

# 新时代背景下高校学生食堂标准化建设的路径与实践

蔡少杰 张利公 杨军明  
上海交通大学医学院，上海 200025

**摘要：**在新时代背景下，随着社会经济的迅速发展和高校教育模式的不断创新，高校学生食堂作为校园基础设施的重要组成部分，其标准化建设成为了提升服务质量、优化餐饮环境和推动校园文化建设的**关键**。基于此，本文首先分析了高校学生食堂标准化建设的背景和意义，接着探讨了在新时代背景下实现标准化建设的路径，包括管理体制、服务质量、食品安全、环境优化等方面，最后总结了实践中的成功案例和面临的挑战，提出了未来改进的方向。  
**关键词：**高校学生食堂；标准化建设；路径

## Pathways and Practices for the Standardized Construction of University Student Canteens in the New Era

Cai,Shaojie Zhang,Ligong Yang,Junming  
School of Medicine, Shanghai Jiao Tong University, Shanghai, 200025, China

**Abstract:** In the context of the new era, with the rapid socio-economic development and continuous innovation in higher education models, university student canteens, as an important component of campus infrastructure, have become crucial for enhancing service quality, optimizing dining environments, and promoting campus culture construction. Based on this, this paper first analyzes the background and significance of the standardized construction of university student canteens. It then explores the paths for achieving standardized construction in the new era, including aspects such as management systems, service quality, food safety, and environmental optimization. Finally, it summarizes successful cases and challenges encountered in practice, and proposes directions for future improvement.  
**Keywords:** University student canteens; Standardized construction; Pathways  
DOI: 10.62639/sspehe07.20250101

高校学生食堂是广大在校学生日常生活中不可或缺的组成部分，其服务质量直接影响到学生的饮食安全和身心健康。近年来，随着高校学生数量的不断增加，食堂的管理、服务和食品安全等问题愈加突出<sup>[1]</sup>。为响应国家关于高等教育质量提升的号召，以及适应新时代对高校食堂的需求，推动食堂标准化建设已经成为高校管理部门和学生事务工作者的紧迫任务。标准化建设不仅是提高服务质量的**需要**，也是高校提升整体办学水平和实现精细化管理的重要手段。通过标准化的建设，食堂能够规范管理流程、提升食品质量、改善就餐环境、优化服务流程，从而为学生创造更加健康、安全、舒适的就餐体验。

### 一、新时代背景下高校学生食堂标准化建设的背景与意义

#### （一）背景分析

新时代背景下，随着高等教育的不断发展，学生食堂的管理需求愈加复杂。过去，许多高校的学生食堂由于管理模式陈旧、服务质量不高、

食品安全隐患突出，曾经一度引发学生的不满和社会舆论的关注。与此同时，食品安全事件频发和日益严格的监管要求，使得高校必须重视食堂管理的规范化、标准化，保障学生的基本权益<sup>[2]</sup>。

#### （二）标准化建设的意义

1. 提升食品安全保障：食品安全始终是高校学生食堂的核心问题。通过标准化管理，可以确保食堂操作流程规范，食材采购和贮存符合食品安全规定，降低食品安全事故发生的风险。
2. 优化管理流程：标准化建设能够提升食堂的管理效率，减少人为因素对食品质量和服务水平的影响。标准化的操作规程、岗位职责和责任追究机制，有助于明确管理层次，提升管理透明度。
3. 提升服务质量：通过制定统一的服务标准，包括就餐环境、员工服务态度、食品口感等方面，能够显著提高学生的就餐体验，增强学生对食堂的满意度和归属感。
4. 助力校园文化建设：标准化建设不仅仅是提高管理水平和**服务质量**，还能推动食堂文化的建设，增强学生的集体意识和校园认同感，为高

（稿件编号：EHE-25-1-1006）

**作者简介：**蔡少杰（1983-），男，汉族，籍贯：浙江嘉兴，硕士，实习研究员，研究方向：高等教育管理，信息化建设，食品安全体系构建。  
张利公（1966-），上海交通大学医学院，男，汉族，籍贯：浙江东阳，大学本科，教授。研究方向：高校后勤管理、食品安全体系研究。  
杨军明（1968-），上海交通大学医学院，男，汉族，籍贯：上海市，高中，技师。研究方向：高校食品安全、学校餐饮管理。  
**基金项目：**上海市教育委员会 2023 年食品安全应急管理体系建设项目：“标准化食堂建设”（项目编号：BJ1-3000- 23-0005）。

