

江苏商贸职业学院文件

苏商院校发（2025）45号

关于印发《江苏商贸职业学院食堂监督管理办法（修订）》的通知

各二级院部、各部门：

经学校研究决定，现将《江苏商贸职业学院食堂监督管理办法（修订）》印发给你们，请遵照执行。

江苏商贸职业学院

2025年8月7日

江苏商贸职业学院 食堂监督管理办法（修订）

第一章 总 则

第一条 为进一步规范我校学生及教工食堂的管理工作，切实落实高校食堂的公益性与保障性要求，全方位保障食堂生产安全及食品卫生安全，依据国家相关法律法规及《社会餐饮企业承包经营高校食堂管理实施办法（试行）》《省教育厅关于进一步加强社会餐饮企业承包经营高校食堂管理的意见》《高等学校引入社会餐饮企业与承办学生食堂管理规范》《关于规范和加强高等学校学生食堂工作的指导意见》等文件精神，结合学校实际，制定本办法。

第二条 学校是食堂工作的责任主体，应将食堂工作全面纳入学校事业发展总体规划，加大各类资源的投入力度，强化对食堂工作的监督管理，建立健全绩效考核体制机制，确保食堂工作的高效运行和服务质量的稳步提升。

第三条 食堂应牢固树立“管理育人、服务育人、环境育人”的理念，夯实安全根基，坚持公益性原则，充分发挥食堂在学校后勤服务中的基础性作用，以提供稳定、优质的餐饮服务为导向，全面落实学校各项工作要求，切实满足学生多样化的就餐需求。

第四条 本办法适用于校园内所有学生及教工食堂。

第二章 组织机构

第五条 学校成立由校长任组长，分管副校长任副组长、相

关职能部门负责人为成员的食堂监管领导小组，负责贯彻落实上级有关食堂管理、安全生产、食品安全等方面的文件精神 and 部署要求，制定食堂工作的各项政策、规章制度，并对其执行落实情况进行严格监督和检查。同时，对食堂工作中出现的重大问题进行深入研究，提出切实可行的解决方案，为食堂工作的顺利开展提供有力支持。领导小组下设办公室，挂靠在后勤与基建处，由后勤与基建处处长兼任办公室主任。

办公室主要职责：负责领导小组的日常工作安排和协调，确保各项工作有序推进；深入分析、研究食堂工作形势，结合学校实际和师生需求，就食堂的规划、改革、发展方向以及重要管理措施提出意见、建议或方案，为学校决策提供重要参考；积极丰富师生员工对学校食堂工作的反馈渠道，广泛收集各方信息，组织开展对食堂的考核、测评等具体活动，及时了解师生对食堂工作的意见和建议；加强伙委会内部各部门之间的沟通与协调，形成工作合力，推动食堂工作的顺利开展。

后勤与基建处履行食堂日常工作职责，设立膳食科具体负责学生及教工食堂监管。食堂要配备与其规模相匹配的专业管理团队，其中必须包含一名以上的专职食堂安全管理人员，负责食堂生产安全及采购、储存、加工、售卖、留样、卫生消毒等全流程食品安全工作。逐层逐级签订食堂生产、人员管理及食品安全责任书，明确各方责任，确保食品安全责任落实到每一个环节、每一个人。

第三章 运营管理

第六条 学校应结合自身实际情况，积极引入社会力量承包运营食堂，建立科学规范、公平公正的经营准入、监管、退出机制，并制定详细的负面清单，明确禁止行为和违规处理措施。在选择拟承包食堂的社会餐饮服务单位时，须进行全面、细致的资质审定。从企业资质、社会信誉、经营能力、管理水平、技术水平、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多个维度进行严格考察。通过公开招投标方式，择优选用具备良好信誉和实力的餐饮服务单位，确保食堂的运营质量和服务水平。

第七条 学校与承包方应依法签订合同、安全责任书（附件1）和承诺书（附件2、3），明确双方在食堂管理服务、稳控饭菜质量和价格以及安全生产、食品安全等方面的权利和义务。承包方必须严格按照法律法规和合同约定进行经营，切实对学生饭菜质量和价格稳定以及食品安全、生产安全负责，积极主动地落实各项工作要求，并自觉接受学校的监督管理。学校为承包方提供必要的经营条件，同时依法、依规、依约对承包方实施监管和奖惩，确保食堂运营符合学校和师生的期望。

第八条 完善食堂成本分担制度，按照非经营性资产管理，对服务实体实行“零租赁”，免收管理费和电梯、空调电费。其他除房屋大型维修改造外的相关费用均由承包方承担。

第九条 完善食堂财务管理制度，食堂的经营收入通过校园

一卡通平台纳入学校统一管理,任何单位和个人不得挪用、转移,确保资金的专款专用。承包方应加强内部控制,建立健全财务管理制度,规范账务处理,自觉接受学校财务监督。同时,要按月向学校提供运营收支明细情况表(附件4),年度审计时应及时向学校提供财务账册,学校可根据上级主管部门要求在一定范围内予以公开,增强财务管理的透明度和公信力。

