

# 学校食堂自营管理实施方案 学校食堂 六t管理实施方案(实用5篇)

为确保事情或工作顺利开展，常常要根据具体情况预先制定方案，方案是综合考量事情或问题相关的因素后所制定的书面计划。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、时间的安排以及风险的评估等，以确保问题能够得到有效解决。下面是小编为大家收集的方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 学校食堂自营管理实施方案篇一

的

通知

》等要求，特制定此实施方案。

通过实施学校示范性管理，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，坚持为学生服务。

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

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。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，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、食堂人员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。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

(1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2)切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水

道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

### (3) 烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

### (4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

### (5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

### (6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

食堂承包经营方案及投标书

学校食堂招聘启事范文

## 学校食堂自营管理实施方案篇二

开展“六t”宣培工作，形成良好创评氛围

学校将组织承包食堂、经理及全体员工就上海市学校食堂“六t”实务现场管理示范开展专项学习。将“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的规范操作贯穿于日常工作当中。全面普及“六t”标准化知识，做到人人知晓、人人参与。

### 2、狠抓标准落实，持续改进提升

“六t”标准文件经培训后实施，食堂经理划分责任区域及责任人，完善台帐，落实责任制，进行每日一次的日常检查。专业管理人员（医务室医生）每日一次巡检。后勤保卫处每月一次月度检查。通过三级检查制度，及时发现“六t”标准化工作在执行过程中的问题，通过检查——整改——培训——提高循环，达到“六t”标准化工作的持续推进和完善。

### 3、内部评审，落实整改

为了“六t”工作结果有个初步的自我评价，两家食堂将按评分标准进行内部初审，落实整改。随后由后勤保卫处对两家食堂进行初步检查和评估，进一步对不合格项进行持续整改。

“六t”食堂达标创建，将大大提升了我校食堂的基础管理水平，有效保障了高校的食品安全，有效促进了高校食堂常态化、长效化管理。

## 学校食堂自营管理实施方案篇三

### 第一条

为加强全市学校学生食堂管理，规范学生食堂经营行为，提高学生餐饮服务水平，维护学生合法权益，依据《中华人民共和国食品安全法》、国家市场监督管理总局办公厅、教育部办公厅等四部委《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》等法律法规及相关规定，结合我市实际，制定本办法。

## 第二条

本办法所称学生食堂，是指具备卫生安全基础条件的学校为满足学生就餐需要，依法准予开办的具有相对独立的原料存放、食品加工操作、食品出售及就餐空间的场所。

## 第三条

本办法适用全市各级各类学校（含中等职业学校、特殊教育学校）及幼儿园。

## 第四条

禹州市教育体育局负责统筹指导全市学校学生食堂日常工作，推进学生食堂建设、建立管理制度和考核办法，督促指导中小学校、幼儿园落实学生食堂管理责任和管理制度。

## 第五条

校长是第一责任人，全面履行本校学生食堂管理责任，对食堂管理工作负总责；成立学校食堂管理工作领导小组，全面负责食堂管理，定期组织召开会议研究和部署食品安全工作，参加食品安全检查，研究重大隐患整改措施。

## 第六条

各级中小学校、幼儿园由学校分管食堂的副校长(园长)牵头

成立由学生、学生家长、纪检监察人员、任课教师等组成的膳食委员会，分管食堂的副校长任膳食委员会主任，负责监督和检查原辅食材质量、供餐质量、食品安全、检查评议等工作。

## 第七条

坚持基本原则。一是因地制宜原则，结合学校条件、就餐需求，合理设置午托、午晚托、寄宿制等形式的学生食堂；二是公益性原则，严格遵循“非营利”要求，降低食堂运行成本，保证质价相符，收支平衡，严禁学校以任何名义和方式从学生食堂牟利；三是自愿性原则。尊重学生、家长就餐意愿，原则上寄宿制学校所有寄宿生在学生食堂就餐。

## 第八条

健全制度机制。一是建立和落实市场监管部门要求的食堂安全生产各项管理制度，完善购买食品安全保险制度。二是建立和落实陪餐制度，学校主要负责人与教师应轮流陪同学生就餐，并做好陪餐记录，陪餐产生的餐费作为工作经费纳入食堂费用解决。学校主要负责人陪餐每周至少2次。三是建立满意度测评制度。学校要制定学生食堂满意度测评标准，每学期组织学生和膳食委员会对学生食堂饭菜质量进行不少于2次的满意度测评，公开测评结果。四是建立完善餐饮定价机制。根据营养食谱，按公益性原则合理确定供餐价格，确保学生餐费明显低于社会同类餐饮价格。学生食堂饭菜一律实行明码标价，并将每天主、副食菜谱及原材料来源、价格进行公示。

