

食堂管理员安全工作职责【16篇】

第1篇 食堂管理员安全工作职责

1、认真履行职责，必须组织食堂全体工作人员严格执行有关规章制度（饮食卫生和从业资格等），处理食堂管理各项事务。

2、负责食堂安全隐患的排查整治、餐具炊具的消毒。

3、严格落实学校食堂管理，严禁采购“三无”食品和腐烂变质食品。

4、执行水源检测、食品48小时留样、索证、消毒等项制度。

5、负责食堂的消防安全检查工作，发现问题及时向学校报告，对存在的问题及进行解决，不留隐患。做好食堂内消防器材的维护，发现有损坏立即报告，及时进行维修更换。

第2篇 员工食堂液化气使用安全管理规定

一、使用煤气之前必须将食堂的窗户、大门打开；保持良好通风；观察煤气是否有臭味；确认无漏气时再开火使用。(1)、嗅觉--家用煤气中掺有臭剂，漏出时会有臭味。(2)、视觉--煤气外泄，会造成空气中形成雾状白烟。(3)、听觉--会有“嘶嘶”的声音。(4)、触觉--手接近外泄的漏洞，会有凉凉的感觉。

二、使用煤气时，观察火焰正常呈淡蓝色，如发现呈红色，即表示不完全燃烧现象；会产生一氧化碳中毒之危险，应立即请煤气专业人员检修、调整炉具。

三、定期检查炉具、煤气管线是否正常；怀疑煤气管（管线）有漏气

时，不可用火柴或打火机点火测试，应以肥皂泡检查有无泄漏。仔细地检查一下，灶具、热水器等燃气用具是否与供应的煤气相符合，与灶具的连接管两端卡子有否安装固定好，所有阀门是否关好。

四、发现煤气漏气时应如何处置：(1)、立即关闭煤气开关。(2)、千万不可开启或关闭任何电器开关。(3)、轻轻的打开所有门窗并迅速逃到户外。(4)、打报警处理。

五、送气时，应做好交接记录；(1)并检查钢瓶请注意检验期限，并附有检验合格标。(2)钢瓶请直立，且避免受猛烈震动。(3)、放置于通风良好且避免日晒场所。(4)、不可将钢瓶放倒使用。(5)、钢瓶上不可放置物品，以免引燃。(6)、保证贮存煤气不得超过两瓶，将贮存煤气降到最低，确保安全。

第 3 篇 某学校食堂管理员安全工作职责

学校食堂管理员安全工作职责

1. 食堂安全第一责任人, 在主管领导的指导下具体负责学校食品安全的全面工作。建立健全相应管理档案。
2. 定期组织食堂从业人员参加食品安全培训。
3. 定期组织食堂工作人员健康体检, 确保食堂所有工作人员持证上岗、安全上岗。
4. 严格遵守学校食堂食品采购索证制度、进货验收制度、厨房烹饪制度、卫生消毒制度、食品留样制度, 不采购“三无”食品和腐烂变质食品, 严把食堂生产各个安全环节。

5. 做好食堂防火、防潮、防尘、防虫害各项工作, 定期检查维护食堂设备, 要重点检查燃气、灶具、油烟管道、锅炉等重要设备, 聘请专业人员定期清洗管道烟道, 确保各项设施设备安全运行。

6. 不用的煤气罐不得放在灶具旁, 应保管在安全地方。

7. 每天严格检查厨房、库房、燃气、水电、设备安全, 并作记录。
下班时关好水电门窗, 确认无安全隐患后方可下班。

8. 完成领导小组交办的其它安全工作。

第 4 篇 施工现场食堂卫生安全管理措施

工地现场设项目部职工食堂和分包队职工食堂两个食堂, 均已办理《卫生许可证》, 炊事人员已办理《健康证》, 为保证现场职工和分包队工人的身体健康和生命安全, 提高食堂卫生管理水平, 项目部制定以下规定:

1. 分包单位不得私自乱设食堂, 必须由项目部集中建立, 统一管理;
2. 食堂和操作间必须有易于清洗、消毒的条件和不易传染疾病的设施, 操作间必须有生熟分开的刀、盆、案板等炊具及封闭柜厨;
3. 饮水器具必须由炊事人员管理, 定期清洗, 保证卫生;
4. 采购食品用的车辆、容器要清洁卫生, 作到生数分开, 防尘、防蝇、防雨、防晒; 不得采购腐败变质、霉变、生虫、有异味或《食品卫生法》的违禁品;
5. 施工用有毒物质必须设专库存放, 专人管理; 食品仓库有隔墙、离地、通风、防潮、防虫、防鼠; 主副食品、原料、半成品、成品分开

存放;

6. 工地发生法定传染病和食物中毒时, 必须尽快向上级主管部门和卫生防疫机构报告, 并积极配合卫生防疫部门进行调查处理及落实消毒、隔离、应急接种疫苗等措施, 防止传染病的传播流行。

第 5 篇 食堂防火防爆安全管理

必须保持清洁, 染有油污的抹布、纸渣等杂物应及时消除, 炉灶油垢要经常清除, 以免火星飞散, 引起火灾。

炒菜时切勿随便离开或分神处理其它事务或与人聊天。

油锅起火时, 立即用锅盖紧闭, 使之缺氧而熄, 锅盖不在时, 就近用食盐倾入, 使火熄灭, 并除去热源, 关闭炉火。

工作时切勿吸烟或随便放置未熄烟头。

易燃、易爆危险物品, 例如酒精、汽油等, 不可放置于炉具或电源插座附近, 更不可靠近火源。

厨房用灯具应使用防爆灯罩, 电器使用过久, 常会生热起火, 应注意检修。

气瓶放置应尽可能的远离灶台和易发火星的位置, 并存放于通风、太阳不能直射的地点, 随时检查气瓶开关和气管, 防止气体泄露, 引起起火、爆炸、气体中毒事故的发生。

用电烹煮食物, 应使用漏电保护装置, 须防水份烧干起火, 切勿多口插座同时使用多个电器或使用两线移动式插座。

插头损坏或电线外部绝缘破裂应立即更换或修理; 发现电线起火时,

迅速切断电源,切勿用水、油、清洁剂泼。

每日工作结束时,必须清理厨房,确保电源、火种等确实关闭。

如果发生火灾,应立即求援消防中心,在消防队未到前,自己先抢救,用灭火器扑灭。

平时注意对员工进行消防宣传,训练正确地使用消防器材。灭火器及消防水栓要经常检验,以免失效。应储备一些沙包,作为应急之需。

第6篇 中小学校幼儿园食堂饮用水卫生安全管理工作细则

第一章 总则

第一条 目的与依据:为进一步促进中小学(幼儿园)食堂(饮用水)安全卫生管理,规范学生食堂的成本核算,深化放心食堂创建工作的内涵,不断提高学校自身管理水平,有效预防学校食物中毒或其他食源性疾患事故的发生,保障师生员工身体健康,确保学校的安全稳定,根据有关法律法规,制定本办法。

第二条 适用范围:本行政区域内公民办中小学、幼儿园的食堂与饮用水管理。

第三条 工作方针与工作机制:中小学、幼儿园食堂(以下简称食堂)与饮用水卫生管理必须坚持“预防为主、常抓不懈”的工作方针,实行卫生部门监督指导、教育行政部门管理督查、学校具体实施的工作运行机制。

第二章 食堂建筑、设备与环境卫生

第四条 食堂建筑:

一、食堂的新建、改建、扩建工程的选址和设计要符合卫生要求,其设计审查和工程验收必须有卫生部门参加。

二、食堂应距离粪坑、污水池、垃圾场(站)、旱厕等污染源及有毒有害场所 25 米以上,或将有害场所迁移与消除。

三、食堂的建筑物结构、设施设备布局应当合理,有相对独立的食品原料贮存间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

