**学校食堂管理制度**

一、目的

为了提高学校食堂的运作效率，推动学校食堂有序运营，避免食物中毒或其他食源性疾病事故的发生，现制定管理制度。

二、适用范围

食堂全体工作人员

三、内容

1.学校食堂工作人员入职前需到当地防疫站办理健康证，持证上岗；如有传染性疾病的人员，则不得就职食堂工作岗位。

2.食堂工作人员需要定期到当地防疫站进行体检，体检异常的人员应及时调离与食品相关的岗位。

3.食堂工作人员需要定期培训，及时学习新的智能设备操作信息。

4.食堂工作人员需要注意个人卫生，工作期间戴工作帽、着工作服，做到三勤，勤洗手、勤剪甲、勤理发。

5.食堂采购、保管、烹饪等工作需专人专岗，不得随意出入不属于岗位的工作范围。

6.食堂采购人员须在有卫生许可证的经营单位采购食品。

7.食材验收过程中，需对菜品食材或物品的数量、品质、价格、证件、感官性状进行核验。

8.食材、物品出入库要做好验收记录，存放至无污染、干燥的环境中，避免因环境不合格而引起的食材变质等问题；定期对仓库物品进行检查，及时处理变质、过期的食材、物品。

9.食堂开放前必须办理卫生许可证，积极配合卫生行政部门的监督调查。

10.学校应按时对学生开启饮食安全教育和营养饮食科普，进行科学引导，增强学生对于食品安全的辨别能力，培养学生健康的饮食习惯。

11.食堂应配备完善的安保设施，避免闲杂人等进入厨房重地，防止投毒、污染餐品的事件发生。

12.食堂应配备完善的留样系统和应急处理系统，及时对已发生的食品安全问题作出正确的处理措施。

13.学校食堂的配餐方案应结合营养成分进行搭配，为学生提供健康、营养、美味的餐品。

14.食堂的排污系统、除鼠除蟑系统应建设完善，保持食堂环境整洁卫生，制订相应卫生检查条例。

15.食堂设备需定期检查，及时对出现故障的食堂设备进行调试，确保设备可以正常运行。

16.食堂内的餐具、公共桌椅需进行严格的消毒处理，避免病毒、病菌污染，造成食源性疾病的发生。

**学校厨房管理制度**

一、目的

为提升学生、职工的就餐满意度，保障全校师生的饮食安全，进一步提高厨房工作效率，现制定本制度。

1. 适用范围

厨房全体工作人员

1. 内容

1.厨房工作人员应具有爱护厨房财产的意识，遵守厨房相应规章制度，具有敬业精神。

2.厨房工作人员应定期培训，加强理论教学，学习智能厨房产品的操作方式，积极利用空闲时间进行实践练习，从而进一步提高工作效率，提升工作质量。

3.严格按照专岗专职明确岗位职责，各个岗位间相互监督，确保厨房工作秩序正常运行。

4.员工入职前，应严格按照《中华人民共和国食品安全法》规定，办理健康证，持证上岗；按照当地有关规定，定期到卫生防疫站体检，确保员工身体健康。

5.患有伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事厨房工作。

6.进入厨房需着工作服，戴工作帽，并按照学校规定佩戴工号牌，确保仪表整洁、干净。

7.食材采购人员在外出购买物品时，须使用食堂统一设置的采购单，并在支付时让售卖方填写信息，留存购买凭证；采购结束后，食堂采购人员须将采购单交给食堂验收人员，每月统一整理，由食堂管理人员验收签字，作为食堂报销凭证。

8.严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，不得用过期、变质、农药残留超标的食材进行烹饪；严格按照烹饪加工的要求进行操作，确保菜品色、香、味俱全。

9.厨房工作人员须对老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫进行防治消除处理，定期检查，进一步保证厨房环境整洁。

