# 2024年餐厅食品烹调加工管理制度及流程(5篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-06-20

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇一一...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇一**

一、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合gb 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

二、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

三、使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

四、烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

五、隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

六、用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

七、灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

八、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

**餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇二**

1、食品贮藏卫生

1、贮藏食品的方法主要有两种，即常温贮存和低温贮存。

2、贮藏食品应做到“四防”即做到防尘，防蝇，防鼠，防潮。

3、食品库房在门上安置防鼠铁皮的高度至少应达60厘米。

4、食品贮藏库房要专人进行管理，建立入库，出库食品登记制度，并按入库时间做到分类存放，先进先出。

5、存放食品应与墙壁，地面保持离地，离墙均应要求在10厘米以上距离。

6、保存新鲜水果，蔬菜类食品最适宜的温度是2-8度

8、冷却肉或冻肉应置于-20度低温冷库中贮存。

9、食品贮存库房分主，副食品库房设置隔墙离地存放，各类食品应分类分架，分区存放。不能与清洁杀虫物品同库存放。

10、冰柜不能塞满食品，食品之间应有空隙，剩余熟食存入冰柜内必须彻底加热才可再次食用，冰柜不能长期保存食物，冰柜内的食品不能反复解冻复冻。

11、贮存食品，若及时热藏，温度应保持在大于等于60度，若及时冷藏，温度应控制在8度以下。

**餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇三**

食品烹调加工是保证食品卫生安全的重要环节之一，为保障师生生命健康与安全，特制定《食堂食品烹调加工管理制度》

一、食品烹饪厨师必须持有效健康证、卫生知识培训合格证，穿戴工作衣、帽上岗。

二、食品烹饪厨师必须加强政治、业务学习，熟悉各种烹调技艺，增强食品卫生安全意识与法制观念，提高业务能力。

三、烹饪食品盛装器具坚持生、熟分开、分类使用；抹布保持清洁，调味品、料要分类放置，用后及时加盖。

四、食品原料烹饪加工前应新鲜、洁净、卫生，腐败变质及感官性状异常不符合卫生要求的食品原料不得烹饪加工。

五、烹饪加工食品要烧熟煮透，方式科学合理，不破坏和降低食物的营养价值。

六、烹调的菜肴尽量做到色、香、味等感官性状俱佳，增进用餐者食欲。

七、学校食堂严禁加工凉菜、凉面、野生菌和皮蛋。四季豆、土豆等蔬菜的干煸，须经高温煮熟烧透。

八、食品菜肴烹饪严格按卫生要求规范操作，操作人员不得对着饭菜咳嗽、打喷嚏，不用手抠鼻屎、耳垢，上厕所后要洗手，不用抹布或围裙擦试菜肴容器。

九、菜肴品调味必须符合烹调卫生要求，切忌用手指直接沾汤、拈菜品尝，不能用烹饪厨具盛菜和汤汁送入口中品尝。

十、烹制加工好的熟食菜肴，必须使用清洁、卫生消毒的餐具容器盛装，及时送入配菜间分配案台上，防止灰尘、蚊蝇、虫鼠等的二次污染。成品菜肴严禁放置于地面上。

十一、食品烹饪加工结束后，及时清洗各种用烹饪器具，打扫灶台、地面等烹饪环境卫生，保持器具、灶台清洁，地面无食渣，废物垃圾入桶。

十二、未经食堂管理人员许可，烹饪操作人员不得随意换岗和增减。

**餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇四**

一、烹饪人员（厨师）要严格检查待烹饪加工食品原料的卫生质量，发现有腐败变质或其他感官性状异常，不符合卫生要求的食品绝不烹制。

二、加工食品时要充分加热，烧熟煮透，不得只讲食品颜色而造成食物外熟内生。菜肴着重体现菜品特色，感观性强，做到可口易于消化。

食堂加工四季豆，扁豆等高危食品一定要煮烂、煮透，确保食品卫生安全。

肉类食品烹调后应无血、无毛、无污物、无腥味、无异味，严防外熟内生。

三、烹调好的菜、加工后的熟制品必须使用清洁、经消毒过的菜盆、瓢、碗、盘等专用容器盛装，并有序排放于熟食台。

烹调后的菜必须与食品原料、半成品分开存放。未经消毒清洗的餐具，工用具，容器、抹布等不得使用。

四、供应后剩余的食品必须放入冰箱冷藏，冷藏时间不得超过24小时。成品、半成品与原料、生食品与熟食品要分冰箱放置。

五、凡冷藏的隔夜、隔餐的食品必须经高温彻底加热，在经过试尝后、确认感观无异样、wen.白话文cn出售。

六、烹饪加工工作结束后，调料容器要加盖收好。灶上灶下，工具、用具都要冲洗干净。随时保持操作间清洁，无油垢。地面无食渣、垃圾入桶，地面用水冲洗干净。

七、按照食品从业人员卫生要求做好个人卫生。

**餐厅食品烹调加工管理制度及流程篇五**

加工前，检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，加工后直接入口的熟食要盛放在已经消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

烹调后至食用前需较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃，或低于10℃的条件存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可食用。

灶台、抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布擦碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒抹布擦拭。

严格按照有关规定要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

剩余食品及原料按照熟食品、半成品、生食品的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下、地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找