

饮食服务中心

精细化管理与服务手册



2019 年 11 月

目 录

第一章 中心简介	1
第二章 各食堂介绍	3
一、教工食堂简介	3
二、一食堂简介	3
三、学生第二食堂简介	3
四、风华苑（金麒麟）餐厅简介	3
五、学生第三食堂简介	4
六、学生第四食堂简介	4
七、学生第六食堂简介	5
八、北固食堂简介	5
九、京江第一食堂简介	6
十、东山美食广场简介	6
十一、民族食堂简介	6
十二、西山美食城简介	6
十三、留学生餐厅简介	7
十四、梅花润江缘美食城简介	7
十五、润江缘西餐厅简介	8
十六、高知餐厅简介	8
十七、饮食服务中心加工点简介	8
第三章 岗位职责	10
一、中心主任岗位工作职责	10

二、副主任岗位工作职责	11
三、人事劳资岗岗位职责	12
四、办事员岗位职	12
五、材料会计岗位职责	13
六、食堂主任岗位职责	13
七、食堂保管员岗位职责	14
八、核算员岗位职责	15
九、红案班长岗位职责	15
十、白案班长岗位职责	16
十一、食堂厨师岗位职责	17
（一）红案厨师岗位职责	17
（二）面食工岗位职责	17
十二、勤杂工岗位职责	18
（一）荤加工岗位职责	18
（二）素菜加工岗位职责	19
（三）清洁卫生、洗碗工岗位职责	19
第四章 工作流程	21
一、食堂主任工作流程	21
二、食堂保管员工作流程	21
三、食堂核算员工作流程	22
四、红案班长工作流程	22
（一）上班到岗	22

(二) 工作内容.....	22
(三) 工作要求.....	23
五、白案班长工作流程	24
(一) 上班到岗.....	24
(二) 工作内容.....	24
(三) 工作要求.....	24
六、一日三餐工作流程	24
(一) 上班到岗.....	24
(二) 工作内容.....	24
(三) 工作要求.....	25
七、粗加工工作流程.....	25
(一) 上班到岗.....	25
(二) 工作内容.....	25
(三) 工作要求.....	25
八、切配及成品存放工作流程.....	26
(一) 上班到岗.....	26
(二) 工作内容.....	26
(三) 工作要求.....	26
九、煮粥及蒸饭工作流程.....	27
(一) 上班到岗.....	27
(二) 工作内容.....	27
(三) 工作要求.....	28

十、洗碗工工作流程.....	28
（一）上班到岗.....	28
（二）工作内容.....	28
（三）工作要求.....	29
十一、大厅清洁人员工作流程.....	29
（一）上班到岗.....	29
（二）工作内容.....	29
（三）工作要求.....	30
十二、绞肉机安全操作规程	31
十三、切菜机安全操作规程	31
十四、和面机安全操作规程	31
十五、压面机安全操作规程	32
十六、消毒柜安全操作规程	32
十七、电保温台安全操作规程.....	32
十八、洗碗机安全操作规程	33
十九、电饼铛安全操作规程	33
二十、蒸汽发生安全操作流程.....	34
二十一、冰箱、冰柜、冷柜安全操作流程.....	34
二十二、突发事件应急处置流程	35
（一）食物中毒事故应急处置流程	35
（二）煤气泄露事故应急处置流程	36
（三）火灾事故应急处置流程	36

(四) 触电事故应急处置流程	37
(五) 人身伤害事故应急处置流程	38
(六) 急病紧急处置流程	38
(七) 极端天气紧急处置流程	38
第五章 服务规范与标准	40
一、饮食服务人员行为规范	40
(一) 仪表仪容	40
(二) 语言	40
(三) 行为举止	40
二、食堂窗口服务规范	41
三、食堂各类岗位服务提供规范	41
(一) 对师生员工伙食要求的识别	41
(二) 主副食品原料的进货验收	41
(三) 储存及领用	42
(四) 餐饮产品的加工制作	42
四、食品安全管理规范	46
(一) 食品安全管理基本要求	46
(二) 食品添加剂管理要求	47
(三) 食品留样管理要求	48
(四) 厨房卫生管理要求	48
五、厨房食品管理规范	53
(一) 食品进货查验管理	54

(二) 食堂食品仓库管理	54
(三) 厨房预防食物中毒措施	55
(四) 蔬菜残留农药清除方法	56
六、厨房卫生操作规范	58
七、拾物招领规范	59
八、卫生监督检查标准	59
(一) 初加工间.....	59
(二) 切配间	59
(三) 烹调间	59
(四) 备餐间	60
(五) 面点初加工间	60
(六) 面点加工间	60
(七) 蒸煮间	61
(八) 仓库.....	61
(九) 更衣室	61
(十) 过道.....	62
(十一) 洗手间.....	62
(十二) 后场	62
九、食品安全检查标准	62
十、设备设施安全检查标准	62
十一、伙食质量监督检查标准.....	63
(一) 主食质量.....	63

(二) 副食质量.....	63
(三) 菜肴品种.....	63
十二、服务质量监督检查标准.....	63
(一) 个人形象.....	63
(二) 窗口服务.....	64
(三) 售后服务.....	64
十三、物资管理监督检查标准.....	64
(一) 主辅料管理	64
(二) 设备管理.....	65
(三) 耗材、劳保用品管理.....	65
十四、内部管理监督检查标准.....	65
(一) 制度建设.....	65
(二) 内部人员就餐管理	65
(三) 内部作息时间的管理	65
十四、剩余饭菜回收及处置规范	65
(一) 回收对象确定	65
(二) 贮藏方法.....	66
(三) 回锅销售要求	66
(四) 其他要求.....	66
(五) 剩余饭剩菜处置流程图	66
十五、食堂餐厨废弃物处置规范	68
十六、炒菜类主要食品操作规程	68

(一) 清炒土豆丝	68
(二) 炒茼蒿	69
(三) 红烧花菜	69
(四) 红烧豆腐	70
(五) 青椒肉丝	71
(六) 土豆烧鸡块	71
(七) 西红柿炒鸡蛋	72
(八) 红烧肉	72
(九) 酸菜鱼片	73
(十) 萝卜排骨汤	74
十六、面食类主要食品操作规程	74
(一) 馒头	75
(二) 花卷	75
(三) 素菜包	76
(四) 鲜肉包	77
(五) 烧卖	77
(六) 炸麻球	78
第五章 台账目录	80
第六章 各类表格	82
一、食堂菜肴成品检查记录	82
二、剩余食品收藏、加热记录表	83
三、食品留样工作记录	84

四、食堂一周菜谱	85
五、冰箱除臭工作记录	86
六、食品添加剂使用记录.....	87
七、餐厨废弃物处理记录.....	88
八、餐具消毒记录	88
九、食堂卫生保洁区检查表	90
十、安全检查记录表.....	91
十一、食堂工作人员晨检记录.....	92
十二、食堂管理员工作日志	93
十三、食堂民主管理活动记录.....	94
十四、食堂员工培训记录.....	95
十五、学校食堂食品安全自查表	96
十六、每月吊扇安全检查记录表	98
十七、每月消防设施安全检查记录表	99
十八、每月蒸汽管道阀门安全检查记录表	100
十九、饮食中心拾物招领登记表	101
二十、在用计量器具管理表	102
二十一、饮食中心工作检查记录	103

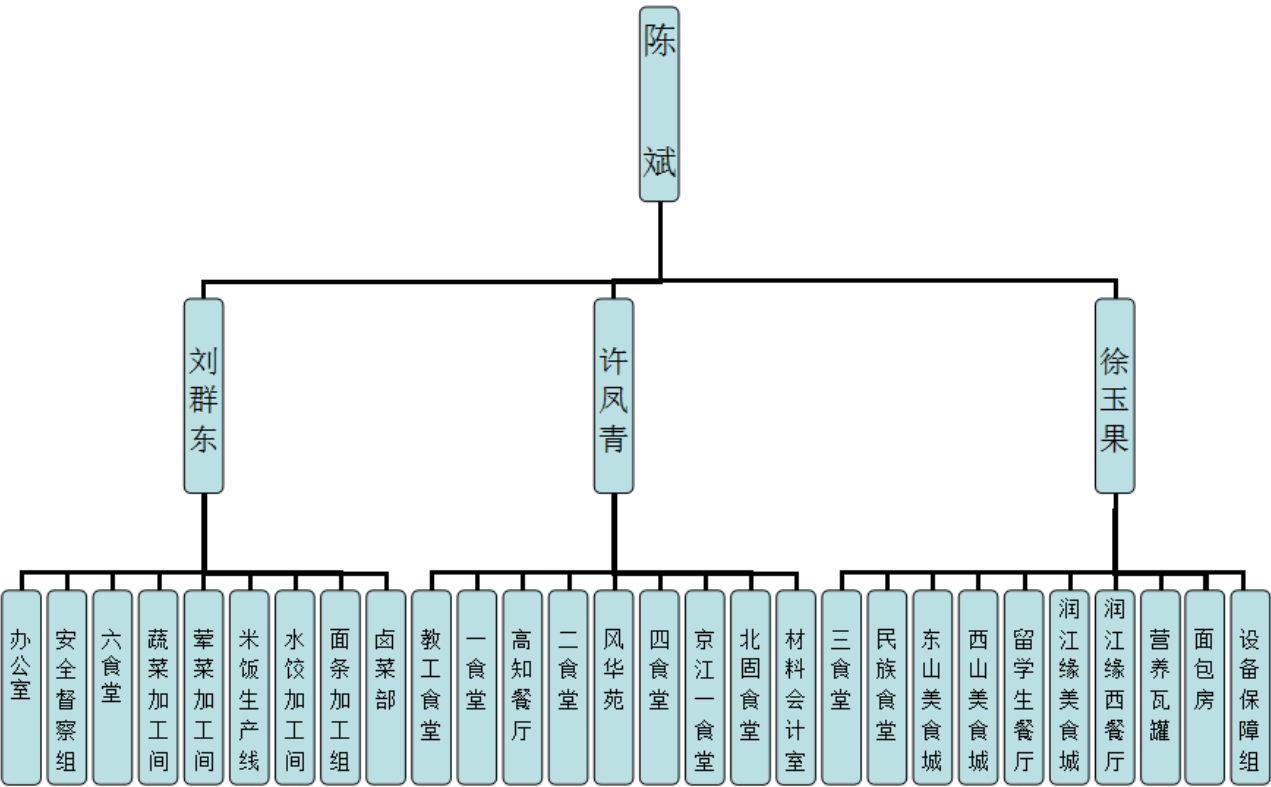
第一章 中心简介

饮食服务中心现共有员工 302 人，其中校编员工 31 人、恒昌企业编制员工 23 人。多年来不断调整餐饮结构，形成了保障型食堂与风味特色餐厅相结合的办伙格局。

饮食服务中心严格按照 ISO9001:2008 质量管理体系的标准进行管理，下辖 7 个学生大伙食堂（教工、一、二、四、六、北固、京江一食堂）保障全校师生基本大伙，9 个特色餐厅（高知餐厅、风华苑、三食堂、东山美食城、西山美食城、润江缘美食城、民族食堂、润江缘西餐厅、留学生餐厅）满足师生不同层次的就餐需求，3 个特色窗口（面包房、瓦罐汤、润江缘拉面窗口），3 个集中加工点（荤菜、素菜、米饭），同时可自行生产面条、皮子。

2015 年开始，中心按照 ISO9001:2015 质量管理体系的标准要求，整理编制饮食服务中心文件。进一步细化《饮食中心岗位工作流程》，规范岗位操作的相关规定。中心按照“安全为根本、菜肴为关键、现场为形象”的工作思路，加强对安全隐患检查排查，发现问题确保及时整改。对职工进行“食品安全知识培训”、“饮食从业应知应会”、“消防安全知识培训”等。为了满足各国留学生的就餐需求，改善就餐环境，在西山美食城餐厅内成立了留学生餐厅；为提高工作效率，加强饮食工作的标准化操作，成立了荤菜、素菜、米饭 3 个集中加工点，自行生产面条、皮子；中心还不定期组织食堂红、白案技术骨干进行学习、培训及技能竞赛，提高技术水平。一食堂刘宏斌同志在第六届江苏乡土风味烹饪大赛中制作的“湖城第一碗”荣获特金奖。2018 年，二食堂荣获“江苏好食堂”荣誉称号。2018 年中心全年实现产值 10647.02 万元。

饮食服务中心组织架构图



第二章 各食堂介绍

一、教工食堂简介

教工食堂坐落于江苏大学本部东山操场东侧、东山美食城二楼，于 2004 年投入使用，现有员工 20 余名。

食堂以提供教职员工大伙餐饮服务为主，同时兼顾服务于广大学生。

食堂环境优美，拥有全新吸顶式空调，同时可容纳 440 人就餐。厨房设施齐全，装备了现代化加工、烹饪、保温、消毒、设备。

食堂所提供的豆沙包、红烧肉、糖醋排骨、红烧草鱼、红烧猪手、咕咾肉、鱼排、蒸蛋饺等点心和菜肴极具特色。

二、一食堂简介

学生第二食堂位于东山篮球场北侧，老生楼天桥旁。

食堂共设座位 400 余个，干净整洁，菜品丰富，味美可口，特色菜品有红烧肉、糖醋小排等。

三、学生第二食堂简介

学生第二食堂位于文华楼的北面、A 区宿舍楼的南边，靠近食品学院、三山楼。食堂于 2015 年重新装修之后，可同时容纳 400 人用餐。食堂的餐桌、餐椅均为实木，端庄大气。

食堂经营的品种繁多，物美价廉。有家常菜、淮扬特色菜、炒饭、炒面、各式靓汤。早餐提供各类面食、饼子、东北水饺、锅盖面、肉包子、花卷、广式蒸饺等。其中，咕咾肉、酸菜鱼、红枣鸡汤、砂锅米线、黄焖鸡米饭、麻辣香锅、烤肉饭、叶儿粑等均是深受师生欢迎的品种。此外，食堂还设有水吧，提供西瓜汁、酸梅汤、杂粮粥、玉米奶昔等品种。

四、风华苑（金麒麟）餐厅简介

风华苑（金麒麟）餐厅位于学生第二、三食堂中间，女生宿舍楼

对面。2019 年暑假期间重新装修，现有座位 212 个。

特色窗口有麻辣香锅、土耳其烤肉饭、掉渣饼、奶茶热饮、特色面条、手工水饺、中式套餐等供应。餐厅干净整洁、菜品丰富、价廉物美、味美可口。

餐厅三楼社有包厢 3 个，卡座若干个，以及旋转小火锅，可提供特色小炒、桌餐、小型会议接待用餐、承办酒席。

五、学生第三食堂简介

学生第三食堂是学校历史最悠久的食堂之一，见证了学校的发展壮大。2019 年暑假南京巨百餐饮管理有限公司托管后，对食堂进行了全面改造升级，已经将食堂打造成中西合璧的网红食堂。

食堂一二层现有就餐位 850 个，一楼主要以基本大伙为主，二楼全部经营特色小吃。

食堂特色品种丰富，口味俱佳；麻辣香锅，牛肉汤，拉面等特色品种深受广大师生的喜爱。

食堂是集饮食服务与休闲文化于一体的多功能文化餐厅。一楼以“中国风，山水情”为主题，环境优雅，古色古香；二楼是西式风格，有高清大屏每天进行赛事及热点新闻直播，也有卡拉 OK 点歌系统和休闲书吧，是广大同学就餐、休闲娱乐的最佳场所。

六、学生第四食堂简介

学生第四食堂于 2000 年 8 月竣工投入使用，位于校内学生生活区西侧。高峰期可容纳同时 1200 人用餐，属于校大伙专属食堂。

食堂于 2018 年 5 月进行装修改造。改造后，在原有保持大伙专属食堂特色的前提下，为迎合学生对饮食风味不同需求的前提下引进资源，增加了风味小吃、精品小炒、镇江特色锅盖面、精品卤菜等特色窗口。由原品种的单一性逐步转变为市场多样性，同时根据季节、地理、人文、口味的不断变化，而随之变化。

