

食堂管理方案（通用 13 篇）

食堂管理方案（通用 13 篇）

为了确保工作或事情顺利进行，时常需要预先制定一份周密的方案，一份好的方案一定会注重受众的参与性及互动性。方案的格式和要求是什么样的呢？下面是小编为大家收集的食堂管理方案，仅供参考，欢迎大家阅读。

食堂管理方案 篇 1

学校食堂是学校后勤保障的重要环节，也是学校安全防范的重要环节，稍有不慎，就会给师生生命造成严重威胁，为了确保学校的安全稳定，确保师生生命财产安全，确保鼓楼教育和谐、平安、稳定发展，特制订本方案。

一、食堂工作要求

1、加强领导，提高认识，高度重视学生食堂管理与监督工作。

学校要以“师生生命第一”、“安全重于泰山”为指导思想，充分认识学校食堂工作的重要性和紧迫性，要以保障教师、学生饮食卫生安全和预防学生传染病为重点，围绕学校食堂工作中的薄弱环节，结合实际，制定具体的实施方案，切实抓好学校食堂管理工作。

2、密切配合，强化监督，把学校食堂管理工作落到实处。

学校食堂管理工作必须坚持预防为主的工作方针，实行具体责任人具体实施，分管领导主管督查，校长监督指导的工作机制。必须建立健全学校食堂安全工作责任制，做到责任到人、人员到岗、措施到位。分管领导、校长要强化责任、经常性监督指导，发现问题及时提出整改意见，对违反操作规程，和整改不到位的食堂相关责任人应依照学校有关条例严肃处理。学校对食堂从业人员要进行食品卫生知识、工作职责和法律法规培训，增强从业人员遵纪守法意识，提高学校食堂管理水平。

从业人员必须进行健康检查，确保持证上岗。要加大对学校食堂操作流程，货物购买，货物存放的检查力度，严禁不合格食品流入校园，确保师生饮食安全。要建立学校食堂定期检查责任制，签订责任

书，实施档案管理，一级抓一级，层层落实责任制，一旦出现中毒事件，立即启动追究机制，努力将学校食堂安全管理工作纳入依法管理的轨道。

3、突出重点，扩大宣传，确保学校食品卫生安全。

要把食品卫生管理工作重心下移，重点抓好具体责任人、分管领导、校长对学校食品卫生监督和考核，并日常量化，张榜公布。严厉打击购买、制售假冒伪劣食品的不法现象。要开展不同形式的学校食品卫生知识宣传活动，倡导健康饮食和卫生习惯，做好学生健康教育工作。

加强食品卫生安全工作：食品卫生安全工作要严把七关，预防食物中毒：

①严把采购关，坚持采购索证制度（食品卫生许可证、检验检疫合格证、食品生产日期），落实采购、验货人员的责任制。

②严把储藏关，食品储藏标识要清楚，位置要合理，生、熟分储，预防过期食品。

③严把制作关，不准制作的食品、不合格的食品要坚决杜绝进入操作间，操作人员必须把好关口。

④严把保管关，当餐食品要保温、保洁；过餐食品要放置好冰箱保鲜，用时必须经高温彻底加热；坚持留样制度。

⑤严把从业人员关，要落实从业人员的健康证，操作要规范，符合规程。

⑥严把环境关，要防治四害，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫；要有纱窗、纱门等防护设施，工作人员的工作服要清洁消毒。

⑦严把餐具关，餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。

4、做好安全防火工作：

食堂应设有专职或兼职的安全管理人员；锅炉、煤气的使用要严格按照操作规程进行。

二、具体措施

1、建立学校食堂管理、检查、监督的长效机制，制定食堂管理办法。

2、建立健全各种岗位责任制。

3、加大食品卫生安全工作的宣传、检查力度，提高全员饮食安全意识。要求学校食堂张贴《食品卫生法》制定食品卫生管理办法，建立健全必要的食品卫生管理规章制度，并接受所有师生的监督与检查。

4、加强内部管理，所有食堂购买的货物必须经过具体责任人和相关领导的检查验收，堵塞漏洞，杜绝隐患。有关领导、工作人员定期、不定期到食堂抽查相关食品质量问题，发现问题，立即整改。

