

学校食堂服务实施方案

学校食堂服务实施方案（通用 16 篇）

为了保障事情或工作顺利、圆满进行，往往需要预先制定好方案，方案可以对一个行动明确一个大概的方向。方案应该怎么制定才好呢？以下是小编帮大家整理的学校食堂服务实施方案（通用 16 篇），仅供参考，欢迎大家阅读。

学校食堂服务实施方案 1

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

一、餐厅通风措施

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

(1)就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2)操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

(3)通风时间：早上 6:00，上午 11:00，下午 14:00 三个阶段开启，每个阶段开启时间为 15-30 分钟。

二、餐厅消毒措施

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84 消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3、具体消毒工作实施表

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等

84 消毒液、75%酒精

每日三次(早中晚各一次)

喷雾及擦拖法

操作间、粗加工间

84 消毒液

每日两次(午餐前、收工后)

擦拖法

储藏间

84 消毒液

每日一次(收工后)

擦拖法

餐厅门窗

84 消毒液

每日一次(午餐前)

喷雾及擦拖法

垃圾桶

84 消毒液

每日两次(早晚各一次)

喷雾法

其它区域

84 消毒液

每日不少于一次

喷雾法

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证

餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

三、食材采购及加工保障措施

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

四、师生就餐保障措施

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

学校食堂服务实施方案2

一、摸排人员信息

对自主经营的食堂，学校要安排专人对工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账；特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。对外承包经营的食堂，学校要通知承包经营公司负责人，完成对工作人员及家庭成员的相关信息摸排工作，并将摸排情况及时上报学校核实、登记。

二、返校返岗要求

市外未返广的食堂工作人员，须接到市教体局通知后，方可返广；返广后，须在家进行居家医学观察 14 天。市外返广未履行居家医学观察 14 天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。解除居家医学观察后，工作人员须提供卫健或所辖村(社区)等相关单位提供的未接触确诊、疑似新冠肺炎患者的证明或者有效健康证明，方可返校上岗。

三、检查设施设备

全面检查检修食堂设施设备(包括用电线路)，对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于 37.3℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

四、环境卫生保洁

对食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁，确保环境清洁卫生；食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器等要进行全面清洗、消毒。

五、开展安全培训

对食堂承包经营公司负责人和符合返校返岗条件的食堂工作人员，学校要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

六、应急物资储备

学校和食堂承包经营公司要提前储备好食堂疫情防控各类应急物资，包括工作人员一次性口罩、手套、工作服，以及消毒器械和药品等。

七、开展就餐演练

学校要依据开学后就餐方案，提前开展食堂就餐演练，演练包括就餐服务人员岗位和错峰就餐流程安排、划定分餐配送路线、开展消毒作业等。演练后，学校和食堂承包经营公司要对演练过程进行全面总结，梳理存在的问题，并对方案作进一步完善。进校演练前，所有人员须在校门口接受体温检测和身份核实登记，检测通过并佩戴好一

次性口罩和手套后，方可进入校园。

市教体局在督查学校开学疫情防控工作时，将重点对食堂疫情防控准备情况进行检查，对工作不重视、落实不到位的单位和个人，将严肃问责。

学校食堂服务实施方案 3

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

一、餐厅通风措施餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1.合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通；

2.楼梯间或密闭区域(无外窗不通风区)，应定期开启消防排烟设备(动用后要恢复到消防体统正常状态)，确保各区域空气流通。

3.餐厅具体通风措施：

3.1 就餐区各窗户全部打开，每天结业后关闭；

3.2 后厨区域根据各储藏间实际需求，实施窗户开关；

3.3 通风时间为：6:00、12:30、17:00 三个阶段开启，每个阶段开启时间为 15-25 分钟。

二、餐厅消毒措施

1.新型冠状病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84 消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2.消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3.具体消毒工作实施表位置消毒药剂消毒频率消毒方式就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等 84 消毒液、酒精日三次(餐后集中消毒)

喷雾及擦拖法操作间、粗加工间84消毒液日两次(早餐前、结业后)擦拖法储藏间日一次(结业后)餐厅门窗日三次(每餐开餐前)垃圾桶日两次(班前后)喷雾其他区域每天不少于一次

