# 2024年工地食堂管理制度牌(13篇)

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-07-17

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧工地食堂管理制度牌篇一1. 工地食堂有条件的话应聘请有厨师证、健康证和有工作经验的人...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**工地食堂管理制度牌篇一**

1. 工地食堂有条件的话应聘请有厨师证、健康证和有工作经验的人员从事餐饮工作，食堂员工工作绩效由项目部后勤主管负责管理、考核。

2. 严格遵守本规章制度,要按时上下班，坚守工作岗位，服从工作安排，遇事要请(消)假，未经批准不得擅自离开工作岗位。

3. 树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德，热爱本职工作。文明服务，态度和蔼，平等、礼貌待人;饭熟菜香，味美可口，份量足够。

4. 坚持实物验收制度，搞好成本核算;做到日清月结，账目相符;接受员工监督。

5. 爱护公物，食堂的一切设备、餐具应登记，做到有帐可查;不贪小便宜。

6. 食堂员工的个人卫生要做到勤洗手、勤剪指甲、勤换、勤洗工作服，工作时要穿戴工作衣帽、口罩、消毒手套;无健康合格证者，不准在食堂工作。

7. 坚决杜绝饭菜出现不热、有杂质、量不足，碗筷不洁，浪费水、电、油等不良情况。

8. 餐厅做到餐餐打扫、清洁;操作间做到一菜一扫，一餐一冲，一天一洗，三天一消毒，碗筷顿顿消毒;工具、作料、碗筷摆放有序。

9. 提前计划采购，严禁采购腐烂、变质食物、油类、调料等，防止食物中毒。

10. 按时开餐,每天制定一次食谱，早、中、晚餐品种要多样，提高烹调技术，改善员工伙食;对因工作需要不能按时就餐和临时客餐可事先预约或通知。

11. 做到安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生;严禁随带无关人员进入厨房;易燃、易爆物品要严格按规定放置，杜绝意外事故发生;食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查电源开关、设备等,检查，做好防盗工作。

12. 后勤主管要定期对食堂各项工作进行考核、监督，加强管理，团结协作，严格执行规章制度，保障工地员工餐饮工作顺利进行。

**工地食堂管理制度牌篇二**

为确保工地食堂安全有序，为员工创造文明卫生的用餐环境，保 证工程施工的顺利进行，特制定如下制度：

1、食堂必须使用清洁水源，配置开水机箱，保证饮用水安全。

2、刀具、菜面板要生、熟分开，餐具要用不锈钢制品。

3、保持厨具、餐具及备品的洁净，餐后保洁不留死角。

4、食堂人员必须取得健康证后方能上岗，要有良好的卫生习惯， 做到衣帽整洁、不留 长指甲、不抹 指甲油、不戴戒指、不留长发、 随时洗手消毒。

5、有计划地适量采购品种多样、新鲜安全的食品原料，妥善保 管，摆放整洁，注意保鲜。

6、禁止买卖腐烂变质食品，杜绝肠道疾病和食物中毒事故。

7、食品垃圾要及时清理倒掉，避免液漏或异味发生。

8、建立食品采购费用支出公示报告制度，及时列表上墙，按月 合计报告，接受公司和就餐员工的监督。

9、员工须在《就餐签到簿》上签字后方可领餐，不得乱倒剩饭 剩菜，非炊事人员不得擅自用灶做饭。

10、严格食堂防火安全责任制，及时灭鼠灭蟑，积极 预防疾病 传播。

11、项目部每月对食堂进行一次检查，发现问题及时整改。

**工地食堂管理制度牌篇三**

为保证食品卫生安全，确保工地食堂食品安全，保障现场工作人员的身体健康。项目部特制订以下制度。

食堂卫生管理制度

1. 做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。并采取灭蝇防范其它有害生物的措施。

2. 食堂内部物品存放有序，环境卫生每天打扫干净，垃圾要求即时清运、处理。

3. 餐具和盛放直接入口食品的容器在使用前洗净、消毒，使用后必须洗净、确保清洁卫生。

4. 食堂内的生食与熟食要相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离，保证食品的加工，存放干净卫生。

