

# 湖南商务职业技术学院后勤管理处文件

(2022) 01 号

---

## 湖南商务职业技术学院食堂管理制度

### (一) 管理目标

食堂的管理工作直接关系到教职工、学生的身心健康、安全和正常的学习生活，关系到学校的稳定，各餐饮公司负责人要从维护广大师生根本利益出发，充分认识到食堂卫生安全工作的重要性，认真学习相关食品卫生法规制度，提高思想认识，依法依规规范经营，自觉加强内部管理，切实把食堂服务工作抓紧抓好。

### (二) 管理制度

#### 1、学生食堂管理制度

(1) 食堂必须依法经营，取得《卫生许可证》，每年进行一次年检复核，各食堂经营单位必须建立健全食堂经营管理各项规章制度。食堂工作人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

(2) 食堂应建立严格的安全保卫措施，指派专人负责安全保卫（开餐高峰时巡逻保安必须到岗），严禁非食堂工作人员随意进入学校，食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

(3) 餐饮公司聘用员工必须填表登记姓名、性别、年龄、身份证号码、现住址、家庭地址、联系电话，应有当地公安机关出具的无犯罪记录证明。

(4) 食堂聘用员工应在公安机关办理暂住证，或在市劳动局办理外来人员就业证等有关证件。

(5) 餐饮公司应对员工进行一次素质和三防教育，做到日常管理和会议有记录，提高管理水平，要求员工不得和就餐者发生争吵

(6) 公司定期安排灭鼠，灭蝇、灭虫，并应采取好安全措施。

(7) 按规定统一使用天然气，不得私自更改天然气构造，不得使用液化气罐和煤炉。

(8) 食堂负责人应树立安全、卫生第一的思想，做到防火、防毒、防盗、防意外突发事件发生，防操作事故发生 有问题及时处理，并及时向公司汇报。

(9) 餐饮公司负责人应切实做好食堂的安全、卫生工作，如出现上述有关问题，根据责任大小追究承包负责人和相关人员的责任。

## 2、食品添加剂使用与管理制度。

(1) 使用的食品添加剂必须遵守《食品添加剂卫生管理办法》规定，符合国家卫生标准和卫生要求。

(2) 采购食品添加剂必须索取卫生许可证和产品检验合格证明复印件。

(3) 食品添加剂的贮存必须做到专柜、专架、定位存放、定期检查，不得与非食用产品或者有毒有害物品混放，并有专人保管。

(4) 禁止使用以掩盖食品腐败变质或掺杂，掺假，伪造为目的的食品添加剂：严禁扩大食品添加剂的使用范围或使用量。

(5) 进口食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》。

(6) 食品添加剂必须有包装标识和产品说明书，标识内容包括：品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或主要成份，生产日期、批号或代号、保质期、使用范围、使用量、使用方法等，并在标识上明确标明“食品添加剂”字样。

(7) 领用食品添加剂时，须认真填写《领用记录》，内容包括领用添加剂的品名、数量使用范围及领用人员等，领用记录应妥善保管，以备随时检验。

### 3、食品留样制度

(1) 各须配有专职或兼职食品留样人员，对每个档位售卖的各种食品按规定留样，做好留样记录存档备。

(2) 餐饮公司留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用容器内，在冷藏条件（0C-10C）存放 24 小时以上，每个品种留样量不少于 200g。

### 4、餐具用具清洗消毒保洁制度

(1) 负责餐具，用具的清洗消毒工作的从业人员，必须熟悉洗消程序、方法，餐具洗消程序，做到一除（去残渣）、二洗（碱水或洗涤剂洗刷，用清水冲去残留的洗涤剂）、三消毒、四冲（净水冲洗）、五保洁。

(2) 餐具清洗消毒水池、容器应专用，有标识。

(3) 餐具用具清洗、消毒后应放到光洁、干涩、无水渍、无异味的指定处消毒，餐具应符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。

(4) 消毒后的餐具用具贮存在专用密闭保洁柜内备用，餐具保洁柜应当定期清洗消毒，保持洁净。

(5) 食物残渣（馒头）应用专用加盖容器盛放，不得外溢，及时清理。

(6) 使用的洗涤剂，消毒剂应符合 GB149340《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求 采购时应向供货索取产品的卫生许可批件。

## 5、烹调加工卫生管理制度

(1) 烹调前应认真检查待加工食品及原料，发现有腐败变质或者感官性状异常食品及原料，不得进行烹调加工，违者处罚。

(2) 不得将回收后的食品（包括辅料）再加工销售。

(3) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工食品时中心温度应不低于 70℃。

(4) 加工后的成品应与半成品，原料分开存放。

(5) 需要冷藏的熟制品，应冷却后再冷藏。

(6) 建立每餐后卫生清洁制度，保持售卖间、烹调间、清洁卫生。

## 6、面点间管理制度

(1) 加工前应认真检查各种食品原辅料，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

(2) 加工用具、容器应清洗消毒，防止食品污染。

(3) 不得在面点制作间进行热加工。

(4) 需热加工的面（点）应充分加热，中心温度不低于 70℃。

(5) 面点间应有专间冷藏设施，加工后的成品与半成品：原料分开存放。

(6) 未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内封薄存放，并在规定存放期限内使用。

(7) 奶油类原料低温存放，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃以下或 60℃以上的温度条件下贮存。

