

# 浅谈学校食堂高效管理

## Discussion on the Efficient Management of School Canteen

谭文涛

Wentao Tan

甘肃省甘南州合作市高级中学 中国·甘肃 甘南 747000

Hezuo High School in Gannan Prefecture, Gansu Province, Gannan, Gansu, 747000, China

**摘要:** 笔者结合自己十几年的食堂管理经验,从统一食堂管理的思想、提高认识,完善食堂管理的制度和民主管理、虚心纳谏、群策群力出成效三个方面浅谈管理食堂建设管理的一些做法。

**Abstract:** Combined with more than ten years of experience in canteen management, the author discusses some methods of canteen construction management from three aspects: unifying the idea of canteen management, raising awareness, improving the system and democratic management of canteen management, accepting advice with an open mind and making concerted efforts to achieve results.

**关键词:** 食堂管理;保障食品安全;做法

**Keywords:** canteen management; ensuring food safety; practices

**DOI:** 10.12346/sde.v3i12.4960

### 1 引言

俗话说“民以食为天”,食堂管理是学校最大的后勤保障,是寄宿学生健康成长快乐成才的基础性工程,也是社会各界衡量寄宿制学校教学和管理水平的重要指标之一。所以,对于寄宿制学校来说,食堂就是学生的“天”。为了给全体寄宿生更好地撑起这片“天”,笔者所在学校始终把寄宿生食堂建设管理作为学校工作的重中之重,大力推进食堂建设与管理规范化。经过几年积极探索,大胆尝试,学校大灶管理日趋科学规范,并已形成了符合校情、特色鲜明的管理模式,得到广大师生和学生家长的一致好评,为寄宿生创造了价格合理、安全放心、营养搭配科学合理的饮食环境。

### 2 学校食堂基本情况

笔者所在学校就餐学生共 980 人,食堂有餐厅楼 1 幢,共 2 层,建筑面积 1029 平方米,内设学生大众一号灶、大众二号灶,学生清真灶,教职工清真灶,食品经营许可证齐

全,餐饮服务安全等级为 B 级,学生清真灶和教职工灶实行委托管理、两个学生大众灶由学校自主管理。食堂 26 名从业人员全部办理了健康证,都接受过卫生知识培训,食品初加工间使用面积 220 平方米,操作间使用面积 200 平方米,学校设有 3 名食堂专职管理人员<sup>[1]</sup>。

### 3 食堂建设管理中的一些做法

#### 3.1 统一思想,提高认识,高度重视不马虎

笔者所在学校在合作市教育局的直接领导下,从 2004 年创办寄宿制办学模式创建食堂至今,已有 13 年开办食堂的经历。现如今采取统一管理和餐饮公司托管相结合的模式,学校食堂管理更符合于我们坚持“服务学生,微利经营,育人为本,安全第一,健康至上”的指导思想。从书记、校长到总务处后勤分管领导,从食堂专职管理人员到其他从业人员,从班主任、任课老师到学生生活委员都非常重视和配合食堂的管理工作。

【作者简介】谭文涛(1980-),男,回族,中国甘肃合作人,本科,中一级教师,从事总务管理研究。

### 3.2 完善制度，措施到位，制度管理靠得实

实现制度化管是搞好食堂管理工作的基础前提。为此笔者所在学校制定了完善的食堂管理制度机制，在贯彻落实上做细做实。我们依据《中华人民共和国食品卫生法》等法律法规，立足校情，先后制定和完善了一系列可操作性较强的食堂管理制度，如《食堂卫生检查制度》《食品中毒应急处理及疫情报告制度》等，做到制度健全，措施到位，管理严格。主要从以下几个方面做好制度的落实：

①严把食堂从业人员入口关，建立从业人员激励机制。第一是应聘人员必须有3年以上的餐饮加工服务工龄。第二必须到合作市防疫部门指定的专业检查机构进行体检并取得健康证。这两条全部具备才能进入食堂工作。每期签订用工合同，对从业人员都必须进行培训和试用。

②牢牢把握学校食堂始终不偏离服务育人的大方向，确保全校师生饮食卫生、安全、价廉。学校对食堂原材料进行集中采购，制定措施，规范程序。首先由厨师长每天早晨对次日所需原材料在采购人员处做登记，再由采购人员向供货商通知并在当日下午集中送货，最后由大灶管理人员和学校财务领导小组组成的采购监督小组成员验收所购原材料，验收无误后开具清单，验菜小组成员在清单上签字认可后提供给供货商，所收原材料同时出库给各灶，每日做到无库存。

③学校在食堂工作的监管上定期研究、建章立制、相互制约、分工负责，强化责任追究、民主评议、学生参与。学校校长、总务主任、安保工作人员等经常深入食堂，查看饭菜质量，食堂、餐厅的卫生情况。

④保证质量，降低成本。及时调整菜品结构，食堂不断完善饮食结构，每周提前谋划下一周学生饭菜菜品，在重大节日和运动会期间等特殊时期，为学生添加新菜品、加强营养，让学生感受节日气氛。

⑤抓好食堂安全工作。食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放、餐具的清洗消毒、食堂工作人员本身等主要环节。为此，我们每学期对食堂工作人员进行一次健康检

查，每月一次安全例会。

### 3.3 民主管理，虚心纳谏，群策群力出成效

坚持两周召开一次“食堂工作人员会议”。对前一段时间工作进行简单的总结通报。对饭菜质量、价格、卫生情况、服务态度等进行调查评估，提出意见和建议。对学生就餐行为进行评价，评出文明班级，由学校进行表彰或奖励；规定班级每月召开一次“就餐学生专题会”，总结学生就餐情况。积极迎接上级卫生食品安全等部门的检查督导，对于督查人员指出的问题认真研究及时解决，对于提出的意见建议认真落实整改。

明厨亮灶的食堂，变得更加安全、卫生、规范、有序。家长及社会各界不仅仅是学校食堂的监管者，更是支持者、合作者，唯有多方竭尽全力、监管互助，才能更好地服务学生，服务社会。“明厨亮灶”，食堂阳光，让我们携手同行，共同守护孩子们“舌尖”上的安全<sup>[2,3]</sup>。

## 4 结语

食品安全是寄宿制学校管理的重要部分。我们要与时俱进，统一思想，在逐步探索中完善管理制度。学校的行政管理和民主管理相结合，不断地争取各方意见，群策群力，不断优化学校大灶管理办法。严格把控食材采购以及食品的生产流程，从源头上杜绝食品安全隐患的发生。学生就餐时的管理，由学生会管理以及值班教师管理相结合的方法。值班教师必须在餐厅就餐，反馈每天餐厅所提供饭菜的优缺点，及时整改。落实国家对中小学的营养早餐以及寄宿制学生补助制度，对于食材采购要进行市场优选，尽可能降低学生就餐的成本。

## 参考文献

- [1] 马福奎,胡文锋.加强食堂管理,保障健康“小饭碗”[J].教育家,2021(28):53.
- [2] 吴益斐,王芙蓉.食堂管理步步精心[J].今日教育,2014(6):21.
- [3] 周云.阳光食堂,守护“舌尖”安全[J].山西教育,2020(5):24-26.