

# 首都经济贸易大学文件

首经贸政发〔2024〕33号

---

## 关于印发《首都经济贸易大学学生食堂 管理办法（试行）》的通知

各单位：

《首都经济贸易大学学生食堂管理办法（试行）》经2024年10月25日学校第19次校长办公会议审议通过，现印发给你们，请认真学习并遵照执行。

首都经济贸易大学

2024年10月25日

# 首都经济贸易大学学生食堂管理办法 (试行)

## 第一章 总则

**第一条** 为加强学校学生食堂的规范化管理，切实保证学校食堂食品安全，全面提升服务保障质量和管理水平，根据国家及本市有关法律法规、政策文件和《北京高等学校学生食堂管理办法（试行）》京教勤〔2021〕10号，结合学校实际，制定本办法。

**第二条** 本办法适用于学校内所有学生食堂的管理。

**第三条** 本办法所称学生食堂，是指学校为学生提供就餐服务，按要求具有相对独立的食品原材料存放、食品加工操作、食品供应及就餐空间的场所。

**第四条** 学校是学生食堂工作的责任主体，应建立健全管理制度，落实食品安全主体责任，积极改善基础设施条件，不断提高伙食质量和服务管理水平。

**第五条** 学生食堂应坚持公益性原则，充分保障学生的就餐需求，提供安全卫生、优质平价、营养健康、便捷高效的餐饮服务。学校不得以任何形式从学生食堂盈利。

## 第二章 组织管理

**第六条** 学校切实将学生食堂工作纳入学校事业发展的总体规划，作为学校绩效管理和年度考核的重要内容，建立健全考核评价制度，全面提升学生食堂管理水平。

**第七条** 学校全面加强对学生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，学校党委常委会和校长办公会每年定期听取相关工作情况报告，研究解决学生食堂工作中出现的重大问题，提出工作要求。

**第八条** 学校成立学生食堂管理委员会(膳食管理委员会)，由学校分管后勤工作的校领导任主任，成员由后勤基建处、学校党委宣传部(新闻中心)、党委学生工作部(学生处)、党委保卫部(保卫处)、党委研究生工作部(研究生院)、党委教师工作部(人事处)、财务处、审计处、资产管理处、团委、网络信息中心、校医院的负责人和学生代表组成。统筹学生食堂监督管理，制定相关工作制度，畅通学校和学生的沟通渠道，深入细致地做好学生思想教育工作，增进学生对食堂工作的理解，定期开展师生满意度测评。学生食堂管理委员会(膳食管理委员会)下设办公室，办公室设在后勤基建处，负责学生食堂管理委员会(膳食管理委员会)的日常工作。

**第九条** 后勤基建处负责学生食堂日常运行和管理。

### **第三章 基本要求**

**第十条** 后勤基建处负责建立健全学生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、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。财务处负责食堂财务管理工作。

**第十一条** 后勤基建处新建学生食堂规划、选址及建设应与校内其他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；学生食堂周边道路要畅通，便于人员通行和疏散。

**第十二条** 学生食堂应具有合理的设备布局和工艺流程，严格执行国家餐饮服务食品安全操作规范的规定要求。

**第十三条** 学生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。

**第十四条** 后勤基建处应根据学校的招标采购相关规定，制定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，实行大宗食品及原材料公开招标采购制度。

**第十五条** 学校将保障学生食堂原材料足量稳定供应纳入学校总体应急工作预案，确保原材料安全稳定供应。

**第十六条** 学校自办食堂和引入社会力量承包或委托经营食堂（或档口）的食品及原材料采购应由学校统一管理。后勤基

建处对采购食品及原材料的质量卫生安全负责。严格禁止采购“三无”产品，杜绝腐烂变质食品及原材料进入学生食堂。

**第十七条** 后勤基建处应结合学生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。

**第十八条** 学生食堂应严格按照食品经营许可证载明的经营项目经营，不得无证经营，不得超出有效期限和许可范围经营，不得伪造、涂改、出借食品经营许可证。

**第十九条** 后勤基建处负责引入社会力量承包或者委托经营食堂，建立科学规范的经营准入、监管和退出机制。对拟承包或者委托经营学生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。

**第二十条** 学校应与承包方或受委托经营方依法签订合同，明确双方在食堂管理服务、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上级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。承包方或受委托经营方应当依照法律法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，对学生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。