四、食堂的建筑面积应按就餐学生每生不少于 1.5 平米的标准建设,餐厅与操作间及辅助用房面积比不低于 1:0.4。

五、食品加工操作间应当符合下列要求:

(一)最小使用面积不小于 8 平方米,食品操作加工有根据功能划分(含:粗加工、切配、烧煮烹、消毒等)的相对独立的食品加工操作区域,设施设备布局合理。

(二)墙面采用浅色、防水、防潮、无毒的材料覆涂,地面上贴有 1.5 米以上的瓷砖或用其他防水、防潮、无毒、可清洗材料制成的墙裙。

(三)地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造,地面应保持一定的排水坡度,并有良好的排水系统,排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩,以防鼠类侵入。

(四)配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠的设施。食堂与外界直接相通的门和可开启的窗户应设有易拆洗且生锈的纱网及空气幕。

(五)要设立符合卫生要求的废弃物或者垃圾的容器,容器要配有盖

子。

(六)食堂内应有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的专用洗刷、消毒池等清洗消毒设施设备。

第五条 食堂设备：

一、食堂应当配备能满足食品加工的必要厨房设备,并做好设备日常保养、保洁与维修工作。压力等特种设备使用按技术监督部门有关规定办理,其它食品加工机械应符合相关卫生和安全规定。

二、有足够的消防器材,并确保消防器材的合格。

三、食堂电器线路要符合安全用电要求,老化线路及时更换。

四、餐厅应根据学生人员配备一定数量的餐桌椅,餐桌椅数量不低于就餐学生人数的 1/3。

五、应配备足够数量的加工、盛装原料、半成品、成品的专用工具和容器,并贴有明显标志。

第六条 基础卫生设施与卫生要求：

一、食堂应当保持内外环境整洁。灶面、灶台、经常洗刷,做到无污迹、无积尘、无食物残渣、排气罩不滴油,墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑,工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷,保持加工场所清洁。

二、采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

三、食品粗加工应该有固定的场所,并配备货架或放置食物的货橱,与配菜间、熟菜间、烹调间等分开,粗加工场所应有三个以上水池,

并贴有明显标识,做到荤素食品分池清洗,洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开,配备专用洗刷设备和用品,数量以能满足需要为宜。

四、灶前墙壁及灶面应铺瓷砖,灶台要有一定坡度的排水沟,保持下水道通畅,灶台上应有排烟罩,操作台有条件的可采用不锈钢台面,生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台,下面进生,上面出熟,避免进、出菜在同一台面。

五、食堂用餐场所要按 50 个学生一个水龙头的标准设置足够的洗手、洗碗设施。

六、加工场所内应设置独立的更衣场所,大小以员工适用为宜,并设置相应的洗手设施。

第七条 餐具清洗消毒

一、餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开,以免交叉污染;

二、餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。

采用物理消毒的,

采用化学消毒的,必须具备 2 个以上的水池,并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用,提倡设置 4 个专用水池,分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗,各类水池应以明显标识标明其用途。

三、餐饮具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准,未经消毒的餐饮具不得使用,禁止重复使用一次性餐饮具。

四、消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒

和未消毒的餐饮具分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜定期清洗、保持洁净。

五、餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准和要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜),并有明显标记。

第三章 食品采购、贮存、加工与出售

第八条 食品采购

食品采购必须执行定点采购制度、索证制度、查验制度和采购台帐记录制度。

一、定点采购:

(一)定点采购经营单位的基本条件。

- 1、定点采购经营单位必须有有效的卫生许可证和工商营业执照;
- 2、有良好的信誉度和能承担相应食品供应的能力。

(二)大宗食品采购经营单位的确定。

1、大宗食品指粮、油、盐。

2、大宗食品采购定点经营单位由县级教育行政部门招标确定,并报市级教育行政部门学校后勤管理机构备案。

3、市级教育行政部门对县确定的大宗食品定点采购经营单位实行准入制度与年检制度,年检合格的可继续确定为定点经营单位或参加下轮供货经营单位的招标,对年检不合格的不得参与下轮供货与招标。

