



学校食堂 管理教程

XUEXIAO SHITANG
GUANLI
JIAOCHENG



YZL10890075869

主编◎王绪池 吕亚非



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

学校总务管理丛书

学校食堂管理教程

主 编 王绪池 吕亚非



YZLI0890075869

重庆大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

学校食堂管理教程/王绪池,吕亚非主编. —重庆:
重庆大学出版社,2010.10

(学校总务管理丛书)

ISBN 978-7-5624-5715-2

I. ①学… II. ①王…②吕… III. ①学校—食堂—
管理—教材 IV. ①G478.5②TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 183720 号

学校食堂管理教程

主 编 王绪池 吕亚非

策划编辑:雷少波 唐启秀

责任编辑:谭 敏 金建宏

版式设计:唐启秀

责任校对:邹 忌

责任印制:赵 晟

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝正街174号重庆大学(A区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

开本:787×1092 1/16 印张:22.5 字数:391千

2010年10月第1版 2010年10月第1次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-5715-2 定价:39.80元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

编 委 会

主 任：杜松彭

副主任：马宪平

委 员：李华勇

郭世安

蒋建平

黄 磊

李 方

王绪池

许志矛

吕亚非

高 权

张 龙

肖燕平

李 刚

汪 彤

序 言

2007年5月7日,中共中央国务院颁布了《关于加强青少年体质的意见》(中发[2007]7号)指出:“青少年的体质健康水平,不仅是个人健康成长和实现幸福生活的根基,而且是整个民族健康素质的基础,并直接影响到我国人才培养的质量。”

毛泽东主席青少年时期在《新青年》杂志上发表的《体育之研究》中指出:“小学之时,宜专注重于身体之发育,知识之增进、道德之养成次之。”“中学及中学以上,宜三育并重,今人则偏于智”。最早提出了学生健康第一的思想。新中国成立之初,他又指出:“要注意健康第一,学习第二”。学生有了健康的体质,才能够有旺盛的精力和体力投入到学习中去,没有健康的体魄,即使品德再好,本事再大,也不能大有作为,也谈不上有自己的幸福生活。千好万好,身体好是第一位的,身体好是学习好的本钱,是工作好的基础,是幸福生活的前提。促进学生体质健康,是提高教育质量不可缺少不可替代的重要组成部分。青少年健康又直接关系人民群众的切身利益,有了健康才能有幸福生活,才能有每个家庭的和谐安宁。让我们的学生健康,人格健全,一生幸福是每个家庭的愿望。提高全民族的健康素质,关键在于提高青少年的健康素质,一个国家,一个民族,只有它的下一代健康成长,体魄强健,才能具有旺盛的生命力和不竭的创造力。青少年的健康是国家的财富,是国家生产力和竞争力的基础。

在学校有哪些因素影响学生健康成长呢?首要的是均衡的饮食,其次是快乐的心态和科学的体育锻炼。学生从三岁入幼儿园,到小学、中学、大学都是在学校饮食,尤其住宿的学生更是如此。因此,学生的身体发育和健康成长很大程度上取决于学校的营养配餐和食堂的管理,学校食堂办得好坏是教育的大事,直接影响学生的健康成长,关系到千家万户的幸福生活,关系到国家和民族未来的发展。

第一,贯彻落实《食品安全法》,保证学校饮食安全。2009年6月,《食品安全

法》取代《食品卫生法》正式实施,保证食品安全要从源头到餐桌全过程监管,安全评价坚持事前评价,判定统一的食物国家标准,建立健全学校食堂工作的规章制度、操作规范要求,强化责任,全面落实《食品安全法》,保证饮食安全卫生,保证学生健康成长。

第二,积极开展科学营养宣传教育,建立和完善青少年营养干预机制,对城乡青少年和家长加强营养知识指导。

1997年国务院印发了《中国营养改善行动计划》,教育部制定了《中小学健康指导纲要》。2000年开始实施国家学生饮用奶计划,要求将营养知识纳入中小学教育内容。教学计划中要安排一定课时的营养知识教学,使学生懂得平衡膳食的重要性,养成良好的饮食习惯,提高自我保健能力。在教学内容方面提出:对小学生的重点教育是要吃好早餐,一日三餐有规律,偏食、挑食对健康有影响,应经常喝牛奶,多食用豆类及豆制品等有益于学生成长发育的食物。营养不良、肥胖对健康的危害与预防。要养成健康的生活方式,膳食应以谷类为主,多吃蔬菜和水果;对初中学生的重点教育内容是膳食平衡有利于健康,青春期充足的营养保证是生长发育的需要等;对高中学生的重点教育内容是食物选购的基本知识,中国居民膳食指南的主要内容等。宣传教育的形式主要有课堂教学、班队会、校会、专题讲座、板报、有奖问答、征文等活动。

