

山西财经大学后勤管理部

学生食堂及饮食物资供应商 监督管理及服务评价实施办法 (试行)

第一章 总则

第一条 为进一步加强校内学生食堂及餐厅(含教工餐厅,下简称学生食堂)和饮食物资供应商(下简称供应商)的管理,规范饮食服务单位的日常行为,保证饮食供应和食品安全,切实维护广大师生利益和校园稳定,落实学校主体责任,根据《中华人民共和国食品安全法》、教育部等五部门《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》(教发[2011]7号)、教育部等三部委《学校食品安全与营养健康管理规定》、教育部《普通高等学校食堂安全工作指南》(教发司[2017]2号)等相关法律法规,结合我校实际,制定本办法。

第二条 本办法适用于学校社会化托管经营的食堂及餐厅和通过招标谈判确定的饮食物资供应商。

第二章 监督管理

第三条 按照“谁主管、谁主责,谁经营、谁负责”的原则,后勤管理部代表学校对学生食堂及供应商的服务实施监

管并承担监管责任；学生食堂经营单位及供应商承担经营主体责任，应主动接受政府行政部门的依法监督、学校职能部门的依约监督和学校师生的民主监督。

第四条 监管依据

（一）《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《普通高等学校食堂安全工作指南》等相关法律法规及后勤管理部《关于学生食堂保供稳价工作的实施办法》；

（二）高校食堂行业服务标准和规范；

（三）学校与社会化餐饮服务企业及供应商签订的《山西财经大学××食堂（餐厅）委托经营合同》、《山西财经大学饮食物资供货协议》及补充协议；

（四）学校《委托经营服务招标文件》、《饮食物资供应商项目谈判文件》中要求的服务标准，以及餐饮服务企业和供应商《投标文件》中承诺的服务标准；

（五）学校其它规定和要求。

第五条 监管内容

一、学生食堂

（一）安全管理：学生食堂重视食品安全控制，相关机制与制度健全，执行有力，效果良好；消防安全宣传到位、

措施得力，制定有应对预案，定期进行消防演练及技能培训；疾病预防和疫情防控规范有序，坚决落实上级要求，全力保障师生员工身体健康和生命安全。

（二）生产流程：食堂采购、储存、加工、售卖等环节规范。食品原材料均需从学校协议供货商处购入，对肉类、冻货等产品应查验、留存检疫合格证明；各学生食堂特色档口需自采的特殊食品原料要向饮食服务中心报批且票据齐全，以备溯源；食材存储实行出入库登记制度，落实双人管理，冷藏、冷冻做到生熟分开，避免交叉接触；冷饮需在经营范围内制售；饭菜保温措施到位，配备专人服务。生产全过程需安全卫生，清洁有序；饭菜按规定要求进行 48 小时留样。

（三）保供稳价：学生食堂饭菜质量、份量和价格合规；实行饭菜定价申报制度，大伙高、中、低档菜品比例、份量和价格适宜，高中低价菜的比例按 3：4：3 配备且不断档；严格按照合同约定配置摊档；落实饭菜品种备案和菜品价格挂牌售卖。饭菜花色品种多、质量优、价格稳定，师生满意度高。

（四）制止餐饮浪费：弘扬传统美德、落实省市区制止餐饮浪费行为的文件精神，注重宣传教育，营造良好氛围，积极倡导“光盘行动”，培养师生良好的健康饮食习惯。重

视服务育人文化建设，积极开展系列优惠公益活动，视季节适当提供免费餐食。

（五）就餐环境：食堂周围环境卫生整洁，无垃圾杂物；门窗玻璃干净明亮，餐桌摆放整齐有序，地面及桌面整洁干燥；餐具洁净无水渍，做好消毒处理；回收餐具及时，卫生整理到位；宣传品张贴整齐统一，环境温馨宜人。

（六）员工管理：员工日常管理规范，注重个人卫生、环境卫生，开展业务技能、生产安全和食品安全等培训；所有员工持有效的健康证上岗，配备的食品安全员业务娴熟，持证上岗；企业配备的管理人员数量与其经营规模相适应。

