作的决定》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《食物中毒事故处理办法》《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》《四川省学校食堂食品

安全管理办法》等规定，学生食堂应建立和完善食品卫生安全管理制度、岗位责任制度、责任追究制度、从业人员培训制度、食品试尝留样制度、食物中毒应急预案、食堂大宗物资采购制度、食堂经营准入制度等规章制度。

第六条 学生食堂必须依法取得《餐饮服务许可证》等相关证照，不得无证营业；不得超出《餐饮服务许可证》的有效期限和许可经营范围，不得伪造、涂改、出借相关证照。

第七条 学生食堂的维修改造，必须按学校规定执行，未经学校同意承包企业不得私自改建。

学生食堂的建设应符合卫生部《关于推进食品卫生监督量化分级管理制度的通知》的要求，达到C级以上标准。示范性标准化食堂应达到A级标准，标准化食堂应达到B级标准。

学生食堂实行明厨亮灶，对尚未达到要求的食堂，承包企业应配合学校整改到位，达到标准。

第八条 学生食堂从业人员管理

（一）学生食堂从业人员必须持健康证上岗，每年必须进行健康检查。上岗期间如出现腹泻、呕吐等有碍食品卫生的病症时，应立即撤离工作岗位，病愈后方可重新上岗。

（二）学生食堂从业人员必须有良好的个人卫生习惯，遵守个人卫生要求：

1. 工作前、处理食品原料后及便后用洗手液（肥皂）及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；
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、戴戒指加工食品；

4. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

(三) 学生食堂从业人员应参加卫生知识、卫生法规培训和职业道德教育之后才能上岗。

第九条 学生食堂食品卫生管理

(一) 食堂加工场所应按原料、半成品的加工顺序进行流程布局；生熟食品应分开存放，防止交叉污染。

(二) 食堂不得加工或使用腐败变质及其他不符合卫生要求的食品及其原材料加工食品；不得出售感官性状异常或变质食物。

(三) 食堂的主副食仓库必须具有完好的防鼠、防尘、防蝇、防潮和机械通风设施，不得存放有毒有害物品。

(四) 坚持食堂食品卫生安全常规检查，加强食品生产、销售过程中各环节的监管工作；保持食堂内外环境干净、整洁，消灭老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫，并消除其孳生条件。

(五) 严格执行食品试尝、留样制度。学生食堂必须按卫生防疫部门的有关要求，对每餐供应食品留齐品种、留够数量、留足时间，并做好食品试尝人、留样人、留样食品管理人及留样食品处置等相关文字记录。

保卫处、西院资产公司要严格控制和管理校内饮食摊点、外卖供应，坚决取缔校内无证和超范围经营的饮食摊点。

第十条 为保证食品质量、降低成本，学生食堂使用的米、面、油、肉等大宗食品物资由学校统一招标采购。

学生食堂在采购零星物资时应实行定点采购，并严格按有关规定索取票证，严禁采购“三无”产品。

学生食堂必须杜绝腐烂变质物资进入食堂，并按操作规范妥善保管进购物质。学校管理部门实时进行监管。

学生食堂对自购物资的质量、卫生、安全负责。

第三章 食堂饭菜价格

第十一条 学生食堂应坚持为教学、科研和师生服务的宗旨，在保本微利的原则上，充分考虑大多数学生经济消费能力，严格控制饭菜价格，不得高于学校规定的价格。

未经学校许可，不得擅自调整定价。

第四章 食堂经费及结算

第十二条 取得我校学生食堂承包经营权的餐饮企业实行独立核算，由承包企业自负盈亏。

为提升我校校园建设信息化程度，学生食堂采用“一卡通”刷卡消费。由学校为承包经营餐饮企业提供“一卡通”刷卡终端设备，承包经营餐饮企业的营业款项通过学校设立的食堂专用存款账户进行结算。

承包经营餐饮企业领取营业款参照我校相关经费审批程序执行。

第五章 惩 处

第十三条 学生食堂实行管理责任追究制度。有以下情形：

1. 相关制度不健全的；
2. 有章不循、玩忽职守、疏于管理的；
3. 造成食物中毒或其他食源性疾病的，及隐瞒不报的。

学校有权按照《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》追究相关责任人的责任，违法犯罪的移送相关部门处理。

第六章 附 则

第十四条 教工食堂、校内饮食摊点参照本办法执行。

第十五条 后勤管理处依据本办法制定具体的实施细则。

第十六条 本办法由后勤管理处负责解释。

第十七条 本办法自颁布之日起施行，同时废除西学院勤〔2004〕2号文件。

