

安徽理工大学文件

校政〔2018〕162号

关于印发《安徽理工大学食堂监督管理办法 (试行)》的通知

各职能部门、各学院(部)、各直属单位:

《安徽理工大学食堂监督管理办法(试行)》已经校长办公会议审定,现印发给你们,请认真遵照执行。



安徽理工大学食堂监督管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为加强食堂管理，规范餐饮企业的经营服务行为，保证师生饮食安全，提高餐饮服务质量，根据《中华人民共和国食品安全法》、教育部等五部委《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》等法律法规和《安徽理工大学学生食堂餐饮经营服务协议》，结合我校实际，制定本办法。

第二条 学校依据合同对食堂生产经营管理服务活动进行全方位、全过程监管，主要包括：食品安全、食品原材料抽检、生产消防安全、食品质量价格、食堂经营范围和方式、食堂建筑和设备设施运行维护、餐饮企业日常管理等。

第三条 学校后勤保障处作为职能部门代表学校履行对食堂监管职责并承担相关责任。食堂应当积极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。食堂应当承担日常管理主体责任，切实加强自我监管。

第二章 食品安全管理

第一节 原材料采购管理

第四条 食堂主要原材料应从学校组织招标的协议供应商名录中采购。蔬菜应到有工商注册的配送中心或政府规范的蔬菜批发市场采购。

第五条 食堂自行采购的食品材料应按《中华人民共和国食

品安全法》规定程序进行采购，相关供应商资料需报送后勤保障处有关下设机构备案。

第六条 食堂应严格落实原材料采购索证索票制度，严禁采购“三无”产品。米、面、油和调味品等主要原材料采购样品应在食堂就餐大厅进行展示。

第二节 仓库管理

第七条 食堂进出的物资应落实进出库制度和验收制度，“三无”产品不得入库，逾保质期三分之二时间的原材料不得入库。食品添加剂管理应严格执行“五专”制度：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

第八条 食堂必须建立仓库台账，完善登记项目，完整保存票据。应当逐步建立进出库电子台账、应提高信息化管理水平。

第九条 食堂内部引进特色风味小吃窗口应单独建立领用帐，并作为核算依据。食堂每日的进出库单、台帐等材料应报后勤保障处有关下设机构存档。

第十条 仓库应保持通风透气，原材料要分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，要及时处理霉烂变质、超过或接近保质期的食品。

第三节 加工过程管理

第十一条 由原料到成品应严格执行“四不”制度：采购员不购腐烂变质的原料，保管员不收腐烂变质的原料，加工员不用腐烂变质的原料，售卖人员不卖腐烂变质原料加工的食品。

第十二条 食物存放应严格执行“四隔离”制度：生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物或药品隔离、食品与天然冰隔离。