三、食品原料的采购

1、订购熟食品应当确认生产经营者有有效的食品卫生许可证，把好食物采购关。严禁腐烂、变质和超过保质期限的食品入库。

2、购买肉类及其制品时，必须购买卫生免疫部门检验合格的。

3、严禁购买病死、毒死或死因不明的禽、畜及水产制品，严禁购买动物内脏、下水，四季豆，发芽的土豆，从源头上预防中毒事件。

4、使用的洗涤剂、消毒剂等应当对人体安全、无害。

四、食堂工作要求

1、厨房保持清洁、整齐。

2、餐具、食品容器干净，并按规定消毒，放置有序。

3、食品生、熟分开，食品分区清洗。

4、饭菜符合卫生要求，杜绝腐烂、变质食品，防止食物中毒。

5、员工上岗须穿工作服，窗口服务人员需戴口罩、手套（一次性），佩戴工作证上岗。

6、粮、油、猪肉、鸡、鸭等主要食品应有产品质量检验合格证、动植物检疫合格证、卫生许可证、营业执照、产地，每天购进的货应有发票或小票凭证。

7、建立食堂值班责任制，严防不法分子的破坏，增强防范意识。

食堂管理方案 篇2

一、目的

为了规范公司饭堂管理工作，共同营造一个卫生、美观、优雅有

序的用餐环境，特制定本制度。

二、餐费标准

1、公司为员工免费提供正常工作日工作午餐，如不在公司用工作午餐，公司不予额外餐补。

2、工作午餐标准为一荤一素一汤一米饭。菜量由厨工进行分配，米饭、汤等由员工根据个人情况自取。

3、早餐和晚餐由员工自行解决，公司按正常出勤给予早餐 1 元，晚餐 4 元的餐补。如请假或其他非公务事由缺勤者，不予补贴。

4、报餐：为节约成本，合理分配菜量，请各部门用餐人员，在上午 9:30 前将用餐安排报总经办前台，如未有通报者，则默认为正常用餐。如未及时通报造成饭菜浪费者，作为日常行为表现的考核参考之一。

三、用餐纪律

1、用餐时间：12:00-13:00

2、用餐地点：在饭堂门口制定位置文明就餐，不得在办公区域用餐。

3、餐具应轻拿轻放，不得损坏盘、碗、筷等，有意破坏饭堂公用物品者，按价赔偿。

4、用餐时不得将餐具带出制定区域之外，用餐完毕请将餐盘放置在指定的位置。

5、力行俭省节约，饭食多少盛多少，杜绝剩菜剩饭；

6、用餐过程应注意维护公共卫生，食物残渣放置在餐盘上倒入回收桶。

7、饭堂内及就餐区禁止吸烟；

四、饭堂安全管理

1、未经许可，除饭堂工作人员外任何人员不得进入厨房；

2、厨房清洁用品应与调味品、菜品等分开放置；

3、厨房及就餐区严禁吸烟；

4、使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；

5、饭堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备

等。

6、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

五、饭堂的卫生管理

(一)饭堂卫生要求

1、饭堂人员必须于开餐前完成就餐区及厨房的清洁工作：

2、将餐桌上的剩余物倒入垃圾桶内；

3、用洁净的抹布擦两次以上桌面，保证桌面无水迹、油污；

4、保证厨房、就餐区地面无垃圾、无油迹、防滑；

5、饭堂人员将餐桌、椅凳摆放整齐；

6、饭堂的墙、天花板应每周清洁，以保证墙面、天花板上无蜘蛛网；

7、饭堂的灯具、消毒柜、排风扇、灶台等每天清洁一次，以保证清洁；

8、饭堂人员每日在开饭后完成就餐区、餐具、厨具的清洁工作：

9、将需要清洁的餐具、厨具分别放置；

10、用洁净的抹布将使用过的佐、配料等物品清洁后，整齐放置在指定地点；

11、用洁净的布清洗厨具、餐具、灶台两次以上，直至干净，保证无油污、污渍；

12、将清洁干净的餐具抹干、放入消毒柜内消毒；

13、用清洁干净的拖布清洁工作间地面，直至干净、无水迹；

(二)食物采购要求

1、严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，不使用过期伪劣的食品和调味品，不混放或混切生熟食物。

