

JYHQ

团 体 标 准

T/JYHQ XXXXX—XXXX

高等学校清真食堂管理规范

Management specifications for halal food canteens in universities

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国教育后勤协会

发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 基础设施设备管理	1
4 炊事队伍构成管理	2
5 生产与服务管理	2
6 引入餐饮的管理	3
7 监督管理	3
参 考 文 献	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国教育后勤协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

引 言

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）、《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（2018年 第12号）以及地方政府的相关法规和政策规定，结合高校实际，特制定本标准。

高等学校清真食堂管理规范

1 范围

本标准规定了高等学校清真食堂的基础设施设备管理、炊事队伍构成管理、生产与服务管理、引入餐饮的管理和监督管理等。

本标准适用于全国各级各类高等学校清真食堂的管理。

2 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

2.1

少数民族 ethnic groups

多民族国家中人数最多的民族以外的民族，在我国指汉族以外的民族。

注：本标准中所指的少数民族是指回族、维吾尔族、哈萨克族、乌孜别克族、柯尔克孜族、塔塔尔族、塔吉克族、东乡族、保安族、撒拉族等具有清真饮食习惯的少数民族。

2.2

清真食品 halal food

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。

2.3

清真食堂 halal canteen

能满足有清真饮食习惯的少数民族师生就餐需求的学校食堂。

2.4

清真灶 halal food service

能满足有清真饮食习惯的少数民族师生基本就餐需求的餐饮服务场所，又称为专卖窗口。

3 基础设施设备管理

3.1 高校应根据在学校就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。清真食堂宜独立设置，如建在多层餐饮大楼内，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分隔。清真食堂应具有完善的办伙功能设施，应设有更衣间、值班室、库房、加工间、洗消间、烹饪间、备餐间、餐厅和餐具回收处，根据经营需要可设置冷荤间，风味档口、饮料间，宜设置办公室、卫生间与洗澡间。

3.2 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、冷藏设施及清洗设施应齐全并保证专用，不应与普通食堂混用，公用餐具应保证专用并独立洗消。

3.3 设立清真食堂有困难的应设置清真灶（专卖窗口），清真灶（专卖窗口）应由专用的厨房、备餐间和相对独立的就餐区组成，使用面积不宜小于 50 平方米，并设置明显“清真”标识，标识内容应采用简体中文，能够确保炊事设备、炊具用具的专用以及公用餐具的专点回收和独立洗消。清真灶（专卖窗口）应在具备相关条件基础上执行本标准及普通食堂标准的相关要求。

4 炊事队伍构成管理

4.1 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标准，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%，食堂管理成员中宜有少数民族代表。

4.2 清真食堂从业人员与就餐人员的比例为 1:40~50，等级厨师人员数不少于炊事员总数的 30%，清真食堂、清真灶（专卖窗口）从业人员必须经过专业培训，持证上岗。

注：培训可由学校伙食部门组织，除一般食堂工作规范的培训外，还需加强少数民族基本知识和清真食品生产经营基本知识等方面的培训。

4.3 清真食堂从业人员宜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或高级以上厨师证书并具有较丰富的清真食堂管理经验。

4.4 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。

4.5 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。

5 生产与服务管理

5.1 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。

5.2 学校清真食堂的环境应符合学校育人的要求，禁止悬挂、张贴与法律法规和学校规章制度相违背的装饰物及宣传品。

5.3 学校清真食堂从业人员上岗时的着装应符合学校伙食部门统一要求。

5.4 采购清真食品应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”标识，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，不应与其他食品混运混存。

5.5 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和专用运输工具配送。

5.6 清真食堂应在醒目位置张贴或悬挂采用简体中文的“清真”标识，在清真食堂就餐时，应尊重清真饮食习惯，禁止将非清真食品带入清真食堂。

5.7 清真食堂是学校食堂的重要组成部分,应在满足有清真饮食习惯的少数民族师生就餐需求的同时,向学校其他民族师生开放。

5.8 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,伙委会中应有具有清真饮食习惯的少数民族学生代表,应与少数民族师生保持及时有效的沟通交流。

5.9 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清真风味食品、低价菜、免费汤(茶水)、免费调料供应。

6 引入餐饮的管理

6.1 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餐饮服务规律,不得生产经营有清真饮食习惯少数民族禁食的食品。

6.2 对引入的社会清真餐饮企业,应严把人员配置关、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,严禁以包代管,转包经营。

6.3 学校应根据合同为引入企业提供健全的餐饮服务条件,给予相应的公益性政策,实行房屋“零租赁”,其经营准则与餐饮服务待遇应与学校自办清真食堂、清真灶(专卖窗口)一致。

7 监督管理

7.1 学校应加强对清真食堂的指导和监督检查,严格按照本标准办好清真食堂,确保其生产的清真食品与经营服务符合本标准要求,对不符合要求的要认真整改,不断提高清真食堂餐饮服务水平。

7.2 学校应按照教育部有关文件要求认真落实清真食堂的公益性政策。对因清真主要伙食原材料价格、用工成本及餐饮规模等因素导致成本偏高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维持相同的消费水平。

7.3 清真食堂的布局、流程、设施设备条件、餐饮服务标准与规范要求与普通食堂相同,应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》等国家有关部门的相关规定。

参 考 文 献

- [1] 教民[2000] 13号 《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》
 - [2] 教发厅[2007] 3号 《教育部办公厅 关于切实办好高等学校清真食堂的通知》
 - [3] 教发厅[2010] 4号 《教育部办公厅 关于进一步加强高等学校清真食堂工作的通知》
 - [4] 市场监管总局[2018] 12号 《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》
 - [5] 京教勤[2013] 9号 《北京市教育委员会 进一步规范高校引入社会餐饮企业承办学生食堂管理的意见》
 - [6] 中后协[2015] 7号 《中国教育后勤协会 高等学校清真食堂管理办法（试行）》
 - [7] 沪教委后[2014] 6号 《上海市学校清真餐饮管理办法（试行）》
-