## 第九条

实行自主经营。具备条件的学校食堂原则上采用自营方式供餐，食堂供餐原则上以包餐为主（即以营养套餐为主，营养特色餐为辅），在校生规模大、就餐人数多的自营学生食堂，

要结合学校情况选择2家“厨师团队”，通过比服务、比质量等方式进行竞争，提升食堂满意度。

## 第十条

没有食堂且无条件建设食堂的学校，确有供餐需求的，可以选择经市场监督管理局核准具备餐饮配送资质并在教体局备案的中央厨房或供餐机构集中配送餐食。

## 第十一条

制定营养食谱。学校食堂应配备专(兼)职营养师，根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求，参照中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会制定发布的《学生餐营养指南》，优化配餐方案，制定每周带量营养食谱并公布执行。推广使用冷鲜肉，不使用调和油与冻品、香肠、肉丸及带馅料等加工制品，严禁食用热干面、四季豆、豆浆、发芽土豆、转基因食用油等进入学校食堂。要严格遵守大宗食材及原辅材料采购制度。

## 第十二条

加强监督管理。禹州市教体局会同市场管理、卫健委等部门，督促指导学校建立严密有效的食品安全管控制度，抓好从业人员和食品采购、贮存、加工、供应等全过程的监管，建立食品安全风险评估、应急处置、责任追究制度，防止食品安全事故发生。学校要利用“明厨亮灶+互联网”等信息化手段方式，公开学校食堂食品加工制作过程，公布查看方式和渠道，供膳食委员会代表查看，实现食品安全管理全时段、全过程、可追溯的工作目标。学校食堂一律实行“6s”管理模式。

## 第十三条

规范信息报送。学校一旦发生与食品安全相关的事件，要科

学分析研判，审慎判断定性，遵循“快报事实，慎报原因”的原则，第一时间通报属地政府、食安办和教育主管部门，并由食安办研判把关，不得随意定性、上报。

#### 十四条

学校自营食堂应取得《食品经营许可证》并向上级教育行政部门备案后方可供餐。学生食堂新建、改建、停办或变更经营模式，应向上级教育行政部门备案，并向市场管理部门办理变更手续。

#### 十五条

学校自营的学生食堂，其财务要纳入学校财务统一管理，实行专帐核算，专款专用，收支平衡。学生食堂的收支结余实施月度结算并予以公示，学期末应据实结算。

#### 十六条

学校应严格控制食堂成本开支范围，学生食堂支出包括原材料、水电天然气、人工、厨具、餐厅小型维修等成本，不得将应在学校公用经费中列支的费用计入食堂支出。自营食堂直接成本（即原辅材料成本）原则上不得低于伙食费标准的65%。

#### 十七条

学生食堂收支结余实行月度结算，每月将财务收支情况进行公开，月结余款专项用于改善学生伙食，不得用于非食堂经营服务支出。

#### 十八条

建立出入库管理制度。食堂物品的出入库必须由专人负责，



签字确认。严格出入库的检查验收，严禁变质、过期食品出库、入库。建立采购制度，每次采购应做详细的采购记录备查。

## 十九条

现正在实行托管服务的学校，根据卫健委、市场管理等部门的专业要求，合同期内，继续完善托管服务合同，遵照食品安全相关规范；合同期满或提前终止合同，不再签订新的承包或者委托经营合同。学校应收取托管企业一定数额的食品安全保证金，托管合同到期后无食品安全事故，无息退还给托管企业。

## 二十条

要在银行单独设立餐饮企业和学校共管账户，餐费由膳食委员会统一收取后在学校和餐饮企业监管下全部缴入共管账户，食堂各项费用一律由账户通过银行转账支出，实行“收支两条线”管理。食堂账户禁止列支现金。

## 二十一条

托管企业应严格遵守大宗食材采购制度，托管企业每天把需要采购的原辅食材清单提前报送学校，由学校与配送企业对接，按时把原辅食材配到学校食堂。

## 二十二条

各学校应严格履行监管责任，制定完善食堂托管服务项目监管具体办法，加强对食堂物资采购、供餐质量和食品安全的监督与考核。托管食堂直接成本（即原辅材料成本）不得低于伙食费标准的60%，托管企业应投保食品安全责任保险。

## 二十三条

社会餐饮企业有以下情况之一的，学校要与其终止合同：

（三）食品安全、卫生和服务质量达不到合同要求的；

（六）发生学生集体食物中毒等食品安全事故的；

（七）管理及工作人员违法违纪或因管理原因影响食堂正常供餐的；

（八）财务管理不规范、账目不清、做假账、套取学生餐费的；

（九）非正规程序取得经营权或在学生食堂招标过程中借用他人企业资质等弄虚作假的；

（十）私下转让、分包、挂靠经营的；

（十一）企业及企业法人年检不合格的；

（十二）存在其他违反法律法规、行业管理规定行为的；

（十三）发生食品安全事故的。

## 二十四条

在由教体局相关股室组织的日常检查中发现问题的，由局相关部门对第一责任人及学校食堂采取以下措施。

（三）对于整改不到位、责任不落实、监管不作为的单位和工作人员，由局监督审计股进一步处理。

## 二十五条

有下列情形之一的，依规依纪依法严肃处理；涉嫌犯罪的，移送司法机关依法处理。

(一) 通过虚报、冒领、套取等手段，挤占、挪用、贪污学生伙食费或食堂经费的；

(二) 强制学生搭餐，或者通过食堂向学生乱收费的；

(四) 以收取管理费、折旧费等名义从学生食堂牟利、增加食堂成本的；

(五) 在食堂管理中为他人谋利、搞利益输送或以权谋私的；

(六) 学生食堂采购伪劣食材、损害学生身心健康的；

(七) 有其他违纪违规违法行为的。

## 二十六条

对疏于管理、失职失责、玩忽职守，导致学生发生食堂用餐食物中毒事故，或发生食堂食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，依照有关法律法规和党纪政务规定追究相关单位和有关责任人责任；构成犯罪的，移送司法机关依法处理。

