

对高校食堂经营管理模式的探讨

惠志祥

(江苏省经贸技师学院,江苏 连云港 222004)

摘要:为加强学校食堂管理,确保食品卫生安全,对目前部分学校食堂的管理模式和存在问题进行了深入的分析。探索出一条通过市场提供服务,学校自主选择,政府宏观调控,行业自律管理,政府、学校、社会监督管理的学校食堂新型社会化管理模式:即推行食堂经营社会化,饮食服务品牌化;做到日常管理规范化,卫生监督制度化;达到饭菜价格大众化,品种搭配科学化。这样既能减轻学校经济负担,提高服务质量,又能确保师生的饮食卫生安全。对推进学校后勤社会化改革具有一定意义。

关键词:食品;餐馆;膳食服务;学生;安全管理

Mode of school dining hall administration

HUI Zhi-xiang

(Jiangsu Provincial Economy and Trade College for Technicians, Jiangsu Lianyungang 222004, China)

Abstract: To strengthen the administration of school dining hall and ensure food safety, an analysis was made on the mode of administration of school dining hall and existing problems. A new mode of administration was proposed to offer services through market, school option and government control, that is, to promote dining hall operation socialization, to offer good service, to strengthen routinized administration, to supervise food hygiene, to make the food price acceptable and to make the food nutritious. By doing so, the burden of school will be lessened, qualified service offered and food safety ensured. It's significant for the reform of school rear service department.

Key word: Food; Restaurants; Dietary Services; Students; Safety Management

改进食堂管理模式和经营机制是高校后勤社会化改革的一项重要内容。近年来,各地高校在推进食堂社会化方面进行了有益的探索,引入新的管理理念,或推行新的经营机制,既减轻了学校的经济负担,又提高了服务质量,促进了后勤社会化改革向纵深推进。但是,也有一些高校思想认识与投入、监督、管理不到位,后勤社会化改革推进缓慢,或者经营食堂的单位或个人经营思想出现偏差,见利忘义致使诱发事端。据卫生部公布的2003年第三季度重大食物中毒情况通报(卫法监发[2003]335号)显示,一个季度仅学校就发生食物中毒事件65起,中毒3270人,直接危害学生的身体健康,影响了学校正常的学习秩序。本文分析了当前部分高校食堂经营和管理上存在的问题,就创新食堂经营和管理模式,促进学校后勤社会化改革进行了探讨。

作者简介:惠志祥 男 工程师

1 目前高校食堂经营和管理模式

1.1 社会招标,个体经营 向社会发包招标是不少高校食堂的一种改革模式,运用这种改革模式,学校既可减少人力物力的耗费,又可有一定的经济收入。一般来说承包费用高者中标。部分学校不考察中标者是否具有经营资质、是否守信用、是否有经营能力,以包代管。

1.2 自主经营、自我服务 有些高校对后勤社会化改革重要性、必要性认识不足,思想上仍留恋“小而全”的封闭式自我服务的旧格局,习惯于“统、管、包”,舍不得放弃自己的经营权。不求提高服务学生的质量,但求享受自我福利服务;不求后勤社会化,但求后勤无偿化。还有的高校虽然跨出了社会化经营第一步,但由于种种原因导致改革失败或者吸取了外地外校食物中毒事件的教训后,不求最好,但求安全,纷纷将发包给承包商经营的食堂到期收回,自己成立餐饮服务公司,大包大揽,自主经营。

2 目前高校食堂经营和管理模式存在的弊端

2.1 个体经营盲目追求经济利益导致管理混乱,卫生堪忧,监管困难

一些个体经营者短期行为比较严重。由于没有制约措施,食堂承包人考虑眼前利益,极少更新、添置设备和改善卫生条件。有的食堂连防虫、防蝇、防鼠的基本设施都不齐全,食品原料直接放在潮湿的地面上,至于餐具消毒及保洁措施那就更谈不上。

部分个体经营的食堂没有一套完整的卫生管理制度,从业人员素质低,法律法规和食品卫生知识缺乏,很多食堂从业人员大多是临时聘用人员,未经培训,未取得健康证,根本不具备从业资格,存在较大的安全隐患。