4.餐厅设置专人实施消毒管理，并做好相关消毒记录。

5.其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

三、师生就餐保障措施

为阻断“疫情”传播途径，结合学校实际情况，师生就餐实施“错时就餐制”与“分散就餐制”，同时对餐厅内部就餐座位进行“改造”及增设“室外就餐区”，确保师生用餐安全。

1.内部座位“改造”：

1.1 餐厅就餐座位为双面六人桌，为保障师生就餐安全，对餐厅座位实施中间隔断措施(使用保鲜膜进行中间立隔断)；

1.2 师生就餐时实施“交叉”就座，每个人间隔1米距离(详见示意图)；

1.3 经改造后，二楼餐厅一次性可容纳约300生就餐，三楼一次性可容纳300生就餐；

1.4 餐厅座位改造及就座示意图：

2.室外增设临时就餐区：

2.1 增设位置：餐厅西面地坪(约1600平方米)；

2.2 就餐座位：使用单人课桌，可容纳约240张(可衍生至学校中心广场位置，增加就餐座位)；

2.3 位置排列：保持每张桌椅周边间隔在1M以上。

3.错时就餐制：

3.1 餐厅根据学校错时就餐时间，提前备餐，确保供餐正常；

3.2 错时就餐时间为：原规定开餐时间提前30分钟及延后1小时(暂定)，确保师生有足够时间就餐；

3.3 根据餐厅改造及增设室外临时就餐区，每次师生就餐总容量为约900人，学生总量为3700生，需分4批次就餐；学生总量每批容量需分批次数每批用餐时间总用时(约)3700/900=4.11次 40分钟 2.5小时 4.分散就餐制：

4.1 分批就餐的同时，对学生实施楼层分划，规定每批次学生各楼层取餐及就餐人数，确保取餐迅速及保障后续学生有充足就餐时间。

4.2 室外就餐区实施“规定/轮流制”，每天每批次规定及轮流班次至室外用餐，同时由各班主任实施现场监管，确保就餐秩序。

4.3 增加室外“收残台”及服务人员，学生就餐完毕后，及时用带有消毒药剂的抹布清理台面，确保下批次学生就餐安全。

四、师生就餐程序硬性要求：

所有就餐师生进入餐厅在非就餐(正式吃饭)时，必须全程佩戴口罩；未佩戴口罩人员禁止进入餐厅就餐；师生取餐时，应自行主动刷卡，与他人严格保持距离及接触。

(1)进入餐厅：

所有就餐人员佩戴好口罩，从餐厅西南步梯进入餐厅，严禁乘坐电梯及其他通道进入。

(2)洗手：

所有就餐人员需到洗手区进行科学洗手(洗手六步法)。

(3)取餐：

取餐过程中，不得扎堆和随意交谈，应保持餐厅良好秩序，排队时应保持人与人之间不少于 50CM 距离。

(4)就座：

按规定实施“交叉”就座，不得合面就座及就餐，禁止在贴有禁座标识位置上就座就餐。

(5)就餐：

就餐时取下口罩，不得交谈，就餐完毕后及时清理台面并佩戴好口罩。

(6)离开就餐完毕后，应及时科学洗手，并立即从餐厅西北门或北门离开餐厅，不得在餐厅内逗留。

学校食堂服务实施方案 4

一、经营理念和经营目标

1.经营理念:食堂是在校师生在教学过程中的生活保障，在食品及就餐过程中安全、卫生、舒适的前提下，以适当的利润水平，高质快

捷的服务在校方的领导和监督下，服务好师生生活。

2.经营目标

(1)切实保障所有师生的生活，按日平均 250 人就餐水平配置经营规模，并留有保证供应 500 人需求的服务空间；

(2)满足平均周就餐标准 100 元/人的最低需求；

(3)保证完成校方对食堂投资回收的目标。

二、和谐性管理模式

1.校方参与食堂管理，指导食堂经营管理工作：

(1) 监督、审批服务品种与价格；

(2) 检查、监督食堂的卫生安全工作；

(3) 抽查、评价服务品种的质量；

(4) 协调学生就餐秩序。

2.经营者实行电脑化管理，并按月向校方提供全部材料成本的明细消耗和累计情况，以提供明细监督依据；

3.与学生会及教职工代表建立互信沟通体制，“三定”（定时定点定期）协商，共同办好食堂。

三、经营管理措施

1.保障食品安全措施，确保饮食安全：

(1) 食堂与校方签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全；

(2) 建立经营者内控体系，配备专职的食品卫生质量监督员，卫生安全责任落实到个人；

(3) 建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题即时向校方报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度；

