

福州大学

膳食管理资料汇编
(一)



福州大学总务处膳食科

一九九六年八月

福州大学膳食管理资料汇编

(内部发行)

福州大学总务处膳食科编写组

1996. 8

前 言

高等院校的伙食管理工作是高校工作的基础部分,抓好以伙食为重点的高校后勤改革与管理是党和国家及教育行政部门、高校多年来的共识。膳食后勤工作,不仅与广大师生员工的身体健康息息相关,而且对高校教育教学的改革与发展,维护学校及至社会的安定局面都有重要影响。特别是在当前改革开放的大潮中,在社会主义市场经济引导下,如何办好高校伙食,加强膳食后勤管理已成为一门综合性的科学。

我校伙食管理工作在学校党委和各级领导的关怀下,认真贯彻党中央的路线、方针、政策,学习兄弟院校的先进经验,结合福州大学的实际情况,已逐步形成了一套行之有效的规章制度,使得伙食管理工作逐步走向规范化、制度化、标准化和科学化。

多年来,福州大学膳食科一直以“三服务、两育人”为宗旨,本着开拓进取,深化改革,不断实践,不断总结的精神,采取了一系列措施:不断明确职工的责任意识,号召员工为同学献爱心,广泛深入地开展“巧理三餐饭,温暖万人心”服务;积极开展增收节支,多方筹集资金,适应学校的发展,不断改善用膳环境,自办食品加工厂、机修车间,扩大经营范围与规模,满足多层次服务需求;根据本部门的特点,实行各种形式

的承包责任制,改变人事用工制度,实行聘任制,正确处理福利性服务和经营性服务的关系;健全体制,加强管理,挖掘潜力,提高服务水平,加强与师生的联系与沟通,鼓励广大同学积极参与伙食管理,加强民主监督,加大工作透明度等等,取得了一定成效,对推动教育改革和发展,保证学校教学科研的顺利进行作出了重要贡献。为此,我们在总结过去实践的基础上,对膳食后勤工作的管理办法与改革方向,进行了探讨和研究,整理编辑了这本《福州大学膳食管理资料汇编》。

伙食管理工作是一个复杂而深刻的实践过程和认识过程,而我们的工作实践和认识只是初步的,所总结的材料也只反映阶段性的成果,它还有很多不足之处,实际执行情况也还有差距,有很多地方还有待于今后不断实践、探索、改进和完善。由于我们水平有限且时间仓促,不妥之处请指正。

编 者

一九九六年八月

目 录

第一章 论文 总结 管理 改革

1. 浅谈我校伙食集中采购面临的几个问题 薛进财 张曰水 (1)
2. 谈谈对福大伙食改革的看法 吴虬生 (5)
3. 高校食堂管理之我见 陈宝榕 (11)
4. 在深化高校伙食改革中充分发挥党组织的作用 吴虬生 (16)
5. 巧理三餐饭 温暖万人心 吴虬生 (25)
6. 发挥二级财务优势 深化总务后勤改革 陈宝榕 (28)
7. 加强财务集中管理和监控更好地为膳食改革服务 ... 陈宝榕 (33)
8. 膳食科加强食品卫生管理 陈秀珍 (36)
9. 从《肠道门诊监控学生夏秋季感染性腹泻的作用》中谈些饮食卫生的重要性 陈维圣 (38)
10. 福州大学食堂实施微机“IC”卡的管理及展望 ... 吴虬生 (41)
11. 饭菜票“退役”啦——IC卡进入福大食堂 谢南 (福建日报记者) (48)
12. 关于使用 IC 就餐卡问题的解答 吴虬生 (49)

第二章 福州大学膳食科规章制度

1. 膳食科文明服务公约 (53)

2. 福州大学膳食规则	(55)
3. 膳食科管理职能系统图	(56)
4. 福州大学膳食科工作人员岗位责任制度	(57)
4.1 科长(副科长)职责	(57)
4.2 科长助理职责	(58)
4.3 会计人员职责	(58)
4.4 管理员职责	(59)
4.5 食堂保管员职责	(60)
4.6 采购员职责	(61)
4.7 出纳员职责	(62)
4.8 炊事员与服务员职责	(62)
4.9 科总务与粮管员职责	(63)
4.10 冰库工作人员职责	(64)
4.11 汽车驾驶员职责	(65)
4.12 维修人员职责	(65)
4.13 锅炉人员职责	(66)
4.14 班(组)长职责	(67)
4.15 撑锅员职责	(68)
4.16 煮饭工职责	(68)
4.17 粉燥厂与面点工职责	(69)
5. 膳食科安全保卫制度	(70)
6. 膳食科卫生制度	(72)
7. 膳食科财务制度	(74)
8. 膳食科成本核算制度	(77)
9. 膳食科考勤管理制度	(80)
10. 膳食科职工请假制度	(83)
11. 膳食科内部用膳制度	(84)