第三,走出青少年饮食营养误区,使孩子健康成长。青少年饮食营养存在误区,教师、家长应该充分认识这些误区,让学生养成健康的饮食习惯。有些家长缺乏营养知识,不从营养均衡方面考虑学生的饮食,认为吃饱了就行,爱吃什么就吃什么,膳食结构不尽合理,畜肉类和油脂消费过高,谷物类食物消费偏低,奶类和豆类制品摄入量过低仍是全国普遍存在的问题。农村地区还存在营养不良问题,城镇钙摄入量仅为391 mg,相当于推荐摄入量的41%。医学调查,儿童肥胖是营养问题,膳食高能量、高脂肪与超重、肥胖、糖尿病、血脂异常密切相关。少年儿童饮食结构应营养均衡,应当以粮食消费为基础,适当增加肉、蛋、鱼、奶等动物蛋白食物,并辅之以豆类、薯类、植物油、瓜果和蔬菜等。要加大对农村学生营养改善的支持力度,通过勤工俭学、社会资助、政府补贴等方式,改善农村寄宿制学生的膳食营养。

要使学生健康饮水。《全球政治与安全报告(2010)》指出:全球每天有多达5 000名少年儿童因饮用水卫生状况恶劣而死亡。该报告还指出,水污染问题在那些人口急剧增长的发展中国家尤为严重。近几年,水污染所造成的饮用水危机在中国的人为事故灾害中占相当比重。

第四,加强营养配餐与食堂科学管理。首先明确营养配餐与食堂管理的指导思想,学校营养配餐与食堂工作的目的是保证学生健康成长,服务育人,而不是以赢利为目的。要做到收支平衡,略有盈余。营养配餐送餐公司坚持微利原则。其次,选配好食堂管理员和炊事员。学校食堂管理好坏是由食堂管理员直接决定的,要选配那些热爱学校食堂工作、责任心强、任劳任怨、有一定管理能力和水平的人承担,要选配那些职业道德好,经过烹饪专业学习、身心健康的炊事员到学校食堂工作。要定期对食堂管理员和炊事员进行培训考核,不断提高他们的职业道德和专业技术水平,只有这样才能保证学校食堂越办越好。再次,要建立健全食堂岗位责任制和各种规章制度、操作工艺技术标准要求,定期对各学校食堂、食堂管理员、炊事员进行检查、评选、奖励,保证各种规章制度、操作工艺技术标准要求全面落实,只有这样才能保证饮食的营养、安全、卫生,使教职工和学生感到爱吃、好吃、满意。

第五,做好服务育人工作。学校的食堂管理员和炊事员还担负着服务育人的职责。要对学生进行均衡饮食教育,培养学生良好的饮食习惯,解决学校食堂浪费粮食和水的问题,针对许多学生食堂打饭菜过多、剩饭浪费等问题进行勤俭节约教育、珍惜劳动人民的劳动果实的教育。营养配餐和食堂管理工作的出发点和落脚点是使学生健康成长和服务育人。

北京市的学校积累了丰富的营养配餐与食堂管理的经验,创立了食堂管理的新模式和新方法,得到广大师生和家长的好评。北京市教育委员会学校后勤处和北京市教育学会中小学后勤管理研究会组织编写的《学校食堂管理教程》,就是总结、宣传、推广这些新经验、新模式、新方法。本书立足北京,面向全国,以北京为主,同时总结借鉴了全国乃至国外的研究成果和新经验,坚持理论学术性和实践探索性相结合,使本书更好地为学校食堂主管校长、主任、管理员和炊事员服务,使学校食堂做到基础设施好一点;安全系数大一点;食品质量高一点;营养均衡一点;价格合理一点;对学生吸引力大一点;家长满意一点;社会认可度高一点。