第十三条 每天按规定进行食品留样和处理剩饭剩菜，并做好记录。食品留样要做到全品种、全覆盖。

第十四条 加强食堂安全管理，配备食品安全员。加强食品加工间、食品原材料存放间、售卖间等场地的管理，严禁非食堂工作人员随意进入。

第四节 环境卫生管理

第十五条 厨具做到专物专用，定位放置；刀、砧、盆、筐等用具生熟分开，不得混用；蒸笼、菜篮等要离地上架。

第十六条 餐具、容器须经过消毒后使用，严格做好消毒记录。

第十七条 室内外环境卫生责任区域分明、标识齐全，坚持每天一小扫、每周一大扫、脏后随时扫、餐厅饭后及时扫。

第十八条 强化食堂卫生管理，做到无尘、无臭、无蛛网，无鼠、无蝇、无蟑螂，地面无积水。

第十九条 售卖台及售卖窗口每天应保持光洁、明亮，不得有油污；灶台每天保持干净；烟道、隔油池、排污管道定期进行清洁。

第五节 个人卫生管理

第二十条 员工上岗须持有效健康证；穿工作服、戴工作帽、

佩戴工号牌；不穿拖鞋、不留指甲、不戴首饰；售卖人员须戴口罩；下班离开工作岗位后不穿工作服。

第二十一条 食堂应每日对员工进行晨检，并做好记录。

第三章 经营过程管理

第一节 供餐管理

第二十二条 食堂开、关餐时间由后勤保障处决定，各食堂必须严格遵照执行。各食堂应在规定供餐时间内确保有基本大伙供应，超过规定供餐时间可由特色风味小吃档口供餐。

第二十三条 售卖员应了解当餐供应的品种、价格、摆放位置；应了解当餐菜肴的打菜量，售卖时量要准、动作要快，一份菜装盘一般不得超过3次。

第二十四条 开餐前十分钟餐具要摆放到指定位置；供餐过程中卫生保洁人员应及时将餐具回收，并尽快完成就餐桌的保洁工作；每餐开饭完毕应及时做好餐具的清洗和消毒。

第二节 品种、价格、配比管理

第二十五条 食堂经营的范围为基本大伙、特色风味小吃、面点和现场制作饮品。未经许可，不得制作售卖凉菜和裱花蛋糕。

第二十六条 食堂所有食品都必须经报备审批后方可生产销售。各食堂须在每学期开学前15日向后勤保障处申报食品品种、份量（包括原料配比量和等级等）、价格，经审核同意后，方可对外公布、执行。

学校制定《安徽理工大学食堂伙食质量标准》（附件1），对米饭、馒头、白米稀饭、白煮鸡蛋、油条等大宗食品和菜肴的份量和价格，提出指导性意见，食堂应该遵照执行。

第二十七条 食堂必须坚持公益性原则，饭菜定价必须遵循的基本原则：

（一）食堂总毛利率不超过营业额的 35%。

（二）基本大伙、特色风味小吃相同品质、份量食品价格不高于学校周边市场的 90%。

第二十八条 食堂实行基本大伙为主、特色风味小吃为辅的经营模式。一、二、三层食堂基本大伙所占比例分别不低于 80%、70%、60%（按档口数量核算）。基本大伙早餐花色品种不少于 20 个，午、晚餐不少于 40 个。午餐应不间断供应免费汤，免费汤品种每周至少更换 3 次。

第二十九条 基本大伙菜肴分高、中、低价位制作，其中低价位菜所占比例为 20-30%、中价位菜所占比例为 40-50%、高价位菜所占比例为 20-30%。2 元以下的为低价位菜，2 元以上、4 元以下的为中价位菜，4 元以上、5 元及以下的为高价位菜，5 元以上高价位菜计量售卖，按质论价。特价菜（不高于 1 元）不少于 4 种。

第三十条 食堂必须对售卖的所有食品明码标价。

第三节 经营行为管理

第三十一条 经营过程中，食堂发生下列行为的，须报请后勤保障处研究审批，重大事项须报请学校同意。

（一）每学期开学前饭菜价格的核定；

(二) 调整饭菜价格、花色品种、质量、高中低菜肴配比的;

(三) 调整营业开放时间的;

(四) 调整档口经营范围的;

(五) 引进加盟品种的;

(六) 对经营场地和现有的装修装潢进行拆改、扩建、增添的;

(七) 改变现有的水、电、气管道(线、路)的;

(八) 改变就餐大厅布局和功能的;

(九) 改变后堂内部结构的;

(十) 变更食堂现场负责人的;

(十一) 特定时段收取现金或使用有价券交易的;

(十二) 需自行采购原材料的;

(十三) 开展任何餐饮相关活动的;

(十四) 其它需报批的事项。

第三十二条 食堂不得转包分包档口,引进的特色风味小吃档口必须严格履行报批手续,未经后勤保障处批准引进特色风味小吃档口行为为严重违约行为,一经发现,立即终止合同。

引进特色风味小吃档口报批时应提供管理方案、引进企业的相关证照、特色风味的品种、份量、价格等资料。食堂向特色风味小吃档口经营者收取的管理费不得超过营业额的 23%(含水、电、天然气等费用)。