12. 膳食科奖惩制度	(85)
13. 膳食科招聘制度	(89)
14. 膳食科节约措施	(92)

第三章 福州大学膳食管理细则

1. 膳食科关于实行满勤奖的有关规定	(93)
2. 福州大学膳食科人事管理条例	(95)
3. 膳食科廉政建设整改措施	(97)
4. 炊事服务人员集体宿舍管理暂行办法	(99)
5. 关于食堂禁止收取现金的规定	(101)
6. 膳食科处罚暂行条例暂行规定	(102)
7. 食品卫生处罚暂行条例(食堂)	(103)
8. 食品卫生处罚暂行条例(加工厂)	(104)
9. 食品卫生处罚暂行条例(采购)	(104)
10. 机修组违反纪律处罚暂行规定	(105)
11. 膳食科职工个人卫生违章罚款条例细则(补充)	(106)
12. 膳食科关于各项补贴、津贴的规定	(107)
13. 福州大学膳食科临时工劳动合同书	(108)
14. 承包合同书	(111)
15. 管理员受聘合同书	(113)
16. 福州大学学生膳食管理委员会的性质、任务及职权	(115)
17. 福州大学学生膳委会管理细则	(117)
18. 食堂卫生检查评比表	(118)

第四章 参与 沟通 理解 提高

1. 理解·沟通·信任
..... 张晓艳 尹冰 李瑛 (土建系 92 级学生) (120)
2. 1: 1200
..... 苏小衍 刘文根 (机械系 93 级学生) (122)
3. 谢谢你们 陈建平 (学生) (124)
4. 福大食堂印记 李坚 (94 级研究生) (125)
5. 巧理三餐饭 温暖万人心
——福大膳食科为同学献爱心
..... 陈晓枫 (福大校报记者) (127)
6. 岗位执勤 心系学生
..... 陈定国 林学鸿 (化工系 93 级学生) (129)
7. 给全日制食堂和学生七堂的感谢信
..... 谢勤等同学 (130)
8. 致同学们的一封公开信 总务处膳食科 (133)
9. 一位特困学生的发言
..... 陈小虎 (数学系 95 级应数) (134)
10. 万人之口真难调 福大万人却不愁
..... 黄志雄 (福大校报记者) (137)

附录:

1. 膳食科食堂大众菜窗口价一览表 (143)
2. 秋实园餐厅点菜单 (146)

第一章 论文 总结 管理 改革

浅谈我校伙食集中采购面临的几个问题

福州大学 薛进财 张曰水

福州大学膳食科 1986 年就开始对部分副食品试行集中采购, 去年又把蔬菜归入集中采购项目。多年来的实践, 使我们充分感到高校伙食集中采购的路子走对了, 同时我们也感到在伙食集中采购管理中还存在一些亟待解决的问题, 如指导思想问题、让利与分成的尺度问题, 以及在价格浮动幅度较大的情况下, 如何对待“风险”的问题, 这些问题都值得与会代表深入探讨。本文的目的就是提出问题, 抛砖引玉。

一、伙食集中采购的指导思想

笔者认为, 弄清伙食集中采购的指导思想, 意义重大, 即弄清楚高校搞伙食集中采购的目的是什么, 是否符合目前我国国情和高校目前伙食管理现状, 是否有利于高校教育事业的发展, 是否有利于增强伙食部门的实力, 是否有利于改善学生的伙食。

党的十四大提出了我国社会主义市场经济由计划经济向市场经济过渡的理论。几年来的经济发展成就证实了我国走社会主义市场经济道路是正确的。在正确的理论思想指导下, 我国市场经济正蓬勃发展, 冲击着经济范畴的每一个角落。高校伙食采购也面临这一冲击与挑战。以往的单一供应渠道减

少了，高校伙食采购也从单一市场走向多元化市场，同一商品，同一质量，出现了不同价格的现象。零星购买与大宗采购，待遇截然不同，这就是市场经济现象，商品的实质是商品经济的竞争规律在起作用，是按经济规律办事，还是按主观意志办事，是按以往的传统方式进行采购，还是转过头来走集中采购的道路已不言而喻。