（七）信息化建设：食堂重视信息化平台建设，推进“明厨亮灶”工程，实现视频监控全覆盖，进行阳光操作，透明化管理。适应高校餐饮行业发展，积极创建智慧食堂。

（八）餐饮文化：进行菜品推介，活跃校园气氛，主动将劳动教育融入餐饮服务当中，体现服务育人，结合学校年度工作，开展有关饮食文化的系列培训和技能大赛，将各自食堂的餐饮特色宣传推广。

二、供应商

（一）产品质量：所供应的物资符合国家质量标准及学校要求；无掺杂使假、以次充好、缺斤短两现象；货品剩余保质期为规定保质期的三分之二以上；物资外观及包装完好，标识清楚，没有污损；优先提供绿色食品及有机食品。

（二）食品安全：所供应的物资生产商均证照齐全，经营主体合法，加工生产场所环境卫生达标；物资生产商厂名、厂址、联系电话清楚，产品批号及保质期清晰可辨；生鲜、冻品有可靠的冷链运输工具；商品有产品检验合格证及检测报告。

（三）商品价格：严格执行投标文件中的商品报价，在市场价格波动较大时，落实承诺的价格响应；不串通价格、垄断价格、价格欺诈，销售价不高于当日市场价；价格调整必须进行审批，不随意调价；认真听取各餐饮企业的意见建议，并及时给予回应。

（四）保障能力：具有稳定的供货渠道和运输团队，团队成员专业高效，响应迅速。服务意识强，服务态度好，供需双方沟通顺畅，有较强的时间观念。在遇到突发状况时，有预案、有措施，能顺利完成保供任务。