第三十三条 严禁向学生出售白酒、啤酒等酒类饮料。

第三十四条 后勤保障处对食堂实行全成本核算。食堂每月 10 日前须向后勤保障处报送上月进出库数据和各类成本核算报

表。

第四章 消防和生产安全管理

第三十五条 食堂应当加强消防安全管理，确保规范安全使用电器、燃气，禁止食堂各档口使用瓶装液化气，禁止使用劣质电器，坚决防范电气火灾、燃气火灾。

第三十六条 食堂要制定和完善各类消防安全制度，组织从业人员开展消防安全学习，参加消防演练，掌握电器、燃气使用规范和火灾扑救知识、技能。

第三十七条 食堂要保持消防设施设备完好、消防通道畅通，负责对所属消防设施进行维护和补缺更新。

第三十八条 食堂现场经理要与后勤保障处签订安全生产和消防安全责任书，认真落实安全管理和消防安全责任人责任，每日开展消防检查并做好检查记录。每月对食堂消防设施进行检查并做好记录和上报，跟踪消防设施更新维护情况，确保无火灾隐患。

第三十九条 后勤保障处要切实肩负起食堂消防安全监管责任，会同保卫处每月开展一次食堂消防安全检查，发现隐患及时整改。

第四十条 食堂必须完善各岗位操作规程，各岗位人员必须按操作程序进行规范操作。

第四十一条 食堂必须为员工购买意外伤害险，以备意外发生时有所保障。

第四十二条 后勤保障处要牵头制定食品安全事故应急预案与消防安全应急预案，完善快速反应机制，提高应急处置能

力。

第四十三条 如发生安全事故，各级负责人应第一时间赶赴现场，妥善应对，逐级上报，会同相关部门迅速启动应急预案，确保发现、报告、指挥、处置等环节紧密衔接。

第五章 设备设施管理

第四十四条 食堂负责对学校提供的设备设施进行管理和日常维护，确保设备设施完好，设备设施维修费用自行承担。每年至少进行两次全面检修和维护保养。人为损坏的由食堂负责维修。

第四十五条 食堂在经营协议期内经学校批准，可以投资添置食堂能承载的可移除设备设施，协议终止后自行处理。

第四十六条 食堂分水表前的管道或配电箱前的线路损坏由学校负责维修，分水表后的水管或配电箱后的线路损坏由食堂负责维修。室外下水窨井到食堂内的管道损坏由食堂负责维修。

第四十七条 食堂外的污水管道、雨水管道、化粪池管道、屋面漏水及配套公共设施由学校负责改造、添置及维修，食堂负责日常管理、巡查及报修。食堂建筑体内的小型土木维修由食堂自行承担。

第六章 用工及其他管理

第四十八条 食堂须严格按《劳动合同法》及地方用工要求规范用工，自行发放所使用人员的工资、津贴、补助等，所使

用人员的保险、交通费、服装费、体检费、因工伤亡赔偿以及税金等一切费用均由食堂承担。食堂应建立完善的员工档案，并报后勤保障处备案。

第四十九条 食堂应定期开展食品安全、消防安全、职业道德、法制教育的主题培训和学习，提高从业人员的职业素养与安全意识。

第五十条 后勤保障处定期召开食堂现场经理工作会议，总结近期经营情况，布置下一阶段工作任务；传达学校与后勤保障处的指示精神，通报就餐人员反映的各种问题，落实整改措施与解决办法。