从目前高校伙食现状看，学生人数在逐年增多，伙食规模在不断扩大，高校伙食管理也从单一服务型向多层次、高层次发展，通过伙食管理的不断深化改革，高校伙食部门正努力向企业化、半企业化管理发展。这种发展与伙食采购集中管理的手段是相适应的，这也是一种经济规律，就此而言，“顺者昌，逆者亡”，是不以人们的主观意志为转移的。

从福大膳食科近几年的情况看，伙食集中采购主要有以下三大好处：

- 1、在学生人数逐年增多的情况下，通过集中采购，做到货源充足，品种丰富，价格稳定，使万余人的日常用膳得到保障，促进我校的稳定团结，事业顺利发展；

- 2、通过伙食集中采购，大宗购买，价格优惠，获得比市场零售价低得多的差价，有利于改善食堂服务设施，改善服务环境，增强伙食管理部门的经济实力，有了钱就好办事，在一定程度上弥补了管理经费严重不足的缺口；

- 3、通过伙食集中采购，获得价廉物美的食品，既保证了供应，又降低了伙食成本，减轻了学生的伙食费负担，使用膳者普遍得到实惠。

综上所述，笔者认为高校搞伙食集中采购是适应形势发展的需要，是社会主义商品经济的产物。其指导思想必须端正，即在社会主义商品经济日益繁荣的条件下，通过集中采

购高校食堂所需要的主要大宗食品（包括原材料、半成品和成品），做到以低于市场零售价的价格购买到与零售价同质同量的各种同类商品，以降低食堂伙食成本，改善学生生活，增强服务实力，以促进伙食管理的深度改革和高校事业的发展。

二、如何掌握让利与留利的问题

高校伙食采购通过集中购买手段，获得“差价”。如何掌握其用于降低成本，改善学生伙食（即让利部分）与留成用于改善服务环境（即留利部分）之间的比例，是个十分敏感的问题。

有人说：“差价”应全部用于降低成本，改善学生生活，否则是在赚学生的钱。这种说法，固然有片面，但该“让利”多少给学生，值得探讨。笔者认为，这比例无章可循，应视各校的具体情况而定，由于各地消费水平的差异，生源的不同，各校学生月伙食平均消费标准也不同，据调查我校学生月伙食开支平均在150—170元之间，属中等水平，内地学生则较低，侨乡学校则大大高于这水平。对消费水平低的（即月平均伙食开支低）学校，在让利上要倾斜，多“让利”少“留成”，相对月平均伙食开支高的学校，则可少“让利”，理由是“服务育人”是我们办好伙食的宗旨。此外，还要视特定时间，掌握倾斜的尺度。如价格突然调整时期（初期）、敏感时期（6、4前后）以及某些食品的高价时期（如蔬菜淡季），都必须灵活机动地掌握倾斜的尺寸，或全部倾斜，或部分食品倾斜，可以说这也是一门管理科学。我校去年12月与去年6月粮食大幅度提价时期，学生正在温书迎考，且离假期时间不远，采取了降低出库价的办法，消除了粮食大提价的矛盾，学生反映良好。

三、如何对待采购“风险”问题

世界上事物都具有双重性，利益必然与风险同在，高校在伙食集中采购过程中势必遇到这个问题。由于商品经济的竞争日益激烈，价格的变化时大时小，今日是便宜货，明日也许更便宜，这就涉及到商品价格预测。有个前提必须说明，虽然这不是本文要阐明的论点，但在这里很重要。即降低伙食成本，不是无条件的补贴。衡量降低成本的标准是由市场价格变化来确定的，即随行就市，水涨船高，食堂食品零售价格应随市场价格的变化而变化，绝不是一成不变的。在这个前提下，我们再谈价格预测。我校曾经有过教训，去年12月份，买进一批数量相当的水产品，在那时认为价格便宜，并预测春节前后价格会上升，这样在春节前后出库会取得较可观的差价。但事与愿违，由于数量相当大，直到开春后还没吃完，而且市场价比当时买价还略低。因此对商品的价格趋势预测十分重要，怎么预测，有待探讨。其外，对存货的控制也是降低风险的办法，怎么控制？买少了，价高；买多了，固然价低，但变成“期货”仍有风险。严格算起来存量太多，还有机会成本的增加（即银行标准利息收益减少）。

笔者认为我校在伙食集中采购管理上，仍处于试验摸索阶段，以上提出的问题，仅仅是其中笔者认为较主要的部分。另外，如采购队伍建设以及怎样做到伙食采购既有集中统一，又有灵活机动，以更好地服务食堂等都需要不断完善。