第六条 监管措施

一、学生食堂

（一）饮食服务中心安全监督员每天对学生食堂进行现场检查，依据《学生食堂日常监管量化评分表》（见附件1），每周量化评分，每月汇总考核结果。

（二）饮食服务中心依据《学生食堂综合考核量化评分表》（见附件2）进行每年度的综合检查与考核。

（三）后勤管理部分管领导不定期组织有关人员对学生食堂服务质量进行抽查，饮食服务中心负责师生投诉处理的跟踪督办。

（四）后勤管理部定期开展各学生食堂师生满意度调查测评（见附件3），开展食堂“餐饮服务先进单位”评选。

（五）督促各餐饮企业加强“明厨亮灶”工程建设，推进管理信息化、标准化、规范化、可视化建设，主动接受政府职能部门及师生监督。

（六）每年与食堂经营主体签订餐饮服务食品安全责任书（见附件4），督促其强化食堂食品安全意识。

二、供应商

（一）饮食服务中心组织专人每月进行不少于两次的市场调查，掌握所供主要物资的市场价格，并分析价格走势，以最终确定所供物资的结算价。

（二）后勤管理部分管领导带领饮食服务中心相关人员不定时对供货企业的进货渠道、仓储地点、生产能力等进行现场检查，对供应商的信誉资质及保障能力进行动态评估。

（三）不定期对不同批次的货品取样送专业检测机构进行检验，发现问题对供应商予以警告并进行经济处罚，问题严重的暂停或取消供货资格。

（四）每月组织食堂经营单位对供应商的货品质量、供货价格、服务水平等方面进行测评（见附件5），结合饮食

服务中心日常检查中发现的问题，对一致反映较差的供应商进行约谈，暂停供货直至改正。

（五）签订供货协议时同时签订承诺书，对所供货品的质量、价格、服务等做出承诺，出现问题后自愿接受处罚。

第七条 对监管中发现的问题，按照提醒、函告、约谈和处罚等方式进行处置。

（一）提醒

对学生食堂和供应商在经营过程中出现的不规范行为及安全隐患、师生的相关意见和建议、重要时间节点和重要环节的注意事项，可采取口头或书面提醒其予以高度重视。

（二）函告

对提醒效果不明显事项，以《函告通知书》（见附件 6）的形式要求学生食堂经营者及供应商加以纠正和解决。

（三）约谈

对整改不到位的事项，或学生食堂经营者及供应商出现的共性问题、突出问题，或师生反映强烈的问题，采取集中约谈或个别约谈的方式，要求其高度重视、防止类似隐患再次发生。

（四）处罚

学生食堂有以下情形之一的，下发《处罚通知书》（见附件 7）责令纠正，并按标书、合同约定和《学生食堂规范服务及罚金缴纳标准》（见附件 8）规定，缴纳罚金，重复

出现加倍处罚。附件 8 未列出部分按《后勤管理部饮食服务中心食品卫生及安全管理实施细则》执行。供应商的处罚情形同下，标准另行制订。

1. 经提醒、函告、约谈后，落实不到位的；
2. 同样的问题、隐患出现两次的；
3. 经营行为不规范或供货物资不符合国家标准，有可能直接引发食品安全事故、消防安全事故的；
4. 经营行为有可能影响校园稳定或正常教学秩序的。
5. 供应商违反承诺书中有关内容的。

第三章 服务评价及运用

第八条 学生食堂按照“月、年度”进行服务评价及量化评分。

月度考核分值：每周《学生食堂日常监管量化评分表》均分值；

年度考核分值：月度考核均值*40%+年度综合考核量化评分*40%+年度师生满意度得分均值*20%。

供应商按照月度进行服务评价及量化评分。

月度考核分值：每月食堂测评分值*60%+每月饮食服务中心综合检查分值*40%。

第九条 评价等级

服务评价分为优秀、良好、合格、不合格等四个等次，对应的分值分别为：90-100分、80-89分、70-79分、70分以下。

第十条 结果运用

（一）年度评价结果在食堂内或后勤管理部网页上公示，并与学校实施的相关奖补挂钩。

（二）年度评价结果为优秀的学生食堂及供应商，在合同期结束后再次进行采购谈判时学校可优先考虑。

（三）根据年度评价结果，出具餐饮企业经营食堂及饮食物资供应商年度评价鉴定表。

（四）年度评价得分第一名的食堂及供应商，学校根据具体情况，给予一定奖励。

（五）年度评价不合格的食堂需出具书面整改承诺书，依据合同缴纳违约金。服务期内二次月度考核或一次年度考核不合格，学校有权解除合同，重新引入经营单位。

（六）年度评价不合格的供应商，扣除5%的履约保证金，并在下次招标时不得入围。

第十一条 餐饮企业及供应商在履约期间出现下列情况之一，学校有权取消其经营资格，对其实行强制退出：

（一）所经营的食堂或供应的物资发生食物中毒、违反学校治安综合治理规定及其他安全责任事故，造成重大不良影响的；

- （二）在经营过程中违法犯罪而受到司法部门处理的；
- （三）食堂因擅自提高饭菜价格或因食品卫生安全和服务质量存在问题等引发群体事件影响恶劣的；
- （四）供应商进行价格串通、以次充好或价格虚高，或供货实力、服务水平无法适应校方要求的；
- （五）不符合国家、上级主管部门及行业协会有关规定而必须终止的。

第四章 附则

第十二条 本办法自 2023 年 3 月 3 日起施行。

第十三条 本办法由后勤管理部负责解释。

附件 1

学生食堂日常监管量化评分表

食堂名称:

检查人:

日期:

考评项目	项目内容	考评扣分	扣分标准
卫生环节 25 分	1.食堂内外环境卫生整洁,门窗及售卖窗口玻璃明亮,墙面、地面、天花板卫生洁净无起皮、霉变、无死角。 2.食堂纱门、纱窗及地沟盖板完好、整洁;下水道、地沟通畅,无污物、无异味;卫生间整洁,无异味。 3.食堂设备、设施维护保养到位,用具随用随清,标识明确、摆放规范。 4.学生就餐区域有洗手池;食堂废弃物日产日清,加盖容器收集,建立餐厨废弃物处置台账。 5.各岗位人员持有效健康证,严格实行晨午检制度。 6.工作人员不得留长指甲和涂指甲油,不穿拖鞋、规范佩戴工作帽(不露头发),不在操作间和备餐间吸烟、随地吐痰,不穿工作衣帽上厕所,便后须洗手。 7.所有工作人员应穿戴整洁工作衣帽,窗口售卖时须带口罩。 8.定期进行灭杀鼠、虫、蝇及蟑螂等且有记录。 9.防疫物资准备充分,防控措施规范严谨。		每发现一处不规范扣 2 分,扣完为止
餐具消毒环节 10 分	9.餐饮具应有专人清洗干净,无残留物,按规定程序消毒保洁,做好消毒记录。 10.餐具、厨具消毒分发后应存放在专用密闭保洁柜,保洁柜定期清洗、消毒。		同上
食品采购、贮存、加工环节 35 分	11.原料采购应从学校协议供货商处购入,需自行购入的原料严格履行申报手续,动物类原料有检疫合格证,进货应严格检验,进出货台帐登记完备规范。 12.食堂食材库房整洁,摆放规范,离地隔墙,标识清晰,无毒无害,禁止与非食材混放。 13.冷藏冷冻食品生熟分开,有标识,存放规范合理。 14.蔬菜、肉类等清洗池不混用,有标识;原料清洗干净,无杂物。 15.不得加工和销售腐败变质食物;加工后原料半成品、成品应分类存放,避免交叉污染,成品存放不超过 2 小时;剩余熟食品必须冷藏且不超过 24 小时,在确认没变质的情况下,应烧熟、煮透方可出售。 16.食品添加剂使用符合相关规定。		同上
售卖环节 20 分	17.食堂大伙高、中、低档菜品价格和比例按正文规定执行,饭菜明码标价,保证每餐低价菜不脱销;免费汤持续供应,每餐品种不同,且达到伙食质量标准要求; 18.用餐高峰时大厅有负责人值守;服务文明热情周到;餐桌清理及时。 19.食品 100%留样,份量 125 克以上,时间需 48 小时,留样器皿为不锈钢或食用保鲜盒。 20.制止餐饮浪费:宣传到位,措施有力,创新方法多样。		同上
意见处理 10 分	21.餐厅在显著位置张贴服务监督电话或微信二维码,反映渠道畅通; 22.学生各渠道的意见及投诉,应及时查证,妥善处理。		同上
考评得分			

食堂负责人:

日期:

