

广东生态工程职业学院文件

粤生态职院〔2025〕6号

关于印发《广东生态工程职业学院 食堂管理规定（2024年修订）》的通知

各部门、二级学院：

《广东生态工程职业学院食堂管理规定（2024年修订）》已经学校2024年12月11日第20次校长办公会和2024年12月18日第21次党委会审议通过，现予以印发，请遵照执行。

特此通知。

广东生态工程职业学院

2025年1月13日



广东生态工程职业学院食堂管理办法

（2024年修订）

第一章 总 则

第一条 为加强学校食堂的管理，维护学校的稳定和发展，更好地为广大师生员工提供餐饮服务。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》和《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年版）的有关规定，结合学校的实际，制订本办法。

第二条 学校对食堂的监督管理本着“明确责任、依法管理、保障安全、优化服务”的原则进行。

第三条 本办法适用于校内食堂、餐厅及食品销售场所。

第四条 学校食堂的主要职能是为师生提供餐饮服务，具有特定的服务性和公益性。在运营机制上既要遵循市场规律，更要发挥学校后勤保障性、基础性和先行性的作用。坚持为学校师生员工生活服务的宗旨，要充分考虑到大多数学生的经济消费能力，严格控制饭菜价格，提高饭菜质量，不断提高服务水平和改善就餐环境。

第二章 管理组织和职责

第五条 学校食品安全实行校长负责制，建立学校食品安全工作领导小组，把学校食品安全管理工作列入学校工作计划、

总结，落实食品安全相关法律、法规及上级规章制度，落实校园食品安全责任，开展食品安全与营养健康的宣传教育。专题研究食品安全工作，建立健全各级管理责任制和责任追究制。分管副校长对食品安全主管部门或教育主管部门提出的整改意见，定期组织开展食品安全隐患排查，必须及时要求相关部门进行全面整改。

第六条 学校食品安全工作领导小组负责学校食堂的日常监管，落实食堂管理基本要求；监督食品采购、贮存及验收；规范菜品制售、把控菜品售价和份量；依据食堂承包合同落实食堂承包商管理；制定落实食堂考核监督管理；营造良好的食堂用餐环境；制定食物中毒报告及处置应急预案。

第七条 总务后勤部作为学校行政职能部门，在分管校领导的领导下负责对食堂实施具体的监督管理、统筹与协调工作，其职责：

（一）制定科学合理、适应学校发展的食堂监督管理年度计划，建立食堂监督检查机制，落实各项整改措施，强化食品安全的责任制与责任追究制；

（二）制定食堂应对突发公共卫生事件防控及应急处置工作方案，提高食堂监督管理、防控群体性食物中毒、传染病及其他突发卫生事件的能力和水平；

（三）设立专职食品安全管理人员，具体负责监督检查学校食品安全以及相关政策、措施及制度的落实，履行监督检查

的职能；

（四）总务后勤部、膳食管理委员会、学生会每周至少一次对食堂的食品安全状况、卫生状况、各岗位责任制的执行情况、饭菜质量、价格等进行检查。对现场发现的问题及时提出整改意见，督促食堂尽快落实整改并通报整改结果；

（五）认真履行监管职责，加大检查考核力度，按照学校的部署和要求，总务后勤部代表学校会同师生代表、膳食管理委员会、学生会对食品安全、卫生状况、饭菜质量、品种、价格等进行检查，完善学校对食堂监督管理的长效机制；

（六）认真履行协调职能，及时反映师生对食堂的意见和建议，维护师生的正当权益，通过膳食管理委员会、学生会等渠道收集师生意见，增进食堂与师生的沟通，支持和协助食堂化解各种矛盾；

（七）会同学工部、团委等相关职能部门积极做好宣传教育工作，引导同学们养成良好的个人卫生习惯，倡导节约，树立文明就餐意识。

第八条 为加强对食品安全、卫生、饭菜质量等方面的监督检查，学校成立膳食管理委员会（简称膳委会），膳委会是学校的常设学生组织，隶属总务后勤部，膳食管理人员任膳委会指导老师，其组成人员有总务后勤部相关人员、老师代表、校学生会权益部、各学院学生会权益部，另外各班生活委员都是膳委会的成员之一。其职责：

（一）监督食堂落实食品安全法律法规及学校食堂安全管理的有关制度，保障食品安全；

（二）加强食堂员工与就餐人员的联系，增进相互间的理解与支持，协助食堂做好饮食服务；

（三）不定期到食堂对饭菜样式、价格、卫生和服务态度等进行检查，做好记录，提出合理化建议；

（四）膳委会工作例会每月不少于一次，每周最少3次对学校的食堂、超市等进行食品安全监督巡查及考核，每工作日收集师生员工的合理建议，及时向总务后勤部反映师生对食堂工作的意见和建议；

