

南京大学 校内管理体制改革 文件选编

许廷官 主编

南京大学出版社

校内管理体制改革文件选编

(第一辑)

许廷官 主编

南京大学出版社

1992·南京

(苏)新登字第 011 号

南京大学校内管理体制
改革文件选编(第一辑)

许廷官 主编

南京大学出版社出版发行

(南京大学校内)

南京大学印刷厂印刷

*

开本: 850×1168 1/32 印张: 5.125 字数: 124 千

1992 年 5 月第 1 版 1992 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1—3000

ISBN 7-305-01474-5 / D · 206

定价: 3.00 元

把南京大學辦成具有
國際影響和富有特色
的教學科研中心

江澤民

一九九二年元月廿四日



江泽民总书记在党委书记韩星臣、校长曲钦岳的陪同下视察学校(1992年1月)



李铁映同志在省委书记沈达人、副省长吴锡军的陪同下在南京大学听取校内管理体制改革的汇报(1991年8月)

《南京大学校内管理体制
改革文件选编》(第一辑)编委会

主 编	许廷官
副 主 编	叶 俊 樊道恒
编 委	陈新洪 穆荣华
	刁仁昌 郭学尚
责任编辑	高锦明

目 录

- 1、 关于南京大学、东南大学进行校内管理体制改革的请示的批复 (1)
- 2、 关于要求批准我校校内管理改革试点方案的请示 (3)
- 3、 南京大学关于校内管理体制改革的方案(试行) ... (5)
- 4、 坚持正确方向,明确指导思想,积极稳妥地推行校内管理体制改革的 曲钦岳(12)
- 5、 改革校内管理体制,促进师资队伍建设 许廷官(32)
- 6、 南京大学综合改革纲要(1989年2月) (43)
- 7、 南京大学人事、分配改革实施办法 (54)
- 8、 南京大学住房制度改革方案 (62)
- 9、 南京大学公费医疗改革试行办法 (64)
- 10、 南京大学校内离退休保险办法 (67)
- 11、 南京大学编制管理暂行条例 (69)
- 12、 南京大学教学人员定编办法 (74)
- 13、 南京大学科研编制管理办法 (79)
- 14、 南京大学图书资料人员定编方案 (82)
- 15、 南京大学实验技术人员定编办法 (84)
- 16、 南京大学党政管理干部定编办法 (87)
- 17、 南京大学直属单位定编办法 (89)
- 18、 南京大学教师职务聘任工作实施细则(试行)..... (92)

19、校部机关“三定一聘”工作总结	(103)
20、南京大学关于教职工岗位任务考核 的意见（试行）	(108)
附：《南京大学教职工岗位任务聘任、考核手册》	(111)
21、南 京 大 学 十 年 (1991—2000)发 展 规 划 和 八 五 (1991—1995)计划纲要.....	(116)
22、南京大学师资队伍建设和十年规划和 八五计划纲要	(140)
23、南京大学科技产业“八五”规划方案	(150)
后 记	(155)

第一章 食堂设施和炊管队伍配置

第一节 伙食设施配置的基本原则

搞好高校伙食的关键因素是人员和设施的配置,而高校食堂基础设施是办学的重要条件,食堂基础设施的建设,是高校建设的基本内容之一。要建设一所现代化的学校,除了教学设施等诸多条件之外,加强食堂基础设施的建设是非常重要的。

高校饮食服务工作担负着“三服务、两育人”的根本任务,关系到教学水平和人才培养质量的提高,发挥着基础、先行、保障作用。食堂是饮食服务工作的基本条件,是学校师生必不可少的公共生活设施,加强食堂基础设施的建设,是搞好饮食服务工作最重要的物质基础,食堂建设应列入学校总体规划和建设的重要内容。

随着高校饮食管理改革不断深入发展,高校饮食的特点和行业的特性体现得更加明显,食堂基础设施的建设越来越受到重视,各地各校对食堂基础设施建设的投入增多,使食堂基础设施的建设迅速发展,规模不断扩大,建设水准不断提高,逐步适应高校建设和发展需要。