校营造积极健康的校园氛围<sup>[3]</sup>。

## 二、新时代背景下高校学生食堂标准化建设存在的问题

(一) 管理模式滞后, 标准化执行力度不足  
传统的食堂管理多依赖后勤部门的行政式管理, 缺乏与现代化管理理念相契合的系统化思维。管理层次较为复杂且过于僵化, 使得食堂管理人员的角色和职责往往不够明确, 难以在日常操作中做到责任到位。此外, 许多高校并未建立统一的标准化操作流程, 导致管理者对于食品采购、储存、加工、售卖等环节的把控不足。即使部分高校已经开始推行标准化管理, 但由于缺乏有效的执行机制和监督体系, 标准化措施多停留在理论阶段, 实际效果不明显。

(二) 食品安全隐患依然存在  
尽管近年来高校食堂食品安全管理得到了加强, 但食品安全隐患依然屡见不鲜。其根本原因在于管理人员和从业人员的专业性不足, 尤其是在食品安全方面的培训与意识培养尚显薄弱。部分食堂人员流动性大, 导致缺乏长期稳定的专业管理人员, 且新进员工对食品安全规范理解不深, 容易造成操作失误。此外, 食品采购环节的把控依然存在漏洞, 部分食堂对供应商资质审查不够严格, 食材来源不清晰, 存在采购不规范、食品存储不当的问题<sup>[4]</sup>。再者, 随着食堂规模的扩大和就餐人数的增加, 食堂内的食品加工、存储、配送等环节复杂化, 任何一个环节的疏忽都可能引发食品安全事故。

(三) 服务质量参差不齐, 难以满足学生多样化需求

随着学生饮食需求的日益多样化, 传统的食堂服务模式逐渐暴露出无法满足学生需求的缺陷。不同高校食堂的服务质量差异较大, 在就餐高峰期, 一些食堂面临排队混乱、服务效率低下的问题, 极大影响了学生的就餐体验。同时, 学生对食堂的要求不仅仅局限于食品的安全与味道, 更多的关注点转向了就餐环境、服务态度、菜品多样性等方面<sup>[5]</sup>。尽管如此, 许多食堂仍依赖单一的就餐模式, 没有及时进行调整、升级。随着素食主义者、低卡饮食等特殊群体的增加, 很多食堂未能提供充足的选择, 导致某些群体的饮食需求无法得到满足。

(四) 设施设备老化, 无法适应现代化管理需求

目前, 很多食堂硬件设施的更新换代十分滞后, 导致高峰时段座位紧张、餐具不足, 严重影响了学生的就餐体验。食堂在管理手段上也未能跟上时代的步伐, 如今的高校食堂已经不再是单纯的用餐场所, 更是集文化交流、休闲放松等功能于一体的空间, 但许多食堂仍然停留在传统的人工管理模式, 没有广泛应用电子支付、智能点餐、自动结算等现代化技术, 导致大量人力资源被浪费, 使食堂运营效率大打折扣。

## 三、新时代背景下高校学生食堂标准化建设的路径

### (一) 完善管理体制

在新时代背景下, 传统的管理模式往往无法适应现代化高效管理的需求, 为此, 高校学生食堂标准化建设的首要任务是完善其管理体制。随着高校规模的扩大和学生人数的增加, 传统由后勤部门单一管理食堂的模式显然已不再适用, 为了解决这一问题, 应引入信息化和智能化管理工具, 将食堂的运营从人工操作转向数字化管理。智能化的库存管理系统能够实时监控食材的存储情况和使用量, 有效避免浪费; 而餐饮管理系统能够根据学生的用餐习惯, 自动优化菜品配置和制作流程, 提升整体运营效率。高校还应在此基础上设立专门的食堂管理委员会或成立食堂运营公司, 将管理责任和决策机制层层分明, 避免职责不清或推诿现象的发生。这一管理架构的建立, 能够让每个环节、每位负责人都有明确的目标与任务, 从而提高工作的执行力和责任心。