（五）负责每月对食堂检查监督和考核进行汇总，核计食品安全评分；

（六）组织、策划每年度的特色校园活动，丰富学生课余活动；

（七）倡导学校食堂健康文明的就餐方式，保持餐厅清洁卫生，创建优雅、整洁、卫生的就餐环境。

（八）设立平抑基金。平抑基金是学校通过财政拨款、学费及其他收入等资金渠道筹措的专项资金，主要用于学生食堂（包括社会企业经营的食堂）应对原材料、用工等运营成本在短期内快速上涨时平抑饭菜价格，确保学生食堂价格和质量基本稳定，减轻高校学生基本生活压力。平抑基金总额原则上不低于本年度在校全日制学生学费收入总额的1%或

本年度在校全日制学生生均标准60-100元。当年所用部分应在次年补齐。根据《广东省高校学生食堂饭菜价格平抑基金使用管理工作指南》，满足条件时启用平抑基金。

第三章 食堂管理基本要求

第九条 食堂应当保持室内外环境卫生、整洁、干净，各食堂应有完好的防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件，保证食品的卫生安全。

第十条 食堂产生的餐厨废弃物、废弃油脂、垃圾，须按属地市场监督管理局、城市管理局要求进行处置，垃圾入袋封口、装桶并加盖，及时予以清理，由经相关部门许可的餐厨废弃物收运、处置单位进行清运处置。

第十一条 食堂的设施、设备布局流程应当符合食品安全和食品卫生的要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品预售间及用餐场所。

第十二条 备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒二次。

第十三条 食堂应当有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐用具专用洗涮池、消毒池、消毒柜及保管柜等设备、设施。采用化学药物消毒的，必须具备3个以上的水池，不得与清洗蔬菜、肉类的设施设备混用。使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

第十四条 餐用具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐用具不得提供给消费者使用。

第十五条 餐用具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，有明显的标记。

第十六条 消毒后的餐用具必须贮存在餐用具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。

第十七条 食堂必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得采购、加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

第十八条 食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

第十九条 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放。定期检查、及时处理变质或超过期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标签，食品原料、半成品和热食品应分柜存放。

第二十条 学校禁止加工制作凉菜，仅允许制作冷荤熟食且必须配有冷荤熟食间，冷荤熟食间的要求及操作规程应按照

市场监督管理部门的有关规定执行。

第二十一条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止交叉污染。

第二十二条 食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，并按属地市场监督管理局要求进行食品留样，每个品种的留样量应不少于125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。样品须留置于冷藏设备中保存48小时以上，以备查验。

第二十三条 食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

第二十四条 食堂从业人员（含临时工、兼职人员）都必须取得医院核发的健康证明后方可上岗工作。患有如下疾病者不得从事饮食服务工作：凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者）；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疾病的，不得从事接触直接入口食品的制作。

第二十五条 个人卫生要求：

（一）工作前、处理食品原料后及便后用洗手液及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒；

（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

(三) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

(四) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第二十六条 学校根据《关于加强和保障学校食品安全与营养健康管理工作的通知》的要求，执行学校相关人员陪餐制度，与学生共同排队购餐、同区域用餐，并做好陪餐记录。

第四章 食品采购、贮存及验收管理

第二十七条 学校食堂应当选择相对固定的食品供货商。采购米、面、肉、油、蛋、奶等大宗食品及原料，应与供货单位签订包含食品安全内容的供货协议。

第二十八条 学校食堂采购食品、食品添加剂应当查验并索取供货者的营业执照、生产经营许可证和产品合格证明、动物产品检疫合格证明等资料。采购大米还应每批次索取包含重金属指标的产品检验合格证明。

在商场、超市等采购的食品应当保存好每日进货票据；在农贸市场采购的食品，应由供货方、采购人员在采购单据上签字后妥善保管。不得采购无票证或票证不符的食品。

学校食堂采购食品应当做好食品采购验收和登记，建立食品进货台账，确保食品可追溯。鼓励学校食堂建立使用电子台账，记录食品、食品添加剂的采购和使用情况。

第二十九条 学校食堂除严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品外，还应当遵守

以下规定：

- （一）严禁采购、贮存、使用亚硝酸盐；
- （二）不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂；
- （三）没有完整标识的散装油等其他散装食品；
- （四）禁止采购、使用和销售含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品；
- （五）严禁违规加工制作野生毒蕈、鲜黄花菜等高风险食品；
- （六）尽量不采购四季豆等豆类。在加工制作四季豆等豆类和豆浆等食品时须确保烧熟煮透。

第三十条 食品及原料应当根据贮存的要求进行冷冻或冷藏。冷冻冷藏设施内的食品应当分类分层放置，不得将食品堆积、挤压存放。成品、半成品应当盛装在容器内，并加盖或用保鲜膜覆盖。

第三十一条 食品及原料的使用应当遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品及原料。

第三十二条 学校食堂、餐厅应配备专（兼）采购验收员，负责采购物资的验收工作，实行采购与验收分离原则。采购验收要求：坚持“一看二闻三手感”的原则，确保食品新鲜，发现有问题的食品杜绝收货。