七、学生第六食堂简介

学生第六食堂始建于 2002 年，位于江大西山，可容纳 1000 多人同时用餐。

食堂主要经营基本大伙，为自选模式，选菜结账都很方便，菜品种类丰富，营养价值高、价格实惠，设有平价菜窗口、家常菜窗口、精品小炒窗口等。

食堂还设有锅盖面窗口、风味小吃窗口、瓦罐汤窗口、鲜果园窗口、战斗鸡窗口、面包房，可以满足不同的口味需求。

八、北固食堂简介

北固食堂位于江苏省镇江市江滨附属医院内，始建于八十年代，目前有员工 38 人，具有国家技术等级证书 10 人，其中中式高级烹调师 1 人，中级红案和白案烹调师 9 人。

食堂共分为三层。

一层为学生食堂可容纳 400 余人同时用餐，主要以大伙淮扬菜为主打菜肴品种丰富，再配合其他菜系品种和镇江本地特色小吃锅盖面，配以各式点心。

二层分为职工餐厅、病员餐厅和家宴包厢，职工餐厅基本大伙自选可容纳 120 人同时就餐，每天几十种价格低廉，鲜香可口的菜品任由职工挑选。其中，酱香猪蹄、糖醋带鱼、麻辣三丝等都是职工们超喜爱的美食品种。病员餐厅可容纳 150 人同时就餐，主要为医院的住院病人以及家属提供日常餐饮服务，菜肴清淡爽口，品种丰富受到广泛的好评。家宴包厢 5 间可同时承担 5 桌家宴的定制接待服务菜品丰富，花样繁多。

三层为营养治疗饮食餐厅，是为医院各种病人和医院各科室提供治疗饮食，营养盒饭和汤品服务，主要以高低糖尿病餐、低嘌呤餐、流汁、半流汁、长鱼汤、鸽子汤、黑鱼汤等配合临床为广大病友提供美味

饮食。

九、京江第一食堂简介

京江第一食堂于 2018 年 9 月 1 日正式投入使用，食堂就餐总面积 3000 平方米，共设座位 2000 余个，食堂设施设备齐全，干净整洁，餐品种类丰富，可以满足不同就餐者的需要。

食堂主要经营基本大伙，南北风味，菜品花样繁多，好吃不贵，设有平价菜（少油低盐）窗口、家常菜窗口、小炒窗口、西式窗口等。在菜品设计上，兼顾地域口味和季节特点，及时调整特色菜和时令菜种类，其中啵啵鱼、小火锅、咕咾肉等创新菜深受同学喜爱。

食堂除正餐时段外，还提供零点小炒，夜宵服务等，现已成为校园内全天候服务师生的食堂。

十、东山美食广场简介

东山美食广场位于江苏大学本部东山操场东侧，教工食堂楼下，有五个档口，致力于满足广大师生的多样化需求，主要提供各类风味小吃，同时可容纳 260 人就餐。

餐厅配备有吸顶式空调及多种先进式炊具，用餐环境休闲舒适，餐厅全面实行 7S 现场管理。

餐厅提供港式烧腊饭、沸腾铁板土钵菜、精品增值盖浇饭、中式营养自选套餐、各类盖烧面、汤面、炸酱面、特色馄饨和水饺、中式点心、各类营养滋补粥、麻辣香锅、麻辣烫、酸汤肉片、酸汤鱼、黄焖鸡米饭。

十一、民族食堂简介

民族食堂位于学生宿舍 A 区对面，二、三食堂之间，主要经营青海拉面、盖浇面、盖浇饭、新疆大盆鸡、砂锅、羊肉汤等西北风味各种美食。

十二、西山美食城简介

西山美食城位于西山操场西北角，西山浴室的正南面。

食堂厨师和员工来自全国各地，厨艺精湛、菜品涵盖八大菜系中的多种名菜，特别是川菜，徽菜，淮扬菜等深受同学们的青睐。食堂一次性可容纳 800 多人同时就餐。

食堂品种多花样全、主要经营品种有精美小炒、砂锅、石锅、煲仔、溜溜酸汤锅、重庆小面、各式炒饭、铁板饭、烤肉饭、烤鱼系列套餐饭等。

食堂多年以来一直都是从早上 6:00 点营业至晚上 22:30，全天候业，填补了后勤保障食堂服务的空白。

食堂 2018 年暑期进行全面改造升级，环境优美更是焕然一新，同时食堂结构、花色品种等做了相应的调整，增设了平价菜窗口、中低档套餐、和爱心窗口以及网红品牌美食

十三、留学生餐厅简介

留学生餐厅位于西山美食城二楼，营业面积约 500 平方米，是一家可容纳 200 人同时用餐的全日西餐厅。

餐厅具有独特的装修风格，环境优雅，空间宽敞明亮。所有用餐均由全开放式明厨现场烹制完成

餐厅主要提供西式餐类，牛排、西式面点、特色焗饭类等各式饭类。除此之外，还提供各类小吃、披萨、汉堡、韩式火锅。餐厅水吧提供各种时尚饮品：咖啡、各类茶饮、新鲜果汁以及各式可口甜点

与此同时，餐厅还可以提供接待会议自助餐，冷餐会，茶歇等中高端活动用餐。

十四、梅花润江缘美食城简介

梅花润江缘美食城原名润江缘美食城。2019 年 7 月 26 日由南京梅花餐饮公司中标对其进行改造升级。改造过后的梅花润江缘餐厅，一走进去，有一种眼前一亮的感觉。精致的荷花灯，漂亮的油纸伞，还有古色古香的八宝亭，仿佛置身于三月的江南水乡。在这样的环境里就餐，

有一种人在画中"食"的感觉。一桌一椅，顶灯隔断，镂空的吊灯，绿植的点缀，美食城里每一处无不透露着精致。

餐厅配备了现代化智能系统如：门禁智能刷脸系统（陌生人进不了后厨，如果后厨出现陌生人会进行拍照通报）智能晨检系统（员工每天进行体温测量，自行进行晨检并记录），智能台账系统（所有的台账能在智能大屏上显现），智能留样冰箱（每餐留样都进行拍照，不到出样时间出不了样）。

餐厅一改以前的传统经营模式和理念，引进多种特色风味窗口如：掉渣饼，生煎包，鸭血粉丝，健康米线，粗粮渔粉，麻辣香锅麻辣烫，泡泡锅，煲仔饭，特色自助旋转火锅，让广大师生在就餐上多样化，好吃也不贵。

十五、润江缘西餐厅简介

润江缘西餐厅位于江苏大学的西北方，临近学生宿舍 E 区、F 区、G 区，于 2019 年暑期装修后使用。楼下有各种水果铺、奶茶铺、零售超市和浴室，是学生们的必经之地，地理位置优越，环境安静优雅，品种丰富，设备齐全，物美价廉，足不出校就能品尝到正宗西餐。

餐厅总营业面积约为 400 平方米，餐桌总数 52 桌。餐厅可同时容纳就餐人数约为 208 人。

餐厅提供的食品服务主要有中晚大众餐、西式面（粉）食类、焗饭类、牛排披萨类、以及炸鸡汉堡等。

十六、高知餐厅简介

高知餐厅位于第一食堂楼下，周一至周五中餐仅对教职工开放供应中式快餐，晚间及周末全天对全校师生提供特色点炒、包厢桌餐、团日活动和菜肴预定等服务。

十七、饮食服务中心加工点简介

饮食服务中心加工点成立于 2016 年 9 月，现包含荤菜加工点，素

菜加工点，米饭生产线三个部门。在职员工 16 名，含中式烹饪高级技师一名，维修技师一名，中式高级烹饪师一名，另有配送车辆两辆。

荤菜加工点配有德国进口设备五台(肉馅机,砍排机,切丁机,盆式肉馅机,锯骨机),负责江苏大学食堂的猪肉,牛羊肉,冷冻品,水产品的验收,初加工及配送。蔬菜加工点现有净菜加工生产线二条,目标做成蔬菜的集中加工、分散供应的现代流通模式。米饭生产线有自动米饭生产线一条,保证了全校各食堂米饭的加工生产,日生产米饭约七千斤。

加工点采取了集中采购的办法,大大降低了采购成本,为在校学生带来了很大的利益,切实加强了学校食品卫生安全管理,严防食源性公共卫生事故的发生,从源头上严把食品原料进货关,确保学生饮食安全,以及保证了学生食堂的饭菜价格的基本稳定和质量的的基本稳定。

第三章 岗位职责

一、中心主任岗位工作职责

1. 在集团党政领导下，负责饮食服务中心的各项工作，认真履行岗位职责。

2. 认真贯彻执行《食品安全法》等国家的政策法规，教育引导全体员工遵守学校、集团及中心的各项规章制度，督促员工遵纪守法、爱岗敬业、努力工作。

3. 负责召开中心工作会议，讨论制定中心各部门以及管理人员的工作目标和工作职责，制定年度工作计划和管理工作方案，做好监督检查，做好年终总结。

4. 制定各类人员的工作规范、操作规程和各项规章制度。

5. 管理好中心的各项经费支出，做好开源节流工作；加强成本核算，提高伙食经济效益。

6. 负责中心人事管理、人员调配和职工管理，做好工作协调。

7. 贯彻落实安全生产责任制，做好食品安全、机械操作、消防安全等方面的培训工作，坚决杜绝食物中毒、意外伤害等事故的发生。

8. 做好中心设备设施等维修、保养和合理调配工作，有计划地实施食堂维修改造工作。

9. 监督检查各食堂的食堂安全、员工队伍、现场管理等方面工作，及时化解和正确处理来自各方面的矛盾和问题。

10. 按照公开、公平、公正的原则，做好各食堂主任及中心办公室人员的聘任工作。

11. 定期向上级领导汇报饮食工作情况，完成上级交办的其他工作任务。

12. 负责制定中心政治思想教育、法治教育和安全卫生教育等规划，做好中心各方面宣传工作。

13. 关心职工生活，经常深入食堂，解决食堂及员工实际问题。

二、副主任岗位工作职责

1. 在集团党政领导下，协助主任做好饮食服务中心的各项工作，认真履行岗位职责。

2. 协助主任认真贯彻执行《食品安全法》等国家的政策法规，教育引导全体员工遵守学校、集团及中心的各项规章制度，督促员工遵纪守法、爱岗敬业、努力工作。

3. 协助主任召开中心工作会议，讨论制定中心各部门以及管理人员的工作目标和工作职责，制定年度工作计划和管理工作方案，做好监督检查，做好年终总结。

4. 协助主任制定各类人员的工作规范、操作规程和各项规章制度，并负责检查落实。

5. 协助主任管理好中心的各项经费支出，做好开源节流工作；加强成本核算，提高伙食经济效益。

6. 协助主任做好中心人事管理、人员调配和职工管理，做好工作协调。

7. 协助主任贯彻落实安全生产责任制，做好食品安全、机械操作、消防安全等方面的培训工作，坚决杜绝食物中毒、意外伤害等事故的发生。

8. 协助主任做好中心设施设备等维修、保养和合理调配工作，有计划的实施食堂维修改造工作。

9. 协助主任监督检查各食堂的食堂安全、员工队伍、现场管理等方面工作，及时化解和正确处理来自各方面的矛盾和问题。

10. 按照公开、公平、公正的原则，协助主任做好各食堂主任及中心办公室人员的聘任工作。

11. 定期向上级领导汇报饮食工作情况，完成上级交办的其他工

作任务。

12. 协助主任制定中心政治思想教育、法治教育和安全卫生教育等规划，做好中心各方面宣传工作。

13. 关心职工生活，经常深入食堂，解决食堂及员工实际问题。

14. 协助中心主任做好中心其他各项工作。

三、人事劳资岗岗位职责

1. 负责中心食堂员工的录用、社会保险申办、档案管理工作。

2. 配合中心主任做好中心食堂员工调配、考核工作。

3. 负责中心劳务工工资制表、审批发放工作。

4. 负责中心各项会议、活动组织、协调工作。

5. 协调微机房各项工作。

6. 负责临时工宿舍的电费、房租计费工作。

7. 负责餐饮服务许可证、健康证等各类证件的具体办理工作，办公用品的保管、领用登记。

8. 完成领导交办的其他工作任务。

四、办事员岗位职

1. 负责部门文件的起草工作，以及各类文件、材料的收集、整理、归档及日常管理工作。

2. 负责部门会议的安排和记录，部门信息送达工作。

3. 负责中心各部门固定资产管理工作。

4. 负责各项单据报销工作，办公电话的缴费、餐费开票，以及其它服务性工作。

5. 负责勤工助学学生的招聘和工作安排，以及统计每月考勤，按时做工资。

6. 负责每日食堂监控设备的查看和记录，以及日常维护与修理。

7. 负责员工宿舍管理。

8. 负责做好支部各项学习、宣传、组织工作。
9. 配合采供管理科做好物资原料市场价格采集工作。
10. 完成领导交办的其他工作任务。

五、材料会计岗位职责

1. 负责核对各类物资进价、食堂核算价。
2. 负责核对各供应商供应物资金额。
3. 负责核对各食堂材料支出明细。
4. 负责核对价格调节基金收支明细。
5. 负责核对采供费用支出明细。
6. 负责核对各食堂原料进、出比是否合理。
7. 负责采供核算系统数据备份。
8. 负责采供核算系统用户设置、权限设置等系统维护工作。
9. 完成领导交办的其他工作任务。

六、食堂主任岗位职责

1. 在中心领导下全面负责食堂的各项管理工作，实现质量管理体系及 7S 管理在本部门规范有效运行。

2. 负责食堂民主管理小组的召集工作，召集本食堂民主管理小组成员商议并制定食堂工作计划和各项规章制度，并检查落实情况。做好与顾客交流沟通工作，及时改进服务意见，实现顾客满意率在 82% 以上。

3. 负责落实食堂安全责任制，加强员工业务技能、安全知识培训，明确岗位责任，发现事故隐患，及时采取措施整改，杜绝各类事故发生。

4. 负责食堂的食品安全与卫生管理工作，贯彻执行《食品卫生法》，把好物资入口验收、储存、加工、销售等环节。加强各加工区

域的管理，工完场净，按规定做好留样、消毒等工作，防止流行疾病和食物中毒事件的发生。

5. 负责食堂伙食成本核算和品种开发工作，持续改进服务为方针，不断改进食堂各项管理工作。

6. 负责本食堂的设备设施管理，制订本食堂维修、保养计划，提出设备购置计划报中心审核。

7. 负责本食堂的物资管理，指导并监督食堂保管员工作，定期查看仓库物资保管卫生状况，不定期抽查入库食品的数量和质量。

8. 负责合理分配和调整食堂人员的工作量，加强员工工作质量、劳动效率检查考核，做到奖罚分明；每天组织食堂员工晨检，对不符合健康要求的人员，及时调离工作岗位，体检情况要保存记录。

9. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

10. 完成好中心交办的工作任务。

七、食堂保管员岗位职责

1. 严格按照质量管理体系及 7S 管理要求，抓好物资、仓库的规范化管理工作。

2. 严格执行《饮食物资验收管理规定》做好入库仓库物资的保管和验收工作，各类物资遵循先入先出原则，保证在库物资不变质、不霉烂、不损坏、不丢失。

3. 负责平衡物资库存，掌握食堂每类物资的最大和最底库存数据，及时向主任及核算员提供原料库存及需求请购信息，防止缺货影响伙食质量。

4. 负责仓库卫生清洁工作，做到物资分类放置有序，标识清晰，数据清楚。

5. 注意仓库安全，非工作人员不得随便进入，下班要加锁，做好

防盗、防火、防潮、防鼠工作。

6. 严格出入库手续，物资做到凭核算员单据出入库，做到帐物相符。每月结合盘点，并物资及库存数据表单的交接工作。

7. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

8. 完成上级领导交办的其他工作。

八、核算员岗位职责

1. 负责食堂核算的具体工作，协作食堂主任做好食堂日、月毛利核算工作，按规定及时登记录入物资出入帐目以及水电气等成本数据。

2. 协助食堂主任做好物资验收工作，严格执行《物资验收管理规定》发现异常及时报告食堂主任。

3. 负责供应商所供物资验收单的开据及各班组饮食物资原料领用单出据工作。

4. 食堂主任不在岗时代行主任责任，协助食堂主任处理日常事务；协助做好职工考勤统计上报、工资核算以及勤工助学管理等其他工作。

5. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

6. 完成领导交办的其他工作。

九、红案班长岗位职责

1. 严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规。

2. 严格执行后勤集团及饮食中心的各项规章制度。

3. 严格按照质量管理体系及 7S 管理要求，抓好本班组生产服务的规范化管理工作。

4. 按照中心《服务规范》要求，讲究烹饪技术，提高菜肴、点心的色、香、味、型，不断推出时令和创新品种。

5. 检查督促本班组各岗位按操作规程进行生产，做好师带徒工作。

6. 直接参与本班组各岗位生产劳动。

7. 带领班组职工精打细算，减少浪费，降低成本，抓好节能工作。

8. 做好每日原料清点、申请购货、原料领取等单据的填写工作。

9. 能正确使用设备、设施，做到熟练操作、合理保养、简单维修。

10. 严格执行安全卫生制度，下班前检查水、电、油、气的关闭是否安全。

11. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

12. 完成领导交办的其它工作。

十、白案班长岗位职责

1. 负责面点间的日常管理工作，严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规。

2. 严格按照质量管理体系及 7S 管理要求，抓好本班组生产服务的规范化管理工作。

3. 负责面食品种的创新推广工作，丰富和变化面点品种，提高面点质量，不断满足广大师生餐饮需求。

4. 加强安全生产管理，正确保存面食加工的原料、半成品和成品，实现危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

5. 负责工作区域内卫生、设备设施的清洁、维护及保养工作，检查督促本班组各岗位按操作规程进行生产，做好师带徒工作。

6. 负责面点食品的成本核算和质量控制，带领班组职工精打细算，减少浪费，降低成本，抓好节能工作。

7. 直接参与本班组各岗位生产劳动；完成领导交办的其它工作。

8. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

十一、食堂厨师岗位职责

（一）红案厨师岗位职责

1. 严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规。

2. 按照每日供应食谱精心烹制菜肴，严格执行中心《食品操作规程》、《服务规范》的要求进行操作保证成品质量。

3. 熟练掌握大锅菜制作技能，熟知供应菜肴的制作程序和质量要求，提高菜肴质量，不断满足广大师生需求。

4. 保证烹调用具的洁净与使用功能完好，掌握菜肴烹制的速度，能在规定时间内完成菜肴烹制任务。

5. 正确掌握电、气、油等能源设备的使用操作，达到安全、卫生、节能的要求。

6. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

7. 做到操作场所干净卫生，用具、物品摆放条理分明。

8. 完成领导交办的其它工作。

（二）面食工岗位职责

1. 严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规。

2. 严格执行众诚集团及餐饮中心的各项规章制度。

3. 按照《食品操作规程》的要求进行操作。
4. 按照中心《服务规范》要求，丰富和变化面食品种，提高面食质量，不断满足广大师生需求。
5. 熟练掌握面食制作技能，坚持满负荷工作要求。
6. 负责食堂日常主食供应品种的加工制作。
7. 能正确鉴别主食原料的质量好坏。
8. 掌握面食加工设备、设施的操作程序和一般机械维护知识。
9. 严格执行食品安全法，合理使用原料，准确控制主食成本，保证出品质量。
10. 物料存放条理规范，正确做好主食成品、半成品及馅料的保存工作。
11. 做好工作区域内的卫生清洁工作，按时完成工作任务。
12. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。
13. 完成领导交办的其它工作。

十二、勤杂工岗位职责

（一）荤加工岗位职责

1. 负责菜肴的切配工作，妥善保存各类剩余原料。
2. 负责对动物性原料烹制前刀工处理和上浆、腌制的加工。
3. 使用加工设备、设施时，按操作流程与加工标准进行操作。
4. 根据食堂《食品操作规程》规格、重量、质量要求、菜肴售价要求，正确搭配菜肴主辅料的投放比例，在规定时间内完成对菜肴原料的切配工作。
5. 切配操作时注意生熟操作台、砧板、刀具、盛器、抹布分开使用。
6. 易变质的肉类、禽类、水产品切配后及时放入冰箱妥善保存。

7. 负责与初加工、红锅厨师密切联系，保证菜点原料的切配速度和质量。

8. 负责工作区域及设备用具的维护保养和卫生清洁工作，冰箱定期除霜、清洗，食品原料分类存放，遵守先进先用原则。

9. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

10. 完成领导交办的其它工作。

（二）素菜加工岗位职责

1. 具体负责食品原料的初加工工作。

2. 根据烹调要求，不同品种原料采用不同加工洗涤方法。蔬菜类原料按规格要求，去皮、筋、枯叶、虫卵等杂物并清洗干净，做到无烂叶、无虫、无草、无泥沙、无污物；荤菜类原料按规格要求，去净羽毛、鳞片、脏器等杂物并清洗干净，做到无毛、无病变、无污垢、无腐烂、无油腻。

3. 严格按照“一拣、二浸、三洗、四过清”的顺序进行洗涤操作，荤、素原料必须分类专池清洗，分开盛放，规范贮存。

4. 检测含有农药残留的蔬菜，用专池浸泡清洗至符合使用要求。

5. 负责所辖范围的清洁卫生工作，及时做到工完场净，用具清洗晾干，摆放整齐。

6. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故。

7. 完成领导交办的其它工作。

（三）清洁卫生、洗碗工岗位职责

1. 负责食堂就餐大厅等公共部位的卫生清洁工作。

2. 负责就餐大厅餐具收集以及清洗、消毒工作。

3. 负责餐厨废弃物的清理及记录工作。

4、做好备餐间紫外线等消毒工作。

5、负责节能，配合做好开饭准备工作，配合厨师、厨工售卖、分发食品，完成其他临时性工作。

6. 注重安全生产，责任危险源有效控制率 100%，杜绝安全责任事故；

7. 完成领导交办的其它工作。

第四章 工作流程

一、食堂主任工作流程

1. 每日组织饮食物资的验货工作
2. 每日组织职工晨检工作。
3. 每日巡查各班组的生产安排及运行情况。
4. 检查开饭前的准备情况，抽查食堂的饭菜质量和服务质量，
5. 检查安全、卫生情况，如设备运行、食材存储以及工完场净情况。
6. 检查各项台账记录情况。
7. 每周四审查食堂下周食谱，周五上午及时报中心审核后公布。
8. 每两周主持召开一次食堂工作例会，对前段工作进行总结，根据存在问题提出改进意见和做好今后重点工作安排。
9. 每月对食堂的服务态度、操作规程、食品质量、食品卫生、伙食盈亏等进行一次全面小结。
10. 安排其他需要的工作。

工作时间：上午：6：30—12：30

下午：15：30—18：30

二、食堂保管员工作流程

1. 根据食谱、就餐人数和库存情况，及时将所需原料的缺库情况，及时汇报给食堂主任和核算员。
2. 参与食堂物资的验收工作，对进料先验收，后入库，拒收腐变、过期和无生产厂址的食品。
3. 每天根据班组物资领用单，办好领料出库手续，填好物资管理卡。
4. 坚持先进货先出库的原则，防止库存品变质。
5. 对库存物品做到分类存放、标识清楚。

6. 每周盘库对帐一次，做好对帐记录，每月 25 日对库存物品盘点一次，作出《食堂月盘点表》并报送食堂主任。

7. 每天对库存物品开窗通风。

工作时间：早上：6：30—12：30

下午：15：30—18：00

三、食堂核算员工作流程

1. 对原料物资进行严格的把关验收，保证数量、质量，拒收腐变、过期和无生产厂址的食品。

2. 根据物资实际收货数量，在采供核算系统中准确登记，并打印收货单，签字认可。

3. 每天根据保管员提供的物资领用单（库存物资），在采供核算系统中进行准确出库。

4. 在采供核算系统中准确登记食堂的营业额、水电费用等数字，生成日报表，掌握食堂的盈亏情况，并准确反映给食堂负责人。

5. 中午食堂开餐期间参与食堂劳动。

6. 下午上班始，根据各班组及保管员的订货单，在采供核算系统中进行订货，提交采供站。

7. 与保管员进行库存物资的核对，保证账物相符。

8. 下午食堂开餐期间参与食堂劳动。

工作时间：早上：6：30—12：30

下午：15：30—18：00

四、红案班长工作流程

（一）上班到岗

上午 6：30 所有大灶人员到岗，更衣、进入大灶间。

下午 15：30 所有大灶人员到岗，更衣、进入大灶间。

（二）工作内容

1. 领取当日所需的油、调味料等，做好食品的初加工，预熟等工作，保证师生员工的用餐，荤素搭配合理，确保上午 10：30，下午 16：30 按时开饭，保证饭菜美味可口。

2. 与食堂其他人员共同承担食堂卫生保洁工作，做到食堂窗明几净，一尘不染，餐具清洁，按期消毒，生熟分开，放置整齐，厨具无油污，

3. 做好饭菜试尝、留样工作，安全操作，预防事故和食物中毒。

4. 协助制订食谱，搞好学生营养配餐。

5. 负责工作场所安全及节能工作。

（三）工作要求

1. 严格按照《食品安全法》要求进行食品加工，保证食品加工过程的卫生安全。

2. 各种荤素菜必须达到色香味形符合要求，注重菜肴的口味，不允许乱烧和需炒制的菜肴却水煮的现象发生。荤素菜品种要合理搭配，品种要每周更新。

3. 食品加工时，必须合理搭配下料和合理利用各种副食品、调味品，防止盲目下料而增加成本开支，真正起到降低成本，减少浪费，以便合理定价。

4. 生熟用具和食品必须严格分开存放，并妥善保管，加工荤素菜，不但要烧熟煮透，还要适合师生口味和营养要求，对变质食品严禁加工。

5. 对供应后剩余的荤素菜，必须妥善保管，出售时对隔夜荤素菜要回锅再烧，才能供应，如有变质食品应及时向食堂主任反映情况，便于采取措施。

6. 加工时要精力集中，做到安全操作，做好落手清工作，对灶头、操作台、操作间每餐都要冲洗一次，工完场净！

五、白案班长工作流程

（一）上班到岗

早点制作 3:50 白案组长到岗、4:00 其他早班人员到岗，更衣、洗手、消毒后进入白案间。6:00 结束。

（二）工作内容

3:50 开始和面、发酵；4:20 开始制作包子、馒头或点心，约 5:30 开始上笼；饼、油饺等边制作边加工；6:10 开始场地卫生打扫。

（三）工作要求

1. 确保面食、点心按预订食谱制作，口味和质量好；
2. 如发现原料有变质等异常现象应停止加工，立即向主任汇报，确保食品安全；
3. 做到用料平衡，杜绝浪费，爱护公物，节约水电；
4. 严格按照规定操作各类机械，保证作业安全；
5. 早点制作结束后，有步骤的做好场面卫生工作。
6. 不迟到早退及中途离岗，服从组长指挥；
7. 工作时不吵闹不大声喧哗，以免影响周边休息物品轻拿轻放，减少噪声。

六、一日三餐工作流程

（一）上班到岗

6:30 食堂所有人员到岗，到岗签到后更衣、消毒，开始做早餐售卖等供应准备工作；安排卖早餐的 6:20 到岗

（二）工作内容

早饭 6:00 开始送粥或汤到备餐间，6:15 开始摆放面点等早餐食品，6:30 准时开饭，8:30 开始打扫卫生包干区并清洗粥桶、汤桶、炊具及面点盒，关闭餐厅水电。

中饭 10:00 开始往备餐间送饭，10:20 开始送免费汤，10:20 开始送菜，10:30 准时开饭，12:30 开始打扫卫生包干区，清洗餐具、汤桶及菜盆，并关好门窗水电。

晚饭 16:00 开始送饭到备餐间，16:10 送汤，16:20 开始送菜，16:30 准时开饭，18:00 开始打扫卫生包干区清洗餐具并关好门窗水电。

（三）工作要求

1. 开餐前 10 分钟到岗，做好开餐前准备，开饭时间任何人不得离岗。
2. 开饭前认真检查餐具，确保清洁卫生。
3. 任何情况下不得用手或非专用的餐具等直接接触食品，不得对着菜盆、食物讲话，不得在餐厅大声喧哗。
4. 严禁擅自带人到餐厅用餐。
5. 学生用餐时间服务人员不得以任何借口离开餐厅。
6. 穿戴整洁的工作服帽、口罩，开饭前用肥皂将手擦洗干净。
7. 盛菜容器的清洗一定要干净彻底，每天必须进行一次消毒。
8. 开饭结束下班前将包干区卫生打扫干净，关闭水电，关好门窗。

七、粗加工工作流程

（一）上班到岗

早上 6:30 到岗；下午 15:30 到岗。

（二）工作内容

洗菜，择菜、切菜，卫生及杂务各岗由主任或班组长安排，工作内容为拣切各蔬菜，清洗各类蔬菜荤菜及水产品等粗加工。

（三）工作要求

1. 所有荤蔬菜必须按一洗二拣三切再清洗的顺序操作，确保洗后

无泥沙杂物。

2. 常的食品不加工。

3. 肉类、水产品等易腐食品、盛菜的盆皿容器等严禁落地摆放。

4. 食品的盛器及清洗一定要荤蔬分开，使用后及时冲洗干净并消毒

5. 肉类清洗后无血无污无毛，鱼类无鳞、鳃、内脏。

6. 工作人员不留长发，不留长指甲、不涂指甲油，不戴戒指，不在操作时抽烟或大声喧哗，穿戴干净的工作服帽。

7. 工作结束及时将工作场地及周边环境、水池、加工台、餐具、设备、容器等清扫洗刷干净，关好水电、门窗。

8. 严禁非工作人员进入工作场所。

八、切配及成品存放工作流程

（一）上班到岗

上午 6：30 到岗，10:10 结束

下午、15:30 全体人员到岗，14:00 结束

（二）工作内容

申领物品、食品、调料；荤、蔬菜的切配、精加工；荤、蔬菜的蒸煮及冷菜的调制、制作、成品的存放。

（三）工作要求

1. 认真检查食品质量，腐败变质、有毒有害、气味异样的食品不切配、不蒸煮。

2. 绞肉机等机械设备每次使用后要拆开冲洗干净。

3. 待用食品清洗或上浆后要及时放入冰箱保鲜。

4. 常检查所有设备的工作状态。（如冰箱的温度、有无异声异味等）

5. 使用的设施如刀、砧板、抹布、水池、容器、冰箱等要严格做

到蔬菜 生熟分开。存放在冰箱的食品时间不能超过三天，以防变质。

6. 严禁将包装物一同放入冰箱，生食统一使用塑料框，熟食统一使用不锈钢盆。

7. 所有食品及盛器不得落地存放，摆放注意上熟下生。

8. 掌握先次菜的量，以便翻炒均匀，确保菜的口味和营养，所有食品必须烧熟煮透，中心温度不低于 70℃。

9. 控制好烧菜时间，确保菜到食用时间不大于 1 小时

10. 加工好的成品菜或汤要及时对号存放到备餐间，加盖，防止二次污染。并试尝、留样。

11. 随时做好锅、锅台面、备餐间及菜架的清洁工作，备餐间门要做到随走随关。

12.. 工作时间要穿戴整洁的工作服帽，勤洗手，严禁吸烟及大声喧哗

13. 严禁非工作人员进入操场所，做到随手关门、关水、关电。

14. 工作结束将工作场所的环境设施彻底打扫干净及时封炉，关好门窗。

九、煮粥及蒸饭工作流程

（一）上班到岗

早上 4:00 人员到岗，6:00 结束

上午 8:00 人员到岗，10:00 结束

下午 15:30 人员到岗，16:00 结束

（二）工作内容

1. 早：煮粥、启动蒸燃器、装桶、洗饭盒、清理场地卫生。

2. 上午：8:00 至 8:40 领米、运送到蒸饭间、淘米。

8:40 至 9:30 装箱入水，关闭蒸箱。

9:30 至 10:30 送气加压至 11:00 减压开箱并分送到备餐间

12:00 收蒸饭车到水池浸泡，清洗。

3. 下午：15:00 淘米，15:20 送到蒸饭间装箱加水

15:30 送气加压至 16:00 减压

16:00 开箱送备餐间 18:00 开始回收蒸饭车到水池浸泡，清洗。

（三）工作要求

1. 饭软硬要适中，粥的浓度适合，不能夹生。
2. 爱护公物，注意节约用水用电。
3. 及时做好工作场所的卫生保洁工作。
4. 掌握好送饭出粥时间，保证粥饭的温度。
5. 有腐败变质或气异常或杂质过多的米不能使用。
6. 严格按照规定程序作业，严防气、电、机械等伤人事故。

