

华侨大学文件

华大后〔2013〕12号

关于印发《华侨大学后勤餐饮服务中心运行方案》的通知

学校各单位：

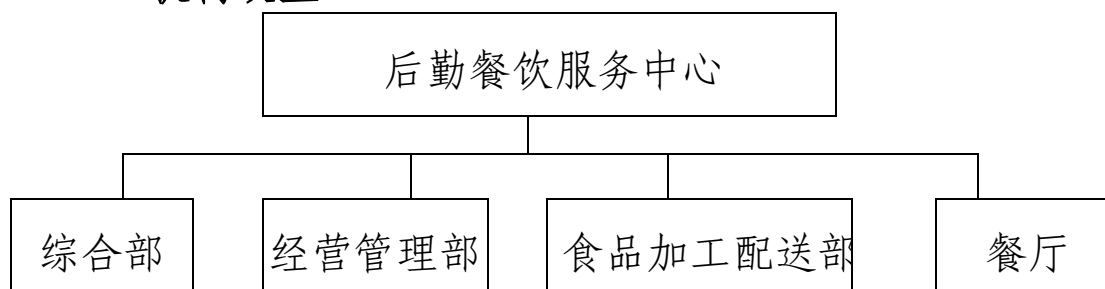
现将《华侨大学后勤餐饮服务中心运行方案》印发给你们，请遵照执行。

华侨大学

2013年5月29日

华侨大学后勤餐饮服务中心运行方案

一、机构设置



注：泉州校区餐厅包括清真餐厅、风味馆、第二餐厅、第三餐厅、西苑餐厅、南苑餐厅等；厦门校区餐厅包括凤竹餐厅、凤林餐厅、学术交流中心接待餐厅等。今后根据办学需要调整设置。

二、人员配置

中心主任 1 人（由处级领导兼任），常务副主任 1 人，副主任 2 人，其余人员根据实际需要配备。各餐厅人员配备则由各餐厅根据经营情况自行设定。

三、中心工作职责

1. 坚持“三服务、两育人”宗旨，贯彻政府部门及学校有关高校饮食工作的指示精神，承担学校发展与建设过程中的相关工作，推进饮食改革，为师生员工提供安全、优质的饮食供应服务。

2. 严格执行《食品卫生法》，根据 ISO9001 质量管理体系和 HACCP 体系标准，制定和落实有关饮食质量、饮食卫生、环境及个人卫生等各方面的规章制度，定期进行检查、督促和评估，防止食物中毒事故发生。完成学校餐饮（食品）卫生安全工作

领导小组交办的相关工作任务。

3. 积极开展多层次、多形式的经营服务活动。

4. 承担华丰餐厅、可浓西餐厅等非中心自主经营餐厅的监管与协调工作。

5. 积极配合学校做好育人稳定工作。

四、部门工作职责

1. 综合部：负责中心日常管理工作，包括建章立制、文电处理、人事管理、绩效考评、资产管理、综合协调、信息宣传、信访督办、调查研究、接待外访，以及文字材料、各类会务、报表上报、印章管理、文书档案和安全保卫等；承担银行与现金出纳工作；做好师生需求调研、餐厅服务综合评价和承接消费者投诉，为中心和餐厅经营决策提供依据。

2. 经营管理部：负责对各餐厅运行管理，抓好饭菜质量、饮食卫生、食品检验以及服务质量等工作。负责做好物资采购与验收，加强成本核算与管理。

3. 食品加工配送部：负责米饭、糕点、馒头等制作与配送。

4. 餐厅：为师生员工提供安全、优质的饮食供应服务。

五、运行方式

中心实行准企业化管理，采取中心主任负责制。除华丰餐厅、可浓西餐厅等委托责任经营外，其他餐厅由中心自主经营。中心具有相对独立的人权、财权和物权。中心的办公费、运行费与人员经费自理。

中心的劳动人事管理办法、财务管理办法、固定资产管理办法、监控办法等按照《华侨大学后勤社会化改革方案》、《华侨大

学关于进一步深化后勤管理体制与运行机制改革的意见》以及相应的管理办法执行。

六、财务管理与核算

1. 中心财务实行两级管理、分别核算。中心与各餐厅各自独立经济核算。

2. 由中心责任经营的餐厅实行按主营业额一定比例控制间接成本的微利责任经营机制。间接成本分项比例由中心制订财务细则具体确定。

3. 中心收支核算：

(1) 收入。可分为①各餐厅上缴管理费收入；②其他收入。包括专项拨款、学校拨给和经营以外的其他收入。

(2) 支出。可分为①管理费用支出，即办公费用、差旅费、邮电费、工作服、水电费、交通费、日常修缮维护费、基准工资（即绩效考核合格相应的基本工资和绩效工资）、加班费、折旧费、教育培训费、业务招待费、编外人员的住房公积金单位应缴部分、保险费、工会经费等；②允许列入成本开支的其他支出。

(3) 利润。即收入减去支出后的结余按如下办法分配：

原则上提取利润的 10%作为中心发展与风险基金，10%作为中心公益福利基金，5%上缴后勤统筹金，5%作为主任基金，70%作为中心可分配利润。后勤与资产管理处可根据中心实际运行情况，并结合对中心的绩效考核结果，对中心每年度利润分配比例进行适当调整，调整资金纳入后勤统筹金收支。

七、学校提供的条件

1. 学校对中心及各餐厅所有用房均采取零租赁，按照非经营

性资产管理，计提折旧（学校则以补贴形式返还中心），免收管理费。餐厅的空调、电梯等维修维护与年检费用由学校承担。

2. 经营餐厅提取的发展基金统一上交中心发展基金科目。可用于零星改造和添置项目投入、偿还原贷款本息（用于还款的发展基金原则上控制在 50% 额度以内，如中心财力允许由中心自主确定还贷额度）、员工宿舍租金等。

3. 学校加大对后勤基础设施建设、改造和更新投入力度，中心及餐厅设施设备（包括餐厅内部装修和设备设施配套）的初期建设和大批设备的购置、大型维修和更新改造投入由学校拨专项经费解决。

4. 学校支持中心聘用人员的基本生活设施配套建设，提供临时住房，努力改善员工生活条件，切实解决员工后顾之忧，稳定后勤一线员工队伍。

5. 若按规定提取固定资产折旧费，学校则以补贴形式还返中心。

八、工作目标要求

1. 积极推进饮食服务工作创新，引进竞争机制，为师生提供安全、优质、优惠的饮食供应服务。

2. 采取有效措施，促进规范管理，加强自查自纠，确保食品卫生安全和促进校园稳定，认真完成学校餐饮（食品）卫生安全工作领导小组交办的相关工作任务。

3. 坚持“三服务、两育人”宗旨，全面推行目标管理，建立健全规章制度，推行服务承诺制，形成规范、高效运行机制，不断提高服务质量和水平。

4. 积极拓展经营业务，有效控制成本支出，使餐厅和中心的营业额、总利润逐年提高。

九、本方案自发文之日起执行。