第十条 食堂饭菜一律实行明码标价,饭菜营养健康且价格应低于市场同类同质同量餐饮的价格。食堂应保障基本大伙比例需求,优化菜肴品类结构,同时提供多层次餐饮服务,满足师生个性化、多元化需求。食堂经营既要遵循市场规律,更要体现学校后勤服务的保障性、公益性,应努力提升饭菜质量和服务水准,严格控制饭菜价格,学校每学期进行菜价核定(核定表见附件5),确保价格合理稳定。同时,要保证免费汤、低价菜、半份菜供应,切实为师生提供实惠。

第十一条 食堂承包商须严格执行《江苏省高校学生食堂伙食成本核算指引》《江苏省高校学生营养健康食堂建设指引》以及《江苏省高校学生食堂质量与价格监管指引》的相关规定,确保菜品质量,遵循既定的投料比例,合理控制毛利率,以保证基本伙食的高质量供应。

第四章 原料采购与存储管理

第十二条 学校应严格按照国家和上级主管部门的要求,实施食堂大宗食材集中采购统一管理。每学年进行大宗食材供应商

招标遴选，确保供应商具备良好的信誉和资质。及时公布大宗食材供应商及品类目录（样本见附件6），方便师生了解食材来源和种类，确保安全稳定供应。严禁私自采购，防止出现食品安全隐患。

第十三条 非大宗食材采购（包括特殊原材料、加盟品牌原材料及临时采购的原材料），由经营方提出申请（见附件7、8），同时提供原材料生产厂家（配送单位）营业执照、食品经营许可证、产品检测报告、税务登记证等资质（加盟品牌还须提供有效加盟合同），报委托方主管部门审核同意后方可采购。

第十四条 食堂在采购原材料时，应充分考虑食材种类、现有存储条件等因素，按需合理确定采购数量。既要保证食材的新鲜度，满足师生的饮食需求，又要避免浪费，节约资源，降低运营成本。

第十五条 食堂必须建立严格的原材料及食品添加剂采购进货查验、出入库记录制度，规范索证索票及台账记录。入库、出库要严格过秤、验质、记账销账、登记签字，确保每一批食材的来源和去向都有清晰的记录。相关凭证和记录保存期限要符合要求，确保原材料采购、使用可溯源。同时，食堂不得采购不符合食品安全标准、来源不清晰的原材料，从源头上保障食品安全。

第十六条 原料库房应由专人管理，建立库房定期检查制度，记录温度、湿度变化及贮存原料查（检）验情况，及时销毁过期、变质食品。库房应经常性地通风、清洁，保持干燥卫生，不得滋

生“四害”。货架材质、离墙离地距离等符合要求，各类原料要分开存放，并有明显标识。冷冻冷藏原材料连同包装一并存储，且经常地对冰箱冰柜进行除霜除冰除液作业。库房及有关设备内不得存放无关杂物或工具。

第十七条 食品添加剂的管理必须严格规范，实行专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专账记录的“六专”制度，确保食品添加剂的使用安全和可追溯性。

第五章 生产加工与售卖管理

第十八条 食堂要结合食品安全法律法规要求和自身客观条件，科学合理地选择生产加工范围，降低食品安全风险，保障师生饮食安全。

第十九条 食堂后场要建立完善的安防制度，设置必要的安防措施，严格控制无关人员进入，确保食品生产加工区域的安全。食品生产加工区域要按照分拣、去杂、清洗、切配、存放、热加工、分餐等一般工序流程合理划分功能布局，遵循“生进熟出”原则，避免交叉污染。

第二十条 积极推行“明厨亮灶”，后场区域要实现视频监控全覆盖，便于学校和相关管理部门进行监督管理。食堂应达到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，不断提升食堂食品安全管理水平。

第二十一条 食堂要建立健全食品生产加工间管理制度，明确各岗位的职责，并将其上墙公示，让每一位工作人员都清楚自

己的职责和义务。按照有关行业标准和安全、卫生、可食用等要求，完善不同种类食材操作处理规程，确保食品加工过程的规范和安全。烹饪加工宜采用成熟工艺，保证饭菜质量和口感。

第二十二条 食品添加剂的使用要严格遵守有关规定，并有相应记录，确保使用安全。不得加工已回收作废弃物处理的食物，防止食品安全事故的发生。操作间各种餐具、炊具、厨具、工具应分门别类存放、使用，并保持卫生干净。接触直接入口食物的餐具、炊具、厨具等尽量选用高温或红、紫外线消毒方式，确保消毒效果。

第二十三条 食堂生产操作间应经常进行清洁，保持无油垢，地面无食渣，垃圾及时入桶，并加盖外运，营造良好的生产环境。

第二十四条 要严格加强售卖环节的管理，确保师生饮食安全。学生食堂要详细记录每餐剩饭剩菜的品种、数量及处理情况，严格控制隔餐、隔夜饭菜的销售，避免师生食用变质食物。成品加工完成后应立即售卖，不得对师生员工销售变质食物，切实保障师生的身体健康。

第六章 食品留样管理

第二十五条 学校专门设立留样间，并配备留样冰箱（需上锁管理），同时指派专人负责留样管理工作，且安装视频监控系统，以确保留样过程的规范与安全。食堂承包方需严格执行食品留样制度，安排专人将留样菜品妥善送至留样间，严禁非留样人员擅自进入留样间，切实保障留样工作的严肃性与独立性。