**第二十一条** 后勤基建处负责与学生食堂承包方或受委托

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，学生食堂饭菜一律实行明码标价。学生食堂饭菜价格应低于市场同类同质同量餐饮的价格。

**第二十二条** 学校应加强清真食堂（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）。

**第二十三条** 后勤基建处、网络信息中心、党委保卫部（保卫处）紧密协调配合，将学生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、专间、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。

**第二十四条** 学生食堂要全面落实国家和本市节能环保相关要求，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。

**第二十五条** 学生食堂要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。

#### **第四章 食品安全与营养健康**

**第二十六条** 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。学校将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并严格落实校园有关食品安全管理制度和工作要求。

**第二十七条** 后勤基建处、校医院、党委宣传部(新闻中心)、党委学生工作部(学生处)、党委研究生工作部(研究生院)、团委等部门要协调配合，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。

**第二十八条** 后勤基建处要围绕采购、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，保障食品安全，促进营养健康。

**第二十九条** 严格落实学校食品安全管理岗位责任制和《首都经济贸易大学食品安全管理办法》，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。后勤基建处及餐饮管理部门应配备专(兼)职食品安全与营养健康管理人员，负责本校贯彻执行食品安全法律法规以及学生食堂食品安全日常管理工作，按照有关要求开展法律法规、规章、标准和其他相关知识的培训；学生食堂应当配备与其规模相适应的专职食品安全管理人员，依法负责作业环节的食品安全工作和卫生质量。

**第三十条** 学生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。

**第三十一条** 学生食堂须达到北京市市场监督管理部门关于餐饮服务食品安全量化分级管理和“阳光餐饮”工程建设的规定要求。

**第三十二条** 学生食堂要主动在食堂显著位置公示食品经营许可资质、餐饮服务食品安全量化分级等级、从业人员健康证明、主要食品原辅料价格与采购来源、食品添加剂使用和其他应公开的信息。

**第三十三条** 学生食堂应充分发挥“阳光餐饮”工程的作用，通过透明玻璃隔断墙、隔断窗或安装图像采集和视频传输设备等方式，公开食品加工操作过程，实现食品加工可视化

**第三十四条** 后勤基建处要严格按照食品安全相关法律法规，全面加强学生食堂监督管理，定期开展食品安全隐患排查整治，及时消除食品安全风险隐患；要畅通食品安全投诉渠道，充分听取学生、教职员工在食品原料采购、学生食堂管理等方面的意见、建议，保障师生员工的知情权和监督权。

**第三十五条** 学生食堂加工场所要按原料、半成品的顺序进行流程布局，生熟食品存放场所无交叉污染；制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区，并由专人加工操作。食堂主、副食品仓库应具有完好的防鼠、防蝇、防虫、防尘、防腐、防潮、防盗、防

投毒和通风设施，不得存放有毒、有害物品。按要求加强冷链食品管控。

**第三十六条** 学生食堂要建立安全保卫制度，非食堂从业人员未经允许不得进入食堂操作间及食品处理区。

**第三十七条** 学生食堂应严格落实食品留样制度。学生食堂要配备专用的密闭食品留样专柜(冰箱)，设专人负责留样管理。要对每餐次供应的食品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器和密闭留样专柜(冰箱)内，在冷藏条件下保存 48 小时以上，并做好对留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等文字记录。

**第三十八条** 学生食堂应当建立食品添加剂和食品及原材料采购进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

**第三十九条** 学校建立食物中毒或其他食源性疾病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病，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，立即向