质次价高,监管困难。中标者为了完成标的,最大限度追求经营收益,弱化了学校食堂的服务性和公益性。少数食堂承包商见利忘义,从商贩手中非法购买劣质食品及病、死猪肉,以次充好,给学校食堂食品安全带来很多隐患。由于饭菜价格偏高加重师生经济负担,师生和学生家长意见大。为了维护学校稳定,确保师生一日三餐能及时供应,除非万不得已,卫生监管部门不会要求存在隐患的食堂停业整顿,使政府卫生监督部门进退两难。

2.2 固守旧格局自主经营,服务质量难提高,学校经济负担重

自主经营的最大好处是食堂福利化、服务无偿化,方便了领导和教师,食品卫生安全有了保证,但学生却得不到多少好处,有不少弊端。比如食品花色品种难翻新,很多食堂每天早晚都是馒头、稀饭、咸菜“老三样”,中午老四样,雷打不动;饭菜质量难保证;服务质量难提高;学校经济负担日益加重,只能维持设备的维修,很难进行设备、器具的更新。学校食堂的管理体制倒退到计划经济时代,不利于教育、教学的改革,直接影响学校后勤社会化改革的推进,遏制了学校整体发展。

3 高校食堂社会化经营模式探讨

引入新的管理理念,推行新的经营机制,是高校食堂社会化改革的必由之路。为解决目前学校食堂管理模式中存在的诸多问题,减轻学校经济负担,提高服务质量,确保师生饮食卫生安全,江苏省经贸技师学院采用一套新的方法:通过市场提供服务,学校自主选择。既将食堂作为一项公益事业来抓,又本着勤俭办学的方针通过市场形式来运作食堂经营权,吸收社会资本搞活食堂。

3.1 公开招标,择优引进 将食堂对社会公开招标发包,采取租赁承包经营的企业化运作形式,既告别纯福利办伙的经营模式,又不要走以食堂盈利为目

的的经营模式。招标时不以承包费用多少作为确定承包商的依据,而注重审核投标方的资金能力、资质信誉、经营管理水平、技术水平,从业人员的素质及健康状况择优选定(必须具有卫生许可证,从业人员健康证,食品卫生知识培训证),并将食堂食品卫生安全作为一项重要指标写进承包合同。

3.2 引入竞争机制,实行公平竞争 将食堂承包给不少于3个承包商经营,打破一家独营的垄断局面,使他们在公开、公平、公正中竞争,让师生、经营者和学校三者都能从中受益。

3.3 设施统一购置,利润合理分配 在食堂配套设施方面,如厨房设施,餐厅的桌椅、餐具等均由学校统一购置,以便形成整体化,费用由承包商承担,分5~7年折旧;在交纳风险抵押保证金的同时,根据在校就餐数测算承包费,将承包商的利润控制在20%范围内,从20%的利润中提取40%作为上缴学校利润,用作学校奖励食堂的基金,重大节日学生伙食费的补贴和维修添置设备的补助金。剩余60%作为承包商的利润和用于设备的更新改造。这样学校既没有贴钱,有少量利润,承包商也有利可图。

4 高校食堂社会化管理措施探讨

4.1 用制度规范约束 学校在制定食堂招标方案时,除要求投标商不折不扣地执行好国家《食品卫生法》、《产品质量法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等相关文件外,还要落实和执行好在招标前制定的《卫生管理制度》、《岗位责任制度》等各项管理制度,做到从食堂管理人员到食堂从业人员,从硬件到软件,从原料购进到成品售出,都有一整套有法可依、行之有效、易于检查监督的规章制度,使学校食堂管理在竞争中日趋制度化、标准化、科学化,做到时时有规范,事事有规范,处处有规范。

4.2 用严密措施作保证饮食安全 必须坚持以预防为主方针,明确归口管理部门,设专人负责管理食堂,从组织领导到从业人员都要有岗位职责,做到责任到人,加强监督指导、管理督查。