第二十六条 每餐供应的所有品种均须进行留样，留样数量不得少于 200 克。取样完成后，应即刻将其密封于无污染的容器内，并在容器外部粘贴标签，清晰标明留样日期、品名以及餐次等关键信息，存放于留样专用冰箱（柜）中。管理人员须认真、详细地填写留样登记表（样表见附件 9），记录内容应涵盖取样时间、食品名称、目测样状等详细信息，并签字确认，确保留样记录的完整性与可追溯性。

第二十七条 留样食品通常在冷藏条件下保存 48 小时。在此期间，若进餐者未出现异常情况，即可按照规定对留样食品进行妥善处理；若发现进餐者出现异常，必须立即对留样食品进行封存，并由学校及时送交食品卫生安全部门进行查验，以保障师生的饮食安全。

第二十八条 后勤与基建处应不定期对食堂的留样工作开展检查。对于留样管理不规范、未严格按照规定进行留样或者记录不完整、存在弄虚作假等行为的，要予以严肃追究责任，以维护留样制度的权威性与有效性。

第七章 从业人员管理

第二十九条 承包经营食堂的从业人员以及相关管理人员必须持有健康证方可上岗工作。同时，每年均须进行全面的健康检查，以确保其身体状况符合食品生产经营的相关要求。新参加工作以及临时参加工作的食品生产经营人员，必须在取得健康证明之后，方可正式上岗工作。

第三十条 食堂应建立并严格执行每日健康晨检制度。对于出现有碍食品卫生安全病症的人员，应立即责令其离开工作岗位，避免对食品安全造成潜在威胁。尤其在发现患有传染性疾病的情况下，必须第一时间向学校有关部门进行汇报，以便学校及时采取相应的防控措施，保障师生的身体健康。

第三十一条 食堂应参照相关规范与标准，明确各工作岗位的个人卫生要求，其中应详细列出禁止性事项。同时，要加强检查与督促工作，引导有关从业人员养成良好的个人卫生习惯，切实维护食品生产经营环境的卫生与安全。

第三十二条 食堂要加强对从业人员的管理以及业务培训工作，通过规范和提升岗位操作技能，提高食堂的整体服务水平与食品安全保障能力。相关人员还应接受食品安全卫生、用水用电用气及消防等有关安全生产法律法规、知识技能培训以及职业道德教育，经考核合格后方可上岗。其中，食堂负责人、安全管理人员等每年应接受不少于 40 小时的食物安全和安全生产集中培训。对于培训不达标的人员或者考核不合格者，必须责令其离开食堂工作岗位，以确保食堂工作人员具备相应的专业素养与职业操守。

第八章 安全管理

第三十三条 安全工作严格实行一票否决制。各层各级管理人员以及各类从业人员要切实增强食堂工作的安全意识、责任意识以及法治思维，依据“党政同责，一岗双责”“谁主管，谁负

责”“谁经营，谁负责”“谁生产，谁负责”的原则，健全食堂工作安全责任网格体系。同时，要始终恪守食堂安全工作“安全第一、预防为主、综合治理”的总方针，将“抓安全、治隐患、除苗头”的理念贯穿于食堂工作的各个环节，全力筑牢安全防线，为师生营造安全可靠的就餐环境。

第三十四条 食堂应构建完善的食品安全及安全生产规章制度体系，涵盖采购、存储、加工、销售、留样、卫生消毒、人员管理、用水用电用气、消防、特殊设备管理等各个环节和领域，并确保各项制度能够得到切实落实与细化执行。此外，食堂各类自查自检报告、数据以及记录台账等必须做到准确、详尽，坚决杜绝弄虚作假的行为，以保障食堂管理工作的真实性与规范性。

第三十五条 学校食堂管理领导小组、安全委员会、后勤与基建处、学生伙管会、食堂承包商等相关部门和单位要共同努力，形成多层次的安全隐患排查整治工作常态化、长效化机制。对于发现的食品安全及安全生产问题隐患，要及时建立整改清单，明确整改责任人、整改期限以及整改措施，并对整改效果进行持续追踪。对于拒不履行整改义务、推诿扯皮或者整改敷衍不到位的情况，要根据情节的严重程度，分别给予相应的处罚，以确保安全隐患得到及时、有效地消除。

第三十六条 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，并制定完备的应急预案。同时，要定期开展食堂管理、从业人员安全生产、食品安全实战化演练，通过

模拟真实场景，提高相关人员应对突发事件的能力和水平，确保在突发事件发生时能够迅速、有效地进行应对，最大限度地减少损失。

第九章 保障措施

第三十七条 依据教育部等五部委《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》，当食堂因突发公共疫情、食品原材料及用工成本大幅上涨等因素，导致“基本大伙”面临困难或出现亏损时，学校应根据实际情况，通过食堂物价平抑基金及时给予“基本大伙”合理补贴，以减轻食堂的运行压力，确保食堂饭菜价格和质量保持平稳，切实保障师生的饮食权益。

第三十八条 严格执行国家发改委、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）的规定，对食堂用电、用水、用气价格分别按照居民用电、用水、用气价格执行，以降低食堂运营成本，为食堂的稳定运行提供有力支持。

第三十九条 因突发公共疫情封闭校园，对于需要校外配送餐饮或由食堂在校内送餐的情况，相关打包、配送等费用应由学校从应急保障经费中支出，确保在特殊时期学生的餐饮供应能够得到有效保障。

第十章 节约宣传与文化教育

第四十条 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、深入地开展节约粮食、反对浪费宣传教育活动。积极推行按需定量、按量计价以及半份菜、

