

六、技术部分

服务方案

1、服务流程及服务规范

(1) 服务合同签订

1. 资质审核：外包单位需具备合法的餐饮服务资质，包括但不限于食品经营许可证、卫生许可证等，并通过濮阳县教育及市场监管部门审核。

2. 合同制定：双方依据国家法律法规，明确服务内容、期限、质量标准、费用结算方式、违约责任等条款，签订正式服务合同。

3. 权利与义务：合同中需清晰界定双方的权利与义务，包括但不限于食品安全责任、人员管理、食材采购、服务质量保证等。

(2) 人员配置与培训

1. 人员配置：根据食堂规模及学生数量，合理配置厨师、服务员、清洁工等岗位人员，确保人员充足，满足日常运营需求。

2. 健康检查：所有工作人员需持有有效健康证明，定期进行体检，确保无传染性疾病。

3. 专业培训：对新入职员工进行食品安全、烹饪技术、服务态度等多方面的培训；定期组织在职员工参加食品安全知识更新、烹饪技能提升等培训。

(3) 食材采购与验收

1. 供应商选择：与有资质的食材供应商建立长期合作关系，确保食材来源可追溯，质量可靠。

2. 采购计划：根据学生营养需求及季节变化，制定合理的食材采购计划。

3. 严格验收：对采购的食材进行严格的外观检查、索证索票，必

要时进行抽检，确保食材新鲜、无污染。

（4）食品加工与烹饪

1. 规范操作：严格按照食品安全操作规范进行食品加工，确保生熟分开，避免交叉污染。

2. 营养均衡：结合学生年龄特点及营养需求，设计科学合理的菜谱，确保膳食营养均衡。

3. 口味调整：定期收集师生意见，适时调整菜品口味，满足不同人群的口味偏好。

（5）餐饮服务与卫生

1. 文明服务：服务人员需着装整洁，微笑服务，耐心解答师生疑问，提供温馨就餐环境。

2. 环境卫生：保持食堂内外环境整洁，定期消毒餐具、厨具及就餐区域，确保卫生达标。

3. 秩序维护：合理安排就餐时间，有效疏导人流，避免拥挤，确保就餐秩序井然。

（6）监督与反馈

1. 内部监督：建立食堂自查自纠机制，定期检查各项制度执行情况，及时发现并纠正问题。

2. 外部监督：邀请家长、师生代表参与食堂监督，设立意见箱、热线电话等渠道，广泛收集意见与建议。

3. 持续改进：根据监督检查结果及反馈意见，及时制定改进措施，不断提升服务质量。

（7）风险防控与应急处理

1. 风险评估：定期进行食品安全风险评估，识别潜在风险点，制定防范措施。

2. 应急预案：建立健全食品安全事故应急预案，包括食物中毒、火灾等突发事件的应对措施，确保一旦发生紧急情况能够迅速响应、有效处置。

3. 应急演练：定期组织应急演练，提升员工的应急处理能力和协作能力。

服务规范

1 员工行为规范

在日常管理工作中，将遵循以下十大管理原则：

①统一指挥制：每位员工只接受一位上级领导，只向直接上级汇报工作；

②分工负责制：每一位员工按照分工，对自己分担的业务全面负责

③命令服从制：每一位员工必须执行其直接上级的命令；

④责权利连带制：每位员工的责任、权利、利益三方面连带生效；

⑤全员监督制：每位员工对发生在公司任何人身上的过失，均有权向上级反映，管理人员对直接下属所犯过失未予处理，将按包庇和失职处理；

⑥民主参与制：每位员工有权就本公司或本部门的工作提出口头或书面建议；

⑦友好合作制：在不影响本部门正常工作的前提下，各部门有责任为其它部门提供所需要的协助；

⑧特殊授权制：无论何种情况下，每位员工均需无条件接受授权人员的指挥；

⑨奖优罚劣制：员工的成绩都将受到表彰或奖励，所犯过失也将受到相应处罚；

⑩强化管理制：“权责同时发生，知法犯法罪加一等”的原则。对管理工作取得成绩者，酌情表彰；对管理工作出现混乱或过失者，将直接追究管理人员的责任。

2 从业人员健康管理

(1) 餐厅从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。具有一定的食品卫生知识和食品卫生相关的法律法规知识。

(2) 餐厅从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的餐厅从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。单位操作

(3) 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病；活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

(4) 从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

(5) 从业人员必须具有良好的卫生习惯，并且做到：

1) 工作前、处理食品原料后、便后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；

2) 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

3 职业道德准则

(1) 牢固树立为餐厅服务，为客户服务的思想，按餐厅规定的时间要求，认真做好就餐人员的餐饮服务工作。

(2) 热爱本职工作，宏扬爱岗敬业精神，努力尽职尽责做好伙食供应。

(3) 严格按照《食品安全法》和卫生“五四”制加工销售食品。

(4) 加强职工技术培训，提高业务水平。

(5) 关心集体，爱护公共财产设备，杜绝长明灯、长流水，维护集体利益。

(6) 保持个人工作场地卫生做到人离地净维护公共卫生。

(7) 工作勤恳无时，乐于奉献，不以职谋私，损害集体利益，团结他人，热爱同志。

(8) 严格遵守宾馆、公司的各项规章制度，精心作业，廉洁奉公。

(9) 服从领导，听从指挥和分配，完成自己的各项工作任务。

4 文明服务标准

(1) 树立全心全意为餐厅服务的思想，养成良好的职业道德。

(2) 坚持做到“三优、三热、五文明”

三优：优质的饭菜、优秀的服务、优良的卫生；

三热：热饭、热菜、热汤；

五文明：文明语言、文明操作、文明环境、文明秩序、文明服务。

(3) 认真执行“卫生五四制”，严防食物中毒，严防不洁食品出售，搞好个人卫生、饮食卫生、环境卫生。

(4) 按规定组建餐厅伙食管理委员会，每月定期召开一次报告会。

(5) 负责人虚心听取就餐者意见，坚持民主管理意见，坚持实行民主管理。

(6) 定期向就餐者答复其反映的意见和改进工作的实施办法。

(7) 坚持用工具售货，衣帽洁白，佩戴工号牌。

(8) 对就餐者主动热情，说话文明，站立姿势端正，开饭时不闲谈、不高声喧哗，思想集中、动作迅速、准确无误。

(9) 设立免费调料台，为就餐者提供方便。

(10) 坚持按照规定时间开饭，做好开饭前的各项准备工作及饭后的各项收尾工作。

(11) 正常开饭时间已过，值班人员也应坚守岗位，对来晚的就餐客人不训斥、不埋怨、热情服务。



2、项目管理与质量保证体系

濮阳县中小学校、幼儿园食堂劳务外包单位项目管理与质量保证措施 一、引言

为确保濮阳县中小学校及幼儿园食堂劳务外包项目的高效运行与食品安全，特制定本项目管理与质量保证措施。本措施旨在通过构建全面的管理体系，加强合同与制度管理，优化人员配置与培训，规范食材采购与存储流程，强化日常监督与检查，提升服务质量，完善应急与预防管理机制，并引入信息化管理手段，全面提升食堂管理水平与服务质量。

二、监管体系建立

1. 组建项目管理团队：成立由校方代表、外包单位负责人及专业管理人员组成的项目管理团队，负责项目的整体规划、执行与监督。

2. 明确监管职责：界定各方监管职责，确保责任到人，形成上下联动、左右协同的监管网络。

三、合同与制度管理

1. 合同管理：严格遵守合同条款，定期评估合同执行情况，确保双方权益得到保障。

2. 制度建设：建立健全食堂管理制度，包括食品安全管理制度、人员管理制度、财务管理制度等，为项目运行提供制度保障。

四、人员管理与培训

1. 人员配置：根据食堂运营需求，合理配置厨师、服务员、清洁工等岗位人员，确保人员充足且符合岗位要求。

2. 培训机制：建立定期与不定期相结合的培训机制，对新入职员工进行岗前培训，对在职员工进行食品安全、烹饪技能、服务态度等方面的持续培训。

五、食材采购与存储

1. 供应商管理：严格筛选食材供应商，确保其具备合法资质与良好信誉，定期评估供应商表现，优胜劣汰。

2. 采购流程：制定科学合理的采购计划，确保食材新鲜、质量可靠，采购过程公开透明，接受监督。

3. 存储管理：规范食材存储条件，分类存放，确保食材在存储过程中不受污染，保持新鲜度。

六、日常监督与检查

1. 自我检查：食堂内部建立自查自纠机制，每日进行食品安全与卫生检查，及时发现问题并整改。

2. 外部监督：接受校方、卫生监督部门及家长代表的监督与检查，对发现的问题及时整改，并反馈整改结果。

七、服务质量保障

1. 服务标准：制定详细的服务标准与操作流程，确保每个环节都达到规范要求。

2. 顾客反馈：建立顾客反馈机制，收集师生对食堂服务的意见与建议，持续改进服务质量。

八、应急与预防管理

1. 应急预案：针对食品安全事故、火灾等突发事件制定应急预案，定期进行应急演练，提升应急处理能力。

2. 预防机制：通过风险评估与隐患排查，提前采取措施预防潜在风险的发生。

九、信息化管理

1. 信息系统建设：引入先进的餐饮管理软件，实现食材采购、库存管理、菜谱设计、财务结算等环节的信息化管理。

2. 数据分析：利用信息系统收集的数据进行深度分析，为食堂管理决策提供数据支持，不断优化管理流程与服务质量。

综上所述，濮阳县中小学校、幼儿园食堂劳务外包单位通过构建完善的监管体系、加强合同与制度管理、优化人员配置与培训、规范食材采购与存储流程、强化日常监督与检查、提升服务质量、完善应急与预防管理机制以及引入信息化管理手段等措施，将全面提升食堂管理水平与服务质量，为师生提供安全、健康、美味的餐饮服务。



3、组织机构及考核办法

关于濮阳县中小学校、幼儿园食堂劳务外包单位的食堂劳务外包单位组织机构 及考核办法，由于直接针对该县的具体实施方案和细则可能难以直接获取，以下是根据一般经验和标准，结合学校食堂管理的常规要求，所做出的概括性描述：

2.1 组织机构

食堂管理部门的组织机构包括以下几个部分：

1. 食堂管理委员会：负责制定食堂管理的总体策略和政策，由食堂部门负责人、饮食营养专家和相关部门代表组成。
2. 食堂部门负责人：负责食堂的日常管理和运营，包括食品采购、库存管理、员工培训等。
3. 饮食营养专家：提供饮食营养咨询和指导，确保食堂提供的食品安全、营养均衡。

4. 供应商：负责向食堂提供食品原材料和设备。

2.2 管理细则

以下是食堂管理的一些细则：

1. 食品采购：食堂应选择信誉良好的供应商，优先选择符合食品安全标准的原材料和食品。采购过程应注意货品的验收和储存条件。
2. 食品制作：食堂应确保食品的加工过程卫生安全，包括员工穿戴整齐、操作规范，设备清洁等。
3. 食品安全管理：食堂应建立健全的食品安全管理制度，包括进行食品安全培训、设立食品安全责任人、定期开展食品安全检查等。

4. 饮食营养：食堂应提供营养均衡的食品，根据不同人群的需求进行饮食指导。饮食营养专家应参与食谱的制定，并对食品进行营养分析。

5. 卫生管理：食堂应保持食堂环境的整洁和卫生，定期进行清洁和杀菌。员工应遵守食堂卫生制度，保持个人卫生。

6. 就餐服务：食堂应提供高质量的就餐服务，包括提供温暖舒适的用餐环境，提供规范有序的服务流程。

以上是对食堂管理组织机构和管理细则的简要介绍，有助于提高食堂管理的效率和质量。

2.3 考核办法

月度考核：根据服务质量、食品安全、成本控制等方面进行综合评分。考核标准可参照学校对外包食堂的考核细则（如上文提到的按食堂上月收入总额的5%纳入月度考核等）。

满意度测评：定期或不定期对师生进行满意度调查，了解师生对食堂服务的评价和建议。

奖惩机制：根据考核结果对表现优秀的员工或部门进行奖励；对存在问题 的员工或部门进行整改或处罚。

实行考核分数量化原则

1. 考核内容

(一) 工作纪律、制度（20分）

1. 严格遵守上、下班请销假制度，提前15分钟到岗，无迟到、早退现象，有事、有病请假。（5分）

2. 工作时间不擅自离岗，不串岗，不闲谈，不做与生产工作无关的事。（5分）

3. 无赌博、无吵架、无打架现象。（3分）
4. 不搞分裂，不分帮分派。（3分）
5. 做好班次交接，有特殊情况要及时向下一班交待清楚。（4分）

(二) 个人卫生（20分）

1. 工作期间必须做好衣帽穿戴。（5分）
2. 服装整洁、干净、无污渍、无破损。（5分）
3. 操作期间勤洗手，不留长指甲，不佩戴饰品。（5分）
4. 加工食品时不许吸烟，不挖鼻孔，不掏耳朵，不对食品打喷嚏。（5分）

(三) 餐饮服务与质量（20分）

1. 做好就餐服务，与职工不得发生争执。（3分）
2. 按规定标准供应饭菜，应一视同仁。（3分）
3. 按时开饭，定人定岗，不得无故不供应饭菜。（5分）
4. 开饭期间，注意窗口形象，不做与售饭无关的事。（5分）
5. 打卡准确，售饭时不得擅自离开窗口。（4分）

(四) 食堂环境卫生（25分）

1. 养成良好的卫生习惯，按要求负责好室内外卫生。（2分）
2. 生熟分开，冷荤间的专用工具、刀具、砧板不得与其它工具混用。（2分）
3. 食品加工前处理要清理洗净，无杂物，无泥土及其他非入菜部分。（3分）
4. 厨房、餐厅四周墙面和门窗清洁、无污渍、无蜘蛛网。（2分）

5. 厨房、大小餐厅地面、窗台、桌面、灶面清洁，无污垢，无油腻。（4分）

6. 各类食物、蔬菜和使用后的炊具、餐具清洗干净，、餐具均放在消毒柜内消毒后使用，抹布经常搓洗晾晒。（5分）

7. 食堂内环境卫生清洁，水沟、阴沟无积水、无污物存积堵塞，无异味和蚊蝇孳生。（3分）

8. 设备用完后及时擦洗，保持完好。（2分）

9. 水池内餐后无餐具堆放现象，及时清理干净。（2分）

(五) 物品贮存与摆放（10分）

1. 各类炊具、餐具、刀具、砧板放置指定位置。（2分）

2. 餐厅桌椅和灶面各种调味品摆放整齐有序。（2分）

3. 贮藏室内各种杂物、蔬菜堆放合理、整齐，清洁有序。（2分）

4. 厨房和餐厅内无多余物品放置，工作衣帽、抹布挂放整齐。（1分）

5. 雅间内禁止挂晾衣物，地面、餐桌经常保持干净。（1分）

6. 对易坏食品、菜等做好及时处理、利用和储藏，库房内的储藏品要经常检查。（2分）

(六) 食堂卫生（10分）

1. 中午值班人员要坚守岗位，值好班。（2分）

2. 班后检查好门、窗、灯、水、电、煤气等是否关好，无长明灯、长流水现象。（2分）

3. 防止外来闲杂人员进入厨房，刀具保存安全，搞好安全防范。
。（2分）
4. 加强食堂防火、防盗、防毒防范工作。（2分）
5. 在使用煤气火源时，不得擅自离开岗位，以防发生意外，用完后及时关闭好。（2分）



4、人员调配等应急措施

在濮阳县中小学校、幼儿园食堂劳务外包单位的人员调配等应急措施方面，针对配备人员工作不利或调动的情况，投标人应采取一系列补救（替补）措施，以确保用人单位的正常工作不受影响。以下是一些具体的应急措施：

1、建立应急预案

1. 组建应急小组：由外包单位管理层、人力资源部门及关键岗位负责人组成 应急小组，负责处理人员变动带来的突发情况。

2. 制定应急预案：明确在人员变动情况下的应急响应流程、替补人员选拔标准及调配程序，确保应急措施迅速有效。

2、人员储备与培训

1. 建立人才库：提前建立并维护一个包含潜在替补人员的人才库，这些人员应具备良好的职业素养和专业技能，能够快速适应岗位需求。

2. 定期培训：对人才库中的替补人员进行定期培训，包括业务知识、操作技能、食品安全及应急预案等方面的培训，确保他们能够胜任工作。

3、迅速响应与调配

1. 及时报告：一旦发现人员工作不利或需要调动，相关负责人应立即向应急小组报告，说明情况并提出初步处理意见。

2. 快速调配：应急小组根据实际情况，从人才库中迅速选拔合适的替补人员， 并按照调配程序进行岗位接替。

3. 无缝对接：确保替补人员在接替工作时，能够与原有团队实现无缝对接， 保持工作的连续性和稳定性。

4、后续跟进与评估

1. 工作评估：对替补人员的工作表现进行评估，确保其能够满足岗位需求并持续改进。

2. 优化调整：根据评估结果和实际情况，对应急预案和人才库进行持续优化调整，提高应急响应能力和工作效率。

5、其他保障措施

1. 加强与校方的沟通：保持与校方的密切联系，及时了解校方的需求和意见，共同解决人员变动带来的问题。

2. 提供心理支持：为受影响的员工提供必要的心理支持和帮助，减轻他们的压力和焦虑感。

综上所述，投标人应采取综合的补救（替补）措施来应对人员变动带来的挑战，确保用人单位的正常工作不受影响。这些措施包括建立应急预案、加强人员储备与培训、迅速响应与调配、后续跟进与评估以及提供其他保障措施等。通过这些措施的实施，可以确保外包服务的稳定性和可持续性。

6、预案目标

人员调配应急预案的目标是确保人员在紧急情况下能够快速、有效地适应，并按照预定计划有序行动，尽量减少人员伤亡和财产损失。

2. 预案内容

（1）预案的组成部分和责任

人员调配应急预案应包括明确的预案组成部分和责任分工，确保各项工作有条不紊地进行。预案中应涉及各级负责人和相关部门的职责和权责，并明确预警和应对机制。

（2）紧急情况的判定

为规避人员调配时产生的误判或延误，预案中应明确各种紧急情况的判定标准和依据，确保紧急情况得到及时辨识和处理。

（3）调配资源的优化利用

根据紧急情况的性质和规模，预案中应明确资源的调配方案，包括人员调派、物资供应、通信协调、交通管理等，以最大限度地发挥调配优势。

（4）信息传递机制

预案中应设定明确的信息传递机制，确保人员能够及时、准确地掌握紧急情况的发展，以便更好地实施人员调配。

7、制定预案

根据组织特点和实际需求，制定适合的人员调配应急预案。预案应充分考虑组织的规模、地理位置、业务特点等，确保预案的可操作性和有效性。

/8、 建立应急调配机制

建立健全应急调配机制，明确人员调度的流程和工作要求。针对不同情况，制定相应的调派方案，确保调配过程能够高效有序地进行。

9、 定期演练和培训

定期组织人员进行应急演练和培训，提高应急响应和处置能力。演练应综合考虑各项资源的调配和协调，以实际模拟紧急情况进行。

10、优化完善预案

根据应急演练和实际需求，及时总结经验和教训，优化并完善人员调配应急预案。预案的修订应考虑组织发展和内外环境变化，实现持续性改进。

5、突发事件处理预案与管理预案

濮阳县中小学校、幼儿园食堂劳务外包单位突发事件处理预案与管理方案。

1、突然停水处理措施

(1) 如在加工烹制前通知停水，餐厅要提前备足工作用水。

(2) 班组及时上报餐厅经理。

(3) 餐厅经理及时联系被保障单位，了解停水原因、停水区域和供水时间。

(4) 如停水区域较大，餐厅经理与被保障单位协商，借用保障单位车辆到邻近地方运水。

(5) 如停水区域较小餐厅经理可组织员工到员工宿舍或较近的地方提水应急，以保证照常供餐。

(6) 快餐所配的小菜因缺水，清洗不便，可选用不需清洗、削皮即可使用的瓜菜（如冬瓜）代替，或组织员工将蔬菜拿到宿舍或较近的有水的地方清洗。

(7) 确保按时供餐，不能完成的工作可与邻近餐厅联系，从其它餐厅调拨米饭等主食。

(8) 如因无水不便清洗餐具，可使用一次性餐具。

2、突然停电处理措施

(1) 餐厅负责人及时与物业管理部门联系，了解停电区域、停电原因和来电时间。

(2) 如停电区域仅为餐厅，餐厅经理可组织电工维修或请被保障单位维修。

(3) 如停电区域为整个被保障单位，餐厅经理应立即与被保障单位协商解决办法。用发电车应急。

(4) 确保餐厅的照明，保证就餐顾客正常就餐。

(5) 确保按时供餐，不能完成的工作可与邻近餐厅联系，从其它餐厅调拨饭菜。必要时，可由总经理进行协调。

(6) 餐厅负责人要及时组织对冷冻和冷藏设施内的物品进行处理和防护，避免变质。使用时，严格检查物品的质量。

3、突然停气处理措施

(1) 厨师长第一时间上报食堂管理员，由食堂管理员联系相关部门询问停气原因和供气恢复时间。

(2) 对于不能短期恢复的，食堂管理员应及时上报食堂主管，并采取以下措施：

- ①若为早餐备餐时停气，需向就餐人员做好解释工作；
- ②若为午餐备餐时停气，立即拨打已联系好的快餐公司送餐；
- ③若为晚餐备餐时停气，就餐人员少量时，采用备用电炒锅、微波炉等设备进行饭菜制作；就餐人员较多时，需立即拨打已联系好的快餐公司送餐。

4、食品安全应急预案

(1) 事故处理原则

1) 以人为本，减少危害。把保障公众健康和生命安全作为应急处置的首要任务，最大限度减少食品安全事故造成的人员伤亡和健康损害。

2) 统一领导，分级负责。按照“统一领导、综合协调、分类管理、分级负责”的应急管理体制，建立快速反应、协同应对的食品安全事故应急机制。

3) 科学评估，依法处置。有效使用食品安全风险监测、评估和预警等科学手段；充分发挥专业队伍的作用，提高应对食品安全事故的水平和能力。

4) 居安思危，预防为主。坚持预防与应急相结合，常态与非常态相结合，做好应急准备，落实各项防范措施，防患于未然。建立健全日常管理制度，加强食品安全风险监测、评估和预警；加强宣教培训，提高公众自我防范和应对食品安全事故的意识 and 能力。

(2) 应急机制启动

食品安全事故发生后，门店依法组织对事故进行分析评估，核定事故级别。特别重大食品安全事故，由门店上报公司营业部提出启动 I 级响应的建议，经公司批准后，成立门店特别重大食品安全事故应急处置指挥部(以下简称指挥部)，统一领导和指挥事故应急处置工作；重大、较大、一般食品安全事故，分别由门店各个部门成立相应应急处置指挥机构，统一组织开展门店事故应急处置工作。

(3) 应急处置措施

事故发生后，根据事故性质、特点和危害程度，立即组织有关部门，依照有关规定采取下列应急处置措施，以最大限度减轻事故危害：

从自查、从业人员报告、消费者投诉、媒体报道等渠道获知本单位涉及发生或疑似发生食品安全事故，应当立即启动本方案。

1) 一般事故的处理：应立即停止涉及该食品的经营活动，对涉及的食品、工具、设备等，立即执行不合格食品处置制度，实施控制，并自发现之时起 2 小时内向所在地食品药品监督管理局报告。同时采取有效措施通知相关供货者和消费者，防止事故扩大。

2) 食物中毒事件处理：

①餐厅经理接到顾客或被保障单位食物中毒的投诉，要立即向其了解中毒人数和症状，向当地主管部门汇报情况，并及时通知总经理和公司基础管理考核组。餐厅经理与卫监员一起向顾客了解就餐时间及消费的饭菜品种，并要求顾客或被保障单位出示卫生部门诊断书。餐厅经理要亲自过目诊断书的内容。