十、洗碗工工作流程

（一）上班到岗

早上 6:30 人员到岗，9:30 结束

上午 11:00 人员到岗，13:00 结束

下午 16:00 人员到岗，19:00 结束

（二）工作内容

1. 着穿整洁进入洗碗间。检查货架是否备齐叠好，垃圾桶是否放在规定位置，工作场地是否清洁，机器设备是否正常。
2. 检查水槽、喷头、隔渣网、水龙是否清洁正常。
3. 打开蒸汽开关， 打开自来水总开关、水龙头，放水进水槽，水满后关闭水龙头。
4. 按照“一刮、二洗、三过、四消毒、五清洁”程序操作，确保餐具洗涤清洁。
5. 清洗消毒后的餐具，炊具及时分类定点存放，方便取用。

6. 洗完餐具后，关好总开关，蒸汽开关和水龙头。
7. 打开机门，放开排水口，清洗隔渣网，搞好洗碗机内外清洁。
8. 将餐具柜、地面、下水道、墙面清洗干净。

（三）工作要求

1. 做好个人卫生，上岗前着装整洁，勤剪指甲、勤理发、勤洗澡。
2. 必须做到餐具件件消毒合格，不遗漏。
3. 严格执行餐具清洗、消毒程序即一洗、二清、三消毒、四保洁。
4. 高温消毒：餐具经一洗、二清后，放入煮沸的水中消毒 25 分钟。
5. 蒸汽消毒：餐具经一洗、二清后，放入蒸汽柜中，使温度升到 100℃ 时，消毒 5—10 分钟。
6. 消毒后的餐具应放入清洁的餐具保洁柜内存放。
7. 使用食物残渣容器，用后及时盖上，残渣及时处理。

十一、大厅清洁人员工作流程

（一）上班到岗

1. 早上 6:30 人员到岗，9:30 结束
2. 上午 10:30 人员到岗，13:00 结束
3. 下午 15:30 人员到岗，19:00 结束

（二）工作内容

1. 餐厅清洁

（1）餐厅包括：餐厅的地面、墙面、餐桌、餐椅、微波炉、工作台、饭汤台、门窗、销售窗口外侧玻璃、销售台、过道、楼梯等。

（2）开餐前的工作：对餐桌、椅以及设备表面浮灰进行清抹，对餐厅地面进行保洁、清除油污对餐厅洗手池进行保洁添加洗手液，

对不足的进行补充，确保用餐时间段正常使用。

(3) 开餐时的工作：开餐前提前半小时开照明灯、开餐厅空调；开餐时安排专人对餐厅区域进行巡视保洁，餐桌表面的食品残渣要及时清理，打汤打饭区域要时刻保持干净整洁，确保无水、无油、无异物；安排专人对餐具进行巡视，发现不足及时补充调整确保正常开餐。

(4) 开餐后的工作：对餐厅的地面和餐桌、椅进行去油污、保洁；对用餐区域所有的桌子、椅子；对用餐区域的门窗、玻璃以及窗台线进行擦拭和其他设施进行保洁；对楼梯踏步进行拖洗，扶手擦拭；确保餐厅区域无水、无油、无污渍、无异味，物品摆放整齐（餐桌、椅横竖须在一直线）；结束后安排专人检查关闭所有的电源开关（空调、照明灯、饮水机等）、关门窗等，确保无误后方可离开。

2. 泔水的处理

要按指定的桶分类，加盖封闭后送到食堂指定的地点，每天处理三次，每天保持泔水桶内外干净无异味。

（三）工作要求

1. 就餐大厅整洁明亮，餐桌上无灰尘，地板无垃圾，凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净，清洁工对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗 2—3 次，对餐桌要随时清理，保证就餐大厅整洁卫生。

2. 食堂周边无杂物、垃圾、食堂外围排水沟无污物、垃圾，每天最少清扫 1—2 次，保证室外整洁、干净。

3. 大厅窗户要求每周至少擦拭一次，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。

4. 就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网，每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗 2—3 次。

5. 食堂内外栏杆干净，无灰尘，坚持每天擦拭。

十二、绞肉机安全操作规程

1. 电源插头必须插入带有接地线的插座内。
2. 定期检查电源、电机以及传动装置是否正常。
3. 待切的肉必须去净骨头，并将肉切成小于进口的长条形状。
4. 绞切过程中，若发生异常情况，应立即关掉电源，待排除故障后方可重新启动。
5. 严禁用手挤压加工的原料。
6. 使用完毕，用热水清洗干净，启动空车，甩干水后在相关易锈部位涂上食用油。
7. 加工后的原料放入指定容器。
8. 结束后，清理场地，工具放到指定位置，并与标示对应。

十三、切菜机安全操作规程

1. 检查卫生良好，试机正常运行。
2. 放菜开机，机器运转时不得将手伸入机器。
3. 停机取菜，如发生意外，停机检查。
4. 清洗干净后备用。

十四、和面机安全操作规程

1. 开机前，检查各部位是否正常，确认无误后才能启动。
2. 专人使用，机械工作必须有接地保护。
3. 运行时不得将手伸入面斗内或用菜刀作相应操作。
4. 进行倒顺转换时，须作短暂停止，减小转换时设备受力冲击。
5. 面粉加工成形后往外拿面团时，应停止运行。
6. 定期进行部件清洗，注润滑油。
7. 和面机使用完毕后，清洁机器，关闭总电源。

四、搅拌机安全操作规程

1. 使用时先把原料放入搅拌桶，插上插头打开电源开关。

2. 搅拌时，不能用手或其它异物触摸原料，以免发生危险。
3. 搅拌均匀后，关掉开关，用手或物把其取出。
4. 搅拌机要保持清洁，搅拌桶和机器的外部应打扫干净。

十五、压面机安全操作规程

1. 使用时应先把电源插上，打开电源开关，等到压面机滚轮完全滚起时，方可把面放入，千万不能把手或异物放入滚轮，以免发生危险。
2. 根据面的厚、薄，可以适当的调整滚轮大小，使面达到理想效果。
3. 电机使用时，都不要使开关和电机及电源线破损、受潮进水，以免发生漏电。
4. 使用后，压面机要保持清洁，机器的外部应打扫干净。

十六、消毒柜安全操作规程

1. 使用前，检查各部位是否正常，确认无误后才能通电使用。
2. 消毒时餐具应按种类存放于消毒车内，餐具之间必须有间隙，确保消毒效果。
3. 消毒车推进消毒柜后，必须关紧柜门。
4. 根据餐具种类设置消毒杀菌温度和时间。
5. 清洁柜体时，严禁用水冲刷控制器面板和顶部，顶部不允许放置杂物。
6. 停用时，关掉消毒柜开关，关闭总电源，以免发生意外。
7. 消毒结束后清洁柜体。

十七、电保温台安全操作规程

1. 检查各部位是否正常、加热蒸发水位是否浸没电发热管，确认无误后才能通电使用。
2. 根据保温所要求，适当调整温度控制器。

3. 禁止用水或其它清洁剂冲洗控制器面板。
4. 专人负责定期更换保温台内蒸发水。
5. 不使用时，除关掉保温台上开关外，还应关闭总电源，以免发生以外。

十八、洗碗机安全操作规程

1. 开机前，检查各部位是否正常（控制柜接地线）确认无误后，才能启动。
2. 餐具不得重叠，均匀放在输送带上洗涤，严禁不规则乱放餐具。
3. 食具洗涤必须进行浸泡、粗洗，减轻热水洗涤液的污染，以免过滤网洗涤喷嘴堵塞。
4. 控制好浸泡池温度、洗涤液浓度和洗碗池水量、水温。
5. 洗涤和清洁机组时不要让水接触到电气箱及底部的水泵电机。
6. 洗碗机在运行时不要把手放在输送带上，以免受伤及发生机械故障。
7. 餐具因磕碰而破损时应及时清除。
8. 机械运行时发现异常和不正常振动音响应及时停机检查，并报修排除故障。
9. 停机后，关闭水、电、气开关并清洁机组

十九、电饼铛安全操作规程

1. 开启电源开关。
2. 启动上下档温度，并根据设备性能，调至所需温度预热。
3. 当达到所需温度，自动跳闸后，将半成品均匀放置其中，约 3-4 分钟，将半成品翻面，待烘、烤成熟
4. 起出已烤制成熟成品。
5. 关闭电源。

6. 清洁工作。

二十、蒸汽发生安全操作流程

1. 开机前检查电源开关，检查水箱是否有水，水路是否畅通，有无漏水，检查指示灯仪表是否完好无损。

2. 操作步骤：

开机：打开燃气阀，打开点火装置（五秒内自动点火）开机完成。

关机：关闭燃气阀，关闭电源（熄火），关机完成

3. 蒸汽发生器使用过程中要经常检查观察仪表和指示灯，发生故障出现报警声应立即关掉电源，停机报告机修工进行检修。

4. 做好平时的维护保养工作，炉胆内每周必须排污一次，以免积污，堵塞管道等；水箱内每月必须保养清洗一次，保证正常工作和延长使用寿命。

5. 每天下班前五分钟，关掉电源开关，清理机器周围杂物，打扫场地。

二十一、冰箱、冰柜、冷柜安全操作流程

1. 使用前应详细阅读使用说明书，检查电源是否符合，插头、插座、地线、电缆是否完好。

2. 冰箱、冰柜、冷柜应放置在平整、牢固的平面上。保持通风良好，远离热源、湿气、油烟。两侧以及背面或墙壁距离不得少于10cm，顶部不得放置其他发热物品和杂物。

3. 对生熟区进行标识，食物分类存放，防止交叉污染。

4. 存放食品要按注明标志存放。不重叠、不积水，要定期清理除霜，箱内必须无残渣、无油污、无异味。

5. 遇停电时，必须等5分钟以上再通电启动，以免损坏压缩机。

6. 将冰箱的冷藏温度设定在0~5度之间、冷冻的温度设定在-

15~-20 度之间，严禁将热的食物放入箱内，放食物时应留有一定的间距或空隙，以利箱内空气流通，达到快速降温。

7. 必须指定专人负责保管、清洁。经常检查机器功能、箱内温度和食品，发现问题要及时报告处理，如发现冷冻机有故障，必须由专人维修，不得擅自拆卸。

二十二、突发事件应急处置流程

（一）食物中毒事故应急处置流程

1 对病人应采取紧急处理措施：

a) 停止食用疑似造成食物中毒事故的食品；

b) 当出现脸色发青、冒冷汗、脉搏虚弱时，要马上送医院，缓解休克症状。尤其是进食短时间内即出现症状，往往是重症中毒，更应立即送医院；

c) 病人出现抽搐、痉挛症状时，马上将病人移至周围无危险物品的地方，取来筷子，用手帕缠好塞入病人口中，以防止咬破舌头；

d) 及时将病人送医院进行急救治疗，包括急救（催吐、洗胃、洗肠）、对症治疗和特殊治疗。

2 对造成食物中毒事故的食品采取临时控制措施：

a) 保护现场，封存怀疑造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料；

b) 封存被污染的食品及各种用具；

c) 追回已售出的怀疑造成食物中毒的食品或者有证据证明可能导致食物中毒的食品。

3 对有毒场所应采取的消毒处理措施：

a) 对微生物性食物中毒，要彻底清洁，消毒接触过中毒食物的餐具、容器、以及贮存食品的冰箱、设备、加工人员的手也要进行消毒处理。对餐具、用具、抹布最简便的是采用煮沸法，煮沸时间不应少

于 5 分钟。对不能进行热力消毒的可以用酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡；

b) 对化学性食物中毒，用热碱水彻底清洁接触过中毒食物或可能接触过中毒食物的容器、用具等，并对剩余的可疑食物彻底清理，杜绝中毒隐患。

（二）煤气泄露事故应急处置流程

1 发现煤气泄露，应果断屏气关掉明火，关掉总气阀，并打开门窗通风，迅速报告上级，找维修人员处理。

2 救护煤气中毒者时，救护者首要采取措施避免吸入毒气，迅速将伤者送至遮风处，松开过紧的衣服，清除呼吸道异物，保持呼吸顺畅，将患者身体拉直，使其侧卧，若呼吸停止，则应立即施行人工呼吸。

3 注意事项：

- a) 下班和上班前要检查是否有煤气泄露情况；
- b) 经常进行煤气管道的检查，杜绝事故隐患。

（三）火灾事故应急处置流程

1 处理火灾事故原则："早发现、早报警、早扑救、疏散人员、抢救物资设备。各方协调，彻底消灭"。

2 灭火：

a) 发现火警时，第一发现人应立即使用手提式灭火器进行扑救，同时进行呼叫，使其他人员听见积极参加扑救。其他职工听见要迅速报警，切断电源，积极扑救。关键在于"灭早、灭小、灭了"不要惊慌失措，火场无论大小都应在统一指挥下进行扑救；

b) 当火情严重，在无力自灭自救时，一方面积极组织扑救、疏散物资设备保通信，另一方面，应立即报警(119)，报警时要讲清单位、地址、起火部位、燃烧物资、报警人姓名，并派人在路口接应和引导

消防车进入；

c) 在扑救中，职工必须自觉服从现场最高负责人的指挥，要沉着、机灵、正确使用消防器材，做到先控制，后消灭；

d) 某些物品在燃烧中产生的有毒气体，扑救时应采取防毒措施，如用湿毛巾、口罩挡住口。

3 疏散：

a) 发现起火，人员应及时离开火场，报警呼叫。班组长要及时清点人数；

b) 疏散通道被烟雾所阻时，应用湿毛巾、口罩或物品罩住口；

c) 发生火灾应及时开启大门、通道，以用于急需疏散人员，人员疏散严禁使用电梯，以防突然停电，人员关在电梯中。除非不得已，不要敲窗、跳楼或随意开窗；

d) 疏散时应尽最大可能分散人流，避免大量人员涌向一个出口，造成伤亡事故。

4 注意事项：

a) 各部门班组平时要保持室内整洁，周围通道畅通、严禁在通道堆放物资、停放自行车；

b) 对区域内配置的消防器材、做到定期检查、任何人不得随意挪用移动灭火器材，应使其处于良好状态；

c) 扑救中，应先重后轻，先抢救重要物品、尽量使用权财产免遭损失。如遇人员围困在火中，应组织强力灭火手段遏制，消灭火势，尽力抢救人员；

d) 职工必须懂得"三懂三会"。三懂（懂得哪些是生产操作中的不安全火险隐患、懂得火灾预防措施、懂得扑救初起之火的方法）。三会（会报警，会使用各种消防器材、会扑救初起之火）。

（四）触电事故应急处置流程

1 发现有人触电，应迅速切断电源，并果断对触电者现场抢救。

a) 触电者神志清楚、心慌、四肢发麻、全身无力的病人，只需将病人放在空气流通、清凉之地休息、然后进行较长时间的观察和送进医院作必要的检查和护理工作；

b) 触电者呼吸停止，但有心跳，应采用口鼻人工呼吸方法来恢复病人的心跳；

c) 触电者心跳停止有呼吸，应采用人工胸外心脏挤压法来恢复病人的心跳；

d) 触电者呼吸和心跳全停止，应同时采用人工呼吸和人工挤压心脏。

（五）人身伤害事故应急处置流程

当食堂内就餐学生发生人身伤害事故，应立即保护现场，并上报中心处理，如事态严重，须电话报告校保卫处，根据情况将受伤人员送医院或采取恰当的应急处理措施。处理完毕后以书面形式向集团汇报。

