

保险职业学院托管食堂管理办法

第一章 总则

第一条 为不断提高托管食堂餐饮服务保障水平，确保食品安全，维护校园稳定，根据国家相关法律法规，结合本院实际，制定本办法。

第二条 适用范围：保险职业学院各托管食堂（学生食堂与培训食堂）。

第二章 监督管理

第三条 监管依据

1. 国家相关法律法规：

《中华人民共和国食品安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》

2. 招标文件、托管经营合同以及文件附件内容约定。

第四条 监管流程

一提醒、二整改、三复查、四培训。

提醒：指学院职能部门对托管食堂及其员工工作中存在的失误或不正确的行为，采取口头提醒的形式给予提示和指导。

整改：指学院职能部门对提醒无效的行为，以《整改通知书》的形式，要求托管食堂限期整改纠正。

复查：指学院职能部门对处罚后托管食堂的整改落实情

况进行监督复查，对于拒不整改，或整改不力，或整改后再次出现同样问题的托管食堂加倍处罚，同时追究托管食堂（合同乙方，下同）违约责任直至解除合同。

培训：指学院职能部门在日常监督检查过程中，应注意收集托管食堂存在的共性问题、突出问题，采用培训的方式加强对托管食堂的指导和帮助，以规范托管食堂的内部管理，消除安全隐患，提高服务质量，改善服务态度。培训方式包括但不限于托管食堂负责人每周例会、食堂员工集中培训等。

第三章 合同管理

第五条 托管经营期间，托管单位必须独立经营，不得将食堂经营项目整体或部分转让他人，或将部分窗口租赁经营，否则视为严重违约，学院有权解除合同，且履约保证金不予退还。托管单位在托管食堂经营过程中对外签定任何协议（含劳动合同）或法律文件均应以托管单位自身为主体，不得使用“保险职业学院某食堂”或其它类似容易引起误解的称谓。托管单位与学院以外的任何第三方发生的一切债权、债务关系均与学院无关。

第六条 托管单位对指定的食堂经理人选（项目负责人）应书面授权，食堂经理应常驻学院负责本项目至托管合同期满。确因合理理由需要更换食堂经理的，应事先书面征得学院同意，经学院同意后，给学院下达已更换食堂经理的书面通知。

第七条 托管经营期间，托管食堂不得超范围经营，不得在售卖厅和学生、学员就餐厅安装隔断或私自搭建，不得在非售卖窗口出售食品。若违反上述规定，且在接到整改通知后未能在规定时间内整改落实的，学院有权解除合同，并追究托管单位违约责任。

第八条 托管食堂不得以任何理由不按时或不充足提供膳食服务，否则视为严重违约，学院有权解除合同，并追究托管单位违约责任。学生托管食堂饭菜价格不高于长沙市区范围内其它同类高校的平均水平，培训食堂饭菜价格由托管公司按照自负盈亏的原则确定；学生食堂确因原材料大幅涨价或其他原因需要上调饭菜价格的，需提出书面申请，经批准后方可执行；未履行规定程序擅自涨价的，学院有权解除合同，并追究托管单位违约责任。

第四章 安全管理

第九条 托管单位作为托管食堂食品安全和消防安全的第一责任人，对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。

第十条 托管单位及托管食堂应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家相关法律法规和学院的规章，建立规范的内部管理制度，认真做好食品原料的采购、贮存和食品的加工、出售环节食品安全卫生工作以及托管食堂内外的环境卫生工作。托管食堂餐厨废弃物按政府职能部门的要求统一处理，托管单位应给

予支持配合。

第十一条 托管单位应自觉做好托管食堂的食品安全和防火、防盗等工作，合同订立之日与学院职能部门签订《保险职业学院餐饮服务食品安全责任书》和《保险职业学院餐饮服务消防安全责任书》。如发生食品安全、火灾、失窃等事故，托管单位负完全责任；给学院造成经济损失的，应予赔偿；造成不良影响的，视为托管单位严重违约，学院有权解除合同，并追究相应责任。

第十二条 托管食堂应自觉接受政府行政管理部门的监管和学院职能部门对食品原材料采购和贮存、原材料采购登记台帐和索证索票、食品加工和销售、食品留样、餐具消毒、饭菜质量、饭菜价格、饭菜品种、服务规范等方面的监督检查，积极配合学院职能部门开展工作。

第五章 人员用工管理

第十三条 托管食堂用工应以托管单位法人名义自行招聘与管理，并依法与劳动者签订劳动用工合同，履行用工单位法定义务。

第十四条 学院有权对托管单位的用工情况进行监督和检查，但不承担与用工有关的任何连带法律责任。

第十五条 托管单位聘用人员必须持有身份证、计生证、健康证、外来人员用工证、暂住证等，建立完善的管理档案，并报学院职能部门备案。

第六章 经营管理

第十六条 托管单位不得私自改动现有食堂布局结构。确因改善服务需要对食堂布局进行局部调整或进行装修改造的，需书面报经学院批准后方可进行，其一切费用由托管单位自行承担，且合同终止后按照“来装去留”的原则，无偿交还给学院。