2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品；

3、总经办前台负责对所购食物进行验收核实，保证新鲜卫生，符合食物标准。一定要确保食品在保质期内使用，严禁使用过期食物。

4、总经办前台将每天采购的物品等级在采购收支表上，并做出统计。

(三)餐具卫生规定

1、每餐开饭前一小时必须开启消毒柜对餐具进行消毒，厨具应用开水浸泡消毒。

2、所有餐具、炉具，必须经过“一洗、二涮、三冲、四消毒、五保洁”。

六、饭堂人员的管理

(一)要求

1、饭堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；

2、饭堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；

3、饭堂工作人员应按总经办提供的菜谱准备，并按时、保质、保量提供菜品。

4、严格遵守公司各项规定，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

5、工作时必须自查食物是否变质、变味现象，发现问题及时处理。

6、严格按照食品卫生要求去操作，防止食物中毒。

7、洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

8、工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。

9、整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

10、每天清理，确保厨房环境卫生。

(二)奖惩

1、遵守公司各项管理规定，违者罚款 10-100 元，情节严重者承担赔偿责任并辞退。

2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。

3、保证厨房餐具及饭堂环境清洁卫生，若达不到检查要求，处以警告处分并罚款 10-100 元。

4、为员工提供好的服务与质量较高的伙食，若接到员工有效投诉，视其情况处以 20-100 元罚款。

5、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者以“贪污”论处，并送公安机关处理。

6、妥善保管、使用饭堂用具、电器等物品，不得故意损坏，损坏物品原值赔偿并处以 50 元以上罚款；

7、对就餐人员一视同仁，若发现徇私、态度恶劣情况发生，予以降级处分并罚款 50-100 元，情节严重者予以辞退。

8、应对菜品准备的量进行合理控制，杜绝浪费，若发现浪费现象处以警告并罚款 50-100 元，情节严重者予以辞退。

9、饭堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理并处以 100 元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。

10、服从工作安排，发现问题应及时报告上级，不服从工作安排者扣罚 50-100 元，严重者予以辞退。

11、准时开伙，不得消极怠工，否则处以警告并扣罚 50-100 元，严重者辞退。

12、遵守饭堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入饭堂工作区者罚款 50 元，严重者辞退。

13、擅自用药水灭蝇、灭鼠者或擅自将有毒物品带入饭堂工作区者，一经发现立即辞退，情节严重者送公安机关处理。

七、饭堂账目结算

1、每天早上 9：00，总经办前台将日均购菜金额交给厨工采购，实行多退少补原则。总经办对购菜数量和数量进行统计与监督。

2、每月 1-5 日，行政人事部将上月菜单量收据及该月米油收据进行统计并请款；

3、每月 10 日前，行政人事部根据饭堂支出情况，就餐人员明细等，编制饭堂帐务表并存档。

八、本管理制度解释权归总经办。

食堂管理方案 篇 3

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果能让全体员工全身心地投入到生产经营工作

中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个科学的膳食计划。为满足这种需要，特制订职工食堂承包管理方案。

一、指导思想

职工食堂是职工在就业过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在公司方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好整体工作。

二、总体经营目标

1、切实保障所有职工的生活，按日平均人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量人的需求。

2、满足高，中，低三个不同等次家庭收入的职工就餐需求，员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤……，管理人员另议，丰俭由己。基本配餐标准：元一元，平均日就餐标准元。为保证最低需求，配有元的生活标准，以满足所有职工的'生活之需求。

3、保证完成公司对食堂投资年收回万元资金的目标，为了最大限度适应公司对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费万元。

4、年餐费收入万元，经营毛利水平%；经营费用万元；经营费用率%；经营者年利润万元；利润率为%。

三、建立健全独具特色的管理模式

（一）由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

（二）公司自始至终参与食堂管理，指导食堂经营管理工作，服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

（三）公司管理监督职责：

- 1、监督审批经营者的服务品种与价格；
- 2、检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；
- 3、抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- 4、管理售饭卡系统，向经营者结付餐费；
- 5、协调职工就餐秩序。