(4) 做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，工作人员均持健康证上岗；

(5) 蔬菜、肉类、油类等均经相关部门监认；

(6) 在保证提供无公害食品的基础上，力争全程提供绿色餐饮。

2.保证花色品种，完善保温保鲜措施，保证就餐质量：

(1) 提供丰富的面点、奶制品、水果等小吃并保证按中小学推荐食谱提供肉质纤维、粗纤维、维生素等多种菜品及菜肴，其早、中、晚餐以营养学家提供的碳水化合物、热量及能量标准，其菜谱在每周六公布；

(2) 提供晚自习后的学生加餐服务，按营养专家建议配置睡前饮食供应；

(3) 选用符合卫生标准的夹层保温保鲜设备作为器具，并提供相应的打包服务；

(4) 设立饭菜质量投诉意见箱并与学生会相关学生干部每周沟通，定期对饭菜的质量如温度、品种数量等进行抽查，并向校方反馈。

3.快餐式店面服务:

(1) 除早餐外，其余采用快餐店面的半成品式菜品供应模式以应对中午及下午各约 45 分钟的集中供餐；

(2)店面布置以整洁统一的模式，并提供饮料及相应的收银服务；

(3)为提高食堂的可利用价值，在非就餐时间提供桌面以利师生阅读和小型聚会，并相应提供相应的休闲食品供应。

(4) 提供整洁的餐具及背景音乐服务；

(5) 食堂服务人员着统一服装微笑服务。

四、食品试尝留样管理

食品试尝留样，是预防师生食物中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间等。

2、饭菜留样应留足数量（不少于 100 克），储存于专用冰箱，温度保持在 2-8 摄氏度左右。

3、每天坚持饭菜试尝，由管理人员指定专人分别进行试尝，并按《食品留样试尝情况登记表》进行逐项登记。

4、饭菜留样必须坚持 48 小时。

5、学校分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐

一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜试尝留样，应按学校安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任。

五、废弃物处理:

- 1、废弃物分类集中，专人定点回收；
- 2、下水道维护得当，不产生内涝；
- 3、油烟回收得力，不污染周边空气。

学校食堂服务实施方案 5

根据省市文件精神，为严防新冠肺炎疫情输入学校，保证师生安全，保障学校教学秩序正常运行，根据我校实际情况，制定疫情防控期间学校食堂师生错峰就餐方案，请全体师生员工自觉遵照执行。

一、安排和要求

(一) 就餐路线及安排

1. 就餐路线：各班教室-教学楼楼梯-食堂院-进入学生食堂-对应窗口打饭菜-划定区域就餐-对应洗碗区域洗碗-教学楼楼梯回各班教室。

2. 就餐时间：年级初一初二初三就餐时间 11：45 12：00 12：15 洗碗时间 12：00 12：15 12：30 洗碗地点教师餐厅洗碗池开水房洗碗池学生餐厅洗碗池

