

2025 年度重点项目支出绩效评价报告

一、项目基本情况

（一）项目概况

为保障机关干部职工日常就餐需求，落实机关后勤管理要求，规范食堂运营管理，提升餐饮服务保障水平，营造安全、卫生、便捷的就餐环境，特设立饭堂经费项目。项目资金专项用于食堂主副食材采购、餐饮管理服务、食品安全监管、餐厨耗材购置、厨房设施设备检修维护等食堂日常运营保障支出。全年机关食堂持续稳定提供就餐服务，切实解决干部职工就餐后顾之忧，为机关各项业务工作有序开展提供坚实后勤支撑。

（二）项目实施情况

本项目由光明区机关事务管理中心统筹组织实施，严格按照机关财务管理、食品安全管理、政府采购等相关规定及食堂运营管理制度开展工作。实施流程包括：预算申报与批复、指标下达、食材及物资采购、食品安全检查、食堂日常供餐、成本核算、资金审核支付、服务满意度调查、绩效自评及结果应用。严格遵循国家财经法规及内部管理规定，做到采购规范、成本可控、安全监管到位、岗位责任明确。

（三）预算安排及执行情况

2025 年度饭堂经费项目预算资金 8,146.91 万元，年度实际支出资金 7,880.98 万元，预算执行率 96.7%。项目实际支出资

金全部按规定用于机关食堂日常运营支出，支付审批程序完整、手续齐全，无截留、挤占、挪用、虚列支出等违规情况。

二、绩效评价工作开展情况

（一）绩效评价目的和原则

本次评价全面考核项目资金使用的经济性、效率性、效果性，客观评价项目决策、资金管理、组织实施、产出效益情况，压实预算绩效管理主体责任，提高财政资金使用效益，为健全完善后勤保障项目预算绩效管理机制，优化资金统筹配置，提升机关食堂服务精细化、规范化水平提供科学依据，切实发挥财政资金保障机关运转、服务干部职工的核心作用。坚持科学公正、统筹兼顾、激励约束、公开透明原则，以政策规定为依据、以业务数据为支撑、以绩效目标为导向，确保评价结果真实、准确、可用。

（二）评价结果

经综合评价，本项目评价等级为优。

三、主要经验及做法

一是坚持绩效引领，实施食堂运营精细化管理，实现降本增效。紧扣绩效目标强化成本核算与数据分析，严控各项运营支出；抓实食材源头采购，严格执行比价、核价、定价机制，从源头降低采购成本；细化食材领用、加工各环节管控，减少食材损耗，严控各项运营费用。在保障食品安全和就餐质量前提下，以全流程精细化管理持续巩固降本成效，提升资金使用效益。

二是锚定绩效目标，构建全链条食品安全监管机制，守住就餐安全底线。围绕食品安全保障绩效任务，按照“源头可溯、过

程可控、风险可防”要求，建立食材采购、检测、加工、供餐全流程闭环管理。常态化委托第三方开展食品安全抽检，落实病媒生物消杀，强化外包服务商履约监管，将安全管控成效纳入业务考核。全年未发生食品安全事件，切实保障了干部职工“舌尖上的安全”。

四、存在问题及改进措施

（一）存在问题

一是绩效目标设置不够完善。餐厨设备维护、餐饮耗材节约等部分工作未纳入绩效指标考核范围。

二是餐饮浪费管控有待加强。制止餐饮浪费举措落实不够到位，存在取餐过量产生浪费的情况。

（二）改进措施

一是优化绩效目标设置，提升预算绩效管理水平和。结合食堂运营、节约型机关建设、精细化管理要求，全面梳理完善绩效指标体系，紧扣项目实际合理设定可考核、可评价、无遗漏的绩效目标。

二是建立餐饮浪费量化管控机制，推进节约型机关建设。依托食材精准采购、动态数据监测，对餐饮浪费开展量化评估；通过宣传提示、典型引导等方式，营造节约就餐氛围，引导干部职工自觉节约，抓实餐饮浪费管控。