(8) 使用的食品添加剂心须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》，进货必须领取“二证”，专人管理，专柜存放，并有库记录，过期产品及时清除，不得使用。

(9) 保持良好的室内环境卫生，“四防”设施配备齐全。

## **7、食品库房管理制度**

(1) 食品及原料不能和非食品及有害物质共同存放。

(2) 各类食品及原料应分类、分架摆放整齐。

(3) 各类食品及原料应存放在离墙壁和地面 15cm 以上货柜或货架上。

(4) 散装食品应盛装于容器内加盖密封并张贴标识。

(5) 库房内应有良好的自然或机械通风，防潮设施，保持室内干燥整洁。

(6) 经常检查库房门、窗及防鼠设施，保证功能完好。

(7) 设立专人负责库房管理，并建立健全采购索证、验收登记管理制度台帐规范齐全，各档口领用要有详细记录。

(8) 库房内食品及原料应经常进行检查，及时发现和清理过期、变质食品及原料。

## 8、粗加工管理制度

(1) 加工前应认真检查待加工食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的食品及原料，不得加工使用。

(2) 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品放在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进洗，必要时消毒处理。

(3) 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

(4) 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据生熟分类存放。

(5) 切配好的食品应按加工操作规程，在规定时间内使用。

(6) 盛装食品的容器不得直接落地放置，以防止食品污染。

(7) 加工用容器、工具应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第二十三条规定生熟食品的加工工具及容器应分开使用并显示标志。

(8) 粗加工场所垃圾及废弃物，应存放在密闭的容器内，不得外溢、及时清理并清洗。

## 9、食品采购索证及台帐登记检查验收制度

(1) 食品及其原料采购要做到定点采购。

(2) 食品及其原料采购要按照国家有关规定索取生产企业的卫生许可证和产品检验合格证或卫生检验报告的复印件。

(3) 采购的食品及其原料标签要符合国家规定的要求。

(4) 采购无生产日期、无批号、无保质期以及超过保质期、发霉、变质、生虫等感官异常的食品及其原料。

(5) 保管员在收货时，对照上述要求进行检查，对不符合要求的食品不予验收，违反规定造成的后果，追究当事人的责任。

(6) 对采购的食品及原料入库前或使用前必须进行验收，建立验货登记本、台帐、不合格食品及原料处理记录。

## 10、餐厅管理制度

(1) 消毒柜要保证餐具的碗筷消毒，随时保持好餐厅地面、门窗、桌椅、灯具的整洁。

(2) 工作人员统一着洁净工作服，进行操作前双手洗净消毒并戴手套。

(3) 上菜要进行卫生把关检查，不供应感官不佳、气味异常、含有杂质及异物的食品。

## (三) 管理及处罚

### 1、设施设备管理

(1) 不得损坏公共设施，损坏照价赔偿。

(2) 不得随便改变电路，管道等设备，不得违章操作电、气、油等，如需要改变请以书面报告后勤管理处，批复后方可整改。

(3) 进行熟食加工时必须开启抽油烟机，违者罚款 200 元/次。

### 2、经营管理



(1)能保持食品质价相符，色、香、味、形俱佳，经营搭配合理，服务热情态度好，且受消费者好评。

(2)不得随意减少饭菜份量，销售过期、变质、伪劣食品及夹杂异物或清洗不干净食品。

(3)面食包点重量不达标，罚款 100 元/次。

(4)餐饮公司各挡口不得向无证摊贩采购原材料及采购无卫生检疫合格的肉制品，违者罚款 500 至 1000 元/次，并自负一切后果。

(5)防范措施不足、食品质量不好造成食物中毒，轻者承担一切费用，重者应追究其应负的法律法律责任。

### 3、卫生管理

(1)每周五为食堂大扫除时间，连接两个食堂的楼梯阶由中果公司卫生员打扫。

(2)餐厅、操作间内外保持干净、整齐、通风，出现脏、乱现象罚款 100 元/次。

(3)垃圾桶必须随时盖上，开饭前必须清空垃圾桶，垃圾及时倒垃圾站，乱倒乱堆至垃圾车者罚款 200 至 500 元/次。

(4)餐具、炊具摆放整齐、清洗干净、及时消毒，违者视情节轻重处罚。

(5)餐厅内禁止停放自行车、摩托车，违者罚款 50 元/次。

(6)盒饭打包禁止使用泡沫盒，违者罚款 50 元/次。

#### 4、经营食堂员工管理

(1) 工作场所不准吸烟、嚼槟榔、打赤膊、穿背心、拖鞋、打牌，下棋，违者每项罚款 50 元/次。

(2) 男性不得留长发、女性不得披头发、留长指甲、染指甲、戴戒指违者每项罚款 50 元/次。

(3) 学期开学 15 个工作日后必须递交餐厅工作人员健康证复印件一经发现无健康证罚款 100 元/人。

(4) 工作时不穿工作服、不戴工作帽，衣帽不整洁、开餐时不戴口罩、手套，每项罚款 50 元/次。

(5) 服从管理，不得对管理人员态度冷漠、恶语相向违者罚款 50 元/次。

(6) 在食堂谩骂、刁难、侮辱他人，聚众闹事，影响学生开餐，轻则罚款 200 元/次，重则由肇事方负所有责任。

(7) 涉及到违法行为的，移交相关行政执法部门进行处理。