（四）经营者实行电脑化成本管理，并按日向公司提供全部材料成本的明细消耗和日累计情况，以提供明细监督依据。

（五）建立利益调控机制，保证公司和经营者的合作关系长期有效。

四、经营管理措施

（一）强化食品安全措施，确保职工饮食安全。

一是要建立安全责任制，食堂与公司签定安全责任状，按食品卫生法、产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。

二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员（包括企业内外部）到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。

三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时向公司报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

（二）增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量。

一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入；

二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜，

三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员，定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向公司反馈。

（三）管理机构与责任制。

根据食堂的建设特点和经营指导思想，确定统一经营，统一管理，统一核算，内部分组责任制考核为经营者的食堂运行机制。

1、经营者与公司签定合同并成立食堂管理部，履行具体经营管理

职责，以公司食堂名义对内对外开展工作。生产部门为三个生产车间，一个品种开发车间作为生产加工主体，各车间按计划生产同样产品，以销售量作为目标考核的依据；成立财务，仓库，采购，质检等部门以统一管理和收发财物，把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。

2、工资水平与当地实际水平相适应，实行差别工资管理，食堂管理部经理月薪元，食堂生产车间主管元，其它均控制在之间，以降低成本保证食堂正常运行。

（四）成本费用管理。

职工食堂的特殊性决定了经营者的低利回报，管理者必须强化成本管理，向管理要效益。

一是成立采购组，对蔬菜市场变化随时做出反映，在保鲜时间许可范围内最大限度地选择进货渠道，降低材料成本价格；

二是建立健全内部信息和控制制度，对所有材料成本进行量化管理，按日反映出材料成本的购进，销售，加工，库存情况，以及时做出补货措施，杜绝人情货，人情价，凡进货物均要复称，核价，做到日计量，月盘存，对数量长短及时处理；

三是量化管理费用，严格按照计划核销管理费用，在计划范围内，对部分费用实行包干，对部分项目实行目标合同管理，确保每项费用控制在计划范围内，以确保食堂正常运行。

五、建立健全配套的管理制度

在开展经营的 1 个月内建立合同目标管理，食品卫生安全，安全操作规程，各环节岗位责任制，精神文明建设，内部员工奖惩等管理制度，使经营管理行为有章可循。

食堂管理方案 篇 4

为进一步促进学校食堂不断提高自身卫生管理水平，有效预防学校集体食物中毒事故的发生，根据**市工作任务目标和学校食堂规范化管理实施方案的要求，现依据《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》和《**市学校食堂食品卫生监督量化分级评分标准》，结合我县实际，

在我县学校推行规范化管理，特制定如下实施方案。

一、实施对象

全县范围内各级各类学校及幼托机构的食堂。

二、规范化管理内容

（一）基础卫生设施要求

1、食堂的设施布局合理，周围二十五米内无可能对食品造成污染的非水冲式厕所、垃圾场（堆）等污染源，符合生进熟出的流程，避免交叉污染，有相对独立的食品原料存放场所（主食仓库、副食仓库、杂物库）、食品加工操作场所（粗加工间、切配间、烧煮间）、食品出售场所（备餐间）、餐具清洗消毒场所、用餐场所及其它辅助用房（男、女更衣间）等。

①粗加工间

应有基本的防蝇防尘设施，设有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗，洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。并配备足够数量的货架或放置食物的货橱，与其它功能间分开。地面、墙裙应采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

②切配间

应有专间地面要用不透水材料铺砌，并有一定坡度，便于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖，并无污渍和食物残渣；墙壁、天花板无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，案板表面采用不锈钢皮包裹，设有足够数量的净菜架、食品冰箱（冰柜）和带盖的废弃物箱（桶），冰箱（冰柜）应及时除冰，并定期进行清洗消毒。加工下来的废弃物及时倒入箱内，当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗、清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

③烧煮间

最小使用面积不得小于8平方米，地面应用不透水材料铺砌，但不应太光滑。灶前墙壁及灶面应铺瓷砖，灶台有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅，灶台上应有排烟气罩，以煤、柴为燃料的烧煮间应

设烧火间，烧火间宜于下风侧，并处理好进煤、出渣等问题。灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