②餐厅经理立即组织人员与被保障单位一起将顾客消费时间段的相应饭菜品种留样送到卫生部门检验，并将相应食谱保存备查。同时到顾客就诊医院了解顾客具体病因。

③在未明确责任前，餐厅经理要按照医务人员要求，组织员工为中毒顾客作好病号饭，作好服务工作。

④确定造成食物中毒不是本餐厅产品时，与顾客或被保障单位取得联系，并将检测的结果告诉顾客和被保障单位。

⑤如确定属本餐厅原因，要将情况向公司领导汇报，并与顾客协商解决方案。必要时，请公司领导来协商解决。

⑥餐厅经理根据中毒原因，立即组织员工对厨房进行排查，采取根治措施，防止再次发生食物中毒事故。

(4) 后期处置

本单位食品安全管理人员应负责与食品药品监督管理局沟通协调，配合调查、取证、召回等工作。协助食品安全监督部门和疾病

预防控制机构进行卫生学调查。对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

5、设备异常应急处理

(1) 设备发生异常。餐厅工作人员立即将情况报告班长或者经理，遵循“停、呼、等”异常处置三原则，严禁私自维修或继续作业；

(2) 设备维修期间不影响员工得正常用餐，待设备维修完毕经餐厅工作人员确认后，该设备方可正常使用；

(3) 设备异常影响正常得工作，餐厅不能保证员工正常就餐，餐厅主管应将情况报告给经理，由经理采取相应得措施，启动就餐紧急预案。

6、然局部起火处理措施

(1) 餐厅遇到起火，在场人员应立即用灭火器材进行灭火；如火势较大无法控制，要及时拨打被保障单位消防部门电话或 119 报警。

(2) 如后厨起火，在场人员要立即关闭油阀，并用灭火器灭火；燃气灶起火，在场人员要立即关闭燃气阀，并立即用灭火器灭火；电路起火立即由电工关掉电源，并用灭火器灭火；油锅起火，在场人员先用锅盖封盖灭火，并关掉火源。

(3) 如餐厅着火，要及时疏散就餐顾客，同时组织灭火。

(4) 如局部小火灾，餐厅经理在事后及时（24 小时内）上报管理区；如火灾较严重，立即电话上报总经理，事后将事件经过书面上报单位负责人。

7、储存食材无法使用的应急预案

如存储食材出现质量问题无法使用时，我单位将采取以下方式解决问题：

（1）将安排工作人员及时去附近的市场进行采买；

（2）用相近的食材代替；

（3）同时我们会提前准备些半成品如：面条、炒饭、水饺等以做备用。

（4）通过以上紧急预案我们可以预想会发生的问题提前做了准备，确保开餐的顺利进行。

8、应对食品原材料价格上涨的预案

发生市场价格异常上涨事件时，单位有关部门按照分级响应的原则进行处置。同时，根据市场价格异常上涨事件的客观规律，注重分析事件发展趋势和控制效果，结合实际情况和预防处置工作的需要，对事态和影响不断扩大的事件，及时调整预警和响应级别；对范围有限、不会进一步扩散的市场价格异常上涨事件，相应降低响应级别。

9、火灾事故处理及疏散措施

（1）火灾应急处理程序

火灾的发生一般会出现：烟、味、光等现象，任何人在食堂区域内发现火情后，都应迅速做到以下事项：

①迅速判明起火位置，起火性质（电器、油火、物品）火势情况，报告食堂管理员；

②迅速利用附近的灭火器材灭火，阻止火势蔓延；

③当部分起火发展到整体着火后，根据现场最高指挥员的指令，立即拨打消防火警专用电话 119 通知消防队支援灭火；

④报告火情时应报明火警具体位置，火势情况和自己的身份，报告词应迅速、准确、清楚。

（2）消防灭火方法和注意事项

①先救人，后灭火的原则。

②食堂员工无论在任何场所发现火情，都应勇敢迅速地使用附近的消防器材或灭火物品扑灭火灾，决不临阵脱逃；

③处置小组的成员既是灭火责任人，又是现场指挥员，应迅速组织员工灭火；

④消防灭火时，应首先关闭排风机、鼓风机、餐厅空调开关，切断火源，根据火势情况切断电源，关闭防火门，防止火势蔓延；

⑤正确使用消防器材，迅速有效地扑灭火灾，一般火灾采用灭火器喷射灭火，较大火灾应用高压水龙喷射灭火，但要切记，厨房油锅着火或电器着火，严禁用水灭火，以免油锅溢出散布火苗扩大火灾面积或损坏电器；

⑥食堂员工必须懂得“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）。

（3）疏散方法和注意事项

①疏散时机：现场火势较大，无法控制，可能危及到人员安全，应组织人员疏散。

②疏散方式：火势较大无法控制，可能危及到全体人员的安全，应组织全体人员疏散。

③疏散指令的发出：疏散指令的发出由食堂主管或现场最高领导者根据火情发展情况决定发出，任何人不得随意发出疏散指令或疏散警报信号。

④发布疏散指令的方法：由现场第一发现人通知食堂主管，疏散人员通知就餐客人撤离食堂。

⑤餐厅的疏散：食堂管理员负责人员疏散的总协调，食堂工作人员负责组织餐厅人员疏散；

⑥物资的疏散：食堂库管员负责利用最近的疏散门把重要物资搬离火灾现场；

⑦要掌握好疏散时机和疏散方式，过早疏散易造成影响，过迟疏散可能造成损失；

⑧疏散必须统一指挥，统一组织，有序地进行，防止混乱，疏散指令的发出必须由总指挥或现场最高领导决定发出，任何人不得随意发出疏散指令，食堂工作人员接到疏散指令后，应迅速组织不得迟疑，以免造成损失；

⑨疏散时必须严格按照疏散程序进行，保持安静，避免惊扰周围不该疏散的人员；

⑩疏散时必须严格按照疏散方案组织实施，防止遗漏，应确保就餐人员的生命财产安全；

⑪疏散后，应关闭所有的门窗和防火门，关闭所有电源灯光、电器设备，熄灭所有的炉火和烟头。

（4）抢救结束后的处置

①事发 12 小时内写出事故书面报告，及时将事发经过、原因分析、处理结果及整改措施形成正式报告，报上级领导。

- ②保护好现场以便调查火灾原因。
- ③对冷藏、冷冻食品经防疫部门检验后方可食用。
- ④事故处理完毕后，由食堂负责人总结应急抢救工作的经验教训，同时提出改进意见，完善预案。

10、职工意外伤害应急处理措施

(1) 人身伤害事故的预防

- ① 食堂员工在日常工作中严格按照中心相关规章制度开展安全生产工作。
- ② 认真落实各项岗位操作流程和食堂作业指导书，定期开展安全工作培训。
- ③ 食堂应为员工配备合适的工作服和试用合格的劳保防护用品。
- ④ 定期开展安全检查，及时排除食堂安全隐患。
- ⑤ 食堂各项工作分工明确，落实到人，责任到位。

(2) 发生人身伤害事故处理方案

- ① 当餐厅内发生人身事件时，服务人员要保持镇静，立即报告餐厅负责人，有效阻止就餐人员情绪及劝散围观人群，同时继续为其他区域和餐厅客人提供正常服务。
- ② 当打架、斗殴双方人员不听制止且事态扩大，应迅速通知保安大队部到现场戒备，防止损坏餐厅物品，并视情况报告 110 。
- ③ 如餐厅物品有损坏，则应将斗殴者滞留，要求赔偿，如有伤者，则应记住斗殴者特征、人数等相关情况并交警方处理。

11、工伤事故紧急处理预案

- (1) 工伤事故主要是员工发生烧伤、烫伤、摔伤等事故；

(2) 伤情较轻，伤员可以自行处理的情况下，立即使用现场配备的急救医药箱对伤患处进行消毒、止血、包扎等紧急处理；

(3) 伤员无法自行处理的情况下：伤员应立即呼救引起附近员工察觉，或是附近员工发现事故。则由其找到现场配备的急救医药箱，对受伤人员进行消毒、止血、包扎等应急处理；

(4) 将事件报告给现场项目经理；

(5) 现场经理初步确认受伤程度；

(6) 伤情较轻，无需前往医疗单位的情况下，使用现场急救医药箱内药物进行日常处理即可；如果影响该员工的正常作业，则批准其休假休息；

(7) 伤情较为严重，需要到医院诊治的情况下：立即联系就近医疗单位，送伤员前往就医；

(8) 由医院方对伤员进行诊治，并确定事故程度；

(9) 根据医院方的诊断和证明文件，由相关部门配合联系医保单位、保险公司等相关赔付部门，进入相关程序；

(10) 员工康复，可以正常上班；

(11) 现场经理负责调查事故原因，并针对原因点采取相应措施，防止同类事故再次发生。

12、机械伤害事故应急处理方案

(1) 发生机械伤害事故后，救护人员要保持冷静，迅速对受伤人员进行检查。

(2) 根据伤者的情况，有针对性地采取止血、包装、固定的临时应急措施。

(3) 联系医院急诊科或拨打 120 急救电话，必要时将伤者送往医院急诊科开展进一步救治，并保持通信畅通。

(4) 上报中心快速反应小组，快速反应小组视事故情况前往医院看护。

(5) 中心快速反应小组是后立即组织人员分析发生事故的原因抢救过程、损失、采取措施的。

(6) 根据事故严重情况，汇报上级单位。

13、突发新型冠状病毒、流感等传染性疾病等疫情的处理方案

13.1 工作原则

统一指挥、快速反应、分级负责、预防为主、及时控制、系统联动、群防群控、依法处理、加强保障、重在建设。

13.2 成立领导小组

(1) 成立应急工作组。项目经理任应急工作组组长，后勤主管、财务主管任组员。

(2) 实行 24 小时值班制。应急小组成员手机 24 小时开通，保持应急联络畅通。

(3) 实行首问负责制。不推诿，及时处理突发事件（如第一时间紧急上报；拨打 120 紧急救护；稳定员工情绪等）。

13.3 应急物资准备

(1) 设立应急隔离室。将休息室定为隔离用房，添置好有关设备。

(2) 处理突发事件时，应急人员一律做到“三穿戴”：戴口罩、戴手套、穿白大褂。

(3) 做好应物资准备工作，包括准备好消毒剂、体温测试仪器、口罩、消毒剂、手套、毛巾等，定期进行消毒处理，并作好记录，组员工预防用药等事宜，有疫情时，立即组织好人力、物力，一定要确保预防、现场控制的应急设施和设备的供应工作。

13.4 应急处理程序制定

(1) 发现高烧、咳嗽病人，不随意向外制造任何无根据的言论→向公司预防“传染病”工作领导小组成员汇报→立即将病人护送至应急隔离室→拨打 120

(2) 紧急救护，送病人到指定医院就诊→立即打电话上报甲方、疾控中心→通知员工家属→对与症状者接触者立即护送至应急处理用房→对症状者去过的地方进行消毒→在疾控中心的指导下对密切接触者进行医学观察二周→宣传教育、安定人心、稳定秩序。

13.5 预防预警行动

(1) 在领导小组的统一部署下，各职能小组相互支持，相互配合，狠抓落实。

(2) 加强应急反应机制的日常性管理，在实践中不断运用和完善应急处理预案，不断提高应对传染性疾病的指挥和实践能力。

(3) 做好应对人力、物力和财力方面的储备工作，确保新型冠状病毒、流感等传染性疾病预防、现场控制的应急措施、设备和必要的经费。

13.6 应急预案的启动和响应程序

(1) 发生新型冠状病毒、流感等传染性疾病时，立即报请单位领导小组，启动本预案。

(2) 全面开展处理工作，采取边调查，边处理，边抢救、边核实的应急方法，以快速有效的措施控制事态的发展。

(3) 对未发生在本单位内的新型冠状病毒、流感等传染性疾病要及时部署和落实预防控制措施，防止新型冠状病毒、流感等传染性疾病发生。

(4) 一旦发现职工发热及有新型冠状病毒、流感等传染性疾病样症状，应在第一时间（1 小时内）向疾控中心及卫生局、甲方报告，做到“早发现、早报告、早处理”。一旦出现病例，可视情况根据卫生部门和甲方主管部门的建议采取部分或全部员工停工等措施。

13.7 具体措施方案

(1) 疫情控制期间，为了解决急需就餐问题，加强用餐管理，制定以下就餐方案。

- 1) 继续暂停各类集体聚餐(宴席)活动。
- 2) 分餐、错峰进食。
- 3) 餐厅每日消毒两次，餐桌椅使用后进行消毒。餐饮具一人一具一用一消毒。
- 4) 操作间保持清洁干燥。
- 5) 严禁生食和熟食用品混用。
- 6) 避免肉类生食。
- 7) 就餐者进入餐厅，应戴口罩，测体温或出示“健康码”。餐厅发现有发热、咳嗽等症状、健康码为黄色、红色和未戴口罩人员，应拒绝进入餐厅。顾客除就餐期间外，其余时间必须戴口罩。
- 8) 每桌每批次顾客用餐后立即对桌椅进行消毒，再安排下一批次，间隔时间不低于 20 分钟。

9) 建立就餐人员登记台账，每桌登记至少 1 名就餐者的姓名、联系方式、就餐时间。

(2) 落实疫情防控主体责任。

主管为第一责任人，制定完善疫情防控工作措施和应急预案，明确疫情防控工作职责。从业人员每天进行晨检和体温监测，全程佩戴口罩，严禁有发热、咳嗽等症状的从业人员上岗。定时对就餐场所、电梯间等公共场所设施进行消毒保洁，保持食品加工场所和就餐场所的空气流通。

(3) 全面禁止非法食用、交易野生动物的行为，严禁圈养、宰杀、制售活禽，按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求食品加工制作食品。

(4) 落实属地管理责任，后勤部门要落实管理责任，市场监管部门要落实食品安全监管责任，卫生健康部门要落实防控责任。

(5) 餐厅后厨管理

1) 出售的食品不得无保护暴露，应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）灰尘、蚊蝇等污染的设施。

2) 人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持 1 米以上安全距离。

3) 实行错峰就餐、分餐制，就餐者排队取餐时，应佩戴口罩；

4) 取餐时注意与他人保持距离，过程中不应相互交谈。

5) 餐饮具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒 15 分钟，或采用热力消毒柜等方式消毒；

6) 食品和饮用水符合国家相关安全要求。

(6) 后勤人员管理

1) 服务人员、安保人员、清洁人员工作时须佩戴口罩，并与就餐者保持安全距离。

2) 安保人员须佩戴口罩工作，认真询问和登记外来人员状况，发现异常情况及时报告。

3) 保洁人员工作时佩戴一次性橡胶手套，工作结束后洗手消毒。

4) 食堂采购人员、供货人员和食堂员工须佩戴口罩，一次性帽子和一次性橡胶手套，避免直接用手触摸肉禽类生鲜材料，摘掉手套后应及时洗手消毒。

1、组织体系与职责

1. 应急领导小组：成立由外包单位负责人任组长的应急领导小组，成员包括各部门负责人及关键岗位人员。领导小组负责全面指挥、协调突发事件的应对工作。

2. 职责分工：

组长：负责总体决策，调动资源，确保应急工作有序进行。

副组长：协助组长工作，具体负责某一领域的应急响应和管理。

各部门负责人：根据预案要求，负责本部门职责范围内的应急工作，确保各项措施得到有效执行。

现场处置小组：由专业人员组成，负责突发事件的现场控制、救援及后续处理工作。

2、预防与监测

1. 预防措施：

定期开展食品安全、消防安全等培训，提高员工的安全意识和应对能力。严格执行食材采购、验收、储存、加工等环节的管理制度，确保食品安全。定期检查消防设施、设备，确保其处于良好状态。

2. 监测机制：

建立日常巡查制度，对食堂各区域进行定期巡查，及时发现并消除安全隐患。

设立投诉举报渠道，鼓励师生及家长反映问题，及时获取突发事件的预警信息。

3、应急响应流程

1. 信息接收：接到突发事件报告后，立即记录事件基本信息并初步判断事件性质。

2. 启动预案：根据事件性质，立即启动相应的应急预案，并通知应急领导小组成员及现场处置小组。

3. 现场处置：现场处置小组迅速到达现场，按照预案要求开展救援、控制等工作，防止事态扩大。

4. 信息报告：及时向校方、监管部门及上级部门报告事件进展情况，并根据需要寻求外部支援。

4、应急处置措施

1. 食品安全事件：立即停止销售相关食品，封存剩余食材，配合相关部门进行调查处理。

2. 消防安全事件：迅速启动火灾报警系统，疏散人员，使用灭火器材进行初期灭火，并联系消防部门支援。

3. 人身伤害事件：立即进行现场救护，拨打急救电话，将伤者送往医院救治，并保护现场等待调查。

5、后期处置与恢复

1. 事故调查：配合相关部门进行事故调查，查明原因，总结经验教训。

2. 善后处理：对受损财产进行评估，及时修复或更换；对受伤人员进行慰问 和补偿。

3. 恢复运营：在确保安全的前提下，尽快恢复食堂的正常运营秩序。

6、信息报告与沟通

1. 内部沟通：通过会议、通知等方式，确保内部信息畅通无阻，及时传达应 急指令和进展信息。

2. 外部沟通：建立与校方、监管部门及家长的沟通机制，及时通报事件情况， 回应社会关切。

7、责任追究与奖惩

1. 责任追究：对在突发事件应对过程中失职、渎职的人员，依法依规追究责 任。

2. 奖惩机制：对表现突出、勇于担当的人员给予表彰和奖励；对玩忽职守、 造成严重后果的人员给予严肃处理。

八、附则

1. 预案修订：根据实际情况和需要，定期对预案进行修订和完善，确保其科 学性和可操作性。

2. 宣传培训：定期开展预案的宣传和培训活动，提高员工的应急意识和应对 能力。

3. 预案解释：本预案由外包单位负责解释，并自发布之日起实施。在执行过 程中如遇到问题，应及时向应急领导小组报告并寻求指 导。

6、食材配置方案

（一）食材配置方案

食谱一	菜品	份量	价格（元）
	干炸里脊	里脊肉50g	5.5
	冬瓜烧猪肉丸	冬瓜60g;猪肉丸45g	
	菠菜炒木耳	菠菜90g;木耳35g;胡萝卜10g	
	干煸大头菜	大头菜100g;胡萝卜20g	
	米饭	大米100g	
	汤粥	玉米粥	
 <p>共含有能量：1195千焦；蛋白质：33克；脂肪：27.6克；钙：364毫克；铁：6.44毫克；维生素B1:0.40毫克；维生素B2:0.47毫克；维生素C:34.9毫克；钠：4.2毫克；视黄醇当量：243ugRE。</p>			
食谱二	菜品	份量	价格（元）
	土豆烧肉	土豆30g;猪肉50g	5
	芹菜炒培根	芹菜50g;培根45g	
	蘑菇炒豆芽	蘑菇60g;豆芽35g	
	蒜香有机花	有机花100g;胡萝卜10g	
	米饭	大米100g	
	汤粥	紫菜汤	
	营养分析	共含有能量：1193千焦；蛋白质：35克；脂肪：25.9克；钙：359毫克；铁：6.24毫克；维生素B1:0.31毫克；维生素B2:0.37毫克；维生素C:34.4毫克；钠：4.3毫克；视黄醇当量：237ugRE。	
食谱三	菜品	份量	价格（元）
	孜然肉片	肉片50g;圆葱20g	5.5

	莲藕炒肉片	莲藕50g;猪肉片40g;胡萝卜10g	
	醋溜白菜	白菜80g	
	蒜香茄子	茄子80g	
	米饭	大米100g	
	汤粥	小米粥	
	营养分析	共含有能量: 1207千焦; 蛋白质: 38克; 脂肪: 26.9克; 钙: 362毫克; 铁: 6.44毫克; 维生素B1:0.33毫克; 维生素B2:0.45毫克; 维生素C:34.3毫克; 钠: 4.1毫克; 视黄醇当量: 245ugRE。	
食谱四	菜品	份量	价格 (元)
	红烧鸡块	鸡块50g;圆葱30g;青椒10g	5.5
	金针菇炒肉丝	金针菇60g;肉丝30g	
	白菜炖豆腐泡	白菜80g;豆腐泡45g;胡萝卜10g	
	蒜蓉油菜	油菜80g;胡萝卜10g	
	米饭	大米100g	
	汤粥	小米粥	
	营养分析	共含有能量: 1184千焦; 蛋白质: 34克; 脂肪: 27.1克; 钙: 356毫克; 铁: 6.30毫克; 维生素B1:0.39毫克; 维生素B2:0.43毫克; 维生素C:34.1毫克; 钠: 4.2毫克; 视黄醇当量: 246ugRE。	
食谱五	菜品	份量	价格 (元)
	酱香排骨	排骨80g	5.5
	茭瓜炒肉片	茭瓜80g;猪肉片40g	
	酸辣土豆丝	土豆丝100g	
	西红柿炒鸡蛋	西红柿80g;鸡蛋45g	
	米饭	大米100g	
	汤粥	西红柿鸡蛋汤	

	营养分析	共含有能量：1190千焦；蛋白质：42克；脂肪：27.7克；钙：365毫克；铁：6.50毫克；维生素B1:0.31毫克；维生素B2:0.48毫克；维生素C:35.5毫克；钠：4.4毫克；视黄醇当量：238ugRE。	
食谱六	菜品	份量	价格（元）
	西红柿炖牛腩	西红柿60克；牛腩45克	6
	肉丝炒蒜苔	猪肉50克；蒜苔60克	
	炆炒蒿子杆	蒿子杆100克	
	奶香馒头	奶粉10克；面粉50克	
	米饭	大米100克	
	西红柿鸡蛋汤	西红柿5克；鸡蛋15克	
食谱七	营养分析	能量：1028.73kcal，蛋白质：86.87g；碳水化合物：143.01g；脂肪：21.06g；Ma:122.3ugVc:16.05mg；钨：402.6mg；铁：6.54mg；锌：10.06mg。	
	菜品	份量	价格（元）
	咖喱翅中	咖喱20克；鸡翅中80克	6
	肉片西兰花	猪肉50克；西兰花60克	
	青椒土豆丝	青椒60克；土豆60克	
	南瓜饼	南瓜15克；面粉40克	
	米饭	大米100克	
	红豆薏米粥	红豆5克；薏米15克	
食谱八	营养分析	能量：1105.74kcal；蛋白质：71.87g；碳水化合物：145.66g；脂肪：28.28g；Ma:125.4ugVc:17.02g；钙：286.2mg；铁：6.87mg；锌：11.85mg。	
	菜品	份量	价格（元）
	红烧排骨	猪排骨90克	6
	白玉菇炒肉丝	白玉菇60克；猪肉50克	
	枸杞冬瓜	枸杞5克；冬瓜15克	

	奶香小馒头	奶粉10克；面粉50克	
	米饭	大米100克	
	酸辣汤	鸡蛋15克；豆腐10克	
	营养分析	能量：1117.33kcal；蛋白质：75.87g；碳水化合物：143.01g；脂肪：26.06g；Ma 218.1ug；Vc. 14.92mg钙：153.24mg；铁：5.99mg；锌：6.47mg	
食谱九	菜品	份量	价格（元）
	酱肘花	猪肘子50克	5.5
	鱼香肉丝	猪肉50克；黄瓜35克；鸡蛋20克；木耳20克	
	豆豉鼓鱼油麦菜	豆豉50克；油麦菜80克	
	米饭	大米100克	
	巧克力卷	巧克力15克；面粉40克	
	小白菜虾皮汤	小白菜15克；虾皮5克	
	营养分析	能量：1139.07kcal；蛋白质：50.23g；碳水化合物：125.17g；脂肪：26.08g；Ma:209.16ug Vc:16.7mg；钙：315.05mg；铁：7.75mg；锌：5.83mg	
食谱十	菜品	份量	价格（元）
	香酥虾仁	香辣酥30克；虾仁50克	6
	鸡蛋西红柿	鸡蛋50克；西红柿40克	
	蒜蓉空心菜	空心菜100克	
	米饭	大米100克	
	红枣发糕	红枣15克；面粉40克	
	酸梅汤	酸梅干20克	
	营养分析	能量：1023cal；蛋白质：57.87g脂肪：35.61g；碳水化合物：120.41g；Ma:220.45ug；Vc:28.26g；钙：245.18mg；铁：6.87mg；锌：7.65mg	
十一 食谱	菜品	份量	价格（元）

	蒸排骨	排骨80克	6
	肉馅土豆丁	土豆80克、肉馅20克	
	三色玉米	玉米70克、黄瓜30克、胡萝卜20克	
	蒜蓉茼蒿	茼蒿100克	
	主食	米饭：100克；馒头：30克	
	汤粥	安胃南瓜粥	
	营养分析	共含有能量：热量833kcal；蛋白质85g；脂肪77g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.26mg；维生素B2:0.37mg；维生素C:35mg；碳水化合物71g。	
食谱十二	菜品	份量	价格（元）
	家常红烧肉	猪肉块50克	5
	青椒肉丝	青椒60克、肉丝30克、木耳10克	
	海带豆腐皮	海带90克、豆腐皮30克	
	奶白菜粉丝蛋	奶白菜80克、鸡蛋30克、粉丝10克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	清香白粥	
	营养分析	共含有能量：热量823kcal；蛋白质72g；脂肪73g；钙324mg；铁5.65mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.32mg；维生素C:27mg；碳水化合物76g。	
食谱十三	菜品	份量	价格（元）
	腐皮肉卷	豆腐皮70克、肉馅30克	5.5
	土豆鸡块	土豆70克、鸡块30克	
	干煸大头菜	大头菜100克	
	香菇油菜炖豆腐	豆腐80克、油菜30克、香菇10克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	甜糯八宝粥	