(二)其它食品定点采购经营单位确定的程序。

1、学校根据需求选择符合条件的经营单位;

2、报县级教育行政部门学校后勤管理机构进行考察、审批、备案(附

件一)；

3、学校与经营单位签订保证食品卫生安全质量的合同,合同期限一般为一年,在供货过程中,经营单位不按合同执行应立即终止合同执行,合同一式三份,学校、经营单位、县级教育行政部门学校后勤管理机构各一份；

(三)定购采购监管。市县教育行政部门要加强食品采购的监管工作,对不能很好履行食品供应的经营单位要指导学校及时做好变更工作。县级教育行政部门要指导学校做好定点经营单位的选择,布点要相对集体中,不易过多,以便于管理。对不执行定点采购的学校,教育行政部门可做出适当的处理。

(四)建立定点采购经营单位的资料档案。县级教育行政部门、学校都应建立定点采购经营单位档案,资料档案应包括经营单位的基本情况、有效的卫生许可证复印件、工商营业执照复印件、与经营单位签订的合同、经营单位供货不良记录等相关资料,复印件要加盖经营单位的红章。

二、进行采购查验和采购索证的食品包括：

- 1、食品及食品原料(如食用油、调味品、米面及其制品等)；
- 2、食用农产品(如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等)；
- 3、食品添加剂(如亚硝酸盐、酵母、色素等)；
- 4、省级以上卫生行政部门规定必须索证的其他产品。

三、采购查验：

食堂采购人员应当到定点经营单位进行采购,并现场查验产品一般

卫生状况和包装、标识, 购买符合国家相关法律、法规、规定的产品。

1、对所采购的食品进行感官检验, 保证其质量符合食品卫生标准要求;

2、批量采购食品时, 按照生产批次查验符合法定条件的检验机构出具的检验报告;

3、采购生肉时, 查验确认为定点屠宰企业屠宰的产品及检疫检验合格证明。采购其他肉类查验检疫检验合格证明;

4、采购食品添加剂时, 查验该产品获得省级卫生行政部门的食品卫生许可;

5、采购定型包装食品, 必须注意有无厂名、厂址、品名、生产日期、保质期、食用(或使用)方法, 配方(或主要成份)等标志。

四、采购索证:

1、批量采购食品时, 按照生产批次向供货商索取符合法定条件的检验机构出具的检验报告复印件并经供货商签字、盖章。非批量采购食品时, 索取购物凭证。

2、采购食用农产品、肉类食品时, 索取销售者或市场管理者出具的购物凭证。

3、采购食品添加剂时, 索取购物凭证、产品检验合格证明。

4、食堂应将食品索证有关资料按产品品种、进货时间先后顺序进行整理, 妥善规范保管, 不得涂改、伪造, 其保存期限不少于食品使用完后的一年。

五、采购台帐记录:

采购物品必须实行台账记录制度,如实填写台帐记录,台帐记录必须载明采购食品名称、进货时间、规格型号、数量、保质期限(应注明起止时间)、生产厂家或产地、和生产商或供应商资质审查是否合格、包装标识及感官检查结果是否合格、检验检疫合格证明或化验单编号、购货任证票号、经营单位名称、联系人、联系电话、采购人、验收人、不合格产品处理(附件三)。

第九条 食堂禁止采购以下食品:

(一)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常,含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染,可能对人体健康有害的食品;

(二)未经动物卫生检疫或者检疫不合格的肉类及其制品;

(三)超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品;

