

攀枝花学院文件

攀学院后〔2026〕1号

攀枝花学院 食堂基本大伙与特色档口管理办法

第一章 总则

第一条 为规范学校委托经营食堂的餐饮服务管理，明确基本大伙与特色档口的定位差异，保障师生基本饮食需求与多元化消费选择，根据《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省高等学校学生食堂管理办法》《攀枝花学院食堂及餐饮服务管理办法》等，制定本办法。

第二条 本办法适用于学校以委托经营（承包经营）模式管理的学生食堂基本大伙餐厅（窗口）及特色风味档口的管理，学校自营的食堂基本大伙同样按照本办法规定执行。

第三条 基本原则

公益性原则：学生食堂坚持公益性办伙方向。基本大伙以保本微利为原则；特色档口实行微利经营，年净利润率不超过上级规定。

合理结构原则：基本大伙（保障性伙食）加工制作及售卖区域面积占比不低于 50%，风味特色档口总面积占比一般不超过 40%，社会知名品牌档口控制在 10%以内。

公开透明原则：悬挂基本大伙或特色风味档口标牌，所有菜品实行明码标价，在显著位置公示价格与分量信息，接受师生监督。

第二章 定义与范围

第四条 基本大伙（保障性伙食）

定义：指满足学生基本营养需求和平价餐食的大众化伙食的统称，主要包括大锅菜（单份购买）、经济套餐及其它基本主副食品种，具有大批量制作、出品快捷、劳动效率较高的特点，体现食堂的公益性、保障性、服务性功能。

范围：基本大伙主要分为主食和副食菜品，主食类常见品种包括：普通米饭、普通稀粥、普通面食（面条、抄手、水饺）、普通豆浆、白鸡蛋、白馒头、花卷、包子等以谷类薯类为原材料制成的基本主食品种。副食类（菜肴）包括主荤菜（也称大荤菜、硬荤菜）、花荤菜（也称俏荤菜）、素菜、汤。

第五条 特色餐饮

定义：也称特色风味菜肴，指区别于基本大伙菜肴的统称，主要包括口味独特、制作精细的本地菜肴、能够反映各地域风味特色的地方菜肴及各地域小吃。具有特定地域风味、售卖形式多样、制作工艺独特或现点现做等特定的餐饮服务形式，一般为小批量或单份制作，劳动效率相对较低，用以满足师生多层次、多样化的饮食需求。

范围：包括但不限于地方风味小吃、西式简餐、轻食餐、烘焙糕点、麻辣烫、香锅、冒菜、砂煲、铁板饭、意面等非基本大伙类餐饮品种。

第三章 基本大伙质量、服务要求

第六条 学生食堂基本伙食需保证一日三餐正常供应，供应的饭菜品种、规格和质量应能满足不同学生的基本需求。个别条件不能满足早餐供应的食堂须向学校提出申请，经审批同意后方可，但必须保证中、晚餐的正常供应。

第七条 基本大伙饭菜价格需明显低于属地校外同类同质同量餐饮价格，不得高于攀西地区高校同类同质同量餐饮价格。食材成本（投料率）不低于上级相关规定。

第八条 学生食堂基本伙食应保证低价菜肴、免费汤不断供，高、中、低档各类菜肴比例：

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%；高价位菜应为制作工艺复杂

或主料成本较高的荤菜。

第九条 学生食堂基本伙食价格标准

米饭：0.5 元/50g

低价位菜（含小份素、素菜、半荤菜等）2-4 元

中价位菜（含小份荤、半荤菜、荤菜）4-6 元

高价位菜（含风味菜、工艺菜、小碗菜等）7 元-10 元

第十条 单份菜品固形物重量要求：无汤汁型不低于 175g，净肉量不低于 50g；带汤汁、带骨型不低于 200g，净肉量不低于 80g。

第十一条 基本大伙套餐提供多种荤素组合（含米饭），定价为 6-15 元。

第十二条 学生食堂基本伙食应保证主副食品花色品种不断翻新和多样化。基本大伙早餐、中餐、晚餐足量供应。

第十三条 基本大伙菜单应提前制定并及时公示，根据原材料市场情况，不定期更换菜单；特色档口经营品类及菜单应报后勤管理部门审批备案，防止同质化恶性竞争。

第十四条 鼓励各食堂定期推出创新菜品，丰富基本大伙花色品种。

第十五条 特色餐饮定价要求

实行差异化定价，饭菜价格须明显低于校外同类餐饮价格的 20%，所有特色档口菜品定价需提前报后勤管理处审核备案后方可执行，未经审核不得擅自定价调价。

第十六条 成本核算

食堂饭菜成本包括直接成本（食品原材料、水电气等）和间接成本（人员工资、维修保养、卫生保洁、设备折旧、低值易耗品、税费、厨余垃圾处理等）。

委托经营食堂的水电气费用应单独核算，学校按实际耗用数收取。

第十七条 价格调整与平抑机制

详见《攀枝花学院食堂及餐饮服务管理办法》（攀学院〔2025〕70号）相关章节内容

第十八条 委托经营食堂应纳入共管账户管理，接受学校财务监督。

第四章 食品安全与质量管理

第十九条 品控要求

委托经营企业采购食材须符合学校采购要求，建立“双人或多人联检”验收制度。不得制售高风险食品，严禁在基本大伙加工区域混用气源。其余食品安全质量要求参照《攀枝花学院食堂及餐饮服务管理办法》（攀学院〔2025〕70号）相关章节执行。

第五章 监督考核与评价

第二十条 日常监管

实施“日管控、周排查、月调度”机制，结合“互联网+明厨亮灶”进行远程实时监督。

第二十一条 满意度测评

学校每学年至少组织开展 1 次师生满意度测评,测评结果纳入食堂考核评价体系。

第二十二条 综合评价与退出

每学年进行 1 次综合评价(分优秀、合格、不合格三个等次),对评价不合格的委托经营食堂启动退出机制。

第二十三条 投诉处理

建立“接诉即办”机制,在食堂显著位置公布食堂负责人、经营主体、后勤管理部门及属地监管部门投诉电话,畅通师生反馈渠道。

第六章 附则

第二十四条 本办法由后勤管理处负责解释。

第二十五条 本办法自发布之日起施行。此前相关规定与本办法不一致的,以本办法为准。

攀枝花学院

2026 年 8 月 4 日