同时,加强高校炊管队伍的合理配置也是高校饮食服务工作的重要内容。要结合高校饮食工作的经营管理和服务工作的实际需要,合理配置经营管理、专业技术、厨点师及各岗位工作人员,保证饮食工作的正常发展。还应有计划地结合学校的发展,逐步提高炊管人员的素质,促进管理效益和服务质量,把高校饮食基础工作的建设落到实处。在伙食设施配置时,应注意以下基本原则和

要求:

1. 要认识到高校食堂基础设施建设的重要性。应列入高校建设与发展的总体规划,统一规划,与学校的建设和发展规模相匹配;应具体规划食堂设施的设置、选址、规模和格调等,制定建设目标,与学校的建设和发展紧密结合起来。

2. 高校食堂基础设施的建设要注意体现教育性,既要有行业特性,同时又要符合学校的实际需要。坚持“三服务、两育人”的宗旨,形成一种特定的“育人”环境。各类食堂的建筑要与周围的教育设施相协调,以利于师生的身心健康。达到环境幽静,室内宽敞明亮,功能先进,便于开展多形式、多层次饮食服务,适应高校用餐人数多、用餐时间短、人数高度集中的特点,使饮食服务工作文明有序,发挥“育人”的特殊功能。

3. 高校食堂建设要体现专业性。高校饮食也是社会饮食行业的一部分,它的建设与服务社会化的目标是一致的。因此,高校食堂基础设施建设的功能性、技术性应符合饮食业工作的基本规律和特殊要求,形成和产生行业的综合效应。

4. 高校食堂的建设要有一定的超前性。为了不断适应高校饮食需求,便于开展服务工作,应做好调查研究,统筹规划,确定服务规模、服务方式、服务水准。饮食服务点的分布要适应和引导校内饮食市场的需求。随着学校教育事业的发展,师生生活水平不断提高,学校与社会交往频繁,对饮食的需求形成了层次多、要求高、需求变化大的特点,因此,食堂建设应能满足师生基本饮食的需要,又便于开展多层次、多形式的饮食服务系列。

5. 高校食堂的建设要力求先进性,采用现代先进设施。力求做到具有功能齐全、设施先进、形象美观、造价合理的现代建筑。如建筑材料的选用、供水供电的配套设施、能源的选择、不锈钢设备的配套安装以及计算机的应用等,使设施建设具有先进性和适度的超前性。同时,还应借鉴社会上同行业的饮食基础设施建设

的先进技术,达到更好的建设效果。

6.炊管队伍的配置要注意合理性。应按照学校规模用餐人数的多少结合任务和实际需要合理配置,实行定岗定员,优化组合,注重数量配置。要注重队伍的素质建设和各类人员的结构比例,有利于加强饮食的经营管理,有利于开展服务工作,使炊管队伍的构成与建设达到一定水准。

第二节 食堂基础设施

一、基本要求

1.高校食堂是学校饮食工作的基础设施。食堂建设规模应相对集中,一般学生食堂每间3 000人左右用餐为宜;教工食堂、风味食堂等专用食堂一般每间1 000人左右用餐为宜。太大管理难度较大,太小规模效益不理想,同时资源也较浪费。食堂位置应选择在距离学生宿舍区附近和教工宿舍区附近建设,同其它公共设施形成完整的校园生活区。

2.食堂四周要求空旷范围较大,道路畅通,便于人流的通行和疏散,同时方便物资运输及燃料(煤、气、燃油)的存放。

四周应留有一定余地,便于今后扩展和安排绿化地带,美化食堂区域整体环境,减少对其它用房的影响。

一座规模较大的食堂要有充足的电源、水源系统,并配备应急供电、供水设备。四周围应无污染源,不受废气、废水、废物的侵蚀,同时便于排水、排烟、排气以及垃圾、废渣的排出,不污染环境及配有食堂安全和消防设施。