小份菜、小份饭等用餐模式，持续推进“光盘行动”，引导师生树立节约意识，坚决制止校园餐饮浪费行为，营造良好的校园餐饮文化氛围。

第四十一条 加强对学生良好卫生饮食习惯的养成教育，通过多种形式的宣传与引导，大力倡导学生文明用餐，推动健康饮食理念深入人心并付诸实践，持续提升学生的文明素养，培养学生健康的生活方式。

第四十二条 要高度重视食堂的餐饮文化建设，注重就餐环境的美化与优化。通过营造温馨、舒适、整洁的就餐环境，实现环境育人的目标，让学生在享受美食的同时，受到文化的熏陶和教育。

第十一章 监督与检查

第四十三条 建立健全食堂监督考核评价机制，加大监督检查力度，强化对食堂运营环节的审计工作，确保各项制度得以有效落实。若发生食品安全事故或群体性事件，应严格对照负面清单，坚决予以清退相关责任主体，并依据法律法规，严肃追究相关人员的责任，切实维护师生的生命健康与安全。

第四十四条 充分发挥团委、学生会、伙管会等群团组织的作用，畅通师生与食堂管理部门联系和沟通渠道，鼓励师生参与食堂监督管理，切实保障师生员工的知情权、投诉权，形成多方协同、共同监督的良好局面。

第四十五条 定期组织开展食堂专项监督检查工作，及时、

全面地掌握食堂的管理、运行状况及食品安全、安全生产等方面的情况，以便发现问题及时整改，确保食堂的稳定、安全运营。

第十二章 考核与评价

第四十六条 考核原则与方法

考核原则：秉持量化考核与非量化考核有机结合的原则，既注重通过具体的数据和指标对食堂餐饮服务进行客观评估，又兼顾非量化因素对服务质量的影响，力求全面、准确地反映实际情况。

考核对象：以餐饮服务承包商为基本考核单位，明确责任主体，确保考核工作的针对性和有效性。

考核方法：学校后勤与基建处负责对食堂餐饮服务实施量化考核，采用百分制的评分方式，以便更直观、清晰地呈现考核结果，为后续的评价与管理提供有力依据。

第四十七条 考核形式

主要形式包括月度考核、学期考核以及学年度考核，通过不同周期的考核，实现对食堂餐饮服务的动态监测与综合评估。

（一）月度考核：每月月底，后勤与基建处应结合“日管控、周排查、月调度”的日常监管情况，严格按照《食品安全检查月度考核表》（附件 10）的相关标准和要求进行量化评分。

（二）学期考核：每学期末，后勤与基建处须对食堂在该学期的饭菜质量、饭菜价格以及师生满意度等三项关键指标进行全面、深入的考核评分（考核表见附件 11、12、13、14）。

(三) 学年度考核：学年度考核以两个学期为单位，将每月考核均分*50%+两个学期考核均分*50%，得出学年度考核结果(见附件 15)。

第四十八条 考核评价等次

考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四个等级，具体对应的考核分数如下：考核分数在 90 分及以上的为优秀；80 分及以上、小于 90 分的为良好；70 分及以上、小于 80 分的为合格；小于 70 分的为不合格。

第四十九条 考核结果运用

食堂承包商在学校服务期间，必须严格依照双方签订的协议，履行相应的程序和义务。只有在月度、学期、学年度考核结果均达到合格及以上等级时，方可续签合同。

第十三章 节能降耗管理

第五十条 全面落实国家和省、市关于节能环保的相关要求，积极推广应用高效节能灶具以及节能节水的餐饮设施设备，从源头上减少能源消耗，降低环境污染。同时，要加强对食堂油烟排放的管理，确保油烟达标排放，切实履行环保责任。此外，还应积极开展节水、节电宣传活动，提高师生的节能环保意识，营造绿色、低碳的校园餐饮环境。

第五十一条 建立健全生活垃圾分类管理制度，加强对厨余垃圾源头减量的管理工作，通过优化菜品搭配、合理控制食材用量等措施，从源头上减少厨余垃圾的产生。同时，要积极推进厨

余垃圾的资源化、无害化利用，探索创新利用方式，提高资源利用效率。此外，还应加强宣传引导，鼓励就餐师生积极践行垃圾分类，共同为建设绿色校园贡献力量。

第十四章 附 则

第五十二条 本办法由后勤与基建处负责解释。

第五十三条 本办法自印发之日起施行，原《江苏商贸职业学院食堂 5S 管理制度》（苏商贸学院〔2018〕124 号）同时废止。若本办法制定时所依据的文件发生变化，按照变化后的文件要求执行。

- 附件：
1. 食堂承包单位安全责任书
 2. 食堂承包单位消防安全承诺书
 3. 食堂承包单位食品安全承诺书
 4. 食堂月度运营情况（收支明细）一览表
 5. 食堂菜价核定表
 6. 食堂大宗食材采购供应一览表
 7. 食堂非大宗食材采购供应商备案申请表
 8. 食堂非大宗食材采购供应商备案汇总表
 9. 食堂食品留样登记表
 10. 食堂安全月度考核表
 11. 食堂饭菜质量监管考核表
 12. 食堂饭菜价格监管考核表