	营养分析	共含有能量：热量841kcal；蛋白质70g；脂肪73g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.24mg；维生素C:28mg；碳水化合物73g。	
食谱十四	菜品	份量	价格（元）
	酱肉片	肉片50克	6
	肉馅冬瓜	冬瓜100克、肉馅20克	
	蒜泥茄子	茄子100克、蒜肉10克	
	菠菜鸡蛋	小白菜80克、鸡蛋25克、粉丝5克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	小米粥	
	营养分析	共含有能量：热量831kcal；蛋白质77g；脂肪77g；钙331mg；铁5.61mg；维生素B1:0.28mg；维生素B2:0.22mg；维生素C:25mg；碳水化合物82g。	
食谱十五	菜品		价格（元）
	烤琵琶腿	琵琶腿60克	5.5
	黄瓜木耳肉片	黄瓜90克、肉片25克、木耳5克	
	西红柿炒蛋	西红柿50克、鸡蛋30克	
	家常白菜	白菜100克、胡萝卜15克、木耳5克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	玉米粥	
	营养分析	共含有能量：热量841kcal；蛋白质70g；脂肪73g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.24mg；维生素C:28mg；碳水化合物73g。	
六 食谱十	菜品	份量	价格（元）
	蒸脊骨	脊骨60克	6

	肉丝海带	海带100克、肉丝20克	
	蒜蓉奶白菜	奶白菜120克	
	豆芽粉条	豆芽90克、粉条20克、尖椒10克	
	主食	米饭：100克；馒头：30克	
	汤粥	小米南瓜粥	
	营养分析	共含有能量：热量849kcal；蛋白质77g；脂肪75g；钙315mg；铁5.62mg；维生素B1:0.23mg；维生素B2:0.25mg；维生素C:31mg；碳水化合物75g。	
食谱十七	菜品	份量	价格（元）
	椒盐肉片	肉片50克	6
	土豆肉丁	土豆70克、肉丁30克	
	茄子	茄子100克、尖椒20克	
	橄榄炒鸡蛋	橄榄100克、鸡蛋20克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	紫薯玉米粥	
	营养分析	共含有能量：热量833kcal；蛋白质85g；脂肪77g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.26mg；维生素B2:0.37mg；维生素C:35mg；碳水化合物71g。	
食谱十八	菜品	份量	价格（元）
	鹌鹑蛋红烧肉	猪肉块50克、鹌鹑蛋20克	5.5
	西红柿炒蛋	西红柿90克、鸡蛋30克	
	高汤豆腐片	豆腐片120克	
	香菇油菜	油菜100克、香菇20克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	紫菜蛋花汤	

	营养分析	共含有能量：热量831kcal；蛋白质77g；脂肪77g；钙331mg；铁5.61mg；维生素B1:0.28mg；维生素B2:0.22mg；维生素C:25mg；碳水化合物82g。	
食谱十九	菜品	份量	价格（元）
	红烧排骨	排骨60克	5
	土豆肉片	土豆90克、肉片30克	
	尖椒圆葱炒蛋	圆葱90克、鸡蛋25克、尖椒5克	
	小白菜粉丝	小白菜100克、粉丝20克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	大米粥	
	营养分析	共含有能量：热量823kcal；蛋白质72g；脂肪73g；钙324mg；铁5.65mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.32mg；维生素C:27mg；碳水化合物76g。	
食谱二十	菜品	份量	价格（元）
	孜然肉片	肉片60克	5.5
	青笋炒双菇	青笋90克、杏鲍菇20克、鲜香菇10克	
	什锦玉米粒	玉米70克、青豆30克、胡萝卜20克	
	包菜粉条炒鸡蛋	包菜80克、鸡蛋30克、粉条10克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	玉米粥	
	营养分析	共含有能量：热量833kcal；蛋白质85g；脂肪77g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.26mg；维生素B2:0.37mg；维生素C:35mg；碳水化合物71g。	
食谱二十一	菜品	份量	价格（元）
	锅包肉	锅包肉60克	5.5
	土豆鸡块	土豆60克、鸡块30克	
	豆苗炒香干	豆苗60克、豆腐干40克	

	鸡蛋酱菠菜	菠菜90克、鸡蛋30克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	西红柿鸡蛋汤	
	营养分析	共含有能量：热量831kcal；蛋白质77g；脂肪77g；钙331mg；铁5.61mg；维生素B1:0.28mg；维生素B2:0.22mg；维生素C:25mg；碳水化合物82g。	
食谱二十三	菜品	份量	价格（元）
	豆腐结红烧肉	猪肉块50克、豆腐结20克	6
	园葱土豆炒肉片	土豆80克、肉片30克、圆葱10克	
	豆角烧茄子	茄子80克、豆角40克	
	香菇油菜	油菜100克、香菇20克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	小白菜虾皮汤	
食谱二十三	营养分析	共含有能量：热量823kcal；蛋白质72g；脂肪73g；钙324mg；铁5.65mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.32mg；维生素C:27mg；碳水化合物76g。	6
	菜品	份量	
	红烧翅排	翅排块50克	
	回锅肉	肉片50克、圆葱30克、蒜苗20克、木耳10克	
	木须蛋	黄瓜70克、鸡蛋40克、木耳10克	
	菠菜肉丝	菠菜80克、肉丝30克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	南瓜红豆汤	
十二	营养分析	共含有能量：热量829kcal；蛋白质70g；脂肪73g；钙326mg；铁5.61mg；维生素B1:0.25mg；维生素B2:0.24mg；维生素C:28mg；碳水化合物73g。	6
	菜品	份量	
十二	菜品	份量	价格（元）

	蒜香烤肉	猪肉块50克	9
	京酱肉丝	圆葱50克、肉丝30克、胡萝卜20克、木耳10克	
	蚂蚁上树	粉条100克、肉馅20克	
	小笋白菜粉丝蛋	小白菜70克、鸡蛋40克、粉丝10克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	绿豆汤	
	营养分析	共含有能量：热量819kcal；蛋白质77g；脂肪77g；钙331mg；铁5.61mg；维生素B1:0.28mg；维生素B2:0.22mg；维生素C:25mg；碳水化合物82g。	
食谱二十五	菜品	份量	价格（元）
	酱蒸排骨	排骨50克	6
	山药木耳肉片	山药70克、肉片30克、胡萝卜15克、木耳5克	
	香菇炒油菜	油菜80克、香菇20克	
	麻婆豆腐	豆腐100克	
	主食	米饭：100g；馒头：30g	
	汤粥	紫菜蛋花汤	
	营养分析	共含有能量：热量831kcal；蛋白质77g；脂肪77g；钙331mg；铁5.61mg；维生素B1:0.28mg；维生素B2:0.22mg；维生素C:25mg；碳水化合物82g。	
食谱二十六	菜品	份量	价格（元）
	红烧鸡腿	鸡腿 50 克	5.5
	白菜五花肉	白菜80克；五花肉45克	
	高汤土豆	土豆100克	
	蒜蓉茭瓜	茭瓜100克；蒜蓉5克	

	点心	25克	
	馒头	5克	
	米饭	100克	
	汤粥	玉米羹	
	营养分析	热量851kcal；蛋白质72g；脂肪 70g；碳水化合物65g。	

（二）食品安全管理



为规范学校食堂食品原料、日耗品的采购、卫生验收程序，节约采购成本，满足经营需要，提高管理水平，特制定本制度。

一、基本原则

1. 严格遵守采购规范流程，按照要求，及时按质按量地采购，在满足质量需求的基础上最大限度的降低采购成本。
2. 遵循“货比三家”的原则，同样产品比质量、同样质量比价格、同样价格比服务，追求质优价廉。
3. 透明采购信息，严格按照三公制度，即公平、公正、公开。
4. 食堂将所需物料需求提交采购人员，由采购人员负责联系供应商，所有供应商只接受公司采购人员的采购指令，食堂不能自行联系供应商。如出现公司采购人员不知情的自采行为，采购人员有权拒绝在送货单上签字，且费用不予报销。
5. 科学、客观、认真地进行收货质量检查，确保食品原材料安全。

二、采购的材料分类

1. 食品原材料采购，分粮油类、调料类、蔬菜类、肉类、 其他等。

2. 厨房日用品采购。燃料、厨具等。

3. 餐饮用具采购，餐巾纸、筷子、餐盘等。

三、采购方法

1. 各部门经理提出相关需求，由采购组长从不同渠道引进3家供货商或厂家订货，并对其生产能力、供货能力、信 誉、运送能力、质量保证能力等情况进行调查和综合考评， 报领导审核，总经理批准。

2. 供 商需提供营业执照副本、生产许可证、食品经营 许可证及各种检疫证明。

四、采购项目和数量

为提高经济效益，降低成本，减少资金占有，应根据勤 进快销的原则，按单采购的原则来确定日常的采购数量。

1. 食品原料采购

(1) 粮油、调料类、干杂货、低易耗品等

此类物品的的采购数量应综合考虑经济批量、采购周 期、储存条件等因素，根据最低库存量和最高库存量而定。 最高库存量不得超过15天(干杂货、调料类中用量较小且 易储存类可适量放宽库存量)。最低不得低于3天用量。

(2) 蔬菜、鲜货类、水产

此类原料实行每日采购，由供货商送货，特殊情况下需 散购的，由采购员外出采购，并填写散货采购单(见附件1)，采购量根据每日

所需量，可略微超量，但不得超出总量10%。水产类采购量根据菜单而定，采购量不得超过5天用量，采购入库存放在鱼缸内。

(3)肉类、水产类

此类食品原料要求根据每日菜单，适量采购，采购量要求能满足1-2天的量。入库后及时处理，存入冰柜。

2. 厨房日用易耗品采购

厨房用品短缺时，食堂管理员应提前统计所需用品类别、数量，并向食堂负责人申请同意后由食堂采购员负责采购。

3. 餐饮设备采购

食堂大型设备由学校负责投资、采购相关事宜。每年下半年食堂各部门根据自身工作需要可提出食堂设备的改造和采购计划，经学校审批同意后列入学校预算，由学校总务部门经政府采购或分散采购程序予以采购。小型低值餐饮设备采购可参照食堂厨房日用易耗品采购方式进行。

食品原材料每日营业结束前，由食堂管理员、仓库保管员和厨师长会同各工作组长根据存货、次日就餐情况、储存条件等列出次日的采购清单。

五、货物验收

1. 货物质量验收：由食堂管理员与食堂厨师按照合同要求和上级卫生部门要求负责把关。基本要求为：米面等主食原料要求无寄生虫、新制作，不得为陈米陈面；食用油要求为品牌油，不得以次充好。蔬菜、水果要求新鲜，不得有腐败、残损现象。肉类、水产类要求新鲜、无病症。干杂货、调料类要求包装完好，未过期。其他日用品货物根据货物特点由食堂管理员与食堂厨师进行检验。

2. 验收人员：食堂管理员、仓库保管员、厨师长。 3. 验收程序：

(1) 货物送到后由仓库保管员与厨师长根据“采购计划单”进行验收，确定采购物品种类、数量、采购单价、质量是否符合，在采购计划单上确认签字，由仓库保管员负责 做好入库相关手续。

(2) 对不符合质量标准和数量不符的仓库保管员有权 拒绝收货并要求供货商及时进行退换货处理。

(3) 把好质量关，严禁无检验合格证明的肉类食品、 超过期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品、无食品经营许可证的食品生产经营者供应的食品进入食堂。

(4) 禁止有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、 污秽不洁、混有异物、有其他感官性状异常的食品进入食 堂。

4. 仓库保管员一定要坚持原则，大公无私，严格把握验 收关；如在验收工作中发现任何问题，应及时向食堂分管领 导汇报，协助进行妥善处理。

六、库房管理

1. 库房货物分类记帐

2. 对新入库的物品及时登记在帐，定期进行货物盘存。 3. 合理利用库房，分门别类保管各类货品。

5. 做到先进先出、防止积压变质。

6. 对已出现变质或过期货品及时清除。

七、采购费用及报销

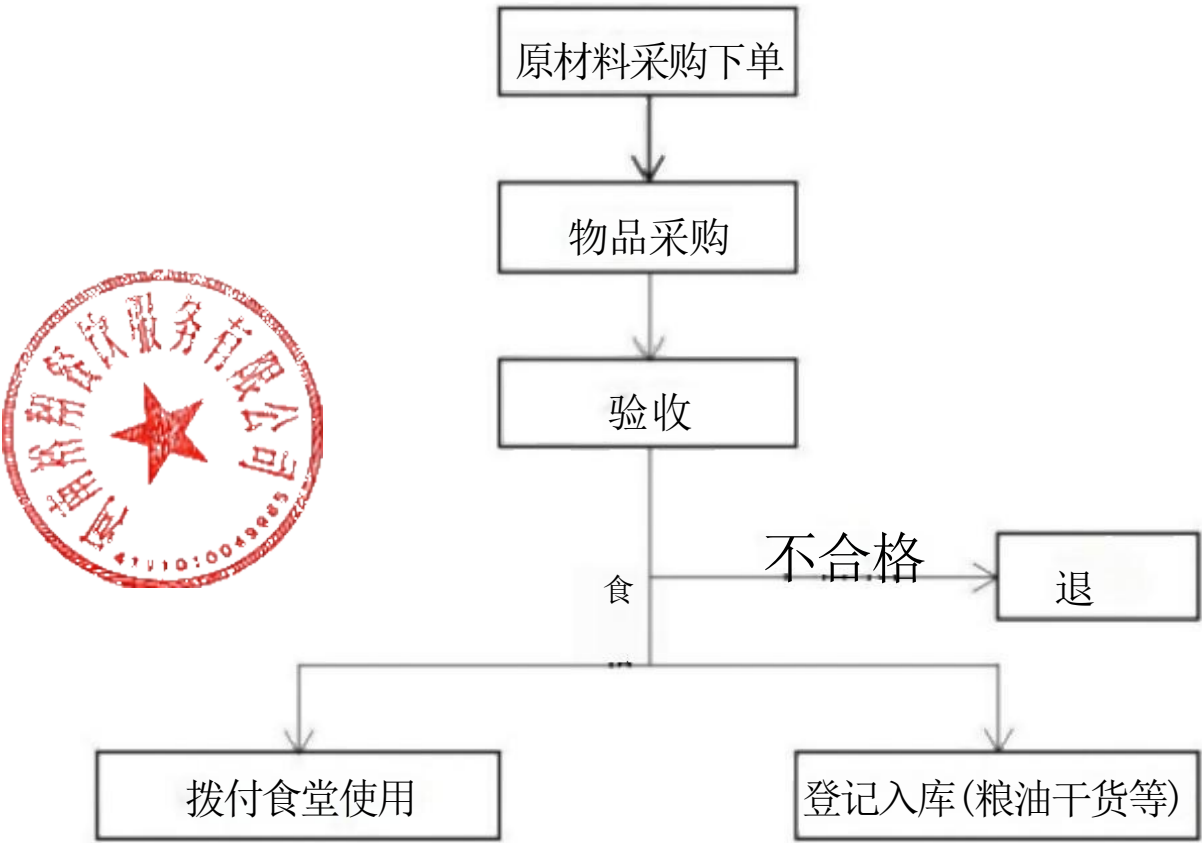
1. 固定供货商采购的食品原料，采取按月结账的方式，每月初根据上月物资采购单进行统计。上报分管校长审查报 销。

2. 零星小额采购物资，采取采购员公务卡支付，事后及 时报学

校分管校长审查报销。

原材料采购流程

一、采购流程图



二、采购过程

1. 编制菜品计划单

厨师长依据就餐人数并结合当周菜谱、配比等提前一天列出次日需要的食材、原材料、辅料、物品等，并拟定《菜品计划单》，将其提交至采购人员处(厨师长备份留档)。请购物资均以最小单位(斤、包、袋、件)填写，保证采购量的精确性。

2. 菜品供应商开发及年度合作确定

(1) 供应商资质要求：企业合法三证；有合法经营资格许可证；

食品卫生安全许可证；不同类别食品其他必要许可证等(出具全部资质证明)

(2)资格要求：产品质量合格；产品来源正规；满足 我公司对于供货时间以及供货量的需求；能按时开具全额发 票(出具全部相关证明)

(3)通过公司供应商考核评价并签订供应商合作协议。 3. 采购

(1)比价定价：每月底组织三家或三家以上满足以上 资质资格要求的不同原材料(常用)供货商对下月度原材料 进行询比价并出具《比价议价表》(特殊情况需提交情况说 明),内容须包含不同原材料下月预估数量及单价，并根据 报价结果确定采购顺序优先级。原则上单类产品 作单位应 该达2家或以上。

(2)调价：属于经常使用、变化不大的品种每月进行 一次定价，月度定价品种包括酒水、调味副食品、干货海味、 粮油糖、海鲜、水产品、冻品、蛋禽肉、肉类、蔬菜、水果 等。若出现市场价格临时性变更且幅度达20%及以上，采购

人员需出具市场调研表经审批后方可进行调价。

(3)属不常用、季节性较强、价格易变或特殊品种， 不是急用的非常规品种，事前要了解市场价格，经三家对比 价格，并征询主管经理意见后再落实供货单位。

(4)采购下单：采购人员根据厨房负责人出具的采购 物品清单为准，按照菜品品种、数量以及要求送货时间拟定 菜品采购订单经审批后下发至供应商并将订单备份按照日 期留档。

供应商管理规定

一、目的

确定采购的产品能够满足食堂生产和服务的要求；同时 使食堂生产成本得到有效控制；公司坚持大宗物资自采为主 的供应保障原则。

二、适用范围

食堂所有供应商的评定及对原材料的采购。

三、职责

采购部对原材料供应商的评审、考核及购买。

四、工作内容

(一) 采购货品分类

(二) 供应商的管理

1. 供应商开发

新供应商找寻以生产厂商或一级经销商为优先原则。各 供应商的确定，要在充分比较的原则下，择优选用。通过对 市场调查、对比、筛选渠道，优化选择的考察顺序是：

- (1) 明显优质优价供应商；
- (2) 专业品牌供应商；
- (3) 一级批发供应商；
- (4) 长期稳定、信誉度高的供应商；
- (5) 可实行定期结账的供应商。

要成为本食堂供应商须提供营业执照、食品经营许可证、税务登记证负责联系人身份证正本供查证，并提交上述 三证之复印件以做审批及存档之用。

同一类别的货品，应选用二个供应商供货，采用供应商 定期(如分月、分季节)轮换送货的方式，形成竞争机制。

2. 合格供应商考核

(1) 每年对供应商考核、评估不少于两次，评估采取 市场调查、同类比较、现场考察等方式进行；

(2) 与供应商签订供货合同之日起，考核时间为每6 个月进行一次，主要考查其价格合理性、服务及时性、货品 质量稳定性等；

(3) 对供应商进行考核评估结果，在例会上报告。

(4) 供应商的奖惩

1) 原材料供应商供货中出现伪劣、质次原料，除退换 货外，并处以 XX 元罚款，如查实后属有意行为的，即暂停进货并处冻结资金支付。如出现危及安全的质量问题，应罚 没所有未付款，并按造成的后果严 程度处理，直至追究法 律责任。

2) 原材料供应商考核不合格者，可当即暂停进货。

3) 原材料供应商供货如出现一般不危及安全的质量问 题，行政人事部及时向供应商发出书面和口头通知，所供原 材料退货并处以 XX 元罚款。

4) 取消供货资格之供应商，自取消当日起3个月内，原则不得重新选用。3个月后可重新进行考核，合格供应商可再进行供货。

5) 暂停进货的供应商再次供货前，所供货品需小批量 试用，经过试用考核合格后，方可取消暂停资格，批量进货。

6) 经考核不合格之供应商，再次供货前，需要重新进 行供应商开发审批程序。

3. 注意事项

(1) 新供应商和重新供货的供应商，在使用初期应注 意先小批量使用，待经过试用期后再大批量进货。

(2)对学校餐饮服务质量等造成不良影响的供应商原则上应不再试用，如因特殊原因再次使用时，须加强审批及进货验收管理力度。

原材料验收管理

一、验收方法

1. 嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定原料的气味，如出现异味，说明已变质。
2. 视觉检验：用肉眼根据经验判断品质的好坏。
3. 味觉检验：可根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。
4. 听觉检验：根据听觉检验的方法鉴定品质的好坏、如鸡蛋，可以用手滚动，然后听声音来鉴定。
5. 触觉检验：用手检验原料组织的粗细、弹性、硬度等，以确定其品质好坏，本方法是常用的基本方法。

6. 菜品验收

(1)蔬菜类：蔬菜鉴别其新鲜度，品种的优越性，一般可从其含水量、形态、色泽等方面来检验。

(2)肉类：鲜肉必须有检疫章和检验单，印章清楚；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。

(3)禽类：家畜肉的品质好坏主要是以肉的新鲜度和品牌来评价的，常用感官检验方法来鉴定；感官检验主要是以外观、硬度、气味、脂肪的状况确定肉的新鲜程度。

(4)米、面粉类：米、面粉的品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验。

二、原材料数量验收

1. 对按重量计算的物资，要过秤复查，登记均以最小单位(斤)填写，按个数计算的要认真点数。

2. 对大批量瓶装食品、袋装食品等，应抽样检验其质量。 对有外包装及商标的货物，在包装上注明重量的，要抽样复 秤，核实包装上的重量是否正确；

3. 对以箱装或盒装的货物要开箱检查，应特别检查箱的 下层是否装满。对供货商超量送货的情况严格制止，所有采 购量均按需采购，按量验收

三、食品原材料验收标准

(一) 肉类食品收货验收标准 1. 肉、禽类质量验收标准：

(1) 猪肉质量验收标准

1) 白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊 背皮内不超过1cm 为测量标准， 良杂一级猪不超过1.5cm。

2) 猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有 “良” 或 “特” 字级别印章，并盖有 “合格” 椭圆开印章或 宽长条肉检合格验讫印章。

3) 呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微 湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常 气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部 位分割，精肉无多余脂肪。

(2) 鲜牛、羊、兔肉质量验收标准肌肉红色均匀，有 光泽，脂肪洁白(羊、兔)或淡黄色(牛)。外表微干或有 风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊，兔肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎 肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂

肪及血管。

(3)冻畜肉质量验收标准外表颜色比冷却肉鲜明，在 表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示 鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的 正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄 色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、 黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外 包装无破损，有生产日期。

(4)鲜鸡肉质量验收标准眼球饱满，皮肤有光泽， 淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手， 弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、 毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹 内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐。重量在0.85 千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

(5)鲜鸭、鹅质量验收标准眼球平坦，皮肤有光泽，

乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表写稍湿润，不粘手， 指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒 毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔， 禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭 1.5千克—1.7千克左右。

(6)冻禽质量验收标准外观滋润，呈乳白或微黄色。 基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后 与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。

2. 脏器及副产品类：

(1)肠的质量验收标准乳白色，稍软，略带坚韧，外 形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其 他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

(2)肚的质量验收标准乳白色，组织结实，无异味， 外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪， 无瘀血肠头毛圈。

(3)肾的质量验收标准淡褐色，有光泽，略有弹性， 组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变， 无异臭，无杂质。

(4)心的质量验收标准淡红色，脂肪乳白色稍红色， 结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病 变，气味正常。

(5)肝的质量验收标准红褐色或棕黄色，有光泽，湿 润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、 粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微 有鱼腥味。

(6)白条的质量验收标准品质新鲜，外形完整，无根 附着的肌肉、舌骨、牙、脂肪 无病伤，无异物。

(7)猪脚质量验收标准品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋， 无毛、趾间黑垢，无松香。

(8)猪尾质量验收标准品质新鲜，去毛洁净，不带毛 根或绒毛。

(9)鸡脚质量验收标准白色或灰白色无黄衣趾壳，外 形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

(10)鸡翅质量验收标准无残羽，无黄衣，无伤斑和溃 烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超 弯关节处，全翅200g 左右，翅中100g左右，按部位分割。

(11)鸡腿质量验收标准无残羽，无血水、血污、残骨， 无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。 按部位分割，全腿300g 左右，下腿15g 左右，周边修整齐， 形如琵琶。