第十七条 托管食堂所有原材料必须统一采购，仓库统一管理，粗加工场所统一设置，售卖窗口不得用做粗加工或原材料存放场所。饭菜出售时须明码标价，操作服务程序须规范合理，窗口人员做到文明用语、礼貌服务、热情周到。

第十八条 学院后勤服务部为院方职能部门有权对托管食堂的食品安全卫生、饭菜质量与价格、服务质量与服务态度等实施全方位监管。托管单位应主动了解学院广大师生及培训学员需求，虚心接受广大师生及培训学员的意见和建议，不断调整食堂花色品种搭配，努力改善伙食质量。

第十九条 托管食堂应积极主动采取措施保证食堂饭菜价格基本稳定。

第七章 设备设施管理

第二十条 托管单位在托管经营期内，对学院提供的设备设施负有管理和维护的责任，每年至少安排两次（寒暑假）全面检修，并承担维修费用。如托管单位未能尽到托管食堂设备、设施维护保养责任，学院有权安排第三方维修保养，

费用从托管食堂营业款中扣付。

第二十一条 托管单位在托管食堂经营期间投资添置的可移除设备设施，合同终止后由托管单位自行处理。合同终止日起十日内，托管单位应无条件撤出托管食堂并将食堂房屋、设施设备整体交还给学院，逾期未能清理的属于托管单位的可移动设备设施及物品，视为托管单位废弃物，学院有权处置，由此产生的合理费用由托管单位承担，学院将从托管单位的履约保证金中直接扣付。

第二十二条 合同终止时，托管单位必须保证食堂所有设备、设施处于完好状态，并于合同终止后十日内完好地移交给学院，否则学院有权从托管单位履约保证金中扣除相应维修费用。

第八章 经营指标控制

第二十三条 托管食堂在托管经营期限内，根据相关法律法规和合同规定，自主经营、自负盈亏，同时应接受学院职能部门的日常监管。

第二十四条 学生托管食堂应保持食品品种多样化并不断翻新。早餐面点品种 12 种以上，粥、饮品 5 种以上，米粉、面条 5 种以上；中餐主食 3 种以上，菜肴 15 种以上；晚餐主食 3 种以上，菜肴 10 种以上。高、中、低档各类菜肴比例为 2：5：3，低价菜肴不断供。培训托管食堂参照培训标准进行。

第九章 关于学生托管食堂基本大伙的规定

第二十五条 基本要求

基本大伙认定以窗口为单位，仅限托管单位自身整体经营服务的部分，不含托管食堂加盟引进的特色风味窗口。基本大伙各式菜肴的原材料质量、成份配比、烹饪要求及单份菜肴份量均应符合学院职能部门的有关规定和要求。

第二十六条 品种范围

仅限面点和大锅菜。

第二十七条 价格标准

在正常物价的情况下，套餐价格、单品菜肴价格、低价菜肴保证不高于同类院校。

如因市场行情变化，托管单位须书面向学院职能部门提出调整意见报告，并经同意后方可对上述价格实行调整，对擅自上调价格的行为，将严肃处理或给予一定的经济处罚。

第二十八条 供应时间要求

在规定时间内，基本大伙窗口须保证足量供应，具体时间段为早餐 7:30-9:30、中餐 11:30-13:30、晚餐 17:00-19:00。

第十章 托管食堂财务管理

第二十九条 托管食堂必须建立规范的财务管理制度，自负盈亏，主动接受学院的监督检查。

第三十条 移动支付为学生托管食堂消费的支付方式，

培训食堂以自助餐为主。

第三十一条 托管单位在托管食堂经营服务过程中，应及时结清业务单位货款，按时支付食堂员工工资。由于托管单位拖欠业务单位货款或拖欠员工工资导致相关投诉的或由此产生相关法律责任的均由托管单位负责，与学院无关，但将影响学院对托管食堂合同到期的续签考量；托管经营合同期满后五日内，托管单位须结清全部应付账款，否则按照托管合同执行违约等相关责任。

- 附件：1. 《保险职业学院食品安全应急预案》
2. 《保险职业学院餐饮服务食品安全责任书》
3. 《保险职业学院餐饮服务消防安全责任书》
4. 《整改通知书》

附件 1:

保险职业学院食品安全应急预案

为了有效应急处置学院内可能发生的食品安全事故，确保事故处理工作高效、有序进行，最大限度地减轻事故造成的损失，切实保障师生的生命安全，维护学院和社会稳定，促进学院教育的健康发展，特制订本方案。

