

# 基于“五化”管理的高校食堂建设和思考

陈晶晶

(四川大学锦城学院 四川 成都 611731)

**[摘要]** 食堂是高校日常教育, 科学研究和其他活动的主要保证。从日常管理的细节开始, 本文分析我国地方高校食堂管理的现状和存在的问题, 基于“五化”的理念, 坚持主线流程, 以确保安全, 优质的服务, 精益管理重点并理解重要环节, 以及加强食堂系统建设, 过程管理, 食品营养, 人员能力提升, 监督评估管理, 提高食堂管理水平和服务质量。

**[关键词]** 高校; 高校食堂; 系统建设; 监督评估

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.05.2289

## 引言

近年来, 中国高校发展迅速, 日新月异。目前, 高校食堂占全国高等教育和大学后勤部门的一半。作为一项改革, 餐饮部门从原来的高校食堂的“供应系统”和“福利类型”更改为“经济代理”, 并且餐饮部门改为了餐饮服务中心或物流服务公司<sup>[1]</sup>。在社会化改革过程中, 食堂的规模不断扩大, 并在学校引入和经营了大型餐饮公司, 有力地保证了高校的日常教育, 科学研究和其他活动。但是在食堂管理和运营中的某些问题上普遍存在。具体是, 高校食堂员工人数迅速增加, 但是员工的整体素质差, 服务水平不高, 服务能力不高, 缺乏监督和管理机制。食堂小摊位很常见, 没有统一的规划和标准化。施工存在潜在的安全问题。没有现代的公司管理系统。

## 一、高校食堂“五化”管理理念

考虑到大学食堂的管理和运行中的问题, “五个现代化”(系统构建, 过程管理的标准化, 食品营养加强, 人员能力提高以及监督和评估标准化的突破)是一项突破。管理食堂的管理水平得到了提高, 以更好地服务于高职院校的发展。

### (一) 系统建设的系统化

建立覆盖食堂业务的全面, 科学, 规范的管理体系, 可以保证餐饮服务正常有序发展<sup>[2]</sup>。

1. 建立食堂管理的各种制度。结合国家食品安全卫生法规和和相关食堂管理要求, 结合食堂高校的特点和现实, 建立食堂安全管理, 卫生管理, 餐饮服务, 设施管理, 健康营养促进体系, 因此食堂管理工作具有基础。

2. 为高校食堂的所有员工制定工作规范。规范食堂岗位设置, 细化工作职责和工作内容, 明确管理界面和职责范围。

3. 改进食堂的工作流程和工作说明。修订和改进各种工作流程, 提高工作标准和要求, 并确保每项工作都有相应的程序和标准, 具体取决于工作和工作内容。

### (二) 流程管理的标准化

#### 1. 食品管理过程标准化

食堂的餐饮过程被组织成用于食品采购, 存储, 加工和橱柜外部的链接, 定义了每个链接的工作和要求, 并为每个链接创建了一条记录。食品成分分类为存储, 先进先出和加工食品, 并煮一次以确保“4个步骤”(1洗, 2刷, 3冲, 4洗)。

#### 2. 卫生管理标准化

首先, 完成食品安全和卫生保护装置, 安装农药残留检测仪, 检测每批购买的水果和蔬菜中的农药残留, 并禁止使用超出标准的水果和蔬菜。接下来, 及时安装纱窗和纱门。终结制造和销售过程中的二次食品污染, 改善消毒设备, 增加消毒柜, 并对各种刀具, 切菜板和盆进行彻底消毒。洗碗时要经过物理清洗。重点放在消毒和减少化学消毒上。最后, 执行放置和标签管理, 将盘子整齐放置并清楚地标记, 包括所有工作台, 桌面和地板均清洁, 保证无油, 无尘, 和食物残渣。此外, 食堂员工在工作时间内必须穿工作服并戴好帽子。

#### 3. 实施食品安全标准化化管理

首先, 需要确保对食物的进口进行适当的控制。在竞标食品配料时, 严格审查供应商的资格, 在当地开展业务, 与知名大型超市和食品供应商签订供应合同, 在食品存储之前进行安全和质量检查, 并供应产品。检查质量。获取散装食品, 卫

生证书, 化学验证和证书, 以确保所购食品和原材料健康无毒害。二是严格控制食品加工。按照规定的操作程序清洁, 加工, 准备和烹饪, 以将生熟分开。

#### 4. 符合标准化检查制度

食堂管理人员每周派人进行安全检查和监督, 检查食堂, 仓库物品, 消毒设备, 日常记录, 保管期限, 样品保管等的安全卫生状况, 并敦促负责人进行检查。一旦完成对检查过程中发现的任何问题的及时纠正, 请填写销售编号申请表, 并在经过现场检查员检查后填写销售编号<sup>[3]</sup>。

### (三) 强化食品

进行科学的饮食匹配。建立每周的食谱发布系统, 在每个星期五发布下周的食谱, 并在准备食谱时注意营养混合, 肉和蔬菜的混合比例。同时, 坚持每天供应新鲜水果, 蔬菜和肉类产品。根据与供应商的合同, 供应商每天在同一天在市场上供应水果, 蔬菜和肉类产品, 以确保所供应原材料的新鲜度和质量。制作自己的菜, 减少半成品的购买, 坚持开发自己的菜, 并尝试丰富菜的种类。

### (四) 加强人员能力

根据食堂管理的要求, 应按计划和组织方式分配所有食堂人员, 以了解食堂管理的规则 and 规定, 工作标准和工作内容。在技能培训方面, 主要举办技术竞赛和专题讲座, 以提高厨师的厨艺搭配, 加工与创新的技能水平。

### (五) 监督评估规范化

一方面, 加强了师生的监督。总结每周在高校食堂大厅写的意见中反映的问题, 向每月进餐的师生分发餐饮服务满意度调查表, 并至少每季度与师生代表一起工作一次。讨论并收集意见。从师生们那里对高校食堂的操作和建议。

## 二、结论

如今, 师生对食堂服务质量和服务标准的要求越来越高, 对个性化和多样化的需求也越来越大。以食堂管理人员和员工为中心, 以教师和学生为中心, 提供优质服务的工作。在提供服务的过程中, 认真分析服务对象的需求差异, 采取各种有效手段, 提供各种个性化, 专业的保修服务, 并重视食堂的公益性。值得注意的是, 餐饮外包公司的目标是在经营过程中追求利润, 不可避免地提高食品价格。作为学校, 需要参与干预, 并规定每餐都应包括一些低价的菜肴。确保困难的学生用餐。另外, 必须注意饭厅环境的建设。食堂应结合每所学校的实际情况, 反映校园的特点, 履行食堂管理, 教育, 服务和教育的职能。

## 参考文献

- [1] 惠志祥。高校食堂管理模式探讨[J]。中国食品卫生杂志, 2005(1): 36-38。
- [2] 罗继森。高校食堂管理的初步研究[J]。科学, 教育与文汇, 2011(24): 187-189。
- [3] 朱世吉。高校食堂管理研究[J]。经济研究指南, 2012(17): 202-203。

## 作者简介:

陈晶晶(1980年6月), 女, 汉族, 河北邯郸人, 四川大学锦城学院, 助理研究员, 本科, 管理学学士, 研究方向: 高校食堂管理。