第三十三条 食品及食品原料和食品相关产品应分门别类的如实进行台账记录。记录内容包括：进货时间、产品名称、

规格、数量、生产批号、保质期、供货商名称及联系方式等内容，对食品的相关票证集中管理和、保存，按要求留存两年，食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

第五章 菜品制售管理

第三十四条 食堂的主副食烹饪制作规范，按照“营养、健康、科学、合理”的原则，注重色、香、味、型并具营养价值。

第三十五条 提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足师生的需求，品种和价格参照上级相关规定执行。价格档次比例搭配合理，所有食堂推出的大众饭菜价格按《广东生态工程职业学院学生食堂大众餐定价指导表》执行，如有变动需以书面的形式报学校总务后勤部批准；其他非大众菜价格由食堂经营者提出，报学校总务后勤部批准后方可执行。

第三十六条 食堂基本伙食部分的价格要严格控制，间接成本主要以销售毛利率体现。食堂经营者基本大伙（保障性伙食）的间接成本一般控制在25-35%；风味小吃的间接成本应控制在35-45%；经营性餐厅的间接成本控制在45-55%；基本大伙低价位菜可低于此间接成本标准，个别或少量品种甚至没有间接成本。其产生的成本直接计入食堂总成本，高中

低价位菜品占比3:4:3，确实做到满足各层面学生的伙食要求。
每一份饭菜份量上按以下要求：

（一）每份饭 ≥ 225 克

（二）菜炒肉（不带骨，肉菜按3:7进行配比） ≥ 125 克

净青菜类：每份蔬菜 ≥ 125 克

净肉类：每份净肉 ≥ 100 克（带骨肉类 ≥ 125 克）

菇、菌、笋类：每份菇、菌、笋 ≥ 125 克。

第六章 承包商管理

第三十七条 学校食堂实行对外承包经营，按照公开、公平、公正和有序的原则及广东省教育厅的有关规定遴选优质餐饮经营单位。对投标方经营资质必须从管理能力、安全意识、服务经验、技术资质、资金配套、饭菜质量、人员素质及其健康条件等进行全面考查评估。对学校食堂承包商采用收取风险抵押金的办法以减少经营及服务风险。

第三十八条 为建立师生食品安全保障体系，食堂承包商应购买食品安全责任险保额不低于500万人民币；经营场所责任险保额不低于300万元；向学校交付食堂风险抵押金，用于食堂发生涉及师生生命安全的赔偿及日常食品安全监督考核扣罚。食堂承包商交付的食堂风险抵押金金额在食堂对外承包经营合同中约定，发生扣罚后须在新学期补齐。

第三十九条 食堂承包商必须建立健全岗位责任制和责任

追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。

第四十条 食堂承包商应按广东省市场监督管理部门的要求配备中级以上专职的食品安全管理员。

第四十一条 食堂必须取得市场监督管理部门发放的食品经营许可证，积极配合和接受当地行政部门的监督。食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间，防止不法人员肆意破坏。

第四十二条 食堂承包商对经营区域和员工住宿区域的环境卫生、消防安全、人员安全、食品安全等负全责。食堂应设有专职或兼职的消防安全员，食堂承包商在经营中必须注意安全，醇基、煤气、天然气等的使用要严格按照煤气公司规定的操作规程，合理合法使用气源。确保用电用火用气用水及刀具管理的安全。由于食堂从业人员的失职发生刑事、盗窃、火灾等案件造成损失，由食堂承包商照价赔偿或承担相应的法律责任。

第四十三条 食堂应定期对从业人员进行食品安全卫生知识培训，职业道德和法制教育，提高员工的食品安全意识和服务意识。

第四十四条 学校总务后勤部对学校食堂（餐厅）行使监督管理、检查、协调的职能，对违反食堂管理办法的单位实施处罚。

（一）对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的责任；

（二）对违反本办法，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的食堂经营者，根据规定予以终止经营合同，并给予相应的行政和经济处罚；

（三）对多次违反本办法的有关条款，在师生员工中造成不良影响的食堂，根据规定终止经营合同；

（四）总务后勤部不定期地对食堂、餐厅的经营服务质量进行检查评估，对在检查中发现有违反本办法的食堂，按《广东生态工程职业学院食品安全监督表》进行处罚。

第四十五条 食堂承包商的责任与权利：

（一）学校食堂经营方式：承包商有经营权、用人权，经济独立核算，自负盈亏；

（二）食堂承包商须向学校交付食堂风险抵押金；

（三）食堂承包商生产安全管理责任。承包商在经营中必须注意安全，规范操作，确保用电用火用气用水的安全。享有学校提供的场所、设备、设施使用和维护的权利与义务，遗失、损坏照价赔偿，费用从风险抵押金中扣除；

（四）食堂承包商必须按照微利经营的原则销售食堂食品，售价总体不得高于周边同类院校平均水平；

（五）食堂营业时间：每天早上7:00至9:00提供早餐服务，中午11:00至13:00提供午餐服务，晚上16:30至19:30提供晚餐服务，20:30至23:00提供宵夜服务。（注：特殊情况下、节假日无条件服从学校协调安排经营时间，其他时段的饮食服务由经营人自行制定。）

