

食堂管理制度

一、目的

为了提高食堂管理的整体水平，为全体员工提供卫生、放心、舒适、优质的用餐环境和氛围，维护和确保员工的身体健康，特制定本制度。

二、范围

食堂工作人员和全体员工。

三、采购制度及存储制度

1、严把采购质量关，预防和杜绝病从口入，不得采购霉变、腐败、虫蛀、有毒、超过保质期的或卫生法禁止供应的其他食品。防止食物中毒。

2、采购大批主食或副食要求供货单位提供卫生许可证，以便查验，不得采购三无产品。

3、严格执行食品卫生制度，对存放的各类食品实行“隔离”，以免串味、走味或变质。

4、食堂库房整齐清洁，分类存放，防鼠防潮。

5、食品存放冰箱或冰柜时间不得多于 48 小时，严禁销售隔夜饭菜。

四、卫生管理制度

1、食堂工作人员个人卫生

食堂工作人员要做好个人卫生，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡，勤

洗换工作服。不得留长指甲、染指甲，工作时不戴戒指、手躡、耳环等。

工作时要穿戴白色工作服、工作帽,分菜员或食堂打菜人员要戴口罩,不得用工作服或围裙擦手、擦脸.

工作人员每半年进行一次健康检查，体检不合格者或患有公司认为不适宜在食堂工作的某种疾病，不能在食堂工作。

食堂消毒制度

- 一、 锅、勺、容器等餐具每餐后要按照洗、涮、消毒、保洁的程序操作。
- 二、 机械、菜刀、菜墩等随用随擦随消毒。
- 三、 洗涤设备使用流动水，洗手、洗米、洗菜、洗食具的水池分开使用，保证灶房用具干净卫生。
- 四、 餐厅设有开水桶，经常保持周围的清洁卫生。
- 五、 公用的碗、筷、匙、盘等食具以热水清洗，然后进行煮沸消毒、蒸汽消毒、远红外消毒。
- 六、 厨具、餐厅的桌子、柜子等定期洗涮消毒。
- 七、 餐厅内的饭桶、菜盘等不可用来洗手、洗脸。
- 八、 未经消毒的餐具一律不得使用。

食堂加工间制度

- 一、 在组长的领导下，负责制定每天主食品种、数量，保证供应。
- 二、 负责各种主食原料、配料的领取、用料登记和加工制作、销售，做好成本核算，严格按定额制作。
- 三、 成品制作，保证蒸足、煮好、炸熟、烤透。稀饭不生不糊、稀稠恰当；面食不酸不黄、不硬不烂；米饭不夹生，软硬合适。
- 四、 负责和面机、馒头、轧面机、烤箱等机械设备的使用、维护和清理保养，爱护炊具用具。
- 五、 注意卫生。搞好环境卫生和个人卫生。售饭坚持用工具夹取，不卖变质食品，及时妥善处理剩余主食成品，防止鼠害。

餐厅服务员制度

- 一、 开饭前必须先洗手消毒，做到“三白”
- 二、 保持窗口清洁，开饭前要写好菜牌。
- 三、 开饭时做到仪表端正，讲普通话。
- 四、 接待就餐者，要主动热情，耐心周到，主动介绍饭菜品种，
价格与口味。
- 五、 严格执行菜价，不克扣分量，不假公济私。
- 六、 开饭结束后，必须做到地面干净，台面清洁，玻璃明亮，剩
饭剩菜按规定存放。
- 七、 工作时主动接受就餐者的监督，虚心听取意见。
- 八、 冬季要做好饭菜保暖工作，坚持不售冷饭菜。