本书在编写过程中得到北京市教育委员会后勤处学生营养餐工作办公室的大力支持。北京教育学院职教学院旅游管理系、北京179中学、北京第11中学、北京市卫生监督所、北京东城区卫生防疫站、北京师达中学等单位人员积极参与。

本书在编写过程中聘请了以下专家进行审定:北京教育学院教授、院长李方,北京市教育委员会学生营养餐工作办公室肖燕平主任,北京市疾病预防控制中心黄磊主任医师,北京市179中学特级教师李刚,营养学专家蒋建平。专家们提出诸多宝贵建议,在此向他们表示感谢。

IV 学校食堂管理教程

本书编写人员:第一章、第八章由吕亚非编写,第二章一至四节、第四章由李刚、张玉杰编写,第二章第五节由刘宇编写,第三章由王满祥编写,第五章由李正方编写,第六章由高权编写,第七章由韩彦龙编写,第九章由李骞编写;第十章由孟妍红编写。全书由吕亚非统稿。

本书还有许多不足之处,恳请读者指正。

王绪池

2010 年于北京

目 录

第一章 学校食堂管理概述	1
第一节 学校食堂管理的含义	2
第二节 学校食堂管理的内容	7
第三节 学校食堂管理的方法	10
本章思考题	16
第二章 厨房、设备、餐厅	17
第一节 厨房的布局	18
第二节 厨房的设备	30
第三节 厨房设备的使用	43
第四节 厨房设备的管理	46
第五节 餐厅设计	49
本章思考题	54
第三章 食品及原料的采购与储存	55
第一节 食品及原料的采购	56
第二节 学校食堂采购食品及原料的方式	58
第三节 食品及原料的质量鉴别	62
第四节 食品及原料采购的监督管理	79
第五节 食品及原料的储存	82
本章思考题	85

第四章 食品加工与制作	86
第一节 鲜活原料的初步加工	87
第二节 干货原料的涨发	91
第三节 刀工与刀法	94
第四节 烹饪原料的初步热处理	101
第五节 上浆、挂糊、勾芡	105
第六节 菜肴烹调方法	109
第七节 面点制作基础	113
本章思考题	120
第五章 食物营养与配餐	121
第一节 能量和营养素	122
第二节 食物的营养价值	137
第三节 烹饪过程中营养素的变化及保护	152
第四节 平衡膳食与营养配餐	160
本章思考题	172
第六章 学校食堂的卫生管理	173
第一节 食品采购卫生	174
第二节 食品库房卫生	180
第三节 烹调加工卫生	183
第四节 餐(饮)具洗刷消毒	188
第五节 食堂环境卫生	192
第六节 送餐卫生	195
第七节 食堂人员卫生	198
本章思考题	204
第七章 食物中毒的种类及处理	205
第一节 食物中毒概述	206
第二节 细菌性食物中毒	208
第三节 霉菌毒素食物中毒	215
第四节 植物性食物自然毒中毒	217

第五节 动物性食物原料自然毒中毒	222
第六节 化学性食物中毒	224
第七节 常见食物中毒的预防	228
第八节 食物中毒的救治	232
本章思考题	236
第八章 学校食堂人员管理	237
第一节 学校食堂人员管理概述	238
第二节 学校食堂人员的岗位管理	243
第三节 学校食堂人员的招聘	250
第四节 学校食堂人员的培训	256
第五节 学校食堂人员的激励	263
第六节 学校食堂人员的绩效考核	267
本章思考题	271
第九章 学校食堂会计核算与财务管理	272
第一节 学校食堂会计的含义与作用	273
第二节 学校食堂会计的对象、会计要素和会计等式	275
第三节 学校食堂财务管理体制、财务机构与人员设置	277
第四节 学校食堂会计核算方法与账务处理程序	278
第五节 学校食堂会计核算	282
第六节 学校食堂财务管理	315
本章思考题	323
第十章 学生饮食教育	324
第一节 营养与健康教育的重要意义	325
第二节 营养健康教育的内容	329
第三节 营养健康教育工作的实施	338
本章思考题	344
参考文献	345

