

食堂后勤保障服务方案及实施标准

食堂后勤保障是做好各项工作的前提，民以食为天，食品安全、卫生；营养均衡、品种多样化；都是每处食堂一心追求并达成的目标；业主单位的满意是我们服务的最大动力，为此我司将用心服务，尽力完善。

一、建立食品质量控制制度

所有食物过程监控，从食物进入操作区开始均有负责人完成检验筛选，发现不合格食物立即清退；

工作程序化，所有上一道工序对下一道工序负责，从粗加工到细加工一环扣一环；

当饭菜出现投诉、退饭等质量问题时，实行严格的质量处罚。

二、进行新品开发

经常性的推陈出新能促进厨师技术不断提高，为广大用餐者改善饮食，我司激励厨师不断推出新品，满足菜品多样化的经营方式；

点餐率较高的品种，要巩固、保持并不断提高，使之成为品牌风味；每周不定期抽查菜品质量，发现不足及时改进，对于优秀者及时给予表扬及奖励；

三、严格把控各环节关键点

加工环节：蔬菜去尽黄叶和杂物，洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐；肉类去尽残毛、污垢，家禽等去尽残毛、内脏等物，食材切配要求精细，切配过程严格执行相关检验，当天菜式由主厨详细填写在看板上，食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不超过2小时，既要保证菜式质量又要确保菜式味道；把握烹饪进度确保供餐高峰的供给量能满足需求，供餐收尾后没有过多的浪费。

1、卫生环节：

建立食品卫生管理制度，严格要求从业人员身体健康，定期按要求办理健康证，保证个人卫生（不留指甲），所有工作人员上岗必须统一着工作服、戴工作帽、戴口罩、清洗双手、接触熟食戴一次性手套。

食堂必须通风、干燥、干净卫生，整齐有序，炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，工作台、货架、调料台随时保证清洗干净，食堂内的桌椅必须保持干净，专人回收餐具，不得乱放乱扔，每周进行一次全面彻底的卫生大扫除，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

大米、面粉、豆类、谷类等食品的存放以每周为最高储存，用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

生、熟使用的刀具、砧板、勺子、汤勺、菜勺、铲子严格分开使用，使用后的饭碗、汤碗、菜碟、筷子等餐具必须经过开水漂洗、清水加清洁精清洗、清水漂洗、消毒四道程序的处理，经检查符合卫生标准方可投入使用。

冰箱、消毒柜等设备定期清洗、检查并保证冷藏、消毒效果。

2、服务环节：

服务人员在工作时穿戴整齐，态度和蔼、面带微笑，上班时间严禁抽烟、喝酒、嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等行为，用心服务，文明礼貌的为职工供餐。

3、监督环节：

建立食品质量监督制度，主动接受甲方监督，公司定期或不定时的对现场运作（包括食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查，随时接受甲方的改善意见并及时妥善处理。

4、规范化管理：

原料标准化：对使用的原料从外观、切配、卫生、营养等方面建

立严格的监管标准；

加工生产标准化：对每一道加工程序（包括原料的称取），加工的原料（如时间、温度等）都制定出详细的要求标准和操作规范；所有出品制定严格的质量标准，包括规格、质量、保鲜时间等，都有严格规定和相应的监管方法；

卫生标准化：厨房操作人员的个人卫生和厨房卫生的布局及操作时的卫生均制定科学，详细的规范标准；

对于所有食材的保鲜期、质保期重点关注，一旦发现不合格立即处理，坚决杜绝含有食品添加剂的调料，严把食品安全关！