(四)其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十条 采购食品的进出库

建立食品进出库台帐。采购的食品在食品入库或使用前要核验所购食品,符合后经验收人员签字认可后入库或使用,对验收不合格的食品注明处理方式。

第十一条 食品贮存管理

一、食品贮存间应用无毒、坚固的材料建成,面积应与贮存食物数量相适应,并要安装坚固的门窗。

二、食品库房(食品贮存场所)清洁、通风良好,无霉斑、无积尘,设置有防尘、防蝇、防鼠等设施。

三、食品库房内禁止存放有毒、有害物品(如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

四、要有足够数量的物品存放架,食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放,隔墙 10cm、离地在 30cm 以上。

五、使用过程中实行先进先出的原则。

六、定期检查、及时发现处理变质或超过保质期限的食品。对不合格食品的处理要做好记录,记录应载明:时间、品名、规格数量、不合格原因、处理情况、处理人。

七、冷藏、冷冻食品做到原料、半成品、成品分开,不将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻设备要定期除霜,保持霜薄气足。

第十二条 食品加工

一、在制作加工过程中应当先检验待加工的食品及原料,发现有腐败变质、超过保质期或者感官性状异常的,不得加工或者使用。

二、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应标志明显,做到分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁。

三、加工食品做到熟透,需要熟制加工的大块食品,其中心温度不低于 70℃。加工后的熟制品应当与食品原料和半成品分开存放,半成品与食品原料分开存放,防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

第十三条 食品出售

1、食品销售场所(分餐场所)应与用餐场所进行隔开,设有配餐室和配餐台,中间设置足够数量的能开合的销售饭菜的窗口,要配备盛装

成品的专用盆具等容器。

- 2、不得出售腐败变质或者感官性状异常,可能影响学生健康的食物;
- 3、食品在烹饪后至出售前存放时间一般不超过 2 小时,超过 2 个小时的,在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放;
- 3、食堂剩余食品应当冷藏,冷藏时间不得超过 24 小时。在确认没有变质的情况下,经高温彻底加热后,方可继续出售;
- 4、销售无包装的直接入口食品时,必须使用无毒、清洁的售货工具。

第十四条 食品留样

食堂必须严格执行食品留样制度。留样食品按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放 24 小时以上,每个品种留样量不少于 100 克,食品留样应做好记录。

第四章 食堂从业人员

第十五条 食堂从业人员基本要求

- 一、建立从业人员准入制度,按档案化要求建立从业人员基础档案。
- 二、食堂从业人员必须做到上岗证、就业培训证和健康证“三证”齐全,并持证上岗。
- 三、食堂从业人员应有良好的心理健康素质。

>

一、食堂从业人员、管理人员应当熟悉了解有关食品卫生的基本要求。

二、食堂从业人员和管理人员应当接受市、县(市、区)教育行政部门和卫生行政部门的卫生知识、职业道德和法制教育培训,并经考核

合格颁证后方可上岗。

第十七条 食堂从业人员的健康要求

一、食堂从业人员每年进行健康检查,必要时要做好临时体检。新参加工作和临时参加工作的从业人员应进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

二、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的,不得从事接触直接入口食品的工作。

三、食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时,要立即脱离工作岗位,待查明病因、排除有碍于食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗。

第十八条 食堂从业人员的个人卫生要求

食堂从业人员要有良好的个人卫生习惯。必须做到:

(一)工作前、处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手,接触直接入口食品之前应洗手消毒;

(二)穿戴清洁的工作衣、帽,并把头发置于帽内;

(三)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

(四)不得在食品加工和销售场所内吸烟、吃零食;

