# 国开教育集团办公室文件

国开教育办字［2023］14号

## 关于调整学校餐厅管理职责的通知

集团各部门、各学校:

为进一步规范学校餐厅管理，提高餐饮质量和服务水平，保障学校高质量发展，经集团董事会和管委会研究决定，自2023年8月1日起，取消山东翰林世纪餐饮服务有限公司对学校餐厅的管理职能，餐厅管理由学校（校区）承担主体责任；原山东翰林世纪餐饮服务有限公司的工作人员和物资采购事宜划归潍坊翰林商贸服务有限公司，由潍坊翰林商贸服务有限公司负责学校餐厅物资的采购；餐厅管理的监督、考核由集团监察委负责。其三方各自的职责如下:

**一、学校（校区）的管理职责**

1、学校全面负责对餐厅的常规管理工作，即除物资采购外的所有管理工作全部归餐厅所在校区负责，校长为学校餐厅管理和食品安全的第一责任人。

2、负责餐厅工作人员配置，包括餐厅经理、厨师长和一般工作人员的招聘和辞退。

3、负责餐厅工作人员工资的发放，暂按原标准执行，如有变动，须经集团财务管理中心批准。

4、负责餐厅工作人员的培训，提高安全意识和服务质量；定期进行健康查体，确保工作人员统一着装和持证上岗；做好防蝇防鼠工作，确保餐厅符合卫生标准。

5、负责每周食谱的制定，食谱的制定校长必须亲自把关、签字，并按时提报给潍坊翰林商贸服务有限公司进行采购配备。

6、负责餐厅食品安全工作的各级各类迎检事宜和接待工作。

7、负责餐厅的财务管理，与集团财务管理中心对接好相关工作。包括供货商供货账目、每月学生收益结算、每月餐厅收益与支出汇总表、考核系数表等。

8、负责加强教师和餐厅工作人员的管理、培养学生良好行为习惯和勤俭节约的优良品质，确保餐厅有一个良好的就餐秩序，从根本上杜绝浪费现象。

9、学校负责定期对餐厅的食品安全、常规管理进行检查、考核，对发现的问题及时进行整改。

10、定期召开师生座谈会，广泛征求意见，提高餐厅工作人员服务质量和饭菜质量。

11、及时更换餐厅各类证件，确保证件的有效性。

12、原已对外承包尚未到期的餐厅，执行原合同。

**二、潍坊翰林商贸服务有限公司的职责**

1、负责考察市场行情，把控原材料市场价格、原材料质量，所采购各类食材必须符合食品安全要求，票证齐全。

2、做好与各餐厅的沟通，根据餐厅提供的食谱，采购好各种食材，保质保量的按时送达各餐厅，保证餐厅正常运转。

3、认真听取各餐厅对食材反馈意见，及时调整采购计划和商家，确保食材质量，让师生吃的放心、吃的满意。

**三、集团监察委的职责**

1、监察委负责对学校餐厅管理情况的监督、考核，同时将考核情况纳入学校重点工作考核。

2、督查、考核的方式采取定期检查和随机抽查相结合方式进行，加大对餐厅管理全方位的监控力度。

3、受理餐厅的各类投诉，调查处理各类违纪违规问题和生活质量问题，确保餐厅正常运转。

各部门、各学校要高度重视，将通知精神迅速传达到学校领导干部和餐厅全体教职工，将工作迅速调整到位，各司其职，各尽其责，确保学校餐厅工作的正常运转，确保师生的饮食安全，确保餐饮质量和服务水平的进一步提高，为学校发展做好有力保障。

本规定自通知之日执行（未尽事宜另行安排）。

国开教育集团办公室

2023年8月7日

国开教育集团办公室　　2023年8月8日印发