中国教育后勤协会文件

中后协〔2015〕7号

中国教育后勤协会关于印发《高等学校清真食堂管理办法（试行）》的通知

各会员单位:

为规范高等学校清真食堂的管理，维护校园稳定，中国教育后勤协会伙食管理专业委员会受教育部发展规划司委托，在深入调研的基础上，经多方征求意见，结合各高校的实际情况，制定了《高等学校清真食堂管理办法（试行）》，现印发给你们，请结合实际认真贯彻执行。

附件：《高等学校清真食堂管理办法（试行）》

中国教育后勤协会

2015年8月20日

抄送：教育部发展规划司，各省、自治区、直辖市教育厅（教委）。

协会秘书处　　2015年8月20日印发

共印1000份

附件:

高等学校清真食堂管理办法

（试行）

第一章　总则

第一条　为尊重少数民族的清真饮食习俗，规范高等学校清真食堂管理，落实党的民族政策、增强民族团结、维护学校和社会稳定，根据《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国食品安全法》、《关于在各级各类学校设置清真食堂、清真灶有关问题的通知》（教民[2000]13号）以及地方政府的相关法规和政策规定，结合高校实际，特制定《高等学校清真食堂管理办法（试行）》（以下简称“本办法”）。

第二条　本办法所指的少数民族，是指回族、维吾尔、哈萨克、乌孜别克、柯尔克孜、塔塔尔、塔吉克、东乡、保安、撒拉等具有清真饮食习惯的少数民族。

本办法所称清真食品，是指按照少数民族的饮食习惯生产经营并符合清真要求的食品。

本办法所称清真食堂（含清真灶[专卖窗口]），是指能满足有清真饮食习惯的少数民族师生基本就餐需求的学校食堂。

第三条　本办法适用于全国各级各类高等学校（以下简称“高校”或“学校”）。

第二章　基础设施设备管理

第四条　高校应根据在学校进餐的有清真饮食习惯的少数民族师生规模合理设置清真食堂，清真食堂生均建筑面积为1.3

平方米，餐厅与后厨面积比为1:1-1:1.2，就餐座位数不少于就餐学生数的三分之一。食堂应按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，严格遵循食品加工处理生进熟出单一流向的卫生要求。

第五条 清真食堂应独立设置，如建在多层餐饮大楼时应将清真食堂设在一层，普通食堂置于其上；如与普通食堂在餐饮大楼同层设置时，清真食堂应自成体系，其餐厅、各操作间和通道出入口与普通食堂完全隔离。

第六条 清真食堂应具有完善的办伙功能设施，设有库房、加工间、洗消间、烹饪间、冷荤间、风味档口、饮料间、备餐间、餐厅和餐具回收处，还需设有更衣间、办公室、值班室、卫生间与洗澡间。

第七条 清真食堂应具有良好的通风、采光、排水、照明、消防、防尘、防蝇、防虫、防鼠、防毒、防潮和存放垃圾条件，设有油烟净化装置、油烟蒸汽机械排风排气及送风设施。

第八条 清真食堂配置的所有炊事设备、炊具用具、运输工具、计量器具、冷库及清洗设施应齐全并保证专用，不能与普通食堂混用，公用餐具保证专用并独立洗涤。

第九条 设立清真食堂有困难的应设置清真灶（专卖窗口），还应配设相对独立的就餐区，并有明显标识，必须确保炊事设备、炊具用具的专用及公用餐具的独立洗涤。

第三章 炊事队伍构成管理

第十条 清真食堂从业人员配置应执行各地政府法规规章及其相应的清真食品生产经营管理办法，如无明确量化要求的，

则具有清真饮食习惯的少数民族厨师（主要烹饪制作人员）所占比例不得低于20%，食堂管理成员中应有少数民族代表。

第十一条 清真食堂从业人员与就餐人员的比例为1:40，等级厨师人员数不少于炊事员总数的30%，清真食堂从业人员须持证上岗，不得与普通食堂人员混岗。

第十二条 清真食堂从业人员应具有初中以上文化程度，食堂经理应具有高中以上文化程度和高级工以上厨师证书并具有较丰富的清真食堂管理经验。

第十三条 学校伙食部门应在采购、库房保管及餐饮技术指导监督岗位中配置具有清真饮食习惯的少数民族从业人员。

第十四条 学校伙食部门负责人、采购负责人、清真食堂负责人、厨师长及餐饮技术指导监督人员应充分了解少数民族的清真饮食习惯及相关民族政策和法律法规。学校伙食部门应对参与清真食堂、清真灶（专卖窗口）管理和操作的从业人员进行应知应会的清真食品生产经营基本知识培训，并建立人员培训档案。