3.食堂建设应合理布局,合理规划工作流程和人流路线。设计单位与使用单位要密切配合,对建筑标准、功能要求、服务方式、

管理方式以及劳动组织、生产形式、设备选择、投资等情况进行调查,力求做到设计合理,适应生产和服务需要,有利于提高生产效率和和服务质量。

二、食堂的类型与特征

(一) 食堂的类型

随着高校事业的发展,对饮食需求的不断提高,高校饮食服务工作逐步实现社会化、行业化,使高校食堂建设的种类增多。一般分为师生日常三餐的基本伙食,如教工食堂、学生食堂;满足不同饮食要求的快餐食堂、风味食堂、清真食堂;供接待用餐,开办各类筵席的餐厅;还有面食、小吃等各类专用食堂等。一般应按照学校的规模大小统一规划,可以分类或合并建设,结合学校的具体情况,确定设置食堂的规模、层次、类别和服务形式。

(二) 各类食堂的特征

1. 普通学生食堂。进餐人数多,一般有 1 000 人到几千人用餐,因进餐时间高度集中,故通道要宽敞,出入门要大,以尽量减少人流交叉行走,同时窗口设置要多,既便于开展大众饭菜服务系列,也能供应一些普通小炒、面点、凉菜及风味菜式。供餐方式大多自选,也应逐步实现大部分采用快餐、配餐、套餐的供餐方式。快餐食堂应有配餐室和餐具清洗消毒用房。风味小炒的服务项目应有相应的工作设施和服务窗口。普通学生食堂应按用餐人数的多少,设计足够的进餐座位面积,一般按每人 0.94 平方米、70% 用座率计,使就餐学生有座位进餐,以利于管理和提供餐具进餐,提高服务效率和进餐速度,减少因座位不足而造成对周围环境和宿舍的污染。

2. 教工食堂。进餐人数相对集中,一般在 1 000 人左右,进餐时间相对集中。应多增加小炒、风味菜式以及盆菜、面点供应。有条件的可开辟专家、老教授的用餐场地和一般接待用餐的餐厅。

供餐方式多样,有自选式、快餐、包餐,部分服务上台等。教工食堂应考虑教工多层次、多形式需求的特点,规模较小的学校也可将教工食堂附属于学生食堂旁边或将接待餐厅附属于教工食堂旁边。

3. 各类专用食堂。由于高校饮食服务社会化的水平不断提高,以及学校饮食市场的需求形式的不断变化,各类专用食堂也得到了发展,满足了不同饮食需求。这类食堂大部分附属于普通食堂,有些消费量较大的项目也可独立建造,一般为全天候服务,服务方式各异。各类专用食堂的建设要根据服务项目和工作特点具体设计。

按照人员类别分别设立的专用食堂,如:留学生食堂、清真食堂、研究生食堂、病员食堂、专家食堂等,要根据服务对象的需要,参照专用食堂标准,根据实际情况具体设计,提供较好的工作条件和用餐环境。

4. 接待餐厅。餐厅也是高校基本饮食的补充部分,一般附属建设在教工食堂或快餐食堂附近,或联成一体。规模较大的学校,也可建设上水准的餐厅。餐厅的经营管理、服务方式与食堂有所不同,服务水准高,全天候服务。它的设计一般都参照社会同行业建筑形式,结合高校的特点和餐厅的实际规模具体设计。

三、各类食堂的建筑面积标准参数

普通高校各类食堂的建筑面积,因各校的情况不同,标准也不尽相同。一般地说用餐人数少,人平均面积应多些;开展的服务项目多,人平均面积应多些;提供的服务水准高,人平均面积也多些,但实际情况相差较大。

普通高校基本食堂建筑面积标准参数见表 1-1、表 1-2、表 1-3。

统计教职员工的人数时,除在职的教职员工外,住在校内的离退休职工以及校内各行政岗位长年聘用的合同工和临时工,也应

计入教工人数之列。一般应按员工总人数的 70% 计算食堂建筑面积。

表 1-1 学生食堂建筑面积标准 (m²/人)

学校规模(人)	500	1 000	2 000	3 000	5 000
面 积	1.70	1.65	1.60	1.55	1.50

表 1-2 教工食堂建筑面积标准 (m²/人)

学校规模(人)	500	1 000	2 000	3 000	5 000
面 积	1.30	1.20	1.10	1.00	0.90

表 1-3 接待餐厅和专用食堂建筑面积标准 (m²/人)