13. 食堂满意度调查表
14. 食堂监管学期考核汇总表
15. 食堂监管学年度考核汇总表

附件 1

江苏商贸职业学院食堂承包单位安全责任书

为全面落实治安、消防、食品安全管理责任，坚决杜绝各类事故发生，确保校园安全稳定和广大餐饮业户生命财产安全。严格贯彻落实《中华人民共和国治安管理处罚条例》《高等学校消防安全管理规定》《中华人民共和国食品安全法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《中华人民共和国反食品浪费法》等法律法规，防止食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，明确各单位消防安全责任，加强消防安全管理，确保消防安全无事故，按照“预防为主，消防结合”和“谁经营、谁负责，谁主管、谁负责”的原则。签订《餐饮服务单位安全责任书》。

一、必须遵守学校的治安、消防、食品安全等规章制度。餐饮服务单位负责人为本食堂安全管理第一责任人，全面负责本食堂的安全工作。

二、餐饮服务单位负责人对所雇佣的各类临时人员要建立员工档案，进行登记管理，并及时到保卫部申报备案。认真执行“谁用人、谁负责”的原则，要经常对他们进行法制和安全教育，增强他们的法治观念和安全防范意识。

三、餐饮服务单位负责人要加强自用及所属从业人员车辆的管理，并及时到保卫部申报备案。遵守学校行车时限和行车路线，低速行驶，防止交通事故的发生。

四、严格遵守学校消防安全管理规定，严格遵守燃气使用管理规定，严禁私拉乱接电源，严禁存放易燃易爆物品，消除火灾隐患。

五、不得占用消防疏散通道，要爱护消防设施器材，不得使用、移动和损坏。

六、要严格所属从业人员管理，严禁在校内喝酒、赌博、打架，从事封建迷信、传教和其他非法或不健康的活动。对违反学校规定情节严重的员工，餐饮服务单位负责人必须予以辞退；对参与违法犯罪活动的员工，送交公安机关处理。

七、要严格执行《中华人民共和国食品安全法》，保持公共卫生安全。按照学校要求，做好门前“三包”，未经允许不在建筑物上张贴各类广告并负责餐厅出入口卫生、整洁，保持餐饮场所及周边环境的卫生清洁。

八、要加强日常安全工作管理，定期进行所管辖范围的安全检查、隐患排查。努

力做到发现隐患或接到隐患通知及时整改。对自身无力解决整改的隐患及时报告，同时采取相应防范措施，确保安全。因管理不当造成的人员伤亡的，由餐饮服务单位负责人承担法律责任。

九、要做好节日和寒暑假期间的安全“四防”工作，杜绝被盗事件的发生。

十、必须持有有效的《食品经营许可证》，自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的规定，强化法律意识、食品安全意识以及行业自律意识，保证向广大师生提供安全食品。

十一、建立并落实食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验索证索票制度，认真做好进货台账记录、进货验收工作，确保所购原料符合食品安全标准，建立食品添加剂使用台账。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

十二、建立健全食品安全制度，配备食品安全总监和食品安全员负责食品安全管理工作，坚持每日进行检查，督促落实食品安全管理制度；食品从业人员应建立每日晨检制度。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；保证所有食品从业人员持有有效的健康证明从事食品生产经营活动；员工进入涉及食品卫生的工作场所，须穿戴整洁的工作衣帽。切实加强对从业人员食品安全知识的培训，应有培训档案和记录。

十三、要加强反食品浪费宣传教育，常态化开展“光盘行动”，通过建立奖励激励机制，引导师生树立正确饮食消费观念；加强食品采购、储存、加工动态管理，提高原材料的利用率，加强精细化管理，按需供餐，科学营养配餐。

十四、加强餐（饮）具消毒工作，配备相应生产经营规模的餐（饮）具清洗、消毒和保洁设施，掌握正确的清洗、消毒和保洁方法，保证餐（饮）具清洗、消毒和保洁操作合格率 100%，检测合格率 100%。

十五、做好留样容器的清洗消毒，对每餐次供应的饭菜做好留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上。