学校食堂管理概述

第一章

学校食堂是应运而生的产物,它方便了广大师生在校就餐,保障学校教学工作的顺利进行。近些年,随着在校学生就餐数量激增,学校食堂的状况与学生就餐安全成为十分突出的问题。改善食堂就餐状况,提高食堂管理水平成为学校管理工作中一项重要工作。本章是对全书内容的总揽,介绍学校食堂的特点、学校食堂管理的职能作用、学校食堂管理的具体内容和学校食堂管理的方法。

第一节 学校食堂管理的含义

一、学校食堂

在我国,食堂通常是设于机关和企事业单位内部为本单位员工提供就餐的场所和餐饮服务单位。学校食堂,是学校内部为本校教职员工和学生提供课余就餐的场所和餐饮服务单位。目前,学校食堂的形式大致包括:学校自办食堂、校内或校外人员承包经营食堂和学校后勤社会化的就餐服务实体等。

2002年6月1日开始实施的《北京市中小学校学生食堂卫生监督管理办法》中指出,中小学校学生食堂系指中学、小学、中等专科学校、技工学校以供学生用餐为目的的自办食堂。中小学校食堂制作的膳食和食品称学生餐。学生餐包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐。在《中华人民共和国卫生行业标准——学生营养餐生产企业卫生规范》中规定,学生营养餐指以保证学生生长发育和健康为目的,生产单位根据平衡膳食的要求,在严格卫生消毒条件下向学生提供安全卫生,符合营养标准的色、香、味俱全的配餐;学生课间餐指为适量补充学生热量和各种营养素而制作的,供学生在课间食用的食品。

本书中食堂的范畴指中小学校学生食堂,为了叙述方便,以下简称学校食堂。

(一) 社会餐饮与学校食堂

一般,社会餐饮包括餐馆、小吃店、快餐店、食堂等。其中餐馆也称酒家、酒楼、酒店、饭庄,是以各种地域或风味特色餐饮服务为主要经营内容的经营单位;小吃店是以点心、小吃、早点为主要经营项目的单位,提供简单餐饮服务的酒吧、咖啡厅、茶室等;快餐店是以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的单位。

食堂与餐饮业具有共同的特点,即食品加工制作后供就餐者在提供的消费场所内食用。餐馆以供应各类菜肴和主食为主,餐馆的供餐方式为根据就餐者所点的菜肴当场加工后供应;小吃店供应面条、馒头、糕点、小吃等,提供简单餐饮服务,不加工制作菜肴;快餐店的供餐方式是将膳食事先加工好备用,就餐者可立即选择食用。

而学校食堂与其他餐饮业在服务方式上截然不同。在学校,学生根据食堂所提供的饭菜就餐。社会上的顾客是根据自己的需求,要求餐馆与饭店提供饭菜进行就餐。在学校食堂午餐主食以米饭为主,另备2~3种面食,副食是三菜一汤,外加一个水果;每餐都是根据学生的用量配制,每人一份,不够再添,吃饱为止,价格不变。而社会上的餐馆就不同了,餐馆要根据顾客的要求进行当时制作,所要饭菜的数量不同,价格也不一样。

(二)学校食堂以供学生用餐为目的

学校食堂的服务对象是固定的,都是在本校就读的学生,不面向社会人员。学校开办食堂是为本校学生就餐提供方便,以保证学生每天完成在校学习任务。所以,为保证学生所需的营养,学校食堂要进行科学配餐,平衡膳食;学校食堂要为学生供色、香、味俱佳的饭菜;学校食堂饭菜价格要合理,保证学生吃得实惠;食堂工作人员要文明出售食品,要为学生提供优质的服务;学校食堂要提供干净优美的就餐环境,使学生在良好的环境中愉悦就餐,吃得卫生、吃得安全。

(三)学校食堂具有育人功能

“学校的根本任务是育人”,育人也是学校总务工作的指导思想。学校食堂工作是学校总务工作的组成部分,在学校总务工作八大管理中,隶属生活管理范畴。我们不仅要让学生在食堂吃得好,身体好,而且还要让学生在每天的就餐中受到教育和影响。针对学生中普遍存在挑食、厌食、偏食、零食不节制、早餐摄入不足和质量偏低、暴饮暴食等不良习惯,向学生进行科学教育,培养健康饮食习惯;针对学生就餐时乱扔食品,不爱惜粮食的现象,对学生进行批评教育,要求学生改正;针对学生大手大脚乱花费现象,教育学生要养成勤俭节约的好习惯;针对学生在就餐时拥挤、不排队、加塞、语言不文明等举止进行教育,培养文明礼貌的行为。学生在学校食堂就餐中要提倡安全文明就餐、讲究营养膳食、保持环境卫生、有组织有秩序就餐、讲究文明礼貌、提倡勤俭节约、杜绝粮食浪费等。因此,我们要通过食堂就餐环节不失时机地对学生进行教育,发挥食堂的育人功能。