④备菜间

应密闭，应设有保温设施，每10—15平方米安装一盏30W带有金属反光罩的紫外线消毒灯，距工作台面上方1.5米或距地面2.5米为宜，开关置间外。

⑤餐具洗、消间

应与切、配、烧煮间分开，以免交叉污染。设有专用洗刷、消毒池和足够数量的保洁设施，采用化学消毒的必须具备3个以上的水池（直径大于0.8米），提倡设置4个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。并不得与清洗蔬菜、肉类设施混用。消毒后的餐具必须存放在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在餐具贮存柜上标注明显标识。餐具保洁柜应定期清洗、保持洁净。洗涤、消毒剂必须符合规范要求，有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标识。

⑥用餐场所设有供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

（二）日常管理卫生要求

1、卫生许可证的管理

①必须持有效的卫生许可证。

②卫生许可证悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营。

③不得超出卫生许可范围经营。

④每年按卫生许可证的发证日期提前一个月办理年度复核或换证手续。

2、从业人员管理

①建立从业人员准入制度，按档案化要求建立从业人员基础档案。在餐厅设置食堂从业人员监督台、健康证明和卫生知识培训合格证明公示栏、食品卫生警示标语。

②从业人员持有效健康证明和卫生知识培训合格证明上岗。

③从业人员保持良好的个人卫生，操作前洗手，操作时穿戴清洁的工作衣帽，出售饭菜时戴口罩，头发不外露，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。工作服（包括衣、帽、口罩）采用白色布料制作，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服每天更换，不穿戴工作衣帽上厕所。个人衣物及私人物品不带入食品处理区。在食品处理区内生活不得有抽烟、饮食及其它有碍食品卫生的行为。

3、制度及标识

①建立健全各项卫生管理、从业人员岗位责任制度，并统一设计、制作，张贴在相对应的各功能用房内。

②各功能用房与标识相一致，标识醒目，采用统一的材料制作。

③设置食品卫生知识宣传栏，每月更新一次宣传内容，宣传资料小样齐全。

4、原料采购与贮存管理

①不得采购《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品。

②大宗食品原料定点采购，采购时索取食品及其原料供货单位的卫生许可资质证明及产品的检验合格证或化验单、购货凭证，台账齐全。入库前应进行验收，出入库时应登记，作好记录。

④食品库房清洁、通风良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不存放有毒、有害物品（如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

⑤食品类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，使用时遵循先进先出的原则，及时清除过期变质食品。

⑥食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得将食品堆积、挤压存放。用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜，保持霜薄气足。

5、加工过程管理

①按照卫生许可审查时功能用房的定位进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。

②加工后的原料、半成品、成品应根据性质分类存放在相应的食

品架上，已盛装食品的容器不得直接置于地上，避免污染。砧板立式存放。

③生熟食品的加工工具及容器分开使用，并有明显区分标识。

④食物烧熟煮透，中心温度不低于 70℃，烹调后至食用前存放时间不超过 2 小时。

④隔餐隔夜的熟食品食用前充分加热，剩余饭菜及时处理，不得经烹调加工后再次供应。

⑤备餐间配备专用的留样冷藏冰箱，标志明显，每个品种留样量不少于 100 克，每餐留样时间不少于 48 小时。

6、餐用具清洗消毒管理

①餐用具严格执行一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁制度。

②热力消毒按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行，保持 100 度 10 分钟以上。

③化学方法消毒后必须用洁净水清洗，消除残留的药物。按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行，使用浓度应含有效氯 250mg/L 以上，餐用具全部浸泡入液体中，浸泡 5 分钟以上。

④消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜有明显标识。餐具保洁柜应定期清洗，保持洁净，不得存放其它物品。

7、档案资料管理

按规范化要求建立食品卫生管理资料，建立建全二本账。

①学校食品卫生管理台账。

1、学校基本情况一览表，内容包括：学校名称、学校地址、学校类别、邮政编码、在校人数、法人代表、分管负责人、食品卫生管理职能机构名称、职能机构负责人、卫生管理员、联系电话、食堂数量、食堂性质、食堂负责人、食堂卫生许可证号、就餐人数、从业人员数、商店数量、商店性质、商店负责人、卫生许可证号、从业人员数等。