10.厨房工作人员应及时处理食堂废水、废弃物，确保厨房环境无污染，为烹饪预制等工作提供卫生环境。

11.进行厨房消毒工作时，应确保所用消毒剂对人体无毒无害，杜绝使用伪劣、不合格的消毒产品。

12.禁止将未加工菜品与熟制食品混放、预防交叉感染；厨房食品应时刻保持整洁卫生，避免与不洁物、有毒物接触。

13.厨房内使用的厨具、炊具、餐具应严格落实一洗、二涮、三清、四消毒原则，确保餐品制作到出品过程中无污染。

14.定期更新厨房食谱，确保每个月都至少有一个特色菜品；在制订食谱时，要考虑食品的营养搭配是否均衡，食材搭配是否合理等问题。

15.厨房定期进行卫生检查，其中应包括食品卫生、环境卫生、厨具及设备卫生，坚决杜绝因卫生问题引起的食品安全隐患。

16.与食堂前场人员保持密切联系，收到就餐人员对菜品的问题反馈后，应及时对菜品进行调整，提高就餐人员的满意度。

17.每日出品的菜品需要进行抽取留样，确保食品安全问题发生时，可以快速开启食品安全溯源。

18.积极接受防疫、卫生、市局等工作人员对于食堂的检查及指导工作，如有不合要求的地方须及时处理，并对需整改区域负责人进行追责处理。

**厨房及食堂岗位职责**

食堂管理员

1.保持食堂内外环境卫生，确保餐具、桌椅等食堂用品的整洁。

2.定期查看仓库内的食材，及时督促仓库管理员对过期、变质食品进行处理，确保仓库内食材卫生、无污染。

3.定期查看厨房员工的工作情况，确保每日烹饪菜品新鲜、营养、健康，坚决杜绝厨房环境有卫生不合格的情况。

4.按照当地相关规定，定时带领食堂及厨房人员进行身体健康检查，如有体检不合格的员工，应及时调离工作岗位。

5.在厨房及食堂所用物品进行采购之后，应及时审核、验收、记录、入库，并将验收单交给上级审批。

食堂采购员

1.就职前认真学习《中华人民共和国食品安全法》。

2.对食堂及厨房需要采购的商品进行分类整理，确保采购时不遗漏、不多购，避免产生浪费。

3.采购之前，应该先对多个同类商品进行价格、品质方面的比较，从性价比出发，选用质量更优的商品。

4.在采购过程中，需要认真核验供货商营业执照及资质证明，确认无误后，再与供应商签订供货协议。

5.采购时，需要严格检查重量及数量，确保所购物品货真价实，坚决杜绝弄虚作假。

6.采购完毕后，需要与仓库管理员进行验收工作，提供采购交易票据并如实签写报销单、入库单。

仓库管理员

1.遵守食堂各项管理制度，负责仓库物品验收、出入库管理。

2.遇到物品出入库情况时，应及时登记并更新，确保仓库物品信息明确。

3.与供应商交接时，应认真核对供应商所送物品的信息及数量是否与物品申购单一致，确认无误后，应对物品质量及品质进行检查，避免掺假、以次充好的情况。

4.入库之后，物品应分类放置，避免因贮存不当而引起的受潮、变质等情况。

5.定期对仓库物品进行检查，及时处理过期、变质物品、确保仓库环境卫生。

厨师

1.就职前认真学习《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品卫生法》。

2.负责厨房管理及食品烹饪工作。

3.烹饪菜品时，应严格按照食堂提供的菜谱进行烹饪，确保菜品营养搭配均衡，色、香、味俱全。

4.在食材选用过程中，应严格按照食堂所需餐品量准备，避免因备菜过多而产生的浪费。

5.严格遵守厨房管理制度，认真执行与厨房卫生有关的活动，确保厨房拥有整洁、卫生的工作环境。

6.及时配合上级进行培训，学习智慧厨房产品的操作方式，提高出餐效率。

营养厨师

1.定期学习营养膳食知识和营养餐烹饪技巧，根据学生的成长所需搭配膳食。

2.合理搭配荤素食材，培养学生不挑食的好习惯。

3.积极配合专业营养师的检查和监督，及时调整工作中的不足。

服务员

1.配合厨师及食堂管理员做好基础工作。

2.及时对食堂卫生进行清洁消毒处理。

3.确保食堂内的智能产品正常运行。

4.对食堂内的餐盘、餐具及时补充。