

食堂后勤保障方案

一、采购

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。配餐主料除少量腌腊制品外，不得采购半成品或加工品。

供应商及采购点必须由发包方建议或经发包方考察认可并提供相关资质文件备案，每日提供进货凭证和质量合格证明。商品采购价应低于超市和农贸市场价。

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
- 2 中两人以上同时签名验收，并开具《验收单》方可入仓报帐。
- 3.所有采购回来的食品必须经过数量的清点、重量的过秤、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。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
- 3 有关的验收标准进行验收。对有意刁难或有意放水，徇私舞弊的验收人员将进行处罚并取消再次
- 4 验收的资格，情节严重并构成以权谋私者，将视情给予开除。

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。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
- 2.鼠害。
- 3.食品必须按三分原则分类、分区、分层摆放，并严格控制库存量和先进
- 3.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。由厨师每天下午向食品仓管理员领出第二天所需的所有食品，剩余的必
- 4.须如实呈报，由管理员根据实际情况减少相应的发放量，严格控制过多的食品留在厨房，以免变质或流失。所有的鲜菜类即签收即领出，肉食类必须及时的清洗后放于冰柜或冰
- 5 箱内保鲜，水菜类不得堆压以防变黄或腐烂。生、熟类食品必须严格的分开储放，已做好待分发的食品必须加盖

四、烹饪的组织和管理

- 1 菜品原料的清洗、切割和保存清洗、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。
- 叶菜须经：过水、浸泡（具体浸泡时间视季节和菜品而定）、洗净、
- 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
- 原料保存：
- 2 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。
- 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

2、菜品烹饪加工

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性异常，不符合安全要求的食品绝不烹制。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，扁豆等高风险食品一定要煮烂、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或低于的条件下存放，存放时必须使用清洁、经消毒过的菜 60C10℃ 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、分等均必须遵守《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。所有的餐具必须经过三级严格的清洗流程（即泡、洗、冲）及经过不少于 2 小时以上的高温消毒处理；

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；

所有员工每年应经过必要的身体健康检查，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；

5、食堂工作人员素质有效的提高及有效的管理其工作。

适当提高厨房工作人员的薪酬待遇，聘请烹饪手艺好又懂得工厂食堂管理的正规厨师，来主管厨房的日常工作；