对于一些资金有限或管理经验不足的高校, 邀请外部专业公司进行托管运营也是一种可行的选择, 专业公司可以借助自身丰富的管理经验和资源优势来提升食堂运营的整体水平, 在短期内帮助食堂实现高效、规范的运营, 减少试错成本。此外, 为了让管理体制更具持续性和适应性, 高校需要定期进行评估与反馈, 及时发现并解决管理中出现的问题, 评估内容不仅限于食品安全和管理制度, 还应包括学生满意度、服务质量、设施设备等多方面内容, 确保每一项服务都能与学生的实际需求相契合, 形成良性循环<sup>[6]</sup>。因此, 高校在食堂标准化建设的过程中, 必须从管理体制入手, 注重创新与务实并举, 逐步推动食堂管理从传统向现代化、精细化转型, 真正实现高效、有序、安全的运行。

### (二) 强化食品安全管理

食品安全无疑是高校学生食堂标准化建设的核心所在, 面对日益严苛的食品安全要求和不断升级的风险隐患, 高校必须在管理体系和操作流程中深耕细节, 以保障学生的饮食安全。首先, 高校应严格依据国家食品安全法及相关法规, 确保食材的采购、存储、加工及配送等每一个环节都符合标准。在实际操作中, 采购环节要优先选择那些有信誉、有保障的供应商, 特别是要明确食材的来源地, 避免使用来源不明或不合格的原料。食材进入食堂后, 存储条件应严格按照规定执行, 尤其是对易腐食品的存储要做到温控、湿控等措施到位, 以防止交叉污染或变质现象的发生。在加工过程中, 食品加工的每一位员工都应严格遵循卫生标准, 食材的处理、烹饪过程都要做到精准高效, 避免因操作不当而引发安全隐患。同时, 配送环节的管理也应确保食品从食堂到学生手中的过程保持清洁、卫生, 不发生任何环节上的漏洞。

食堂需要配备专业的食品安全管理人员, 这些人员不仅要具备相关的专业知识, 还应定期参



加食品安全培训,更新对法律法规、食品安全技术以及日常操作规范的理解和应用。为了增强管理的针对性和实效性,还应加强员工的责任意识培养,使每位从业者都意识到自己在食品安全管理中的角色和责任,做到人人参与、层层把关。为了进一步提高管理的精细度,现代信息技术的引入成为不可忽视的助力。食堂可以推行食品追溯系统,构建一套从食材采购到餐品消费的全程可追溯机制,做到每一批食材从源头到餐桌都能精确记录其流转过程,形成一条清晰的安全链条。这样,不仅能对不符合标准的食材进行及时处理,还能在发生食品安全问题时,迅速锁定问题源头,最大限度地减少风险。综合来看,高校在强化食品安全管理时,必须从制度、操作、技术等多方面入手,全面提升管理水平,打下坚实的食品安全保障基础,为学生提供一个健康、安全的就餐环境。

### (三) 提升就餐环境与服务质量

高校学生食堂不仅是满足基本饮食需求的地方,它还是学生活动、交流互动的核心空间。随着学生需求的日益多元化和对就餐体验的不断提升,提升食堂的就餐环境和服务质量已成为高校标准化建设不可忽视的一环。首先,从硬件设施角度来说,食堂应当在空间布局、设备配置、舒适度等方面做好充分考量。食堂内的座位数量应当符合实际用餐需求,并考虑到人流量大的高峰时段,适当增设临时座位或灵活可移动的餐桌。此外,座位之间的间距要保证足够的舒适度,避免过于拥挤,提供宽敞的就餐空间;同时,餐厅的清洁卫生工作也至关重要,不仅餐桌、地面要保持干净整洁,连厨房、储物区等后端区域也应严格按照卫生标准进行管理。

