

一、采购

1、对符合要求的定点供应商进行质保体系评价，对所采购的商品要质量索证。包装商品应优先采购品牌产品或免检产品，不采购质保期外或即将期满的商品；散装商品要索取权威质量合格证，夏季蔬菜或易虫蔬菜必须索取权威农残检测证书。

2、配餐主料除少量腌腊制品外，不得采购半成品或加工品。

3、供应商及采购点必须提供进货凭证和质量合格证明。

二、验收

1、食堂所有食品均必须经过厨房负责人、厨师或甲方单位指派的验收员其中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。

2、所有采购回来的食品必须经过数量的清点、重量的过称、品质的评定认可方可开具《验收单》收货，对数量不足的应予扣减，品质不良的应视情予以退换或折价处理。

3、将制定《食品验收标准》作为食品验收的参照依据，验收人员必须按照有关的验收标准进行验收。

三、原料保管

1、所有的大米、食油、调料、干菜类、副食品等验收后统一入食堂食品仓，食品仓由食堂负责人指派金隽行政科人员负责日常的管理，所有食品的领出必须由厨师签单领出，并统一入食品仓库帐。

2、所有食品的储放原则上均需用垫板垫起，不得直接放于地面，防止虫害鼠害。

3、食品必须按五常法分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进先

出的发放，保持仓库内的通风与干燥，预防食品的混杂变质和污染、发酶、腐烂等。

四、烹饪的组织和管理

1、菜品原料的清洗、切割和保存

1.1 清洗、切割：应采用科学和卫生的清洗、切割方法，保证菜品的营养成分，有效去除农药残留。

1) 叶菜须经：过水、浸泡(具体浸泡时间视季节和菜品而定)、洗净、切割。

2) 肉、鱼或保鲜海产类、禽类应尽量快速清洗，并采取有效措施防止被污染。

2 • 原料保存：

D 食堂必须做好留样工作，设立专门的留样柜(承包方自备)，每餐留样并贴上日期标示，且至少保留 48 小时。

2) 素菜和半荤菜(包括已加工未烹调的半成品)存放不超过 24 小时；

3) 荤菜存放不超过不超过 48 小时；

4) 冰箱生冻品存放不超过一星期；

2、菜品烹饪加工

D 严格检查待烹饪加工食品原料的安全质量，发现有腐败变质或其他感官性异常，不符合安全要求的食品绝不烹制。

2) 加工食品时要充分加热，烧熟煮透，其中心温度不低于 70° ℃。不能只讲食品颜色而造成食物外熟内生。

3) 菜肴着重体现菜品特色，感官性强，做到可口易于消化。

4) 加工四季豆，扁豆等高危险食品一定要煮烂、煮透，确保食品安全。

5) 肉类食品烹调后应无血、无毛、无污染、无腥味、无异味，严防外熟内生。

6) 烹调后至食用前需要较长时间(超过两小时)存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放, 存放时必须使用清洁、经消毒过的菜盆、瓢、碗、盘等专用容器盛装。

3、厨房有效管理

- 1) 每天必须对厨房内的地面、厨具、桌柜设备等进行定时的清洗;
- 2) 所有的厨房工作人员必须按规范穿着工作衣帽及保持个人卫生;
- 3) 制定《烹饪作业管理规范》, 以确保食物的安全、卫生与质量;
- 4) 所有食物的拣、洗、存、切、烹饪、装、分等都必须遵守《烹饪作业管理规范》, 确保员工吃到放心的食物;

4、员工用餐的餐具、用具、厨具等必须得到严格和有效的管制

- 1) 所有的餐具必须 100%经过三级严格的清洗流程(即泡、洗、冲)及经过不少于 2 小时 90℃以上的高温消毒处理;
- 2) 建立食堂《厨具设备清单》, 添置必要的及充分利用现有的厨具设备, 并统一妥善存放;
- 3) 所有员工每年有个身体健康检查, 确保所有使用公共餐具的人员均无传染性疾病, 防止内部传染性疾病的传播;