第五十一条 在食堂大厅明显位置公布投诉电话与服务承诺。开餐时间食堂经理等管理人员应在就餐区巡查，及时解决就餐中发现的问题。

第七章 监督管理方式和结果使用

第五十二条 经常性监督检查包括：现场检查、座谈测评、受理投诉、信息化平台监管等。

第五十三条 现场检查采取“日巡查、周检查、月考评、专项检查、年考核”方式进行。

（一）日巡查。后勤保障处组织现场监管员按分工每天对食堂进行巡查。巡查内容与要求见《安徽理工大学食堂日巡查记录表》（附件2）。

（二）周检查。后勤保障处牵头，成立由相关下设中心（科室）负责人、学生代表、各食堂现场经理组成的检查组，每周对食堂进行抽查并量化评分。

(三) 月考评。后勤保障处牵头, 按月(每学期4次)对食堂的经营服务情况进行汇总评价。视情况成立由监察处、学生处、校团委、党委研究生工作部等部门人员以及学院分管学生工作的领导和大学生伙食管理委员会代表(占检查组40%)组成的联合检查组, 对食堂进行考评并量化评分。

月考评分值=周检查评分*50%+联合检查组评分*50%。

周检查和月考评的检查内容与要求见《安徽理工大学食堂经常性检查评分表》(附件3)。

(四) 专项检查。根据食堂运行和管理情况, 对食堂经营活动、食品安全、生产安全、消防安全进行专项检查。

(五) 年度考核。每年对食堂进行年度考核, 给出评价等级。

食堂年度考核分值=月考评分平均值*70%+满意度测评分平均值*30%。

对政府主管部门检查和学校专项检查中发现的问题, 从食堂年度考核分值中酌情扣分, 扣分细则由后勤保障处另行制定。

年度考核结果分为优秀、良好、合格、不合格, 考核分值90-100分为优秀, 80-89分为良好, 70-79分为合格, 70分以下的为不合格。协议期内年度考核为优秀的, 给予适当奖励。连续4年考核为优秀的, 经学校批准可续签1年经营服务协议。年度考核不合格的, 强制退出。

第五十四条 通过定期召开师生座谈会, 开展走访和满意度测评, 受理投诉等, 充分听取师生意见和建议。

第五十五条 利用食堂大厅服务台、“明厨亮灶”监控平台、微信端等线上线下服务平台, 实现监控信息化。

第五十六条 对监管中发现的违规违约问题, 视情况做出扣

除适当履约保证金处理。

（一）监管处置

1. 提醒。对首次出现的普遍问题、师生的相关意见和建议等，采取口头提醒或以《提醒建议书》的形式下发相关食堂，责成食堂及时纠正。

2. 警告。对提醒无效的行为，以《整改通知书》的形式要求食堂限期纠正和解决。

3. 约谈法人。对食堂反复出现的问题，约谈食堂所属餐饮企业法人，认真整改处置存在的问题。

4. 违约处理。对经提醒、警告、约谈后整改不到位、不积极者，发《违约处理通知书》，将依合同进行违约处理直至解除合同。

（二）扣除履约保证金

对周检查、月考评和专项检查中发现的违规违约问题，经检查组集体认定，按照《安徽理工大学食堂违规违约处理标准》（附件4）相应条款从履约保证金中扣除。

第八章 社会餐饮企业的退出

第五十七条 协议到期，根据协议约定，双方结清相关费用，办理移交手续后，社会餐饮企业自行退出，协议终止。

第五十八条 在协议服务期内，社会餐饮企业有下列情况之一的，学校随时终止经营服务协议，对其实行强制退出。

（一）违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，生产销售劣质、有毒食品导致食源性疾患，或发生食物中毒的；

（二）发生严重火灾事故的；

(三) 因食品安全和服务质量存在问题等引发群体事件影响恶劣的;

(四) 在学期中途无故停营的;

(五) 违反学校社会综合治理规定, 给学校造成重大不良影响的;

(六) 擅自转让、转包和转租的或擅自引进特色风味小吃档口的;

(七) 擅自变更经营服务范围或超范围经营的;

(八) 在经营过程中严重违规违法而受到行政机关、司法部门处理的;

(九) 食堂员工因聚众滋事、赌博、盗窃等给学校造成重大不良影响的;