（六）急病紧急处置流程

当食堂内发现员工或就餐者出现突发急病，应立即打校医院电话88780153，并立即向学生所在院(系)汇报。

（七）极端天气紧急处置流程

1 收到镇江市气象台发布极端天气预警信号（台风暴雨、大雪冰冻），各食堂要做好相应预案。

a) 遇台风暴雨天气，食堂内关好门窗，检查食堂内是否有漏雨问题，发现问题及时上报；做好食堂物资预储备工作，保障伙食供应；

b) 遇大雪冰冻天气，各食堂要及时清扫食堂外围积雪，做好防滑措施，确保学生出行安全。食堂要关闭门窗，做好设备及室内外水管

的防冻措施；

c) 极端天气要提醒食堂员工上下班注意交通和人身安全。

第五章 服务规范与标准

一、饮食服务人员行为规范

（一）仪表仪容

1. 精神饱满，衣装整洁，姿态端正，自然大方；
2. 要统一着装，挂牌上岗，保持良好的精神状态；
3. 男员工不得蓄须留长发，女员工不得化浓妆，不配戴金器，不抹深色指甲油。

（二）语言

1. 与顾客沟通时语调亲切和蔼，音量适中，口齿清楚；
2. 根据本地习惯和不同对象，使用礼貌用语；
3. 服务语言一律讲普通话；
4. 上班前不饮酒，不吃有异味（刺激性气味）食物；
5. 礼貌用语：你好（您好），请稍候，不用谢，谢谢，好的、明白了。

（三）行为举止

1. 站姿端正，行走轻稳，操作服务轻快利落；
2. 在顾客面前不打哈欠，不打喷嚏，不搔头、不抓痒、不挖耳鼻。
3. 工作纪律
 - （1）按时上下班，不迟到，不早退，不旷工；
 - （2）工作期间不串岗、离岗，有事应向领导请假；
 - （3）工作时精神集中，不会客，不打私人电话；
 - （4）对顾客提出意见或投诉，应虚心接受，并在能力范围内及时处理或改进，必要时向领导汇报，做出相应的处理；
 - （5）遵守公司的各项规章制度，贯彻执行各项服务规范 and 操作规程，积极维护中心的形象和声誉；

(6) 保管好顾客财产，对顾客遗忘的财物要及时上交，对顾客寄存的钱物要妥善保管。

二、食堂窗口服务规范

1. 树立优质服务师生的思想，牢记中心的服务承诺，体现窗口形象。

2. 提前 10 分钟做好开餐前的准备工作。注重仪表仪容、文明用语，着装整洁，口罩、工号牌佩带规范；

3. 服务热情周到、有问必答，按标价出售饭菜，计算无误，打卡准确，杜绝收取现金。

4. 开饭时，保持窗口整洁卫生。窗口上出现掉落的饭菜应及时清除，掉落盛器外的食物严禁再出售；

5. 按时销售，开足窗口，保证供应；

6. 免费汤由专人负责供应，并保证质量，及时补充；

7. 及时清理桌面，去除桌椅上的污渍，确保顾客能及时找到干净的座位；

8. 保持地面清洁，及时去除地面水渍，保障顾客行走安全；

9. 做好开饭结束工作，按规定要求处理剩余饭菜，搞好窗口卫生，清洗炊、餐具，做好工作台和场地卫生。

三、食堂各类岗位服务提供规范

(一) 对师生员工伙食要求的识别

1. 食堂主任根据中心计划、学生伙管会民意调查、季节等信息，考虑不同顾客的口味饮食习惯的要求，对就餐等需求作出预测，向采购组提交购货定单。

2. 原材料的进货要有计划性，日常订货工作由食堂主任集中办理，食堂和采购站要加强联系确保按时供货。

(二) 主副食品原料的进货验收

1. 送货上门物品的入库，由保管员验收，准确填写食堂收货、入库单。

2. 过保质期、腐败变质、发霉、生虫、有毒有害、搀杂搀假、质细不新鲜的食物不验收。

3. 检验所购主副食物资有无生产合格证或检验、检疫证，大米、面粉、食用油、醋、酱油必须有 QS 标识。

（三）储存及领用

1. 凡食堂购进的货物，应先入库后发放，领料时必须由领料人先填写领料单，再由保管员与领料人一起过秤签收。

2. 领料由专人负责，原则上当天用料当天领用。

3. 库内物资要合理分类、摆放整齐。保证在库物资不变质、不损坏，在保存期内使用完毕。。

4. 出入库物资都要验收、入帐，建立劳防用品、餐具、工具、发放领用登记，并做好防鼠、防蝇、灭蝇工作

5. 定期盘库，做到帐物相符。月终及时做好清库盘点工作，做到如实上报中心。

（四）餐饮产品的加工制作

1. 蔬菜加工切配

（1）按规定的数量和规格要求进行加工；

（2）蔬菜切配前，必须做好摘、拣、削、剔的工作。去除杂物、杂草、泥块、虫黄叶，根须和腐烂变质的部分

（3）讲究刀工，按照大锅菜的规格要求进行切配，不连刀，注意外形美。刀工要求粗细均匀、厚薄一致、大小一样、长短相同。

（4）加工时注意节约，杜绝浪费。凡能用的原料都要切配使用，提高利用率。做到物尽其用，降低成本。

（5）蔬菜按照"一泡、二洗、三过"的程序进行。切实做到无泥

沙、杂物；

(6) 加工完毕后必须做到工完场清，下脚料及时送走。案板洗净立放、地面清洗干净。将加工洗净的菜用干净的箩筐盛装后送至烹调间架子上，不得放在地上；

(7) 使用机械必须按操作规程进行，加工完毕后立即清理，谁使用谁负责，个人保管使用的生产工具保持清洁。

2. 荤菜加工切配

(1) 每天根据制定的菜谱按规定的数量、规格进行加工切配，变质原料不得加工。

(2) 原料切配前须用刮、削、剔、掏的方法去掉杂物和不能食用的部分，并用热水或冷水洗净。

(3) 切配时做到刀工精细符合规格、质量的要求，无连刀，注意外形美；

(4) 加工原料必须生熟分开，实行两刀两板制，原料盆不得放在地上；

(5) 使用机械必须按操作规程进行，加工完毕后立即清理，谁使用谁负责。个人保管使用的生产工具要保持清洁；

(6) 注意场所卫生，做到工完场净对案板、刀具必须先清除油污、杂质，并且热水洗净，符合卫生要求；

(7) 当日未用完的食品放入冰箱并做到生熟分开、成品与半成品分开。

3. 红案制作

(1) 制定菜谱：红案班长制定每周菜谱，报食堂主任审阅；

(2) 配菜：根据菜谱由专人对主辅料分别过秤后装筐，各主辅料搭配后进行加工制作；

(3) 烹调：红案班长根据菜肴品种制定操作程序。按出菜顺序

制作，菜肴制作结束后红案班长应根据有关规定检查成品质量；

（4）成本核算：根据主辅料配比情况和间接成本提取的比例，确定每种菜肴的单价；

（5）红案班长要让窗口服务员知道每种菜的单价及份量；

（6）操作前要合理分工，相互配合，明确职责并事先做好各项准备工作，尤其要搞好灶台上下的卫生；

（7）炒菜时要掌握火候精心操作，粗菜细炒，细菜精炒，适时投料，油量适当。调味及勾欠恰到好处。上浆挂匀，使成品达到不焦、不生、色正、味好、形美的效果。绿叶菜要大锅中炒，重视色泽，防止发黄。烧菜要做到烧熟煮透，炸、蒸、烧、烩一丝不苟。确保菜肴的色、香、味、形，尤其要重视菜肴的酸、甜、辣、咸、鲜等味道的准确；

（8）炒菜、烧菜力争做到热菜供应，炒菜做到边卖边炒，确保温度和色泽；

（9）重视饮食卫生。在烧炒过程中如发现所用原料变质而出现异味时，应及时处理，不得盖味出售；

（10）做到生熟分开，不得用盛装生食的盆、盘盛装熟食。对盛装熟食的盆、盘要洗净消毒，合理摆放，严防交叉污染。对锅灶、地面要用热碱水洗、抹、拖净；及时做好剩菜的储藏工作。

4. 白案制作

（1）制作品种：由组长制定每周制作的品种报食堂主任审阅；

（2）主食要粗粮细做、细粮精做、干稀搭配、花样翻新，保证质、价相符；

（3）米饭要做到淘净，成品不夹生，软硬适中，稀饭要做到稠稀适中；

（4）面食要掌握好发面规格、外形、馅心等环节。成品要软硬

适中，不酸、不涩、不黄，行色泽好，个量均匀。各种包子花纹均匀，收头要紧，馅心正中。各种煮、烙、煎、炸、烘等食品掌握火候，不焦不糊，香、甜、脆、酥、可口。

（5）使用机械要严格遵守操作规程，不准超负荷运行，用毕洗刷干净，做好保养工作；

（6）炊具要轻拿轻放，笼布要用一次洗一次，笼屉、蒸饭车、案板及地面要及时清理，做到工完场净；

（7）熟食要及时防蝇、防尘，确保安全；

（8）点心加工过程中发现有变质的食品、原料时，立即停止加工并及时向食堂主任汇报，以保证点心质量；

（9）食品添加剂严格按照《食品添加剂使用标准》使用。

5. 冷菜制作

（1）加工熟食品菜，先检查食品质量、原料新鲜程度后加工；

（2）熟食品菜当日使用，当日加工，夏季对特殊菜肴当顿加工使用。

（3）进冷菜间先洗手消毒，更换清洁的工作帽、戴口罩、一次性手套；

（4）操作前先将刀、砧板、台面、秤盘等进行消毒，操作间用紫外线灯照射消毒 30 分钟；

（5）卤菜装盘后不得交叉、重叠存放；

（6）熟食专用冰箱，不准存放生食品或其他食品，

（7）不准销售无证熟食，隔夜卤菜、夏季超过 4 小时，常温下超过 6 小时必须回锅后再出售。

6. 凉拌菜制作

（1）制作凉拌菜，先检查食品质量、原料新鲜程度后加工制作；

（2）凉拌菜当餐使用，当餐加工，专人制作；

(3) 配备专用的凉拌菜容器、砧板，并严格卫生要求；

(4) 成品放入清洁的食品橱内，做好防蝇、防尘工作。

7. 餐具清洗

(1) 经清洗的餐具，不得留有油污、残渣。清洗后送入蒸汽消毒柜进行严格的餐具消毒；

(2) 必要时定期做化学消毒，并进行蒸汽高温消毒；

(3) 洗刷结束后及时清理工作场所

四、食品安全管理规范

(一) 食品安全管理基本要求

1. 具有与生产经营食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

3. 有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度；

4. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

5. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

6. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；

7. 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材

料、餐具；

8. 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具；

9. 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

10. 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；

（二）食品添加剂管理要求

根据《中华人民共和国食品安全法》、《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂管理的通知》（国办发〔2011〕20号）及国务院食品安全委员会办公室等九部门下达的《关于严厉打击食品非法添加行为严格规范食品添加剂生产经营使用的通告》，高校学生食堂必须规范食品添加剂的使用与管理，确保食品卫生与食品质量安全。

1. 食品添加剂的采购。采购人员必须掌握食品添加剂的使用性能和潜在的危險，考虑到所采购物品的重要性和危險性。食品添加剂一般由采购部经理亲自购买。采购时应注意其特性要求及有关注意事项，其包装应有标识，并符合国家规定，采购时还要向供货商索取相关评价资料，食品添加剂的入库也该由采购部经理本人办理。

2. 食品添加剂的贮存。食品添加剂在入库前，由库房保管员负责对其进行检查和登记。检查无误后方可办理入库手续。食品添加剂应单独加锁保管，并贴有明显标识，以防误领。贮存期间定期进行检查，注意保留其原有标识。

3. 食品添加剂的领发。食品添加剂的领取限定使用部门和领用人，领取时应根据规定的标准量填写领料单。领料单必须由使用部门第一责任人审核批准后方可领用，同时库房保管员应认真审核领料单，经审核无误后进行登记和发放。

4. 食品添加剂的使用。使用部门应制定每月食品添加剂的使用计划，使用之前指定专人使用计量器具（操作人员名单报中心备案）按标准配比进行稀释和配制（参见《食品添加剂用量标准》）。每种食品添加剂的使用严禁超过其规定的最大使用量，操作时必须由专人监督检查，并建立《食品添加剂使用监控记录》，由使用人和检查人签字确认。

（三）食品留样管理要求

根据国家食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务食品安全操作规范》中对食品留样的要求：

1. 学生食堂（含托幼机构食堂），超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，每餐次的食品成品应留样。

2. 留样食品应按品种分别盛放于清洁消毒后的专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，要在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样应满足检验需要，不少于 100 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

（四）厨房卫生管理要求

厨房中的各种食品原材料、半成品和成品都很容易腐败变质，并且每天还要产生大量垃圾和残汤剩饭，管理不善，将会成为细菌大量孳生的场所。作为厨房管理人员应从食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生等方面，依据我国《食品安全法》的规定来制定具体要求，形成严格的卫生管理制度，并与厨房工作紧密联系，常抓不懈地落实到保证食品安全工作之中。厨房卫生具体要求如下：

1. 厨房卫生标准要求：

（1）食品生熟分开，切配生熟食品必须双刀、双砧板、双抹布，分开操作；

(2) 厨房区域地面无积水、无油腻、无杂物，保持干燥；

(3) 厨房屋顶天花板、墙壁无吊灰，无污斑。

(4) 炉灶、冰箱、厨柜、货柜、工作台以及其他机械设备保持清洁明亮。

(5) 切配、烹调用具保持干燥，砧板、木案工作台显现本色。

(6) 厨房无苍蝇、蚂蚁、蟑螂、老鼠；

(7) 每天至少煮一次抹布，并洗净晾干；炉灶调料罐每天换洗一次；

(8) 员工衣着必须挺括、整齐、无黑斑、无油迹，一周内工作衣、裤至少更换二次；

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

2. 食品加工人员卫生要求：

(1) 食品操作人员必须每年进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作，不得超期使用健康证明；

(2) 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触食品工作；

(3) 定期组织食品加工人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训，以及操作技能培训；

(4) 新参加工作的人员，包括实习生必须经过培训、考试合格后方可上岗；

(5) 工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前，都应用流动清水洗手；

(6) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；

(7) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；

(8) 不得在食品加工和销售场所内吸烟；

(9) 服务人员应当穿着整洁的工作服，厨房操作人员当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳理整齐并置于帽内。

3. 凉菜制作卫生要求：

(1) 冷菜间的生产、保藏必须做到专人、专室、专工具、专消毒，单独冷藏。非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间；

(2) 操作人员严格执行洗手、消毒规定，洗涤后用 75%浓度的酒精棉球消毒。操作中接触生的原料后，在切制冷荤熟食、凉菜前必须再次消毒；

(3) 冷荤制作、保存都要严格做到生熟食品分开，生熟工具（刀、砧、盆、冰箱等）严禁混用，避免交叉污染；

(4) 加工凉菜的工用具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁；

(5) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须干净卫生，未经清洗处理的，不得带入凉菜间；

(6) 制作肉类、水产品类凉菜的原料，应尽量当餐用完，剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，冷荤熟食在低温处存放超过 24 小时要回锅加热；

(7) 冷菜间紫外线消毒灯要定时开关，进行消毒杀菌；

(8) 保持冰箱内整洁，并定期进行洗刷、消毒。

4. 食品粗加工、切配卫生要求：

(1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的不得加工和使用；

(2) 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品

应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；

（3）易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏；

（4）切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放；

（5）切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用；

（6）已盛装食品的容器不得直接接触地面，防止造成食品污染；

（7）加工用容器、工具应符合卫生要求，生熟食品的加工工具及容器应分开使用，并有明显标志。

5. 食品烹调加工卫生要求：

（1）烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行烹调加工；

（2）不得将售后回收食品，经烹调加工后再次供应；

（3）需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 80℃；

（4）加工后的成品应与半成品、原料分开存放；

（5）需要冷藏的熟制品，应冷却后冷藏；

（6）使用食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

6. 面点制作卫生要求：

（1）工作前需先消毒工作台和工具，工作后将各种用具洗净消毒；

（2）严格检查所用原料，不得使用不合标准的原料；

（3）蒸箱、烤箱、蒸锅、和面机等使用前应干净卫生，用后及时洗擦干净，用纱布盖好，并定期拆洗；

(4) 盛装米饭、点心等食品的笼屉、筐箩、食品盖布等，使用后要用热碱水洗净，盖布、纱布要标明专用，里外面分开；

(5) 面杖、馅挑、刀具、模具、容器等用后洗净，定位存放，保持清洁；

(6) 未用完的面点馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定期限内使用；

(7) 面点、糕点、米饭等熟食品需凉透后放入专柜保存，食用前必须加热蒸煮透彻，如有异味不得食用；

7. 食品再加热卫生要求：

(1) 食品无适当保存条件，温度低于 60℃、高于 10℃，存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用时应充分加热，加热前应确认食品未变质；

