

● 郝安全 编著

GAO
DENG

高等

XUE
XIAO

学校

HUO
SI

伙食

GUAN
LI

管理

东北工学院出版社

高等学校伙食管理

郝安全 编著

东北工学院出版社

内 容 简 介

该书从我国高等学校管理的实际出发，对伙食管理的基本理论、原则、内容和方法，以及改革方向进行了比较深入的研究和探索。全书共分八章，分别从伙食管理及其组织机构、伙食质量管理、伙食成本管理及其核算、伙食原材料的采购与保管、炊事队伍建设与食堂建设、伙食民主管理、服务与摆台和伙食经济承包责任制与社会化等几个方面做了详细的介绍。

本书适于高校后勤领导及伙食管理人员阅读，也可供中专、企事业单位和部队食堂的管理干部以及饭店的管理人员参考。

高等学校伙食管理

郝安全 编著

东北工学院出版社出版
(沈阳南湖)

辽宁省新华书店发行
东北工学院印刷厂印刷

开本：787×1092 1/32

印张：11 1/8 字数：250千字

1986年10月第1版

1986年10月第1次印刷

印 数 1~7500

责任编辑：李祖培 秦振华

封面设计：鄂承宗

统一书号：17476.1

定 价：2.62 元

序

高等学校伙食管理，是高等教育管理中微观管理的一个重要组成部分。伙食工作管理得如何，它将直接影响着高等学校师生员工、特别是青年学生的健康成长，对于保证培养人才的全面发展，教育改革的顺利进行，以及学校的安定团结，关系极大，极为重要。随着人民生活水平的不断提高和农副产品的开放，加强伙食工作的管理，提高伙食质量，以满足人们日益增长的生活需要，就成为更加急需研究、解决的重要课题。

高等学校要办好伙食，首要的问题是学校的主管部门和学校的主要领导都要充分认识伙食管理对学校各项工作保证作用的重要性；在提高认识的基础上，要配备得力干部，加强对伙食管理工作的领导；从各校的实际需要出发，针对伙食工作中存在的种种弊端，创造性地搞好伙食管理的改革。

高等学校伙食管理改革，是一项十分艰巨而复杂的工作。它不仅受到学校外部条件的制约，而且受到旧的习惯势力和传统管理思想、方式的影响。并且，在已经出版的高等教育管理、高等学校管理的专著中都未涉及伙食管理，更没有专门论述高校伙食管理的书刊，可以说伙食管理改革是找不到更多可供借鉴的科学理论、原则和方法。郝安全同志根据自己从事伙食管理工作的实践，编写出《高等学校伙食管理》一书是难能可贵的，这在全国是首先问世的一部这方面的专门著作。书中，比较系统地论述了我国伙食管理工作的

H4232/14

管理理论、原则、内容和方法，有自己的独到见解。尽管这本书还有若干不足之处，但它对搞好高等学校伙食管理及其改革有着一定的借鉴意义。

高等学校的伙食管理，是一门学问。它有着本身的特殊规律，有着自己的科学体系。我们殷切地期望，高等教育的管理部门能够邀请长期从事高等学校伙食管理工作有经验、有能力的有志之士，集中研讨高校伙食管理的特殊规律和科学体系，尽快地编写出高水平、有影响的《高等学校伙食管理学》的专著。我们相信，这必将对搞好高等学校伙食管理及其改革大有裨益。

李辉东 李文健 王太明

一九八六年 春节

前 言

“国以民为本，民以食为天”，这是早已为人们熟知的道理。目前，对吃饭问题的科学研究在我国正日益受到重视。但对炊事的管理，特别是高等学校的伙食管理的研究还很不够。本书仅就这个问题展开探讨和研究，以求引起高等学校领导和伙食工作者的关注和重视，把高校食堂办好。

高等学校的基本任务是培养人才，属于精神生产。精神生产离不开物质条件，而现代科学技术和高等教育的发展对物质条件提出了更高的要求。高等学校管理是一项系统工程，要综合管理，伙食管理则是其中的一个子系统。因此，搞好伙食管理是办好学校不可忽视的重要条件之一。

随着我国四化建设的不断发展，社会饮食业也将不断扩大，高等学校伙食管理工作如何适应师生员工对伙食质量日益增长的需要，是高校伙食工作者认真研究的重要课题。多年来，高校伙食改革实践与历史经验证明，伙食管理一定会在不久的将来发展成为一门专门科学，在众多的科学门类之中独具风格，自成一家，它将指引和帮助广大炊事管理人员搞好伙食，办好食堂。更好地为教学科研服务，为师生员工服务。