4.2.1 严把采购、储存关 米、面、油、盐等7类食品由学校集中采购储存,肉由经学校考察合格的供方送货上门,食堂管理员对进入学校的原料或食品进行检查验收,确保无有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、虫变、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常的食品进入学校食堂。对食品、餐具等分间、分类、分开存放,储存间、柜、架上须有明显标记。严把食品送货的索证关、验收关、仓库发放关,对不合格食品拒绝入库、发放。

4.2.2 严把食品加工关 要求承包者必须加工设施配套,按规定操作程序进行清洗、加工、配制、烹

饪,做到生熟分开。加强对特殊食品烹制的监督,如四季豆、鲜黄花菜等食品需煮透、烧熟,防止烹制不当引起的食物中毒。

4.2.3 严把食品销售关 对每天销售的食品要坚持抽检,各取不少于 250 g 的样品留置于冷藏设备中储存 24 h 以上,以备查验。食堂对每顿剩余食品必须实行冷藏,再销售前一定要经高温处理,在确保没有变质的情况下方可销售。按时做好餐饮用具的消毒卫生,未经消毒的餐具不得使用。售饭一律实行刷卡收费,减少售饭过程中的污染。

4.2.4 严把卫生预防关 要求食堂从业人员定期体检并养成良好的卫生意识和个人卫生习惯。严禁非本食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间,防止投毒事件发生。制定《食物中毒预防、控制方案》,以防中毒事件发生时,按应急处理机制使中毒人员得到及时救治。

4.2.5 严把饭菜价格及品种关 将饭菜价格确定在毛利润的 18% 范围内,特殊菜肴加工精制利润不得超过 20%;早餐品种不少于 5 个,中、晚餐主食品

种不少于 8 个,副食品种不少于 15 个。食堂管理员每天定时检查,核算饭菜成本单价,每星期不少于 2 次公布市场主副食品价格情况。每月召开一次就餐人员座谈会,接受师生监督。通过各承包商公平竞争,在搞好色、香、味、形俱佳,营养合理搭配套餐的同时降低饭菜价格,让师生量入为出,各取所需,得到真正实惠。

4.2.6 严把督查奖惩关 加强对从业人员食品卫生安全的宣传教育和培训工作,建立有效的管理、奖惩机制。每学期组织 1~2 次食堂管理人员、从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育培训;组织管理员每天检查食品卫生和环境卫生,发现问题及时处理,不留隐患;根据《食堂管理奖惩制度》,对成绩突出者,年终给予一定奖励,对每周平均分低于 85 分以下者定为不合格。对每学期不合格累计达 5 次者,或发生食物中毒事件者取消其承包资格,情节严重的移交司法机关处理。

[收稿日期:2004-10-22]

中图分类号:R15;G478.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)01-0036-03

监督管理

试论农村家宴食品卫生监督管理对策

张强

(甘肃省卫生厅卫生监督所,甘肃 兰州 730000)

摘要:据统计,2000年至2003年4年间,甘肃省共报告发生食物中毒71起,其中发生在农村35起。35起中,有25起发生在农村家宴举办时。因此,农村家宴已成为食物中毒发生的重要场所。为了能够从不同方面探讨预防和控制农村家庭宴席食物中毒的方法,对近年来甘肃省发生的农村家宴食物中毒案例进行了分析,主要是农村家宴举办者食品卫生意识差,加工设备不卫生,环境卫生不好所造成。希望该分析能对预防和控制农村家庭宴席食物中毒提供借鉴。

关键词:农村卫生;食品;安全管理;食物中毒

To discuss countermeasure on supervision of food hygiene at family feast in countryside

ZHANG Qiang

(Gansu Provincial Institute of Health Inspection, Gansu Lanzhou 730000, China)

Abstract: Statistic data showed that 71 incidents of food poisoning occurred within the four years from 2000 to 2003, whit 35 occurred in countryside families. Since 25 of the 35 food poisoning incidents in the countryside happened at family feasts, it has become an important occasion of giving rise to food poisoning. To search for methods in various ways to prevent and control food poisoning at family feasts in the countryside, the author has analyzed the cases of food poisoning occurred at family feasts in countryside in Gansu Province in recent