注：4月7日初三先开学上课，就餐仍按正常下课后时间进行，初一、初二全部到校后，再按本时间进行就餐。

(二) 错峰就餐要求及流程

1、各班在班主任老师带领下，整班按规定路线有秩序地前往食堂，做到不提前、不延后，学生不脱离本班队伍，不大声喧哗。

2. 各班学生在划定区域就餐时，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

学生戴上口罩排好队，在食堂院门口集中值班教师测量体温学生戴上口罩按顺序到指定窗口打饭菜到指定位置后取下口罩就餐就餐结束戴上口罩到指定地点清洗餐具

(三) 学生就餐要求

就餐前：

1. 要养成饭前洗手的习惯，按照六步洗手法洗手。

2. 各年级学生必须严格按学校规定的就餐时间、就餐地点进行用餐。上课教师不准拖堂，无特殊情况不能擅自提前或推迟就餐。

就餐时：

1. 文明就餐。要讲秩序，不拥挤，不扎堆，不追逐打闹，不起哄，不边吃边讲话。

2. 节俭就餐。节约粮食，杜绝浪费，珍惜劳动成果，不剩饭菜，不乱扔垃圾。

3. 严格遵守学校、食堂管理规定，服从值班教师的管理和调度。

带上餐具回到教室带至隔离室观察，并报学校处理

就餐后：

1. 注意饮食卫生，及时、认真清洗餐具。不乱倒剩饭，剩余饭菜要倒在指定位置收纳桶；杜绝往垃圾桶里倒剩余饭菜。

2. 节约用水。不乱开水龙头，洗刷时水龙头打开要适度，用水后要及时关水龙头。

（四）教师就餐要求

1. 教师自带饭盒到教师餐厅窗口打饭，然后各自回办公室就餐或者分散就餐，不拥挤，不扎堆，不在餐厅逗留。

2. 节约粮食，杜绝浪费。

二、就餐管理

（一）班主任管理

1. 做好《食堂错峰就餐方案》的学习、落实工作。

2. 各班班主任必须带队进餐厅，就餐时跟班监控。

3. 对本班学生排队、卫生打扫等进行培训和指导。

4. 每班可具体划分就餐小组，设立组长，各负其责，明确每个人的职责。

5. 教育学生养成饭前洗手和餐后入班学习的习惯，对学生的检查考评，计入综合素质评价。

（二）教师管理

1. 每天上午、下午最后一节课的任课教师要按时间准时下课，方便学生按时就餐，无特殊原因任何人不得留学生。

2. 班主任外出或其他原因，要委托同班老师认真做好班级就餐管理。

3. 上体育课的班级下课后由体育委员整队后，从操场按照路线进入食堂打饭。

三、考评细则

值班领导、教师会每天对各班学生餐前、就餐、餐后进行检查，检查结果记入班级考核，每周五中午放学前将班级考核交政教处。政教处、总务处对学生就餐情况随机检查、进行评比，并把存在问题及时在下周升旗仪式反馈。

学校食堂服务实施方案 6

20xx 年度中高考开考在即。为切实做好今年中高考期间餐饮食品安全工作，确保考生、教师及考务人员用餐安全和中高考的顺利进行，防控食物中毒事件发生，特制定本方案。

一、工作原则和目标

坚持“预防为主、突出重点、安全第一”的原则，通过专项检查，进一步提高中高考餐饮服务单位的食品安全意识，严格落实餐饮服务单位主体责任，完善实施食品安全管理制度，规范食品加工制作过程，提高食品安全管理水平，消除安全隐患，严防食物中毒事件发生，确保中高考期间餐饮食品安全。

二、时间安排

20xx 年 5 月 27 日至 6 月 18 日。

三、监督检查对象

检查对象为 20xx 年中高考学校食堂，考生、教师和考务人员就餐单位，学校周边餐饮服务单位。

四、组织领导

局成立县 20xx 年中高考期间餐饮食品安全保障工作领导小组。

五、任务和措施

(一) 动员部署。制定《县 20xx 年中高考期间餐饮食品安全专项检查工作方案》，与教体局联合组织召开 20xx 年中高考餐饮食品安全保障工作会议，对中高考餐饮食品安全保障工作进行部署。

(二) 制订应急预案。制订《中高考期间食物中毒应急预案》，一旦发生食物中毒事件，必须立即按照《中高考期间食物中毒应急预案》的规定迅速应对处置。

(三) 开展考前餐饮安全全面检查

1. 餐饮科、各中队要会同教体局、辖区镇（街道、开发区）在中高考前对责任片区的学校食堂，中高考供餐单位和学校周边餐饮服务单位开展全面检查，重点检查餐饮服务许可资质、环境卫生、从业人员健康证明和培训教育，食品采购、储存管理、食品加工过程关键环节质量控制、食品添加剂“五专”管理、餐饮具清洗消毒、食品留样管理等内容，督促餐饮服务单位严格执行各项食品安全管理制度。对每家被查单位要制作现场检查笔录，对检查发现的餐饮食品安全问题，特别是薄弱环节和突出问题，要出具监督意见书或责令改正通知书限期整改，并跟踪督促整改到位，对未整改或整改不到位的要依法查处。

2. 对学校食堂与供餐单位制订的食谱（菜单）进行审查备案。所供应食品必须符合食品安全法的有关规定，不得供应《中高考餐饮服务单位禁用食品及原料》。对不符合要求的，通知学校食堂与供餐单位立即改正。经审查符合要求的食谱（菜单）由审查人员与学校或供餐单位相应负责人共同签字、一式两份，学校或供餐单位与监管部门各存一份。

(四) 考试期间实行驻点监督。中高考期间，对考生、教师和考务人员提供就餐的学校（食堂）和餐饮单位派员进驻，实行全程监督。

六、驻点监督工作要点

- 1、检查供应的食品，实时检查供餐食品是否按确认的食谱供应。
- 2、检查从业人员健康状况、个人卫生与晨检情况。
- 3、检查食品及原料进货情况。食品采购专人负责，严格落实食品采购索证登记验收制度，禁止采购不符合卫生要求的食品原辅料。
- 4、检查食品加工制作过程，对供应的食品原料验收、预处理、半成品、成品加工制作过程进行现场监督。要强调烧熟煮透，严格食品制作与供餐的间隔时间，严防交叉污染。
- 5、检查餐具、用具、容器等的清洗、消毒、保洁情况，查验消毒