(12)鸡胸肉质量验收标准无残羽，无血水、血污，无 残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈 白色带有淡色玫

瑰色或红色，大胸重量大于120g，无小胸夹杂。

(13) 鸡肝质量验收标准外形完整、去胆，无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染，无血迹。

(14) 鸡胗质量验收标准外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

(15) 鸡脖质量验收标准去颈部皮，无羽毛，无血污，品质新鲜。

(16) 鸡心质量验收标准褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

(17) 蹄筋质量验收标准品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

(二) 蔬菜原料收货验收标准

1. 水果质量验收标准

(1) 基本要求

1) 新鲜度：

A. 水果：充足，无空壳，皱皮，干涩现象。

B. 色泽：新艳，光亮，无变色。

C. 硬度：饱满，充实，软硬适中。

2) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如：挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等。

3) 病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼。

4) 形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。

5) 成熟度：适中，无过熟，未熟现象。

6) 污染：无污染残留农药。

7) 包装：如有包装匡完整干净。

8) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

9) 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

10) 浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。

11) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(2) 具体标准

1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等):果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等):结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等):结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

5) 樱桃(进口称车厘子):果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓):果实结实饱满，大小均匀，无压伤。劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等):果形完整, 结实、无开裂、压伤。劣质品: 有疤痕、压伤, 出现黑斑, 瓜身变软、腐烂。

8) 火龙果: 表皮鲜红, 叶片鲜绿, 结实而有弹性, 果肉白、有黑色种子, 口味淡甜。劣质品: 叶片发黄、干皱、颜色黯淡, 表皮开裂、变软, 果柄腐烂。

9) 枇杷: 果实尖圆、色橙红, 结实有弹性, 果肉甜香。劣质品: 腐烂、变软、疤痕。

10) 芒果: 果粒大小均匀, 果皮光滑细腻, 果肉幼滑甜

香。劣质品: 表皮发黑或黑斑, 失水萎缩, 果柄处腐烂。

11) 香蕉: 果实象牙状, 未成熟青绿色、成熟后鲜黄色, 软糯香甜。每把香蕉不少于5只, 中间3只长15厘米以上, 单只至80克以上。劣质品: 表皮发黑, 果柄腐烂, 压伤、冻伤。

12) 龙眼: 果实小而圆, 果皮浅咖啡色, 果肉甜多汁。单果重16—25克。劣质品: 表皮发黑, 爆裂、出水。

13) 荔枝: 果实心形, 色泽鲜红带绿, 口感结实有弹性, 香甜味美, 脆嫩多汁。劣质品: 表皮发黑, 果实过软, 失水干硬, 爆裂。

14) 洋桃: 果实呈星形, 色浅绿, 成熟后金黄色, 表皮有光泽, 果肉晶莹, 口味酸甜。劣质品: 表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

15) 黑红布林: 果实圆形或椭圆形, 颜色黑或暗红, 结实有弹性, 有光泽, 果肉黄或红色, 味甜美。劣质品: 疤痕、果顶开裂, 发霉, 失水萎缩, 过熟变软, 冻伤。

16) 菠萝: 果皮厚、有突出果眼呈鳞状, 果形椭圆, 果肉黄色, 肉质脆嫩爽甜, 纤维少, 冠顶叶青绿。劣质品: 通体金黄(已过熟),

果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

2. 蔬菜收货验收标准：

(1) 新鲜度：

1) 水量：充足，但无过分萎蔫、皱皮。

2) 色泽：正常，无变色、光泽、色亮鲜艳。

3) 硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心，根菜略硬。

(2) 机械伤：相同新鲜条件下，无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，切口，裂伤等。

(2) 病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。

(4) 形状：枝叶丰满，大小适中，曲线谐调。

(5) 熟度：适中，无熟过，腐烂。

(6) 污染：无污染，残留农药，运输造成的污染。

(7) 包装：有包装匡完整，干净。

(8) 叶菜类：挺实，气味正，颜色好，无过多黄叶，腐烂叶与多泥根，水分充足，无萎蔫，不成熟现象。

(9) 瓜菜类：个大，成熟，新鲜，外皮无斑点，有新鲜绿秧，无软化，变质现象。

(10) 根菜类：挺实，无软化，腐烂，带泥过多，色泽正常，形状正常，无生芽现象。

(11) 姜的质量验收标准色姜黄，表面无皱缩、无霉变，出芽现象，水分含量适中。

(12) 葱的质量验收标准葱白乳白，无虫无病葱叶较长，品质形态较小。

(13) 蒜的质量验收标准蒜瓣饱满，无霉无出芽。

3. 豆制品类

- (1)新鲜、保证当天生产货品。
- (2)干净、无灰尘、异味。
- (3)外形完整、美观、无破损。
- (4)鲜豆付饱满、结实、颜色正常。

4. 蛋类

- (1)颜色正常、外形谐调、个大。
- (2)干净、无残留土、泥、粪污物。
- (3)蛋清、蛋黄分开不浑浊，无受精蛋，保证新鲜。
- (4)外形完整，无破损。

(三) 面粮油类原料收货验收标准。

1.大米质量验收标准：颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

2.面粉及面粉制品：面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

- (1)包装要完好无损。
- (2)包装表面无任何污物和污渍。
- (3)包装的商标、厂址、重量等齐全。
- (4)用手触摸要干爽，无任何结块现象。
- (5)在保质期内。

3. 油脂品质量验收标准：油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具各自油脂的质量标准。

(1)纸盒包装油脂：

- 1)包装完好无损。

- 2) 在保质期内。
- 3) 打开包装无不正常气味。
- 4) 外包装无受任何污染。

(2) 铁

- 1) 铁桶不能有太大的碰伤、凹陷。
- 2) 在保质期内。
- 3) 密封性好，无任何打开过的痕迹。

(3) 塑料包装油脂：

- 1) 在保质期内。
- 2) 完成密封。
- 3) 无任何沉淀物。



3. 糖质量验收标准：

- (1) 外包装要完好，无任何开包痕迹。
- (2) 在保质期内。

(3) 外包装表面无任何污染。

(4) 用手触摸无任何潮湿的结块现象。

(5) 打开包装时标准：

- 1) 色泽洁白，光亮。
- 2) 颗粒大小整齐致。无粘结现象。
- 3) 无异味，无杂物。

4. 牛奶质量验收标准：

- (1) 在保质期内。
- (2) 无脂肪凝结现象。
- (3) 牛奶呈乳白色，均匀无分层。
- (4) 包装完好无损。

(四) 水产干货类食品收货验收标准

干货包括鱿鱼、墨鱼、鱼翅、干贝、海米、虾皮、贝尖、虾籽、鲍鱼等感官鉴别：

1. 干鱿鱼——无盐、干、肉桂色、身长18cm-20cm/只。
2. 干墨鱼——无盐、干、肉桂色、身长10cm-12cm/只。
3. 鱼翅——干、肉桂色、20cm左右长。
4. 干贝——干、肉桂色、直径2cm 左右长。
5. 海米——淡、干、色粉红、有光泽、2cm左右长。
6. 金钩——淡、干、色红、有光泽。
7. 虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头。
8. 贝尖——淡、干、肉桂色。
9. 虾籽——色紫红、淡、干、无沙。
10. 鱼肚——色白、干、直径5-10cm。
11. 鲍鱼——米黄或浅棕色，质地新鲜有光泽。外形椭圆，身体完整，个头均匀，干度足。肉厚，鼓壮饱满，新鲜。

(五) 海鲜(河鲜)收货验收标准

1. 鱼质量验收标准：感官鉴别：神态——在水中游动自如，反应敏捷；体态——无伤残、无畸形、无病害；体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。补充：行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或有已病害。有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。甲鱼验方法：使甲鱼背朝天，能自行翻转、背壳黑青、白肚、裙边肥厚、四肢有力；如果甲鱼肚皮发红、有伤痕、有针孔不收；甲鱼腿侧面打水鼓起拒收。

2. 虾质量验收标准：感官鉴别：个大而均匀，活蹦(或能活动)。

3. 蟹质量验收标准：感官鉴别：大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、

金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。补充：检验羔蟹及肉蟹时，除检其以上之感官外还需留意其草绳是否过粗，要求草绳所占比例小于25%总重。不同规格的大闸蟹其规格相差很大，留意其规格很重要。足爪舞动慢，不能有力弯曲，带有腐败臭味的拒收。

4. 贝质量验收标准：感官鉴别：双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

(六)冻品质量验收标准：

1. 冻品验收标准

(1) 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。
(2) 验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量的重量。

(3) 如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

(4) 冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(5) 称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

2. 冻虾仁质量验收标准：

(1) 品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。

(2) 冻虾仁冰衣表面完整、清洁。

(3) 肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织坚密有弹性，有适当

光泽。虾体基本完整，允首尾部稍有残缺，清洁 无杂质。

3. 冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海 水鱼和淡水鱼。

(1) 鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。

(2) 鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。

(3) 鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。 4. 冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残

羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完 好，商标规格、产品说明清晰完整。

5. 低温肉肠验收标准：

(1) 真空包装完好无损。

(2) 在保质期内，且不超过保质期三分之一。

(3) 肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色 泽正常。

(4) 商标完整，表面无污迹。 6. 速冻食品质量验收标准：

(1) 包装正确，清洁，无破损。

(2) 在保质期内，且不超过保质期一半时间。(3) 包装内无冰晶，无杂质，粉末。

(4) 内容物形状完整，美观，冻结坚实。

(5) 无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。

(6) 颜色正常，无霉斑等不良现象。 7. 冰鲜鱼质量验收标准：

(1) 皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新 鲜；

(2) 眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜 清澈；

(3) 鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；

(4) 肛门——内收或平整，不突出，不破肛；

(5) 体外粘液——透明或水白；

(6) 肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指 的凹陷处可马上恢复；

(7) 气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭 味；

(8) 体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8. 冰鲜虾质量验收标准：感官鉴别：有固有的颜色，不 发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁 无污物。

9. 盐渍海产质量验收标准：感官鉴别：质地——坚实而 具韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味——轻腥气、盐味；

色泽——有光泽；清洁度——无污物和泥浆。补充：良质海 蜇皮蜇张厚薄均匀、自然圆形、中间无破洞、边缘不破裂。验收海蜇时，应将产品捞起堆高30cm 静置滤水15分钟再称重。

(七) 干杂调味料类收货验收标准

1. 食盐质量验收标准味咸、呈白色细晶体，无可见杂质， 无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有 防伪标识。

2. 酱油质量验收标准有正常的色泽，红褐色气味和滋 味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊， 不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋 现象。

3. 单晶冰糖质量验收标准晶面干燥基本光滑，晶体大小 基本均匀，呈单斜晶体异形晶、并晶、聚晶及碎晶不超过15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

4. 食醋质量验收标准有正常色泽，琥珀色气味的滋味， 不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物， 透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、 无污，印刷清晰，无

胀袋现象。

5. 味精质量验收标准无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

6. 复合酱料质量验收标准外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

7. 八角质量验收标准色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁列霉烂，杂质破碎和脱壳籽粒不超10%。

8. 花椒质量验收标准色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，含籽不超5%。

9. 桂皮质量验收标准皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

10. 丁香质量验收标准红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。

11. 山柰质量验收标准圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，党鼓凸，质脆气味特异，味辛辣。

12. 陈皮质量验收标准表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白气，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。

13. 豆蔻质量验收标准卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香。

14. 粉状香辛料质量验收标准颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

15. 小茴香的质量验收标准身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿

无杂质。

16. 草果的质量验收标准椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

17. 生粉的质量验收标准色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

18. 炸粉的质量验收标准淡黄色颗粒均匀，肪燥无杂质， 气味正常。

19. 鱼露的质量验收标准棕红色或栓黄色，有特有的鲜 香，无苦涩，无味澄清透明，不浑浊为佳。

20. 蚝油的质量验收标准红褐至棕褐色，有一定光泽， 稀糊状，液体，无苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味， 无渣粒。

21. 米粉的质量验收标准色明亮，有透明感，无斑点， 无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

22. 香肠制品的质量验收标准肠衣完整与内容物结合紧 密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽， 肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

23. 腊制品的质量验收标准色泽鲜明，肌肉呈红色，脂 肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持 良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

24. 罐头商品的质量验收标准：

(1)铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形， 无胀罐现象，商标无霉变。

(2)玻璃瓶制品， 罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物 色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

25. 干菜、干调类商品的质量验收标准：液体调味品和 酱菜类商品表面应干净清洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、 干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

26. 饮品、滋补品、奶制品的质量验收标准。

(1) 饮料类商品：易拉罐类应无胀罐现象，表面无锈 迹；透明型饮料应透明，浑浊型饮料应无沉淀、不分层，果 汁型饮料允许有少量细小果肉，而且同一新品的色泽应一 致。

(2) 滋补品：内容物完整无破碎，应与产品说明上相 符；符合产品本身质量要求。

(3) 奶制品：奶粉类应无结块现象，色泽统一外包装 清洁；液体类奶制品符合各自本身质量要求。

(八) 酒、干果、即食类

1. 酒类质量验收标准

(1) 包装无湿迹或酒精外溢现象。

(2) 商标整洁、完整，无破损、污渍且应端正清晰， 厂名、厂址、酒精含量、净容量、日期及保质期应标识清楚。

(3) 酒瓶无破损现象，封口应严密、无撬盖现象。

(4) 白酒中的浓香型白酒应无色透明或微黄，无悬浮 物，无沉淀。

1) 白酒中的清香型白酒应无色，清亮，无沉淀和悬浮 物。

2) 白酒中的米香型白酒应无色、透明、无悬浮物，无 沉淀。

3) 白酒中的其他香型白酒应无色或微黄、透明、无悬 浮、无沉淀。

4) 果酒应与原材料本色相同且透明、清亮，不应有浑 浊现象。

5) 黄酒应透明或浅黄，无沉淀物。

6) 配制酒应具有该品种独特的令人喜爱的柔和颜色。

7) 洋酒多为琥珀澄清透明，无沉淀物。

8) 啤酒应透明，不含有明显的浮粒，无失光。

2. 糖果、即食类质量验收标准

(1) 散装糖品应包装整齐，印刷清晰，标明品名、规格生产日期和保质期，应干爽、清洁，无开封、无异味、无粘手糖化现象。

(2) 散装小食品应该标生产日期、保质期和规格，并且有其本身的新鲜味道和色泽、无异味、害虫等现象。

(3) 商品应整洁干爽、无杂质。

(4) 保持整齐、铡块、碎末比例不多。

(5) 巧克力应无受热出油现象。

(6) 包装小食品、糖果的质量验收标准：

1) 膨化食品、鱼干、果干及果脯类：

A. 膨化食品内容物无破碎，无漏气现象。

B. 鱼干体表清洁无污物、干燥、具该制品应有的色泽，外形完整，无破碎、残缺。

C. 果干、果脯类，形状整齐色味正常，无虫霉及异味。

2) 饼干、威化、派类商品：内容物无破碎现象，拥有食品本身所固有的色泽、风味，无霉变生虫现象，无怪异气味。

3) 糖类食品：无糖化现象，无发砂、走油现象，无酸败、虫蛀现象。

(九) 干货类的品质检验 1. 干货类制品的分类

按传统的分类方法可分为：山珍类、海味类和一般干料类；按原料的性质可分为动物性干料，植物性干料两大类；根据干货制品

的生长环境和性质分类即分为动物性海味干料、植物性海味干料、动物性陆生干料、菌类和陆生藻类等六大类，动物性陆生干料，植物性陆生干料，菌类和陆生藻类六大类。

2. 检验干货制品的重要标准

对于干货制品的品质检验必须根据其基本共同点，以及它们必须具备的基本要求，作为鉴别干货制品的质量标准：

(1)干爽、不霉烂，是衡量干货制品的重要标准。

(2)整齐、均匀、完整。

(3)无虫蛀，无杂质，保持应有的色泽。 3. 几种主要干货制品的质量标准：

(1)肉皮：脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质；作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀、干爽，敲击时响声清脆。

(2)玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密，体长不超过10-17cm的为最好，肉薄节疏，纤维多而粗老的质量较差。

(3)黄花菜：又名金针菜；干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳。

(4)黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

(5)银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质、根小、干度足、完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽、散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则概况大而发硬。

(6)香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、

薄菇和菇丁四类，基中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

(7)花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹、肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色、身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。

(8)厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、质嫩、肉厚、朵稍大、质量稍次。

(9)薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

(10)菇丁：是指未充分发育的香菇，个小直径在2cm以下，味淡质差。(11)腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分：

1)一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

2)二级品：颜色较一级品灰黄，干燥无碎块。

3)三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(12)粉丝：质量好的粉丝，粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。

(13)蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄盘抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗壮、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁，品质较差，保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质、干且硬度高。

(14)干贝：上等干贝粒大完整、黄色干燥、肉质饱满、肉丝清晰，粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次、破碎、发黑发霉的为变质品。

(15)紫菜：紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽 大，经干制成长方块形，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色 紫清香鲜美的为品质优。

(16)发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑 色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优。

(17)鱼肚：其标准一般为体大整齐、脚夫厚、身干、 光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之；有虫 蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。



抽样：蔬菜样品的抽取应从同一货批的不同位置随机取 样。

包装蔬菜的抽样：对于包装蔬菜(周转箱、纸箱、袋装 等),同一货批样品，随机抽样，每件样品的取样量为1 公 斤。

散装蔬菜的抽样：散装蔬菜的抽样应与其总量相适应， 每一货批蔬菜至少抽取5个样点。在蔬菜个体较大情况下(大 于2kg/ 个，样 品至少由5个个体组成)。

2)样品的制备和保存

样品制备：将抽取的蔬菜样品混合，缩减成两份， 一份 作为检 验样品， 一份作为留样。

样品保存：样品应尽快检测。当天不能检测，应保存于 4度冷藏 室中。留样应低温冷冻保存。

(2) 取样

1) 随机取5-10克样品(叶菜类取叶尖部位, 瓜果类连皮带肉取样), 放入小烧杯中, 用剪刀剪成0.5cm×0.5cm大小, 加蒸馏水至刚好将样品浸没。置于超声波清洗器中震荡3分钟(如没有超声波清洗器可以用玻璃棒搅动, 使菜叶与水充分接触用手振摇1分钟), 第一批最好做9个检样, 同时做一个纯净水空白对照。

2) 每剪完一个样品, 剪刀要洗净后方可处理另一个样品, 以免互相污染。

2. 样品测定

测定步骤:

(1) 将农药残留速测仪接上电源预热, 达到设定温度后即鸣笛提示。取出速测卡, 先将透明膜盖揭去, 将速测卡沿中线对折一下, 按PK2006A型农药残留速测仪说明书中的要求, 将橙色药片向上插入试纸槽中。

(2) 用滴管吸取少量提取液, 滴三滴至药片上, 使其形成一个饱满的水珠!

(3) 加样完毕后, 按开始键 (START), 速测仪自动计时, 10分钟反应结束后会发出急促的提示音, 此时合上仪器上盖, 让橙红色药片与白色药片接触, 3分钟显色反应完成后发出和缓的提示音。

结果判定: 打开速测仪上盖, 观察和记录农药速测卡白色药片的颜色变化, 蓝色为阴性, 表明合格; 浅蓝色为弱阳性, 有微量农药残留, 通常小于1mg/kg; 白色为强阳性, 表明农药残留大于1mg/kg, 不合格。

3. 检测后处理

(1)将前处理装置，包括烧杯、滴管、剪刀等清洗干净，以免交叉污染。

(2)用纸巾将仪器清洁，包括残留的水珠、菜叶、药片试剂。

(3)定期拿酒精或蒸馏水擦拭仪器。 四、原材料产品验收不合格处理

1.对于肉禽类产品无当日机打有效检验检疫合格证明，一律退货，不予验收。

2.对于肉类家禽类产品根据感官判定其不合格，单品一律全部退货，不予验收。

3.对于蔬菜类产品根据感官判定其不合格的，单品不合格比例未达10%符合厨师意见以及实际情况可进行部分验收；不合格比例达10%及以上，则全部退货，不予验收。

4.对于定型包装类产品未标注生产日期(保质期、保鲜期、保存期)、产品不在安全使用期内或无相关质量检验合格证明，一律退货，不予验收。

5.其他类原材料，未满足验收标准，根据实际情况进行退货处理。

五、对于首次验收合格产品处理

1.除直接拨付厨房使用的当日菜品原材料，其余均按规定程序入库(粮油、调味品、干货等)。厨房及仓库管理人员将验收及记录备份给采购人员作为验收依据。

2.食堂厨师需每日对菜品质量反馈至菜品食堂管理员处，以减少验收时可能未发现的问题，作为后期验收以及提高供应商供货能力的依据。

原材料储存管理

一、原材料保存管理规定

(一)目的

为了确保食堂食品原材料储藏规范化,避免发生食物中毒等安全事故,从而从根源上提前做好防范措施,特制定本制度。

(二)范围

本规定适用于食堂储藏负责人规范日常运营(三)职责
严格按照储藏规范进行工作,有效防范食物安全事故。

(四)具体规定

1. 入库要验收、登记,验收时要检查食品的质量、生产日期及保质期、卫生状况、数量、票据(要与食品批号相符),并要注意以下几点:

(1)不收、不存腐败变质、霉变、有异味、生虫、污秽不洁食品;

(2)过去没有食用习惯的水产品、野味、野菜、蘑菇等,应注意调查了解相关知识,对人体无毒无害方可验收入库;

(3)收取食品的工具、容器做到生熟分开;

(4)在使用过程中坚持先进先出、定期清理的原则。

2. 储藏的食品应隔墙离地,按入库的先后顺序、生产日期、分类分架、生熟分开、摆列整齐、挂牌存放;

3. 易腐食品如熟肉制品、奶制品和标识标注低温保存的食品要按规定冷藏或冷冻,有条件的应做到主、副食品、原料、半成品分库存放;

4. 库内不得存放无商品标签、无中文标识、超过保质期限的食品;

5. 库房内要通风良好，货架清洁整齐，有防鼠设施； 6. 各种蛋类要倒箱入库，清除破损蛋品；

7. 用于出售食品的包装物和一次性餐、用具入库要定位、分类存放并做到清洁无污染；

8. 冷库要达到规定的温度，熟食品库要保持在-4℃以下，带外包装的熟食不准进熟食库。生鱼、肉类短期(10天)保存则需要在-6℃至-10℃；长期保存的冷冻温度要在-18℃以下。冷库内要定期除霜、清理。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标志，

宜设外显式温度计。

9. 冷库内无私人物品，无有毒有害物品和杂物。食品储存过程中应采取分类码放及保质措施。

10. 做好质量检查与质量预报工作，不合格需退换的原材料、商品以及贮存过程中发现变质食品、过期、包装破损的食品须及时下架，要定位存放，有标记，及时销账、处理。

11. 为重要活动提供的食品原料应单独储存。

(五)纠正措施1. 保护现场，封存剩余的食物或者可能导致食物中毒的食品及原料；

2. 为控制中毒事故扩散，回收已售出的食品；

3. 将中毒者积极配合院方进行治疗护理，并向有关机构进行汇报备案。

二、原材料保存方法

食品原料储藏可分成两大部分，即干藏和冷藏。干藏用于那些不需要低温保鲜的干货类食品原料，冷冻及冷藏设备用于储藏冷冻

食品原料及冷藏鲜货类食品原料。

(一) 干货原料的储存

干货原料要求分类摆放，在于保证每一种原料都有其固定的堆放位置，从而便于操作和管理，摆放时将原料按属性分类，指定堆放地方，然后再将属于同一类的各种原料，标示后摆放在固定的位置。

干货原料的储存应注意下列事项：

1. 避免将物品置于地面上而遭致细菌感染。物品至少离地面约25厘米，离墙壁约5厘米。

2. 不要将物品放置在靠近污水管或水沟旁。

3. 将有毒性的物品，如杀虫剂、肥皂、清洁剂等与食品分开存放。

4. 将开封的用品存放在加盖且固定存放。 5. 定期清洁仓库。

6. 将经常使用的物品放在靠进出口的货架底层。 7. 将较重的物品置于货架底层。

8. 储存时，记录该食品进货日期，发货以“先进先出”为原则。

(二) 食物原料的冷藏

1. 用食品原料冷藏设备的主要目的，是以低温抑制鲜货类原料中微生物和细菌的生长繁殖速度，延长其保存期限。

2. 要冷藏处理的食物原料一般为各种新鲜海产、肉类、新鲜蔬果、蛋类、乳制品，以及各种已经加工的成品或半成品食品原料，如加工待用的生菜、水果，各种甜点，各种调料、汤料等等。

