

# 公司食堂管理方案

## 公司食堂管理方案 1

为规范某某饭堂作业流程,确保食品卫生安全,提高我司后勤保障服务水平,更好的促进和服务某某的业务经营,最大限度让全体就餐职工满意,制定本方案。

### 一、服务承诺

(一)以高素质、严要求、精管理来增求效益,避免不必浪费不必消耗来降低成本,保证卫生与质量,确保提高整体效益,本公司对饭堂卫生问题负全面责任。

(二)多品种服务,顾及五湖四海员工之不同口味;每周五提供下周菜谱,并按某某规定的伙食费用进行操作,具体讲究饭菜质量、份量并做到卫生、味美,菜式多样化。

(三)全天候依时服务,风雨不改,不误工时;逢节假日,可负责为某某员工加餐,热天可免费提供凉茶或糖水。

(四)开放式经营,接受各方监督,某某有关管理人员可随时对厨房次日所采购物品的质量,数量、卫生监督,以促进工作。本公司设有专业人员与贵公司直辖日常生活改善事议,并不断听取多数员工的意见进行改进。

### 二、管理措施

食品安全问题是饭堂管理中作重要的问题!我司将从七个方面做好工作:食品采购卫生、食品储存卫生、烹调加工卫生、餐饮具洗刷消毒卫生、环境卫生、出售卫生和从业人员卫生。

1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入饭堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

2、严把处理关。进入饭堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让全体就餐职工吃得放心，吃得舒心。

3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上餐台，剩余饭菜不上餐台，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上餐台，天天重复的饭菜不上餐台。

4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不留过肩长发，男的不留胡须。

5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒，(煮沸和用特定消毒措施处理)做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物(生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存)。

7、工作人员必须听从领导，服从分配，尊敬某某的领导和职工，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活，严禁接朋会友，严禁带小孩，严禁脱岗、串岗，严禁打闹、吃零食及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等，不得穿着工作服去厕所。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停，注重节约，珍惜某某各类物资设备。

### 三、厨务部机构设置及岗位职责

为保障某某饭堂管理质量目标有效实现，拟定以下的机构设置及人员配备方案：

#### ◆工作人员岗位职责要求

##### (一) 厨师

- 1、对公司每月(每周)发放的菜单做到事先熟悉、心中有数。
- 2、负责每天食品加工前的验收，做好相应记录。
- 3、负责每天在切配工作开始时做好切配小样工作，并监督员工切配是否符合要求。
- 4、负责每天食品加工期间各工序操作要求的监督指导。
- 5、协调厨房生产流程的各项工作，对厨房各工序的人员及时调度，合理安排。
- 6、按公司要求操作，负责菜肴的营养、品种、口味、色泽的合理安排。
- 7、严格控制食品烹煮至食用的时间，做到菜肴烧熟煮透，搭配合理，咸淡适中。
- 8、坚决执行食品安全法规，进行规范操作。冰箱内原料摆放规范按照《食品冷藏卫生管理制度》执行。
- 9、做好员工的卫生、操作规范及培训工作，对厨房每个工序的清洁工作、消毒工作、安全法规执行情况负责进行监督检查。

