

# 社会化背景下高校食堂的监管体系构建策略

张春溪

(江苏师范大学, 江苏 徐州 221116)

**摘要:** 随着我国高校进一步扩招, 大学生数量逐年上涨, 为了给广大师生提供更好的餐饮服务, 很多高校开始通过招标引进优质社会餐饮企业, 让这些企业来经营食堂, 学校则是转变为食堂的管理者。高校要重视食堂管理, 制定严格的招标制度, 选拔社会口碑良好、服务意识好的餐饮企业, 对社会餐饮企业经营情况进行全程监管, 关注食堂食品安全、菜品定价、服务质量和原材料采购工作, 为广大师生提供好吃实惠的饭菜, 提升食堂服务质量, 解决师生的用餐问题, 做好高校后勤工作保障。

**关键词:** 高校; 社会化食堂; 监管体系; 构建策略

食堂是高校后勤工作的重中之重, 高校后勤部门要重视食堂社会化转型, 引进一些优质的社会餐饮企业来合作管理食堂, 一方面要把控好食堂食品安全, 另一方面则是要合理监管菜品价格, 不断提升社会化食堂的服务质量。

高校后勤部门首先要制定公开、透明的招标制度, 选拔社会口碑好、资历雄厚的餐饮企业, 拒绝“暗箱操作”; 监管食堂原材料采购, 严格把控原材料价格和品质; 定期对食堂菜品、后厨环境和餐具进行抽样检查, 确保食品安全, 保障师生饮食安全; 建立服务监督体系, 督促企业整改食堂用餐环境, 创新菜品设计, 满足不同学生就餐需求; 监督食堂菜品价格, 菜品价格是师生们都比较关注的话题, 后勤部门要及时了解农产品、肉蛋奶类等视频价格, 对食堂定价监督, 合理把控食堂菜品价格。

## 一、高校食堂社会化过程中存在的问题

### (一) 食品安全和菜品质量难以监管

高校食堂对外承包以后, 学校由创办者转变为管理者, 餐饮企业成为了食堂采购、烹饪和销售的主要实施者, 高校对食堂的监管有所减弱, 食品安全和菜品质量监管成为了工作难点。

高校食堂是师生主要用餐场所, 关系着全校教职工的身体健康, 但是食堂社会化之后, 一些餐饮企业处于利于考虑, 采用一些不新鲜的食材进行烹饪, 菜品口感下降, 再加上一些餐饮企业不太重视后厨卫生和餐具消毒等卫生工作, 食材保存条件不符合卫生标准, 很容易发生食物中毒事故, 这给高校食品安全带来了很大挑战。

### (二) 缺乏规范的食堂监督和管理机制

食堂社会化之后社会餐饮企业成为食堂的实际管理者, 个体餐饮企业缺乏团体用餐管理经验, 对高校食堂管理比较混乱, 个别餐饮企业片面追求经济利益, 忽略对食堂服务、菜品质量、食材采购和保存等管理, 这也影响了社会化食堂的管理和发展。

例如很多高校社会化食堂缺乏规范的食材采购和保存制度、检验检疫流程和后厨卫生安全标准等, 这给一些经营者提供了“打擦边球”的机会, 一些高校食堂出现了卖隔夜饭菜、餐具清洗和消毒不到位, 使用过期食材等问题, 折射出社会化食堂监督和管理制度的缺失。

### (三) 食堂公益性和企业利益难以平衡

高校食堂社会化过程中也存在竞争和垄断, 一些餐饮企业在

主要是为了垄断高校食堂而参与竞标, 垄断高校食堂以后可以控制菜品价格, 把企业经济利益放在了首位, 这和高校食堂服务和公益性质相背离。

高校食堂是师生用餐的首选, 很多餐饮企业竞标成功后, 迅速提升菜品价格, 降低了菜品质量, 一味追求经济效益, 甚至一些经营者存在以次充好、采用劣质或过期材料的问题, 高校为了保障食堂的正常供餐, 只能受制于企业, 高校食堂公益化经营和餐饮企业之间的利益追求难以平衡。