3. 不同的食品原料有不同的冷藏温度、湿度要求，因此，所有冷藏设备的温度必须控制在0℃~4℃间。

4. 冷藏食品的储存应注意下列要点：

(1)经常检查冷藏室温度，各类食品适宜的冷藏温度 如下：新鲜蔬菜——7℃或以下；乳类、肉类——4℃或以下； 海鲜——10℃或以下。

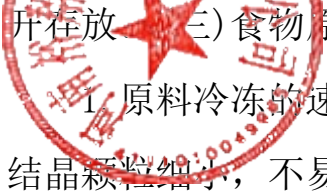
(2)不要将食品直接置于地面或基座上。

(3)定期清洁冰箱或冰柜。

(4)在冷藏时，记录该食品进货日期，使用时以“先 进先出”为原则。

(5)每日检查水果及蔬菜是否有损坏的。

(6)将乳品与气味强烈食品分开存放，鱼类与其它类食品亦要分开存放。



(三) 食物原料的冷冻

1. 原料冷冻的速度愈快愈好，因为快速冷冻会使食物内 部的冰结晶颗粒细小，不易损坏结构组织。

2. 任何食品原料都不可能无限期地储藏，其营养成分、 香味、质地、色泽都将随着时间逐渐流失和降低。即使在零 度以下的冷冻环境中，食物内部的化学变化依然继续发生。

3. 冷冻食物的储存应注意下列要点：

(1)立即将冷冻食品存放在-10℃或更低温的空间中。

(2)经常检查冰箱或冰柜的温度。

(3)在所有食品容器上加盖。

(4)冷冻食品包好，避免食品发生脱水现象。

(5)必要时应进行除霜以避免累积厚霜。

(6)预定好开启冷冻库时间，避免多次进出浪费冷空 气。

(7)在冷前时，记录该产品的进货日期，使用时，以 “先进先出”

为原则。三、原材料出入库管理

(一) 库房管理的基本要求

1. 库房分设主、副食品仓库，库房周围无污染源。
2. 食品仓库实行专用并设有防鼠、防苍蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。
3. 定期清库检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生的要求的食品。
4. 冰箱、冷库经常检查、清理，定期化霜，保持霜薄气足。
5. 仓库内不得存放私人物品和其他杂物，严禁堆放农药、药物和杀虫剂等有毒有害物品。
6. 食品仓库应定期清扫、整理，保持通风、干燥、卫生、整洁，地面必须硬化。
7. 库房管理员穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生。

(二) 食品原料的入库管理

1. 分类储存，确保原料的质量

(1) 采购员根据采购食品原料明细填写《采购物资入库验收单》办理入库，仓库管理员根据《采购物资入库验收单》、《采购物资出库领用单》、盘点表等建立仓库台账。

(2) 根据原料的种类、特性等分成若干类，然后按原料的性质及在储存时所需的温度和湿度等。实行分区、隔墙离地存放，并对每个货区中存放的货位进行统一编号，定位。

(3) 有异味或易燃吸潮的食品应密封保存或分库存放，肉类、水产、蛋品等易腐食品分类冻藏储存。

(4) 食品原料在贮藏时必须做到以下几点：

1)检查入库的原料是否适合存放，如果有不适合的，就必须进行加工或重新包装。如有些干货原料，为了防止受潮，为了防止受潮发霉，要用真空机重新真空包装等。

2)将有特殊气味的食品原料与其他原料隔开存放，以免串味；

3)注意各种食品原料所需的存放温度和储存期；

4)密切注意食品的失效期，应遵循先进先出的贮藏原则；

5)一旦发现食品原料有霉变、虫蛀、异味时、应立即处理，以免影响其他物品；

6)要遵守《中华人民共和国食品安全法》的有关条例，保证食品原料的清洁和安全。

2. 仓库原料的盘存管理

建立日常盘点、定期盘点和临时盘点等三种盘点方式。(1)日常盘点

日常盘点，是一种经常性的随时盘点，是保证库存原料帐货相符的基本方法。日常盘点主要是原料验收入库后和申领发放后，核对帐、卡、货的库存量；

(2)定期盘点

定期盘点，即每月对库存原料的全面盘点工作。盘点时至少应有两人共同作业，为防止遗漏，要按分区、分类的货位编号对每种原料进行清点，以货对卡，以卡对账，使货、卡、帐相符；库存原料盘点完后，由仓库管理员及时填送库存盘点报告表，并以实际库存额为准，与帐卡库存额进行对照。

(3)临时盘点

由于仓库管理员工作调动、仓库收发业务发生差错或责任事故、

监管部门临时检查等原因，某种特殊需要等所进行的临时性库存量盘点。负责人要不定时抽查盘点。

(三) 食品原料的出库管理 1. 厨房原料申领管理

(1) 当厨房需要从厨房领取各种食品原料时，须填写《采购物资出库领用单》。

(2) 《采购物资出库领用单》在使用时应注意以下几点：

(3) 填写领用单时，字迹要公正、清楚，不得随意涂改；

(4) 各种内容应填写完整，写明领用品名、数量、领用时间、领用人。

(5) 领料单一式三联，申领部门、仓库和财务一联。

2. 原料发料管理

(1) 任何原料的发放必须通过规定的手续进行，发料人要坚持原则，做到“五不发”，即没有领料单不发；领料单没有经过审批不发；领料单上有涂改或不清楚的不发；手续不全的不发；腐败变质的原料不发。

原料库房的发货人员必须熟悉本食堂管理者的签名笔迹，也可将各部门审批人的签名笔迹张贴在墙上，以便核对。发料人必须在领料单上签字。

(3) 发料应做到及时、提前准备。仓库要安排好各生产厨房的领料时间，以免造成集中领料，人多工作量大，忙中出错或耽误厨房领料的时间。

(4) 在发放原料时，如遇到仓库缺货时，应在领料单上这种原料的旁边注明“缺货”二字，发料人员不得随意涂改领料单。

(5) 根据领料单做好食品原料的发放记录和存货记录，使库中的

实物与账目一致。

(6)每天直接进厨房的鲜活原料，库房发料员必须在 原料验收完毕后，现场办理入库和领用手续，申领原料的一切手续都不能简化。

(7)“食品原料内部调拨单”记录各食堂调拨的时间、品名、数量、部门、财务部门、仓库各一份，以便各食堂统计实际原料消耗，核算成本。

3. 建立合理库存量

确定库存量时考虑到以下几种因素：

(1)该原料的耗用量大小；

(2)原料采购所需时间；

(3)原料的物理、化学属性，是否适宜久存和多存；

(4)资金预算与流动资金的多少。

(5)原料的合理的存量必须与合理的储存时间相配合，储存的时间也应该考虑消耗周期、采购周期和储存的保质期等。

原材料加工

加工人员岗位职责

1. 清洗加工食品先检查质量，腐败变质、发霉生虫、掺杂掺假、有毒有害食品不加工。

2. 蔬菜必须先浸泡，再按“一择、二洗、三切”的顺序操作，洗后无泥沙杂草。

3. 清洗过的食品不落地存放。

4. 入库储存：对于分档、分类的原料要及时入库，以防变质，并将昨日剩余的菜品原料清出，做到心中有数。

5. 推陈储新：因制作需要，在提出蔬菜原料时，应先用陈的，

储存新料。

6. 刀工处理：对一些原料进行刀工处理，如：切、剁、 砍、斩等，根据菜品要求对一般蔬菜进行加工。

7. 存放东西整齐，无过期食品，墙面干净。

8. 一般原料泡发：对于干原料，如木耳、银耳、蘑菇、 粉条等均由粗加工涨发。涨发应按原料的性质掌握不同的水 温和方法。

9. 涨发原料换水：涨发的原料要摘去老根、杂质、洗净。 每日要换水两次(早、晚)夏季要四次(早、中午、晚)保 证原料不腐不烂。

10. 初步粗加工：原料验收完毕要对原料进行粗加工，一般蔬菜去残叶、老叶、根部，上架摆放整齐；高档蔬菜要 摘净用保鲜膜包好，入保鲜柜储存

11. 清理卫生：检查菜、货架上的原料是否有干、黄、 烂、老的蔬菜，并进行再加工处理。货架码放整齐、干净； 洗菜池干净无污泥；地面干燥洁净；所使用的案、墩、刀具、 不锈钢设备洁净明亮。

12. 清理卫生垃圾：每天都要按规定清理本部岗位的卫 生，保持环境卫生干净、整洁。对于厨房垃圾要及时清理， 垃圾桶干净无味，并配有墨色垃圾袋以及干净的桶盖。

13. 讲究个人卫生(勤剪指甲、勤洗手、不戴首饰、不 留长发、工作帽前延遮发，穿着干净工作服，不带病上岗， 上岗不吸烟，个人物品摆放到更衣室，不得乱摆乱放)。

一、食材领用出库

1. 填好领料单(或出库单), 写清品名、数量、及用途 2. 先本部门领导签字，然后找负责物流或材料的领导签字同意领料，最后把手续齐全的领料单(或出库单)找仓库 管理员领料。

3. 领用材料一定要有领料人(经办或领用人)、审批人 (领导)、发料人(或仓库保管)签字。

原材料材料领用出库单

序号	材料名称	单位	领用数量	单价	金额	领料人签字	仓库管理员签字	日期



二、 出库加工

加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象不得 加工使用。食品原料在使用前应洗净，分类分池清洗，切配好的半成品根据性质分类存放，在规定时间内加工。生熟食 品的加工工具及容器应分开使用，并有明显标志。

1. 食堂工作人员在进入操作间工作前，应首先到更衣室 穿戴干净整洁的工作服、帽，而后在专用洗手池将手洗干净， 洗手池旁要有洗手液、烘手器、专人专用的洗手小刷子，对 于食品从业人员，尤其是加工直接入口食品的从业人员，在 以下情况时必须彻底洗手。

(1)工作开始前；

- (2)大小便以后；
- (3)休息以后；
- (4)打电话后；
- (5)接触生肉、蛋、蔬菜及不干净的餐具、容器等之后；
- (6)洗手后经过2小时继续烹饪加工时。

2. 卫生间使用制度：卫生间应该设立与加工场所相连接，门不能直接朝向加工间，门口应该设立洗手、挂衣钩、更换鞋的设施，并且有防蚊蝇的设施。卫生间要保持通风良好、地面干燥、清洁卫生；工作人员进入卫生间前必须脱掉工作服并且更换拖鞋，方便之后要洗手消毒。

3. 全工作的从业人员是直接接触食品的人，其身体健康及卫生状况直接影响食品卫生质量。每天由厨师长在从业人员进入操作间前负责每个从业人员的健康和个人卫生进行检查并认真记录。

(1)职工头发长度必须符合卫生要求，女职工的长必须全部扣在工作帽中，这样做的目的是为了防止职工在操作中将头发或者头皮屑掉入食品中。

(2)认真检查每位职工手指甲的长度，指甲内不能存有脏物，特别是有些职工手部皮肤粗糙，手掌的皮肤有时会有脏物，因此要求职工在上岗前必须用洗手液将手洗干净

(3)要认真检查职工是否患有皮肤病，或者手部因外伤而造成的化脓感染现象，如果发现这种现象应立即停止该职工的工作，令其到医院就诊治疗，等痊愈后持医院开具的痊愈证明方可上岗

(4)给每位职工测量体温，如有体温过高的职工应立即令其去医院就诊治疗，待痊愈后持医院开具的痊愈证明方可上岗。

4. 原材料送到食堂后，进入初加工间进行处理，这是因为食品加工场所对食品卫生要求非常高，不仅要求食堂具有加工原材料所必须的硬件设备，而且要求加工工艺流程也要合理，符合卫生要求，这是防止食品在加工中交叉污染的必要前提。食堂应该设立菜类食品初加工间，负责对蔬菜的去皮、去烂叶、去黄叶，对原料进行粗加工。而后将蔬菜运入洗涤间或洗涤区域进行彻底清洗，并且放在标有标识的货架上控水。清洗干净的蔬菜再进入细加工间进行切配，切配时注意土豆要深挖长芽处，西红柿要将底部去除，切配后的垃圾不能随手放在台面或者地上，要及时放在套袋加盖的垃圾桶内。切好的蔬菜装筐上架，整齐摆放以备烹制。不能将食品随意摆放，不能用筐底部直接接触下面的食品表面。初加工所使用的各种工具严禁带入细加工间。为防止毛菜、净菜混放，我们将毛菜、净菜和切好的菜分别放在蓝、绿、白三种不同颜色的筐里，分区存放，防止交叉污染。为了保持加工间地面整洁无积水，分别将不同的托盘放在筐下用于接水。为了防止工作人员用错筐，需要将各种菜筐的区分标识上墙。工具使用前应检查是否有铁锈，如果有铁锈必须将该刀具处理干净后再使用。所用刀具使用后洗干净放入专用刀箱。菜墩使用后也要用清水洗干净，每餐后在大灶内煮沸消毒，煮沸时间为10分钟，消毒后的菜墩竖立在操作台上，并且有区分正反面使用的铁皮，正面相对放置，间隔10厘米，保持通风，防止霉变。

5. 食堂还应该设立肉类加工间，不具备条件的食堂也应该划分出相对独立的区域，按照原料品质的不同分别进行加工处理，设立独立的洗肉池、洗鱼池和洗禽池，并进行明显的标识加以区分，还要加强工作人员的卫生意识，专池专用，这是由于如果水池混用，

有可能将鱼类带有的副溶血性弧菌 或者霍乱弧菌带到洗菜池中，肉类带有的沙门菌污染到菜类 等，造成交叉污染。此外操作台、墩子、刀具也应独立使用， 原因如上所述，是为了防止交叉污染。在加工肉类(猪、牛) 过程中，首先检验原材料质量是否符合要求，即使是新鲜原 材料，加工人员也应检查原料是否存有囊虫病，这是一种寄生虫的幼虫，可寄生在猪牛肉组织中，肉眼可见，乳白色，绿豆大小，有半透明的水泡状包囊，如果人食用了未熟透的 含囊尾蚴的畜肉，即可能患绦虫病，所以应该加强对工作人员的食品卫生知识，要使他们在工作中具有很强的卫生意 识，把加工前的检查作为一种必要程序进行，这样才能保证 学生吃到健康食品。在加工肉类制品时还要注意将肉 食品 尽量切成小块，这样做方便加热彻底，使得食品内部中心温 度达到70℃，保证杀灭各种病原体。

6. 在禽类和鱼类初加工过程中，也应首先检验原料的品 质，在确定原料无质量问题后，再进行初加工。畜类和鱼类 原料应分不同区域加工处理，水池、刀具、操作台、墩子也 应分别使用，并且要有明显标识。

7. 初加工、细加工完成后应及时打扫操作间卫生，地面、 操作台面应刷干，地沟也应每天冲洗，不能存有油污，也不 能有异味。专用刀箱要每天刷洗，保持清洁，刀具刷洗干净 后放入专用刀箱，菜墩、肉墩使用后，去油污、冲洗干净后 竖立在操作台上，防止霉变。要经常检查菜墩、肉墩的使用 情况，如有裂纹，容易存有脏物，不易冲洗干净，要及时更 换。各种菜筐使用后，要及时清洗，整齐分类摆放。初加工 间和细加工间都应备有加盖垃圾筒，套上一次 性垃圾袋，并 及时清运垃圾。每餐后剩余原材料的处理如下：青菜类

应整齐摆放，并在菜筐上加盖防尘布帘，肉、鱼、禽类应及时放入冰箱分类低温保存，冰箱外要有标识，分为生食、半成品。生食品放在其中也要注意：不能将带外包装和无包装食品混放在统一室内，冰箱中保鲜温度应低于10℃，冰箱要及时除霜，冰箱不是保险箱，不能认为放在冰箱中的食品就不会腐烂变质，特别强调从冰箱中取出的食品在加工前一定认真检查食品的感官性状，发现感官性状异常不得食用。肉类食品炒制前一定要彻底化冻。

三、烹调食品

烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质不得进行烹调加工。不得将回收后的食品经烹调加工后再次供应。食品应当烧熟煮透，加热时食品中心温度不低于70℃。烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏并加贴标签。用后随即加盖，并贴有标签。

四、食品留样

学校食堂提供的食品每餐都要留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样不得少于100克，由专人记录，专人专管，双人双锁。

学校食堂加工操作规程

一、准备工作

粗加工厨师准备好要加工的食品原料、加工时要用到的盛器、小刀、刮皮器和刮鳞器等用具。

二、粗加工操作规程

（一）食品原料粗加工必须在粗加工间（区域）内操作，排水沟出口设置防鼠类侵入的网眼孔径小于6毫米的金属网罩，与外界直接相

通的门和可开启的窗应设有易与拆洗且不 生锈的防蝇纱网,有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆 虫。

(二)分设肉类、水产类、蔬菜原料加工洗涤区或池, 并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行, 不得混放和交叉使用加工肉类、水产类的操作台、用具和容 器与蔬菜分开使用, 并要有明显标志。

(三)粗加工前应认真检查待加工食品, 发现有腐败变 质、超过保质期或者其他感官性状异常的, 不得加工和使用。

(四)蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺 序操作, 彻底浸泡清洗干净, 做到无泥沙、杂草、烂叶。

(五)肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗 涤区或池进行。

(六)做到刀不锈、砧板不霉, 定位存放, 整齐有序, 保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工 台、工用具、容器, 切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清 洗干净以备再次使用。

(七)择菜、洗菜流程

验菜时, 要看原料有无腐烂、变质, 严把质量关, 保证 原料新鲜, 是否符合使用标准, 注意清除原料中的杂物和不 能食用部分, 清洗三遍(洗一遍、清两遍), 做到物尽其用,

不浪费有用原料, 尽可能保持原料品质, 外形完整、不受损 伤, 在洗菜后, 清洗菜池、洗菜工具及盛装容器, 检查并妥 善处理前餐 剩余原料, 及时将水池、地面、水沟、案板、菜 筐等清洗干净, 摆 放整齐, 打扫周围卫生。

1. 叶菜类(油麦菜、油菜、菠菜、小白菜、生菜、葱、 芥兰等)

叶菜清洗过程：

(1)先把黄叶、烂叶择干净；

(2)用刀去掉根茎，掰开放入毛菜筐；

(3)放入清水池，反复冲洗直至没有污垢，蔬菜洗净后，浸泡半小时以祛除残留农药，捞出装入净菜筐备用。

2. 削皮的菜(冬瓜、土豆、茄子、南瓜、萝卜、藕、洋葱、姜、笋等)操作过程：

(1)先用清水洗刷表面泥土(土豆冲洗后放入去皮机中绞皮)；

(2)用刀具削去原料表皮，清洗干净备用；

(3)捞出装入净菜筐备用。

3. 果菜类(黄瓜、西红柿、青椒类)清洗过程：

(1)青椒先取蒂、去籽、清洗备用；

(2)黄瓜、西红柿先用清水浸泡；

(3)板刷刷洗细致干净；

(4)捞出放入净菜筐备用。

4. 活鱼宰杀清洗(草鱼、鲤鱼、鲫鱼、鲈鱼等)操作过程：

(1)硬器击打头部致死；(2)铁刷刷去鱼鳞；

(3)用刀划开鱼肚掏出内脏、掏出鱼鳃，注意苦胆不要弄破；

(4)用清水洗净备用，经刀工处理过的原料应尽量缩短在水中浸泡的时间。

5. 肉类清洗(猪肉、牛肉、羊肉、排骨)操作过程：

(1)清水冲洗；

(2)装入容器备用。

6. 冻海鲜(虾仁、大虾、冻鱼类等)操作过程：

(1)清水浸泡解冻;

(2)去掉内脏,如:虾、鱼鳞等;

(3)冲洗干净备用。

7.干货涨发(木耳、香菇、黄花、干针蘑、粉丝等)操作过程:

(1)打开包装放入容器,温水浸泡;

(2)小时后,倒出水份,择去杂物,如:剪掉香菇根、木耳根;

(3)清水冲洗至没有泥沙;

(4)捞出等待备用。

8.带籽、带瓢菜(冬瓜、苦瓜、西葫芦等)清洗过程:

(1)用力将原料切开露出籽、瓢;

(2)用手或用勺将瓢、籽掏出不用;

(3)将原料用清水清洗直至干净;

(4)将原料放入净菜筐备用。

9.禽蛋在用前应对外壳进行清洗,必要时进行消毒处理

三、细加工操作规程

(一)目的:

规范食品原材料细加工处理程序,确保食品原材料质量,确保搭配合理美观。

(二)范围:适用于卫贤镇卫贤中心校学校食堂

(三)内容:

1.按照定菜单的要求、标准菜单的原材料说明,将粗加工过的原材料进行细加工。

2.精心选料,不同风味的菜品要搭配不同品种、不同规格、不同部位的原料。

3. 进行切配处理，利用熟练高超的刀工、切、片、拍、 剁等不同的刀法，将原料制作成规范并符合要求的丝、片、 块、段等不同花色形状。

4. 将切配好的原料分别装入料盒，送热菜厨房备用。

5. 对原料使用量和配菜的份数进行统计记录， 以便核 算。

6. 清理工作场地，清洗刀具，板、案、切削机等物品， 定期蒸煮、消毒，定位存放，码放整齐。

四 、切配操作规程

加工切配量应根据当日菜谱以当日实际用量为准，不得 提前加工隔日蔬菜，加工过程中的食物应保持离地、离墙摆放，洗净的原料应放在干净的容器里，排列在货架上，切菜 时要注重刀工质量，掌握好刀口， 一般菜不过寸，丝、丁、 片、大小、薄厚均匀，符合烹调要求。切菜与切肉、鱼的操作台、砧板、刀严禁混用，加工废料应随手放入废料容器内， 始终保持场地整洁。

(一)蔬菜类

1. 叶菜刀工处理程序：

将洗好的青菜改为寸段放入净菜筐中备用。 2. 丝菜加工程序（如土豆丝）

(1)先将原料改为均匀的薄片；

(2)薄片改为均匀的细丝；

(3)清水浸泡备用。

3. 丁菜加工程序（如黄瓜丁、土豆丁）

(1)先将原料改为1公分见方的条；

(2)再改为1公分见方均匀的丁；

(3)放入容器备用。

4. 片类加工程序(如黄瓜片、土豆片)

(1)先将原料改为2公分的菱形块;

(2)再成0.2公分的片,放入容器中备用;(二)肉类(牛肉、羊肉、猪肉、五花肉、鸡胸) 1. 操作过程:

(1)冲洗干净;

(2)剔去筋、杂物等;(3)速冻备用。 2. 肉片加工:

(1)先将冻肉化成麻冻(半解冻)状况;

(2)改刀成4公分左右的厚片;

(3)将厚片改为菱形的条;

(4)均匀的切成菱形片备用;

(5)泡净血水,然后腌制盐、味精、料酒、鸡蛋、腌制、淀粉上浆备用;

3. 肉条加工:

(1)先将冻肉化成麻冻状态;

(2)改刀成为1公分厚的厚片;

(3)用刀轻剁厚片(剖刀);

(4)改为1公分见方,寸段左右的条备用。 4. 肉丝操作过程:

(1)冻肉解成麻冻状态;

(2)将肉改刀成10公分左右见方的块;

(3)将肉切成三公分的方;

(4)再把片切成三公分均匀的丝;

(5)洗净血水后放入盐、味精、料酒、鸡蛋等腌制,放入淀粉上浆备用;

5. 肉丁操作过程:

- (1)冻肉解成麻冻状态;
- (2)将肉改刀为1公分厚的片;
- (3)两面剖刀; (4)将厚片改为1公分粗的条;
- (5)再改为均匀的1公分丁;
- (6)洗净血水后放入盐、味精、料酒、鸡蛋等腌制, 放入淀粉上浆备用。

6. 炖肉刀工处理过程:

- (1)先将洗好的肉改刀成厚片;

- (2)剁制3公分左右的块备用。
- #### 7. 排骨刀工处理过程:

- (1)用利刀将排骨从两根肋骨中间划开;
- (2)再用砍刀把分隔开的肋骨剁成寸段备用。

五、烹调加工操作规程

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

(二)食品添加剂的使用应符合相关标准的规定, 并应 有详细记录。

(三)不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后 再次供应。

(四)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70℃。

(五)加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(六)需要冷藏的食品, 应尽快冷却后再冷藏。食品冷 藏柜要保持清洁, 生食品、半成品要分柜存放, 并有明显标 志

