

四川农业大学后勤服务总公司文件

后总发〔2024〕13号

学生食堂合作经营管理办法

(试行)

第一章 总 则

第一条 为进一步规范学生食堂经营管理，确保食堂安全、卫生、文明、有序，切实维护师生权益，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》以及《四川省高等学校学生食堂管理办法》等规定，结合实际，制定本办法。

第二条 本办法所称学生食堂合作经营，是指依照上级部门有关规定，经学校批准，由学校提供场地及必要设施、设备和管理，合作企业（非企业法人）提供技术管理团队等参与学生食堂经营和服务的合作经营行为。主要有合作企业和技术性劳务合作窗口（以下简称技术合作窗口）两种模式。

第三条 遵循安全有序、营养健康、文明高效、公开透明的

原则，由学校实行统一管理制度、统一服务标准、统一执行监督。

第二章 合作方引入

第四条 依照法律法规和学校规定，采用公开招标的方式确定合作经营方。

第五条 合作企业模式经营期一般为 3 年，技术合作窗口模式经营期一般为 2 年。

第六条 后勤服务总公司代表校方严格依照有关法律法规、学校规章制度、招标文件及合同，对合作经营方进行管理和监督。

第七条 合作企业（技术合作窗口）法人对经营管理范围内的人员、安全、经营、管理负责，若法人非现场管理人员，需授权现场管理人员全权负责。授权管理由合作企业（技术合作窗口）向后勤服务总公司生活科（下称生活科）提交加盖签约主体鲜章的法人授权书。如变更现场管理人员，需重新进行授权。

第八条 结算负责人需获得法人授权，授权管理由合作企业（技术合作窗口）向生活科提交加盖签约主体鲜章的法人授权书。如变更结算负责人，需重新进行授权。

第三章 人员管理

第九条 合作企业（技术合作窗口）新员工入职时，应向生活

科提交员工上岗申请表、员工身份证复印件、有效期内健康证、岗前培训证明(食品安全、操作规范、消防和文明服务培训)、无犯罪记录证明等。

第十条 原则上，男性员工年龄不超过 65 岁，女性员工年龄不超过 62 岁。特殊情况需由合作企业（技术合作窗口）申请，经生活科批准后实施。

第十一条 经申请、体检、培训、考核合格，员工取得工作证后方可上岗。工作期间，员工需全程佩戴工号牌，接受师生监督。

第十二条 合作企业（技术合作窗口）人员调整后，应及时向生活科提交人员变动说明并更新人员信息。生活科动态掌握合作企业（技术合作窗口）人员情况，及时开通或解除相关人员门禁权限，定期对员工身体健康状态进行监测。

第十三条 依照《餐饮服务食品安全操作规范》和学校的相关要求，合作企业（技术合作窗口）负责对管辖范围内在岗员工的健康状况、卫生、安全、服务等方面进行管理，并形成完整的书面记录，及时结算员工工资。

第十四条 员工需统一着装，原则上应为浅色或纯色，不得单独标识公司名称、LOGO 等。工作服、工作证等由后勤服务总公司统一定制，成本由各企业据实缴纳。

第十五条 后勤服务总公司和合作企业（技术合作窗口）定期组织员工开展餐饮服务相关的法律法规、规章制度、操作规范、文明服务等内容的培训及考核，经培训，考核合格后，员工方可上岗。培训、考核记录应详细、完整，定期交由生活科安全监管及培训部负责保存和装订成册。

第十六条 后勤服务总公司工会组织集体活动时，根据活动类型，可组织合作企业（技术合作窗口）员工参加。

第四章 项目管理

第十七条 所有经营项目应符合所属餐厅食品经营许可证经营项目要求，并需经立项、申报、经所在生活科获准后实施，申报内容应包括项目名称、负责人、项目内容、定价、安全管理、服务方式、服务承诺等，严禁超范围经营。

第十八条 项目业态需科学覆盖保障类、特色类等，低、中、高价格项目比例原则上按 4: 4: 2 进行设置。

第十九条 学生食堂原则上不设置自助自选项目，确需设置的，需符合场地、人员、管理、监控等条件，由合作企业（技术合作窗口）申请，经生活科严格把关、批准后实施。

第二十条 项目变更时，需重新履行项目申报程序。

第五章 食品安全

第二十一条 食堂主要原辅材料包括米、面、油、肉、禽、蛋、水产、蔬菜、生鲜冻品、速冻食品、调料等。

第二十二条 合作企业主要原辅材料采购原则上由学校组织联合采购，采购费用由合作企业与供应商自行结算（原则上，次月结算上月货款）。因项目技术要求需自行采购原材料的，合作企业需在采购前向生活科提出书面申请，经生活科同意后购买。合作企业需严格采购管理，严把采购质量，对采购过程及结果负责，生活科负有监管责任。