(十) 食堂员工与师生发生纠纷, 造成师生轻伤以上人身伤害的;

(十一) 拒绝向学校报送原材料采购台账、成本核算等财务报表, 或对台账、报表作虚假记载的;

(十二) 与经营有关的欠费、负债超过履约保证金的;

(十三) 未使用学校指定结算方式, 被查处达 3 次的;

(十四) 年度考核不合格的;

(十五) 学校认为应强制退出的其他情形。

第五十九条 凡被强制退出的社会餐饮企业, 应承担由此产生的一切经济损失和法律责任, 并在接到退出通知两周内无条件撤出、移交食堂所有设施设备及钥匙(社会餐饮企业投资添置的设施设备自行处理), 学校不予退还社会餐饮企业的履约保证金。

第六十条 被强制退出的社会餐饮企业今后不得参与本校食堂经营服务项目的竞标。

第九章 附 则

第六十一条 后勤保障处根据监管的实际情况适时对伙食质量标准、违规违约处理标准以及各类检查表格进行修订完善。

第六十二条 本办法与国家、地方有关规定相抵触时，以国家、地方有关规定为准。

第六十三条 本办法自印发之日起施行，由后勤保障处负责解释。

- 附件：
1. 安徽理工大学食堂伙食质量标准
 2. 安徽理工大学食堂日巡查记录表
 3. 安徽理工大学食堂经常性检查评分表
 4. 安徽理工大学食堂违规违约处理标准

附件 1

安徽理工大学食堂伙食质量标准

为规范成本核算，科学制定饭菜价格，保证学生食堂饭菜质价相符，切实做到成本公开透明，伙食质量和价格基本平衡稳定，维护师生权益，根据教育部等五部委《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》精神，制定以下标准。

一、主食价格份量		
品种	价格（元）	重量（不低于）
米饭	0.10	50 克
白米稀饭	0.50	300 克
豆类稀饭	0.90	300 克
馒头	0.50	100 克
豆浆	1.00	每杯
白煮鸡蛋	0.80	每个
卤鸡蛋	0.90	每个
包子（素馅）	0.50	60 克
包子（荤馅）	0.70	60 克
油条	0.90	80 克
狮子头	0.90	90 克
糍糕	0.90	90 克
麻圆	0.90	90 克
二、菜肴价格份量		
特价菜	1 元及以下	180 克
素菜	2 元及以下	
半荤（炒菜）	3 元及以下	

半荤（烧菜）	4 元及以下		
全荤	5 元及以下	120 克	
全荤	5 元以上	计量售卖，按质论价	
三、免费汤质量			
水（桶）	主料（鸡蛋）	辅料（紫菜、海带、冬瓜、青菜、豆腐等）	配料（油、盐）
100 斤	30 个	20 斤	符合标准

附件 2

安徽理工大学食堂日巡查记录表

被检查食堂:

检查日期: 年 月 日

序号	巡查内容及要求	巡查记录
1	就餐大厅: 地面、桌面、墙面干净	
2	餐具洁净, 按程序消毒, 消毒记录完整	
3	后堂卫生: 地面、案板、墙面、锅台、售饭台干净	
4	没有使用逾保质期三分之二时间、腐烂变质食品原材料	
5	冷冻(冷藏)设施、加工工具和盛器做到生熟分开	
6	操作间货架物品摆放整齐, 无杂物	
7	主副食品加工机械“过手清”, 内外清洁	
8	废弃物放在加盖专用器皿里, 及时清理, 保洁工具摆放到位	
9	按规定进行留样和处理剩饭剩菜, 记录完整	
10	个人卫生: 无长指甲或染指甲、戴金银手饰现象, 穿工作服, 戴帽、口罩, 挂工号牌	
11	售卖没有使用现金交易	
12	饭菜明码标价	
13	高、中、低价位菜肴按文件规定比例制作	
14	特价菜(不高于 1 元, 不少于 4 种)、免费汤供应情况	
15	环境卫生: 无垃圾杂物、无蜘蛛网、无污水、无污垢、无油渍、无积尘, 防蝇灭菌设施完好, 食堂楼道及周围洁净	
16	消防设施完好, 疏散通道畅通, 巡查记录完整	
整改建议		
	被检查食堂负责人: 年 月 日	检查人员: 年 月 日