5. 操作人员必须保持个人卫生、生产食品时将手洗净，穿戴清洁工作衣、帽并戴好口罩。

6. 操作人员必须做到勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡。

7. 按每周主、副食谱计划烹调，尽量做到现做现吃，不剩饭菜，并调剂饭菜的花样品种、口味，保证职工能按时就餐、加班聚餐。

8. 食堂菜品采购严把进货关，禁止采购价廉物次，腐烂变质的食物和使用过期的原料，禁止让就餐工人食用变质食物。对米、面、菜、油料、库存有序，购物有票，建立采购原料台账。

就餐管理制度

1. 所有职工按时就餐。如因工作需要推迟就餐时间，应由项目工程部经理提前通知，以便食堂做好相应准备。

2. 就餐人员必须按需盛饭打汤，不许故意造成浪费。

3. 食堂内不准抽烟(若要抽烟，必须到专门的抽烟处吸烟)，不准随地吐痰，不准大声起哄、吵闹，做到文明有序用餐。

4. 就餐人员一律服从食堂管理和监督，爱护公物、餐具，讲究道德。

5. 讲文明、讲礼貌，尊重食堂人员，对食堂管理服务有意见，可向项目工程部经理提出，不能与食堂人员争吵。

6. 就餐人员不许把餐具拿出食堂或带回办公室占为已有，要爱护食堂的公物和设施，不得随意挪动或损坏，若有损坏，必须照价赔偿。

x项目经理部

20xx年6月10日

**工地食堂管理制度牌篇四**

为保证食品卫生安全，确保工地食堂食品安全，保障现场工作人员的身体健康。项目部特制订以下制度。

食堂卫生管理制度

1. 做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。并采取灭蝇防范其它有害生物的措施。

2. 食堂内部物品存放有序，环境卫生每天打扫干净，垃圾要求即时清运、处理。

3. 餐具和盛放直接入口食品的容器在使用前洗净、消毒，使用后必须洗净、确保清洁卫生。

4. 食堂内的生食与熟食要相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离，保证食品的加工，存放干净卫生。

5. 操作人员必须保持个人卫生、生产食品时将手洗净，穿戴清洁工作衣、帽并戴好口罩。

6. 操作人员必须做到勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡。

7. 按每周主、副食谱计划烹调，尽量做到现做现吃，不剩饭菜，并调剂饭菜的花样品种、口味，保证职工能按时就餐、加班聚餐。

8. 食堂菜品采购严把进货关，禁止采购价廉物次，腐烂变质的食物和使用过期的原料，禁止让就餐工人食用变质食物。对米、面、菜、油料、库存有序，购物有票，建立采购原料台账。

就餐管理制度

1. 所有职工按时就餐。如因工作需要推迟就餐时间，应由项目工程部经理提前通知，以便食堂做好相应准备。

2. 就餐人员必须按需盛饭打汤，不许故意造成浪费。

3. 食堂内不准抽烟(若要抽烟，必须到专门的抽烟处吸烟)，不准随地吐痰，不准大声起哄、吵闹，做到文明有序用餐。

4. 就餐人员一律服从食堂管理和监督，爱护公物、餐具，讲究道德。

5. 讲文明、讲礼貌，尊重食堂人员，对食堂管理服务有意见，可向项目工程部经理提出，不能与食堂人员争吵。

6. 就餐人员不许把餐具拿出食堂或带回办公室占为已有，要爱护食堂的公物和设施，不得随意挪动或损坏，若有损坏，必须照价赔偿。

**工地食堂管理制度牌篇五**

一、开饭时间

早餐：7:30~7:55

中餐: 12:00~12:40

晚餐：18:00~19:40(根据每天收工的情况，灵活确定

二、食品卫生

1、严把进货关，粮油、调料、肉类、豆制品等原材料，尽量从大型超市和正规商店进货，拒绝采购有害物质污染、霉变、变质、过期、腐败的物品;

2、采购物质尽量定点购买，并认真做好购货记录，经验收后方可入库;

3.做好剩饭剩菜的处理工作，每天对不宜保存的饭菜，立即处理掉。对能放在冰箱保存的，做到专人专管并及时放入冰箱，吃前蒸熟煮透，确保食品安全;