第二十三条 技术合作窗口主要原辅材料的采购统一由学校组织联合采购，不得自行采购，采购费用由学校统一结算。

第二十四条 合作企业（技术合作窗口）采购原材料须符合法律法规和管理制度，严格落实索证索票制度，保存好相关凭证，采购台账应准确记载采购原材料的价格、数量等信息。

第二十五条 原材料验收实行采购方、使用方和供货方三方验收，重点对原材料包装、外观、气味及数量、质量等进行验收，对运输环境进行把关，腐败变质原材料不得收货。

第二十六条 原材料入库前要严格消毒，并做好验收、入库记录。

第二十七条 供货商送货人员一律不得进入后厨，原材料转运由各餐厅自行负责。

第二十八条 原材料应规范储存,严格控制环境温度、湿度、光照、通风等,做到分区、分类、分架和离墙、离地储存。所有原材料标明品名、生产日期、进货日期、保质期等信息,严格遵循先进先出先用原则。

第二十九条 原料须经脱包或采用其他清洁外包处理后进入准清洁区。加工过程要在专间、专区内进行,严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行操作。

第三十条 生活科要严格采购监督,每月统计各合作企业(技术合作窗口)使用食品原材料的来源、数量,并跟进货款结算进度。

第三十一条 认真做好环境、器具的清洁和消毒,严格做好防鼠、防蝇、防尘、防虫防霉等措施。工作人员身心健康状态及服饰、穿戴、操作等符合食品安全相关规范。

第三十二条 严禁违规使用食品添加剂,使用符合国家规定的食品添加剂时应做到专店采购、专柜存放、专人保管、专人添加、专用工具、专用台账。

第三十三条 各窗口按需加工,减少菜品剩余量,素菜不隔夜售卖,荤菜售卖时间不超过24小时,且再次加热售卖的,中心温度需达到70℃及以上,禁止售卖过期、异味或腐败食品。

第三十四条 严格留样管理,每餐全部成品须按不同品种分

别盛放于专用密闭容器内，单品不少于 125g，标明品名、时间、重量和销毁时间等详细信息，并在专用冷藏设备中保存 48 小时以上。

第三十五条 下水道排放顺畅且有隔离网，存放废弃物的设施干净，餐厨垃圾存放和处理规范。

第三十六条 后厨保持干净整洁、地面无积水、无卫生死角和无油垢，墙面无发霉痕迹及脱落，各类用具摆放整齐。

第三十七条 严格门禁管理，无关人员严禁进入库房、后厨等重要场所。

第六章 服务质量

第三十八条 食堂饭菜应遵循健康营养、质量良好、质价相符的原则，服务能被绝大多数师生认可。严格控制油、盐、糖等“三高”食品的使用，严格控制速冻食品（半成品）原材料的使用，市场供应正常的情况下每个窗口每餐使用半成品加工菜品的数量不得多于该窗口荤菜种类数的 40%。半成品原材料界定由生活科负责。