(2) 冷冻食品应彻底解冻，经充分加热后方可食用。加热的中心温度应高于 80℃，未经加热的食品不得食用；

(3) 凡隔餐、隔夜的熟制品，在保证质量的前提下，必须充分再加热后方可食用。

8. 备餐及供餐卫生要求：

(1) 备餐操作前，工作人员应清洗、消毒手部；

(2) 操作人员应认真检查待供应食品，发现感官性状异常的，不得供应；

(3) 供餐时，操作人员必须戴口罩、一次性卫生手套，检查餐具、用具等是否卫生，防止食品受到污染；

(4) 烹饪后至食用前，需较长时间存放的食品，应在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

9. 餐用具卫生要求：

(1) 食品餐用具、容器、包装材料应当安全、无害，使用前必

须洗净、消毒，保持清洁，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐用具不得使用；

（2）禁止重复使用一次性使用的餐饮具；

（3）食品餐用具要定期清洗、消毒（餐具每餐清洗、消毒），洗涤餐用具必须有专用（洗碗机）水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用；

（4）洗涤、消毒餐用具所使用的洗涤剂、消毒剂，必须符合卫生标准和使用要求；

（5）消毒后的餐用具，必须贮存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，并在餐用具贮存柜上有明显标记；

（6）食品冷藏、冷冻工具，应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理；

（7）食品餐用具要有专人保管、不混用、不乱用；

（8）食品餐用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合食品安全标准要求的餐用具及时更换。

10. 厨房卫生检查要求：

（1）制定定期或不定期卫生检查计划，全面检查、抽查与问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况；

（2）卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业中进行卫生巡查，检查是否有违反卫生制度的情况，发现问题及时指导改进，并做好卫生检查记录。

五、厨房食品管理规范

食品安全是指食物有损于消费者健康的急性或慢性危害。食品安全问题没有协商的余地，学校饮食工作任务是保证师生饮食安全，体现服务育人职能，维护学校稳定发展。因食品安全方面引起的中毒在

我国高校每年都有发生。加强学校食品安全管理，预防学校食物中毒事故发生，保证师生饮食健康和生命安全，成为食堂管理的重要工作。因此，厨房应建立食品安全管理制度，落实管理责任，切实做好食品安全工作，防止各类食物中毒事件的发生。

（一）食品进货查验管理

1. 每次购入食品，应如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；

2. 采用账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账，食品进货台账应当妥善保存，保存期限为食品购入之日起不少于2年；

3. 食品安全管理人员，应定期查阅进货台账，检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注；对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格的食品，应当立即上报处理，并在进货台账中如实记录。

（二）食堂食品仓库管理

1. 食品与非食品应分库存放，不得与杀虫剂、洗涤用品、杂物等混放；

2. 食品仓库实行专用，设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施，并运转正常；

3. 食品应分类、分架、隔墙隔地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存；

4. 贮存散装食品，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产厂商名称及联系方式等内容；

5. 建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、虫蛀，及时清理不符合食品安全要求的食品；

6. 食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁；
7. 工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

（三）厨房预防食物中毒措施

1. 严格执行《食品安全法》规定要求，根据岗位责任制搞好环境和个人卫生；
2. 彻底消灭厨房、仓库和配菜间等处的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子；
3. 严禁采购加工变质、腐败、霉烂的肉类、奶类、水产品、蔬菜等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房；
4. 易腐食品应低温冷藏，隔夜剩饭菜妥善保存，不宜再用的作废弃处理；
5. 凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道感染、口腔疾病的员工，应禁止从事食品加工和食品供应工作；
6. 把好食品采购、验收关，防止有毒动植物（毒死病死动物、不新鲜的青皮鱼、毒蘑菇、发芽土豆等）进入厨房，防止误食或加工不当而引起食物中毒；
7. 夏季使用绿叶蔬菜、瓜果等，应流水浸泡或实验室残留农药检验，防止食品出售后造成残留农药的中毒事件；
8. 不用劣质陶釉、粗劣搪瓷器皿和镀锌器皿盛放、煮制、加工酸性食物等，以防止化学性食物中毒；
9. 厨房中的非食用或非直接食用品，如白碱、小苏打、明矾、硫磺、去污粉、清洁剂、消毒剂、发色剂、着色剂等，应分类专柜贮藏，标识清楚，专人保管，禁止与其它物品混放，特别是食品原料混放；
10. 所有剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入食品仓库和厨房操作场所；

11. 一旦发生中毒事故，应保持现场原有状态，防止当事人擅自毁掉可疑食物，收集食品容器、砧板、半成品、原材料和采样留存食物，采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门检验，查明原因；

12. 陌生人或与餐厅工作无关人员，不得进入厨房操作场所，管理人员及时掌握员工工作表现和思想动态，以防人为造成食物中毒事故发生；

13. 学校应建立食品安全突发事件应急预案。

（四）蔬菜残留农药清除方法

1. 清水浸泡洗涤法

主要用于叶类蔬菜，如菠菜、生菜、小白菜等，一般先用清水冲洗掉表面污物，剔除可见的污渍部分，然后用清水溢过蔬菜部分 5 厘米左右，流动水浸泡应不少于 30 分钟。可以除去 15%~60% 的农药残留。

2. 碱水浸泡洗涤法

大多数有机磷类杀虫剂在碱性环境下，可迅速分解。一般在 500 毫升清水中加入食用碱 5~10 克配制成碱水，将初步冲洗后的水果、蔬菜置入碱水中，根据蔬菜量的多少配足碱水，浸泡 5~15 分钟后用清水冲洗，并重复洗涤 3 次左右为好。

3. 烹调加热法

高温加热可使残留农药分解，开水烫或油炒等。一些耐热的蔬菜，如菜花、豆角、青椒、芹菜等，洗干净后再用开水烫几分钟，可以使农药残留下降 30% 左右，再经高温加热，就可以清除蔬菜上 90% 的农药残留。

4. 专用果蔬洗涤剂浸泡法

对于减少农药的附着更为有效，将果蔬洗涤剂按 1:200 的比例用

水稀释后浸泡蔬菜，10～60 分钟内农药残留量可减少 50%～80%；然后，稍加搓洗，再用清水冲洗干净，可基本清除农药残留。

5. 淘米水清洗法

使用前两次的淘米水，因为米的表面含钾，所以头两次的淘米水会呈现弱酸性，但是之后就开始转变为碱性了，而农药只有在酸性物质中才会失去一定的毒性。所以，淘米水可起到一定的清除蔬菜农药残留作用。

6. 清洗去皮法

对于带皮的果蔬，清洗后，再将残留在果蔬表皮的农药用锐器削去外皮层，而食用安全的肉质部分。

六、厨房卫生操作规范

制定厨房卫生操作规范，目的是提高员工在食品生产和卫生管理方面的意识，起到防患于未然的作用，达到应有的厨房卫生管理控制标准。

序号	操作要领	原因	正确做法
1	化冻食物不能再次冷冻	质量降低，细菌数增加	一次用掉或煮熟后再贮藏
2	对感官质量疑似的食物，不得出售	保护就餐者健康	对质量怀疑食品及原料应及时上报处理
3	水果或蔬菜未洗过不能生产出售，罐头熟食未清洁不能开启	避免污染	洗涤、清洗干净
4	设备、餐用具上不得有食物残留	避免污染	厨房设备用后要清洗干净，餐用具用前要检查是否卫生
5	不得使用有裂缝或缺口的餐具	细菌可在裂缝中生长	报废处理
6	员工不得使头发松散下来	头发落在食物里可造成污染	戴工作帽
7	不用手接触钱币	传播污染	要彻底洗手
8	不得对着食物打喷嚏、咳嗽	传播传染病	应避免，要么侧转身离开食物或就餐者，并要掩嘴
9	不要随地吐痰	传播传染病	吐入垃圾桶
10	厨房区域内不得吸烟	传播尼古丁毒素和疾病	休息时间在指定的地方吸烟，吸完后要彻底洗手
11	不要把围裙当毛巾用	洗干净的手易被脏围裙污染	使用干净毛巾
12	不要用脏手加工食物	避免污染	用洗手液清洗，毛巾擦干
13	不要用手接触或取食物	由皮肤传播传染病源	使用合适的器具辅助工作
14	不要穿脏工作服工作	脏衣物隐藏传染病源	穿干净的工作服和围裙
15	工作时不戴首饰	防止细菌污染	不戴外露的首饰
16	避免不洗澡就工作	防止细菌污染	每天洗澡并使用除臭剂
17	不得用同一把刀和砧板切肉后又切蔬菜	易传播沙门氏菌和其他细菌	刀、砧板要分开或用后要清洗消毒
18	员工不要带病或带着外伤工作	增加疾病传播机会	告知情况、安排休假
19	健康证已失效者不应上班	预防传染性疾病、结核病和性病的传播污染食物	及时体检取得健康证
20	不得在洗涤食物的水池里洗手	污染食物	使用指定的洗手池
21	不得用手指沾食物尝味	食物被唾液污染	用匙品尝，并只能使用一次

22	不要把食物放在敞开的容器里	增加污染机会	容器加盖或纱布覆盖
23	不要将食物与垃圾同放一处	增加污染机会	分别放在各自合适的位置

七、拾物招领规范

1. 凡任何员工拾获就餐者之失物时，均须交至食堂办公室，并填写《拾物招领登记表》。

2. 失主认领需提供学生证、身份证明等证明并签名于拾物招领登记表上，方可认回该物。

八、卫生监督检查标准

（一）初加工间

1. 物品放置整齐，货架清洁，在工作台面拣菜。
2. 荤、素、水产品分池清洗、容器专用。
3. 无变质蔬菜，洁净的菜离地。
4. 下水道不堵、有滤网、无异味、盖板清洁。
5. 绞切机清洁卫生，垃圾存放有盖、处理及时。

（二）切配间

1. 物品放置整齐，货架清洁。
2. 荤菜、素菜，水产品及用具分开，生、熟菜及用具分开。
3. 冰箱物品有食品袋或保鲜膜包裹，无物流包装。
4. 桌面、地面、墙面、水池、天花板清洁。
5. 刀、板清洁卫生。
6. 照明灯不坏。
7. 下水道不堵、有滤网、无异味、盖板清洁。

（三）烹调间

1. 物品放置正确，出菜盘及货架清洁。
2. 生、熟分开。
3. 洁净蔬菜离地。
4. 桌面、地面、墙面、水池清洁、灶台。

5. 配电柜内无油迹、无水滴。
6. 照明灯不坏，消防器材完好。
7. 下水道不堵、有滤网，无异味、盖板清洁。
8. 各种容器加盖，无油腻。

（四）备餐间

1. 出菜盘放置整齐。
2. 消毒柜清洁卫生，使用证常。
3. 地面、台面、墙面、窗口清洁卫生。
4. 下水道不堵、有滤网，无异味、盖板清洁。
5. 不得放置任何灶具。
6. 配电柜内无油迹、无水滴。
7. 照明灯不坏，消防器材完好。
8. 空调、保温台等设备清洁卫生。
9. 无杂物

（五）面点初加工间

1. 物品放置正确，货架清洁。
2. 冰箱生、熟分开，有保鲜膜或保鲜袋，无异味。
3. 地面、台面、墙面、设备清洁。
4. 各种容器加盖，无油腻。
5. 和面机、打蛋机清洗干净、无残迹。
6. 照明灯不坏。
7. 无杂物。
8. 无蝇

（六）面点加工间

1. 物品放置正确，货架清洁。
2. 地面、水池、墙面卫生、天花板。

3. 烤箱、电平烫、油炸锅等设备清洁卫生。
4. 各种容器加盖，无油腻。
5. 盛装食品的容器不落地。
6. 下水道不堵、有滤网、无异味，盖板清洁。
7. 配电柜内无锈迹、无水滴。
8. 照明灯不坏，水龙头、设备正常。
9. 垃圾及时处理。
10. 无蝇

（七）蒸煮间

1. 设备、地面、墙面卫生。
2. 下水道不堵、有滤网、无异味、盖板清洁。
3. 蒸笼不落地，蒸饭盆不落地。
4. 管道不漏水、不漏汽。
5. 防器材完好，照明灯不坏，水龙头、设备正常。
6. 无杂物。
7. 天井无杂物。

（八）仓库

1. 地面、墙面卫生。
2. 货物分类上架，离地、离墙存放货物。
3. 各种容器加盖，无油腻。
4. 无杂物。
5. 无蝇、无鼠、无蟑螂。

（九）更衣室

1. 地面、水池、墙面卫生。
2. 衣物放置整齐。
3. 无杂物。

4. 水龙头、照明灯正常。

(十) 过道

1. 地面、墙面卫生整洁。
2. 无杂物。
3. 消防器材、灭蝇灯、通道灯、安全通道灯、应急灯完好。

(十一) 洗手间

1. 地面、墙面、水池、卫生洁具清洁卫生。
2. 照明灯、水龙头正常。

(十二) 后场

1. 后场有专职保洁员。
2. 后场有专职保管员或理货员。

九、食品安全检查标准

1. 有专人及时做好每天的索证登记工作。
2. 供应商的资料齐全。
3. 按要求做好每天的留小样及登记工作。
4. 所有员工必须持《健康证》上岗。
5. 无有害食品，如-无食品、过期食品、变质食品、违禁食品。
6. 各岗位有卫生安全责任人检查，每天由现场负责人检查督促。
7. 每班组每周必须有一次例会，必须有记录。
8. 不将熟食品放在窗口柜台上直接出售。
9. 不使用不符合卫生要求的包装物，如一次性食品袋、保鲜膜、口杯等。

十、设备设施安全检查标准

1. 员工熟悉设备操作规程。
2. 操作人员定期做好设备维护工作如炉灶、冰箱、空调、烤箱、蒸饭箱、保温台、保洁柜、配电柜等。

3. 操作工熟悉消防器材的使用。
4. 有专人负责每天上下班时的水、电、天然气、蒸汽、门窗的安全检查。
5. 仓库、后场的入口必须有专人负责开关。
6. 禁止非工作人员进入生产工作场地，禁止员工从前场上下班。
7. 定时检查窗口打卡机的功能。

十一、伙食质量监督检查标准

（一）主食质量

1. 米饭过硬、夹生、过烂、异味，发面制品发黄、发酸。
2. 售出的米饭、面点等熟重不符合要求。

（二）副食质量

1. 菜过咸、过淡、过烂。
2. 出售腐败变质的菜。
3. 菜肴内有异物，特别严重的如苍蝇、蟑螂等。
4. 出售菜的熟重不符合要求。
5. 混合菜配比不符合要求。
6. 未进行成本核算，质价不符。
7. 菜肴加工程序不符规范，色、香、味、形不合要求。

（三）菜肴品种

1. 早餐主食品种不少于 10 种，中餐主食品种不少于 5 种、晚餐主食品种不少于 8 种。
2. 副食品种，中晚餐不低于 30 个，1 元以下的低档菜不低于 6 个。
3. 每周推出菜谱，菜肴品种上、下周对比更新率达 20%以上。

十二、服务质量监督检查标准

（一）个人形象

1. 未着工作装、未挂牌上岗。
2. 说话不文明，态度生硬；与就餐者争吵、打骂。
3. 当班时间在售饭窗口吃饭。
4. 工作时间串岗聊天。
5. 工作日中午喝酒。