10、配合上级做好各项工作，服从安排。

## (二) 厨师助理

1、负责食品初加工和清洗、挑选过程。

2、负责食品切配工作。

3、负责厨房清洁卫生工作。

4、负责餐具清洗消毒工作。

5、协助厨师进行简单的食品加工。

6、负责分配饭菜。

7、配合上级做好各项工作，服从安排。

## 四、饭堂工作内容及流程

### (一) 出品控制流程

#### 1. 目的

规范出品流程，致力提高出品质量。

#### 2. 使用范围

某某 X 公司某某 X 饭堂。

#### 3. 控制流程

菜单编制→审核→采购→验收→初加工→细加工→清洗→炒作→成品确认  
→出品→配餐→收集信息→开会总结归纳。

#### 4. 操作流程及要求

##### (1) 开菜单的要求

A.以客户为中心，充分掌握客户的口味需求，从而不断的变换菜单及做法。

B.根据伙食标准，确定菜单的品种，控制在成本允许范围内。

C.根据不同季节进行市场调查，确定菜式及追踪确认所需材料的到位情况(调料、干货需提前一天确认)。

D.避免同一餐中有相同的.菜式出现。

E.注意同一餐菜中颜色的搭配、肉的搭配。

#### (2) 菜单的审核标准

A.菜单搭配是否合理，如颜色需穿插绿色品种。

B.是否能达到公司给予成本标准。

C.是否会引起院方投诉，做到了解员工的喜好。

#### (3) 采购质量的要求

A.采购在市场购买时应在保证质量的前提下考虑物料是否物美价廉。

B.采购应不断扩大采购门路，确保采购\_\_\_\_\_。

C.当送到的物料发现质量有问题时，核实无疑后，对采购人员做出过失处理。

#### (4) 验收要求

A.当仓库验收时发现材料质量有问题时，由采购人员做出过失处理。

B.验收时应注意质量、单价、数量是否相符，有无超过有效食用期或变质、腐烂等。

#### (5) 初加工要求

A.初加工务必做到无黄叶、无烂叶、无异物(菜虫、杂草等)。

#### (6) 细加工要求

A.按预定要求进行加工和监督，做到丝配丝、片配片、条配条等原则。

B.切配应做到厚薄一致，粗细均匀。

#### (7) 清洗要求

A.以“一浸二泡三清洗”为原则，做到无沙无虫等。

#### (8) 炒作

A.应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。

B.根据每道菜的特色进行对口分工，即明确每道菜制作人员。

C.必须准备相应之调味料(如生姜、大蒜等)及配色料(如红萝卜、红椒等)。

D.注意炒菜时间及数量，应根据需求而炒作，做到充分计划性，卖多少炒多少，但绝不能造成排队等菜现象。

#### (9) 成品确认及出品

A.应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。

B.厨师必须对每道成品进行品尝，确认无疑后出品。

C.由于人为原因(如没尝试就出品)导致院方投诉的，直接追究厨师之责任。如引起严重投诉的，厨师需负全部责任，不排除开除等。

#### (10) 配餐要求

A.以客户为中心，做到热情待客，让客人有家的温暖。

B.打菜时必须不断地对打菜份量、速度进行有效评估，当估计不够菜时，必须提前报备厨师炒作，以免打菜中断。

C.厨师必须对材料进行不断评估,当估计材料不够时,马上指示用后备菜或出品快之干菜续上,绝不允许无餐可用之事件发生。

#### (11) 收集信息及开会总结归纳

A.以“需客户之所需、求客户之所求”为原则,致力让客户满意。

B.收集用餐人员意见及剩饭剩菜情况,并汇总交由厨师,由厨师召集所有厨务部人员进行开会讨论,总结不足,扬长避短,同种菜单之同种错误原则上不允许重复出现。另外,做到品种上的创新及就换做法(如:洋葱炒鸭肝不被客户接收可改变做法,卤鸭肝或凉拌鸭肝等)。

C.计划第二天的工作情况,分析第二天每道菜之出品要求,并拟定相关责任人,从而追踪第二天的工作是否达到预期效果。

5. 以上操作程序必须严格执行落实。

#### (二) 食品卫生安全承诺

1. 我司在食品生产经营过程中将严格按照相关法律法规的要求,承诺做到以下几点:

(1) 具有与生产经营的食品品种、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；生产经营无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的工具。

(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。

## 2. 承诺绝不生产经营下列食品：

(1) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(2) 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限制的食品；

(3) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；



(6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

(8) 超过保质期的食品；

(9) 无标签的预包装食品；

(10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(11) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