2、上级及相关部门的文件、会议材料、通报等。

3、相关管理部门各类检测报告，现场监督笔录、卫生监督意见书等。

4、学校相关文件通知、卫生管理组织及相关制度，每学年食品卫

生安全工作计划。

5、食品从业人员基本情况一览表，内容包括：从业人员的姓名、性别、年龄、居民身份证号码、学历、家庭住址、联系电话、工种、健康证明和卫生知识培训证明的号码与发证日期等。

6、从业人员学习培训资料（每学期至少一次）。

7、食品卫生知识宣传小样（每月至少一次）。

8、餐用具清洗消毒记录。

9、卫生检查记录。

10、食品留样记录。

11、学校平面图等。

②食品原料采购台账。

内容包括采购品种、数量、日期、批号或生产日期、保质期、商标及合格证、采购人、验收人等。

三、工作目标

（一）20xx 年直管学校食堂卫生规范化管理率达 60 % 以上。

（二）20xx 年度经市教育局、卫生局评定的 A 级学校食堂卫生规范化管理率达 100 %。

（三）从 20xx 年起，新、改、扩建学校食堂基础卫生设施规范化率应全面达到本方案要求。

四、实施步骤

（一）宣传培训阶段（20xx 年 4 月底前）

建立组织、制定方案，召开专业工作会议。

（二）全面实施阶段（20xx 年 6—11 月）

各有关学校按照滨海县学校食堂规范化管理实施方案的要求，认真组织实施，力争达到规范化管理的各项指标。

（三）总结阶段（20xx 年 11 月底前）

对照本方案的要求，教育、卫生行政主管部门将联合对辖区内学校食堂卫生规范化管理监督评估，总结经验。

五、保证措施

（一）加强领导，建立组织。

实施学校食堂规范化管理是贯彻落实《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》的一项重要举措，各有关学校要成立学校食堂规范化管理领导小组，切实加强对该项工作的领导，将该项工作与学校食堂食品卫生监督量化分级管理有机结合起来，组织、协调相关工作，明确职能部门，落实专门人员，确保该项工作落到实处。同时成立学校食堂规范化管理业务指导小组，具体指导各学校实施规范化管理的各项工作。

（二）加强培训，提高认识。

一方面加强对卫生监督员的培训，加深对学校食堂实施规范化管理工作的理解，通过培训达到能够准确掌握学校食堂实施规范化管理工作要求；另一方面加强对各学校食品卫生管理员和食堂负责人的培训，通过培训使他们了解和掌握实施规范化管理的相关内容和要求，强化自律意识，调动他们参与的积极性和自觉性，从而促进自身建设。

（三）加强指导，防止走样。

卫生监督部门要加强对各学校的指导工作，要指导到位，在实施规范化管理工作中，要帮助各学校切实解决好卫生管理过程中的问题，积极引导、指导他们做好规范化管理工作。

（四）加强监督，确保实效。

卫生、教育行政部门要加强对规范化管理工作的督导，各有关学校要加强对学校食堂的监督管理。学校食堂实施规范化管理是一个长期的过程，不能实施一阵就放松了或不搞了，要坚决防止走过场。确保我县学校食堂逐步纳入卫生规范化管理。

食堂管理方案 篇 5

一、食堂卫生管理制度

为保证食品卫生，保障全体员工的健康，给就餐者提供一个清洁、卫生、舒适的就餐环境，根据《食品卫生法》有关规定，特制定卫生管理制度如下：

1、贯彻执行“食品卫生法”，实行卫生五四制。

2、餐厅及厨房内保持空气清新无异味、地面、门窗、墙面、排风扇、照明灯具、吊扇洁净，无灰尘及蜘蛛网。室内无蝇、无鼠、泔水

桶洁净并加盖；

3、桌椅、物品、设备洁净、无污垢及油腻、定位放置；

4、生熟食品及刀、案、容器分开，放入冰箱的熟食品盖好，无交叉污染。

5、各种蔬菜等食品必须清洗干净，先洗后切，防止食物营养成分流失，餐具每天必须进行高温灭菌消毒。

6、食堂工作人员要养成良好的卫生习惯，做到“四勤”：勤洗澡、勤换衣服、勤理发、勤剪指甲。工作时衣帽整洁，定期健康查体，无传染性疾病，不穿工作服上厕所。

7、食堂工作人员分发食品前要洗手，一律使用食品夹，开饭时要戴口罩，上班不吸烟，不随地吐痰，不面对食品咳嗽、打喷嚏。

8、不供应变质、不洁食品。无食物中毒发生。

9、经常保持室内外清洁卫生，每日一小扫，每周一大扫。抹布、墩布洗净、定位悬挂，无异味。

二、食品原料采购索证制度

1、采购员采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备），要按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