为了探索和研究高校伙食管理的基本理论、原则、规律、特点、制度和办法，对伙食工作实行科学管理，我从

1978 年开始注意积累资料，研究和探讨这方面的问题。在与全国许多兄弟院校同行交往的过程中，我发现他们同我一样十分渴望有一本系统介绍伙食管理的专著，可是始终未能如愿。

近几年来，党中央、国务院十分重视和关怀高校伙食工作，曾作出许多重要指示，发出专门文件，要求加强高校伙食工作，办好食堂。继 1984 年发出 2 号文件，又于 1985 年 11 月由国家教育委员会、共青团中央、全国教育工会，在北京专门召开了“全国高等学校先进食堂、先进个人表彰大会”，国务院副总理李鹏亲自到会祝贺，并做了重要指示，这些极大地激发了全国高校伙食战线工作的同志办好食堂的积极性。他们积极改革，大胆实践，努力探索高校伙食管理科学化与社会化的道路。

在党中央精神的鼓舞下，在各级领导的指导与帮助下，1984 年我编写了《伙食管理细则》，受到兄弟院校的鼓励。此后，我又曾试写过几篇文章，分别登在有关报纸和杂志上。领导的关怀，同行们的支持，使我更增加了编写这本书的信心和勇气。我下决心要完成这一任务，实现多年的宿愿。这一阶段正值国家教委委托辽宁省高教局组织编写《高校后勤管理概论》一书，让我编写伙食管理一章。至此，我全面考虑了编写计划。在工作之余我开始广泛收集资料，静心拜读有关论文和专著，通过学习和研究，受益非浅。在编写过程中我吸取了其中的精华和有关内容。可以说，没有管理理论的指导，没有领导的支持，没有兄弟院校的经验，没有全国高等学校及东北工学院广大炊事、管理人员的努力实

践，就没有这本书的诞生。在本书出版之际，我衷心感谢他们的大力支持与帮助。

在本书编写过程中，得到中国高校后勤管理研究会副理事长、国家教育委员会总务司副司长李辉东，冶金工业部教育司副司长李文健，中国高校后勤管理研究会副理事长、东北工学院原副院长王太明同志的热情关怀与精心指导，他们在百忙的工作中为本书撰写了序言。辽宁省《高校后勤管理概论》一书主编、省高教局副局长孙华旭，副主编、省高教局计财处长丁国良，大连工学院原副院长张祥久，东北民族学院筹备组负责人赵安君和全体编委对本书的纲目作了原则的指导，对本书的出版给予了热情的支持。在出版过程中得到东北工学院副总务长孟庆先、总务处处长古兴甲、副处长张国范、张春茂等同志的关心与帮助。此外，在饮食管理由来一节中，承蒙沈铁党校离休老干部叶辰奎同志的指导，在此一并表示感谢。

本书的编写是从实际工作出发，通过学习与总结力求理论联系实际，使饮食管理理论、管理原则、管理方法与手段有机地结合在一起，期望对读者能有所参考与帮助，起到抛砖引玉的作用，并就教于专家、学者和同行们。

高校饮食经营管理是一个较为复杂的系统工程，它涉及许多专业知识，如烹饪学、营养学、卫生学、会计学、市场学等等。由于我的理论水平和写作能力有限，且目前全国尚未出版饮食管理方面的专著，加之手中占有资料的局限和编写时间的仓促，缺点和错误一定很多，特别是对饮食管理理论、饮食管理由来等方面论述一定会有不当之处，诚恳地期

待着读者批评指正。

对书中摘引的有关书刊、论文或资料，未来得及征求作者意见，特请谅解与指教。

编 者

一九八六年元旦写于沈阳

目 录

序 前 言

第一章 饮食管理及其组织机构

- 第一节 饮食管理意义与性质…………… (1)
- 第二节 饮食管理的由来和管理模式…………… (3)
- 第三节 饮食管理概念…………… (11)
- 第四节 饮食组织机构设置…………… (23)

第二章 饮食质量管理

- 第一节 饮食质量管理的基本内容…………… (30)
- 第二节 合理营养与食品预测…………… (40)
- 第三节 饮食卫生管理…………… (50)
- 第四节 营养卫生检查制度…………… (56)
- 第五节 服务质量管理…………… (60)

第三章 饮食成本管理及其核算

- 第一节 饮食成本管理…………… (67)
- 第二节 饮食成本核算的概念及其特点…………… (74)
- 第三节 饮食成本核算程序与方法…………… (78)
- 第四节 饮食业产品价格的核算…………… (94)

第四章 饮食原材料的采购与保管

- 第一节 采购的基本特点和要求…………… (98)

第二节	采购方式与采购人员	(101)
第三节	食堂仓库管理	(106)
第四节	食堂仓库定额管理	(119)
第五节	食堂冷藏管理	(125)

