

食堂等食品经营场所管理制度

1. 食堂等食品经营场所的工作人员要牢固树立为教学第一线服务的思想，热爱本职工作，不断提高自身素质，以高质量的要求搞好服务工作。
2. 食堂等食品经营场所要配合学校积极搞好饮食供应，及时调整经营思路，不断改进经营方式，切实保障饮食卫生及供应工作。
3. 食堂等食品经营场所的从业人员要定期进行健康检查，严禁患有传染病及其它不适应饮食从业要求的疾病患者从事食堂工作，无健康合格证不准上岗。
4. 食堂等食品经营场所要严格执行国家《食品卫生法》，确保所供应的饭菜及其它食品清洁、卫生，杜绝食物中毒事件的发生。
5. 食堂等食品经营场所的操作间及餐厅必须整洁卫生，菜案、面案分开，生食、熟食分开，严禁污染、腐烂、变质及隔夜食品出售。
6. 各类炊具、餐具要指定专位摆放，不准放置地面。炊具、餐具要定期消毒。
7. 积极采取防鼠、防蝇、防虫措施，并按卫生防疫部门要求抓好消毒工作。
8. 食堂等食品经营场所工作要力求做到饭菜可口，品种齐全，档次搭配适当，确保饭菜质优价宜，让学生满意。
9. 食堂等食品经营场所的工作人员要不断征求学生的意见和建议，不断提高服务质量。工作中要态度和蔼、一视同仁、文明服务。
10. 食堂等食品经营场所要积极配合学院完成其他有关工作。

上海市商贸旅游学校

2016年1月