注：发表在《福建高校伙食与宿管'95年会论文集》

谈谈对福大伙食改革的看法

吴虬生

高校后勤管理工作是高校工作的重要组成部分，而高校的伙食管理又是后勤管理工作的基础。福州大学十几个食堂面向近 15000 名师生，伙食办得好坏，服务态度优劣，将对学校师生的身体健康，对学校的稳定都有一定的影响。因此搞好伙食管理改革是一项极其重要的工作。这几年，我国高校伙食体制改革也同其他行业一样，在党的改革开放政策的指引下，已步入了一个新的历史时期。然而，尽管我校伙食改革前一阶段也做了一些工作，并取得显著成绩，但还存在着许多新的困难和不尽人意的问題，主要表现在：职工队伍严重缺编，炊事人员待遇低，伙食管理经费不足，食堂餐厅和厨具设备陈旧老化，规章制度不健全，管理不严，人员文化素质低等问题。在诸多困难的基础上，我校伙食工作将如何向社会化过渡，如何使我校伙食管理机制在转换过程中适应经济体制改革的需要，以求得强化我校伙食管理工作自身的“造血”功能，使其达到自我完善。针对这些问题，略谈几点看法。

一、现有食堂必须逐步换型，以适应社会主义市场经济

我校伙食改革是后勤改革的一大部分，而后勤改革又是我校深化综合改革的重要组成部分。后勤如果不改革，学校的包袱将越来越重，它不仅制约了自身的发展，同时也制约了整个学校的发展。在转换的过程中，必须与社会主义市场经济相吻合，与社会主义市场经济相适应，同时也都要遵循商品经济发展规律，只有这样，伙食管理工作才能有力地带动和促进我校伙食管理机制的转换。

多年来，计划经济体制下的许多管理方法已不适应形势发展的需要，特别是纯粹的“行政管理型”、“福利型”，工资靠国家，奖金靠学校、靠膳食科，干与不干一个样，干多干少一个样，科长你说你的，我做我的，这种伙食管理方法在很大程度上制约着改革的深入发展。因此，这就迫使我们以转换管理机制为首要任务，改革现行管理体制中不适应生产力发展的部分，建立起与市场经济相适应的有利于伙食工作发展的管理体制。也就是说伙食管理工作必须顺应时代的要求——面向市场，强化经营意识，市场意识，竞争意识。从而理顺管理体制，转换现有食堂的模式，运用价值规律和市场价格来调整伙食，使科学化管理在我校伙食工作中得到充分的完善与发展。

过去我校伙食管理在计划经济、供给体制的模式上运行，但随着社会主义市场经济的建立，改革的不断深入，学校办学规模的逐年扩大，管理经费不足的矛盾显得越来越突出。伙食管理经费缺口逐年扩大，而学生对伙食的质量要求越来越高，如每年我校拨给的伙食包干经费 18 万元，还仍然维持在 90 年代初的水平，这几年由于物价上涨因素和办学规模的逐年扩大，这些固定的管理费已不是原来意义上的管理费了，实际上维持原来的数字就意味着减少和下降。因此原有行政管理型和福利型的模式必须打破，至少也得逐渐打破，也就是说首先要深化伙食内部管理体制的改革，撤消原有纯行政管理型和福利型的食堂，各食堂行政上隶属膳食科领导，业务上服从膳食科的检查、监督和指导。各食堂在用人方面有自己的选择录用权，在统一采购的前提下，经济上各食堂独立核算，把间接成本打入伙食成本，实行管理员负责的集体承包责任制，在不违反膳食科所规定的饭菜价和卫生条例下，展

开公平竞争，自我经营，独立核算，自负盈亏，自我调节，自我发展，彻底地打破“平均主义”、“吃皇粮”的思想，把伙食管理工作引向健康发展的道路。这学期以来我校膳食科对现有办公室进行改组、整顿，成立：1、计划财务组：统管所有食堂、食品厂采购的一切财务工作；2、采购供应组：统管膳食科各食堂的主副食品的采购；3、卫生、物价检查组：负责各食堂的卫生和价格检查、监督工作；4、总务粮管组：负责全校师生的户粮关系及膳食科总务工作。选择思想进步，有一定群众基础，工作认真负责，懂业务、有魄力的中青年骨干任组长，各负其责，相互支持，推动伙食工作正常运转。在用工方面实行任人唯贤，量才录用，妥当安置。奖金分配方面实行同工同酬，按劳取酬，多劳多得，奖勤罚懒，责、权、利相结合的方法，充分调动了炊管人员办好伙食的积极性。最近我校各食堂到处充满生机和活力，正如土建系张晓艳、尹冰等同学的来信中所说的：不知何时，校园食堂悄悄地发生了许许多多令人欣喜的变化，我们发现服务员的态度从冰冷变成和风细雨，百挑不厌。我们还发现同学们的埋怨和牢骚减少了，满意、赞扬的声音增多了。我想这就是我们实行间接成本核算，改革现有与社会主义市场经济不相适应的机构、管理办法和不合理用工制度和奖金分配制度后所出现的良好局面。