(五)离开工作场所必须脱掉工作服。

第五章 食堂成本核算

第十九条 直接成本

一、采购食品原料成本如:粮、油、肉、调味品、蔬菜等。

二、加工食品所需的能源成本如:燃煤、水、电、燃油、汽(气)等。

三、采购物资时的运输成本:如用车辆、燃油以及采购的食品原料路途中的正常损耗。

四、仓库库存成本:包括仓库的配置、常规修复和食品原料在存贮的过程中的正常性损耗、进出库之间的正常性数据差和过期变质食品的处理。

五、工人工资及福利:包括工资、医疗保险金、养老金、失业保险金和节假日加班补助等,已列入财政开支的部分不再记入。

六、房屋设备及炊事机械、厨具、餐具维修费用(日常保养维护)。

七、财产折旧费用:一次性消耗用品、低值易耗品和固定资产折旧(根据财务管理有关规定执行)。

第二十条 间接成本

一、管理费用成本:管理人员的培训费、差旅费、劳保费、和接待费等。

二、财务管理费用:日常所用的纸张、笔墨电脑消耗用品和办公用品,日常所的帐本、凭证、收据等。

三、招聘工人的成本费用(主要包括对所需员工的招聘、体检、办理健康证、暂住证等)。

四、食堂餐厅文化氛围建设费用,如:电视、宣传画、标语、饰物等。

五、工人岗前培训、中期培训费用(主要包括岗前培训、工作过程中的岗位培训和脱产离职培训等)。

六、公益事务成本(主要用于食堂内部公益事务的开支)如:节日给

学生发放免费食品、接济贫困生、工作期间的工伤医疗费,工作人员的意外工伤事故保险费等)。

第二十一条 学生食堂利润率

一、根据不同地区的经济条件,不同层次的学生食堂利润率应有所区别。

二、村级及以下学校的毛利率为零;乡(镇)级学生食堂毛利率应控制在5%以内,纯利润为零;县(区)级学生食堂毛利率应控制在10%以内,纯利率应控制在2%以内;市级城区学生食堂的毛利率一般控制在15%以内,纯利率控制在5%以内。

三、毛利率=(总收入-直接成本)×100%,纯利率=(总收入-直接成本-间接成本)×100%。

第二十二条 学生食堂收益用途

根据国家有关政策,学生食堂收益只能用于改善学生伙食、救助贫困学生、改善厨房设备条件等公益性开支,不能用于教职工福利或补充学校公用经费不足。

第二十三条 成本监管

各级教育行政部门要定期对学生食堂经营情况进行专项审计,每学年审计不少于一次,并将审计结果在一定范围内公示,有严重违规违纪行为的要追究当事人的有关责任,市教育行政部门学校后勤管理机构要组织有关人员每年对各县(区、市)学生食堂的审计情况进行检查。

第二十四条 承包经营的食堂按合同执行,但在承包合同中应注明最大纯利提取上线。

第六章 食堂经营

第二十五条 食品卫生管理人员的配备

学校食堂要设置专职或兼职食品卫生管理员,凡就餐人数在 800 人以下的学校,设置一名专职或兼职食品卫生管理员;就餐人数在 800—1500 人的学校,设置一名专职食品卫生管理员;就餐人数在 1500 人以上的学校,设置 2 名或 2 名以上专职食品卫生管理员。

第二十六条 食堂经营管理

一、义务教育阶段与幼儿园食堂由学校自主经营,不得对外承包或变相承包经营。

二、对非义务教育阶段规模大、就餐人数多的学校食堂(不含幼儿园食堂)可实行规范化、集团化、连锁化的食堂经营模式;对食堂规模小、就餐人数少的,倡导学校自主经营管理。

三、引进社会饮食企业(个人)经营食堂的,要实行公开招标制度。学校要全面审核投标方的经营管理水平、技术水平、资金能力、资质信誉等,择优选定。

四、学校与中标方要签订具有法律效力的合同,明确各自的责任、权利和义务,并严格按合同办事。学校不得以任何方式把食品卫生的监控责任转交中标方,中标方应当接受学校的监督管理。

五、食堂实行承包经营时,学校必须把食品卫生安全作为承包合同的重要指标。

六、学校与社会饮食企业(个人)签订食堂承包合同时,根据所承包食堂规模在合同中约定,就餐人数在 500 人以下的由承包者向学校交

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/498041001025007003>