2、所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

3、不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

4、不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

5、验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

三、库房管理制度

1、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，无老鼠、无苍蝇，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

2、主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，离墙垫高，

防止受潮霉变。食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

3、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。

4、做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

5、食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存，贴有明显标识。生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7、冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不超过 1cm）、气足。

8、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作。不得在仓库内抽烟。

四、食堂工作人员卫生知识培训制度

1、工作人员卫生知识培训的时间与健康检查的时间同期进行，并且每年复训一次，培训合格方可上岗。

2、除了卫生部门有组织的培训以外，根据本单位的实际情况和季节特点不定期地对食堂工作人员进行卫生知识培训。

3、卫生知识培训必须作为长期的基础性工作来抓，做到经常性培训与重点培训相结合，从而不断提高从业人员的卫生意识。

五、冰箱化霜、消毒制度

1、冰箱卫生、消毒、化霜有专人管理操作；

2、专管人员每日须查看冰箱运转情况及温度是否正常并及时做好记录；

3、半月进行化霜、清洗、消毒一次，消毒操作程序如下：

(1)进行彻底化霜，清除冰霜；

(2)用洗洁精将冰箱内外彻底擦拭，清除污垢；

(3)再用清水擦洗干净；

(4)最后用 1% 含氯消毒液擦洗一次。

六、食堂卫生检查制度

为保证食品卫生，防止“病从口入”，保障全体员工的身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，特制定食堂卫生检查制度：

- 1、医院要成立食品卫生领导小组，食品卫生有专人管理和负责。
- 2、卫生许可证应悬挂于醒目处，工作人员应体检、培训合格后，持有效的健康证方可上岗。
- 3、工作人员每年体检一次，凡患有传染病都不得参加接触食品工作。
- 4、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生。
- 5、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。
- 6、食用工具每天用后应洗净，保持洁净，食（用）具做到“一刮、二洗、三过清、四消毒、五保洁。”
- 7、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超过保质期的食物。
- 8、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标记，分类存放，不得混放。
- 9、搞好操作间卫生，冷菜配餐所用工具必须专用，并有明显标志。
- 10、保持仓库整洁，食品应做到有分类、有标志，离地离墙保管。
- 11、食堂要有防蝇、防鼠等措施，严防生物污染。
- 12、及时处理好垃圾，垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”工作。
- 13、要求食堂管理人员每日自查一次，管理领导小组每月检查 1-2 次，发现问题及时上报和处理。

七、食堂安全管理要求

- 1、食堂安全保卫工作由食堂负责人实施监督，人员定点定岗，责任落实到人。
- 2、使用各种炊事机械设备必须严格执行操作规程，专人使用保养。工作中要精神集中，不准说话聊天，必须穿工作服和帽子，杜绝人身事故发生。
- 3、注意用电安全，机器使用后必须关闭总电源。人人注意节电、节水，发现问题及时报告，及时处理，避免责任事故的发生。

4、使用煤气时要检查煤气装置，发现漏气及时修理，开着火人不准离开，以防火灾事故的发生。工作人员都要掌握灭火器的使用方法，记住火警电话 119。

5、下班前，负责人要检查煤气、水、电、门窗是否关闭好，做好防盗、防寒等安全工作。

6、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。

7、严格执行蔬菜农药检测制度。

8、保证 48 小时留样制度。

食堂管理方案 篇 6

一、目的

为了规范公司食堂管理工作，共同营造一个卫生、美观、优雅有序的用餐环境，特制定本管理规定。

二、适用范围

本规定的适用范围为超威总公司全体员工、食堂全体工作人员。

三、管理部门及职责

1、行政部总务科为公司总部食堂管理的归口部门，负责公司总部食堂的日常管理。

2、负责食堂日常管理，保证食堂各项的正常有序进行。管理内容包括：食品市场价格的评估及选择供应商、食堂卫生、饭菜质量、日常开支、监督食堂人员、反馈员工意见，处理双方关系等等。