（六）学校食堂应取得食品经营许可证方可营业，食堂从业人员必须经过培训，体检合格后方可持证上岗。食堂承包商要定期对相关人员进行食品卫生法律知识的培训；

（七）学校食堂严禁转包或者分包，严格食堂风味档口管理，应当依照规定取得学校许可，建立并严格落实食品安全管理制度，纳入食堂“五统一”管理（即统一采购验收、统一索证索票、统一人员管理、统一餐具洗消、统一食品留样）。

（八）承包商在经营过程中出现下列情况之一者，学校有权取消其承包资格，并按照违约责任条款承担违约责任。

1、发生师生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；

2、因食品价格、质量、卫生和服务等引起学生罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的；

3、在经营过程中，出现掺杂造假，采购、使用过期食品原料，未按经营范围经营等违规行为，经规劝、限期整改依然无效且情节严重的；

4、在经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的；

5、在经营过程中，因过失导致学校被行政处罚或其它违反法律法规导致严重后果的；

6、因资金周转不足导致欠供应商货款、燃料款等情况发生而影响食堂正常运作的；

7、拖欠学校水电费三个月以上经提醒仍未缴齐的。

第七章 食堂考核管理

第四十六条 食堂考核目的是优化食品安全管理，提升服务质量。考核周期为每月/年一次，对当月/年食堂综合表现（包括卫生状况、食品安全、饭菜质量、饭菜价格、服务质量等方面）进行考核，考核时间为次月5日前完成，遇节假日顺延。

第四十七条 根据《广东生态工程职业学院食品安全监督表》（以下简称“监督表”）的内容，对两校区食堂进行每周最少3次的食品卫生监督，发现问题立即扣罚，并详细记录实际情况，食堂主要负责人签字确认。学生膳委会可随时随地进行监管，执勤时可直接监管扣罚。

（一）对发现的问题，根据监督表列出相应内容，检查结果符合要求的，则“√”，无需扣罚；不符合规定要求的，应详细记录实际情况，并进行扣罚；只要不符合检查内容中任意一项内容，则全额扣罚；每次检查发现同一类别不符合规定的，按每次核算。

（二）同类问题发生第3起次，扣罚金额为双倍；同类问题发生第5次起，扣罚金额为4倍，记录为单次，于每月汇总扣罚进行总核算；每扣罚100元核计“食品安全评分百分比”扣1%（原始“食品安全评分百分比”为100%计算），即食品安全评分百分比=100%—当月食堂扣罚总金额*1%。

（三）如食堂管理过程中发生考核扣罚，食堂每月初自行到财务缴纳扣罚金额。食堂对于以上监督情况不承认的，经证据核实后，将进行总额双倍扣罚。

第四十八条 学校师生在就餐过程中如发现食堂安全问题，可随时反馈意见或投诉，以相片视频为证据或现场找膳委会处理；师生不在食堂现场，投诉可通过网络提供图片、视频反馈，学生投诉由膳委会根据《广东生态工程职业学院师生反馈食品安全事件表》跟进处理，教师投诉由食堂管理人员跟进处理。