(四)学校食堂食品安全至关重要

近年来,再也没有什么事情像对学校学生那样被社会各方面高度关注着。现在学生大多是独生子女,每个学生家长都对自己孩子的身心成长倍加呵护,对于孩子在校的安全问题,尤其是饮食安全问题十分关心。教育部门、卫生部门、各级政府不断出台关于饮食安全方面的文件、法规。各级领导逢会必讲安全,讲安全必讲到食堂,讲食堂必讲饮食安全。新闻媒体对学校中发生的食品安全卫生事件频

频报道,公之于众,引起社会各界的强烈反响。食品安全问题逐步提到议事日程上来。2009年2月28日《中华人民共和国食品安全法》在原来各级各种规章制度的基础上经第十一届全国人大常委会第七次会议通过,胡锦涛签署主席令,自2009年6月1日起开始实施。《食品安全法》的实施,使得全社会都关心食品安全问题,将食品安全问题进一步上升到法律高度来认识和处理。

总之,学校食堂是与食品安全问题密切相关的重要环节,我们对学校食堂要给予高度重视,牢牢把住食堂这一关口,通过对学校食堂的管理,减少和杜绝食品安全事故的发生,让食品安全事故远离学校食堂,远离学生。

二、学校食堂管理

(一)管 理

什么是管理?管理是人们在一定组织环境下所从事的一种智力活动。随着人类共同劳动的出现,管理现象已有几千年的悠久历史。人们在共同劳动中为达到一定目标,需要有管理的活动,通过管理组织人们进行生产劳动,使人类在与大自然的抗争中获得生存与发展。

对于管理的定义人们有多种见解。一种见解把管理定义为:管理是协调人力、物力、财力以达到组织的目标;另一种定义为:管理是计划、组织、领导和控制。这两则定义强调了管理的不同方面:前者强调管理的协调作用;后者强调管理作为一个过程的作用。

(二)学校食堂管理

在学校中,食堂属于后勤服务部门,是学校组织体系中的一部分。学校食堂要专门为在校学生和教师提供食品,以保障教学工作的进行。食品的生产加工过程和销售环节都在食堂进行。食堂中有设备,有设施,有资金,有工作人员,有各类食物及原材料,要将这些生产要素组织起来,制造出优质的饭菜,就必须通过有效的管理活动来实现。因此,学校要对食堂进行科学的管理,通过科学的管理将人、财、物的要素组合起来,通过员工的共同劳动,完成食堂的供餐任务,使食堂的服务功能得到全面发挥。

对于什么是学校食堂管理可谓仁者见仁,智者见智。一则定义认为,学校食堂管理,就是将饭菜的加工及其经营管理活动的各要素、各环节在时间空间上结合,在内外联系和分工协作上,进行计划、指挥、监督、协调等一系列活动,使之达到动态平衡,达到食品卫生安全、营养丰富、物美价廉,满足师生员工的需要。这则定义

指明了食堂的工作内容和食堂工作要达到的目标。

另一则定义认为,学校食堂管理就是要按照服务目的所规定的目标、方式、方针和策略,对食堂内部的人力、物力、财力实行有效地计划、组织、指挥引导、监督和调节,充分发挥食堂人员的积极性,全面实现食堂的服务目的、服务效果和服务标准。这则定义强调了食堂管理的过程,强调了对人员管理的重要性。

作为学校食堂,管理是基础,服务是方向;服务促进管理,管理保障服务。管理和服务的目的都是为了保证学生的身体健康,提高学生身体素质。学校食堂管理要解决的是在学校内部的饮食生活部门中如何合理组织与实施各项服务活动。学校食堂管理的中心是如何提高工作效率、服务质量和效果。学校食堂管理的实质是使食堂内部的资源能力与经常变化着的外部就餐人员的需求取得动态平衡的管理活动过程。加强学校食堂管理是为学校提供经济效益、社会效益打下坚实的基础;改善食堂服务则是为了提高学校经济效益、社会效益创造有利的现实条件。因此,学校食堂的服务工作也只有在科学管理的前提下才能有效地体现出来,加强对学校食堂的管理,提高学校食堂管理水平不容忽视。