(七)加工结束将地面、加工台、工具、容器清洗干净, 保持清

洁，垃圾及时入桶。

六、凉菜配制操作规程

(一)操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

(二)专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

(三)加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(四)食品添加剂的使用应符合相关标准的规定，并应有详细记录。

(五)专间每餐或每次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

(六)专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(七)供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

(八)制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前应充分加热。

七、点心加工操作规程

(一)加工前应认真检查各种食品原辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(二)食品添加剂的使用应符合相关标准的规定，并应有详细记录。

(三)不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后再次供应。

(四)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70℃。

(五)未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

(六)奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

八、裱花操作规程
(一)操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

(二)专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

(三)工前应认真检查待配制的食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(四)食品添加剂的使用应符合相关标准的规定，并应有详细记录。

(五)专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

(六)专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，

九、备餐及供餐操作规程及要求

(一)操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

(二)专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

(三)操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

(四)操作时要避免食品受到污染。

(五)菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

(六)用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

(七)在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

(八)专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

(九)专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

十、饮品制作操作规程

(一)从事饮品制作的人员操作前应更衣、洗手并进行手部消毒，操作时应佩戴口罩；

(二)加工前应认真检查待加工的原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工；

(三)饮品制作的设备、工具、容器等应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放；

(四)生豆浆烧煮时应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟以上；

(五)自制含酒精的饮品，所使用的原料应符合有关要求；

(六)除含酒精的饮料外，饮品宜现制现饮。

十一、食品留样操作规程

为了使留样工作规范化，确保样品鉴定客观真实，特制定本规范。

(一)留样品种：每日每餐所有供应品种；

(二)留样时限：48小时；特殊情况下，未经批准不得 处置；

(三)留样设备：

1. 留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理，便于盛放样品及便于清洗消毒；

2. 一种食品用一个留样杯(盒)；

3. 留样冰箱要专箱专用，温度控制在4℃以下，冰箱要 清洁无异味；

4. 每周用1:250的84消毒液擦拭消毒两次。

(四)留样责任人：专人负责，专人操作；留样人经过 专门的培训并通过考核；食堂主任对留样工作承担管理职 责。

(五) 样操作要求：

1. 弃除超出留样时间的样品；

2. 刷洗留样杯(盒)，保证内外清洁、无残渣、油污； 3. 留样杯(盒)用清水过清两遍；

4. 杯口朝下，倾斜放置在蒸箱内高温消毒45 分钟以上 或用1:250的84消毒液浸泡10分钟以上

5. 消毒后保洁存放；

6. 留样操作前留样人必须用消毒肥皂流水洗手；

7. 用专用匙勺取样，不准接触不洁物品，在留取另一样 品时匙勺必须清洗；

8. 留样人手不准触及留样杯(盒)的内壁；

9. 在食品分发售卖前取样，如带包装食品应整包(瓶) 留样，不准拆包(瓶)零取。如：牛奶、饮料等。

10. 留样足量，不低于100克；留样食品自然冷却后密 封；留样

人认真填写《留样标识卡》。

原料加工过程质量控制

一、原料加工质量控制

1. 保证原料清洁卫生，在粗加工中必须认真仔细地对原料进行挑、拣、刮、削等处理，然后冲洗干净。

2. 保持原料的营养成分；加工中应尽量保持原料的新鲜程度，减少营养成分损失，尽量缩短鲜活原料的存放时间，蔬菜在加工中先洗后切。

3. 按照菜谱的要求加工：

(1) 原料粗加工应根据各种菜式烹饪要求妥善合理使用原料，妥善安排，保证菜肴质量，又提高原料的综合利用率；同时，要按照各种菜肴的烹制要求使用刀法，注意保持原料的形状完整；

(2) 原料细加工应根据菜式的要求进行切配，强调整齐均匀，大小、厚薄、粗细、长短都完全一致。

二、烹饪质量控制

1. 制定和使用标准菜谱

(1) 厨房对每款菜式都应订详细的投料及烹饪说明书，具体规定菜肴烹饪所需的主料、配料、调味品及其用量、烹饪方法、拼摆要求、制作时间等；

(2) 在制作中严格要求厨师按标准制作，保证菜肴成品色、香、味、形等方面的一致性。

2. 烹饪质量检查

厨师长必须对每道工序认真检查，抓好工序检查、成品检查和全员检查三个环节食堂及时了解就餐人员对食品菜肴质量的意见反

馈厨房，对菜肴制作中出现的问题及时填写 《意见反馈单》由厨师长及时整改。

3. 加强培训和基本功训练

在日常工作中厨师长要加强现场督导，严格要求厨师遵守操作规程，按照标准菜谱加工烹制；同时经常性的进行技术培训和基本功训练，考核。



7、设备设施维护方案

设备设施维护保养修复保全计划

实施设备使用与维护内容包括：炉灶、冰柜、冷藏库、洗碗机、切片机、豆浆机、果蔬洗菜机、臭氧冲洗机、消毒柜、垃圾处理库、运水烟罩控制柜。

4.2.1. 炉灶使用与维保

1-1、炉灶使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备操作规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※开炉门，开启风门到最大。

※开启鼓风机，打开炉膛通风换气二分钟。

※点火时操作人员应于炉口保持安全距离，以防火焰外窜伤人。

※待炉膛内确定没有燃气后，在缓缓开启燃气主火阀，继续调节风门使火焰喷射有力火焰成蓝色无黄火，火焰稳定。

※若燃烧器不燃烧或燃烧火焰不稳定应立即关闭燃气

阀，待检查正常后按正常程序重新点火。 ※正常燃烧时，关闭炉门可以窥视孔

内观察燃烧情况。

※关闭燃气主火和苗火阀，关闭燃气主阀，关闭鼓风机。

1-2、炉灶维护(1) 执行频次：1周/次

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作。

(3) 执行步骤：

※检查气阀、开关、炉头、风管接头等，发现问题及时排除。

※检查喷咀有无被油污阻塞，可旋下喷咀头部，用铁丝 通孔，使火焰保持正常。

※使用炉灶专用清洁剂疏通灶面下水道。

※使用炉灶专用清洁剂清洗炉灶表面油污。

(4) 记录填写：

※执行人填写《炉灶维保记录》，公司相关人员负责检 查记录填写情况。

4.2.2. 冰柜使用与维保

2-1、冰柜使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备操作规定规范操作。

(3) 执行步骤：

※打开冰柜门，放入食品，保持设定的冷藏温度，严格 按照冰柜容积和承重规定储存食品，取出后立即闭合箱门。

2-2、冰柜维保

(1) 执行频次：1月/次

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作。

(3) 执行步骤：

※检查冰柜指示灯的工作状态有无异常。 ※检查冰柜内结霜厚度，进行除霜工作。 ※清理防尘罩，保持柜体内干净整洁。

※冰柜温度应根据实际情况及所冻食品数量进行调整。 ※关闭冰柜电源取出冰箱内食物。

※打开冰柜门至箱体内霜自然融化，用清水、湿毛巾擦 洗至箱体 内无残渣。

(4)记录填写：执行人填写《冰柜维保记录》，公司 相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.3. 冷藏库使用与维保

3-1、冷藏库使用

- (1)执行频次：根据实际需求；
- (2)执行要求：按照设备操作规定规范操作；
- (3)执行步骤：

※离开时关闭照明。

※下班无人时开启消毒紫外线。 ※取用食品后，及时关闭库门。

3-2、冷藏库维保

- (1)执行频次： 月/次
- (2)执行要求：按照设备维保规定规范操作。
- (3)执行步骤：

※检查冷藏库运行状态下有无杂音。 ※检查压缩机运作是否正常。

※检查制冷机组连接管是否牢固。

※检查冷藏库密封胶有无逃冷现象。 ※清洁保养前，关闭冷库电源。

※用清水冲洗、用干毛巾擦干库体。

(4)记录填写：执行人填写《冷藏库维保记录》，公 司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.4. 洗碗机使用与维保

4-1、洗碗机使用

- (1)执行频次：根据实际需求；
- (2)执行要求：按照设备使用规定规范操作；

(3) 执行步骤:

※将机器各部件放置到位, 如帘子、排水管等, 关闭机 门。

※将电源总开关置为闭合位置, 确保水源开关已打开。 ※确认急停开关处于拉开位置。

※按进水按钮, 机器开始进水, 洗涤缸水满后, 机器自 动停止进水, 洗涤缸加热器开始加热。

※当洗涤缸的水温加热到55℃-60℃时, 启动准备指示 灯, 按运行按钮, 机器开始洗涤, 洗涤期间, 如需短暂停机, 按洗涤暂停按钮, 此时机器处于待机状态, 洗涤水泵, 传动马达及漂洁, 水泵将停止运转, 但洗涤缸内的水量和温度将 保持。

※洗涤完毕如需停机时, 按停机按钮, 然后断开电源, 在洗涤过程中若机门打开, 洗涤会自动停止。如遇杂物卡住 输送带, 机器将自动停止。

※遇到任何紧急情况时按下急停按钮。 4-2、洗碗机维保

(1) 执行频次: 1月/次

(2) 执行要求: 按照设备维保规定规范操作

(3) 执行步骤:

※检查洗碗机电器设备通电情况。

※检查洗碗机电热管是否正常发热。 ※检查洗碗机压力泵运转情况。

※及时处理机器异常情况。

※洗碗机保洁前放空箱内污水。 ※加入清水冲洗至箱内无残渣。

(4) 记录填写: 执行人填写《洗碗机维保记录》, 公 司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.5. 切片机使用与维保

5-1、切片机使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备操作规定规范操作；

(3) 执行步骤： ※打开电源开关。

※打开机器电源开关。 ※调节机器刀片厚度。

※放入原料。 ※切片完成。

5-2、切片机维保

(1) 执行频次：1月/次；

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※检查电机轴承的运转情况。 ※检查刀片有无缺口。

※补充机器润滑油。

※每日拆卸刀片并用清水冲洗。 ※用湿毛巾擦拭机器。

(4) 记录填写：执行人填写《切片机维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.6. 豆浆机使用与维保

6-1、豆浆机使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按着设备操作规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※使用豆浆机前必须清洗干净机器。

※将洗净后的大豆放入豆浆机内，启动开关。

※豆浆机使用后断电并清洗干净，以防有残留豆渣。 6-2、豆浆

机维保

(1) 执行频次：1月/次

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※检查电机的运转情况。

※检查电脑控制阀的运行情况。 ※原料桶加食用柠檬酸250克。

※加入清水加热30分钟开始排放。 ※再用清水冲洗3次至桶内无味。

(4) 记录填写：执行人填写《豆浆机维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2 果汁鼎使用与维保

7-1、果汁鼎使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备操作规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※使用果汁鼎前必须清洗干净机器。

※将泡好并冷却的果汁放入果汁鼎内。 ※果汁鼎使用后清洗干净。

7-2、果汁鼎保洁

(1) 执行频次：每次使用后；

(2) 执行要求：按照设备维保规定操作规范操作。

(3) 执行步骤：

※使用清水清洗果汁鼎内外。

※用清水冲洗干净后，用质地柔软的棉布擦拭，以免破坏果汁鼎的亮光及透明度。

※果汁杯放入洗碗机内清洗、烘干、消毒。

(4) 记录填写：执行人填写《果汁鼎保洁记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.8. 果蔬洗菜机使用与维保

8-1、果蔬洗菜机使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备使用规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※洗涤前先将排水阀门关闭，再向槽内注入水至溢流管开始溢水的水位。开放风泵和臭氧发生器开关，

然后向槽内倒入果蔬，在洗涤过程中，由于旋流对果蔬不断地翻动，污水随溢流管向外排放，可适量向槽内补水，直至达到对果蔬洗净的效果。

※洗净完毕后，先关闭旋涡风泵和臭氧发生器开关，捞上洗净的果蔬后，开启排水阀门，取出隔渣孔板，清洗槽内沉渣泥沙后依次放回隔渣板，向槽内注水循环使用。

※清扫机器时，不可向操作板、风泵电机和臭氧发生器冲水，以免造成电气原件及电机故障烧毁。

8-2、果蔬洗菜机维保

(1) 执行频次：每次使用后；

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作；

(3) 执行步骤：

※检查电机运转情况。

※检查水阀运行情况。

※取出果蔬洗菜机漏网。

※注入清水，冲洗机内残渣。

(4) 记录填写：执行人填写《果蔬洗菜机维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.9. 消毒柜使用与维保

9-1、消毒柜使用

(1) 执行频次：根据实际需求；

(2) 执行要求：按照设备操作规定规范操作。

(3) 执行步骤：

※温控仪调至所需消毒温度(不锈钢类为100℃-120℃，塑料类90-95℃)调整定时器，确定消毒时间(一般为60 分钟)

※将装有洗净餐器具的餐具筐放入柜内，关好柜门。

※启动按钮，此时工作指示灯亮、风机运转，升温开始。 ※消毒过程完成、温度下降后方可开启柜门，以确保消

毒质量，并防止事故发生。 9-2、消毒柜维保

(1) 执行频次：1月/次

(2) 执行要求：按照设备维保规定规范操作。

(3) 执行步骤：

※检查电缆是否发热、是否破损。

※检查门缝条是否破损、断裂、硬化。 ※检查柜门是否能关闭严合。

※检查热风机的运行情况。

※关闭电源，打开消毒柜门。

※待到柜内温度下降至室温后，取出餐具，用湿毛巾擦拭。

(4)记录填写：执行人填写《消毒柜卫生保洁记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.10. 垃圾处理库使用与 维保

10-1、垃圾处理库体使 用

(1)执行频次：3次/日

(2)执行要求：按照设备操作规定规范操作。

(3)执行步骤：

※餐厨垃圾分类放置库内，做到日产日清。

※餐厨垃圾实行密闭化运输，运输设备和容器具有餐厨 废弃物标识，整洁完好，运输中无泄漏、撒落。

10-2 垃圾处理库维保

(1)执行频次：1月/次

(2)执行要求：按照设备维保规定规范操作。

(3)执行步骤：

※检查控制箱、电缆、压缩机的运行情况。

隔油池清理

隔油池是食堂排放出含大量废水中的油脂、杂物和水分 离开的专用池。需要定期清理才能保证隔油池的正常使用。

1. 隔油池的管理：

(1)垃圾堵塞下水道口：食堂工作人员立即进行下水 道清理，保证顺畅流通。

(2)污水溢出地表：食堂工作人员检查是否有垃圾未 清除，污水是否及时清理转运。

(3)垃圾清理：食堂工作人员每周进行隔油池垃圾清 理，相关负

责人监督。

3. 清洗隔油池时要注意一下几个方面：

(1) 隔油池内部清理必须在无废水排入隔油池及断电情况下进行，清理时需释放隔油池内酸臭气体，必要时可采用抽风机，清理时隔油池外需设置一人进行看护；

(2) 清理隔油池池内时应小心谨慎，防滑防坠，处理油脂废物时请勿乱扔乱放，以免污染周边环境；

(3) 当清理体积较大或地下隔油池时，应安置警告牌或护栏，以确保安全；

(4) 清理后迅速把隔油池的盖板盖好，并用消毒剂清洁周围环境；

(5) 清理出来的废物应小心密封，然后和其他厨房废物一起处置；

(6) 不可将隔油池废物弃置于厕所、雨水口、明渠或沙井内，以免造成堵塞。



十一、保温工作台使用和维保

1. 使用操作步骤

(1) 先检查设备管道和排水管是否畅通。

(2) 把水注入保温工作台内胆中，不能超过规定的水位线，也不能低过最低刻度水位线，可根据食物保温的数量加水。

(3) 打开电源开关通电使用，根据保温食物数量调节温控开关的电流，使其工作运行，达到保温的目的。

(4) 若开水时应戴上隔热手套，保护好保护措施，仔细

观察水量，防止手被烫伤。

2. 注意事项及保养说明

(1) 保持管道畅通，切忌堵塞。

(2) 切忌缺水燃烧，造成内部变形，注意观察水位刻度是否有水。

(3) 每天放底水和定期除垢，应在每天工作完毕后打开保温工作

台放清底水，清洗里面的杂物，杂质会不断残留 在水中或水垢堵塞内部的加热管，造成发热管损坏现象造成 故障。

(4)如遇结垢，可用5%的柠檬酸溶液注入水箱内加热 煮沸15分钟，浸泡1小时，再煮除水垢，排污水，注入清 水清洗几次即可。

(5)定期检查电路、水管是否短路、堵塞、畅通，如 有短路、堵塞应停止使用，请专业人员进行维修。

十二、双层电烤箱维护保养

1. 日常保养：

(1)打扫表面及内腔灰尘，保持机器干净、卫生。

(2)检查电流表电流跟正常时是否一样，如有异样， 请专业人员进行维修

(3)突然停电，要把加热开关关闭，防止来电时自动 启动。

(4)检查风机运转是否正常，有无异常声音，如有立 即关闭机器并请专业人员进行维修。

2. 请专业人员月保养：

(1)检查通风口是否堵塞，并清理积尘。

(2)风机运转是否正常。

(3)维修工检查电流是否正常。

(4)检查温控器是否准确，如不准确，请调整温控器 的静态补偿或传感器修正值。

(5)检查发热管有无损坏，线路是否老化。

(6)检查延时器是否准确，误差是否允许。

十三、发酵箱维护保养

1. 日保养

(1)每天使用完毕后，必须关闭电源，用干毛巾擦拭 机器，保持醒发箱整机清洁。

(2)检查风机是否全部运转正常

(3)检查水管接头处是否锁紧

(4)使用完毕就检查箱体内存有无残留面团 2. 周保养

(1)清洁箱内的残渣，污垢，保持箱内无异味

(2)机器底部有无渗水现象

(3)检查机器的排水系统，确保畅通

十四、和面机维护保养

1. 在使用中经常检查各部件紧固件，如有松动及时紧 固；
2. 机 齿轮啮合区采用润滑脂润滑，每半月加油一次， 轴承座内有粉末冶金轴瓦，每班必须向轴承座上的油杯注两次。

3. 和面时面粉的加入量不应超过面桶容量，以免烧坏电 机。

4. 如发现面团有油污，应及时检修，更换油封。

5. 机器使用完后应及时进行清洗，以免影响再次使用；

6. 清洗时面桶内加水高度不应超过轴的最低点，以防止 水从面桶侧板的轴孔溢出或流入侧板夹层中影响使用寿命；

十五、压面机维护保养

1. 使用前将机器安放在干燥、通风的水平地面上，确保 机器工作平稳、可靠。

2. 认真检查机器进料口内有无铁器、硬物，并及时清理， 使用前将接面盘拉出。

3. 检查电源电压是否与本机使用电源相符。

4. 将电源软线伸长，把带有接地符号的线芯可靠接地， 把其余三

条线芯(配备单机电动机时为两条)分别接到开启 式负荷开关(闸刀开关)断开时的引出线接线端子上,闭合 开启式负荷开关,启动开关,从进料口看,视活动轧辊向下 运转正确,空载试运转,各部位无异常可试机。

5. 根据需要调整轧辊间隙,操作手柄转动手轮,使可调 轧辊进退,可使滚扎间隙在0-25mm 内无极调整,轴向间隙 均匀,从而使轧制面皮厚度均匀。

6. 操作时,应防止硬物进入轧辊间,以免损坏两轧辊。 7. 操作程序:为提高面皮质量,延长机器使用寿命,节约能源,请在操作时由厚到薄逐级调整轧辊间隙,进面厚度 为出面厚度的2-4倍。且不要将手靠近轧辊间,以免发生意外伤害。

8. 所有维护与保修工作都必须在切断电源后进行。

9. 每次用完后对该机认真清洁一次,确保饮食卫生,清 洁时,不得用锐器刮两轧辊,也不得用喷水管清洗。

10. 每班从加油点往齿轮上加注润滑油一次,选用齿轮 油或20#机油或食用油均可,每次加注量以加注数十滴为宜, 涡轮、蜗杆及轴承内润滑脂半年更换一次,选用钙基润滑脂。

11. 检查普通V 带的松紧及磨损情况,并及时调整或更 换。

12. 机器长时间停用时,应在两轧辊表面涂抹少量食物 油防锈。

十六、保温热汤池维护保养

1. 定期擦洗机器外壳,保持机器外壳的清洁和干净。禁 止使用钢丝球擦拭机器;使用不锈钢专用的清洁剂清洗外 壳。

2. 切忌缺水燃烧,造成内部变形,注意观察水位刻度是 否有水。

3. 每天放底水和定期除垢,应在每天工作完毕后打开保 温工作台

放清底水，清洗里面的杂物，杂质会不断残留在水中或水垢堵塞内部的加热管，造成发热管损坏现象造成故障。

4. 如遇结垢，可用5%的柠檬酸溶液注入水箱内加热煮沸 15分钟，浸泡1小时，再煮除水垢，排污水，注入清水清洗 几次即可。

5. 定期检查电路、水管是否短路、堵塞、畅通，如有短路、堵塞应停止使用，请专业人员进行维修。

第四节设施设备安全管理及操作规范食堂厨房设备的管理，关系到员工的人身安全和职工正常进餐，在此制定了一份有效的食堂设备安全管理制度及操作规范，主要包括蒸气类、加工类、冷冻类设备的使用和管理。

一、安全管理制度

(一) 学校食堂内的设备应当包干到人，使用、维护责任明确。

(二) 清扫卫生时严禁在带电状态下用水或湿抹布冲刷墙体或擦拭设备。

(三) 严禁用湿手触摸电器开关按钮及插头，设备不用时应关闭电源。

(四) 冰箱、冰柜等应定期除霜，但杜绝用金属利器敲击硬刮制冷管上的冰层，注意清除散热孔周围的异物，使其有良好的通风散热，除霜或清理积水后应及时将排污孔堵上，以免影响制冷效果。

(五) 压面机、和面机和搅拌机等运转设备，一定要专人精心使用，严格按照要求操作，身体任何部位不得接触设备运转部位。

(六) 对压面机，和面机和搅拌机维护保养时，必须切断电源，对运转磨损部位应定期加入润滑油，内胆部位应在每次使用后及时清除面垢。在操作中应谨慎细微，严防金属异物混入设备。

(七)设备开关上必须有明确的标志,在使用过程中严 禁私自启动非本岗位操作设备。

(八)每日下班前必须仔细检查,门窗是否关好,炉火 是否封好,电器设备是否切断电源,防火、防盗工作必须落 实到位后方可离开。

(九)蒸气设备

(包括蒸箱、蒸车、蒸气消毒柜、洗碗消毒机等)

1. 确保安全,必须责成专人使用保养,不经批准,他人 不得使用。

2. 凡使用人员必须了解设备的性能、额定气压和操作规 程。

3. 随时检查设备性能完好情况,发现异常应停止使用, 及时报告
食堂主任。

4. 保 设备清洁, 保证食品卫生。

(十)加工类设备

(和面机、馒头机、饺子机、绞肉机等)

1. 责成专人使用保养,不经批准,他人不得使用。

2. 操作人员,一律不准戴手套,女同志必须将长发盘进 工作帽内,机器没停稳前不得将手伸入机内。

3. 开机前,应先擦干手再按电门,以免发生触电。

4. 按规定适量放料,不得超负荷操作,以免损坏机器。

(十一)冷冻类设备 (冰箱,冰柜等)

1. 冰箱不得存放私人物品。

2. 冰箱由专人负责,他人不得使用。

3. 食物要表里冷却到常温才能存入到冰箱,要严格做到 生熟食品分开存放;食物要码放整齐,不要重叠避免冷冻不 透;要做到先进 先出,要经常检查,防止食物变质。

4. 注意清洁卫生，定期清理、除霜，保证冰库(箱)内 无腥臭味。
5. 每天上午对冰库(箱)检查一次，查看控制温度，若 发现异常情况应及时报修，如因不负责任造成事故或损失应 追究当事人的责任。

二、设施设备的安全操作规范

(一)在使用机械设备、电器设备前，必须检查其是否 完好，并严格按照机械设备、电器使用说明书或操作规程、 规范操作。当出现问题时，首先要切断电源，所有人员离开 危险的环境，请专业的维修人员检查并处理。

(二)机械设备、电器必须确定专人使用与保养，使用人员必须熟知正确使用方法，做到人的任何部位都不得接触 机械的转动部位和刀口部位。使用后，必须在切断电源的状态下，由指定专人负责机械的卫生和保养工作。

