

湖南商务职业技术学院后勤管理处文件

(2023) 07 号

湖南商务职业技术学院食堂菜品经营定价控制方案

为了进一步做好学校学生食堂饭菜价格稳定工作，认真落实教育部《关于进一步加强高等学校学生食堂价格管理工作的通知》精神，加强学校学生食堂饭菜价格管理，确保在校师生能吃上平价健康的饮食，特制订菜品经营定价控制管理规定：

一、定价管理的目的：

（一）学生食堂饭菜价格，不仅关系到学生的利益，也关系到学校和社会的稳定。

（二）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。

（三）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。

(四) 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，千方百计降低食堂价格，确保其质量和卫生安全。

(五) 要增强食堂价格管理的透明度，让师生参与监督工作。

二、定价管理的原则：

(一) 在制定价格时要充分体现公益性原则。

(二) 在市场原材料价格持续调整的情况下，学校食堂体现其公益性、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。

(三) 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) 具体公式

售价=	原材料* (1+调料)	+合理利润
	1-水电燃气成本-人工成本-其他成本	

注：售价为全成本核算价格加上合理利润，即为实际售价。

(二) 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，并比对了原材料一年价格，推算出了一年的平均价格。

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、召开餐厅经理会议，选出餐厅代表（厨师）参加核算。

4、项目经理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，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。

四、调整价格的具体操作过程：

1、由餐厅提出意见，上报后勤管理处，由后勤管理处公示组织邀请学校各方代表参与评判。

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评判，确定基本原材料价格。

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：由就餐师生→学生委员会→各餐厅→餐饮公司→后勤管理处等代表组成的五级监控体系，欢迎全校师生监督。

（二）菜肴价格调整体系：各餐厅→后勤管理处→学生会权益部（学校工会）等三方代表参加的听证会体系。

六、价格调整说明：

（一）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。

（二）食堂伙食其盈亏率建议控制在±4%以内。