第四十九条 总务后勤部每月总结归纳“监督表”，核算食品安全监督考核扣罚金额及分数，每月扣罚分数记录留档，为学校执行《食堂对外承包经营资格合同》提供考核依据。

第八章 就餐管理

第五十条 食堂承包商全面承担学生的餐饮服务，负责学生食堂各种菜肴、面饭的制作。提高饭菜质量，做好食品安全

管理，开展文明服务，营造一个优雅、整洁、文明、安全的用餐环境，是食堂承包商最根本的任务。

第五十一条 文明用餐要求：

（一）学生应在规定的用餐时间内进食堂用餐；

（二）遵守食堂秩序，点菜买饭时，不俯前高声叫喊，以免唾沫飞入配餐间菜盆、饭盆或他人的饭菜碗里；

（三）在餐桌座位用餐时，请勿将残渣等吐（丢）在地上，应放置在用餐盘内，用餐完毕将餐盘送到指定位置；

（四）讲究环境卫生，不随地吐痰，不在餐厅内乱丢杂物垃圾，遵守学校垃圾分类有关规定；

（五）讲究文明用餐，用餐时不高声喧哗、戏闹；

（六）请勿赤膊、穿拖鞋等进食堂用餐；

（七）食堂配餐间和操作间是食堂的重要服务区，请勿擅自进入，妨碍窗口服务；

（八）学生用餐时，不挤抢餐桌座位，用完餐后，应给后来用餐者让坐；

（九）用餐期间发生争吵的，要予以劝阻、制止，不听劝告的，由学校有关部门予以处理；

（十）用完餐后，自觉将碗筷、餐盘等送到食堂餐具堆放处，便于食堂服务员集中处理；

（十一）应爱惜粮食，吃剩的饭菜和残渣等应当倒入泔水桶内，不乱扔乱倒；

（十二）爱护食堂公共设施、餐桌、餐具，请勿将餐具带出食堂以外地方用餐；

（十三）不在食堂门口、外墙及食堂玻璃门上张贴广告、通知、宣传画报等；

（十四）在食堂用餐期间，遵守学校关于传染病疫情期间的管理规定；

（十五）不在食堂内停放自行车、三轮车、助动车等车辆。

第九章 附 则

第五十二条 本制度管理者为总务后勤部负责人，由其负责本文件的拟订与优化、使用培训与解释，以及牵头落地执行。

第五十三条 本办法由党委会批准生效，自发布之日起施行。此前文件与本办法不符的，按本办法执行。本办法由党委会授权总务后勤部负责解释。

附件1：《广东生态工程职业学院食堂食品安全监督表》

2：《广东生态工程职业学院师生反馈食品安全事件表》

3：《广东生态工程职业学院学生食堂大众餐定价指导价》

附件1:

广东生态工程职业学院食品安全监督表

检查项目	检查内容	扣罚标准（元）	结果
卫生管理制度	卫生管理制度和岗位责任制，须挂墙上的（每个场所须挂相应的制度）。	每次100 （未按规定 的）	
	持有效期内的食品经营许可证，配有专职食品卫生管理人员，食堂员工持有效健康证、中级以上食品安全管理员证书上岗（所有证书须在有效期内）。	每次500 （缺漏的）	
	食堂要有从业人员食品安全培训记录或卫生知识培训合格证，要有食堂从业人员每天晨午检记录及因病缺岗记录。	每次100（ 缺一或不规 范登记）	
环境卫生	食堂周边环境卫生良好，周边范围指以食堂为圆心的半径20米内，包括食堂门前及绿道卫生。须按规定清洁，没有卫生死角，地面及下水道干净。	每次100 （未按规定 的）	
	有专人打扫卫生，有安排管理人员维持餐厅秩序。餐厅就餐区内整洁整齐，地面无垃圾、油污，墙面、屋顶无蜘蛛网、霉斑、积垢，桌子、板凳无油污、灰尘，碗筷及时清理。食堂每日通风换气、清洁及消毒，须有台账记录。	每次100（ 不达标的）	
	食堂内部环境清洁卫生，地板、墙体干净，杂物不乱放，沟渠疏通；控烟情况，不允许就餐区内及厨房内部吸烟。	每次100 （未按规定 的）	

	食堂所有区域垃圾桶须加盖且整洁（脚踏牵盖垃圾桶），有盖而不盖视为无效；按规定处理废弃油脂（废弃油脂及餐厨垃圾回收记录，须有台账登记）。	每次100 （未按规定 的）	
	加工食品设备、工具、容器要卫生干洁；洗手消毒设施齐备、完好，有无鼠虫。	每次100（ 不达标的）	
	各防鼠、防虫、防尘、防潮设施安全有效。 （1）防鼠挡在食堂厨房每个对外出入口摆放，取下视为无设置； （2）每个区域设置灭蚊灯，无开启视为无设置； （3）窗口须有有纱窗且能呈封闭状，全打开形成对外通启视为无效； （4）有排气扇对外通风，无开启视为无设置； （5）水、电、消防设施安全有效； （6）排水沟有无网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	每项每次扣 100 （不达标的）	
食品索 证索票 制度	定点采购，采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品的验收和进货的食品出入库台账（采购验收、仓库进出库台账），作好记录，并索取清单。	每次100 （未按规定 的）	
	落实索证索票制度（营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检验合格报告书）；索证主要食品包括：鲜肉类、冻肉类、副食品、油、米等，证件未过期。每天肉证须提供，可复印件。	每次400 （未按规定 的，缺漏或过 期的）	
	不得使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品。食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定。须提供证书（营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检验合格报告书），证件未过期。	每次300 （未按规定 的，缺漏或过 期的）	

库房 贮存	<p>库房设置要求。</p> <p>(1) 库房有设置防鼠、防虫、防尘、防潮装置（防鼠板必须非木质材料，高度不低于60cm）；</p> <p>(2) 防鼠挡在食堂厨房每个对外出入口摆放，取下视为无设置；</p> <p>(3) 每个区域设置灭蚊灯，无开启视为无设置；</p> <p>(4) 窗口须有有纱窗且能呈封闭状，全打开形成对外通启视为无效；</p> <p>(5) 有排气扇对外通风，无开启视为无设置；</p> <p>(6) 如空间不透风，没有阳光则须安装空调，不开启视为不设置。</p>	<p>每项每次100</p> <p>（发现以上有违反规定的）</p>	
	<p>主副食区区分明显，物资要离地离墙10cm以上，分类分架存放，食品与非食品分开贮存，并贴上标签识别区分，货物先进先出，散装食材标识完整生产日期、保质日期。</p>	<p>每次100</p> <p>（未按规定规定的）</p>	
	<p>库房存放要求。（1）原料、食品贮存清洁、符合安全要求（SC标志）；（2）贮存食品没变质及过期食品；（3）没有贮放有毒、有害物品及个人生活用品；（4）无霉斑、无鼠迹、无苍蝇、无蟑螂。</p>	<p>每项每次200</p> <p>（发现以上有违反规定的，）</p>	
	<p>食品添加剂是否专人、专柜管理、专本登记用品用量。</p>	<p>每次100</p> <p>（未按规定规定的）</p>	
冷藏库 贮存	<p>冷冻（-20℃~-1℃）冷藏（0℃~10℃）库房冷藏效果良好，卫生整洁，食品包装符合卫生要求，食品袋须透明无色，食品存放要用保鲜膜（或袋，无色透明）进行保鲜。</p> <p>冰柜冷藏保存食品须4℃。</p> <p>冷冻房及冰柜内须放置正确指示温度的水银温度计。</p>	<p>每次100</p> <p>（未按规定规定的）</p>	