附件 3

安徽理工大学食堂经常性检查评分表

被检查食堂：_____ 检查人：_____ 检查日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

项目	检查内容及要求	分值	得分
材料采购存储 (10)	1. 严格执行索证索票和进货验收制度, 台账记录完整	5	
	2. 及时清理霉烂变质、逾保质期三分之二时间的食品	3	
	3. 存放原材料仓库须上锁	2	
食品加工销售 (40分)	4. 由原材料到成品严格执行“四不”制度	3	
	5. 食物存放严格执行“四隔离”制度	3	
	6. 冷藏、冷冻食品生熟分开, 标志清晰	3	
	7. 存放、加工过程, 动植物性食品分开	3	
	8. 食物清洗干净(检查发现一次扣5分)	5	
	9. 盛放原料、半成品、成品的用具不混用, 清洁	3	
	10. 食材库房整洁, 不与非食材混放	1	
	11. 清洗池荤素分开	1	
	12. 食品留样份量要求100克以上, 留样器皿为不锈钢或食用保鲜盒	3	
	13. 剩饭剩菜及时处置和妥善保管, 且有专人负责和记录	4	
	14. 食品添加剂实行“五专”管理	5	
	15. 不得销售酒类饮料	1	
	16. 明码标价, 售卖价格与挂牌公示价格相符	5	
个人环境卫生 (15)	17. 卫生当日清理, 每周一次大扫除, 门前卫生三包, 餐厅内外环境卫生整洁	2	
	18. 下水道、地沟通畅、无污染、无异味	1	
	19. 加工间设施、设备、工具整洁(随用随清)	1	
	20. 废弃物有专用容器、加盖并及时清理	1	
	21. 防蝇和灭菌设施完好、整洁, 按规定使用	1	
	22. 员工持有效健康证	1	
	23. 更衣室卫生保持整洁	1	
	24. 所有工作人员穿戴工作衣帽、挂工号牌, 售卖人员戴口罩	2	
	25. 员工不留长指甲、长发、不穿拖鞋、不在操作间和备餐间吸烟、随地吐痰, 上洗手间、更衣、便后须洗手	1	
	26. 餐饮具清洗、消毒由专人负责, 消毒记录完整	2	
27. 清洗消毒后的餐饮具按规定存放, 保洁柜保持清洁卫生, 不准放其他物品	2		

饭菜品质配比 (30分)	28. 早餐花色品种不少于20个, 午、晚餐不少于40个,	6	
	29. 高、中、低价位菜按规定比例制作	6	
	30. 特价菜(不高于1元, 不少于4种)、免费汤供应情况	6	
	31. 米饭松软可口, 不生硬烂, 无陈旧米	6	
	32. 菜肴制作色、香、味、型符合制作要求	6	
管理制度执行 (5分)	33. 食堂管理制度建设落实情况	2	
	34. 安全知识和业务培训情况(记录)	1	
	35. 健康档案和晨检情况	2	
总分		100	