第三十九条 饭菜售卖明码标价，售卖价格根据原材料、水电气、人工、低值易耗品等成本进行核算。核算办法及结果应提供给生活科，经生活科核准后执行。

第四十条 员工着装规范、卫生整洁、态度热情、文明礼貌，

自觉接受师生和生活科监管，积极吸纳师生合理意见或建议。

第四十一条 工作场所内桌面、地面、墙面、门窗及周边环境整洁、干净、卫生，环境通风良好，照明正常。

第七章 消防安全

第四十二条 每学期组织 1-2 次消防知识培训和演练，增强员工消防安全意识，确保员工能用、会用、善用消防设备。

第四十三条 规范、安全使用水电气，每天经营结束后及时关停水电气阀门。

第四十四条 确保原材料包装、报废物品、工具等规范放置，确保消防通道畅通。

第四十五条 每学期依托专业机构和人员，开展管道、阀门和报警设备检修。

第四十六条 重视培训、检修、演练等重要环节的记录和资料保存。

第八章 廉政与舆情管理

第四十七条 学校管理人员严格按照有关法律法规、学校规章制度及合同、招投标文件的条款实施管理和服 务，不得滥用职权影响和干扰合作协议的正常履行。

第四十八条 学校管理方与经营方保持亲清的合作关系，合作企业（技术合作窗口）不得以任何名义或形式向学校管理人员

输送利益。学校管理人员不得以权谋私，不得以任何形式向合作企业（技术合作窗口）索要或收受贿赂，不收受礼金或报销任何个人费用，不接受宴请、娱乐和旅游活动等。

第四十九条 学校与合作经营方签订廉政合同，严格落实廉政责任制。

第五十条 高度重视服务质量和师生就餐意见，及时、认真、用好校园百事通、食堂 110、现场值班等师生反映问题的渠道，以免引发负面舆情。

第九章 监督与问责

第五十一条 生活科负责对合作企业（技术合作窗口）落实法律法规、学校规章制度、合同情况进行监督，有权依照有关条款或办法对合作企业（技术合作窗口）的单位、责任人进行问责。

第五十二条 合作企业（技术合作窗口）在经营场所范围内若发生安全责任事故，实行一票否决，立即终止合同，并对由此引发的损失进行问责、追责。

第五十三条 如合作企业（技术合作窗口）违反《廉政合同》中第一条第 1-5 款或第三条的，学校可立即终止合同。除按党风廉政和有关行业规定处罚外，报省、市有关主管部门，建议给予一年至三年市场禁入处罚。涉嫌犯罪的，报送公安机关处理。

第十章 附则

第五十四条 本办法由后勤服务总公司负责解释。

第五十五条 本办法自印发之日起施行，试行期 1 年。



四川农业大学学生食堂合作经营处罚细则

一、在经营场所范围内若发生安全责任事故，实行一票否决，立即终止合同，并对由此引发的损失进行问责、追责。

二、未经批准擅自变更经营项目且超范围经营的，扣除企业履约保证金 10000-50000 元。

三、购进或使用过期、变质食品，未造成食品安全事故的，根据实际情况，第一次扣除履约保证金 5000 元，第二次 10000 元，第三次无责解除合同并扣除全部履约保证金；若造成食品安全事故，则移交相关机关处理。

四、企业在接受上级检查时限期整改不到位，或被处以罚金的除自行交齐相应罚金外，视情节轻重扣除履约保证金 1000-10000 元。

五、不符合凉菜、裱花蛋糕等生产加工条件的，擅自制作、销售凉菜、裱花蛋糕等禁止制作或售卖的食品，第一次扣除企业履约保证金 2000 元，第二次 4000 元，第三次无责解除合同并扣除全部履约保证金。

六、生、熟食品盛装器皿不分开、食品混放，第一次扣除企业履约保证金 500 元，第二次 1000 元，第三次 2000 元，第四次 4000 元，第五次无责解除合同并扣除全部履约保证金。

七、未经生活服务科批准擅自采购原材料的，按该品类采购金额的 20%予以扣除履约保证金。使用来源不明的原材料或未按要求进行索证索票，第一次扣除企业履约保证金 2000 元，第二次 4000 元，第三次无责解除合同并扣除全部履约保证金。

八、未及时结算员工工资、供应商货款等费用，造成不良影响的，形成 3 人及以上到校内外聚集等情况严重并造成舆论影响的，无责解除合同。

九、未经批准在经营区域内开展虚假宣传、招商或其他违规经营活动，情况严重，造成舆论影响的，无责解除合同。

十、企业驻校食堂管理员不配合检查或整改不力，第一次给予警告，以后每出现一次扣除企业履约保证金 500 元，三次以上要求更换该管理员。

十一、不重视服务质量和师生就餐意见，未妥善处理各类就餐建议或投诉，导致引发较大负面舆情的，视情节轻重扣除 500—5000 元履约保证金。

十二、合作企业员工管理除严格服从企业相关管理规定外，应严格按照《食堂从业人员管理规范》执行，如有违反按对应处理办法处置。

十三、未按餐饮服务食品安全规范操作，例如：不按规范使用食品添加剂、留样不规范、餐厨废弃物未按规定处置等，第一

次给予警告，第二次参照相关要求扣除履约保证金，且立即更换管理员，涉事员工不得再在川农大食堂项目工作，若再次出现违反食品安全操作要求的，无责解除合同。

十四、未尽事宜参照《食品安全法》和《学生食堂合作经营管理办法》执行。