3、负责对食堂的工作人员工作效率、饭菜质量、工作态度、减少浪费、降低成本的培训教育工作。

4、负责食堂安全、卫生管理。

5、负责食堂小餐厅接待（招待）管理。

6、负责对食堂的费用结算管理。

四、食堂经营模式及隶属关系

1、食堂为无利润直营，公司为食堂工作提供必要的硬件保证。

2、食堂工作人员为公司正式员工，隶属公司行政部总务科管理。

五、食堂管理规定及要求

1、人员上岗要要求

①食堂工作人员必须取得《健康证》持证上岗，厨师必须持《厨师证》上岗。

②食堂人员必须要有良好的卫生习惯，敬业爱岗精神。

2、食堂工作人员的卫生要求；

①所有食堂工作人员每半年进行一次体检，如不符合条件不允许上岗，体检费用自行承担，体检结果报公司行政部总务科备案。

②上岗工作人员必须穿戴整齐、统一着装、外表整洁、美观；严禁拖鞋、赤膊、衣冠不整等拖沓和不文明行为；

③上岗的工作人员严禁带手饰及任何形式的手部美容、化妆存在（残留）；严禁留长指甲，同时保证指甲的健康和清洁卫生、无深色甲垢；

④严禁的手部染恙（灰指甲、冻伤龟裂、发炎、上药包扎的创伤等）者上岗；

3、食堂工作人员的工作要求

①食堂工作人员在提供服务时应在温和、文明、礼貌，同时也有权对违规的就餐员工提出批评建议，但不得在任何地方以任何形式因此和员工争执，如果有争议，应向行政部总务科反映；

②食堂工作人员未经允许不得进入公司办公、生产、仓储等场地；

③入住公司的员工必须服从公司统一的住宿管理；

④食堂工作人员应遵守公司相关的规章制度及上述规定要求，如有违反应接受公司处罚。

六、食物的管理规定

1、采购要求

①由专人按需采购，专人验收。

②货比三家，原则上做到质优价廉，根据用量适当采购，以市场批发价购买，保持新鲜。

③行政部总务科每个工作日对食堂采购的食物进行检验并做记录，检验主要内容为食物的新鲜度，对于检验中发现不符合的食品，检验人员立即报告公司领导并有权现场监督其处理过程。

④第月采购的食品必须做好详细记录，做好日清月结。

2、食物卫生要求

①食物（食品、副食品、蔬菜、水产品、肉类、食用油、调味品）均要保证新鲜卫生，符合食物标准；

②食物均在保质期内使用，严禁使用过期食物；

3、安卫生规定

①持证上岗，杜绝传染病源。

②食堂应严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜；不使用过期伪劣的食品和调味品；不混放或混切生熟食物。

③采购蔬菜、荤菜应从正规的菜场购买。蔬菜应选择新鲜，禁止购买流动摊贩的熟食，更不准购买病、死的肉类及制品；新鲜的钱类、禽类应购活体。

④分菜、择菜应尽量在工作台上进行，洗菜要认真，确保将菜清洗干净。

⑤ 调味品应定位密封存放，防止污染。

⑥午餐剩余的饭菜可以放在冰箱或冰柜内，在晚餐时加热食用，但晚餐剩余的饭菜应及时处理，不得留到第二天食用。

4、餐具卫生规定

① 每餐开饭前一小时必须开启消毒柜对餐具进行消毒；厨具应用开水浸泡消毒。

② 厨具应用专用的托盘存放（或悬挂），不准随意放置在灶台、工作台上。

③所用餐具、灶具、必须经过“一洗、二涮、三冲、四消毒、五保洁”。

5、环境卫生规定

① 每次就餐完毕，食堂工作人员应立即整理、清洗餐具、炊具、水池，擦试餐桌、餐椅、灶台和工作台，打扫地面残渣。特别是晚餐后的工作绝对不能过夜。

② 冰箱、冰柜、消毒柜、物品柜等上面不得摆放无关杂物。消毒柜必须保持有效并采取除（驱）蚊、蝇措施；冰箱、冰柜内的物品应

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/957145041103010004>