

广东茂名健康职业学院食堂陪餐制度

为规范食堂日常管理，进一步完善以校长为第一责任人的学校食品安全责任制，拓宽学生反应问题渠道，提高食堂饭菜质量和服务水平，确保师生校园饮食安全，根据《广东省学校学生食堂陪餐制度》文件要求，结合学院实际，制定本制度。

一、中层以上领导轮流陪同学生就餐，每次安排一位部门负责人、领导进行晚餐陪餐，由后勤保卫部编制排班表安排下发，每学期各食堂陪餐次数20次以上。

二、后勤保卫部为陪餐工作管理部门，设置相对固定就餐座位，并做好标识，负责在官网、官微、公示栏、食堂等明显位置公布陪餐安排并及时提醒陪餐人员陪餐值班、考勤。

三、陪餐人员应同学生一起排队，不得由工作人员事先备餐；同标准付费购餐，不得免费；同区域就餐，不得安排专门区域，但座位可以在学生餐厅内部相对固定。

四、陪餐人员积极与学生交流了解学生就餐相关情况、评价，填好陪餐记录表，陪餐记录表内容包括日期，餐次，饭菜的品种名称、外观、口味、质量等的直观评价，学生反馈意见，发现的问题和整改情况，陪餐人员签名等。陪餐记录表必须由陪餐人员在陪餐后详细登记，并交由后勤保卫部。

五、陪餐人员也要收集记录学生反映食堂、后勤服务以外的其他意见或问题，记录后报至纪检审计部处。

六、陪餐人员要以高度负责的态度，对所食用饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，对当天食堂采购原辅材料、环境卫生、设备设

施、从业人员工作情况等进行监督，并适当征求就餐学生的意见和建议，做好陪餐记录。

七、陪餐人员对以下情况应当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改：

（一）食堂卫生环境较差、物品摆放杂乱的；

（二）食堂防蝇、防尘、防鼠设施不足的；

（三）食堂工作人员未按要求穿戴工衣、工帽、口罩，未戴一次性餐用手套或未使用专用工具直接接触待出售食品的，以及其他不符合从业人员职业行为要求的；

（四）饭菜口味过淡或过咸的；

（五）饭菜加工距销售时间过长的；

（六）餐饮用具未按要求消毒的；

（七）其他应当及时整改的食品安全卫生情况。

八、陪餐人员对以下情况应当立即制止，并敦促食堂管理人员及时采取相应措施：

（一）食堂待出售饭菜未采取防蝇措施，出售前受到蚊蝇严重污染的；

（二）食堂制作凉拌菜的；

（三）剩饭剩菜下餐反复多次加工销售的；

（四）土豆有发青、发芽现象仍加工销售的；

（五）四季豆、土豆未充分煮熟烧透的，冷冻食品未达到中心加工温度的；

（六）饭菜有发霉变质等问题的；

（七）饭菜有明显口味异常的；

(八) 饭菜质量较差，学生反映突出的；

(九) 其他危害校园食品安全卫生的情况。

九、陪餐人员就餐后发生头晕、呕吐、腹痛、腹泻、嗜睡等症状，排除自身身体原因的，应当立即告知后勤保卫部；收到信息后，后勤保卫部第一时间采取有效措施，对当餐同类食品就餐学生进行跟踪观察，并按照学校食品安全应急预案进行处置。

十、陪餐人员应严格履行职责，对不认真记载陪餐记录、对存在问题不提出整改要求的，应给予批评教育；对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现明显中毒或感染症状不及时报告，造成恶劣后果的，视情况轻重给予行政处分。如因不正确履职造成事故的，按有关规定追究责任。

十一、陪餐人员因故不能陪餐的，应及时向后勤保卫部报告，并另找时间补上。如条件许可，可与其他人员调换陪餐时间。

十二、食堂管理部门应认真听取陪餐人员的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

十三、本制度由学校后勤保卫部负责解释。