

食堂饮食管理流程及规范

南京市卫生系统后勤管理协会

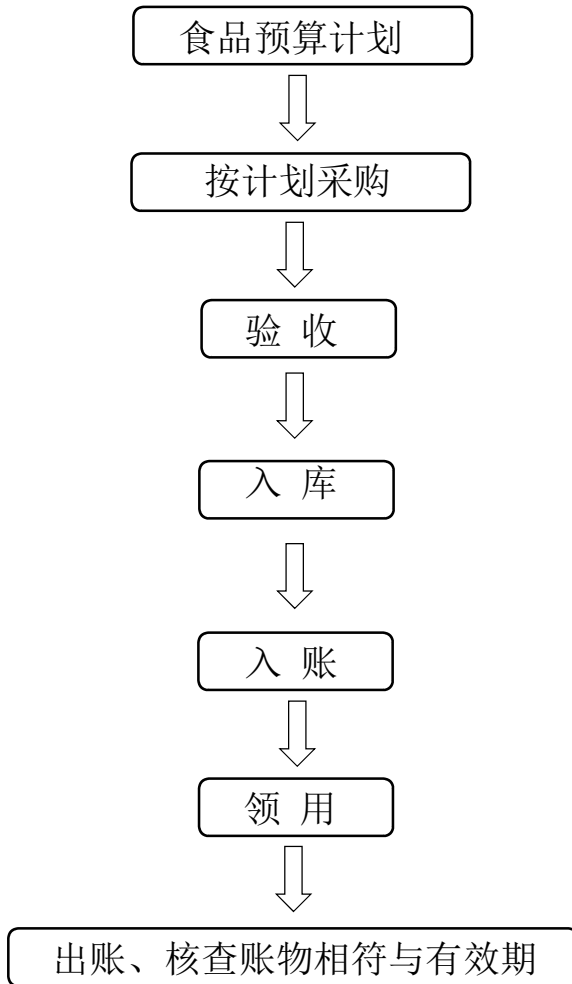
二〇一七年四月

目 录

1、食品采购保管流程及规范.....	1
2、成本核算管理规范.....	5
3、粗加工及切配卫生要求.....	6
4、熟食、冷菜配制备餐及供餐卫生要求.....	7
5、安全管理.....	10

食品采购保管流程及规范

一、食品采购保管工作流程



二、食品采购规范

1. 食堂所用主副食品、调味品、低值易耗品等应统一招标采购。

2. 采购食品、物品应符合国家有关卫生标准和规定要求，不得采购国家禁止生产经营的产品。

3. 采购时应索取购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫）证明等。

三、食品保管规范

1. 仓库保管人员凭发票、入库单、检疫证、产品合格证验收入库（拒收腐败变质食品及其它不符合卫生要求的食品）。做好相关台账，保存好发票单据，留交会计做账。检疫证、产品合格证建档保存。

2. 由原料到成品实行“四不制度”：（不买、不

收、不发、不用腐败变质食品);食品存放“四隔离”:

(生与熟、成品与半成品、食品与杂物、食品与天然冰隔离),做好食品验收工作,并做好验检记录。

3. 食品入库按序存放,并建立食品标签,做到先进先出。

4. 按食品的不同性质、特点和要求分别选择适当的条件保管(常温、低温、保鲜、隔离等)。

5. 凭收货单入账,凭领用单出账。

6. 储存卫生要求。

(1) 贮存食品的场所、设备应保持清洁;无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。

(2) 食品应当分类、分架存放,距离墙壁、地面均在 10cm 以上,并定期检查。过期和变质食品应

及时清除。

(3) 食品冷藏、冷冻储藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度要求。

(a) 食品冷藏、冷冻储藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标志，宜设外显式温度(指示)计，以便于监测冷藏、冷冻柜(库)内部温度。

(b) 食品在冷藏、冷冻柜(库)内储存时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，容器要加盖。

(c) 食品在冷藏、冷冻柜(库)内储存时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

(d) 用于储藏食品的冷藏、冷冻柜(库)，应定期除霜、清洁，以确保冷藏或冷冻的温度达到要求，并保持卫生。

成本核算管理规范

1. 菜肴成本核算由管理员和厨师长负责，科室全成本核算由财务人员负责。核算员对当日各单品种成本进行核算后记录于成本核算簿，并根据科室的要求进行日、周、旬、半月、全月汇总。

2. 财务人员应定期记录、统计、计算、分析、对比各种有关成本的报表和资料。

3. 加强设备购置和大型修缮的可行性论证，降低采购和维护成本。

4. 食堂月盈亏率应控制在 5%左右，年盈亏控制在 5%—10%左右。

粗加工及切配卫生要求

1. 加工前应认真检查待加工食材，发现有腐败变质迹象或其它感官性状异常的，不得加工使用。
2. 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食材、植物性食材应分池清洗，水产品宜在专用水池中清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗。
3. 易腐食材应尽量缩短在常温下存放时间，加工后即使用或冷藏。
4. 切配好的食品应避免污染，与原料分开存放。
5. 已盛装食品的容器不得直接置于地面，以防止食品污染。
6. 加工用容器、工具应符合相关卫生要求。生、熟食品的加工工具及容器应分开使用，并有明显标志。

熟食、冷菜配制备餐及供餐卫生要求

[卫生要求]

1. 操作人员进入操作间前应更换洁净的工作服、帽、口罩，并洗手消毒。
2. 操作间每餐使用前应进行空气和操作台消毒。使用紫外线消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

[食品采样留检制度]

1. 每种菜肴烹调完毕后，必须留样一份，保留 48 小时。
2. 每份样品不少于 100g。
3. 做好留检食品的有关记录。
4. 采样过程：菜肴—用清洁用具取样—放入留样盒加盖—填写食物标签和日期—放入冰箱备查。

[餐具卫生要求]

1. 餐具清洁消毒工作流程

回收餐具—刮去残物—清洗—消毒—保洁备用。

2. 餐具清洁消毒管理规范

(1)清洗消毒室不准存放个人物品。

(2)每月不少于一次对已消毒餐具采样做致病菌（细菌总数和大肠杆菌）检测，并保留检测结果。

(3)未消毒餐具和已消毒餐具分开放置，并有明显标志。

(4)常用消毒方法

(a) 蒸气消毒：20—30分钟。

(b) 煮沸消毒：沸水中20分钟。

(c) 电热消毒：按设备说明书要求操作。

(d) 臭氧消毒：按设备说明书要求操作。

(e) 化学消毒：选用经卫生行政部门批准的餐

具消毒剂，浓度必须符合该产品说明书的规定。将餐具没入消毒液中浸泡 1 0 — 1 5 分钟。完毕后使用流动清水冲洗。消毒液不得长时间反复使用。

(5)消毒后餐具应储存在保洁柜内备用。保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

安 全 管 理

- 1.食堂应备有灭火设施。
- 2.排油烟机及烟道应定期清洗，并有记录。