附件 2

学生食堂综合考核量化评分表

被考评食堂：

考评人签名：

日期：

考评项目	项目内容	项目分值	考评扣分	扣分标准
内部制度管理	1.管理制度健全。主要包括食品安全培训制度、食堂卫生管理制度、晨午检制度、食品采购贮存加工管理制度、食品安全应急处理预案。	5		少一项扣 1 分，扣完为止。
各种台帐记录管理	2.各种台帐、记录完备规范。主要包括食品安全培训记录、食品采购验收领取记录及台帐、原材料出入库记录、晨午检记录、卫生巡检记录、消毒记录、留样记录、废弃物处理记录、安全巡检记录等。	5		少一项或一项不规范扣 1 分，扣完为止。
食品卫生安全的各环节管理及要求	3.食堂内外环境卫生清洁无死角；纱门纱窗配备完好。 4.原材料采购保管符合要求，票证齐全。库房原材料摆放整齐，有标识；厨具、物品摆放整齐合理、清洁卫生；冷库冰箱原料存放规范合理。 5.员工工作衣帽口罩手套等穿戴整洁，无违反操作规范现象。 6.生熟分开，蔬菜、肉类、水产清洗池不混用，有标识。 7.餐具消毒符合要求；食品留样符合要求。 8.饭菜明码标价，价格符合要求；餐桌清理及时；服务文明热情周到。 9.食品添加剂使用符合相关规定。	25		发现一项不规范扣 1 分，扣完为止。
餐厅建设	10.餐厅布局、燃气、电路线路等符合相关职能部门要求。 11.餐厅“明厨亮灶”建设符合相关要求。 12.餐厅文化建设健康、向上，育人氛围浓厚，就餐环境温馨有序。	10		发现一项不符合要求和规范扣 1 分，扣完为止。
饭菜质量	13.食堂落实“微利经营”理念；保证每餐持续供应免费汤，每餐品种不同，伙食质量符合标准要求。 14.保证每餐低价菜不重样、不脱销；食堂大伙高、中、低档菜品价格和比例按照相关约定执行，饭菜明码标价，伙食质量符合标准要求。	25		发现一项不符合要求扣 5 分，扣完为止。
档口管理	15.档口经营不得转包、分包，必须统一采购、统一管理，风味窗口饭菜价格合理、特色突出。	10		同上
上级业务监管	16 食堂抽检是否合格，上级业务巡查结果及问题整改落实情况，以及集中培训参与积极性、参与率等。	10		发现一项不合格扣 5 分，扣完为止。
其他	17.能按要求完成学校临时性、突击性任务。 18.对政府职能部门的要求、检查、反馈能及时协调处理整改。 19.制止餐饮浪费宣传到位、措施有效，创新方法多样。 20.消防设施完好，消防通道畅通，水电气设施安全。 21.能够自觉进行公益服务，弘扬社会主义精神文明。	10		同上
考评得分				

食堂负责人：

日期：

附件 3

学生食堂服务质量满意度调查表

尊敬的老师、同学：

为了更好的为您服务，我们征求您对食堂服务工作的意见。请您抽出宝贵时间填写此表（线下）或通过线上方式进行食堂满意度调查反馈。

感谢您对我们工作的支持！

食堂名称	类别	评价内容	基本评价			
			90-100分	80-89分	70-79分	70分以下
_____食堂（餐厅）	饭菜质量	饭菜质量				
		饭菜份量				
		饭菜价格				
		饭菜口味				
	就餐环境	餐厅地面及餐桌卫生				
		餐具卫生				
		饭菜卫生				
		员工个人卫生				
	餐饮服务	员工态度				
		意见反馈处理				
		备餐效率				
		公益服务				
		餐饮文化建设				
对食堂工作有何建议或意见						
填表说明	请在基本评价对应选项内打 ✓。					



线上扫码食堂满意度调查
（微信）

附件 4

餐饮服务食品安全责任书

为认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规，积极预防餐饮服务食品安全事故的发生，结合委托经营餐饮企业的实际情况，各委托经营餐饮企业应做好以下食品安全工作。

一、健全并落实委托经营餐饮企业食品安全责任制度。委托经营餐饮企业要建立健全以法人代表为第一责任人的经营食堂食品安全责任制；配备专职食品安全管理人员；建立健全食品安全管理制度，明确每个岗位每个环节从业人员的责任，全面做好本企业所经营食堂的食品安全工作，努力提高所经营食堂餐饮食品安全管理水平，杜绝发生所经营食堂食品安全事故。

二、企业所经营的食堂必须持有有效的《食品经营许可证》，自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规规定，强化法律意识、食品安全意识以及行业自律意识，保证向广大师生提供安全的食品。

三、大宗食品原料采购必须在学校从协议供货商处统一采购入库后领取，出入库票据清晰，物品台账应保存 2 年以上。非常用食材自行采购需向饮食服务中心报批，严禁擅自从市场采购食品原材料。禁止在食品中违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。

四、禁止生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官异常的食品和超过保质期的餐饮制品；禁止购买散装直接入口熟食制品；禁止在食品处理区使用和存放灭鼠药。

五、严格落实食品从业人员“晨午检制度”，一旦发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、皮肤湿疹等有碍食品安全病症的应立即调离，对仪容仪表不整、个人卫生不洁应责令纠正；保证所有食品从业人员持有有效的健康证明和食品安全知识合格证从事食品生产经营活动。