一、领导机构与职责

1.机构设置

(1) 成立食品卫生安全工作领导小组：

组 长：学院党委书记、院长

副组长：学院其他院级领导

组 员：办公室主任、后勤服务部主任、学生处处长、培训学院院长、党校办主任、教务处处长、各系（院）部负责人

(2) 领导小组下设办公室，全面负责日常工作及领导小组交办的事宜，办公室设在后勤服务部，由后勤服务部主任兼任主任、学生处处长兼任副主任。

(3) 办公室下设医疗救护组，由学院医务室承担，全面负责和联系其他医疗机构对发病人员的紧急抢救。

2.机构职责

(1) 领导小组职责：统一指挥食品安全事故处理，协调各方力量进行应急救援，控制事态发展。统一组织事故善后处理工作，落实整改措施，尽快恢复学院正常教育、教学秩序。

（2）办公室职责：下发上级有关文件和本办制订的各项文件、通知，指导各相关部门或人员实施应急处理预案。接到事故报告，立即向领导小组（组长）报告，随时掌握应急处理进展情况，协调各方关系，具体负责人员调度，组织后勤保障，保障应急处理工作的有序进行。

根据工作计划和领导小组的指示，在学校有计划有组织地开展食品安全的宣传预防工作，并组织人员进行定期和不定期的检查，及时向领导小组反馈检查情况，提出阶段性工作建议。

（3）医疗救护组职责：当发生食品安全事故时，应立即将发病人员送到学院医务室进行临时抢救，如学院医务条件有限，应立即向就近医疗机构发出医疗求援，拨打“120”医疗抢救电话，及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

二、日常工作开展

1.完善制度。根据上级下发的有关制度和工作意见及时对本校食品安全制度进行修订完善。

2.强化督查。在领导小组的具体指导下，由办公室牵头，以各项食品安全制度落实为重点，结合学校其它安全工作，进行定期和不定期的督查，并把督查结果反馈给主管责任人。

3.落实职责。学院主要负责人为学校食品安全第一责任人，安全监督员为直接责任人，食堂管理人员和从业人员分别在自己的岗位职责内负责，院长考核实行学校食品安全事故责任追究制。

4.加强教育。加强对广大师生特别是托管食堂从业人员的食品安全知识的宣传教育，通过举办专题培训班、知识讲座等形式，丰富安全知识，增强安全意识，提高自觉性和责任感。

三、事故应急处理

1.报告制度。食品卫生安全事故发生后必须及时报告。具体为：师生发现少量（3人以下）轻度症状（如呕吐、腹泻）及时打举报电话向领导小组报告，再由领导小组逐级报告；发现较严重食品卫生事故（指出现严重食物中毒症状者或出现3人以上相同症状的群体发病情况，下同），应立即向领导小组（组长）报告，由领导小组向上级机关和当地政府报告，同时立即启动食品卫生安全应急预案。在事故处理中根据实际情况建立定时报告制度。

2.救援措施。一旦发生较严重学校食品安全事故，由领导小组负责救援指挥。领导小组应当机立断，立即启动应急预案，按照预备方案，各就各位，组织救援行动。初步摸清症状，群体发病的还应彻查事故原因，排查发病人员，并建立动态性名册，防止遗漏。

3.医疗求援。学院发生较严重食品安全事故，应立即向就近医疗机构和卫生防疫部门发出医疗求援，并拨打“120”医疗抢救电话。要及时果断将发病人员送到医院抢救。主动向医疗人员报告发病情况，做好秩序维护等工作。

4.联系亲属。学院发生较严重食品安全事故，应及时与发病学生家长及学院家属取得联系，如实说明发病情况，不盲目猜测。做好学生家长及学员家属的思想安抚，防止过激

行为发生。针对学生要设立家校联络处，及时解答家长提出的问题，力所能及地为家长做好服务工作。

5.病源保护。学院发生较严重食品安全事故后，应立即封存食堂菜肴样品、可疑食品，以便及时查找致病原因。

6.人员调度。事故应急处理人员由领导小组统一调度，办公室具体安排，必要时可向卫生防疫部门抽调人员支援事故处理。明确分工，落实职责，听从指挥，确保到位。

7.信息公开。保障广大师生、家长及家属在事故发生和处理过程中的知情权，及时、准确做好信息公开，并如实向上级部门汇报，不瞒报、谎报。对一些谣传也要及时澄清，避免不必要的误解。

四、事故责任追究

1.对导致事故起因的相关责任人进行严肃追究。

2.对事故瞒报、谎报和不及时上报的行为进行严肃追究。

3.对事故处理中的玩忽职守、推委扯皮等影响应急方案顺利实施的行为进行严肃追究。

上述领导机构人员如遇人事变动、岗位和分工调整，接替人员自动顶替，以职务和分管工作为准。

附件 2:

保险职业学院餐饮服务食品安全责任书

为认真落实《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家法律、法规，防止食物中毒和其它事源性疾病的发生，结合各食堂的工作职责，要求各食堂做好食品安全工作，特签订本责任书。

一、食堂经理是该食堂食品安全第一责任人，全面负责本食堂的食品安全工作，提高餐饮食品安全管理水平，杜绝食物中毒、食源性疾病的和其它食品安全事故的发生。

二、食堂应持有有效的《餐饮服务许可证》，自觉遵守《食品安全法》等国家相关法律、法规，强化法律意识、食品安全意识和行业自律意识，保证向师生提供安全、放心食品。

三、建立食堂原材料采购、仓贮管理和索证索票制度，坚持从正规渠道采购原材料，认真做好原材料进货台帐，坚持食品添加剂使用“五专”管理。

四、建立健全食品安全管理制度，配备专职或兼职人员负责食品安全管理工作，坚持每日食堂检查，并做好检查记录，发现问题，及时整改；食堂从业人员必须持证（健康证）上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，每日上岗前坚“晨检”，对发热、腹泻及其它有碍食品安全疾患人员，应暂停止岗；加强食堂从业人员的食品安全知识培训，做好培训记录。

五、根据《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，规范食堂主副食品加工、出售流程，认真做好食品加工、出售阶段的食品安全管理。

六、做好食堂餐饮器具的消毒工作，保持餐具消毒合格率 100%，认真做好餐具消毒记录。

七、严格按照食品留样管理的要求，做好本食堂的食品留样工作。

八、认真做好本食堂内外环境卫生和防蝇、防鼠、防虫、防毒工作，餐厨废弃物日产日清，委托有资质的单位收集处理，做好收运台帐。

九、建立食堂食品安全事故和其它突发性安全责任事故的应急处理预案。

十、以认真负责的态度，配合政府行政部门、学院和学生对本食堂进行检查、监督，及时采纳合理的意见和建议，对他们提出的问题及时整改到位。

十一、严格遵守学院的各项制度，发现问题及时上报，保持信息畅通。

本责任书一式两份，由后勤服务部和本食堂托管经营单位分别存档。

后勤服务部负责人：

日期： 年 月 日

食堂负责人：

日期： 年 月 日

附件 3:

保险职业学院餐饮服务消防安全责任书

为认真落实《中华人民共和国消防法》、《高等学校消防安全管理规定》和《保险职业学院消防安全管理规定》等有关法律、法规，明确消防安全责任，要求各食堂加强消防安全管理，确保消防安全无事故，特签订本责任书。

一、食堂经理是本食堂消防安全第一责任人，全面负责本食堂的消防安全工作，应时刻警惕，加强本食堂关键消防安全点、位的管控，杜绝消防事故发生。

二、为贯彻落实消防安全管理规定，积极配合政府行政部门和学院进行的消防安全检查工作，虚心接受提出的意见和建议，积极整改。

三、建立本食堂消防安全责任考核、奖励机制，逐级明确消防安全责任。

四、开展经常性的消防安全教育、培训及演练，结合本食堂工作特点，确定消防安全重点部位，明确责任人，定期检查并做好记录。

五、食堂内部由托管公司按规定配置消防设施、器材，并有专人负责，定期检查，确保完好有效。

六、遵守学院的消防安全管理规定，食堂工作人员宿舍内严禁使用热得快等大功率电器，严防消防事故发生。

七、按规定在相关地点设置安全疏散指示标志和应急照明设施，并保持疏散通道、安全出口畅通。认真检查学院食

堂各类消防标志、设施，确保其正常使用、设置合理，并及时进行维护、检修。

八、如有改建、扩建和装饰、装修工程，必须书面报告学院相关职能部门。

九、发生火灾时，要按规定的程序与措施处置火灾事故，及时报警、迅速组织扑救和人员疏散；保护火灾现场，积极协助上级公安消防机关和学院调查事故原因。

十、建立本食堂消防安全应急处理预案。

本责任书一式两份，由后勤服务部和本食堂托管经营单位分别存档。

后勤服务部负责人：

日期： 年 月 日

食堂负责人：

日期： 年 月 日

附件 4:

整改通知书

_____食堂:

经检查,你食堂在工作中存在

_____不正确行为,
经多次口头提醒仍未改正,现根据《保险职业学院托管食堂
管理暂行办法》规定,要求你食堂在____日内限期整改纠正。
特此通知。

食堂负责人签收:

年 月 日

整改通知书

_____食堂:

经检查,你食堂在工作中存在

_____不正确行为,
经多次口头提醒仍未改正,现根据《保险职业学院托管食堂
管理暂行办法》规定,要求你食堂在____日内限期整改纠正。
特此通知。

食堂负责人签收:

年 月 日