

## 一、 学校食堂设施齐全

学校食堂各类设施齐全，定位摆放，各项制度、规定及操作流程全部上墙，各项操作记录专位挂置，各类物品定点摆放，标识清晰，责任到人。



## 二、 学院食堂环境卫生



在食品加工过程中，工作人员要穿制服戴口罩，遵守工作章程。食堂每天保持地面、台面以及用具的清洁，结束营业之后及时打扫桌面、底板、台面，不留死角。定期对食堂进行大扫除，保持干净整洁。工作人员使用各种工具、容器、机械后及时清洗消毒，摆放整齐，放回指定位置。垃圾按照分类要求及时处理，学院食堂配备湿垃圾处理装置，可以自行处理湿垃圾。

为避免鼠害虫害，食堂内所有排水管道等可能入口处都安装牢固金属网，房屋开口部位安装纱窗、纱门，通风口安装灭蝇灯，每日定时开启。

### 三、 学院食堂价格合理

2021年，学院食堂做到菜品价格明显低于同类餐饮价格并且质量不变、分量不变。每天供应的菜品中，低价位菜要占10%，中低档菜不低于七成，中晚餐为学生提供免费菜汤。在保证菜品质量的基础上，满足家庭经济困难学生的需求。图为大学生餐饮管理委员会的志愿者们在和就餐的师生交流，志愿者们会及时与师生们沟通，并将意见和建议反馈给后保处和食堂，助力食堂更好的为师生们提供餐食服务。

自选菜单（一楼）

剁椒鸡腿	4	花菜肉片	3
三角豆腐塞肉	5	西红柿炒蛋	2.5
蛋饺	5	莴笋炒蛋	2.5
红烧鸡块	4	芹菜香干肉丝	3
珍珠肉丸	4	麻辣豆腐	2
上腿	4	大白菜	1.5
咕咾肉	4	炒青菜	2
红烧鸭块	4	豆芽粉丝	3
-----			
三鲜丸子	4	韭菜炒蛋	2.5
咖喱鸡块	4	水蒸蛋	2.5
土豆红烧肉	5	葱油云丝	3
冬瓜小肉圆	3	莴笋肉片	3
香肠烧刀豆	4	牛心菜	2
土豆排条	4	青菜	2
甜鸡块	4	红烧茄子	3
		家常豆腐	3
-----			
杭椒鸡丁	4	雪菜豆腐	2
香辣香肠	4	西葫芦炒蛋	2.5
咕咾肉	3	黄瓜炒蛋	2.5
红烧鸡腿	4	手撕包菜	3
土豆鸡块	4	花菜肉片	3
油豆腐烧肉	4.5	萝卜肉片	3



### 四、 食堂第三方经营证书

食堂第三方经营证书齐全完备，符合国家食品经营法律法规要求，展示在食堂大厅墙面上。