(三)每天工作结束收尾后，值班人员同有关负责人必 须逐一对机械、水、电、气等的开关阀门，以及各个门、窗、 通道进行检查，消除各种不安全因素，并作详细的记录。

1. 馒头机安全操作规范

(1)馒头机必须由领导指定的熟悉本机器性能的人员 操作。

(2)开机前须检查以下项目，并确认无误后，方可投 入使用。

1)电源线路，接地线等安装符合要求，且完好无损， 无破损漏电现象。

2)机器周围地面无打滑现象，防护罩稳固无松动。 C. 机器面斗内及转动部位无任何障碍物。

3)操作机器时，操作人员的精神要保持高度集中，并 应注意以下几点：

- A. 不准将手或棍棒等物伸入面斗内及转动部位。
 - B. 严禁操作时打闹嬉笑。
 - C. 要坚守岗位，机器运转时，不准离开机器，并应注意 观察机器运转情况，发现问题及时停车断开电源，请机修人 员检修。
- (4) 使用后及时拉开电源，并清除各部位残面，盖好 围布，以备后用。

2. 电炸锅安全操作规范

- (1) 使用前，首先检查其电源线路，开关及接地线是 否完好无损，确认无误后方可投入使用。
- (2) 使用时，应注意先将锅内擦干净，然后再往锅内 注入适量的油，最后再接通电源，以免发生烧毁电热管等事 故。
- (3) 往锅内注入的油不可过多，以低于锅沿五公分以 下为宜，以防止发生油溢、油溅等事故。

(4) 操作者要根据所炸食品不同，按规定适当调节油 温，严禁超温使用。

(5) 操作时，操作者要精神集中，不可擅离岗位，严 禁在工作时打闹说笑或与操作无关的事。

(6) 工作结束时，要先关闭电源，再将锅内的油清理 干净，在清理电炸锅时严禁用水冲刷。

3. 电饼铛安全操作规范

- (1) 使用前认真检查电源线路、开关、接地线是否完 好无损，确 认无误后方可入使用。
- (2) 要保持铛体清洁干净，但严禁用水冲洗。
- (3) 饼铛不要放置潮湿的地方，要远离电闸盘、电插 座。

(4)使用过程中如绿灯长时不灭，说明设备出现故障， 需请专业人员检查修理。

(5)使用完毕，除关掉机上开关外，还需断开总电源， 以免发生意外。

4. 电冰箱操作规范

(1)电冰箱要由专人管理。

(2)要经常检查电冰箱的电源线路、开关、接地线及 各部位防护罩是否完好无损和齐全可靠。

(3)一旦发现电冰箱有异常音响或现象时，应立即断 开其电源，并请机修人员检修，等故障排除后，方可投入运 行，严禁带故障运行。

(4)遇有停电时，要及时关闭电源，等来电15分钟后 方可合闸启动冰箱。

(5)操作人员不得私自拆卸冰箱上的任何部件。

(6)要经常保持电冰箱的内外清洁卫生，无残渣、厚 霜。

5. 和面机安全操作规范

(1)和面机必须由专人负责保养与操作。

(2)使用和面机前，首先要认真检查机器各部件，电 源线路、开关、接地等是否完好无损，各防护罩是否齐全，

并对机器上需注油处加油后，进行试运行，无异常现象后方 可投入使用。

(3)和面机严禁超负荷运行，和面量不准超过机器的 额定和面量。

(4)机器运转时，必须盖好面斗子，严禁无盖运转， 严禁将手臂伸入和面机的面斗内，进行入料、出料等项操作 时，必须在停机关

闭总电源状况下进行。

(5)遇有机器运转不正常或有异常音响时，应立即停机并切断电源，请机修人员检修，等其故障排除后，方可投入运行。

(6)机器运转时，操作者要坚守岗位，不准擅离职守，更不准打闹说笑。

(7)用完后，即停机断开电源开关，将面头号内清理干净，在清理时严禁用水直接冲洗机器。

6. 切菜机安全操作规程

(1)使用切菜机前，应认真检查机器的电源线路、开关、接地线及机器各部位是否完好无损，料斗内有无异物等，确认无误后，方可投入使用。

(2)菜被送入切菜机前，应先将其切成适当的小块，再将其送入料口。

(3)在将菜送入料口时不得用手挤压，更不能将手伸入机器料斗内。

(4)在操作时精神要集中，严禁打闹说笑。

(5)使用后应停机切断电源，再进行清洗保养工作，在清洗时，应将斗子拆下清洗，不得直接用水冲洗机器。

7. 绞肉机安全操作规程

(1)使用绞肉机前，应先将其置于平稳处固定好，并应认真检查其电源线路、开关、接地线是否完整无损，机器各部件有无松动、异常，机器各部件旋转部位及料斗内有无异物等，确认无误后方可投入使用。

(2)在操作过程中精神要集中，待绞的肉要化大为小，将其切成适当的小肉条后，再将其有序地送入料斗内，严禁用手挤压，更不

得将手或棍棒等物伸入料斗内。

(3) 严禁在操作时打闹说笑和擅离职守。

(4) 操作时发现机器有异常现象或绞刀不快时，应立即停机切断电源，请机修人员检修。

(5) 用完后立即停机切断电源，将绞龙与刀拆下清洗，料斗内应用布沾热水擦洗干净，不得用水直接冲洗。

(6) 拆卸下的零件清洗后不得装上机器，待使用时再装好拧紧。

8. 切肉片机安全操作规范

(1) 使用切肉片机前应首先将其置于平稳处，并认真检查各部件有无异常，机器的电源线路、开关、接地线是否完好无损，机器投料口有无杂物等，确认无误后方可投入使用。

(2) 操作时精神要集中，要坚守岗位，不准打闹说笑。

(3) 待加工的肉要经过筛选，不得夹杂有骨头的肉。

(4) 往投料口送肉时，不得用手按压，更不得将手伸入旋转部位或料斗内。

(5) 在操作过程中，一旦发现机器有异常音响或其他现象时，应立即停机切断电源，并请机修人员检修，待其排除故障后，方可投入使用。

(6) 使用完毕后，即停车切断电源，对机器进行必要的清理与保养工作，但在清理时，严禁用水直接冲刷机器。

9. 燃气灶具安全操作规范

(1) 会点火：坚持火等气的原则，严禁先开气后点火

1) 首先点燃点棒，由点火孔伸进靠近主燃烧器喷头，迅速打开小火气源节门，引燃主燃烧器。

- 2) 主燃烧器引燃后，关闭点火棒节门及灶具上的点火棒节门。
- 3) 打开大火气源节门，根据需要调整火力。
- 4) 使用完毕，关闭气源节门及鼓风机开关。
- 5) 蒸箱、保温箱使用前检查水箱，水位应保持在水箱 2/3处，并经常清洗水箱去除污垢。

(2) 会查漏：定期用专用仪器或肥皂水检查燃气系统的接头、开关等易损部件有无漏气现象，要经常检查点火棒胶管有无老化松动现象，发现问题及时报修，严禁用明火查漏。

(3) 会处理紧急情况：

- 1) 发现漏气或闻到异味，要立即关闭阀门熄灭火种，打开门窗通风换气，严禁开启或关闭各类电器，并及时向有关部门报告。
- 2) 发生火情尽一切努力立即关闭气源节门，使用干粉灭火器、湿布、湿被等物积极扑救并及时报警。

3) 燃气灶具长时间不使用，务必关好节门。

10. 面条炉(蒸台)安全使用规范

(1) 使用前认真检修各部位，如开关是否堵塞失灵，胶管是否老化破损，水位是否调整合理，确认无误后方可投入使用。

(2) 参照“燃气灶具安全操作规程”点燃蒸箱燃烧器，根据需要调整火力投入工作。

(3) 经常检查水位，保持良好的使用状态，严防烧干锅现象发生。

(4) 用布垫着拿取蒸以等用具，小心烫手。

(5) 使用完毕，关闭气源节门，手柄位置均处于关闭状态。

11. 不锈钢蒸柜安全操作规程

(1) 要由专人负责使用和保养。

(2)使用前先检查阀门、管道等零部件是否完好，确认后方的使用。

(3)食品放入蒸柜内，检查柜门是否关紧后方可开启 阀门。

(4)用布垫着拿取蒸屉及食品等物品，小心烫手。

(5)使用完毕后，关闭气源阀门，清除柜内杂物，保持内外壁光滑无油污。

12. 不锈钢蒸饭车操作规范

(1)要由专人负责使用和保养。

(2)淘米蒸饭不可超出其标准范围。

(3)淘米、启饭要厉行节约，不可洒于地面。

(4)使用完毕后，清理饭车底板、凸糟、上盖、车壁 内外，保持光亮、整洁。

13. 主机安全操作规范

(1)要由专人负责使用清理。

(2)使用前，应先检查机器各部位有无异常，机器电源开关、地接线是否完好无损，确认无误后，方可使用。

(3)在操作机器时，工作人员精神集中，不准打闹嬉 笑，更不能把手伸进料斗内。

(4)发现机器在运转过程中出现故障时，应立即停机 切断电源，请维修人员修好后，方可投入使用。

14. 双门保鲜柜操作规范

(1)保鲜柜要由专人负责管理。

(2)要经常检查保鲜柜的电源线路、开关、地接线及 各部位防护罩是否完好无损和齐全可靠。

(3)一旦发现柜内温控出现异常时，应立即断开电源， 请机修人员检修排除故障后方可投入使用。

(4)遇有停电时，要及时关闭电源，待来电后15分钟 方可全闸启动保鲜柜。

(5)操作人员不得私自拆卸保鲜柜上的任何部件。

(6)要经常保持保鲜柜的内外清洁卫生，无残渣。

(7)熟制品要凉透后并加保鲜膜存放。

15. 压面机安全操作规程

(1)适用范围

本操作规程适用于学校食堂压面机操作人员

(2)安全操作规程

1) 操作者必须熟悉压面机的性能、结构和使用说明书 要求，确保操作安全。

2) 使用前检查电源接地保护设施及机器各部分是否完 好，一切正常后方可操作。

3) 压面机在使用前，应对滚压轮及各种附件按需要在 断电情况下进行安装调正，确认正确牢固时，方可进行运行。

(3)使用方法

1) 轧片工序

2) 切条工序

3) 更换丝刀时，先断开主机电源，用扳手按逆时针转 动带轮轴头，丝刀即可拉出，使用完毕后，将扳手取下。

(4) 压面操作时，严禁手指接近滚轮，不得在运转时 用手送压面条及扣压轴轮。

(5) 压杆、滚轮等严禁放在托盘上，以防掉下砸伤脚 面或其他。

(6)使用完毕后切断电源，要对压面轮及其他可卸部件进行单独清洗，严禁用水冲洗带电设备。

(7)如发现漏电等故障，应马上切断电源停机，找专业电工修理，不得私自开机修理。

(8)做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

16. 电烤箱安全操作规程

(1)适用范围

本操作规程适用于学校食堂电烤箱操作人员

(2)安全操作规程

1)操作工必须熟悉电烤箱的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2)当采用加热手动加热时，加热中人员不得离开。加热至适合温度时，根据烘烤需要，断开电源。

3)烤箱在工作时开箱门，应将脸部远离箱口，避免热气灼伤脸部。

4)烤箱停用时，不得将除烤盘外的其他杂物放入箱内。

5)做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

17. 消毒柜安全操作规程

(1)适用范围

本操作规程适用于学校食堂消毒柜操作人员

(2)安全操作规程

1)操作工必须熟悉消毒柜的性能、规格及使用说明书要求，确保操作安全。

2)做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。

18. 冰箱、

冰柜、冷柜安全操作规程

(1) 适用范围

本操作规程适用于学校食堂冰箱、冰柜、冷柜操作人员

(2) 安全操作规程

1) 操作工必须熟悉冰箱、冰柜、冷柜的性能、规格及 使用说明书要求，确保操作安全。

2) 做好设备的维护、保养工作，保持设备的清洁卫生。 19. 食堂天然气炉安全使用操作规程

1. 作业前安全检查

(1) 每班作业前要先通过看、嗅、听来检查天然气管 道是否有泄漏；发现漏气严禁点火和开关电器，并关好天 然气阀门，开启抽气风柜和炉具风机排除残气，并通知天然气公司维修好后才能使用。

(2) 开启抽气风柜和炉具风机，检查是否正常运转。

(3) 每周至少两次用肥皂水来检查全套天然气管道，发现泄漏立即关好天然气总阀，通知天然气公司维修好后才 能使用。并作好《现场安全检查记录》。

2. 作业中的安全操作要求

(1) 开炉时，先开启抽气风柜，随后开启炉具风机； 未启动抽气系统严禁点火。

(2) 打开风阀门，吹净炉头后关闭风阀门。

(3) 点燃火种时，操作人员切勿正对炉门，以防火苗 喷出伤人，然后调节风阀门、气阀门至所需火力即可使用。

(4) 暂停炉操作顺序：

1) 关闭气阀门、风阀门，保持火种长明不灭；

2)启用时打开风阀门、气阀门，调至所需火力。

(5)停炉时的操作顺序：关闭天然气管道总阀门 →关 闭炉气阀门
→关闭火种→关风机电源。

(6)如遇火种或炉火意外熄灭，严禁直接点燃炉火， 必须按顺序重新开始操作。

3. 作业后的安全事项

(1)下班时，要关好燃气阀门、风阀门及电源。

(2)打扫炉面卫生，清理炉头积炭和其他杂物。

(备注：根据所要招标的食堂现有的食堂设备增加和减少)

※检查门缝条的密封性。

※检查库体表面是否有破损。

※关闭电源，打开垃圾处理库门。

※用清水冲洗垃圾处理库。 ※用干毛巾擦拭库体。

(4)记录填写：执行人填写《垃圾处理库维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.11. 三位一体排烟机使用与维保

11-1、三位一体排烟机使用

(1)执行频次：根据实际需求；

(2)执行要求：按照设备操作规定规范操作；

(3)执行步骤：

※烹调开始时，启动三位一体排烟机，烹调结束后5-6 分钟关闭。

11-2、三位一体排烟机维保

(1)执行频次：半年/次

(2)执行要求：按照设备维保规定规范操作。

(3) 执行步骤:

※检查电源、整个箱体是否有破损、开裂。

※检查电机、叶轮、隔油网是否油污过多，保证正常运转。

(4) 记录填写: 执行人填写《三位一体排烟机维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

4.2.12. 运水烟罩控制柜使用与维保

12-1、运水烟罩控制柜使用

(1) 执行频次: 根据实际需求;

(2) 执行要求: 按照设备操作规定规范操作;

(3) 执行步骤:

※把系统外接水管及电源接好后，检查调整供水压力是否符合要求，并装上卤液，然后开启电源，让自来水进入管道，进回水管回到水箱，若水箱内水还没有淹过法关，电机就起动，则关闭电源重新开发，让自来水能淹没机内法关。

※开启水阀 V1、V2、V3 及控制电箱电源，系统自动加入。

※为系统自动加水3-5分钟后，水泵自动运行。

12-2、运水烟罩控制柜维保

(1) 执行频次: 1周/次

(2) 执行要求: 按照设备维保规定规范操作。

(3) 执行步骤:

※检查电源，水阀的运行情况。

※检查水泵、仪表、管路运行有无异常。

※检查过滤缸、吸除油剂等管道的密封性。

※检查烟罩喷嘴有无堵塞的现象。

※捞取柜内浮油。

※加入除油剂对柜内清洗。

※用清水冲洗柜体。

(4) 记录填写：执行人填写《运水烟罩控制柜维保记录》，公司相关人员负责检查记录填写情况。

设施设备安全操作制度

1、 操作间管理制度

操作间是烹调食品的重要场所，也是保证食品卫生安全的重要环节。为此，特制定操作间管理制度：

(1) 负责烹调加工的厨师要认真学习《食品卫生法》和相关卫生知识，提高其法制意识和食品卫生安全意识。

(2) 厨师要加强业务学习，熟悉各种烹调技艺，提高业务能力。

(3) 厨师要根据不同食物的特性，采取合理的烹调方式，尽量不破坏食物的营养价值。

(4) 烹调的菜肴尽量做到色、香、味感官性状俱佳，增进用餐者食欲。

(5) 食堂严禁加工凉菜、凉面、野生菌和皮蛋。土豆等蔬菜的干煸，需经高温煮熟烧透后才能食用。烘、烧、炒要掌握火候，且数量不宜过多，要翻铲均匀，使其熟透。

(6) 操作人员在加工时要严格按卫生要求操作，养成良好卫生习惯，加工食品时不能对着饭菜咳嗽、打喷嚏，不能用手抠鼻屎、耳垢，上厕所后要洗手。

(7) 食品调味时要严格按烹调卫生要求进行，切忌用手指直接沾汤品尝，不能用汤勺、锅铲盛汤汁放入口中品尝。

(8) 制作好的成品菜要直接用清洁、卫生消过毒的容器盛装，不能用抹布或围裙擦试容器。

(9) 成品菜不能直接放在地上，防止异物带入容器对食品造成二次污染。

(10) 抹布、锅盖、防蝇罩等要保持清洁，分类使用。

2、食堂厨房设备管理制度及操作规范

食堂炊厨设备的管理，关系到员工的人身安全和正常进餐，特此制定了相应的食堂设备管理制度，主要包括蒸气类、加工类、冷冻类设备的使用和管理。

(1) 蒸气设备(包括蒸箱、蒸车、蒸气消毒柜、洗碗消毒机等)：

①确保安全，必须责成专人使用保养，不经批准，他人不得使用；

②凡使用人员必须了解设备的性能、额定气压和操作规程；

③随时检查设备性能完好情况，发现异常应停止使用，及时报告工班长；

④保持设备清洁，保证食品卫生。

(2) 加工类设备(和面机、馒头机、饺子机、绞肉机等)：

①责成专人使用保养，不经批准，他人不得使用；

②操作人员，一律不准戴手套，女同志必须将长发盘进工作帽内，机器没停稳前不得将手伸入机内；

③开机前，应先擦干手再按电门，以免发生触电；

④按规定适量放料，不得超负荷操作，以免损坏机器。

(3) 冷冻类设备(冰箱，冰柜等)：

①冰箱不得存放私人物品；

②冰箱由专人负责，他人不得使用；

③食物要表里冷却到常温才能存入到冰箱，要严格做到生熟食品分开存放；食物要码放整齐，不要重叠避免冷冻不透；要做到先进先出，要经常检查，防止食物变质；

④注意清洁卫生，定期清理、除霜，保证冰库(箱)内无腥臭味；

⑤每天上午对冰库(箱)检查一次，查看控制温度，若发现异常情况应及时报修，如因不负责任造成事故或损失应追究当事人的责任。

3、厨房设备的操作规范

(1) 在使用机械设备、电器设备前，必须检查其是否完好，并严格按照机械设备、电器使用说明书或操作规程、规范操作。当出现问题时，首先要切断电源，所有人员离开危险的环境，请专业的维修人员检查并处理。

(2) 机械设备、电器必须确定专人使用与保养，使用人员必须熟知正确使用的方法，做到人的任何部位都不得接触机械的转动部位和刀口部位，使用后，必须在切断电源的状态下，由指定专人负责机械的卫生和保养工作。

(3) 每天工作结束收尾后，工班长必须逐一对机械、水、电、气等的开关阀门，以及各个门、窗、通道进行检查，消除各种不安全因素，并作详细的记录。

4、馒头机安全操作规范

(1) 馒头机必须由领导指定的熟悉本机器性能的人员操作。

(2) 开机前须检查以下项目，并确认无误后，方可投入使用。

①电源线路，接地线等安装符合要求，且完好无损，无破损漏电现象。

②机器周围地面无打滑现象，防护罩稳固无松动。

③机器面斗内及转动部位无任何障碍物。

(3) 操作机器时，操作人员的精神要保持高度集中，并应注意以下几点：

①不准将手或棍棒等物伸入面斗内及转动部位。

②严禁操作时打闹嬉笑。

③要坚守岗位，机器运转时，不准离开机器，并应注意观察机器运转情况，发现问题及时停车断开电源，请机修人员检修。

(4) 使用后及时拉开电源，并清除各部位残面，盖好围布，以备后用。

5、电炸锅安全操作规范

(1) 使用前，首先检查其电源线路，开关及接地线是否完好无损，确认无误后方可投入使用。

(2) 使用时，应注意先将锅内擦干净，然后再往锅内注入适量的油，最后再接通电源，以免发生烧毁电热管等事故。

(3) 往锅内注入的油不可过多，以低于锅沿五公分以下为宜，以防止发生油溢、油溅等事故。

(4) 操作者要根据所炸食品不同，按规定适当调节油温，严禁超温使用。

(5) 操作时，操作者要精神集中，不可擅离岗位，严禁在工作时打闹说笑或与操作无关的事。

(5) 工作结束时，要先关闭电源，再将锅内的油清理干净，在清理电炸锅时严禁用水冲刷。

6、电饼铛安全操作规范

(1) 使用前认真检查电源线路、开关、接地线是否完好无损，确

认无误后方可入使用。

(2) 要保持档体清洁干净，但严禁用水冲洗。

(3) 饼铛不要放置潮湿的地方，要远离电闸盘、电插座。

(4) 使用过程中如绿灯长时不灭，说明设备出现故障，需请专业人员检查修理。

(5) 使用完毕，除关掉机上开关外，还需断开总电源，以免发生意外。

7、电冰箱操作规范

(1) 电冰箱要由专人管理。

(2) 要经常检查电冰箱的电源线路、开关、接地线及各部位防护罩是否完好无损和齐全可靠。

(3) 一旦发现电冰箱有异常音响或现象时，应立即断开其电源，并请机修人员检修，等故障排除后，方可投入运行，严禁带故障运行。

(4) 遇有停电时，要及时关闭电源，等来电15分钟后方可合闸启动冰箱。

(5) 操作人员不得私自拆卸冰箱上的任何部件。

(6) 要经常保持电冰箱的内外清洁卫生，无残渣、厚霜。

8、和面机安全操作规范

(1) 和面机必须由专人负责保养与操作。

(2) 使用和面机前，首先要认真检查机器各部件，电源线路、开关、接地等是否完好无损，各防护罩是否齐全，并对机器上需注油处加油后，进行试运行，无异常现象后方可投入使用。

(3) 和面机严禁超负荷运行，和面量不准超过机器的额定和面量。

(4) 机器运转时，必须盖好面斗子，严禁无盖运转， 严禁将手臂伸入和面机的面斗内，进行入料、出料等操作时，必须在停机关闭总电源状况下进行。

(5) 遇有机器运转不正常或有异常音响时，应立即停机并切断电源，请机修人员检修，等其故障排除后，方可投入运行。

(6) 机器运转时，操作者要坚守岗位，不准擅离职守，更不准打闹说笑。

(7) 用完后，即停机断开电源开关，将面斗内清理干净，在清理时严禁用水直接冲洗机器。

9、切菜机安全操作规范

(1) 使用切菜机前，应认真检查机器的电源线路、开关、接地线及机器各部位是否完好无损，料斗内人无异物等， 确认无误后，方可投入使用。

(2) 菜被送入切菜机前，应先将其切成适当的小块，再将其送入料口。

(3) 在将菜送入料口时不得用手挤压，更不能将手伸入机器料斗内。

(4) 在操作时精神要集中，严禁打闹说笑。

(5) 使用后应停机切断电源，再进行清洗保养工作，在清洗时，应将斗子拆下清洗，不得直接用水冲洗机器。

10、绞肉机安全操作规范

(1) 使用绞肉机前，应先将其置于平稳处固定好，并应认真检查其电源线路、开关、接地线是否完整无损，机器各部件有无松动、异常，机器各部件旋转部位及料斗内有无异物等，确认无误后方可投