二、调动职工工作积极性，强化民主管理意识

虽然学校食堂从过去“包袱型”转变为“福利型”，食品的供应从计划型变为市场型，伙食从单一变成多样化，但是职工的劳动报酬和分配制度却一直没有什么变化，还是“捧着铁饭碗”。职工办事的积极性不高，甚至有的积极性受到抑制，形成懒、散、拿、看、要的被动局面，管理干部当警察，

干部推一推，职工动一动。食堂的厨具只管用不管修，坏了向上面要，食堂周边的环境卫生跟职工的切身利益无关，造成脏、乱、差的环境，难于处理，再加上办伙资金不足，食堂的“硬件”日趋破损，职工工资低，奖金少，影响了职工的工作积极性，职工工作积极性又直接影响了食堂办伙的质量，而办伙质量低，导致食堂营业额下降，又导致职工奖金越来越少。这种恶性循环，再加上个别食堂管理不善，白吃、私分、浪费现象严重，所以使食堂办伙的质量下降，职工的工作积极性无法调动。94年，我们膳食科的三位领导，从以往的实践中认识到，食堂搞个人承包，虽然从管理及服务态度上，比纯福利型食堂有所改善和提高。但并没有充分调动全体职工的工作积极性，它只是富了极少数人，穷的还是一大片。更为重要的是学生伙食卫生质量没有得到充分的保障，低廉变质的食物在个人承包的食堂中时有出现。从95年上半年开始，个人承包食堂变为实行管理员总负责制下，班、组长责任制，任务分解到每个人头上，层层把关，按章办事，公开接受师生与膳食科的检查、监督，增加工作透明度。每位职工的安全生产、个人卫生、劳动态度、服务态度、创造的经济效益都与个人的工资、奖金挂钩，管理员的奖金由膳食科决定，食堂职工的奖金由管理员分配，临时工实行同工同酬，限定最低工资不得少于230元。食堂这样运转了几个月的实践告诉我们，食堂中职工的增收节支意识增强了，文明礼貌的语言增多了，服务态度变好了，营业时间变长了，菜的花样品种增多了，营业额上升了，学生的意见变少了，职工的工资、奖金也增加了，职工的主人翁意识明显增强，临时工由于待遇的提高，也和正式职工一样，工作的积极性大大提高。实行五天工作制后，食堂的工作难度加大了，但职

工都不愿休息，都表示愿意多干工作。整个扭转了过去管理干部当警察的被动局面。

办好伙食是为师生的生活服务，通过为学生服务来达到管理育人、服务育人的目的。但在市场物价变动的情况下，如何巧理三餐饭菜，直接牵涉到万余名就餐者的切身利益。菜卖贵了，学生有意见，可能骂街，摔盘碗，这直接影响到学校的稳定和发展。因此说食堂还要加强民主管理意识，但如何树立民主管理意识，如何强化民主管理手段呢？这学期的实践告诉我们，加强民主管理意识，加强与用膳者的沟通，会起到“事半功倍”的作用。例如：我校第八食堂，考虑到贫困的学生有时没钱，买不起菜，食堂工友特地煮了一桶免费经济菜汤。先到食堂用餐的同学把桶里的菜油花捞去了，剩下的必然是清汤半桶。有的同学不理解职工的善心，反而骂工友没心肝，把洗锅水让同学喝，写信向膳食科告状。我们了解后，向同学们作了解释，同时让同学下厨勤工助学，最终职工们的爱心得到同学们的理解。如今在校团委、学生会的大力支持下，成立了学生膳委会，下设卫生物价检评组和宣传报导组2个机构，部分食堂配有助理管理员，每学期有工作计划、工作内容。从2至5月，同学们参与卫生物价突击检查四次，市场物价调查一次，到师大参观伙食管理一次，组织各系生活部长与各食堂管理员座谈会五场，出《膳食之窗》刊物两期共3万余字，向校报投稿两篇，向特困学生发放生活补助费4千余元，并在全校各食堂开展“巧理三餐饭，温暖万人心”的活动。从活动开展以来，职工的服务态度有了明显的改善，并且涌现出许许多多好人好事，如全日制食堂职工张芙蓉晚上搞卫生时捡到钱包，内装几百元钱，立即交给管理员，失主谢勤同学认为丢失的钱包一定找不回来，第