

# 衢州学院文件

衢院勤〔2020〕2号

---

## 衢州学院关于印发 《食堂委托管理考核办法（试行）》的通知

各学院，行政各部门（单位）：

现将《衢州学院食堂委托管理考核办法（试行）》印发给你们，请遵照执行。



# 衢州学院食堂委托管理考核办法（试行）

为进一步规范学校餐饮工作管理，加强对食堂运营的监督检查，不断提升服务质量和水平，保证食堂安全稳定运行，更好地为师生提供优质服务，根据《中华人民共和国食品卫生法》《衢州学院食堂管理暂行办法》（衢院勤发〔2017〕4号）和衢州学院食堂委托经营合同，特制定本办法。

## 一、考核原则

客观公正、突出重点、量化考评、奖罚分明。

## 二、考核指标（满分100分）

1. 日常管理评分（45分）：包括餐饮管理科根据《衢州学院关于违反餐饮卫生管理的处罚办法（试行）》（见附件）对各食堂日常食品安全监督管理进行评分；学生代表每月监督管理评分。

2. 师生满意度测评（40分）：每个月对师生发放《衢州学院餐饮服务满意度调查问卷》，对师生满意度进行测评。

3. 食堂管理工作领导小组监管（15分）：由学校食堂管理工作领导小组听取汇报后根据综合情况进行测评打分。

## 三、考核结果运用

1. 作为食堂伙食补贴的发放依据。当市财政局根据相关文件拨付伙食补贴到学校后，后勤管理处根据各食堂补贴对应月的考核结果进行补贴发放。考核良好（总评分80分）以上的食堂可以发放伙食补贴。

2. 作为食堂委托经营年限范围内的合同续签依据。学年度考核合格（总评分 70 分）的食堂，可在委托经营年限范围内续签下一学年合同。

3. 作为三食堂质量保证金的返还依据。根据三食堂学年度考核结果按梯度确定学校收取发展金数额(考核优秀 90-100 分，收取人民币 0 元；考核良好 80-89 分，收取人民币 6 万元；考核合格 70-79 分，收取人民币 16 万元；考核不合格 70 分以下，收取人民币 32 万元并收回三食堂经营权)，并返还质量保证金余额。

4. 作为食堂年度奖励的依据。在有上级发放伙食补贴的前提下，先行从发放的伙食补贴中提取 10 万元作为奖励基金，依据食堂考核结果对三个食堂进行排序，按照 5 万元、3 万元和 2 万元三个等次对食堂进行奖励。

5. 作为发放特殊情况补贴的依据。因不可抗因素（如疫情等）影响食堂正常营业造成一定损失的，在有上级发放伙食补贴的前提下，先从发放的伙食补贴中提取部分金额给食堂发放特殊情况补贴（参照退租金的方式）。

#### **四、实施部门**

每学年度由后勤管理处按照程序组织相关部门进行考评后，考评结果由计财处、后勤管理处负责经费的拨付和监督、落实。

附件：衢州学院关于违反餐饮卫生管理的处罚办法（试行）

## 附件

# 衢州学院关于违反餐饮卫生管理的处罚办法（试行）

检查内容	扣除标准	扣除原则	扣款
许可管理	1. 规范悬挂或摆放许可证和量化分级公示栏，内容齐全及时更新。	不合格每次扣 2 分	100 元/次
	2. 严格按照合同内容经营，无擅自改变经营类别，特色服务窗口须申请备案，经审批同意后方可开业。	不合格每次扣 2 分	1000 元/个/次
	3. 营业收入使用校园卡、支付宝、不得收取现金。	收取现金，第一次扣 2 分、第二次扣 4 分、第三次扣 10 分	第一次 1000 元，第二次 5000 元，第三次 10000 元
管理制度及采购管理	4. 现场管理制度、标牌、标识张贴规范、完整。各岗位设立责任人，张贴责任人信息、职责。	每缺一处 2 分	每缺一处扣 100 元
	5. 大宗物品采购（油、米、面粉、豆制品、肉、速冻食品）必须按照学校相应规定进行采购。	不按照规定每次扣 5 分/品种	1000 元/次/品种（第二次发现终止合同，没收履约保证金）
	6. 其它主辅原料采购时，必须提供检验报告、检疫证明、产品合格证、生产日期、保质期等，并保存进货清单、票据等归档成册备查。	发现不合格扣 2 分	每个品种扣 200 元/次/项
	7. 提供所有原材料采购供应合同（协议）；及“三证”（营业执照、食品流通许可证、健康证）。	没有合同扣 2 分/品种	500 元/次/项
	8. 禁止采购“三无”食品或国家有关法律法规及学校有关规定明令禁止采购的食品（含河豚鱼、织纹螺、发芽土豆、毒蕈等含毒食品）。	违反扣 2 分	没收实物外并除予，500 元/次
	9. 餐厅供应的面包、蛋糕、包子、馒头、油条等食品须自行加工，不得通过其它渠道采购后再出售。	违反扣 2 分	没收实物外并除予，500 元/次