十六、要严格按照《食品经营许可证》许可的项目开展加工经营活动，未经许可一律不得开展凉菜加工经营活动。

十七、保持加工经营场所内外环境卫生，做好防蝇、防鼠、防虫工作；设置密闭的废弃物容器并加盖，餐厨废弃物做到日产日清，餐厨废弃物应交有许可证收运单位，建立收运台账。

十八、严格执行学校制定的各项制度，及时发现并消除食品安全隐患，保障信息畅通及涉及安全工作的及时汇报制度。

十九、要积极配合市场监督管理部门的工作，服从学校管理，配合工作，接受学校及市场监督管理部门的监督、检查、指导。不服从管理的予以解除承包合同。

二十、本责任书自签订之日起生效，有效期一年。责任期内如遇责任人人员变动，应及时变更责任人，本责任书继续生效。本责任书一式两份，签订双方各执一份。

食堂承包单位（章）：

负责人（签字）：

年 月 日

附件 2

江苏商贸职业学院食堂承包单位消防安全承诺书

为认真贯彻落实习近平总书记重要讲话重要指示批示精神和党中央国务院决策部署，按照省委、省政府和省安委会工作要求，本单位承诺履行下列消防安全职责：

- 一、制定消防安全制度、消防安全操作规程。
 - 二、实行防火安全责任制，确定本单位的消防安全责任人。
 - 三、针对本单位的特点对从业人员进行消防宣传教育，应当每学期至少组织一次消防演练。
 - 四、组织防火检查，及时消除火灾隐患。
 - 五、按照规定配置消防设施和器材、设置消防安全标志，并定期组织检验、维修，确保消防设施和器材完好、有效。
 - 六、保障疏散通道、安全出口畅通，并按规定设置消防安全疏散标志。
 - 七、组织制定符合本单位实际的灭火和应急疏散预案，并实施演练。
 - 八、电动自行车及其蓄电池不应进入工作场所、公共门厅、疏散通道、安全出口、消防通道停放、充电，不得违反用电安全要求私拉电线或插座进行充电。
 - 九、厨房应按要求与其他部位进行防火分隔。排油烟罩及管道应定期清洗，并记录存档。
 - 十、对本单位存在的火灾隐患，本单位保证依法落实整改措施，立即改正。
- 若未履行上述职责，一旦发生火灾事故，愿承担相应的法律责任。

食堂承包单位（章）：

负责人（签字）：

年 月 日

附件 3

江苏商贸职业学院食堂承包单位食品安全承诺书

为保障广大在校师生食品安全，我单位将严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，并作出郑重承诺：

一、严格落实两个主体责任。坚持广大师生人身健康高于一切，牢固树立食品安全第一责任人意识，切实履行食品安全责任。严格按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规从事食品经营活动，有效防控食品安全风险。

二、严格落实晨检制度，从业人员有咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状时，应立即脱离工作岗位，经治愈后，方可重新上岗。

三、建立健全管理制度。食堂未经允许不得收取消费者现金（特定时间段学校允许或未安装校园一卡通的情况除外）。建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，依法从事食品经营活动。对本单位食品安全工作全面负责，配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

四、食品加工制作过程。严禁食堂使用腐败变质、三无、过期食材原料。严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，保障食品安全。根据相关规定不得制售以下高风险食品：

1. 动物源性食材：河豚鱼、小龙虾、田螺、河蚌；
2. 非动物源性食材：野菜、野生蘑菇、槐花、杏仁、四季豆、鲜黄花菜、发芽或青皮马铃薯、青西红柿；
3. 自制饮品类食品：未经检验的生鲜乳、自制乳制品（包括但不限于自制奶、雪糕、冰淇淋），自制豆浆；
4. 生食类食品；
5. 冷荤类食品；
6. 裱花蛋糕等高风险食品。

食堂加盟产品（含预制菜）应向后勤管理部门报备，并如实提供相应资质材料和

有效期内的产品检验报告等相关材料；加盟产品的主要食材应从学校招标入围的食材供货商中选择进行食材采购，严禁私采（学校招标入围的食材供货商不能提供的食材除外）。销售预制菜的应在售餐窗口醒目位置标注售卖菜品为预制菜，进行公示，保障就餐师生知情权。

五、认真落实餐饮具消毒制度。按照规范流程洗消餐饮具，不使用未经消毒的餐饮具。使用的餐饮具容量和数量能满足加工制作和供餐需要。消毒后的餐饮具放置在专用的保洁设施内。

六、做好食品留样工作。食堂配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。做到餐餐留样，每个样品留样数量不低于 125 克，冷藏保存 48 小时。

七、做好从业人员健康管理。凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲肝、戊肝）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门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。

八、保持从业人员良好的个人卫生习惯。做到工作前、处理食品原料后、便后使用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作服、帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指、手表等进行食品加工。

九、做好食品安全事故处置工作。发生食品安全事故立即采取措施，防止事故扩大，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

十、强化食品安全宣传教育。通过食品安全监管信息公示栏、“明厨亮灶”、学生开放日等公示食堂食品安全信息和操作过程，自觉接受学生、家长和社会对本单位食品安全的监督，对学生开展经常性食品安全宣传教育活动。

我们将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受师生监督，承担社会责任，守牢食品安全底线。

食堂承包单位（章）：

负责人：

年 月 日

附件 4

江苏商贸职业学院 食堂月度运营情况（收支明细）一览表

食堂名称及承包单位（盖章）：

月份： 年 月

收入（元）		其中，卡机收款： 元；其他收款： 元			
支出（元）		其中，大宗食材： 元；非大宗食材： 元			
原 料 成 本					
大宗食材			非大宗食材（易耗品）		
品类	金额（元）	占比%	品类	金额（元）	占比%
合计			合计		
备注					

注：成本支出须附发票、送货单等相关佐证材料。未在学校定点中标供应商采购的大宗食材不予计入支出成本。

附件 6

江苏商贸职业学院食堂大宗食材采购供应一览表

品类	供应商名称	负责人	联系电话	食材品名（发改委目录内）	下浮率

附件 7

江苏商贸职业学院 食堂非大宗食材采购供应商备案申请表

供应商名称		成立时间	
营业执照号		单位地址	
主营业务		单位资质	
法人代表		联系电话	
业务联系人		联系电话	
供应品类 及食材名称			
食堂承包单 位申请说明	承包商（盖章）： _____ 负责人（签字）： _____ 年 月 日		
学校管理部 门审核意见	管理员（签字）： _____ 管理部门（盖章）： _____ 年 月 日		

备注：备案申请须附供应商营业执照、食品卫生许可证及供应合同等相关材料。

附件 8

江苏商贸职业学院_____食堂非大宗食材采购供应商备案汇总表

品类	供应商名称（地址）	负责人	电话	食材名称	招标价格（元）

食堂承包单位（盖章）：

负责人（签字）：

附件 9

江苏商贸职业学院食堂食品留样登记表

食堂名称:

日期	餐别	序号	放置层数	送样菜名	送样时间	送样人(签名)	收样人(签名)	留样食品处理记录			
								处理日期	处理时间	处理人	处理方法

附件 10

江苏商贸职业学院食堂安全月度考核表

食堂名称（承包单位）： 考核月份： 年 月

项 目	内 容	分值	得分
资质要求 (2分)	营业执照、经营许可证等合法有效且未超范围经营	1	
	项目员工均有健康证且在有效期内	1	
信息公示 (2分)	在经营场所显著位置悬挂食品经营许可证等相关证件，或以电子形式公示	1	
	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明	1	
食材采购 及验收要求 (8分)	大宗食材采购均在中标供应商中进行采购，未私自采购	3	
	非大宗食材及加盟品牌原材料采购，均报委托方主管部门审核同意	3	
	建立原材料进货台账，并及时更新，所有原辅料有本批次检验合格证明，属于生产企业直接供货的必须有食品生产许可证证明（生猪肉须附动检证明、肉品检验合格证）	2	
原料管理 (11分)	各功能间无“三无”、过期、腐烂变质产品或预包装标识不全的产品	2	
	鸡蛋清洗干净使用，换筐进后厨；毛菜不进切配间，净菜不在地上存放	1	
	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质	2	
	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐	2	
	裸露半成品、成品设置防尘措施，加膜、加盖存放，开口酱料根据储存条件储存，需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）且设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形	2	
	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质，符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求	2	

冰箱管理 (2分)	标识清晰完整、齐全；生熟、荤素、海鲜放不同冰室（条件受限，可做冰箱隔板），有温度显示（冷藏温度0-8℃，冷冻温度-12℃以下）；内壁积霜不超过1cm，带包装原料和冷冻制品去除外包装（纸箱、有色塑料袋）存放，并且保留相关标签标识	2	
食品添加剂管理 (5分)	食品添加剂符合“五专”要求（采购、登记、储存、使用、领取），领取称重双复核，领取使用记录准确，专柜有添加剂标识，上锁，且专柜内有专用量具	2	
	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂，未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）	3	
安全管理 (18分)	餐饮加工场所未贮存和添加非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，不存在《中华人民共和国食品安全法》等法律法规禁止的行为	2	
	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用，防止食品交叉污染的措施有效	2	
	各功能间的照明、通风排烟设施正常运转，开关、插座处于良好状态，线路合理，无电线裸露和私拉现象	1	
	紫外线消毒灯、灭蝇灯、应急灯安装位置符合悬挂位置要求	1	
	在操作完成后及时关闭火源、气阀，电器设备。	2	
	油锅、电炸锅在加热操作过程中未出现无人看管情形	2	
	排油烟系统按规定时间定期清理或日常及时清理，避免形成油腻过重	1	
	收档后照明灯、水、电、天然气、蒸汽、门、窗按要求关闭	1	
	天然气管道接头、阀门、软管、灶具连接处等不存在有漏气及其他影响天然气设施安全运行情况	2	
	每天按要求及时在管理群上传食材验收、菜肴品尝及安全等相关图片	1	
	设施设备标签完善，定期维护和保养、清洗（如保温台、蒸车、和面机等）	1	
	按时进行食品安全相关培训，有与记录相对应的笔记，着装统一	1	
按规定落实食品安全自查，在规定期限内完成整改，整改后的问题未再次出现	1		

盛用具管理 (4分)	盛用具、工具、机械设备定标、定位摆存放, 且保持良好使用状态	2	
	盛用具、抹布、菜墩、刀具分类使用, 且定位存放	1	
	水池分类(肉、菜、海鲜)使用且有明显标识, 并分类管理、按标识使用	1	
餐用具保洁区 (3分)	洗消按照标准流程进行洗消, 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中	2	
	使用敞开式的货架存放餐饮具, 采取防护措施	1	
留样间管理 (3分)	对餐厅提供的全部食品进行留样, 每餐留样的食品, 按规定不少于 125 克, 有汤汁的留样固体物含量不得少于 125g, 分别盛放在已消毒的留样盒中留样; 禁存放与留样食品无关物品, 留样食品冷却后, 加盖封好, 并在其外部贴上标签, 标明留样日期、时间(标明时、分)、品名、餐次、留样人等信息, 留样食品在恒温保鲜柜内保存, 温度保存温度为 0℃-8℃; 保存 48 小时后, 即可处理留样	3	
清洁 (12分)	就餐场所卫生清洁	2	
	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容	1	
	采用物理消毒的, 消毒设备正常运转, 消毒温度和时间符合相关要求	1	
	具有专用的餐用具清洗消毒水池, 与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开	2	
	操作区地面、墙面、门窗、下水道清洁, 无大面积水渍、油污和残渣	1	
	加工操作过程中及时做好随手卫生, 下脚料、废弃原料及时入垃圾桶中, 不得使用盛具放置	1	
	操作区垃圾桶为脚踩加盖式, 垃圾不得超过 80%, 洗碗间干净整洁, 按规定进行消毒	1	
	盛用具、工具、机械设备、灶台、售餐台、餐桌椅洁净, 无油污和残渣	1	
	餐具无残渣、油腻并严格按程序清洗消毒、保洁存放, 收餐后餐具不裸露保存	1	
	毛巾、盖被(正反面标识)、盖布严格按程序清洗、消毒并保洁存放	1	