第五章 炊事队伍建设与食堂建设

第一节	炊事劳动管理	(134)
第二节	炊事队伍建设	(149)
第三节	思想政治工作	(161)
第四节	食堂建设的基本要求	(169)
第五节	炊事设备管理	(185)

第六章 伙食民主管理

第七章 服务与摆台

第一节	餐厅服务程序	(203)
第二节	中餐宴席摆台	(208)
第三节	西餐及中西合餐宴席摆台	(215)

第八章 伙食经济承包责任制与社会化

第一节	伙食经济承包责任制	(221)
第二节	高校伙食社会化	(227)
第三节	高校伙食工作的改革	(235)

主要参考文献	(240)
---------------	-------

附：把高等学校伙食管理改革推向前进	(242)
--------------------------	-------

附 录

1. 食堂劳动定额参考表…………… (224)
2. 原材料消耗定额参考表…………… (269)
3. 成本、毛利率、售价查对表…………… (284)
4. 常用食物营养成分表…………… (305)

附 件

1. 中华人民共和国食品卫生法 (试行) …… (328)
2. 食品加工、销售饮食业卫生“五四”制度…………… (339)
3. 饭店、食堂、招待单位卫生制度…………… (341)
4. 冷荤酱菜卫生守则…………… (341)
5. 食具消毒卫生守则…………… (342)
6. 食品库卫生守则…………… (342)
7. 副食加工卫生守则…………… (342)
8. 主食加工卫生守则…………… (343)
9. 烹调卫生守则…………… (343)
10. 餐厅卫生守则…………… (343)

第一章 伙食管理及其组织机构

第一节 伙食管理意义与性质⁽¹⁾

一、伙食管理意义

社会主义国家的高等学校是培养高级专门人才的场所，也是建设社会主义精神文明的重要基地。大学生是国家的宝贵财富，是四化建设的智力资源。因此，把高校伙食办好，其意义十分重大。

(1) 搞好高校伙食工作有利于促进安定团结，落实知识分子政策，解除师生的后顾之忧，使党群关系更加融洽，进一步调动师生员工的积极性。如果饭菜质次价高，服务态度不好，卫生不良，就会影响师生员工的身体健康，影响学校正常的秩序，还可能在社会上造成不良影响，甚至导致严重后果。

(2) 搞好高校伙食工作是保障教学、科研和行政后勤及其它工作顺利进行的物质基础。食堂办好了，就能够减轻师生员工思想负担和家务劳动，使之精力充沛地去从事教学、科研及其它工作。

(3) 搞好高校伙食工作可以促进青年学生德、智、体全面发展。青年时代是长身体、长知识的关键时期，办好食堂使学生营养充足、身体健康，是全面落实党的教育方针的一个重要方面。

(4) 搞好高校伙食工作有利于增进民族团结，增进国际

友谊。随着我国教育事业的发展，国内少数民族入学率逐年增长，由于对外开放政策的贯彻，国际院校间往来日益增多。因此办好高校伙食有利于开展国际交往，提高我国的国际威望。

(5) 搞好高校伙食是开辟精神文明窗口，进行精神文明建设的重要阵地，同时又是反映师生员工精神风貌、校风校纪的一面镜子。在学校这个特殊的环境中，炊事、管理人员既是直接服务者又是教育工作者，他们通过自己辛勤劳动和精湛的烹饪技艺，给学生以为人民服务的影响和熏陶。

总之，关心群众生活是我们党和政府一贯的优良传统。搞好高校伙食工作，解决好师生员工伙食问题，不仅是院校行政领导的一项重要工作，也是院校党委必须关注的经常性工作。它关系到教学、科研的正常进行，关系到广大青年学生德、智、体的全面发展，因此必须抓紧抓好。

二、高校伙食部门的性质

高校伙食部门与一般行政单位不同，它既是学校从事饭菜食品加工烹制，为师生员工提供就餐场所、设备和服务性劳动的一个行政福利部门，又是经营服务型单位。但是，它与社会饮食业又不尽相同，是一个以服务育人为宗旨、不以盈利为目的经营性和福利性的服务型单位，又是一个进行经济核算、盈亏有限度的相对独立的经济实体。它的经费来源是学校按食堂营业额（或工资含量包干）等综合指标支付一定比例的管理费。如有少量创收，则用来贴补食堂的开支，以减少学校和国家负担。