食堂员工的职业素养和服务态度直接影响学生的就餐感受,服务人员应当接受定期的培训,不仅掌握食堂操作流程,还要具备良好的沟通能力和应急处理能力,尤其是在高峰期时,能有效应对学生排队、取餐等情况,确保学生的就餐体验不会因管理不善而受到影响。在此基础上,服务标准化应当落实到细节,明确各类操作规范,如高峰时段的高效配餐流程、餐后快速清理桌面的标准操作等,减少学生在餐厅内的停留时间,提高用餐效率。进一步讲,食堂还可以设置意见反馈渠道,鼓励学生提出改进建议,定期汇总和分析学生反馈信息,从服务质量的提升角度制定更细化、更符合需求的改进措施。此外,食堂的文化氛围也应当与校园整体文化相契合,通过环境布置、墙面装饰等方式融入学校特色,增加食堂的亲和力,使其成为学生在繁忙学习之余放松心情舒适场所。综上所述,提升食堂的就餐环境与服务质量是一项多方面、多层次的综合工程,既要从硬件设施、服务流程等硬指标入手,也要通过文化氛围的营造、员工素养的提升等软实力的强化,最终为学生提供一个既安全又舒适的用餐体验。

### (四) 科学规划营养配餐

在新时代背景下,高校食堂的营养配餐不仅要满足学生的基本饮食需求,更要在多样化、个

性化和健康方面做到精准匹配。随着学生群体饮食习惯的不断变化,传统的单一菜单已无法满足广大学生的多元需求。因此,科学规划营养配餐成为高校食堂标准化建设中的一项重要任务。首先,食堂应根据国家食品营养标准及相关指导文件,针对不同人群、不同年龄段的学生,制定符合膳食平衡的餐品组合。菜品的搭配要兼顾蛋白质、维生素、矿物质等各种营养素的比例,确保每一餐都能满足学生日常所需的营养。食材的选择上,要优先考虑季节性、新鲜的食材,避免使用过期或来源不明的食材,以确保食品的新鲜与营养价值。与此同时,食堂还需注重餐品的多样性,每周或每月定期更换菜单,避免长时间吃重复的菜肴,让学生能够体验到更多的口味和营养搭配。尤其在学生群体中,不同的饮食需求日益明显,特别是素食者、过敏体质学生等特殊群体,他们对食物的选择更加敏感。高校食堂应当根据这些特殊需求,提供更具针对性的配餐服务,如增加素食餐、无过敏源餐等,并在餐厅内明确标示,以便学生轻松辨认。同时,食堂要设立健全的学生反馈机制,定期收集学生对餐品的口味、营养、品种等方面的建议,并及时调整菜品和服务内容,使食堂的饮食配餐更加贴合学生的个性化需求。对于一些高需求的项目,例如减肥餐、健身餐等,食堂可以开展特色餐饮服务,设计低脂、低糖、低盐等健康选项,以满足不同学生的健康需求。综上所述,科学规划营养配餐需要在保证膳食平衡、注重食材新鲜和多样化的基础上,灵活应对学生饮食习惯的变化,并提供个性化、多样化的餐饮选择,使学生不仅享受到美味的食物,也能保持身体健康、提高学习效率。

## 四、结语

总之,高校学生食堂的标准化建设是提升校园整体管理水平的重要举措。在新时代的大背景下,高校应当通过完善管理体制、强化食品安全、提升服务质量和优化营养配餐等多方面的努力,推动学生食堂标准化建设的全面实施。未来,高校应进一步探索创新的管理模式,不断完善食堂服务体系,为学生提供更加安全、健康的食堂环境。

### 参考文献:

- [1] 左云云, 贾磊. 预算绩效一体化视角下高校学生食堂成本核算路径[J]. 经济师, 2024, (07): 200-201.
- [2] 杨文博. 食品安全第三方监管在高校学生食堂管理中的运用探析[J]. 烟台职业学院学报, 2024, 19 (01): 89-92.
- [3] 袁学青. 食品安全第三方监管模式在高校学生食堂管理中的应用[J]. 安徽警官职业学院学报, 2021, 20 (04): 117-120.
- [4] 张睿佳, 范劭琪, 余泳泉, 彭友悦, 卢晓翠. 广州市某高校学生食堂膳食供给及就餐学生膳食质量调查[J]. 华南预防医学, 2016, 42 (04): 372-374.
- [5] 赵相华, 卢挺海. 高校学生食堂税收优惠政策执行情况调研与建议[J]. 高校后勤研究, 2019, (05): 9-11.
- [6] 张志新, 杨玉宇, 刘家强. 高等学校阳光食堂体系标准化管理研究——以云南省某高校为例[J]. 昆明理工大学学报(自然科学版), 2016, 41 (04): 122-131.