

威海海洋职业学院后勤基建处文件

威海职院勤字〔2022〕15号

威海海洋职业学院 学生食堂饭菜定价管理办法（试行）

为了进一步做好学院学生食堂饭菜价格稳定工作，认真落实鲁教后勤发〔2020〕1号《山东省教育厅关于加强高等学院食堂管理工作的意见》精神，加强学生食堂饭菜价格管理，确保学院的稳定，特制订本规定：

一、定价管理的目的：

- 学生食堂饭菜价格，不仅关系到学生的利益，也关系到学院和社会的稳定。
- 要切实加强学生食堂的管理与监督。认真落实食堂饭菜价格成本核算，坚持微利保本的经营原则，合理制定伙食成本核算和定价准则，不随意定价。
- 要加强食堂物资的采购管理，对食堂物资实行集中采购和

配送，制定和完善物资采购制度，规范物资采购程序，在确保质量的前提下，尽量降低伙食物资的进价。

4. 建立监控机制，抓好食品加工过程管理，规范操作、减少浪费、节能降耗，千方百计降低饭菜价格，确保其质量和卫生安全。

5. 要增强食堂价格管理的透明度，让学生参与监督工作。

二、定价管理的原则：

1. 在制定价格时要充分体现公益性原则。

2. 在市场原材料价格持续调整的情况下，学院食堂体现其公益性、服务性原则，做好饭菜价格的稳定工作，采取分步调整的方式，实现平稳过度。体现对学生的关心和关怀。

3. 食堂饭菜价格的调整必须经过严格的审核程序，通过各种渠道征求学生和教职工代表的意见，做到不随意定（调）价。

三、定价的具体办法：

（一）饭菜售价

饭菜售价=直接成本/（1-间接成本）

（二）学生食堂的成本构成

学生食堂成本 = 食堂建设成本 + 食堂运行成本

1. 食堂建设成本 = 食堂土建成本 + 食堂装修成本 + 食堂设施设备成本

2. 食堂运行成本 = 直接成本 + 间接成本

3. 直接成本 = 产品原材料成本（主料、辅料及调料）+ 水电

气等能源成本

4. 间接成本 = 人员经费 + 餐用具购置费 + 维护维修费 + 低耗费 + 税费 + 卫生劳保费 + 办公费 + 培训费 + 伙食结余及不可预见费用等

5. 人员经费 = 人员工资 + 奖金 + 津贴 + 加班费 + 福利费 + 社保费 + 住房公积金等

(三) 操作程序

菜肴定价核算，按以下几个步骤进行：

1. 对原材料的市场价格进行调查，并比对原材料一年价格，推算出一年的平均价格。

2. 对菜肴逐个调查。如对菜肴的价格、主辅料、四季价格进行统计。

3. 后勤基建处召开餐厅经理会议，选出餐厅代表（厨师）参加核算。

4. 后勤基建处和餐厅厨师代表对菜肴进行实际操作，用实际情况找数据。

具体操作步骤如下：

(1) 确定菜肴的主辅料；

(2) 对原材料进行称量（包括毛料重量、净料重量、调料重量）；

(3) 现场加工菜肴；

(4) 加工后，现场逐份打出菜肴。

5. 菜肴现场加工后，后勤基建处和餐厅对成品的菜肴，根据计算公式进行核算。

6. 菜肴核算后，把核算价格和实际价格进行比较，制定出价格标准，该价格要明显低于校外同类餐饮价格。

四、调整价格的具体操作过程：

1. 由餐厅提出意见，报后勤基建处，由后勤基建处公示，组织邀请学院各方代表参与评判。

2. 确定需调价的菜肴，根据该菜肴用料价格在现价基础上作全年评判，确定全年基本原材料价格。

3. 对原材料进行称量(包括毛料重量、净料重量、调料重量)。

4. 现场加工菜肴。

5. 加工后，现场逐份打出菜肴。

6. 菜肴现场加工后，各方代表根据计算公式进行核算。把核算价格和实际价格进行比较，确定价格后进行公布。

五、监控体系

(一) 饭菜价格监控体系：

后勤基建处、各餐厅经营者、伙管会等代表组成的监控体系，欢迎全校师生监督。

(二) 菜肴价格调整体系：

餐厅经营者、后勤基建处、学生会、学院工会等参加的听证会体系。

六、价格调整说明：

在市场原材料价格波动同比上下调幅在 20%以内的，维持原价；同比上下调幅在 20%以上时，菜价应作相应调整。

后勤基建处

2022 年 5 月 1 日