管理制度及采购管理	10. 库房内食品未做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放的。	扣 1 分/次	50 元/次
	11. 不得将食品与有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）存放在同一场所。	扣 5 分/次	发现一次罚款 1000 元
	12. 食品冷藏、冷冻、贮藏应做到成品、半成品、生、熟分开、有色塑料袋、纸板箱，不得进冰箱。	扣 2 分/次	200 元/次
	13. 产品合格证明文件(复印件)。	每少一项扣 1 分	每少项扣 100 元
	14. 自制饮料需要粘贴打印生产日期和保质期。	每少一项扣 1 分	每少项扣 100 元
	15. 进货查验，需有验收记录(查验产品的外包装)。	没有扣 1 分	每次扣 200 元
	16. 每月台账,于次月 5 日前交餐饮管理办公室。	未及时上交扣 5 分	100 元/次
	17. 未经校方批准不得擅自更换食堂经理。	/	年度考核不合格,不再签订下一年合同
	18. 食堂经理工作日到位时间不足(除特殊月份,每月按 22 天算)。	扣 10 分	2000 元/次
	19. 不得采购、出售超过保质期、腐败食品;未对超过保质期食品进行废弃处理。	有,每次扣 5 分/项	3000 元/次/项
	20. 从业人员必须持有并佩戴效健康证上岗;(凭证或者医院出具的发票上岗)并提交身份证复印件等相关证照复印件。	无健康证上岗,每人扣 2 分	200 元/人/天
21. 从业人员个人卫生及穿戴符合要求:员工有留长指甲、涂指甲油或佩带饰物现象;员工工作服、工作帽、围裙、口罩(配菜间)、袖套、工作牌未穿戴或穿戴不齐全的;员工穿戴的工作衣帽不清洁或工作帽未遮盖全部头发;员工在工作前、大小便后未洗手;食品处理区内有吸烟、饮食及其它可能污染食品的行为;专间(配菜间)操作人员在操作前没有对手部进行清洗消毒,接触直接入口食品的人员没有戴手套进行操作(含切配成品和点心加工人员)。	不符合扣 1 分/人/次	50 元/次	

	22. 食品处理区无私人物品。	每发现一处扣 0.5	50 元/次/处
	23. 员工小孩进入操作间、售卖间。	发现一次扣 1 分	50 元/次
	24. 有食品安全知识和职业道德培训的计划、方案及配套记录,每学期培训不少于 2 次。	没有扣 2 分	没有扣 200 元/次
	25. 对当日出售所有菜品和面食留样保存,并做好记录。	每少一种扣 1 分	100 元/种
	26. 留样每个品种留足 150 克,分别盛放在已消毒容器中。容器外部明确标注留样日期、餐次、品名,保存 48 小时后及时处理留样食品。	不达标扣 1 分	100 元/次/种
	27. 各食堂需按规定要求把当天配送到本食堂的蔬菜送到蔬菜检测室进行蔬菜农药残留检测。	未按规定,发现一次扣 1 分	100/次
	28. 留样冰箱必须标明留样专用柜标识,并保持清洁。不得存放与留样食品无关的其它任何物品。	未按规定,发现一次扣 1 分	100 元/次
	29. 餐具未按照规定进行整洁、有序摆放,专人负责,并有记录。	不符合扣 2 分	200 元/次
	30. 餐具消毒经监督部门检测不合格。	不符合扣 5 分	5000 元/次
食品添加剂管理	31. 符合五专要求(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记和专柜存放)。	有一项不合格扣 2 分	200 元/次
	32. 符合相关备案和公示要求。	不符合扣 1 分	100 元/次
	33. 不存在超范围、超剂量使用现象。	不符合扣 2 分	100 元/次
室内外环境卫生	34. 就餐环境符合卫生管理要求(开餐时桌面及时清理,擦拭干净)。	超过 5 张桌面不及时清理扣 1 分,超过三处及以上,扣 4 分	100 元/次
	35. 餐具未能及时回收,回收台脏、乱、垃圾未能及时清理。	发现一次扣 2 分	100 元/次
	36. 食堂四周(室外;四周门、窗、墙;门庭、)整洁干净,符合卫生管理要求。	不整洁每处扣 1 分	50 元/次
	37. 严格遵守餐厨垃圾处理规定,餐厨废弃物桶必须加盖。	未遵守扣 2 分	200 元/次