（二）窗口服务

1. 未按规定时间开饭。
2. 不写菜牌或不及时更换菜牌。
3. 未按标准收费或窗口打卡不准确。
4. 饭、菜未做好保温措施。
5. 饭、菜肴供应脱节。

（三）售后服务

1. 未按中心要求与伙委会（文明监督岗）沟通的。
2. 未及时处理、答复就餐者意见。

十三、物资管理监督检查标准

（一）主辅料管理

1. 未按规定时间报采购计划或计划不准。
2. 原料进库未按规定验收、入帐。
3. 仓库帐、物不符或未做到日清月结。
4. 未做到先登记再领料，无出料单领料。
5. 仓库物资未做到分类、标识、定位摆放。
6. 未遵循“先进先出、易坏先出、随进随出”原则，未及时采取措施防霉、防虫的，造成物品过期变质，赔偿变质物品价值50%。
7. 当天未消耗完的蔬菜未采取解捆、倒包上架等防止损失扩大处理措施的。

（二）设备管理

1. 没有例保制度，未实行定期保养。
2. 非指定人员擅自操作设备。
3. 操作机械、炉具未按操作程序操作。
4. 未及时报修，影响生产。

（三）耗材、劳保用品管理

1. 劳保用品、耗材未按规定领用。
2. 劳动用具未定人、定点、定位标识管理。

十四、内部管理监督检查标准

（一）制度建设

1. 规章制度、岗位责任制不上墙。
2. 餐具消毒无记录或记录不全。
3. 冰箱除臭无记录或记录不全。
4. 食品留样无记录或记录不全。
5. 每周无菜谱或每餐出菜无记录或记录不全。
6. 剩饭、剩菜无记录或记录不全。

（二）内部人员就餐管理

1. 食堂职工偷吃高档饭菜或个人单独炒菜。
2. 多打饭菜，严重浪费的。
3. 把自己饭菜送给他人或带饭菜回家的。

（三）内部作息时间管理

1. 上班迟到、早退、溜岗。
2. 内部考勤记录不全或不按实记录。

十四、剩余饭菜回收及处置规范

（一）回收对象确定

叶菜和根菜类蔬菜，凉拌菜不能再贮藏，其他品种按规范操作合

理回收。

（二）贮藏方法

1、米饭：剩余的饭必须摊开，通风阴凉处或用电风扇吹凉。气温较高时，吹凉后送至冰箱冷藏。

2、豆沙包、肉包子、馒头、烩面、炒饭：凉后放冰箱，最好取两片切开的大蒜或姜片与食物一起封入保鲜膜，赶尽空气，能有效抑制细菌繁殖。

3、纯荤菜：酱、卤肉类应立即放入冰箱冷藏或冷冻，其他荤菜降温后加保鲜膜再冷藏。

（三）回锅销售要求

1、时间要求：原则上符合回收条件的剩余饭菜隔顿不隔天销售。

2、加工要求

(1)剩饭、包子类：用蒸橱、蒸锅加热，加热 100℃，蒸 10～20 分钟。

(2)纯荤制品：荤菜烧熟煮透，彻底加热，中心温度 70℃ 以上，酱、卤肉类一定要回锅加热，或者经处理改制烧菜、炖菜或煲类。

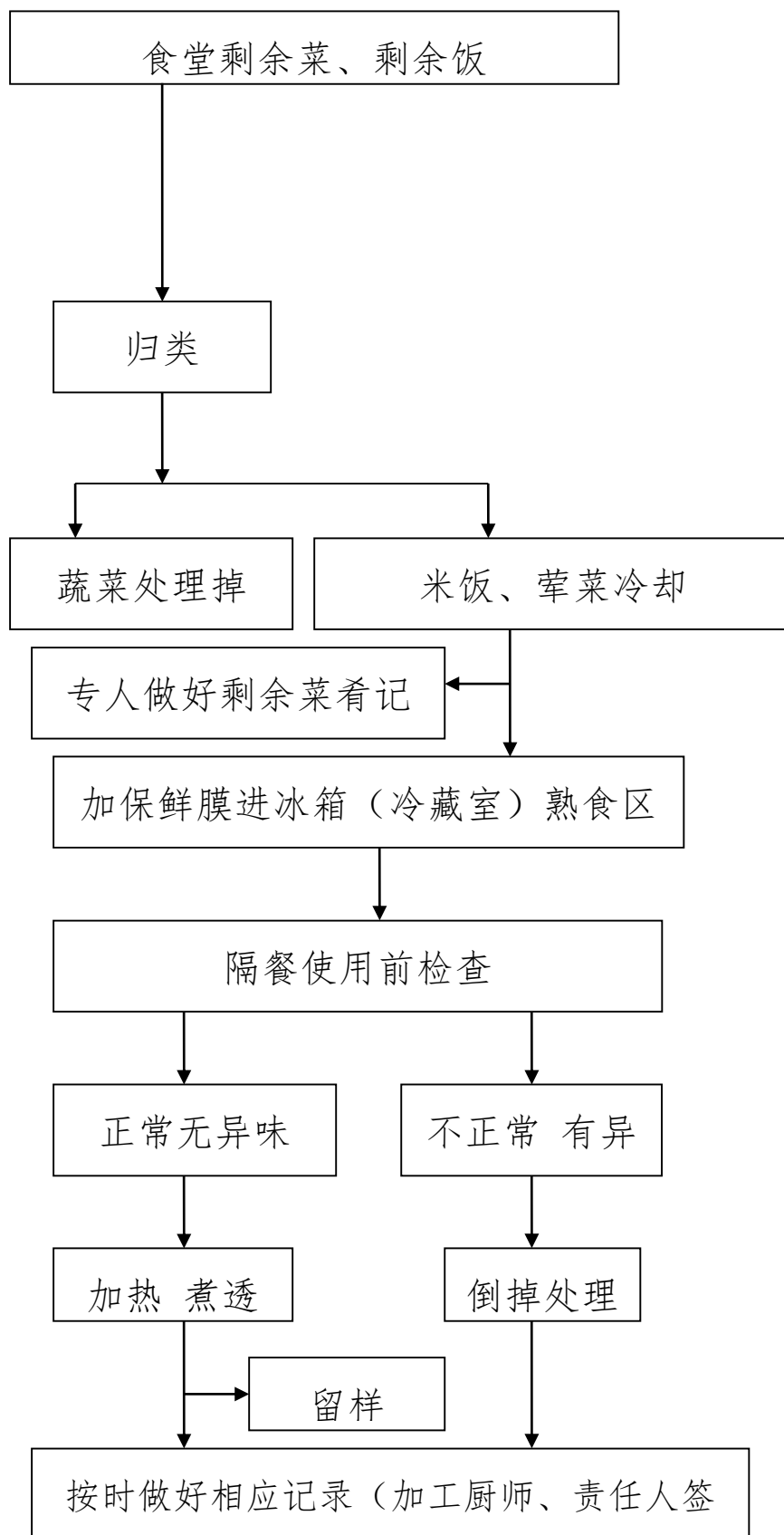
(3)所有剩余饭菜必须单独加工

（四）其他要求

1、回收、加工必须专人操作，并且隔餐加工前检查有无异味，出售前先取样尝口再销售，并做好留样工作。

2、剩饭菜分类收藏，用标签标明制作时间，回收、加工做好专门记录。

（五）剩余饭剩菜处置流程图



十五、食堂餐厨废弃物处置规范

1 食堂管理人员要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行餐厨废弃物处置管理规定。

2 食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。严禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。

3 餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾箱，由环卫工人转运处置；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等）按规定倒入专用泔水桶，回收给养殖户。

4 泔水类垃圾按要求要与回收方签订回收协议书，注明泔水类垃圾回收仅限于养殖用，不得另作他用。

5 餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

6 饮食中心加强对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督，对不按规定处理餐厨垃圾的食堂，责令立即整改，并给予相关人员一定的处罚。

十六、炒菜类主要食品操作规程

（一）清炒土豆丝

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 250 克/份

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色泽明亮、口感爽脆

2、投料标准：

(1)主料：净土豆 5000 克

(2)辅料：盐 40 克、味精 30 克、白糖 5 克、蒜蓉 50 克、姜 50 克、白醋 30 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)将土豆去皮后洗净，切成 0.2cm 至 0.25cm 见方的丝放在盆内，有净水淘洗后，待用；

(2)锅上灶加是适量水烧开，将土豆丝倒入开水中焯至五成熟捞出；

(3)锅上灶，放入适量食用油，烧至六成热，放入姜、蒜蓉煸出香味，把焯好的土豆丝倒入，大火翻炒，放入盐、味精、白糖翻炒均匀，加白醋，勾入芡汁，淋入明油，起锅装盘。

（二）炒苋菜

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 250 克/份

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：汤汁红亮、苋菜鲜嫩、蒜香味浓

2、投料标准：

(1)主料：净苋菜 5000 克

(2)辅料：蒜头 200 克、盐 40 克、味精 30 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)苋菜洗净，沥干水分，用刀切成 10cm 长的段，蒜头用刀拍松待用；

(2)锅中放油烧至四成热，放入蒜瓣煸出香味，捞出放入盘中；

(3)待锅中油加热至七成热时，将苋菜、蒜瓣倒入锅中迅速翻炒，炒至苋菜断生，加入盐、味精调味，出锅装盘即可。

（三）红烧花菜

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 250 克/份

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色泽油亮、质地软嫩

2、投料标准：

(1)主料：花菜 5000 克

(2)辅料：葱 50 克、姜 50 克、盐 35 克、生抽 50 克、白糖 10 克、鸡精 10 克、料酒 15 克、麻油 5 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)花菜洗净切块，焯水备用；葱切段，姜切片；

(2)锅中放食用油适量，烧至五成热，葱段、姜片炆锅，倒入花菜，加入使用水，放盐、生抽、白糖、味精、料酒，大火烧透入味，再大火收汁烧至四成热，放入蒜瓣煸出香味，捞出放入盘中；

(3)待锅中油加热至七成热时，将苋菜、蒜瓣倒入锅中迅速翻炒，炒至苋菜断生，加入盐、味精调味，出锅装盘即可。

（四）红烧豆腐

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 250 克/份

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色泽油亮、质地滑嫩

2、投料标准：

(1)主料：豆腐 5000 克

(2)辅料：葱花 50 克、姜末 50 克、蒜蓉 50 克、盐 40 克、白糖 20 克、味精 15 克、料酒 15 克、老抽 100 克、食用油适量、水淀粉适量

3、制作工艺：

(1)豆腐切成 2.5-3cm 见方的块，焯水处理待用；

(2)锅内放食用油适量，用姜、蒜炆锅，喷料酒、老抽，加入适量

水，下入豆腐，再加盐、白糖、味精，大火烧开，小火烧透入味，再大火收汁，勾芡，淋明油，撒上葱花，出锅装盘即可。

（五）青椒肉丝

1、成品要求：

- (1)成品熟重：单品 250 克/份
- (2)成品味型：咸鲜
- (3)成品特点：色泽青亮、质地滑嫩

2、投料标准：

- (1)主料：肉丝 1000 克、青椒丝 4000 克
- (2)辅料：盐 50 克、味精 20 克、姜 50 克、蒜粒 50 克、老抽 20 克、淀粉 130 克、蛋清 100 克、食用油适量

3、制作工艺：

- (1)肉丝、蛋清、淀粉、盐按照 50：5：3：1 的比例加适量水、食用油上浆，再将上浆处理的肉丝放入五至六成热的油锅中，过油待用；
- (2)锅中放油，油温烧至六成热时放姜、蒜煸出香味；
- (3)将青椒丝倒入锅中快速翻炒，炒至五成熟时，放盐调味；
- (4)青椒丝炒至七成熟时将肉丝倒入锅内，放老抽翻炒；
- (5)炒至九成熟时放味精炒匀，勾芡，淋入明油，出锅装盘即成。

（六）土豆烧鸡块

1、成品要求：

- (1)成品熟重：单品 250 克/份
- (2)成品味型：咸鲜
- (3)成品特点：色泽柿红、质地香醇、味鲜浓郁

2、投料标准：

- (1)主料：鸡块 2000 克、土豆块 3000 克
- (2)辅料：盐 30 克、味精 20 克、姜 50 克、葱段 50 克、老抽 10

克、八角 5 克、淀粉 70 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)鸡块焯水；

(2)锅中放油，油温烧至六至七成热时放入土豆块炸成金黄色，捞出控油待用；

(3)锅中放油，烧至六成热。放葱段、姜片、八角、鸡块煸炒出香味后，加水大火烧开，转中火烧制；

(4)待鸡块九成熟后，下入炸好的土豆，放盐、白糖、味精、老抽调味，中火烧制成熟，转大火收汁，勾芡，淋明油，出锅装盘即成。

（七）西红柿炒鸡蛋

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 250 克/份

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色泽红黄相间，质地鲜嫩爽口

2、投料标准：

(1)主料：鸡蛋 1500 克、西红柿 3500 克

(2)辅料：盐 40 克、葱花 50 克、白糖 20 克、淀粉 100 克，食用油适量

3、制作工艺：

(1)锅中放油，烧至七成热时放入鸡蛋翻炒，起锅待用；

(2)锅中放油，烧至六成热，放葱花煸香，加入切好的西红柿炒至出汁软稠，放盐、白糖调味；

(3)放入炒好的鸡蛋翻炒均匀，勾芡，淋明油，出锅装盘即成。

（八）红烧肉

1、成品要求：

(1)成品熟重：总重量 5000 克

(2)成品味型：咸香回甜

(3)成品特点：色泽金红、肉软烂，肥而不腻

2、投料标准：

(1)主料：五花肉 5000 克

(2)辅料：盐 60 克、料酒 100 克、老抽 40 克、白糖 150 克、葱 10 克、姜 75 克、蒜 70 克、八角 15 克、桂皮 10 克、香叶 5 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)将五花肉切成 3cm 见方的肉块，下入冷水锅内，焯水后捞出待用；

(2)锅内放油，烧至六至七成熟时，下入五花肉，炸至微黄捞出待用；

(3)锅上灶放油，烧至五成熟，下入姜、蒜、八角、桂皮、小葱、香叶煸出香味后，倒入炸好的五花肉，翻炒并烹入料酒、加适量水、白糖大火烧开，中小火慢炖烧至肉成熟时，收汁出锅装盘即可。

（九）酸菜鱼片

1、成品要求：

(1)成品熟重：总重量 5000 克

(2)成品味型：酸辣

(3)成品特点：汤汁开胃、质地滑嫩

2、投料标准：

(1)主料：草鱼 2500 克、酸菜 1500 克

(2)辅料：白醋 50 克、盐 30 克、白糖 12 克、味精 20 克、干尖椒 60 克、花椒 25 克、淀粉 40 克、小米椒 30 克、生姜 50 克、蒜米 50 克、小葱 50 克、食用油适量

3、制作工艺：

(1)草鱼洗净，取鱼肉切成 0.3cm 厚的坡刀片，与肚档一起加盐、淀粉上浆入味，鱼头、鱼身斩成长 3cm 宽块备用；

(2)酸菜洗净切成 2cm 宽、4cm 长片，并将菜帮厚的部分变薄，生姜切成丝，蒜米加工成茸，干尖椒切成长 2cm 段，小米椒纵向对剖后切成 0.5cm 小段，小葱洗净切 3cm 长的段；

(3)炒锅中加入 100 克食用油和 150 克熟猪肉加热至六成热，加入姜丝、蒜米、小米椒和酸菜煸香，加入适量水、盐、白糖、味精、白醋调好味熬制约 10 分钟，待鱼汤呈奶白色，余入鱼片，起锅待用；