	存放要求。（1）原料、办成品、成品分开存放（不同室），菜、动物、水产分类存放，并贴上标签区分；（2）肉菜分离，生熟分离，如无条件则摆放顺序基本原则为熟上生下，菜上肉中鱼下。	每项每次300 （未按规定 的）	
	冷冻库及冰柜要定期除霜。	每次50 （未按规定 的）	
粗加工 卫生情 况	肉类、蔬菜类分池清洗，水产品有专池清洗，并有明显标识。	每次100 （未按规定 的）	
	加工肉类、熟菜、水产品的操作台、用具、刀具、容器必须分开使用，生熟托盘必须分开，且有明显标识。	每次200 （未按规定 的）	
	原料、半成品、成品必须分开存放，且离地摆放，没有交叉感染；鱼、肉、菜分离，生熟分离，如无条件则摆放顺序基本原则为熟上生下，菜上肉中鱼下。以上须有明显区分的各种器具、架子等（如未洗的菜及已洗的菜、生肉及已加工的肉、生鱼及已加工的鱼，须分篮分盆分架子放置）。	每次300 （未按规定 的）	
操作间 情况	卫生控制。（1）不能吸烟（包括烟头）；（2）沟渠清洁；（3）不能用手直接沾汤品尝；（4）不能用汤勺、锅铲盛汤汁放入口中品尝；（5）垃圾桶必须有盖。	每项每次100 （未按规定 的）	
	食品安全控制。（1）调味料有变质或发霉的；（2）成品菜直接放在地上；（3）生熟没有分开存放及分层次摆放的。	每项每次300 （发现以上 的）	

配餐间 卫生 情况	<p>设施要求。</p> <p>(1) 配餐间干净无杂物，有预进间及洗手池（预进间洗手池须2个，且有干手机、洗手液，洗手池水龙头须自动化出水；</p> <p>(2) 预进间的门须可自动关闭，直接打开门或门已坏视为无效），紫外线消毒设施完好（距地2米内），有空调食品冷藏设施，空调不开视为无效，紫外线灯消毒要有消毒及清洁台账；</p> <p>(3) 须有保温台对食品进行保温，食品中心温度须60℃以上。</p>	每项每次100 (不达标的)	
	<p>剩余熟食制品处理得当，无出售感官异常或变质食物。如不承认，留下证据经核实后，双倍扣罚。</p>	每项每次400 (未按规定 的每发现一 变质食品)	
	<p>员工穿戴清洁工作服、工作帽、口罩、手套，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，头发不外露。口罩戴下巴的视为不戴。</p>	每次200 (未按规定 的)	
	<p>其他要求。(1) 配餐间有私人物品或其他日化用品摆放，任一区域内有摆放则视为违规；(2) 售卖食品没有价格公示的。</p>	每项每次50 (发现以上 的)	
餐具 消毒	<p>餐具按流程清洗、消毒及保洁，并有消毒记录台账。</p> <p>洗洁不净视为违反规定，包括油腻、有杂物、尘埃、虫、餐具生锈、消毒后餐具有水余留等情况；如不承认，留下证据经核实后，双倍扣罚。</p>	每次200 (未按规定 的)	
	<p>存放及使用要求。(1) 已消毒和未消毒餐具分开存放；(2) 餐具消毒柜整洁，无杂物，消毒效果良好(3) 餐具输送窗不得作他用。</p>	每项每次100 (未按规定 的)	

食品留样制度	食品留样冷藏于2-5℃, 存放48小时以上, 每个品种不少于125克, 留样品种与实际销售品种种类相符合, 并有台账记录及留样盒有时间标签。留样品种不符合或不完整或不配套数量, 则视为违规, 如不承认, 经核实后, 双倍扣罚。	每次200 (未按规定 的)	
其他违反食品安全情况	食堂内厨房内所有硬件设施, 除以上有说明外, 其余硬件建设有违规食品安全管理规定的视为违规, 如食堂厨房内部有任一桌、椅、台、层架是木质的。	每次500 (违规的)	
	厨房内所有器具用具损坏、没有维修或导致存在食品安全问题的。(1) 抽排风机损坏; (2) 消毒柜密封不齐、消毒柜消毒效果差; (3) 冰柜冰库冷藏差、漏水; (4) 保温台保温不足、漏电、过于脏; (5) 洗手台或自动洗手器损坏; (6) 空调损坏或没有清洁过于脏; (7) 留样冰箱损坏、冷藏差; (8) 水台、食堂厨房内部地砖、框架等破烂而容易藏细菌; (9) 灯具破裂、天花板掉落、天花漏水等影响食品安全的情况; (10) 其他影响食品安全的情况。	每项每次300 (发现以上违反规定的)	
	出售食品有蟑螂、苍蝇、蚊子、老鼠、老鼠屎、玻璃、金属、钢丝、橡皮筋等危害食品安全的异物(菜虫除外)。	每次400 (发现以上情况的)	

