大京风景名胜区管理中心职工食堂资金管理办法

为了规范我中心食堂资金的收支、监管职工食堂财务收支行为，根据要求，特制定《大京风景名胜区管理中心职工食堂资金管理办法》。

第一条食堂资金管理必须体现公益性和服务性，坚持以服务为宗旨，按照“非营利性”要求，严格执行“成本核算、收支平衡、略有结余”的原则进行管理，不得以营利为目的。

第二条参照芦财发〔2018〕7号文件规定，将工作人员伙食补贴列入专项资金预算，下拨的职工食堂补贴经费，每月450元补助标准。

第三条职工食堂所有的原材料或物资采购坚持实物验收制度，搞好成本核算，做到日清日结，材料采购应票据齐全，所有的支出必须有票据，实事求是地核实营养餐品种成本，据实核算入账。购物的发票必须有采购人员、验收人、领导签字后才能记账。如食堂采用整体承包方式则根据合同签订方式执行。

第四条食堂聘用人员工资、大型设备设施购置和炊具添置的经费、食堂使用的房屋等固定资产所需投入（含维修）及设备折旧不计入用餐成本，在食堂设备经费及运转经费中解决。

第五条食堂工作人员应树立全心全意为职工服务的思想，讲究职业道德，认真负责，用心调剂伙食，避免浪费，做到进菜质优价廉，饭菜可口卫生，荤素搭配合理，营养调剂均衡。并确保采购肉菜食品的质量与安全。让就餐职工有安全可靠的饮食健康保证。

食堂工作人员应加强厨房及炊具、灶具的维护保养，始终保持厨房及各类炊（灶）具的清洁卫生，延长其使用寿命。

食堂工作人员应加强防火、防盗、防毒。自觉养成用后随手断开用电设备电源的良好习惯，防止操作失误出现意外和造成损失。积极为就餐职工创造优美、绿色、干净、卫生、安全放心的就餐环境。

第六条发现下列情况的，必须立即查清事实、落实整改措施，并追究当事人责任：

1、原材料或物资质量明显不符合卫生要求仍采用的。

2、伙食账目不清，严重违反财经纪律，收支及原材料或物资管理存在明显漏洞的。

3、伙食质量差，管理混乱，职工反映强烈的。

4、克扣、挤占、挪用职工伙食费的。

5、其它违纪违规行为。

第七条食堂补贴资金的监管。

1、结合实际制定食堂经费使用与管理制度，细化支出范围与标准，确保资金使用安全、规范和有效。

2、加强食堂成本核算，严格控制成本开支范围，保证伙食质量。伙食费标准参照芦财发〔2018〕7号文件规定执行。

3、食堂应实行财务公开。定期公布经费账目、配餐食谱、数量和价格等信息。食堂年末应将食堂收支情况进行全面结算，并将结果公开，自觉接受监督。

4、中心建立专项资金管理问责机制。食堂补贴资金实行“谁使用、谁负责”的责任追究制度。对于虚报、冒领、挤占、挪用补贴资金等行为，一经查实，严肃处理。

本办法自2019年1月1日起执行。