(4)锅内放油，烧至六至七成热，下入花椒、尖椒、米椒、蒜茸、姜丝、葱段煸香，淋在鱼片上即可。

(十) 萝卜排骨汤

1、成品要求：

(1)成品熟重：总重量 5000 克

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色泽清澈、质地软烂

2、投料标准：

(1)主料：白萝卜 9000 克、排骨 800 克

(2)辅料：盐 100 克、料酒 50 克、味精 50 克、姜片 50 克、葱花 50 克、胡椒粉 25 克、麻油 10 克、食用油适量、水适量

2、制作工艺：

(1)排骨洗净，剁成 2cm 大小的块放入锅中焯水备用，白萝卜去皮切成 2cm 大小滚刀块，焯水备用；

(2)锅内放油，烧至六成热时，放入姜片煸出香味，下入排骨，烹入料酒速炒煸香，然后加入清水煮开，待排骨烧至八成熟时，倒入萝卜烧开，撇去泡沫，放味精、葱花、盐、胡椒粉、淋麻油即可。

十六、面食类主要食品操作规程

（一）馒头

1、成品要求：

- (1)成品熟重：单品：150 克/个
- (2)成品味型：原味
- (3)成品特点：色泽洁白、规格一致、口感蓬松有嚼劲

2、投料标准：

- (1)主料：面粉 5000 克
- (2)辅料：酵母 80 克、泡打粉 80 克、白糖 100 克、水适量

3、制作工艺：

- (1)将面粉倒入和面机内，加入酵母、泡打粉、白糖，开机慢速拌匀，分次分量加入适量水，逐渐绞成面团；
- (2)取出面团，分适量大小揉匀面团，使面团表面光滑；
- (3)将揉匀的面团搓成粗细均匀的长条，用刀分成规格、大小一致的面团生坯；
- (4)将馒头生坯均匀码放在蒸笼内，醒发 10-15 分钟；
- (5)将醒发好的馒头生坯放入蒸车上，开蒸汽蒸制 20 分钟即可。

（二）花卷

1、成品要求：

- (1)成品熟重：单品：150 克/个
- (2)成品味型：咸香
- (3)成品特点：色泽自然美观、规格一致、口感蓬松有嚼劲

2、投料标准：

- (1)主料：面粉 5000 克
- (2)辅料：酵母 80 克、泡打粉 80 克、白糖 50 克、葱花 100 克、盐适量、水适量、食用油适量、

3、制作工艺：

(1)将面粉倒入和面机内，加入酵母、泡打粉、白糖，开机慢速拌匀，分次分量加入适量水，逐渐绞成面团；

(2)取出面团，分适量大小揉匀面团，使面团表面光滑；

(3)将揉匀的面团用擀面杖擀成厚 1cm 的长方形面坯，刷上食用油、盐水、撒上葱花，卷成圆柱形，用刀切成约 150 克/个的面剂，拧成花卷形状；

(4)将花卷生坯均匀码放在蒸笼内，醒发 10-15 分钟；

(5)将醒发好的生坯放入蒸车上，开蒸汽蒸制 20 分钟即可。

（三）素菜包

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品：110 克/个，馅心 50 克，皮重 60 克

(2)成品味型：咸香

(3)成品特点：色泽洁白、形态美观、营养丰富、馅心清脆油润，褶纹清晰、清香爽口

2、投料标准：

(1)主料：面粉 2500 克、青菜 5000 克、木耳 2500 克

(2)辅料：酵母 40 克、泡打粉 40 克、白糖 40 克、味精、盐适量、水适量、食用油适量、

3、制作工艺：

(1)将面粉倒入和面机内，加入酵母、泡打粉、白糖，开机慢速拌匀，分次分量加入适量水，逐渐绞成面团；

(2)青菜摘洗干净后焯水，捞出后用冷水冲凉，沥干水分后切碎，将泡发后的木耳切碎，将切好的青菜、木耳放入盆内，加入盐、味精、食用油拌匀待用；

(3)面团揉光滑后，揉成粗细均匀的长条，揪成 60 克/个左右的面剂；

(4)将面剂擀成中间厚、四周薄的直径为 10cm 的圆形面坯，包入馅心，用提褶的手法提捏成 18 个以上的褶纹，收拢封口即成生坯；

(5)包好的包子生坯码放在蒸笼内，醒发 10-15 分钟；

(6)将醒发好的生坯放入蒸车上，开蒸汽蒸制 20 分钟即可。

(四) 鲜肉包

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品：110 克/个，馅心 40 克，皮重 70 克

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：色白饱满、质地柔韧、馅心鲜香

2、投料标准：

(1)主料：面粉 2500 克、猪肉糜 1000 克

(2)辅料：酵母 30 克、泡打粉 40 克、白糖 40 克、姜末 50 克、葱末 500 克、生抽 250 克、料酒 50 克、味精、盐适量、水适量、食用油适量、

3、制作工艺：

(1)将面粉倒入和面机内，加入酵母、泡打粉、白糖，开机慢速拌匀，分次分量加入适量水，逐渐绞成面团；

(2)猪肉糜放入盆内，加入姜末、盐、生调、料酒调味拌匀，分次加入温水，将馅心搅拌上劲，后加入葱花、适量油拌匀待用；

(3)面团揉光滑后，揉成粗细均匀的长条，揪成 60 克/个左右的面剂；

(4)将面剂擀成中间厚、四周薄的直径为 10cm 的圆形面坯，包入馅心，用提褶的手法提捏成 18 个以上的褶纹，收拢封口即成生坯；

(5)包好的包子生坯码放在蒸笼内，醒发 10-15 分钟；

(6)将醒发好的生坯放入蒸车上，开蒸汽蒸制 20 分钟即可。

(五) 烧卖

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品：100 克/个

(2)成品味型：咸鲜

(3)成品特点：皮色透明、显半透明状，皮薄馅多，质地柔韧、馅心鲜美。

2、投料标准：

(1)主料：烧卖皮、猪肉末 1000 克、干香菇 100 克、糯米 2000 克、

(2)辅料：白糖 40 克、葱末 50 克、生抽 250 克、料酒 50 克、味精、盐适量、水适量、食用油适量

3、制作工艺：

(1)糯米淘净，放入蒸橱蒸熟；

(2)泡好的香菇切丁；

(3)锅中放入适量食用油，倒入猪肉末炒制，再放入香菇煸炒，炒熟后倒入糯米饭，加入生抽、盐、味精、料酒翻炒入味，撒入葱花即可；

(4)将糯米馅逐个包入烧卖皮中包成形，放入蒸笼中；

(5)放入蒸车，开蒸汽蒸制 8-10 分钟。

（六）炸麻球

1、成品要求：

(1)成品熟重：单品 50 克/个

(2)成品味型：甜香

(3)成品特点：色泽金黄、外酥里嫩、香甜味美、软糯可口

2、投料标准：

(1)主料：糯米粉 500 克、豆沙馅 400 克

(2)辅料：澄粉 70 克、糖 100 克、猪肉 20 克、水、白芝麻、食用

油适量

3、制作工艺：

(1)澄粉放入盆中，冲入沸水，用筷子搅和成澄面团；

(2)糯米粉和糖混合均匀，加入澄面团、温水、猪油揉成光滑的面团，醒面 20 分钟；

(3)将醒好的面团揪成 35 克剂子；擀成圆饼形，包入豆沙馅，收口，轻轻揉圆；

(4)将做好的圆球表面刷水，均匀滚上芝麻后搓紧揉圆；

(5)锅内食用油烧至三四成热，放入麻球生坯，小火炸至浮起后，转中火炸至表面金黄酥脆后捞出沥油，装盘即可。

第五章 台账目录

记录名称	记录编号	备注
菜肴成品检查记录	001	
剩余食品收藏、加热记录	002	
食品留样工作记录	003	
食堂一周菜谱	004	
冰箱除臭工作记录	005	
食品添加剂使用记录	006	
餐厨废弃物处理记录	007	
食堂餐具消毒记录	008	
食堂卫生检查表	009	
安全情况检查记录表	010	
工作人员晨检记录	011	
食堂管理员工作日志	012	
食堂民主管理活动记录本	013	
食堂员工培训记录本	014	
学校食堂食品安全自查表	015	
吊扇安全检查记录本	016	
消防设施安全检查记录本	017	
蒸汽管道阀门安全检查记录本	018	
饮食中心拾物招领记录表	019	
饮食中心工作检查记录本	020	

第六章 各类表格

一、食堂菜肴成品检查记录

_____年_____月_____日

序号	检查品种	操作厨师	合格	不合格	主要问题	不合格处置		返工后检查		备注
						返工	报废	合格	不合格	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

检查人：

二、剩余食品收藏、加热记录表

日期	剩余食品 名称	收藏方式	收藏人 签名	日期	出库剩余食品 名称	加热方法	操作人签 名

三、食品留样工作记录

[illegible]

四、食堂一周菜谱

[illegible]

编制：

日期：

批准:

日期：

五、冰箱除臭工作记录

冰箱号	时 间	操作人员	备注

六、食品添加剂使用记录

日期、时间	添加剂名称	原料名称、数量	使用标准	使用量	责任人

七、餐厨废弃物处理记录

日期	餐厨废弃物	数量（桶）	收购人签名	备注

注：40 公斤/桶

八、餐具消毒记录

日期	早餐			消毒方法	消毒时间	签名	中餐			消毒方法	消毒时间	签名	晚餐			消毒方法	消毒时间	签名
	餐具						餐具						餐具					

九、食堂卫生保洁区检查表

_____年____月____日

保洁区范围	保洁人	检查情况	检查结果	检查人

十、安全检查记录表

检查项目	检查时间	检查情况	检查人员	备注

十一、食堂工作人员晨检记录

____年____月

[illegible]

十二、食堂管理员工作日志

日期：_____

工作内容	有关记录	备注

备注:物资验收、员工晨检、安全管理、生产管理、库房管理、台账管理等常规性工作每天都要有记录。

十三、食堂民主管理活动记录

时间	
讨论议题	
参加人员	
主要内容	
形成意见	

十四、食堂员工培训记录

培训时间	
培训地点	
主讲人员	
参加 培 训 人 员 签 名	
培 训 内 容	

十五、学校食堂食品安全自查表

学校食堂名称: _____

检查项目	检查内容（要求）	是	否
许可情况	1、许可证在有效期		
	2、未超出许可类别范围，如擅自加工制作凉拌菜、熟肉制品等		
环境卫生	3、厨房内墙壁、天花板等无涂层脱落、发霉		
	4、防蝇、防鼠、防尘设施（纱门、纱窗、防鼠网、灭蝇灯、风幕机等）有效，定期除“四害”（苍蝇、老鼠、蟑螂、蚊子）		
	5、加工经营场所环境整洁，无蜘蛛网、地面积水、积尘等		
	6、餐厨废弃物处理符合要求：协议、资质、第三方证明、台账齐全		
健康管理	7、从业人员取得有效健康培训证明上岗		
	8、落实晨检制度（重点检查：留长指甲、戴戒指、涂指甲油、工作衣帽不洁等，发热、腹泻、手部破口流脓等有碍食品安全症状）		
食品采购	9、不采购使用国家禁止生产经营的食品，如过期食品、无标识或标识不全食品；强化食品原料验收，确保原料新鲜、符合相关标准		
	10、落实食品原料进货查验和索证索票制度。合同、资质、票据、检验报告等分类整理、保管		
餐饮具清洗消毒	11、清洗消毒水池未与其他用途水池混用		
	12、经有效清洗消毒消毒（推荐热力消毒，100℃，10 分钟以上）		
	13、餐具贮存在清洁密闭保洁柜内		
加工制作过程	14、加工用设施、设备工具清洁		
	15、用于原料、半成品、成品的容器、工具区分标识（“生、半成品、成品”、“荤、素、水产”）明显，不交叉、不混用		
	16、加工前，再次对原料和半成品及待回锅加热的食品进行查验；烧熟煮透，食品中心温度大于 70℃；常温下成品摆放时间不超过 2 小时		
	17、食品原料、半成品、成品加工无交叉污染环节		
	18、专间操作符合要求（二次更衣设施正常运转、紫外线灯正常使用）		
食品贮存、运输	19、冷冻、冷藏设施正常运转，安装冰箱温度计		
	20、冷冻、冷藏设施内食品贮存按照生熟分开、荤素分开的要求存放，物品不堆积、冰箱内无积霜		
	21、库房存放食品按照分库分区分架、离地隔墙要求摆放		
	22、食品处理区内不存放有毒有害物质如杀虫剂、灭鼠药等		
食品留样	23、留样规范（量为 200g/份以上、时间为 48 小时以上、专用留样冰箱冷藏）		
	24、标识清楚，记录真实、完整		
个人卫生	25、从业人员进入专间须更衣、洗手、消毒、佩戴口罩，操作前及接触不洁物品后洗手，接触直接入口食品之前再洗手、消毒		
整改措施、结果			

自查人员（校主管领导、食堂负责人）：_____ 时间： _____

十六、每月吊扇安全检查记录表

被检查单位		时间		编号	201 () 年第 () 号
检查情况					
检查要求				复查情况	
被检查单位负责人 (签字)				检查单位人员 (签字)	

十七、每月消防设施安全检查记录表

被检查单位		时间		编号	201 () 年第 () 号
检查情况					
检查要求				复查情况	
被检查单位负责人 (签字)			检查单位人员 (签字)		

十八、每月蒸汽管道阀门安全检查记录表

被检查单位		时间		编号	201 （ ） 年第（ ） 号
检查情况					
检查要求				复查情况	
被检查单位负责人（签字）				检查单位人员（签字）	

十九、饮食中心拾物招领登记表

序号	日 期	拾物人	拾物名称	数 量	拾 物 场 所	领物日期	领物人	所在学院	电话号码	备 注

二十、在用计量器具管理表

序号	计量器具名称	型号	编号	测量方位	检定周期	检定时间	备注

二十一、饮食中心工作检查记录

考评时间： 年 月 日

检查项目及内容	部 门	不合格情况	不合格处理结果
1、未超出许可类别范围，如擅自加工制作凉拌菜、熟肉制品等			
2、厨房内墙壁、天花板等无涂层脱落、发霉			
3、防蝇、防鼠、防尘设施（纱门、纱窗、防鼠网、灭蝇灯、风幕机等）有效，定期除“四害”（苍蝇、老鼠、蟑螂、蚊子）			
4、加工经营场所环境整洁，无蜘蛛网、地面积水、积尘等			
5、餐厨废弃物处理及时，符合要求			
6、从业人员取得有效健康培训证明上岗			
7、落实晨检制度（重点检查：留长指甲、戴戒指、涂指甲油、工作衣帽不洁等，发热、腹泻、手部破口流脓等有碍食品安全症状）			
8、不使用国家禁止生产经营的食品，如过期食品、无标识或标识不全食品；强化食品原料验收，确保原料新鲜、符合相关标准			
9、清洗消毒水池未与其他用途水池混用			
10、经有效清洗消毒消毒（推荐热力消毒，100℃，10 分钟以上）			
11、餐具贮存在清洁密闭保洁柜内			
12、加工用设施、设备工具清洁			
13、用于原料、半成品、成品的容器、工具区分标识（“生、半成品、成品”、“荤、素、水产”）明显，不交叉、不混用			
14、加工前，再次对原料和半成品及待回锅加热的食品进行查验；烧熟煮透，食品中心温度大于 70℃；常温下成品摆放时间不超过 2 小时			
15、食品原料、半成品、成品加工无交叉污染环节			
16、专间操作符合要求（二次更衣设施正常运转、紫外线灯正常使用）			
17、冷冻、冷藏设施正常运转，安装冰箱温度计			
18、冷冻、冷藏设施内食品贮存按照生熟分开、荤素分开的要求存放，物品不堆积、冰箱内无积霜			
19、库房存放食品按照分库分区分架、离地隔墙要求摆放			
20、食品处理区内不存放有毒有害物品如杀虫剂、灭鼠药等			
21、留样规范（量为 200g/份以上、时间为 48 小时以上、专用留样冰箱冷藏）			
22、标识清楚，记录真实、完整			
23、从业人员进入专间须更衣、洗手、消毒、佩戴口罩，操作前及接触不洁物品后洗手，接触直接入口食品之前再洗手、消毒			
24、每日检查水、电、天然气管道及线路，安全规范使用各种机械设备			
不合格整改后复查结论：			检查人：

注，检查考评合格打√，不合格打×，并在不合格情况和处理结果栏内详细说明不合格。抽查项目可以在检查栏内注明检查日期，同时做出合格与否的标识。