

贯彻“二十大”新发展理念 推进学校餐饮高质量发展

赵相华

[摘要] 当前,高校餐饮服务的主要矛盾已经转化为师生日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的学校餐饮发展之间的矛盾,这些矛盾和问题集中体现在餐饮各项指标的发展质量上。本文认真落实党的“二十大”关于新发展理念、高质量发展和建成健康中国的要求,对高校餐饮高质量发展进行了阐述,旨在为国家对高校餐饮立法和高校推动学校餐饮的观念变革、质量变革、效率变革、动力变革实现餐饮高质量发展提供参考与借鉴。

[关键词] 高校餐饮; 高质量发展; 内涵; 问题; 对策; 立法

党的二十大报告指出:“我们深入贯彻以人民为中心的发展思想,……我们提出并贯彻新发展理念,着力推进高质量发展,……建成教育强国……健康中国。”这是党在新时期新征程上的伟大工程和战略举措,也是对高校餐饮工作的总指引和总要求。高校领导及伙食工作者要认真贯彻党的“二十大”新发展理念,必须坚持以师生为中心的发展思想,以新的思路、新的标准和新的举措切实推进高校餐饮高质量发展,给师生带来新的、更好的、更安全、更便捷、更健康、更人性化的就餐享受和多方面价值,不断提高师生对学校餐饮的获得感和幸福感。

一、当前高校餐饮服务的现状与问题

经过42年的伙食改革(含20多年的社会化实践探索),高校餐饮取得了长足的进展,发生了翻天覆地的变化,对提高师生生活质量、改善就餐环境、保障就餐安全、提供多元化服务、维护学校稳定、促进高等教育快速发展做出了巨大贡献,以光辉的篇章载入史册。在充分肯定巨大成就的同时,我们也要清醒地认识到制约当下高校餐饮高质量发展存在的各种问题和困难。

(一) 办伙政策方面。由于缺乏国家对高校餐饮的立法管理和中央政府统一的政策规定,各地政府和教育主管部门和高校对学生食堂的办伙指导思想、具体政策、指标要求、支持力度和社会化改革不尽相同,高校办伙因校制宜、各行其是,要求不一致,发展不平衡,导致现实中学校经费投入、人均食堂面积、设备配置、成本构成、队伍结构、管理服务、安全设施等关键性办伙指标差异明显,

生产效率高低不同,员工薪酬悬殊、苦乐不均,就餐环境优劣对比强烈、同类饭菜在不同的高校食堂呈现出不同的“含金量”(食材组成和占比差异较大)。制约了高校餐饮整体和谐与高质量发展,存在不稳定因素。

(二) 餐饮管理方面。校际间办伙规模、经营理念、队伍素质、管理模式、管理标准、监管质量的差异和学校对伙食部门责、权、利匹配度的不同,使得许多学校伙食部门缺乏自主经营权,缺乏绩效挂钩机制和精细化加工生产,缺乏先进设备与优秀方法的应用,餐饮管理在很大程度上还停留在行政化、经验型、粗放式、大而全、小而全、高成本、同质化、不规范竞争的半封闭低效益办伙阶段,管理者疲于应付,员工积极性难以调动,服务意识淡薄,饭菜质量不稳定,卫生水平不高,安全隐患突出。

(三) 食堂外包方面。基于各校伙食社会化服务理念、外包具体指标、专业知识深浅、招标准入条款设定、招标规范性和监管机制的差异,致使引入校园的社会团餐企业良莠不齐,普遍存在“劣币驱逐良币”现象,以包代管,短期主义盛行,使未来的餐饮服务充满了不确定性(潜藏问题和隐患),严重制约食堂外包的社会效益与经济效益,难以建立起效益明显具确定性的食堂外包长效机制。

(四) 餐饮团队方面。许多高校在餐饮团队建设、员工福利待遇、职业规划、员工发展空间和员工培训等方面的工作严重不到位,理念落后,员工报酬偏低,食堂工作缺乏吸引力,员工缺乏积极性,青壮年员工后继乏人;主要干部频繁轮岗,伙食工作朝令夕改,存在短期行为、“形象工程”或守摊思想,缺乏高质量发展长远规划,干事创业的领军

人物和职业经理人严重不足。

(五) 品种业态方面。许多学校存在办伙业态失衡、风味占比过高、基本伙逐渐萎缩、低价位菜品不足、社会效益与经济效益比重失衡、公益性式微、品种同质化、“高油、高盐、高糖”三高食品突出、基本伙价格倒挂等现象，进入学生食堂办伙误区，与学校餐饮高质量发展的要求背道而驰。

(六) 高校自办餐饮持续性差。高校自办伙食逐渐萎缩，相当多的学校伙食部门缺乏学校办伙的长远战略规划和长效政策机制，左顾右盼跟着感觉走，有的学校伙食改革走回头路，淡化绩效管理，平均主义抬头，伙食部门缺乏自我激励机制和造血功能，竞争力下降，维持现状，等、靠、要“躺平”，学校买单将问题“击鼓传花”。