	38. 食堂内部(通道、厕所, 办公室, 一次、二次更衣室, 粗加工间、切配间、面点间、蒸煮间、烹饪间、洗消间、备餐出售间等应整洁干净, 符合卫生管理要求。	不整洁每处扣 1 分	50 元/处
	39. 及时清洗疏通排油烟管道及下水道等设施; (烟道清理需认证企业出具清洗合同, 否则认定为未清洗)。	未及时清理扣 2 分	200 元/次
餐具卫生	40. 餐具清洗消毒水池应专用, 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。发现有与其它水池混用现象的或漂清池水不清澈的。	扣 2 分/次	200 元/次
	41. 消毒后的餐具必须贮存在餐具专用保洁柜中, 已消毒和未消毒的餐具应分开存放。	扣 2 分/次	500 元/次
	42. 贮存餐具的保洁箱未加盖或摆放在地面上, 保洁柜门未关闭。	扣 1 分/次	50 元/次
	43. 消毒后餐饮具应符合 GB14934 《食(饮)具消毒卫生标准》规定。	抽查不符合要求扣 5 分/次	500 元/次
	44. 餐饮具保洁柜应当定期清洗, 保持清洁, 并不得存放其他物品。	扣 1 分/次	50 元/次
	45. 二次更衣室设施完整, 物品摆放整齐, 洗手、消毒用品达到相关规范。	摆放不整齐扣 1 分	不整齐扣 50 元/次
备餐间管理	46. 开餐结束后, 未用完的餐具必须收回重新清洗消毒。	发现一次扣 1 分	100 元/次
	47. 进入备餐间的工作人员穿干净工作服、戴工作帽、口罩、一次性手套。	未按要求发现一个人扣 1 分	50 元/人/次
	48. 开餐前打开紫外线灯消毒 30 分钟, 灭蝇灯在开餐结束后必须打开。	发现一次扣 2 分	200 元/次
饭菜质量价格	49. 大众快餐区域经营品种早餐不少于 20 种, 早餐自制小菜不少于 3 种, 中晚餐不少于 30 种。	每少一种扣 1 分	50 元/种
	50. 中、晚餐菜品每半个月进行 30% 菜品更换。	不达标, 每餐扣 5 分	500 元/餐
	51. 菜品必须明码标价, 按申报价格售卖。	不符合扣 5 分	100 元/种/次

