

学校食堂经营管理规章制度（完整版）

目录

一、食堂饮食卫生管理制度	2
二、食堂环境卫生检查制度	2
三、食堂食品安全责任追究制度	3
四、食物中毒、其他突发性疾病事件报告制度	3
五、食堂食品采购索证验收登记制度	3
六、食堂仓库卫生管理制度	4
七、食堂粗加工间卫生管理制度	4
八、食堂切配间卫生管理制度	5
九、食堂烹调间卫生管理制度	5
十、食堂蒸煮间卫生管理制度	5
十一、食堂面点间卫生管理制度	6
十二、食堂更衣室卫生管理制度	6
十三、食堂食品留样制度	6
十四、食堂餐具清洗消毒保洁制度	7
十五、食堂除虫灭害卫生制度	7
十六、食堂从业人员健康检查及卫生管理制度	8
十七、食堂食品采购索证验收登记制度	9
十八、食堂从业人员晨检制度	10
十九、食堂消防安全管理制度	11
二十、食堂人员奖惩制度	11
二十一、食品储存规定	12
二十二、主食操作规定	13
二十三、切配操作规定	13
二十四、烹制操作规定	14
二十五、洗消操作规定	14
二十六、切肉机、绞肉机操作规定	15
二十七、和面机操作规定	15
二十八、压面机、揉面机操作规定	16
二十九、冰箱（柜）使用管理规定	16
三十、蒸箱操作规定	17
三十一、食堂餐具清洗消毒操作规程	18
三十二、食堂从业人员洗手消毒规程	18

客服微信：xbt648

第一节 食堂管理工作制度

一、食堂饮食卫生管理制度

(一) 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》。

(二) 环境整洁，防蝇虫设施完善，垃圾有密闭容器存放并做到不外溢滴漏。

(三) 设施布局合理，库房或操作间做到生熟分开，食品堆放做到分架，隔墙离地。

(四) 清洗消毒设施健全，并能正常运转，严格把好餐具清洗消毒保洁关。

(五) 定型包装食品按规定有品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、配方或主要成分、保存期限、食用或使用的方法；严格执行索证制度。

(六) 有效食品经营许可证悬挂上墙，每位从业人员携带有效健康证、食品安全知识培训合格证上岗。

(七) 每位从业人员注意个人卫生，严格坚持“四勤”，并掌握基本卫生知识。

(八) 严格制定各项卫生制度并将责任落实到人。

二、食堂环境卫生检查制度

(一) 每餐学生就餐结束，清洗工清洗后，要对厨房间和餐饮地面、墙壁、窗门、餐桌凳进行全面检查，发现不整洁及时清洗。

(二) 加工前应检查食品原料卫生质量，不合格原料不选用、不切配、不烹调。

(三) 每天去操作间检查加工用具、容器、操作台等设备的清洗情况，发现问题及时清洗，保持整洁。直接接触食品工具、容器必须消毒。

(四) 厨房前后的场地必须清扫干净，不得堆放杂物垃圾，每天中午清洗结束后要检查一次。

（五）清洗食物后及时处理好垃圾，垃圾桶应有盖和标证，搞好“三防”工作，每天检查一次。

三、食堂食品安全责任追究制度

（一）建立各级岗位责任明确的岗位责任网络。

（二）各级管理人员重视职业道德，提高管理水平。

（三）贯彻“谁主管，谁负责”的责任制，各级管理人员严把责任关。

（四）对玩忽职守，疏于管理，违反食品安全有关规定，造成师生食物中毒的各级负责人，根据情节轻重、后果的危害性等具体情况，给予批评、行政处分、调离岗位等处理，情节和后果特别严重的，将责任者移交有关部门处理。