(七) 服务育人差距大。餐饮从业人员文化水平偏低、职业素养不高、烹饪技师占比少、主人翁意识淡薄、标准化服务不尽人意、缺乏系统性培训，致使服务育人工作难以真正落地，往往停留在口头上，表达在文字中。

(八) 生产方式落后。大部分学校食堂食材供应链欠规范，食材来源难追溯，抽样检测小概率，依旧沿袭毛菜进食堂粗加工方式，缺乏中央厨房集约化规模化生产，大而全，小而全，生产低效率，推高了伙食总成本，产生大量厨余垃圾，生产方式落后于时代要求。

这些问题严重了制约高校餐饮的高质量发展，距离师生对美好生活的需求还有较大差距，应当引起学校相关领导的高度重视。

二、高校伙食高质量发展的内涵

(一) 现代食堂条件。食堂房屋结构和场地设施达到餐饮生产服务的功能化、流程化、紧凑化、标识化、人性化、绿色化和明厨亮灶要求，使用安全可靠。炊事设备先进、配套齐全、节能降耗、安全稳定，具有油烟净化、污水处理、废油回收、控温降噪、防尘防蝇、防火防盗、自动报警、餐厨垃圾分类功能和污染物低排放。实现智慧监控（可感知、可监管、可识别、可抓拍、可示警），达到自动化、信息化、智能化、数字化、物联网水平，相当多的设备能够替代厨师功能——高效率出产稳定性良好的标准化食品。

(二) 高素质餐饮团队。伙食部门拥有具使命感、懂管理、会经营、专业知识扎实稳定度高的伙食管理者和餐饮职业经理人，从业人员具备职业教育以上文化、良好职业素养、较高烹饪技能、应知应会营养知识等坚实的执业基础，形成遵纪守法、爱岗敬业、钻研业务、分工协作的良好团队精神，

达到职业化、专业化、学生员工化（勤工助学的学生占三分之一以上比例）的高素质团队要求。

(三) 供应链与大生产。办伙原材料实行招投标机制和规模化定点采购方式，食堂不采购“毛菜”、不进行食材粗加工，所需标准化半成品食材采取冷链方式配送，全部依靠现代产业链分工的供应链价值链体系解决。食堂实行信息化大数据支撑的计划性精准加工烹饪生产方式，有效避免剩饭剩菜和浪费现象，大量减少厨余垃圾。通过中餐规模化、工厂化、标准化、半成品化、快捷化和精准烹饪的大生产方式，实现食材安全有保障、来源可追溯，节省食堂房屋空间、人工机具、水电能耗，降低餐饮总成本，提升办伙总效益，改善校园环境，强力推进餐饮高质量发展。

(四) 智慧售餐。体现在：食堂主体餐饮采用小份饭菜标准量或称重法（增量法或减量法）自动售餐方式，炊事员则做好备餐间食品的后台供应；学生按需自助选餐，通过餐饮智能系统（自动显示食品名、数量、交易价格、时间和营养标识等信息）智慧结算，通过精准服务有效避免售餐中的卫生隐患、僵化的饭菜规格数量、“人情饭”和容易发生的服务冲突，提升消费粘性，消除就餐浪费现象。

(五) 优秀管理平台。一是实施“8S”常态化现场管理，将“整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全、节约、学习”在每餐办伙中落实落细；二是建立 ISO9001 质量管理体系并通过认证，关注师生需求，实施 PDCA 循环管理，达到持续改进、全面提升餐饮服务竞争力的目的；三是建成高水平标准化食堂，确保各项伙食指标达到高质量标准要求。

(六) 食品安全强力保障。在食堂面积达标、生产流程科学、安全设施设备齐全、管理规范的基础上，建立 HACCP 食品安全保证体系，建立 ISO14000 环境管理体系和 ISO18000 职业健康安全管理体系；通过食品卫生量化分级管理 A 级验收，确保这些体系和量化分级管理健康运行，为学校食堂食品安全和师生餐饮健康提供坚实保障。

(七) 饭菜品种精口味佳。办伙业态结构合理，生产食谱化，基本伙食占主导，饭菜质量稳，档次齐全，公益性价格，品种贵精不贵多，风味齐全，特色突出，兼顾师生大众化餐饮需求与个性化服务体验。

(八) 文化氛围浓郁的餐厅。餐厅面积和餐桌椅数量规格达标、整洁卫生、安全舒适、绿色装饰、艺术典雅、无噪音无异味，具有鲜明的餐饮文化氛围和浓厚的本校文化特色，兼具就餐、宣传、学习、交流、休闲和育人功能，引导学生理性消费、文明

