

后勤实业中心餐厨垃圾管理实施细则

根据《上海市餐厨垃圾处理管理办法》和《上海师范大学食堂餐厨垃圾处理管理办法》，结合后勤实际，制定本细则。

一、后勤各相关餐饮单位必须严格按照国家和学校的规定，依法将餐厨垃圾和废弃油脂交由市容环卫部门指定的单位处理，主动接受国家和学校的检查，主动接受社会和师生的监督，任何组织和个人不得擅自处理，违者依法追究相关责任人的责任。

二、两校区饮食中心、采购加工中心、商业中心等相关餐饮部门负责本辖区内餐厨垃圾与废弃食用油脂的管理，中心主任是餐厨垃圾与废弃油脂管理的第一责任人，食堂、加工、美食街（广场）经理是直接负责人，收集人员是直接责任人，管理情况纳入相关人员岗位职责与绩效考核。

三、相关单位要将餐厨垃圾管理制度、管理要求和实施情况作为员工教育培训的内容，定期不定期进行宣讲，做到人人知晓，公开透明。

四、严格执行及时收集、定点存放、专人管理制度，明确职责，责任到人，建立台账。徐汇香樟苑食堂、生乐连锁餐厅、丹桂苑餐厨垃圾存放于丹桂苑食堂后，紫薇苑食堂餐厨垃圾存放于食堂东侧，笑缘美食广场餐厨垃圾存放于校医院北侧，小吃街餐厨垃圾存放于清真食堂门口南侧，奉贤校区玉兰苑食堂餐厨垃圾存放于食堂后院，紫藤苑食堂餐厨垃圾存放于紫藤浴室后方，金桂苑食堂餐厨垃圾存放于食堂东侧。责任人工作调整要及时做好交接。

五、相关责任人要加强监督检查，不断强化管理、堵塞漏洞，发现问题及时向后勤和学校报告。

六、本细则自 2011 年 3 月 3 日开始实施。