记录。

6、驻点人员要充分利用快检设备，定期、不定期地对食品原辅料、餐饮具等开展快检，及时排查和发现食品安全隐患，并予以处置。

7、检查留样情况。所有食品成品均需留样，使用专用留样冰箱和容器，每个品种留样至少100克，在0—10℃条件下保存48小时以上，留样冰箱要求上锁，作好留样记录。

8、督促送餐单位做好环境卫生，对加工场所与库房及时进行清理，禁止灭鼠、灭蟑、灭蝇等化学药品以及亚硝酸盐等有毒有害物品进入食品加工操作区域，保证环境整洁、有序、安全。

9、督促送餐单位加强食品安全防范，禁止非食品从业人员进入食品加工区。

10、督促接待单位认真开展餐饮服务食品安全自查并做好记录。

七、总结上报。

餐饮科、各中队要注意收集、整理中高考期间餐饮食品安全专项检查工作情况，各驻点监督人员要把驻点监督时形成的工作资料及时交责任科室或中队。

学校食堂服务实施方案 7

近年来，随着我国高等教育事业的迅猛发展和校大学生人数激增，致使高等学校后勤管理的压力不断增大。高校食堂作为高校后勤中的龙头产业，在为高校师生、员工提供基本饮食保障的同时，也为学校的教学与和科研立下了不可磨灭的功劳。但是，随着校内食堂的增多，物价持续的上涨，学生饮食结构的变化，也使高校食堂也面临经营思路的严峻挑战。

一、高校食堂经营现状

随着高校后勤的社会化改革，大部分院校都采用了对外承包的经营方法。由于学生的扩招，各个院校都逐年提高承包费用，把学生当作提高经济效益的主体，使得经营户利润大大减少，甚至亏本。从而导致饭菜质量下降、价格上涨，加之学生饮食结构的变化（如大部分学生不吃早餐或喝一小袋牛奶代替）；学校周边餐饮店的快速增多（每个学校周边都有许多小饭馆）；市场物价上涨（米、面、油、菜

等价格上涨幅度较快)；用人工工资成本提高(城市最低工资标准的逐渐提高)等诸多因素形成了学生外出就餐较多，经营户无利可图、管理者束手无策，学生满意度降低的想象。

二、高校食堂管理经营方法的探索

后勤服务是一个永恒的话题，后勤服务无止境。惠普公司创始人比尔休利特的信念是：“我相信男男女女们全都想把工作干好，有所创造，只要给他们提供了适当的环境，他们就能做到这一点。”这句话对应到高校里就是只有提供了良好的后勤保障，高校的教职员们才专心到学习和教学当中，所以关于食堂经营的探索有着深刻的意义。

(一) 必须高度重视并加强对食堂的管理工作

改进学校食堂管理和运营机制是学校后勤社会化改革的一项重要内容。直接关系到学生的身体健康，安全和正常的学习，关系到学校的稳定。学校的后勤部门应加强对食堂的管理，要从维护广大师生根本利益出发，充分认识食堂管理这项工作的重要性，加强学校食堂的管理与监督始终是学校与后勤管理部门的责任。

(二) 增加食堂数量引入竞争机制

许多高校相继成立了高校后勤集团，学生食堂由后勤集团统一管理，使得高校食堂不仅缺乏必要的竞争性，反而成了独买卖，生意焉能不异常火爆？只不过这样的“火爆”，是一种建立在垄断经营基础上的火爆，学生无论乐意与否，到时候还得端着饭碗乖乖去食堂，因为相对于社会而言，高校属于比较封闭的特殊地方，有那么多学生生活其中，可以说他们每天都是一个潜力巨大的消费群体。想打破这种垄断的局面只有加速食堂社会化的进程，完善食堂准入、退出机制，才有竞标的方法增加高校食堂的数量。

(三) 提供特色化的服务

消费行为本质：消费者总是倾向于购买他们能够负担得起的最佳物品。然而在经济上负担得起的情况下，消费者会有不同的偏好，偏好带有主观色彩。可作如下基本假定：偏好是完全的；偏好是可以传递的。改善高校食堂经营管理的一个方法就是要满足学生们个性化的需求。虽然学生不是高消费的群体，但传统的“一刀切”式的食堂餐