选餐、安静用餐，充分发挥学校餐厅优美环境熏陶人、潜移默化塑造人的强大育人功能，从而使广大学生的自身素质得以有效提升。

(九) 食堂外包实现帕累托最优。食堂外包要运用科学的准入机制，选择实力强劲、诚信经营、业绩良好、遵纪守法的社会优质团餐企业，让专业的团队做专业的事。学校伙食部门应建立职业化监管团队，根据国家相关法规政策、行业标准和学校与团餐企业签订的协议条款对外包食堂进行专业监管及必要的培训、支持，追求办伙的确定性，使外包食堂各项办伙指标符合要求并不断改进和优化，达到风险可控、效益可期。

(十) 深度勤工助学。要有相当比例的学生以岗位全流程方式深度兼职学生食堂工作，勤工俭学为师生服务，据此达到民主管理、劳动教育、锻炼学生、优化服务、促进和谐餐饮、提高餐饮管理服务水平的目的，全面提升学生的综合素质和自我管理水平，实现全面发展。

(十一) 实现营养膳食。伙食部门设置营养师，制作营养素合理搭配、低油低盐低糖的健康食品，应用大数据分析技术针对本校学生身体状况研发适合学生健康成长的标准化合食谱，对每个产品标识能量和营养素含量，宣传科学饮食方法和食育文化，教育学生掌握营养知识，自觉做到膳食平衡和吃动平衡，有效预防生活方式慢性疾病的发生，从整体上提升学生群体的身体素质和健康水平。

比照上述餐饮高质量发展的内涵和指标，高校食堂实现学校餐饮高质量发展还有很长的路要走。

三、高校餐饮高质量发展的对策与措施

(一) 与趋势走在一起。真正做到“五个坚持”，即：坚持公益性办伙，坚持社会化方向，坚持姓“教”属性，坚持开放学校餐饮市场，坚持对外包食堂的监督指导与品质培育，用正确的方法做正确的事情，从而成功构建师生、高校和餐饮实体（餐饮企业）多方共赢的高质量餐饮服务共同体。

(二) 极度重视“民以食为天”工程。高校要在伙食工作中严格执行《食品安全法》《劳动合同法》《消防法》和2011年教育部等五部门7号文件规定并参照行业标准，落实办伙中的优惠政策与硬件投入，遵循市场经济基本规律和公益性餐饮政策要求，理顺高校办伙业态占比与饭菜价格，引导学生理性消费、健康饮食。增强伙食部门自我造血功能，确保学校办伙进入良性循环，克服急功近利的短期行为，消除现实风险，避免潜在隐患，做好餐饮战略规划，坚持长期主义，满足师生的现实需求和未来期望。

(三) 真正把员工和管理放在重要位置。要以人为本，深化人事制度改革，有效解决员工特别是大专以上学历合同制骨干员工的培育重用、职业规划、合理待遇与发展空间，建设精简高效、敬业爱岗、和谐稳定的骨干团队；要绩效管理，做到责、权、利一致，持续调动积极性；要战略规划长期稳定，构建适合本校餐饮高质量发展的管理模式；要大力开展勤工助学，通过有效劳动教育学生，优化餐饮队伍，提高餐饮管理服务水平。如此，才能真正调动从业人员的积极性和创造力，培养出知识型员工和工匠精神，实施专业化管理，成功构建高质量可持续和谐餐饮。

(四) 培育品牌化团餐企业。在教育主管部门或协会主导下制定服务高校的社会团餐企业评估标准，通过考察评估，编制达标团餐企业推荐名录，引导高校从推荐名录中择优引入优秀团餐企业承办学生食堂，有效消除“劣币驱逐良币”现象。同时建立职业化专业化监管团队，实施科学监管，强化风险控制，确保办伙安全和期望效益。最终，依靠科学机制的建立和市场优胜劣汰法则，促进团餐企业优胜劣汰、做强做大，进入餐饮品牌化良性竞争阶段。

(五) 充分发挥行业协会作用。发挥协会对高校伙食的方向引领、理论研究、趋势探究、标准制定、指导评估、优秀模式建立、职业经理人培养、管理方法教授、烹饪技能培训、经验交流与典型推广、创建高水平标准化食堂和餐饮评优等不可替代的关键作用，强劲助力高校全面提升伙食质量与餐饮竞争力。

(六) 实现高校餐饮立法管理。基于高校餐饮的巨大规模和特殊重要性、国家强大的经济实力、高校数十年的餐饮改革实践和他山之石成功经验，国家应当对高校餐饮实施立法管理，使高校餐饮工作具有法律地位，获得法律保障。通过立法管理对高校伙食实行“五统一”：统一管理模式（含外包方式机制），统一硬件标准，统一投资主体，统一成本构成，统一标准方法。摒弃高校各自为政落后时代的餐饮管理方式，从根本上解决高校间办伙存在的政策不一致、竞争不平等、硬件分优劣、标准有高低、成本有差异、输在起跑线与持续性差等诸多问题，建立起依法管理、公平合理、公益属性、条件一致、稳定长效的餐饮运行机制和管理模式，只有这样，才能真正实现高校餐饮的良性循环和高质量可持续发展。

[作者单位：北京林业大学]
(责任编辑：卢彩晨)