

上海立达学院文明食堂创建情况

食堂作为学校的重要配套设施，是学生日常生活的重要组成部分。我校食堂自成立以来，一直致力于为广大师生营造健康、卫生的就餐环境。坚持不断创新，不断改进，以满足师生的需求。基础设施配备完善，引进先进的餐饮设备和技术，加强食品安全管理，优化菜品品种和口味，提高服务水平。

一、管理制度完善，落实责任主体

我校食堂的管理体系科学化、规范化。建立了完善的食品安全管理制度，对食品的采购、加工、储存、运输和销售等环节进行严格地监控和管理。有相应的食品安全员，具有丰富的卫生管理和食品安全知识。学校坚持依法治校，依据《食品安全法》，建立健全了“食堂及商铺管理办法”“卫生检查奖惩制度”等多项食品卫生安全管理制度，涵盖了食品卫生安全管理的各个环节和方面。同时制定实施了岗位责任制度，具体规定食堂每一个工作岗位的责任，制定了学校群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，使学校食品卫生安全管理，有据可依。建立健全了学校食品卫生安全工作责任制，校领导为第一责任人，每年学校与食堂负责人都要签订卫生防疫与食品卫生安全责任状，确保了食品卫生安全管理责任到人。

二、持续推进 6T 标准化建设

通过建立培训、检查、奖惩制度，要求食堂从业人员每天对

照“六T”实务的内容，检查工作完成情况，养成遵守规章制度的习惯。清除工作现场非必需品，并将必需品的数量降低到最低量，根据其用量，进行分类管理。将必需品整合到存放点分类集中放置，有容器，有物品名称，有标准，有数量，有先进先出标识指引，便于拿取和回放。清洁卫生分区域责任到人，按分工完成自己责任区的清扫。运用特定的颜色，透明的盛器，有量化刻度的器皿及简易的图文标识等管理方法，提高工作效率，实现食品存储规范化、标准化。餐饮管理科始终以食品安全作为我校后勤餐饮保障工作中的重中之重，并以“6T”管理作为安全工作的重要抓手。

三、完善投诉机制，提升服务

在我校的运营过程中，我们注重与师生沟通这一环节，建立了有效的处理投诉机制，在时效内及时解决，以让师生享有优质的服务为目的。积极做好以下几点工作来保证师生的投诉渠道通畅：1、设相关工作人员负责对师生的投诉进行处理，并张贴投诉电话、设置意见箱。2、处理师生投诉，要诚恳热情，耐心听取师生的意见和建议，根据投诉情况认真核实、调查、及时跟踪处理结果。3、每季度发放一次满意度调查表，询问师生对的意见。4、处理有结果，有记录，并填写《投诉登记处理表》，达到师生满意。

四、积极落实监督体系

建立健全科学的监督管理网络和切实有效的检查制度，形成

条块结合，横向到边、纵向到底，交叉、立体的监督检查体系。落实日管控周排查月调度；开展定期与不定期检查，并明确监督检查内容、方式和责任追究，做到对我校食堂监督检查无盲点、无漏洞、无空白、无死角。

五、加强食堂饭菜菜价管理

认真落实教育部《关于进一步加强高等学校学生食堂价格管理工作的通知》精神，加强学校学生食堂饭菜价格管理，确保学校的稳定。为了满足广大师生的需求，我校食堂设立平价菜档口，增加师生的用餐体验，相关问题及时解决，以提高平价菜档口的服务质量和师生幸福度。从师生消费群体的实际出发，丰富完善菜品，努力开发绿色食品、营养均衡的健康食品、经济实惠型的大众平价菜品等。充分体现我校食堂对学生们的细心周到的服务，提高师生满意度。