	<p>生熟分离及存放。</p> <p>(1) 刀具、砧板、盛肉菜框盆的摆放须有专门位置放置，须生熟分离，鱼、肉、菜分离，有标识识别（砧板、刀具、刀架要生肉、熟、菜鱼区分）；</p> <p>(2) 非冰柜食品存放必须无色透明袋；</p> <p>(3) 鸡蛋须脱离鸡蛋托放置于盆上，食品不能有橡皮筋、透明胶、金属丝等违反食品安全的物品捆扎。</p>	<p>每项每次100 (发现以上未按规定)</p>	
	<p>其他区域食品没有离地摆放、生熟分离，肉菜分离的。</p>	<p>每次300 (发现该情况)</p>	
	<p>煮食的肉、菜、辅料里有臭、烂、变质、过期等情况的，以上所述食品与正常的食品混在一起的视为违规。</p>	<p>每次200 (发现该情况)</p>	
	<p>服务态度差、不愿配合监督检查整改的、有辱骂侮辱等情节的。</p>	<p>每次300 (发现该情况)</p>	
	<p>食堂下水道、化油池、抽排油烟管道要保持清洁，须清理清油，且有台账记录。</p>	<p>每次100 (没有台账或未按规定进行清洗而脏、油腻、滋生蚊虫的)</p>	

	食堂设备维护与检修。（1）保障“明厨亮灶”正常运转，能联网监控；（2）食堂内所有设施设备要定期维护检修，特别是通风换气设备、炉具、冰箱、冷库、天然气设备、保温炉、蒸饭柜、水台、洗菜（肉）台、货架、食品柜等设备，要定期维护，有台账记录。	每项每次100 （未按规定 的或损坏不 维护的）	
	食堂每日自查并上报“广东省学校食品安全监管系统”（上报系统包括自查、培训记录、巡查记录等）。	每天每次 50 （登陆系统 发现缺一天的“自查”， 按天数扣）	
	疫情期间的管控措施要做到，如疫情期间要求食堂每天消毒且有台账记录，门岗须有测温设施，就餐登记，核酸检测，返校前14天动态记录，场所消毒及外来人员信息登记等疫情期间的食堂防控要求。	每次100 （未按规定 的）	
	不配合膳食管理委员会工作，多次以各种理由推脱本身应尽义务的。	每次300（未 按规定）	
	违反其他食品安全管理规定或其他食品卫生情况的。	每次200 （未按规定 的）	

注：1.检查结果符合要求的，则“√”，不需要扣罚；

2.不符合规定要求的，应详细描述实际情况，并进行扣罚；只要不符合检查内容中任意一点内容，则全额扣罚；

3.同样问题发生第三次起，扣罚金额为双倍扣罚，同样问题发生第五次起，扣罚金额为四倍扣罚，记录为单次，在每月汇总扣罚时进行总核算；

4.食堂对于以上监督情况不承认的，经证据核实后，将进行总额双倍扣罚。

地点：食堂检查日期：20年 月 日

监督人：食堂负责人：

附件2:

广东生态工程职业学院师生反馈食品安全事件表

地点: _____ 食堂 核查日期: 20__ 年 __ 月 __ 日 经营责任人第____次违反									
类别	日期、就餐段	事件	具体地点	现场处理结果	扣罚标准(元)	备注	投诉人、班级专业、电话	执勤人、电话	食堂负责人、电话
1					400	出售食品有蟑螂、苍蝇、蚊子、老鼠、老鼠屎、玻璃、金属、钢丝、橡皮筋等危害食品安全的异物;食品变质、腐烂、有异味、发臭。			
2					200	收现金、不穿工衣工帽、不戴口罩手套、佩戴饰品的、留长指甲、涂指甲油;口罩戴下巴的视为不戴。			
3					100	服务态度恶劣,售卖食品冰冷的,餐具油腻不干净有杂物的			