入使用。

(2) 在操作过程中精神要集中，待绞的肉要化大为小，将其切成适当的小肉条后，再将其有秩序地送入料斗内，严禁用手挤压，更不得将手或棍棒等物伸入料斗内。

(3) 严禁在操作时打闹说笑和擅离职守。

(4) 操作时发现机器有异常现象或绞刀不快时，应立即停机切断电源，请机修人员检修。

(5) 用完后立即停机切断电源，将绞龙与刀拆下清洗，料斗内应用布沾热水擦洗干净，不得用水直接冲洗。

(6) 拆卸下的零件清洗后不得装上机器，待使用时再装好拧紧。

11、肉片机安全操作规程

(1) 使用切肉片机前应首先将其置于平稳处，并认真检查各部件有无异常，机器的电源线路、开关、接地线是否完好无损，机器投料口有无杂物等，确认无误后方可投入使用。

(2) 操作时精神要集中，要坚守岗位，不准打闹说笑。

(3) 待加工的肉要经过筛选，不得夹杂有骨头的肉。

(4) 往投料口送肉时，不得用手按压，更不得将手伸入旋转部位或料斗内。

(5) 在操作过程中，一旦发现机器有异常音响或其他现象时，应立即停机切断电源，并请机修人员检修，待其排除故障后，方可投入使用。

(6) 使用完毕后，即停车切断电源，对机器进行必要的清理与保养工作，但在清理时，严禁用水直接冲刷机器。

12、燃气灶具安全操作规程

(1) 会点火：坚持火等气的原则，严禁先开气后点火。

(2) 首先点燃点棒，由点火孔伸进靠近主燃烧器喷头，迅速打开小火气源节门，引燃主燃烧器。

①主燃烧器引燃后，关闭点火棒节门及灶具上的点火棒节门。

②打开大火气源节门，根据需要调整火力。

③使用完毕，关闭气源节门及鼓风机开关。

④蒸箱、保温箱使用前检查水箱，水位应保持在水箱2 /3处，并经常清洗水箱去除污垢。

(3) 会查漏：定期用专用仪器或肥皂水检查燃气系统的接头、开关等易损部件有无漏气现象，要经常检查点火棒 胶管有无老化松动现象，发现问题及时报修，严禁用明火查漏。

(4) 会处理紧急情况：

①发现漏气或闻到异味，要立即关闭阀门熄灭火种，打开门窗通风换气，严禁开启或关闭各类电器，并及时向有关部门报告。

②发生火情尽一切努力立即关闭气源节门，使用干粉灭火器、湿布、湿被等物积极扑救并及时报警。

③燃气灶具长时间不使用，务必关好节门。

13、面条炉(蒸台)安全使用规范

(1) 使用前认真检修各部位，如开关是否堵塞失灵，胶管是否老化破损，水位是否调整合理，确认无误后方可投入使用。

(2) 参照“燃气灶具安全操作规程”点燃蒸箱燃烧器，根据需要调整火力投入工作。

(3) 经常检查水位，保持良好的使用状态，严防烧干锅现象发生。

(4) 用布垫着拿取蒸以等用具，小心烫手。

(5) 使用完毕，关闭气源节门，手柄位置均处于关闭状态。

14、不锈钢蒸柜安全操作规范

(1) 要由专人负责使用和保养。

(2) 使用前先检查阀门、管道等零部件是否完好，确认后方可使用。

(3) 食品放入蒸柜内，检查柜门是否关紧后方可开启阀门。

(4) 用布垫着拿取蒸屉及食品等物品，小心烫手。

(5) 使用完毕后，关闭气源阀门，清除柜内杂物，保持内外壁光滑无油污。

15、不锈钢蒸饭车操作规范

(1) 要由专人负责使用和保养。

(2) 淘米蒸饭不可超出其标准范围。

(3) 淘米、启饭要厉行节约，不可洒于地面。

(4) 使用完毕后，清理饭车底板、凸糟、上盖、车壁内外，保持光亮、整洁。

16、去皮机安全操作规范

(1) 要由专人负责使用清理。

(2) 使用前，应先检查机器各部位有无异常，机器电源开关、地接线是否完好无损，确认无误后，方可使用。

(3) 在操作机器时，工作人员精神集中，不准打闹嬉笑，更不能把手伸进料斗内。

(4) 发现机器在运转过程中出现故障时，应立即停机切断电源，请维修人员修好后，方可投入使用。

17、双门保鲜柜操作规范

(1) 保鲜柜要由专人负责管理。

(2) 要经常检查保鲜柜的电源线路、开关、地接线及各部位防护罩是否完好无损和齐全可靠。

(3) 一旦发现柜内温控出现异常时，应立即断开电源，请机修人员检修排除故障后方可投入使用。

(4) 遇有停电时，要及时关闭电源，待来电后15分钟方可全闸启动保鲜柜。

(5) 操作人员不得私自拆卸保鲜柜上的任何部件。

二、设备使用管理制度

为延长设备使用寿命，确保设备和人身安全、特制定本项目设备管理规定：

1、蒸汽设备(包括燃气蒸车、电蒸车)：

(一) 为确保安全，必须专人专用，不经批准他人不得使用。

(二) 凡使用人员，必须了解设备的性能、额定气压和操作规程。

(三) 搞好设备保养、卫生。

(四) 使用过程中发现问题，应先关进气阀门，后开高压阀，放气后再检修，凡有破损或失灵，应立即停止使用。

(五) 装入食品或物品，不得超过规定数量，以防止气流堵塞出现意外。

(六) 勤擦洗，保持设备清洁和食品卫生。

2、生加工类设备(包括合面机、压面机)使用规定：

(一) 为保证设备的使用及安全，对各类设备要责成专人使用。

(二) 使用设备的人员，一律不准戴手套操作机器，女同志必须将

长发盘进工作帽内，不准戴饰物工作。机器没停稳前不得把手伸入机内。

(三) 开机前，应先擦干手再按电门；以免发生触电事。

(四) 使用时应先检查试机，不得超负荷操作，以免损坏机器设备。

(五) 工作结束要及时清洗干净，盖好防尘罩，以免设备生锈和污染。

(六) 离开岗位时，应将工具放回原位，切断电源后方可离开。

3、冷藏设备(冷藏柜、电冰箱等)：

(一) 由保管员或责成专人使用，管理和维护。

(二) 勤检查，勤清洗，保持清洁卫生，防止设备生锈。

(三) 每月清理冰箱一次，防止异味。

(四) 合理使用设备，做到定时存、取，不随意开关。

4、本项目设备设施操作安全制度：

(一) 炸炉使用注意不许乱滴油于地面，以免员工滑倒。

(二) 保持地面清洁，随时消除隐患。

(三) 煤气不用时关闭使用开关，下班前检查。

(四) 禁止随意动阀盒、电源，有问题即时汇报主管并找工程部。

(五) 工具码放注意安全，如锅、刀具等。

(六) 微波炉的使用：不得加热鸡蛋、金属，打制物品时不得开门，以免微波外泄伤害身体。

(七) 打碎机打制物品不得太多，用完关闭并清洁，用时用毛巾盖好，扶正。

(八) 吐司机使用时，不得用铁器或手指接触内部，使用时注意时间，以免食品烤糊，随时注意清洁。

(九)使用开瓶器时，注意手指避免割伤。

(十)使用工具时手要干净，刀柄不得有水或油，以免受伤。

(十一)使用刨刀机和绞肉机时，注意手不得接触刀片和刀口。

(十二)炸油温度保持一定温度，不得长时间高温。

(十三)开门时注意轻开轻关，以免毁坏设备、撞伤人。

(十四)厨具在火上时，注意避免烫伤；炼油、煮食品等炉子有火的时候必须有人看守，不得离开。

(十五)禁止用湿手、湿布接触电源。

(十六)禁止疲劳工作，工作时注意力集中。

(十七)禁止用刀具等乱打乱闹。



三、设备保养管理制度

(一)各种设备保养计划

1、每日检查一次设备的各连接处，插头，插座等要牢牢固定。

2、每15天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。

3、每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。

4、每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。

5、每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。

6、每月检查一次蒸柜中的燃烧器，检查空气与天然气的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。

7、每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。

8、每月检查一次洗碗机的喷嘴，箱体和加热管。保证其自动冲洗装置的灵敏度，随时检查并调整其工作温度。

9、每天检查厨房的各种用具及设备表面的清洁及使用情 况。

(二) 各种设备保养措施

1、烤箱：每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持链条和开关的连接性。保证其工作效率。

2. 炉灶：每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢盘，经常清洗天然气喷头。

3、扒炉：每天清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每15天调整天然气的喷头和点火装置。

4油炸炉：每天清洗油炉内壁及过滤网。每15天调整天然气的喷头和点火装置。检查排油管装置。

5、蒸柜：每天清洗蒸柜内壁及隔板，每15天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。

6、冰箱：每天保持冰箱的内外部清洁，每天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。

7、洗碗机：每天保持洗碗机内外部的清洁。每30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。

8、其它厨房设备：每次使用后要进行彻底的清洁，经常维护，每月为齿轮和轴承上油。每3个月为电机检修一次。

四、设备清洁、消毒制度

1、场所及设施设备清洁、消毒责任落实，内外环境整洁，无卫生死角。

2、地面应保持经常性的清洁，无积水，无油污、无脏物，保持干燥、卫生。

3、排水沟设明沟的应保持清洁、卫生，不能存在食物残渣、油

污和污水，设暗沟的应保持流水通畅。

4、墙面应保持清洁，无霉斑、污斑。天花板应保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网。

5、灶台台面清洁，无油污残菜，炉台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；油烟管道每年清洗2次。

6、工作台、调料台、水池、工具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。直接接触食品工具、容器必须清洗消毒。

7、废弃油脂由专人定点收购，并签订回收协议。餐厨垃圾废弃物做到随手清，放入带盖垃圾桶中，垃圾桶垃圾应及时清理、清洗。

8、冷藏、冷冻设施内外清洁，定期化霜，生食品、半成品、成品分柜分类贮藏，防止串味、异味。

9、餐具洗消按一洗二过三消毒四保洁顺序进行。接触直接入口食品的餐用具用高温进行消毒，不少于10分钟。消毒后的餐用具存放在密闭保洁设施内，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

五、设施设备管理

1、设备管理工作流程

工作目标	知 识 准 备	关键点控制	细化执行	流程图
1. 保证厨房设备运行良好 2. 厨	1. 设备种类 2. 设备维修知识 3. 设备	1. 设备申购 项目中心根据年 采购计划结合现 有厨房设备使用 情况，经过统计	设 备 采 购 申 请 单	1. 设备申 购 ↓ 设备编号 与资料归档

房设备有效编号、技术资料齐全 3. 厨房设备定期检查、维修 4. 保证设备使用安全	管理程序	、分析后 进行设备采购申报		↓ 设备日常管理 ↓ 设备检查 ↓ 设备维修 ↓ 5. 设备报废、淘汰
		2. 设备编号与资料归档项目中心对厨房全部设备进行编号管理，并将设备相关资料进行归档保存	设备管理卡	
		3. 设备日常管理项目中心对厨房设备进行日常使用、调动、借用以及异常情况处理	设备管理制度	
		4. 设备检查维修对于厨房所有设备，项目中心安排设备负责部门对设备进行日常检查、维修管理	设备维修制度	
		5. 设备报废		



		、淘汰项目中心 对设备使用部门 提出设备报废进 行检查审核，对 于申报报废、淘 汰的设备由项目 中心负责管理	设 备 管理 制度	
--	--	--------------------------------------------------------------------------	-----------------	--



2、设备申购
项目中心按照厨房设备使用情况，统计设备总体情况。根据厨房服务需要，相关部门填写设备采购申请单，提出设备申购请求，并说明所需设备规格、型号等设备标准，交采购部。

3、设备编号与资料归档

(一)设备账卡管理

1、厨房全部设备的账单和维修卡由项目中心管理保存。每年度末由项目中心相应设备负责人核查设备在位情况，并填写相应记录(厨房统一格式),交由项目中心保存。

2、如果发生设备变更情况，则由项目中心提供新的设备账单，或根据情况修改设备账单。设备账单的任何改动处，都要有原签字人与中心主管领导的共同签字才能生效。

3、公用设备由项目中心保管，各部门可根据需要临时借用。设备借用必须办理相关手续，交接时必须检验设备是否完好。

(二)建立设备档案

1、每台设备必须由相应部门责任人建立完整、详细的设备档案

(记录在相应账单的背面)。记录设备使用期间的异常情况不可以取代其他记录(如维修记录等)。

2、责任人必须清楚每件设备的具体位置，并对其负完全的保管责任。

3、设备档案是设备检查的重要项目，应作为食堂资料长时间保存。

4、设备日常管理

(一)设备使用管理

1、所有当事人必须严格按操作规程使用设备，非本部门人员未经允许不得擅自用设备。责任人要负责做好设备的保管、保养工作，下班离开食堂，应关掉设备电源并拉下房间电闸。

2、无项目中心主管同意，非该设备维修部门人员不得私自打开设备外壳，除修理或工作状态必需外，任何设备外壳不得处于非封闭状态。

3、小型设备如需携离厨房，必须征得上级主管同意并告知相应设备部门。

4、凡不属厨房正式订购的设备，未经项目中心许可，不能私自留用、试用；由厂方提供用于更换的备用设备一律由项目中心登记存放。

(二)设备调动管理

1、设备跨部门的调动，由项目中心领导根据情况作出决定。有关当事人(包括项目中心)要办好相应手续，弄清设备状况，做好相应记录。

2、一般情况下，主要设备位置要保持相对固定。部门内的设备

调动由部门主管负责掌握，有关设备责任人应做好设备档案记录。如跨房间调动，必须及时通知项目中心。

3、一般时期，设备临时性的调动，可以适当从权处理， 但要做好设备档案记录。

(三) 设备借用管理

1、设备在厨房范围内使用必须征得相关设备部门主管同意，并在项目中心备案。当事人之间必须办理完备的手续。设备借用人不得再把该设备转借他人。

2、设备借到厨房范围外，必须征得项目中心主管领导同意，其他要求同上。

3、设备使用完毕归还时，有关设备责任部门应进行检查验收，做好记录，并通知项目中心。

4、从外部借入设备到厨房使用，应征得部门主管同意并通知项目中心。

(四) 设备异常管理

1、需及时填写设备档案记录并向项目中心汇报，待查清原因后，按厨房及相关规定处理。

2、在未告知第三方的情况下，造成设备无人值守，一经发现将做出处罚。

5、设备检查维修

(一) 设备检查

1、定期的设备检查工作每月一次。

2、根据实际需要，有些设备还可采取不定期的检查(抽查)。

3、设备检查(抽查)情况，作为重要指标计入个人年终考核。

(二) 设备维修管理

1、保修期内的设备不得擅自拆开修理。

2、设备如不能正常使用，由所在使用部门主管与项目中心主管商讨解决方案。

3、有关责任人要做好相应的记录。

4、设备部件的更换由设备使用部门主管签字认定，由项目主管报学校领导审批。换下的部件交项目中心登记存放。

6、设备报废与淘汰

(一) 设备报废申请

1、设备操作人员可根据设备的综合情况向项目主管汇报，项目主管了解设备工作情况，经确认后，由项目主管向学校提起报废申请，并做好备案；

2、在向学校申请报废期间，相关设备仍应留在原工作地。

(二) 设备的淘汰

1、经学校同意报废后，按学校处理意见将需报废的设备送往指定处，由接收人出具接收清单(一式两份)，食堂一份，接收人一份；

2、待设备负责部门报废经审查通过后，由食堂项目主管与相关部门办理报废手续；

3、设备报废完成后，项目主管应及时把新的设备需求上报学校。

六、设施设备维修与保养

1、设施设备维修保养制度

(1) 总则

为了规范项目设备管理工作，保证各项设备处在完好状态，特制定本制度。

（2）适用范围

厨房内外的设备、设施维护、保养等工作。

（3）权责

①日常维修——运转维修人员。

②定期保养、故障维修——各部门维修人员。

③年度保养——长期维护人员。

④设备检查——设备操作人员及班组长。

（4）定义说明

要害部位指水泵房、锅炉房、热交换站、冷冻机房、配电间、发电机房、煤气站、油泵房、消防控制中心、电梯机房、通信总机房。

2、日常维修

（1）在接到报修单后，维修人员即刻做好记录，并准备好材料，持报修单在10分钟之内到达现场，待维修结束后必须由报修部门的报修人在报修单上签字验收认可。

（2）在接到报修电话时，维修人员应问清地点、事情，并记录在案，填上报修单，带上维修材料，在规定的时间内到现场，维修任务完成后，由打报修电话人在报修单上签字验收认可。

（3）对于一时修不好的设备或缺少材料配件应向报修部门讲明情况，做好记录，及时报告维修主管抓紧修理。

3、定期做好巡回检查工作

主管及班组长在每星期一、四对项目中心各部位全面检查，发现易修的问题，马上通知当班维修人员及时修复。

（1）对一时难以修复的，应记录在案，会同有关人员商量解决办法并付诸实施。

(2) 遇到重大活动，应对项目中心各要害部位、公共区域逐一检查，发现问题及时解决。由专职人员配合保安部对项目中心的消防设施进行系统检查，切实做好安全防范工作。

(3) 遇到大雨及台风季节，应仔细检查各屋面排水情况，发现垃圾等杂物需随时清理，以防雨水将排水口堵塞。

4、设备操作人员规定

(1) 依据《设备操作规程及说明书》按照程序要求使用设备。

(2) 每天到岗后，必须检查设备、场地是否清洁，查阅交班记录。

(3) 巡回检查设备运行状态，有无异常声音、振动、松动、漏油、升温、各种信号、指示表计等情况。

(4) 检查设备传动润滑系统(包括主机油箱、油袜、油导等)、设备冷却系统(包括冷却水箱、水位、管道、阀门、散热器等)是否正常。

(5) 发现异常情况，应立即采取措施加以修复并报告主管，应将修复结果记录于设备维护卡上。

(6) 随时做好设备、场地的清洁工作。

5、设备使用细则

(1) 加工食物原料用的设备、厨具卫生管理这一类设备、炊具。包括厨刀、案板、切菜机、绞肉机、拌面机，各种盆、盘、筐等，由于它们与生料直接接触，受微生物污染的可能性较高，因而对这些设备、厨具的洗涤、消毒显得十分重要。

①生食及熟食使用的刀具应分开，避免熟食被污染；磨刀最好每周一次，至少每个月一次。不常使用的刀较干燥，宜涂上橄榄油(

或沙拉油)以防锈，再用报纸或塑料纸包裹收藏。

②木质砧板新使用前需涂以水和盐或浸于盐水中，使木质发生收缩作用，使其更坚硬牢固。使用后应用洗洁剂清洗，再用消毒液浸渍，之后再用热水烫或在阳光下曝晒，以起到杀菌作用，最好让砧板两面均能接触风面，使其自然干燥；砧板宜分熟食、生食使用，如果砧板痕迹太多，最好刨平再用。

③抹布用清洁剂洗涤，冲洗干净后晒干；也可使用漂白剂。

④肉类切割、绞碎机调理工具如切片机，煎炒、油炸等烹饪设备及输送带等均应使用不锈钢材料，不宜使用竹、木质等易生霉菌的材料制作，且每日应拆卸清洗。生锈部分可用15%的硝酸或市面上有售的除锈剂将锈去除后水洗。

⑤器具及容器由于其种类与附着的污物不同，洗涤的方法也不相同。洗涤后必须将洗涤剂冲洗干净，再以热水、蒸汽或次氯酸钠消毒。若以次氯酸钠消毒，之后应以饮用水冲洗并干燥。金属制器易被次氯酸钠腐蚀，若有水分残留易使金属生锈；合成树脂所制成的器具吸水性低，材质软，易损伤，受损部分易附着食品残渣而成为微生物的生长场所，因此在清洗时应特别注意；塑料制的器皿耐热性差，不能用高温来消毒杀菌，因此这类制品最好以次氯酸盐或其他化学方法消毒。

⑥食物搅拌机、切菜机等使用后应立即清洗。清洗部分包括背部、轴部、拌打轴、基座，清洗后利用空气烘干。每日清洗后，辅助力的轴部洞口应滴入5~6滴矿物油。

(2) 烹调设备和工具的卫生管理对于这类设备的清洁卫生要求主要是控制不良气味的产生，并提高设备的效率。这类设备如果洗刷

不净，在烹制食物时能产生大量油烟和不良气味，特别是油锅、烤箱、烤炉等，如不注意清理油垢和残渣，厨房内往往会油烟弥漫。同时油垢和食物残渣往往影响烹调效果，并会缩短设备的寿命。

①炉灶，开始清理前，将炉灶完全冷却，遮板以热又湿的布料擦拭；去除油脂，使用热的机器清洁水溶液，冲净再拭干；表面烧焦物用金属绒制成的刷子刮除；热源采用湿布拭擦，不可浸入水中。火焰长度参差不齐时，可将炉嘴卸下，用铁刷刷除铁锈或用细钉穿通焰孔。

②烤箱，烤箱内部应用金属球或手刮刀清洗，不可用水清理。打开烤箱门，用沾有厨房用清洁剂的泡棉或抹布去除污渍，用湿润抹布擦净，再干抹布擦干；烤箱底部有烧焦的物质时，将烤箱加热再冷却，使坚硬物炭化，用长柄金属刮刀刮除干净；将烤箱内用干抹布擦拭2~3分钟，应将水分完全去除，避免生锈。烤箱外部使用湿的清洁水溶液洗涤，再冲净、拭干，不锈钢要磨亮。

③微波炉，烹调完毕，应迅速用湿抹布擦拭；用海绵洗净器皿及隔架；用软布擦拭表面机体；不可使用锐利的金属刷刷洗，也不可使用烤箱用的清洁剂、喷式玻璃清洁剂、化学抹布、溶剂等擦拭，以避免机体上字体模糊，失去光泽或造成锈蚀。

④油烟机，应该有自动门栅，温度过高时，能自动切断电源及导管以防止火苗蔓延。应定时找专人清除油烟机管上的油渍。油烟罩应每日清洗。

⑤深油炸锅的清洗内锅以长柄刷擦洗，并用水和半杯醋冲净，煮沸5分钟，用水冲净并烘干，外部应擦拭或冲净。

⑥油炸器具，油炸器具宜用中性清洁剂辅助清洗。油温温度计使

用后也应用清洁剂洗净，用柔软干布擦干。

（3）冷藏设备的卫生管理

①冰箱，冰箱应照内部贮藏位置绘图，标明食物的位置与购入时间；冰箱应尽量少开，每开一次应将所需物一起取出，减少冰箱耗电及故障率；冰箱至少应每周清理一次；各类食物应用塑料袋包装或加盖冷藏，以防止其水分蒸发；冰箱非存物箱，食物要冷却加盖才能放进冰箱，且要留有空间使冷气流通。冰箱内最好置入冰箱脱臭器，消除冰箱内特殊食品的气味，净化箱内空气。

②冷冻柜，冷冻柜不可在太阳下直晒；冷冻柜内温度应保持在 -18°C 以下；食品或辅料应分小量包装贴签后放入。

（4）清洁消毒设备的卫生管理

洗碗机、洗杯机、洗涤池皆属此类。保持这些机器、设备清洁卫生的重要性显而易见，但这在诸多企业里却常常被忽视，因为不少人认为只要在洗涤时使用清洁剂和消毒剂，这些设备也就必然清洁卫生。其实，这些设备在使用以后沾上污物和食物残渣，正是微生物生长繁殖的最佳场所。只有首先做到洗涤机械和设备清洁卫生，才能确保被洗涤的食具的清洁卫生。

（5）储藏和输送设备的卫生管理

①橱柜、架子、车辆等虽然不与食物直接接触，但却与餐盒等食具直接接触，如不经常进行卫生消毒，则会间接地引起食物中毒和传染疾病，因而也应予充分重视。

②餐饮设备和设施设备既要清洁又要卫生，二者不可缺一。如果表面的脏物污垢容易去除，设备和设施设备的清洁、卫生处理可以同时进行。倘若脏物过于粘结，则必须先将脏物洗去，然后再进行卫生

消毒处理。

③设备的清洁卫生工作必须严格按照操作规程进行，由于各种设备有不同的特点，管理者在制订操作规程时应考虑以下几个方面：设备种类；清理时间；拆卸、洗刷、安装。

七、设备保养规定

（1）定期保养

①各部门日常维修人员根据各种设备的要求负责对设备按月或季进行分期检查保养，并将情况记录在设备维护卡上。

②主管及班组长应不定期地检查设备维护保养情况。

（2）年度保养

①项目中心应在每年年底编制出第二年的机器设备维护保养计划，并报学校批准后实施。

②中项中心负责，对食堂所有设备进行年度维护保养，并将结果记录在《设备维护卡》上。

③属于检验与测试的，则应按有关规定办理。

八、设备的异常处理

（1）维修人员在实施检查保养时，若发现异常时得自行修复，若无法修复时，需报主管，请求支援修复。

（2）项目中心无法修复时须经部门主管批准，外送修复或采取其他处置办法。

（3）设备故障修复后，应将修复结果记录于设备维护卡上。

（4）若设备无修复价值时，应由食堂、采购部、财务三方审核确认后，报学校审批予以报废处理。

（5）设备暂时无法修复使用时，应挂暂停使用牌。

九、备品备件管理

(1) 主管及班组长需随时检查库存机物料。

(2) 对于低值易耗品，尽量多备。需要增添时通知库管，由库管填写请购单，写明名称、规格型号、数量及备注，必要时提供实样，请采购部采购。

(3) 对价值高的设备，原则上不备，做到随坏随修。

