

# 烹饪专业师生承担北校区食堂管理图文资料

---

我校在北校区组建一个新的校园学生食堂。食堂建设与专业实训室建设紧密结合，专业群内师生全程参与食堂的管理与运营。学校制定科学详实的管理制度，明确各方的责、权、利关系，大胆启用专业师生参与管理，达到培养和锻炼学生的专业技能、企业管理能力、社会交往能力和团队协作能力，综合提高学生整体素质，为学生将来的就业和创业打下坚实基础。

## 《湖南怀化商业学校北校区学生食堂管理办法》

### 一、工作宗旨

主体为学生服务，维护学校的正常教学秩序。按成本经营，合理定价，以食堂养食堂。饭菜的质量、数量、价格、卫生、环境及秩序是食堂生存的五条生命线。主张以师生为本，增强凝聚力，自主合理经营，同心协力，公开监督，民主管理，不谋私利。

### 二、分工安排

由中餐烹饪专业曹成、刘英希、王良海、梁东平、仇仁志、杨柳等教师负责，聘请学校退休教师曾华主管原料采购及学生管理，由中餐烹饪专业 14 级烹饪 1、2 班，15 级烹饪 1、2、3 班学生配合专业教师负责食堂运营。

### 三、具体管理制度

#### （一）师生管理制度

- 1、上班穿好工作服后，在行政办公室签到。
- 2、不得将私人物品带入食堂工作区。
- 3、上班时坚守工作岗位，不脱岗、不串岗、不做与工作无关的事，如下棋、打牌、打毛衣，不得带亲戚朋友到工作间玩耍、聊天、哼唱歌曲。
- 4、下班时根据厨房需要，加班人员留下，不加班的人员下班后离开工作地。
- 5、需请假的学生应提前一日向任课教师办理准假手续，请假者填写请假条

书面备案。

## **(二) 学校食堂卫生管理制度**

1、保持地面、天花板、墙壁、门窗坚固美观，所有孔、洞、缝、隙填实密封，保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

2、做好每日清洁工作厨台、橱柜下内侧、厨房死角，特别注意清扫，防止残留食物腐蚀，

3、食物在工作台上操作加工，将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

4、食物保持新鲜、清洁、卫生，并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区，做到勿将食物在生活常温中暴露太久。熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。

5、调味品以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜品均不得与地面或污垢接触。

6、及时将剩余食品、原料入冰柜冷藏妥善保管。

7、配备密盖污物桶、泔水桶。泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，需要隔夜清除，则加盖隔离，泔水桶四周应保持干净。

8、定期清洗抽油烟设备。

9、工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲。

10、工作时，避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11、在厨房内禁止抽烟，咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。

12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。

13、厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次的清洁工作，用具集中处置，专人管理。

14、不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣物、放置鞋子、乱放杂物。

## **(三) 食堂食品原料管理与验收制度**

1、根据食堂生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，

避免原料搁置不用现象。

2、高档原料派专人保管，按量使用，其它原料同样做到按量使用，物尽其用，杜绝任何原料浪费。

3、不许乱拿、乱吃、乱加工厨房的一切食品。

4、不得使用霉变、有异味等一切变质的烹饪原料，随时检查。

5、不得出售腐-败变质的菜品和食品。

6、采购人员必须以食堂利益为重，坚持原则，不图私利，后勤负责人应严格完成原料验收工作，了解即将取得的原料与采购单上规定的物品、数量是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符、质量差的原材料。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

#### **（四）食堂日常工作检查制度**

1、对厨房各项工作实行检查制，不定期，不定点、不定项抽查。

2、检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、各项内容的检查可分别或同时进行

卫生检查：包括食品卫生、日常卫生；

纪律检查：包括厨房纪律，考勤考核；

设备安全检查：包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：包括储藏、出菜质量及速度；

一般性工作检查：包括餐前、餐后工作过程、个人及其它卫生。

#### **（五）食堂防火安全制度**

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

- 4、易燃物贮藏应远离热源。
- 5、每天清洗净残油脂，清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。
- 6、下班关闭电源、能源开关。
- 7、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

#### **(六) 食堂设备及用具管理制度**

- 1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理，人人遵守。
- 2、个人使用器具，由本人妥善保管；共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变；使用者有责任对用具进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏、丢失的，照价赔偿；故意损坏者双倍赔偿。
- 3、厨房内用具以旧换新，办理相关手续，收回原有用具。
- 4、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。
- 5、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- 6、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向领导报告审查批准。

#### **(七) 食品留样制度**

- 1、有专人负责食品留样工作。
- 2、设置食品留样专用工具，包括留样冰箱、留样盒等。
- 3、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g。
- 4、建立留样登记制度，各餐次的菜肴必须按日按餐登记 清楚留样日期及时间、菜名、留样人。
- 5、留样食品应按时销毁，并有记录。
- 6、留样食品不得再继续食用。

(后附食堂图片)