4					50	饭菜里有头发的，青菜菜虫多于3条（少于或等于3条菜虫不进行扣罚）；环境卫生过差，垃圾堆积。			
5.					100	其他食品卫生安全问题			

注：1.属于哪类投诉反馈的，在哪类别进行登记；同时出现的，则分类别同时登记，扣罚叠加；

2.同样问题发生第三次起，扣罚金额为双倍扣罚，同样问题发生第五次起，扣罚金额为四倍扣罚，记录为单次，在每月汇总扣罚时进行总核算；

3.食堂对于以上监督情况不承认的，经证据核实后，将进行总额双倍扣罚；

4.为预防出现纠纷，提供的事情均为事实，如无现场处理的，须有拍照或视频或证人进行核实；如提供事件为假，将追究其责任；

5.该表适用于学生膳委会现场执勤对食品安全管理的扣罚，只有一人执勤时，须拍照或视频发至食品安全管理监督群来核实；适用于学生网络反馈的食品安全事件，但须当事人签名及事件真实性核实。

地点：_____食堂

检查日期：20__年__月__日

监督人：

食堂负责人：

信息反馈师生：

电话：

班级：

附件3:

食堂大众餐定价指导表

类别	菜式	价格（元）	备注
早餐	炒河粉	2.5	加蛋炒（斋炒2.0元）
	炒米粉、猪肠粉、陈村粉	3	加蛋炒（斋炒2.5元）
	炒面	3	加蛋炒（斋炒2.5元）
	面包类	1.5-3.5	烘焙类
	蛋糕类	2.0-5.0	
	白粥	0.5	
	小米粥、红豆粥等	1	小碗
	瘦肉粥、皮蛋瘦肉粥	1.5	
	豆浆	1	
	水包（菜包、奶黄、豆沙等）	1-1.5	
	水包（肉包、叉烧包等）	1.5-2.5	
	馒头	1	
	油条	1.5-2	
	鸡蛋	1	茶叶蛋1.5元
	中式点心	按市价	
	粗粮（玉米、红薯、芋头）	按市价	

米饭	白饭	1	
净肉类	鸡、鸭	5	可配少量的葱、蒜、药材等配料；
	鹅	5	
	鸡腿（大号）、大鸡翅	5	
	鸡小腿	2.5元/个	
	虫草花、清补凉蒸鸡等	4.5	
	鸡爪（油炸或非炸）	4	
	净猪肉（炒肉片、红烧肉、叉烧）	6	每天必须出净猪肉类
	回锅肉、小炒肉等	5	
	净猪头肉、猪耳朵	3.5	
	猪蹄	5	
	排骨（净）	6	
	鱼（皖鱼、泥鳅）	5	
	鱼（椒盐皖鱼、豆泡焖皖鱼）	4.5	
	鱼（塘虱、大鱼）	2.5-3.0	
	白仓鱼	5-6	
	红杉鱼	按市价	
	虾	按市价	
	牛肉	按市价	
	鱿鱼	按市价	

	萝卜牛腩	按市价	
外购净半成品	鸡块、鱼丸、肉丸、牛肉丸	2	每餐净外购半成品不得超过5种；
	鸡扒（奥尔良、胡椒）	4	
	火腿肠、午餐肉	1	
	牛肉饼、虾米饼、狮子头	2	
	干蒸、鱼蛋、鱿鱼花等	2	
	鸡蛋饺	1.5	
	薯条	1.5	
自制手工菜	肉丸	2.5	
	肉饼	3.5-4	
	酿莲藕、茄子、凉瓜、豆腐	1.5元/块	按块标价
配菜类	猪肉配菜	3	1、每餐外购半成品配菜不超过3种； 2、每餐必须有肉片炒菜。
	豆角、苦瓜、西兰花、伞花炒肉	3.5	
	鸡鸭肉配菜（土豆、萝卜、酸菜等）	2.5	
	内脏类（心、鸭肾等）	2	
	猪血（加韭菜等）	2	

	蛋炒菜（西红柿、苦瓜、韭菜、豆角等）	3	
	韭黄炒蛋	4	
	腊肠	2	
	腊肉配菜	2.5	
	外购半成品炒菜	1.5	
蔬菜类	斋炒瓜果	1-1.5	
	斋炒西兰花、豆角、苦瓜	2	
	叶菜类	1.5	
	叶菜类（加肉末）	1.5-2	
蛋类	水煮鸡蛋	1.5	每天必须有蒸水蛋，水煮鸡蛋提供
	咸蛋、卤水蛋、茶叶蛋	2	
	蒸水蛋	2	
	荷包蛋、菜煎蛋	2	
	肉煎蛋类	2	
豆腐类	水煮豆腐	1	
	麻婆豆腐、红烧豆腐、（配肉末）	2.5	
扣肉	香芋扣肉	5.5	
	梅菜扣肉	4	
汤	老火靚汤	5-10	按盅出

其他	海鲜类	时价	须向总务后勤部提出书面申请
----	-----	----	---------------

注：1、当物价持续上涨时间较长时，菜市价格可适当调整，但须书面申请审核批准后才能实施否则将视作违约处理。

2、如超出食堂分类指导价，须申报总务后勤部，经批准后才能出售；

3、每天午、晚餐均应提供1.5元以下菜式不少于5种，净猪肉类不少于3种；

4、半成品猪耳朵、半成品螺类、泡发木耳、泡发海带、含人工合成色素的产品。

广东生态工程职业学院党政办公室

2025 年 1 月 14 日印发