### (三) 人员及饭堂安全保障事项

1、上班时员工首先对自己岗位上的电器、电线、电掣、煤气炉头等危险部位进行检查，没问题方可上岗操作。

2、禁止员工携带易燃、易爆、毒品进入饭堂，不得在饭堂内玩火、玩电等。

3、煤气管道、接头、仪表、阀门和重点线路部位要定期检查，出现问题及时处理。

4、工作结束后，切断油源、气源和火源后方准离开。

5、员工不准带外来人员进入餐厅，不准在餐厅内饮酒、吸烟、娱乐或休息。

6、煤气炉、酒精等易燃品要在指定的地点存放，并有专人负责，使用时严禁烟火。

7、对饭堂和厨房的消防设施、器材要有专人定时或不定时地检查，对失效或损坏的要及时更换，对已定位的消防器材，不准擅自挪动，调位和损坏。

8、全体员工两月进行一次消防知识培训，增强安全防范意识。

### (四) 食物中毒报告制度及食物中毒预防制度

1. 认真贯彻执行食品卫生法律法规，加强食品卫生管理，切实做好食品卫生工作，有效控制食物中毒及其他食源性疾患的发生，对已造成食物中毒或疑似食物中毒的应当正确对待，按以下规定认真做好食物中毒的报告、处理工作：

(1) 及时报告，一旦发生食物中毒应及时向卫生行政部门报告，报告的内容包括：发生中毒的单位、时间、中毒人数、危重人数、死亡人数及主要中毒表现、可能引起中毒的食物、中毒发展的趋势及已经采取的措施和需要协助解决的问题。

(2) 积极采取措施协助卫生机构抢救食物中毒人员。

(3) 立即停止加工及食用剩余的可疑食品。

(4) 保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

(5) 配合卫生行政部门进行调查，按照卫生行政部门的要求提供有关材料和样品。

(6) 认真落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

(7) 采取有效的方法对中毒场所进行清毒处理。

2. 食物中毒预防制度：

(1) 从业人员卫生

A. 从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

B. 落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

C. 勤洗手，接触直接入口食品前双手应进行消毒。

D. 穿戴整洁的工作服、帽，出售食品或分餐时戴口罩和卫生手套。

E.不面对食品打喷嚏、咳嗽，不留长指甲、涂指甲油、戴戒指等。

## (2) 食品原料及食品采购

A.自备原料配送。

B.定点采购新鲜洁净的原料。

C.到持有卫生许可证的经营单位采购食品。

D.购买在保质期内的定型包装食品，产品标签标有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

E.不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

F.不外购冷荤凉菜和糕点制品。

## (3) 食品初加工

A.蔬菜要一挑、二洗、三消毒。

B.动物性食品原料和植物性食品原料分池清洗，洗净的食品原料离地存放。

C.用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标志明显，做到分开使用。

D.冷冻肉类(包括冻结的熟肉半成品)在烹调前应完全解冻。

## (4) 烹调加工

A.烹饪时需注意烧熟煮透，尤其是肉、奶，蛋及其制品。

B.蔬菜烹调即要烧熟又要保存原汁原味。

C.煮熟焖透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。

D.豆浆要彻底煮透，煮沸后持续加热5—10分钟。

E.食品以即制即用最佳，制作完成至食用一般不要超过2小时。

F. 剩余食品在再次食用前要高温彻底加热。

G. 不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有有毒有害物质的原料加工食品。

#### (5) 餐具清洗消毒

A. 餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

B. 热力消毒要求：蒸汽消毒 100℃作用 10 分钟以上，干热消毒 120℃作用 15~20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。

C. 化学消毒要求：餐具必须完全浸泡在有效氯浓度为 250mg/L 以上的消毒液中 5 分钟以上，并定期更换消毒液。

D. 消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

#### (6) 卫生管理

A. 建立健全食品卫生安全管理制度。

B. 专人负责、层层落实、责任到人。

### 五、饭堂服务管理制度

#### (一) 食品采购制度

1、食品必须定点采购，对定点单位进行资格审查和信誉度评价，签订合同。

2、采购食品车辆专用，盛装容器清洁卫生，生熟分开，运输过程采取防蝇、防尘、防晒、防雨措施。

3、采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常，不采购腐败、变质、有毒有害、霉变生虫、过期、混有异物或感官性状异常及其它不符合卫生标准要求的食品。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/598013010074006035>