第四章 生产与服务管理

第十五条 学校应制定本校清真食堂管理制度，制定确保清真的具体措施，严格遵循清真食品生产操作规范，提供符合清真要求的食品。

第十六条 学校伙食部门应编制印发清真食堂员工手册，教育员工尊重少数民族的清真饮食习俗，了解少数民族的清真饮食禁忌，掌握清真食品生产经营中的关键环节和要点。

第十七条 采购清真食品须到清真专营商或符合清真要求的食品供应企业购买，包装应标有“清真”字样，坚持清真食品

采购索证制度和入库验收登记制度，应确保清真食品原料在运输与储存中的单独专一性，不得与其他食品混运混存。

第十八条 清真食品从原料加工到烹饪销售均应在清真食堂内集中完成，如实行中央厨房加工管理配送清真半成品与成品的，应在有明显标识的独立清真食品生产区域加工制作并使用专用封闭盛具、专用运输工具和专用货梯配送。

第十九条 清真食堂应有明显标识，食堂内应有遵守清真饮食习俗的标志，使师生自觉遵守清真饮食禁忌，按清真规约文明就餐，必要时可设少数民族就餐专区，确保有清真饮食习惯的少数民族师生优先就餐。

第二十条 应重视清真食堂民主办伙工作，员工照片及健康证齐全并放置于食堂醒目位置，伙委会中应有具清真饮食习惯的少数民族学生代表，应通过各种有效方式和渠道与少数民族师生保持及时有效的沟通交流，对存在的问题及时处理解决。

第二十一条 严禁在清真食堂门口设非清真食品摊位，在清真食堂入口醒目处设有禁止带入非清真食品的警示标识，防止非清真食品及非清真专用餐具进入清真食堂，清真食堂不得有清真禁忌物品。

第二十二条 清真食堂应提供档次齐全、品种丰富的食品，正餐均应有地方特色风味食品、低价菜、免费汤（茶水）、免费调料供应。

第二十三条 清真食堂宜采用明厨亮灶方式展示食品加工制作过程，食品应按规定留样。

第二十四条 学校应按照教育部有关文件要求认真落实清

真食堂办伙的公益性政策。对因清真主要办伙原材料价格、用工成本及办伙规模等因素导致办伙成本偏高从而造成清真食堂亏损的，学校应给予适当的专项补贴，以确保清真食堂与普通食堂相同的消费水平。

第二十五条 应重视伊斯兰教重要传统节日的餐饮安排，与学校相关部门合作在清真食堂举行纪念欢庆活动及联谊餐会，丰富节日伙食，增进民族团结。

第二十六条 学校伙食部门应创造条件积极推进清真食堂标准化建设，通过标准化管理，切实提高管理水平、服务质量及少数民族师生的满意率。

第五章 引入餐饮的管理

第二十七条 学校需要引入社会清真餐饮企业承办清真食堂或清真灶（专卖窗口）的，该餐饮企业必须持有清真餐饮资质和餐饮服务相关证明并熟悉高校特点与办伙规律，不得生产经营有清真饮食习惯少数民族禁食的食品。

第二十八条 引入社会清真餐饮的学校应同时建立清真餐饮企业的市场准入、退出及日常管理办法，严把引入清真餐饮企业的人员配置关、原料采购关、生产安全关、伙食质量关、饭菜价格关及饮食卫生关。

第二十九条 学校应根据合同为引入企业提供健全的办伙条件，给予相应的公益性政策，其经营准则与办伙待遇应与学校自办清真食堂、清真灶（专卖窗口）一致。

第六章 监督管理

第三十条 学校应加强对清真食堂的监督检查，严格按照本办法办好清真食堂，对不符合要求的要认真整改，不断提高清真食堂办伙水平。

第三十一条 清真食堂的其他办伙标准与规范要求与普通食堂相同，严格执行国家有关部门的相关规定。

第三十二条 各省、自治区、直辖市的高校后勤行业组织要加强对高校清真食堂、清真灶（专卖窗口）从业人员的专项知识和清真餐厨艺培训，加强对高校清真食堂、清真灶（专卖窗口）的指导和检查，确保其生产的清真食品与经营服务符合本办法要求。

第七章 附则

第三十三条 本办法由中国教育后勤协会伙食管理专业委员会负责解释。

第三十四条 本办法自 2015 年 9 月 1 日起施行。