属地市场监督管理、卫生健康、疾控和上级教育部门报告，不得瞒报、迟报、不报。

**第四十条** 后勤基建处应加强学生食堂环境卫生整治，做好日常卫生检查，加强食品处理区、就餐场所的清洁消毒和通风换气，保持食堂内外环境干净、整洁。

**第四十一条** 学校相关部门要加强与属地卫生健康、疾控等部门的沟通协调，建立食品安全联动机制，健全突发公共卫生事件预防措施，不断提高应急处置能力。

## **第五章 保障措施**

**第四十二条** 学生食堂既要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；健全兼顾财政补贴能力、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。

**第四十三条** 财务处根据北京高校学生食堂价格平抑资金管理使用办法等相关要求，按照规定的标准与市级财政教育经费拨款“平抑资金”部分拨付到校时同步计提，及时补贴至学生食堂“基本伙”，减轻食堂运行压力，确保学生食堂饭菜价格、质量平稳。

**第四十四条** 学生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。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。

**第四十五条** 严格执行《国家发展改革委 教育部关于学校水电气价格有关问题的通知》（发改价格〔2007〕2463号）规定，引入社会力量承包或者委托经营食堂单位的用电、用水、用气价格分别按居民用电、用水、用气价格执行。学校每年补贴学生“基本伙”餐厅运行产生的水、电费。

**第四十六条** 对学生食堂因突发公共疫情、食品原材料及用工成本大幅上涨，导致“基本伙”出现困难和亏损时，学校应根据实际情况，给予合理补贴。

## **第六章 从业人员管理**

**第四十七条** 人事处、后勤基建处要注重学生食堂人才队伍建设，建立科学合理的用人机制，多渠道引进管理和技术人才，制定引进、培养、评价等制度体系，多层次、多形式开展教育培训，拓展食堂管理人员的发展空间，促进学生食堂健康发展。

**第四十八条** 后勤基建处应建立学生食堂从业人员管理档案，加强管理教育。严格执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得有效的健康合格证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查；患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

**第四十九条** 后勤基建处应加强食堂从业人员的业务培训，规范和提高从业人员的岗位操作技能，促进从业人员整体服务水平提升。食堂从业人员应经过食品安全卫生知识、法规培训

和职业道德教育后方可上岗；食品安全负责人、食品安全管理员、食堂负责人等人员每年应接受不少于 40 小时的食物安全集中培训。

**第五十条** 学生食堂应严格落实晨午检制度，并将检查情况详细记录在案。如发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食物安全病症的，应立即停止工作，待查明原因并治愈后，方可重新上岗；从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

**第五十一条** 食堂从业人员应具有良好的个人卫生习惯。坚持做到在处理食物及分餐前、处理食物原料及使用卫生间后，用肥皂及流动清水洗手消毒；进入工作岗位前穿戴清洁的工作衣、帽及口罩，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物加工食物；不得在食物加工和供应场所内吸烟。

## 第七章 宣传教育

**第五十二条** 学校各部门应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；后勤餐饮管理部门要积极推行按需定量、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。

**第五十三条** 学校各部门要加强对学生良好卫生饮食习惯的养成教育，大力倡导学生文明用餐，推动健康饮食理念入心

践行，持续提升学生文明素养。

**第五十四条** 学校各部门要加强正面宣传引导，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，及时向学生宣传党和国家相关政策以及学校的优惠措施，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。

**第五十五条** 后勤基建处应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。

## 第八章 监督与检查

**第五十六条** 学校应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，加强对学生食堂运营环节的审计，确保各项制度落实到位。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，依法依规追究相关领导和相关人员的责任。

**第五十七条** 学校党政领导应定期深入学生食堂开展调研和检查，同学生一起就餐，掌握食堂管理现状，及时发现和解决问题。

**第五十八条** 充分发挥团委、学生会、研究生会等群团组织的作用，畅通学生与食堂管理部门的联系和沟通渠道，鼓励学生参与食堂民主监督，协助做好学生食堂管理工作。

## 第九章 附则

**第五十九条** 本办法由后勤基建处负责解释。

**第六十条** 本办法自印发之日起施行。