

# 食堂后勤保障

## （一）指导思想

为了进一步提高食堂的管理水平，更好地为就餐人员服务，确保就餐安全，食堂正式全面推行“五常法”管理，通过推行“五常法”管理，提升本食堂卫生自身管理水平，改善食品卫生状况，消除食品卫生安全隐患，有效预防食源性疾病的发生。增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，从而提高就餐的安全度、满意度。保障广大就餐人员的安全。

“五常法”即“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律”的管理模式，是一种原理简单、具体实用、效果明显、科学有效的现场管理方法。以学习推行“五常法”管理为载体，促使“工作常组织，天天常整顿，环境常清洁，事物常规范，人人常自律”，养成注重细节、做事讲究的良好习惯，强化基础管理，提升食堂职工素养，营造一流环境，树立和谐形象。

## （二）组织领导

为确保食堂“五常法”管理工作的顺利推进，食堂成立“五常法”管理小组，由公司分管副总直接领导，其成员由食堂经理、厨师长及食堂人员组成。

主要工作职责是：制定食堂“五常法”管理活动的实施方案，组织对“五常法”管理活动的督促、检查和指导，评估管理活动落实情况；研究解决管理活动的重大问题，进一步完善管理活动实施办法。

## （三）实施要求

### 1、加强学习，提高认识。

食堂开展“五常法”管理活动是为了提高工作效率，节约成本，确保饮食安全。要达到“人人积极参与，事事符合规则”的良好局面，在日常工作中建立一个良好的工作环境，全体员工要努力学习规章制度

度，理解规章制度，遵守规章制度。

## **2、明确责任，落实措施。**

食堂“五常法”管理活动实行个人岗位负责制，切实抓好“五常”活动的进度和各项工作，营造人人“五常”，事事“五常”，时时“五常”的氛围，公司要对“五常”管理活动切实加以督促。

## **3、体现效果，增强信心。**

“五常”管理活动的效果是立竿见影的，要注意在实施过程中组织员工进行前后对比，谈感受和体会，使员工感受实行“五常”管理的成功之处。

## **4、加强监督，提高素养。**

在活动开展过程中，食堂“五常法”管理委员会要加强领导，加强监督检查。因为每位员工的不良习惯能否得到改变，需要通过不断监督和实践“五常”才能达到既定目标。只有在每位员工心中打下“深刻的烙印”，并最终形成个人做事的习惯，这是我们实施“五常”管理的终极目标。

### **（四）实施步骤**

#### **1、开展食堂“五常法”管理培训与宣传。**

主要内容是“五常法”管理基本常识和技巧，通过专题培训与现场培训相结合，理论培训与观摩学习相结合，全员培训与个别讲授相结合，务必从根本上提升全体食堂员工的“五常法”管理意识。

#### **2、制定食堂“五常法”管理制度，细化食堂岗位人员分工与职责。**

（1）进行定位置管理和目视管理，做好并安装好各种标识，各种标识、功能分区、卫生责任分工落实到人。要求责任全覆盖，无空白，无盲区。并制订出切实可行的清洁标准。

(2) 更衣室改建整理，区分要与不要，处理非必需品及员工私人物品。

(3) 彻底清扫清理，规范物品摆放，美化环境。

(4) 定期与随机地检查督导。

(5) 完善“五常法”管理的各类检查记录表。

(6) 将“五常”管理活动完全融入到日常工作中去，不断督促不断完善，树立持之以恒，贯彻始终的思想。

(7) 常完善、常更新、常补充，制定五常考核奖惩条例。

(8) 感受初步实行“五常”的环境和效率，要求全体员工谈体会，提建议并查找上一阶段来存在的问题。

(9) 巩固和强化，保持良好的现场。树立“五常”管理做好了才算做了的理念。