切实加强了对从业人员食品安全知识的培训，建立培训档案。

六、加强餐（饮）具和食品加工用工具、设备、容器等清洗消毒工作，配备清洗、消毒设施和保洁设施，掌握正确的清洗、消毒方法，确保消毒效果，并做好消毒记录。

七、食堂要对每餐次供应的饭菜做好留样，每个留样品种的重量不得少于 125g，并标明日期餐次，在专用留样柜中冷藏存放 48 小时以上。

八、保持食堂内外环境卫生，做好防蝇、防鼠、防虫工作；将餐厨垃圾分类集中放置，做到日产日清。餐厨垃圾由经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处置单位或个人处理。

九、建立健全食堂餐饮服务环节食品安全事故应急预案。

十、坚决杜绝托管经营的食堂进行转包或分割出租行为，禁止擅自改变餐饮场所厨房加工间布局。所有食堂坚决落实制止餐饮浪费。

十一、所有食堂需签订餐饮服务食品安全责任书，报后勤管理部备查。

后勤部门（盖章）：

委托经营餐饮企业（盖章）：

负责人（签字）：

法人（签字）：

年 月 日

年 月 日

附件 5

饮食物资供应商服务质量测评表

校内各餐饮经营单位:

为了更好的做好饮食物资供应，现征求您对饮食物资供应商服务质量的意见。请您抽出宝贵时间填写此表（线下）或通过线上问卷填写进行反馈。

感谢您对我们工作的支持！

供应商名称	类别	评价内容	基本评价			
			90-100 分	80-89 分	70-79 分	70 分以下
_____ 公司	货 品 质 量	外观感受				
		使用感受				
	供货价格	价格合理度				
		诚信报价				
	服务水平	送货准时率				
		货品齐全度				
		服务态度				
问题反映						
填表说明	请在基本评价对应选项内打 ✓。					

附件 6

函告通知书

_____:

在我部对饮食服务单位的监督管理过程中，发现你单位
存在_____

的问题，经口头提醒后发现未及时整改，现予以函告，请在
接到本通知 24 小时内将整改措施书面报我部饮食服务中心，
以期规范经营，优质服务。

后勤管理部

年 月 日

附件 7

处罚通知书

_____:

因你单位存在_____

的问题，经提醒、函告、约谈后仍未及时整改。为严肃规定，落实制度，经后勤管理部研究，决定对你单位处以罚款人民币_____元，从保证金中扣除。

服务单位签字:

后勤管理部

年 月 日

年 月 日

附件 8

学生食堂规范服务及罚金缴纳标准

项目	序号	项目要求和标准	处罚标准
食品采购、贮存、加工及销售环节	1	不加工、不出售腐烂变质和有毒有害食品。	经检查不符合要求，强制退出。
	2	食品原材料采购必须从学校协议供货商处购入，非常用食材自行采购需向饮食服务中心报批，并确保质量安全且可溯源。	经检查不符合要求，第一次罚款 500 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	3	原料先进先出，及时处理，不使用过期原料。	
	4	原料库房、食品加工操作间无人期间需上锁，钥匙专人管理。	检查不符合要求，第一次罚款 200 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	5	加强食堂后厨管理，严禁非食堂工作人员随意进入食堂后厨。	
	6	蔬菜加工前要择净清洗，对可能存在农药残留的绿叶蔬菜，要用清水浸泡。	
	7	冰箱存放生熟食品要分开，设有标志；加工荤素食品的容器、抹布、刀具、砧墩板要专用。	
	8	当日剩余菜饭要妥善处理，尽量少用或不用，确认无害后，方可回锅，经烧熟煮透后才能使用。	
	9	成品、半成品和食品原料应分架存放，盛放器具单独使用。	
	10	荤素菜清洗池分开，设有明显标记。	
	11	卤、烤食品销售符合“五专”要求，专人、专室、专用工具、专用消毒设施、专用冷藏设备。	
	12	销售的各种饮料制品须在保质期内	
	13	食堂使用的肉馅、菜馅须冷藏存放，存放时间不得超过 24 小时。	
	14	食品原料应清洗干净后再加工烹调	
	15	操作间场地、设备、器具卫生整洁。	
	16	食堂纱门、纱窗、地沟盖板保持完好，符合要求。	
	17	食堂紫外线灯、灭蝇灯、次氯消毒设备保持完好，符合要求。定期做好灭鼠、灭蟑等工作，有记录。	
	18	食品留样专人负责，留样品种齐全，每个品种留样量不少于 125g，要及时存放在留样柜内 48 小时以上，有标识，有记录。	
	19	食堂就餐区设置洗手池	
	20	窗口销售主副食品，一律不得用手直接接触食品，需戴一次性手套或使用器具。	经检查不符合要求，第一次罚款 100 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	21	食堂制止餐饮浪费宣传到位、落实措施得力，制止餐饮浪费效果明显，无浪费现象。	检查不符合要求，第一次罚款 500 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
食堂环境卫生	22	食堂周边道路和区域保持整洁，不得乱堆乱放杂物，每天坚持清扫。	检查不符合要求，第一次罚款 200 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	23	卫生间专人负责，无积留粪便，无污垢，下水畅通。	
	24	餐厅保持窗明、地净，桌椅摆放整齐划一，桌面清洁无污垢，楼梯及扶手保持清洁无灰尘。	

	25	加工间设备、设施、工具定位摆放，整洁无污染、无异味；废弃物用加盖专用容器存放，及时清理。	
	26	后厨地沟、地面、墙面干净整洁，无积水，无油垢，无灰尘，无蛛网。	
	27	男女更衣室清洁，物品摆放整齐。	
从业人员个人卫生	28	食堂从业人员应持证上岗，并保持健康证在有效期内。	经检查不符合要求，第一次罚款 500 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	29	从业人员穿戴整洁的工作衣帽、不留长指甲，售卖人员戴口罩。男同志不留长胡须、不留长发，女同志工作期间不戴耳环、戒指、不抹口红。	经检查不符合要求，第一次罚款 100 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	30	不得穿戴工作衣帽、围裙上卫生间，做到便后洗手。	
	31	食堂后厨不准吸烟，不得随地吐痰、乱扔垃圾。	
餐具清洗消毒	32	碗、筷、餐盘、盆、桶、蒸饭箱等食堂餐饮器具须严格清洗、消毒。	经检查不符合要求，第一次罚款 200 元/项，同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	33	餐具消毒专人负责，做好消毒记录。	
	34	餐具、工具消毒分发后存放在专用密闭保洁柜，保洁柜定期清洗、消毒。	
其他	35	食堂违反学校规定，擅自上涨饭菜价格，或饭菜价格没有备案，或饭菜价格超出备案价；售卖校园明令禁止售卖的商品。	经检查，第一次发生，罚款 200 元；出现第二次，双倍罚款，以此类推。
	36	学生在食堂吃出异物（昆虫、头发、清洁钢丝等）进行投诉，未引发食品安全和舆情事件，未造成恶劣影响。	
	37	对政府行政部门、学校下发的食品安全整改意见，应在规定的时间内落实整改到位。	逾期未整改，给予超期天数每天 500 元罚款。
	38	食堂未正确履行合同条款，没有落实食堂大伙高、中、低档菜品价格和比例或其他。	经检查，违约一项罚款 200 元，预期未整改，加重处罚，直至强制退出。
	39	学生就餐后出现 3 人以上相同或相近症状消化道疾病的。	查实后给予 5000 元罚款并承担相应医疗费用，第二次出现加倍处罚。
	40	经营期间出现食品安全事故、消防安全事故、员工人身安全事故等影响恶劣、引发社会舆情、扰乱校园秩序的。	处罚 5000 元以上，直至强制退出。