饮标准显然已不能适应所有学生的需求。从饮食习惯上说，清真食堂、快餐店在高校的出现就是注重被服务者需求的结果。在传统集约化、大规模的饭厅不断出现特色窗口的同时，许多规模小而个性显著的餐厅也在高校渐露头角。

（四）严格学校饮食经营准入制度，实行食物招标和集中定点采购制度

对学校食堂经营者加强管理，严格要求是提高学校食堂经营管理水平的关键，学校食堂经营部门要建立餐饮经营准入制度。全面审核投资方面的经营管理水平、技术水平、投资能力、资质信誉以及道德素质。从业人员的素质及健康状况并择优选定，坚决杜绝有其他不正之风发生。切实保护师生利益，以明确各自责任、权利和义务。明确质量要求和处理处罚办法，严把卫生准入关。学校食堂在采购正常使用的主副食品时，必须要到合法的经营单位采购饮食物资。并按照国有关规定验看有关饮食物资经营的执照。特别是要确认经营者持有有效的食品卫生许可证和工商营业执照，采购畜禽肉类原料时，必须验看动物检疫部门出具的检验合格证明。为了体现公平公正对大宗饮食物资要实行公开招标采购制度。对零星饮食物资也要实行集中定点采购。货比三，对食品包装原料要验看他的生产日期、合格标志、保质期是否符合国食品卫生安全制度。选择的定点供货单位及采购品种应报学校后勤管理机构或饮食服务实体等有关部门备案。学校职能部门要通过各种办法，对采购的全过程进行严密的监控，坚决杜绝不良行为的发生，并制定严格的监督措施，发现问题，迅速、严肃追究处理。加强对食堂所选择定点供货单位生产加工、储备、配送等各个环节的监督和检查，特别要重视在传染病多发季节的检查。切实从源头上控制学校食堂饮食物资的卫生、安全、质量。对学生食堂制定管理细则，加大管理力度，切合实际的提高学生食堂经营水平，确保万无一失。

综上所述，只有对高校食堂经营管理方法进行不断的探索，把现行管理体制和运行机制中的弊端找出来，不断改革，不断完善，将高校餐饮实体的经营服务水平推向更高水准，进一步增强高校后勤保障能力，进而为高校的广大师生提供更加优质的餐饮服务。

学校食堂服务实施方案 8

学校食堂的工作是学校的工作重点，也是关乎学校生存的生命线。根据云南省教育厅关于印发 20xx 年云南省学生食堂“6T” 无视管理推广工作计划的通知和保山市教育局转发的文件精神，结合我校的工作实际，提高学校食堂的管理，特制定学校食堂“6T” 工作实施方案。

一、指导思想

为了进一步贯彻落实新《食品安全法》和云南省教育厅 11 部门联合下发的文件精神，提升学生食堂精细化管理水平，按照“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的管理模式，推广“6T” 无视管理，实现食堂管理现代化，确保食品安全，改善服务，保障师生员工的切身利益奠定坚实的基础。通过实施学校食堂精细化管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学服务。

二、实施学校食堂精细化管理的内容

（一）健全管理机制，强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。王回兰校长对学校食堂管理工作负总责，是学校食堂管理工作的第一责任人，要建立第一责任人为组长，分管副校长、总务主任、食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，即领导小组：

组长：

副组长：

组员：

全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，其具体职责是：

校长：王回兰全面负责学校食堂管理工作。

分管副校长：杨丕仪

- 1、具体负责学校食堂管理工作。
- 2、制定食堂管理制度，审核师生进餐食谱。
- 3、负责食堂食品质量卫生的监督管理。
- 4、食堂领班的聘请。

总务主任：杨双明

- 1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。
- 2、组织师生进餐，抓进餐服务质量。
- 3、负责组织食堂管理员及工人培训。
- 4、审核食堂采购。
- 5、抓常规记录，建立食堂管理档案。
- 6、负责食堂财务管理。

定菜、验菜：郑朝卿、张会芹

- 1、负责食定菜验菜工作。
- 2、协助总务主任抓食堂管理。
- 3、负责食堂原材料的保管。
- 4、验收登记采购的原材料。
- 3、发放原材料。
- 4、协助总务主任抓食堂管理。

工人领班：郑朝卿

- 1、全面负责食堂生产服务管理。
- 2、组织生产队伍，负责工人管理。

(二) 体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派人员全面管理，主要由分管食堂工作的副校长、总务主任、食堂采购员全权负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。学校每月定期盘库。

3、为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、工人必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品打给学生，学生进餐完毕，并对餐具消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。

(三) 规范设施事务，实行精细管理。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/618037054104007005>