

泰安市泰山外国语学校文件

泰外行字〔2025〕39号



泰山外国语学校饭菜定价方案

为进一步做好学校学生食堂饭菜价格稳定工作，认真落实文件《关于加强中小学食堂财务管理的意见》精神，加强学校学生食堂饭菜价格管理，充分体现学校食品质量信誉的公益性、更好服务广大师生，确保学校的和谐、稳定，结合我校实际，特制订定此方案。

一、定价管理的目的

1、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。

2、要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，坚持非营利的原则，合理制定伙食成本核算和定价准则，不随意定价。

3、要加强食堂物资的采购管理，对食堂物资实行平台集中采购和配送，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。

4、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，千方百计降低食堂饭菜价格，确保食品质量和卫生安全。

5、要增强食堂价格管理的透明度，让学生、教师及家长代表参与监督工作。

二、定价原则

公平合理：餐费定价应兼顾食堂的经营成本和师生员工的经济承受能力，确保价格公平合理。

透明公开：定价过程应公开透明，接受师生员工的监督，增强信任感。

质量优先：在保证价格合理的同时，应确保食材新鲜、菜品质量上乘，满足师生的营养需求。

市场调节：结合市场原材料价格波动，适时调整餐费价格，保持食堂的竞争力。

三、定价小组组成及职责

1、成员构成

组 长： 周军

副组长：刘勇 宋玉成

成 员：曲斌 徐东高 高秀泉 王建中 王教海 纪维镇 梁军
刘阳 王庆亮 赵兴川 赵霞 汪见明 王芳芳 齐世炜 周进 郭宁

定价小组下设办公室，曲斌同志兼任办公室主任。

2、定价小组职责

审核食堂成本报表，监督定价合理性。收集师生意见，组织价格听证会或问卷调查。公示定价依据，确保透明度。处理价格相关投诉，协调纠纷。

四、定价依据

1. 食材成本：参考市场上同类食材和菜品的价格。

早餐约 5.11975 元：鸡蛋、主食（油条、蛋炒饭、面包、糖包、馅饼、馄饨、水饺、炒面、面条等）、副食（蒸南瓜、蒸地瓜、蒸山药、蒸玉米等）汤类（紫菜蛋花汤、胡辣汤、酸辣汤、甜沫、八宝粥、小米粥、豆汁等）、自制小菜。

午餐约 11.16549 元：主菜 2 类（土豆排骨、椒盐鸡全翅、西红柿牛腩、黄豆猪蹄、土豆红烧肉、小肉丸、红烧肉、姜汁大虾、香菇炖鸡、卤鸡腿等）、副菜 2 类（豆角炒肉丝、家常豆腐、芹菜肉渣、水煮肉片、什锦烩菜、冬瓜粉皮炖肉、芹菜猪肚、白菜粉皮炖肉、茄子炖肉、蘑菇炖肉、清炒菜花、香菇油菜、丝瓜鸡蛋、莴笋炒木耳、金玉满堂、清炒绿豆芽、西红柿鸡蛋、甘蓝粉条、青椒土豆丝等）、主食 2 类（米饭、南瓜发糕、红豆沙馒头、三色花卷、玉米发糕、藜麦馒头、花卷、紫薯卷等）、汤类 2 类（紫菜蛋花汤、胡辣汤、酸辣汤、甜沫、八宝粥、小米粥、豆汁等）、水果（香蕉、西瓜、橘子、沃柑、苹果、梨等）。

晚餐约 11.88403 元：主菜 2 类（土豆排骨、椒盐鸡全翅、西红

柿牛腩、黄豆猪蹄、土豆红烧肉、小肉丸、红烧肉、姜汁大虾、香菇炖鸡、卤鸡腿等）、副菜 2 类（豆角炒肉丝、家常豆腐、芹菜肉渣、水煮肉片、什锦烩菜、冬瓜粉皮炖肉、芹菜猪肚、白菜粉皮炖肉、茄子炖肉、蘑菇炖肉、清炒菜花、香菇油菜、丝瓜鸡蛋、莴笋炒木耳、金玉满堂、清炒绿豆芽、西红柿鸡蛋、甘蓝粉条、青椒土豆丝等）、主食 2 类（米饭、南瓜发糕、红豆沙馒头、三色花卷、玉米发糕、藜麦馒头、花卷、紫薯卷等）、汤类 2 类（紫菜蛋花汤、胡辣汤、酸辣汤、甜沫、八宝粥、小米粥、豆汁等）。

综上：三餐成本约为 28.88781 元。

2. 人工成本

$35 \text{ 元/人} \times 18\% = 6.3 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$ 。

3. 房租

租金为 $0.2 \text{ 元/m}^2 \cdot \text{天} \times \text{餐厅共 } 2612 \text{ m}^2 \div 1800 \text{ 人} = 0.29 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

4. 其他成本

水：约用水 $1000 \text{ m}^3/\text{月} \div 1800 \text{ 人} \div 25 \text{ 天/月} = 0.02 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

电：约用电 $50000^\circ / \text{月} \div 1800 \text{ 人} \div 25 \text{ 天/月} = 1.11 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

暖：约用暖 $5006.33 \text{ 元/月} \div 1800 \text{ 人} \div 25 \text{ 天/月} = 0.11 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

综上水电暖合计： $0.02 \text{ 元/人} \cdot \text{天} + 1.11 \text{ 元/人} \cdot \text{天} + 0.11 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$
 $= 1.24 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

零星维修、低值易耗品预计每月为 $15000 \text{ 元} \div 1800 \text{ 人} \div 25 \text{ 天/月} = 0.33 \text{ 元/人} \cdot \text{天}$

综上所述合计成本为 39.07 元，定价 35 元/人。

五、定价程序

市场调研：收集食材市场价格、人工成本等信息。

成本核算：对食堂的各项成本进行核算。

初步定价：根据成本和市场价格，初步确定价格范围。

征求意见：通过座谈会、问卷调查等方式，征求师生员工对菜品价格和质量的意见和建议。

调整优化：根据师生员工的反馈意见，对菜品价格和品质进行调整优化。

审批公示：经学校相关部门审批后，将最终确定的菜品价格进行公示，并严格执行定价标准。

六、监督机制

内部监督：建立健全内部监督机制，对食堂的采购、加工、售卖等环节进行全程监督。

师生反馈：鼓励师生员工对食堂的菜品价格和质量进行反馈，及时改进不足之处。

七、附则

本通知自发布之日起执行。如有未尽事宜，由学校总务处负责解释。



主题词：饭菜 定价方案

泰安市泰山外国语学校党政办公室

2025年5月16日印制

共印 14 份