（五）一旦发生食物中毒，及时启动应急预案，按应急预案处置，处置不当的各级行为人、责任人事后根据情节和后果追究责任和给予相应的处理。

四、食物中毒、其他突发性疾病事件报告制度

（一）在校就餐后，师生出现不明病因，马上报告项目经理或校长办公室。

（二）立即把中毒人员送到就近医院治疗、抢救，同时向区教育局、区食品防疫部门报告。

（三）组织人员认真仔细地调查中毒原因、中毒人数、病情轻重情况，同时保护好现场呕吐物、留样食品，为公安及防疫部门提供第一手资料。

（四）将中毒事件详细经过及处理结果，在 24 小时书面报告区教育局和有关部门。

五、食堂食品采购索证验收登记制度

（一）采购食品做到计划进货，以保证食品新鲜和卫生质量。

（二）采购食品、原料、半成品向有食品经营许可证的供货单位进行定点采购，并向供货方索取该批食品的卫生检验合格证。

（三）采购食品时向供货方提出具体质量要求，亲自查看食品质量，包括熟食检查等。

（四）采购粮食、食用油、肉类、蛋类、禽类、乳制品、调味品等，均要向供货方索取检验、检疫报告单（证明），索取各类证件，建立索证台帐。

（五）采购定型包装食品要查看包装标识是否齐全，是否有生产日期、保质期等，标识不全的不采购。

（六）腐败变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食物不得采购，非定点屠宰的生猪肉不得采购。

（七）采购食品时应防止运输过程中的污染，严格进行检查，如受到污染，拒绝接受送来的食品。

六、食堂仓库卫生管理制度

（一）凡食品入库前必须做好检查和验收工作，发霉、变质、腐败不洁的食品和原料，不准入库。

（二）食品入库后，原料要分类存放，主粮不得靠墙或直接放在地面上，以防止潮湿、发霉变质；要勤购、勤买，避免存放时间过长，降低食品质量。

（三）食品在仓库存放期间，要经常到仓库检查；发现变质腐败等情况，及时报告领导处理，不合格食品不出库。

（四）仓库保持清洁、卫生，空气流通；要严格做好防潮、防火、防虫蛀工作；做到无鼠、无蝇、无虫、无灰尘；仓库严禁吸烟。

（五）仓库物品的存放要整齐划一。

（六）加强入库人员管理，非仓库管理人员，未经许可不得进入仓库。

七、食堂粗加工间卫生管理制度

（一）有专用场地和食品验收人员，腐烂变质原料不加工。

（二）清洗池做到动物性、植物性、水产品食品分池清洗，配有一定容积的带盖垃圾容器。

(三) 加工后食品原料要放入清洁容器，不落地，有保洁保鲜设施。

(四) 工作人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

(五) 防尘、防蝇设施齐全，使用正常。

八、食堂切配间卫生管理制度

(一) 检查食品质量，腐败变质和有毒食品不切配；

(二) 根据食品性质，食品洗净后上架待用或放入冰箱保存；

(三) 工用具做到刀不锈、砧板不霉，操作台、抹布等干净；

(四) 切配水产品的刀、砧板、抹布，要刮洗干净后再切配其他食品；

(五) 冰箱专人管理，定期化霜，经常检查食品质量，半成品与原料分开存放；

(六) 切配结束清扫地面，工具、用具清洗干净，保证清洁卫生。

九、食堂烹调间卫生管理制度

(一) 检查食品质量，变质食品和不符合卫生要求的食品不烹调、不烧煮。

(二) 食品烧熟煮透，防止外熟里生。熟食品放在经过消毒的清洁容器、餐具中。

(三) 剩余熟食品放入熟食专用冰箱保存，隔顿隔夜存放超过 4 小时的熟食品回锅烧透后供应。

(四) 烧煮食品勤翻动并烧透，炒锅炊具用后勤洗刷，保持清洁。

(五) 抹布专用并保持清洁，不用抹布揩碗盆。

(六) 防止剩饭菜变质，如有异味不论多少坚决倒掉。

(七) 工作结束调料瓶加盖，炊具、工具、用具、灶上灶下台面清洗整理干净，地面清洗后拖净。

(八) 厨房间地面保持不湿、不滑、无油腻，干净清洁。

十、食堂蒸煮间卫生管理制度

- (一) 检查食品质量，变质食品不蒸煮；
- (二) 食品要蒸煮透，防止外熟生；
- (三) 根据用膳人数计划烧饭，剩饭要妥善保管，防止变质，若有异味坚决倒掉；
- (四) 蒸煮结束，清扫地面，工用具清洗干净，地面保持不湿不滑；
- (五) 按规操作，保证用电安全，每次蒸煮完毕，关闭阀门，注意节约用电；
- (六) 定期大扫除，保证室内干净卫生。

十一、食堂面点间卫生管理制度

- (一) 原料必须有卫生检验合格证明和索证，发霉、虫蛀、变质原料不得使用；
- (二) 添加剂按照《食品添加剂使用卫生标准》规定使用；
- (三) 剩余原料妥善保管，做好防蝇、防尘、防鼠；
- (四) 穿戴工作衣帽，保持个人卫生；
- (五) 工作结束，将刀、案板、面盆、食品容器、水池和面机等清洗干净；
- (六) 室内定时清扫。

十二、食堂更衣室卫生管理制度

- (一) 从业人员进入操作间前需更衣、洗手。
- (二) 物品应整齐规摆放，保持更衣室整洁、干净。
- (三) 个人物品必须放置于衣橱，保持衣橱物品整齐。
- (四) 个人衣橱做到每日一清理，及时清除杂物。
- (五) 每周对场所进行全面的大清扫，包括地面、墙壁、天花板等每一个角落。

十三、食堂食品留样制度