三、学校食堂管理的职能

一般,管理的职能包括:计划、组织、指挥、协调、控制。学校食堂管理作为一种管理活动,属于管理的范畴,具有管理的一般职能。学校食堂的管理职能主要是对学校食堂工作的计划、组织、指挥、监督和调节。同时,学校食堂不同于社会餐饮业的饭馆、餐厅、小吃店、快餐店等,它们的服务对象不同,任务目标不同,经营理念也不同。学校食堂具有作为教育部门创办经营食堂的特色。

(一)计划职能

计划职能是学校食堂管理的首要职能。计划是根据组织的目标预先确定的应该做什么,如何做。它在食堂管理中是通过计划对食堂的各项服务工作进行管理。计划的内容包括:根据学校的实际状况制订食堂发展目标;根据食堂服务的对象制订切实可行的服务项目;根据本学校的要求制订服务标准;根据就餐人员的愿望制订饭菜品种花样、质量标准和对食堂人员的奖惩措施,把各种计划指标分解落实到各个工序、环节直到个人,并有各种措施保证所制订的计划的推行,还要定期或不定期地检查计划的执行效果,发现问题并及时解决问题。通过实践进行总结,对下一阶段的计划提出改进意见。

(二)组织职能

在食堂管理中组织职能是为达到食堂的计划目标所进行的组织工作。有了所

需的人、财、物,把它们简单地放在一起并不能产生应有的效果。这就需要有管理工作去设计、开发、建立一个机构,即对人员的分工与组合,对物力和财力的分配,使人员与物力、财力配合好,去实施计划。

食堂管理中组织职能体现在:根据服务对象和服务标准,进行职责分工,在分工的基础上建立工种岗位,进而按每一个岗位的要求,选择配备适合的食堂采购、保管、验收、加工、出售、服务等工种的人员,并划分职责范围,明确工作标准,使每个人发挥其特长,使各个工种岗位的活动为着同一个目标协调一致,形成整体,使食堂的人、财、物得到合理的使用。组织职能是实现计划任务的必要手段,离开科学合理的组织,任何计划任务都不可能顺利完成。

(三)领导职能

为了使食堂管理活动协调一致,必须有统一的领导。一般情况下,投入力量大小的程度,取决于管理人员的影响力,即对其上级、下属和同事们的影响力。在财力、物力与技术能力具备的情况下,主要取决于人们潜力的发挥。这里的关键因素是领导的艺术和激励。正确有效的领导必须遵循食堂管理的规律,进行科学管理和决策。领导要有效地指挥食堂人员履行各自的职责,支持食堂工作,使员工感到食堂工作的价值和重要意义;要创造好的工作条件;要强调食堂工作的目标,鼓励成员间融洽的合作关系;要创造出激励人们努力实现计划任务和目标的氛围。

(四)监督职能

监督职能在食堂管理中尤其重要。监督,是对事物发展进程的监控检查。监督是为了保证预定目标和任务不偏离轨迹和顺利完成。监督包括事前指导、事中控制和事后考核。学校主管食品卫生安全的领导要定期监督检查食品原料采购环节;各级教育行政部门和学校所属的卫生保健机构对学校食堂及学生集体用餐的业务有检查监督的职责;各级卫生行政部门要对学校食堂与学生集体用餐的卫生监督,对食堂的采购、储存、加工、销售中易造成食物中毒或其他食源性疾患的环节进行监督指导。食堂管理人员要考核内部各工作岗位人员完成任务的情况;监督食堂员工对国家有关的规章制度法律法规的执行情况;监督食堂工作标准的执行情况。监督的手段有检查、评比、总结等。

(五)调节职能

调节是食堂管理的综合职能。由于客观事物是在动态中发展变化的,各项工作开展时不可能齐头并进,总是有快有慢,有好有坏,因而出现工作步调不一致。而各项工作又是紧密相连,密切相关的。管理包括保持其稳定、连续、适应和创新,