规 模 (一次性进餐人数)	100	200	300	500	800	1 000
面 积	2.20	2.10	2.00	1.90	1.80	1.70

四、食堂的布局

(一) 食堂布局的基本要求

1. 食堂工作区域和部门功能明确。应布局合理, 占用面积比例适当; 便于各区域、各部门间协调工作, 提高场地的使用率和生产效益。

2. 生产流向和服务流向顺畅合理。生产和服务中的各道工作程序, 都应按顺序流向下一道工序, 避免回流、交叉和不顺畅。

3. 应提供卫生、安全、舒适的工作场所和服务环境, 符合卫生防疫规定, 符合劳动保护和安全生产的要求。

4. 便于环境的清扫和设备的维修。应保证生产和服务工作不受特殊情况的影响, 如应采用多种能源、设备替换、应急电源、储水设施等。

5. 便于组织和安排生产、服务工作, 便于观察和管理各区域的工作开展; 协调各区域有序地进行生产和服务工作。

(二) 食堂功能区域的划分和占用面积的比例参数

1. 食堂功能区域的划分、位置及面积占用比例, 要做到合理, 各部位布局协调, 成为互相联成一体的生产服务系统。

第一区域: 食品接收、贮藏及加工区域。这个区域包括进货场地、验收场地、主副食品仓库、冷藏库、主副食加工间、办公室等。

第二区域: 烹饪作业区域。这个区域包括冷菜间、点心间、配菜间、主副食热加工间、保鲜间等。生熟场地要有明显界线, 配菜与伙房可安排在同一区域。

第三区域: 备餐洗涤区域。这个区域包括备餐间、餐具清洗间、餐具消毒间、餐具贮藏间、熟食间等。

第四区域: 餐厅。这个区域包括候餐和进餐场地、服务窗口、专卖间、办公室、办理餐费服务台等。

其它行政工作用房, 如办公室、值班室、员工休息间、更衣室、洗手间、杂物间等应安排在适合的位置上, 不影响各区域工作, 又方便使用, 保证工作正常开展。

2. 食堂工作区域的划分, 还应根据食堂的服务项目来确定。一般地说应大体分为生产部门、服务部门和附属用房, 也就是我们常说的前厅和后厨。一般前厅与后厨的面积比为 $1:1 \sim 1.2$ 。食堂经营项目不同, 功能区域的划分也不同, 各类用房的比例也不尽相同。

3. 一间规模较大的食堂或是综合性的大食堂, 应从总体上科学布局。如楼层的安排, 人流量多的项目在底层, 工作量多的在底层, 各功能区域相互补充, 多个小厨房和专业组应协调布局; 相对独立的经营项目, 应有适合专业组的操作场地, 又能与其它经营项目协调工作。

4. 食堂各工作区域面积比例参数见表 1-4。

表 1-4 食堂各工作区域面积比例参数 (%)

区域名称	所占面积比例	备 注
饭 厅	40~50	候餐区、进餐区
客用设施	2~3	洗碗间、洗手间
备餐间	4~7	备餐间、熟食间
热加工间	15~18	主副食热加工、配菜
主副食加工间	15~18	验收、拆洗、加工
仓 库	8~10	各类仓库、冷库等
行政用房	2~3	办公用房、值班、办理餐费
员工设施	2~3	员工休息室、更衣室、洗手间

(三) 各工作区域的特点与要求

1. 饭厅。饭厅是用餐者活动的主要场所,应宽敞、明亮、通风、洁净;饭厅正面要面向集中人流主导方向,门前场地开阔,门厅畅通,便于人流集中和疏散。

大一些的食堂,应另设立候餐区,作为用餐者洗碗(或自取餐具)、选购、候餐的场地,这样可减少对进餐区的干扰,保持进餐环境安静。

2. 备餐间、熟食间。是熟食成品配制、分发、供应的主要场所,应有专用通道进入,采用全封闭式,与饭厅间应用玻璃墙相隔。应有防蝇、防尘设施,降温通风设备要用送风管或冷气,以保持室内整洁、明亮、清新。备餐、熟食专用设备齐全,应设立部分保温、保鲜设备,防止食品变质,保证食品质量。

3. 热加工间。主、副食品的热加工间是烹饪的主要场地,各类