## 二、社会化背景下高校食堂的监管体系框架

### (一) 服务质量监督

服务质量是高校社会化食堂的“金字招牌”, 它包括了就餐环境、菜品设计和服务意识等, 高校要从这几个角度对社会化食堂进行考核和监督, 为本校师生提供更为优质的用餐体验。例如高校可以定期和不定期的安排后勤部门、学生管理部门和学生团体等对食堂进行联合检查, 检查食堂环境卫生、厨房油烟设备和卫生, 菜品设计等, 督促餐饮企业提升服务质量。

### (二) 食品安全监督

食品安全是社会化食堂的命脉, 关系着全校师生的身体健康, 高校后勤部要重视食品安全监督, 不定期组织后勤工作人员、校医院工作人员、教师和学生代表等检查食堂后厨和仓库环境, 并对各种食材、油烟设备和帮厨人员健康证等进行监督。后勤部门要设立食品安全监督员, 定期对食堂米面油、蔬菜瓜果和肉类等进行检查, 把控好食堂食品安全。

### (三) 原材料安全和价格监督

高校后勤部要加强对食堂原材料的监督, 例如检查是否符合卫生部门的检疫标准、是否是正规渠道采购等, 督促餐饮企业采购优质的原材料, 把控好食品安全第一关。此外, 后勤部门还要监督食堂菜品定价, 结合食品原材料价格变动进行监督, 做好食堂菜品定价公示。

### (四) 菜品定价监督

为了防止餐饮企业哄抬食堂价格, 高校后勤部要加强对菜品定价监督, 新学期开学前和食堂承包企业进行沟通, 把控好食堂饭菜价格, 为广大师生提供可口、安全、实惠的饭菜。后勤部门要调研农产品、粮油和蔬菜等的市场价格, 做到“知己知彼”, 控制好食堂饭菜价格涨幅。

### 三、高校社会化食堂监管体系构建策略

#### (一) 规范食堂承包招标制度, 选拔优质餐饮企业

高校要规范食堂承包招标制度, 寻找优质的社会餐饮企业, 避免学校内部工作人员的“暗箱操作”, 公开、透明地进行招标工作, 选择多家餐饮企业进行合作, 避免一家餐饮企业独大, 鼓励多家餐饮企业进行竞争, 维持食堂饭菜价格的稳定。

首先, 高校后勤部门要提高准入门槛, 建立餐饮企业考核标准, 例如考察餐饮企业是否出现过食品安全事故、是否承接过高校食堂业务等, 对参与招标的社会餐饮企业进行全方位评估, 深入到餐饮企业进行实地考察, 确保筛选出优质的餐饮企业。

后勤部门还可以在工商、卫生等政府部门网站上查询企业相关信息, 考察企业的资金情况、运营情况和食品安全资质等, 挑选一些社会口碑好的餐饮企业进行合作。

此外, 高校要尽力多元化社会化食堂经营机制, 督促各家餐饮企业进行良性竞争, 设立招标评审小组, 听取餐饮企业对高校社会化食堂经营的设想, 确定好最终中标的餐饮企业。

#### (二) 监督食堂原材料采购, 合理控制食堂采购成本

原材料采购会影响高校食堂食品安全和服务质量, 为了避免餐饮企业以次充好和使用劣质原材料, 高校后勤部门要监管食堂原材料采购, 合理控制食堂采购成本, 这也是科学调控食堂涨价的重要措施。

高校后勤部门可以安排专员监督餐饮企业原材料采购。一方面是安排专员全程监管餐饮企业原材料采购, 另一方面则是积极调研当地农贸市场和超市的农产品、粮油米面和调味品等原材料的价格, 对比承包企业提交的菜品定价项目书, 控制好食堂控制成本。

此外, 后勤部门要联合财务部门对餐饮承包企业提交的原材料采购账目进行核算, 核算好教职工餐标、学生菜标准, 核对各种原材料采购价格是否符合市场价格标准, 审核采购金额是否准确, 防止出现虚报采购资金和瞒报采购价格的出现, 合理压缩和控制食堂原材料采购价格, 节省高校后勤支出, 凸显出高校食堂公益性的特征。