附件 4

安徽理工大学食堂违规违约处理标准

违规违约项目		处理标准
原材料采购	1. 采购“三无”产品	退出
	2. 采购国家明令禁止的地沟油等	退出
	3. 原材料采购未严格执行索证索票制度	2000 元/次
	4. 没有在学校招标选定的协议供应商范围内采购原材料	5000 元/次
	5. 未按要求将主要原材料采购样品在食堂就餐大厅展示	200 元/次
出入库管理	6. 未落实物资入库验收制度	200 元/次
	7. 发现有霉烂变质、逾保质期三分之二时间的食品	5000 元/次
	8. 不按时向学校报送进出库单、台账和成本核算财务报表	1000 元/次
	9. 对报送的台账、报表等弄虚作假	1000 元/次
食品加工	10. 由原材料到成品未严格执行“四不”制度	500 元/次
	11. 食物存放未严格执行“四隔离”制度	500 元/次
	12. 荤、素加工场地混用，在配餐间加工生鲜食品	200 元/次
	13. 洗净切配好的荤、蔬菜不分类上架	200 元/次
	14. 主副食品加工机械未“过手清”，内外清洁	200 元/次
	15. 剩饭剩菜未及时处置和妥善保管，且没有专人负责和记录	1000 元/次
食品销售	16. 食品留样不全、量不足（低于 100 克）	200 元/次
	17. 未使用学校指定结算方式（查处达 3 次退出）	1000 元/次
	18. 食品中有异物	100-500 元/次
	19. 销售酒类饮料	500 元/次
	20. 未明码标价	200 元/次
食品存放	21. 售卖价格与挂牌公示价格不相符	200 元/次
	22. 冷库、冰柜无明显区分标识，贮存的原料未分类摆放	1000 元/次
	23. 生鲜、成品、半成品食品混放，无明显标示	200 元/次
	24. 冷库、冰柜存放食品使用有色塑料袋	200 元/次
	25. 食品摆放零乱，没有标签、没有上架、没有离墙离地	200 元/次

	违规违约项目	处理标准
	26. 食品添加剂未实行五专管理	1000 元/次
环境卫生	27. 泔水桶未加盖, 对环境造成污染	50 元/次
	28. 地面、案板、墙面、锅台、售卖台不干净, 食堂楼道不洁净	50 元/次
	29. 餐桌没有及时擦洗, 不干净	50 元/次
	30. 卫生区有垃圾杂物、蜘蛛网、污水、污垢、油渍或严重积尘	50 元/次
	31. 防蝇灭菌设施不到位	100 元/次
个人卫生	32. 留长指甲或染指甲、长辫, 工作时戴金银首饰	50 元/次
	33. 没有有效健康证	1000 元/次
个人卫生 (续)	34. 上岗不穿工作服、戴工作帽, 售卖人员不戴口罩	50 元/次
	35. 更衣室有杂物、物品摆放无序	50 元/次
	36. 未进行晨检且无记录	1000 元/次
餐具消毒 存放	37. 餐具未进行消毒, 或者消毒无记录	200 元/次
	38. 餐炊具未按规定存放, 保洁柜未保持清洁卫生, 或存放其他物品	200 元/次
品种、价格、 配比	39. 基本大伙档口未按规定占比经营	10000 元/次
	40. 早餐花色品种少于 20 个, 午、晚餐少于 40 个	200 元/次
	41. 未连续提供免费汤	200 元/次
	42. 未严格执行饭菜质量标准, 每一品种	200 元/次
	43. 未按照学校核定饭菜价格标准售卖	500 元/次
	44. 午餐特价菜 (不高于 1 元) 少于 4 种	500 元/次
消防安全	45. 没有健全消防制度	500 元/次
	46. 消防通道不畅通	1000 元/次
	47. 未每日巡视消防设施, 无记录	500 元/次
	48. 对缺损消防设施未及时报告并补缺	500 元/次
其他	49. 未给员工购买意外伤害险	200 元/次
	50. 有员工未按操作规程操作每人每次	100 元/次
	51. 餐厨垃圾未按要求处理	200 元/次
	52. 废弃油脂未按行政部门相关要求处理	1000 元/次
	53. 与就餐者发生冲突未妥善处理造成不良影响	1000 元/次
	54. 就餐者对伙食投诉, 属食堂责任	100 元/次
	55. 对政府主管部门及学校提出的整改要求, 未及时进行整改落实	1000 元/次

违规违约项目		处理标准
	56. 被政府主管部门经济处罚	按处罚额 双倍处罚