	52. 大众快餐区, 确保低价菜占 30% (以售罄台台面菜品比例为准)。	不符合扣 5 分	100 元/种/次
	53. 每餐 1 元低价菜不少于 3 个。	缺一个扣 2 分	100 元/次
	54. 饭菜出现未烧熟或者异物。	发现或接到投诉一次 2 分	100 元/次
	55. 未经申报、审批擅自上调饭菜价格。	扣 10 分	1000 元/次
食品 消 防 生 产 安 全	56. 提供隔夜蔬菜未及时处理。	每个品种扣 2 分	500 元/种/次
	57. 未售完点心、待冷却后加盖保存于冰箱或冷库中, 蒸笼等用具高低摆放整齐, 不得将食品及用具置于地面。	不符合扣 1 分/种	50 元/种
	58. 存在食品安全问题, 被政府职能部门发整改通知或处罚, 以及有损学校声誉的。	当年年度考核得 0 分	由政府职能部门处可为准, 责任自负, 罚款自理。同时校方按 10000 元/次处罚。
	59. 存在消防安全、生产安全等情况, 未及时整改到位的。	没有及时整改到位的扣 2 分	500 元/次
	60. 3 人及以上 10 人以内, 同一时间在同一食堂食用同一菜品出现拉肚子现象。	扣 10 分	支付相应医疗费, 同时罚 3000 元/次
	61. 发现疑似食物中毒, 人数达到 10 人以上实行一票否决。	/	终止协议, 没收保证金
加 工 间 及 操 作 间 管 理	62. 待加工食品必须置于专用货架上, 不得直接置于地上, 待加工及成品未加盖不得叠放。	发现一次扣 1 分	100 元/次
	63. 水产品、肉类、蔬菜类清洗池须有明显标识, 分池清洗, 不得混洗。	不符合每次扣 1 分	100 元/次
	64. 生熟、食分区域加工, 熟食加工必须在专门的熟食加工区, 条件不达标不得售卖。	不达标进行售卖扣 10 分	1000 元/次
	65. 盛装器具及刀具符合卫生要求, 按照《浙江省餐饮服务食品切配工用具色标管理操作指南(试行)》进行色标管理; 不得有乱放, 脏, 上锈等现象。	未按照色标管理扣 15 分	1000 元/次
	66. 操作间地面保持干燥、整洁, 保洁桶加盖, 定点放置。	不符合扣 2 分	200 元/次



加工 设备 及保 养	67. 食堂场所包括大厅内不得抽烟。	发现一次 2 分	100 元/次
	68. 禽蛋在加工制作前须清洗。	扣 1 分/次	100 元/次
	69. 各种调味品的容器须及时清理。	扣 1 分/次	100 元/次
	70. 加工生、熟食品的刀、砧板、盛器及抹布须分开专用。	扣 1 分/次	100 元/次
	71. 发现使用废弃或回收不合格食用油的。	扣 1 分/次	100 元/次
	72. 不准将餐饮用具用于清洗衣物等与备餐无关的用途。	发现一次扣 5 分	500 元/次
	73. 加工设施、设备齐全(食物专用清洗池、专用操作台、切配工用器具,生食物/半成品 /成品专用容器,冷藏、冷冻设备)发现设施设备损坏应及时维修。	损坏后三天内未维修到位,扣 2 分	200 元/次
74. 水电线路规范,设备整洁,操作规范,消防设施齐全有效,如有调整需申请。	不规范,不申请每次扣 5 分	1000 元/次	
服务 态度 及师 生投 诉	75. 服务态度差,与师生发生争吵。	接到师生有效投诉扣 3 分	5000 元/次
	76. 师生意见建议及时处理、反馈。现场反馈需现场给予解决处理。	未现场处理,投诉到餐饮管理科的扣 3 分	500 元/次
	77. 满意度 $\leq 80\%$ 且 $\geq 60\%$ 。	扣 10 分	50000 元/次
	78. 满意度 $< 60\%$ 。	/	终止协议,没收保证金
其 他	79. 未经学院主管部门同意擅自改建经营场所的,责令修复。	扣 10 分/次	10000 元/次
	80. 要保证餐厅周边、公共通道的卫生整洁,每天打扫。	扣 2 分/次	200 元/次
	81. 各食堂不能有骑电动车在校园内进行外卖送餐的行为,如有被查到发现的,将对该食堂进行处罚。	每发现一次扣 2 分	200/次
	82. 注重餐厅形象,无乱七八糟广告海报,未经许可不得在网络、微信等发社交平台发布误导性或欺诈性广告。	扣 2 分/次	500 元/次

83. 由于餐饮企业的原因造成有关职能部门对学校进行处罚时（卫生状况不符合要求，从业人员无健康证上岗等）。	扣 10/次	职能部门开具的处罚涉及的罚金从餐饮企业履约保证金中扣除
84. 委托经营单位（企业负责人）不履行或不正确履行食品卫生职责，造成学校发生食物中毒事故的，依法追究法律责任。	/	/
85. 各食堂所招聘的员工须按公安部门外来人口管理条例和学校的有关规定办理手续，如违反有关规定，一切责任由承担该食堂经营活动的餐饮企业负责人承担。	/	/