#### (三) 定期检查食堂卫生, 保证食品安全

高校后勤部门要定期对食堂卫生进行检查, 主要是对后厨卫生环境、帮厨人员健康状况、餐具卫生、油烟设备和食堂就餐环境的检查, 确保为师生提供安全、放心的就餐环境。

后勤部门首先要对后厨卫生环境进行检查, 例如菜板、水池、地面、灶台、油烟设备和刀具等是否卫生, 是否每天进行清洗和消毒, 检查后厨用具表面是否存在生锈和霉斑, 及时督促餐饮企业进行更换和整改。

后勤部门还要对食堂仓储间进行检查, 检查米面粮油储存条件是否符合标准、肉类是否加盖了防疫部门的钢印、易腐败食材是否放置在冰柜或冰箱内, 是否使用腐烂或变质的食材进行加工, 一旦发现不合格原材料要立即销毁, 并对餐饮企业进行罚款处理, 提升企业对食品安全的重视, 保证高校食堂的食品安全。

#### (四) 设立服务监督机制, 提升食堂服务水平

食堂服务质量也会影响师生的就餐体验, 高校后勤部门要建

立服务监督机制, 设立师生服务评价信箱, 听取师生对食堂餐品口感和味道、食堂卫生质量、食堂饭菜价格和就餐环境等的评价, 针对师生反映的问题进行整改。

我校师生对部分食堂就餐环境并不是很满意, 食堂内通风不畅油烟味道比较重、就餐环境不太温馨和缺少文化内涵, 后勤部门可以督促餐饮企业在食堂内安装排风设备, 在就餐前提前通风。

可以在食堂内放置一些绿植, 例如绿萝和吊兰等绿色盆栽, 美化食堂环境, 既可以净化食堂空气, 又可以营造温馨的家就餐环境。

还可以联合师生一起设计食堂文化, 例如在食堂内可以定期提供特色菜品, 例如川菜套餐、粤菜套餐等, 并在食堂内摆放介绍地域美食的海报, 弘扬中华美食文化, 提升高校食堂的文化品位, 提高师生对食堂服务的满意度。

#### (五) 凸显食堂公益性质, 监督菜品价格定价

后勤部门要及时了解原材料价格, 防止承包企业虚报原材料价格, 减少学校在食堂原材料采购商的支出, 监督承包企业选购物美价廉的原材料, 把采购资金用在“刀刃”上, 科学调控食堂价格。

高校食堂也属于民生工程, 是非营利性机构, 虽然由社会餐饮企业承包食堂运营, 但是高校后勤部门要加强对承包企业的价格管理, 必要时可以给予承包企业一些补贴, 控制好食堂饭菜涨价。

后勤部门要建立价格公示机制, 公示近期各种时令蔬菜、粮油米面、肉蛋奶制品的价格, 对比食堂各个菜品的价格, 让师生更加了解学校食堂定价标准, 争取师生们的理解, 减少师生点外卖和外出就餐的次数, 倡导师生校内就餐, 为学校食堂增加收益。

后勤部门要对承包企业原材料成本和人力成本等进行核算和公示, 保证企业盈利的同时, 让师生感受到学校食堂的公益性质, 提升师生校园生活幸福感。

### 四、结语

高校要合理推进食堂社会化, 规范餐饮企业招标制度, 筛选社会口碑好、注重食品安全的企业进行合作, 加强对社会化食堂服务、价格、食品安全和价格的监督, 全方位监控食堂运营, 不断提升高校食堂菜品质量和服务标准, 为师生提供优质的餐饮服务, 助力和谐校园建设。

#### 参考文献:

- [1] 孙燕华, 谢薇, 郑建萍. 高校食堂社会化服务监管体系构建研究——以云南艺术学院为例 [J]. 现代食品, 2020 (04): 36-38.
- [2] 王宇花. 高校社会化食堂引入机制、过程监管和退出机制标准研究 [J]. 特区经济, 2016 (05): 170-171.
- [3] 陈芳. 高校后勤社会化背景下食堂食品安全管理长效机制构建初探——以厦门理工学院为例 [J]. 经济研究导刊, 2020 (31): 138-139.