由于食堂是一个专为教学、科研和师生员工生活服务，经营性、福利性的服务型单位，因此既不上交利润，也不交

纳税金。

高校食堂的性质是研究和制定饮食经营管理和成本核算等一系列管理活动的依据和出发点。它也决定了高校伙食必须采取行政与经济手段相结合，进行有效管理。

高校伙食管理既有其存在的客观必然性，又有它自身运动的规律性。

第二节 饮食管理的由来和管理模式

任何社会，只要人们从事集体活动，就有管理。人类最初的活动是从创造生存的最基本条件——谋取食物开始的。因此，自古以来人类社会在与自然界的斗争中就一直进行着管理活动。这种管理主要表现为计划目标、确定方案、组织劳动、指挥和协调各个劳动环节等一系列的活动。

一、饮食管理的由来

随着社会生产力的提高，经济文化事业不断发展，商业的出现，使饮食管理工作及其体系开始逐渐形成。据资料分析，我国历史上第一次规模较大的集体伙食是在公元前 21 世纪大禹治水时期。第一个系统管理伙食的最高领导人就是禹。当时，禹率领成千上万的民工去治水，历时 13 年，跋涉 5000 余里，三过家门而不入。禹在这 13 年治水过程中，较好地解决了民工们的吃饭问题，他们每到一地就办起大灶伙。办伙食需要人、食品原料和锅灶三要素。当时的锅灶就是鼎。鼎有大小之分，最大的鼎叫鼐，小的叫鬲。鼐是用来燉大牛、燉鹿等的，鬲往往是用来装祭品的。

据考证*,我国正式以文字规定炊事制度、定员、分工,始于奴隶社会初期。

学校是社会发展到一定历史阶段的产物。史学家从我国甲骨文中发现,我国在夏商时期就有了学校,称为庠。庠最初含意是饲养牛羊的地方,后演变成敬养老人和教育儿童场所,继而成为学校。殷商时代的大学,名称不一。古籍上所提到的“右学”、“瞽宗”就是当时的大学。同时设有“序”、“校”等军事性的教育机构。由于学校的出现和发展,学校伙食管理应运而生,并随之发展。同饮食业一样,它经历了各个历史时代的变迁。

(一) 夏商时期

由于火的应用,人类已由生食逐步转向熟食。农业和畜牧业的发展,已出现了五谷六畜。这一阶段又发明了酿酒。因而饮食器具也开始讲究。由于战争的需要,这一时期已出现规模较大而且又比较正规的军队、监狱、学校等,群体生活需要具有相应的饮食机构,因而炊事共同劳动成为可能。但这仅仅是一种粗放式的、十分狭小及落后的状态,因此伙食管理也是比较简单而又落后的。

(二) 春秋战国和秦汉时期

由于社会生产力的发展,出现了社会大分工。到了春秋战国时期商业十分兴旺,饮食业饭馆、集体生活的食堂已普遍存在。

• 《周礼·天官》,“膳夫掌王之饮食膳羞”《注》“食、饭也。饮,酒浆也”膳牲肉也,羞有味者。”“割亨(同烹)内 饔 掌王及后世子膳羞割亨(同烹)煎和之事。”

这一历史时期饮食生活与伙食管理开始受到封建统治者的重视。如在《礼记》、《楚辞》中曾有专门描述烹调和王室祭祀排场的一段。著名的《汉书》中就有“民以食为天”的至理名言。开始设有专门管理伙食的机构及官职。如设有膳夫、庖夫、内饔、烹人、鱼人、鳖人、凌（冰）人、醯人、醢人、盐人等官职。对吃也十分讲究，在西周时期已有专门的营养医生，称为“食医”。到春秋战国时，就已出现了宴席。当时的伙食管理组织也较为严密。

如山东曲阜的孔府组织机构设置及管理情况就足以说明。孔府有两个厨房，分为内厨和外厨，专事孔府饮饌。内厨，设在孔府前上房的东侧，专供衍圣公及其内宅家族的日常饮食。外厨，设在内宅前院、大堂的东院，是伺候外客宴饮之事的。这两大厨房分别设有帐房，有各自的红、白案厨师（旧时称为厨子）和当值厨师。

内厨的厨师共分为三个班，每旬一班。一个班的厨师一般为7至10人。每班设一个灶头，灶头大多由名厨师担任。因为内厨是伺候内宅主人的，故内厨选的都是些精干而又技艺高超的厨师。

外厨分为两班，半个月一班，每班10人左右，也有灶头领班。外厨的厨师平时并不到孔府，只有在大祭大宴和接待重要外客时才被叫来。这些人虽不在孔府，但在当值日时则不得离开县城。所有祭品的制作和参加祭孔府礼仪的贵宾的便饭或宴席，都由外厨负责。

遇有重大的婚丧之事或迎接贵宾，内外厨就统一使用。在混合编排时，技术上多以内厨为主。

孔府的厨房是一座三层楼的建筑。一层为切配和烹调菜肴的地方；二层是制作凉碟，存放干鲜果品的地方；三层则