个人卫生及日常操作规范 (4分)	从业人员晨检合格，加工制作食品前对手部进行清洗消毒，按规定着工衣，戴口罩、帽子（将头发全部遮住）、手套、围裙，不得披散头发，不得留长指甲，佩戴手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰物，个人物品不得存放在操作间	2	
	非工作人员不得进入后厨和档口，在加工、清洗食品原料的水池内不得清洗拖布，不得向水池内倒清洗拖布污水	2	
库房管理 (4分)	货架、物品摆放整齐、规范存放、标识齐全，无过期、“三无”产品	2	
	进货时检查品种、质量、重量、数量，并及时入库存放，出库能按照先入先出进行出库，各类物品台账规范齐全，出入库单据齐全，有挡鼠板、灭虫设施	2	
专间 (8分)	各专间有标明用途的明显标识，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭	2	
	专间内空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施设备正常运转，专间内温度不高于 25℃	2	
	由专人加工制作。加工制作人员晨检合格且穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部	2	
	专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。食品的冷却、分装等在专间内进行	2	
记录表 (2分)	晨检、食品安全培训记录、餐用具（含留样盒）消毒记录表、餐厨废弃物处理记录、添加剂记录等各项记录及时规范填写	2	
制止餐饮浪费 (4分)	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒	1	
	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费	1	
	未发现经营过程中存在严重浪费	2	
投诉满意度调查 (2分)	投诉台账建立及记录	2	
商户 (6分)	未售卖“三无”或超过保质期商品。	2	
	商品符合贮藏要求。	2	
	商品明码标价。	2	

附件 11

江苏商贸职业学院

() 学年 () 学期食堂饭菜质量监管考核表

食堂名称 (承包单位):

指标内容	评分要求	分值	得分	备注
菜品卫生无异物	菜品中有异物, 每次扣 1 分	5		
原料质量	原料不符合质量要求, 每次扣 1 分	5		
加工制作精细	原料切配粗糙, 感观性状较差, 每次扣 1 分	5		
操作过程规范	操作过程不符合规范, 每次扣 1 分	5		
饭菜重量符合规定	饭菜重量不符合规定, 每次扣 1 分	5		
注重营养搭配	菜肴搭配不合理, 酌情扣分	5		
高中低档菜搭配合理	不符合学校要求, 酌情扣分	5		
有不同地方风味	根据风味菜品品类实际酌情扣分	5		
合计		40		

注: 1、存在食品安全食物中毒风险的, 饭菜质量监管考核指标得 0 分。

考核人 (签字):

考核日期:

年 月 日

附件 12

江苏商贸职业学院

() 学年 () 学期食堂饭菜价格监管考核表

食堂名称 (承包单位):

指标内容	评分要求	分值	得分
人均产值控制	人均月目标产值不低于 12000 元, 每减少 5%扣 2 分, 最低得 0 分	6	
综合投料率控制	综合投料率每超过规定范围 0.5%即扣 1 分, 最低得 0 分	6	
动力成本控制	水电气等动力成本指标每超过规定范围 0.5%即扣 1 分, 最低得 0 分	5	
明码标价	未明码标价不得分。有一个菜品未明码标价扣 1 分, 最低得 0 分	5	
饭菜价格标准	所有单品售价每学期至少调整完善一次, 并经审核同意后实施。未报备不得分, 未经审核同意不得分。有 1 个菜品未报备, 未审核同意后售卖的扣 1 分, 最低得 0 分	6	
食材价格公布	每月如实公布食材主辅料价格。未公布不得分, 未如实公布不得分。	6	
饭菜成本数据报告	每月向学校如实上报饭菜成本相关数据。未上报不得分, 未如实上报不得分。	6	
合计		40	

说明: 1. 人均月产值=食堂月总收入/员工总数; 2. 综合投料率指标为 85% (综合投料率=成品产出量/原材料投入量*100%); 3. 动力成本指标为月营业额的 4%。

考核人 (签字):

考核日期: 年 月 日

附件 13

江苏商贸职业学院 () 学年 () 学期食堂满意度调查表

食堂名称 (承包单位):

调查日期: 年 月 日

序号	调查内容	师生满意程度				
		非常满意 (20分)	比较满意 (15分)	基本满意 (10分)	不满意 (5分)	非常不满意 (0分)
1	饭菜卫生					
2	饭菜品种					
3	饭菜口味					
4	饭菜份量					
5	饭菜营养					
6	明码标价					
7	餐具卫生					
8	环境卫生					
9	食堂人员卫生					
10	服务态度					
总体评价						
意见和建议:						

说明: 每个项目后面都有 5 个空格, 请您在合适的空格内打“√”(每行仅可选一项); 根据 10 项得分的平均值确定总评分。

附件 14

江苏商贸职业学院
() 学年 () 学期食堂监管考核汇总表

考核日期： 年 月 日

食堂名称 (承包商)	饭菜质量指标得分 (40 分)	饭菜价格指标得分 (40 分)	师生满意度得分 (20 分)	合计分	排名	存在主要问题

考核人 (签字):

考核部门 (盖章):

学校党政办公室

2025年8月7日印发