## 第七章附则

### 二十七条

学校要建立健全学生食堂及经营企业相关档案资料的收集、管理制度，及时将相关资料归档，妥善保存。

### 二十八条

全市为学校送餐的中央厨房或供餐机构的管理，依照本办法执行。

### 二十九条

本办法解释权由禹州市教体局统一负责

三十条

本管理办法自下文之日起执行。

## 学校食堂自营管理实施方案篇四

的

通知

》等要求，特制定此实施方案。

通过实施学校示范性管理，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，坚持为学生服务。

(一)健全管理机制，强化工作责任。

(二)体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，采用包工不包料的运作模式，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员及保管员全权负责。

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。

采购的原材料先由保管员验货后，再登记入库。出库材料要登记签字，学校每月定期盘库。

3、学校为确保生产质量，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、食堂人员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。将生产出的食品及时供给给学生，学生进餐完毕，及时收缴盛食器具，并对其进行清洗消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(三)规范设施事务，实行规范管理。

### 1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

#### (1)粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，下水道通畅，便于冲洗排水。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

#### (2)切配间

切配间应有专间，地面要有一定坡度，便于冲洗清扫。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

#### (3)烹调间

加工场所的灶台要保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

#### (4) 备餐间

有配餐台，成品货架。空气消毒设施完备，配备有用于留样的冷藏设施和需要冷藏熟制品的冷藏设施，有保湿设施，并运转正常。与外界相通的门、窗配备有完好的防蝇、防尘设施。

#### (5) 消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

#### (6) 更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

## 学校食堂自营管理实施方案篇五

学校食堂事关每个学生的身心健康。日前，把关学校食堂的《长沙市中小学校学生食堂管理实施细则》（以下简称“细则”）已出台并对外公布，自公布之日起施行，要求学校不得以任何方式从学生食堂牟利。

细则明确学生食堂管理应坚持公益性、非营利性原则，学校不得以任何方式从学生食堂牟利。学生食堂实施“明厨亮灶”工程。原则上寄宿生需在学校食堂就餐，走读生遵循自

愿原则就餐。

学生食堂管理实行校长负责制，学校应成立由学生、家长、教师、辖区内市场监管部门人员或社区居民代表等组成的膳食委员会，对学生食堂伙食质量、带量食谱、营养均衡、食品安全和服务水平进行监督、检查和测评。

学校负责人与教师代表应轮流陪同学生就餐，做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。膳食委员会每月至少组织一次师生对学生食堂饭菜质量的满意度测评（满意度不得低于80%），满意度测评采样率不得低于学生食堂就餐人数的30%，并公示测评结果。托管企业每学年的综合满意度不得低于80%，经营期间两次综合满意度测评低于80%的无条件终止合同，企业损失自行负责。

细则要求学校食堂实行信息公开制度，每月公示大宗物资采购情况，每周公示带量食谱及餐价，当月公示上月食堂经费收支情况，自觉接受师生、家长和社会的监督。学校应成立以校长为组长的食品安全事故应急处置领导小组，公示相关责任人电话、职责，建立食品安全事故的应急预案。

学校应配备专职食品安全管理员，学校规模在500名学生以下的可兼职。推行营养带量食谱制度，市、县（区）教育行政部门和学校应配备专（兼）职营养师，制定并公示每周营养带量食谱和学生科学营养用餐指南。

学校应规范采购制度，实行行政集体决策，学生食堂原材料的采购采取定点集中采购的方式，落实索证索票制度。禁止学校采购、制售、使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险产品，以及未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类、未经检验或者检验不合格的肉类制品等。推广使用冷鲜肉，少使用或不使用调和油与冻品（控制在鲜肉总量的10%以

下)、香肠、肉丸等加工肉制品。

严格按照规定使用食品添加剂，严禁超范围超剂量使用。每餐次的食品成品必须留样，每个品种留样量不少于125g□留样时间不少于48小时。

细则明确学校自营食堂不得盈利，托管食堂供餐价格应控制在市场同类餐饮价格80%以内。

学生食堂应为学生提供品种多样、数量充足、营养丰富的饭菜，做到保质保量、价质相符。学生食堂不得制作、供应对学生身体有害的食品。学生食堂供餐价格，由学校民主管理小组在征求膳食委员会意见后公示执行。

加强对学生食堂从业人员和设施设备管理，从业人员需持有效的健康证上岗，严格落实“晨检”和“五病调离”制度，尽职尽责履行岗位职责。

学生食堂的托管和餐饮配送服务单次合同期限不得超过3年，根据满意度测评结果一年一签。