4.做好中餐准备工作，为确保现场工作人员中餐能吃到热饭热菜，对在现场就餐的人员备保温饭盒，在早餐时备好饭菜，保证食品质量。

三、食品储存

1、按入库时间先后分类存放，做到先进先出，以免贮存时间过长而生虫、发霉; 2、 各类食品分开存放，生熟食品不能混放，存放的食品应与墙壁、地面保持一定的距离;

3、定期检验库存食品，掌握所贮存食品的保持期，不使用腐败变质、生虫及污染不洁的食品;

四、食用具清洗消毒

食堂制作间的饮具宜存放在封闭的橱柜内，刀、盆、案板等饮具应生熟分开。食品应有遮盖，遮盖物品应有正反标识。各种佐料和副食品应存放在密闭器皿内，并应有标识。

1、餐具茶具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须清洗、消毒，炊具、用具必须洗净消毒，保持清洁;

2、用餐人员配备专用餐具，饭桌上设立公筷;

3、配备两块砧板，生熟食品分开。

五、环境卫生

1、食堂室内环境卫生坚持每天清扫，做好日常保洁;

2、做好防鼠工作，确保食品存放不受老鼠污染。

六、个人卫生

1、 食堂工作人员必须搞好个人卫生，炊事员、帮厨人员应进行健康体检，持健康证上岗，勤剪指甲，不随地吐痰，不在操作时闲谈、抽烟;

2、 就餐人员必须遵守服从食堂的管理，爱护食堂的卫生，不浪费食品，不污染环境。

**工地食堂管理制度牌篇六**

为进一步加强各个工地食堂食品安全管理，切实保障各个工地的职工身体健康，特制定此制度。

一、工地食堂应办理卫生许可证并建立卫生管理制度，设专人负责食堂卫生管理。炊事人员须身体健康检查合格，持《健康证明》上岗，作业时穿白色工作服，保持个人卫生。食堂内不许住人。

二、食堂应距离厕所、垃圾箱以及其它有毒有害物质场所30米以外，并做到四周平整清洁、无积水及污染物。

三、食堂应按规定安装纱门、纱窗、挡鼠板、排气扇以及白钢水槽，并设置地漏及排水沟，地面及炤台铺设白色瓷砖，食堂用的工具、容器要标志明显，生熟分开使用，定位存放，用后清洗、消毒，保持清洁。食堂不得制作凉拌菜，剩饭剩菜要用专用容器集中处置，禁止采购销售腐烂变质的食物。严禁乱扔乱倒，保持环境卫生。

四、食堂要设有通风良好的主食储备间和副食储备间，粮食蔬菜和肉类等其它食品应当分类，离墙、离地存放，要有防蝇、防尘、防鼠设施，严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放，除管理人员外任何人不得擅自进入储备间。 五、各个工地食堂严禁采购、加工、食用下列食品：

1.野生鲜蘑菇;

2.有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的、超过保质期的食品及原料;

3.无检验合格证的食品(成品、半成品)、调味料;

4.无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

六、工地生活饮用水必须符合国家《生活饮用水卫生标准》。拉水、贮水工具及容器须符合卫生要求，要定期清洗、消毒。

七、发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，要立即向卫生和建设行政主管部门报告，保留造成食物中毒事故的食品，保护好现场，配合卫生部门开展事故的调查及处理。

八、各个工地要将现场职工食堂食品安全管理当作工地安全生产建设的一项重要工作来抓，严格执行大连市建筑施工现场生活、卫生、设施管理标准，积极向建筑工地每名职工宣传应知应会的食品安全知识。同时，要设置专人负责食品采购工作，确保食品安全，保证职工身体健康。

工地食堂管理办法

为了工地食堂能够充分保障全体职工用餐的质量，减少浪费以及方便食堂日常管理，制定如下办法：

1、食堂将采取储存卡充值，就餐时刷卡计费方式。

2、由于施工人员流动性较大，故采取定费购买、人员有调动(离场或进场)必须到食堂进行登记。

3、实行每人一卡，实名登记，为确保食堂准备用餐数量以免造成浪费(比如，施工人员100人，食堂做的饭菜量只有60人，给施工人员就餐带来不便)充值后每人每天限最低刷卡数额为每人每天20元。

4、为满足就餐人员工作需要，做好服务，确保午餐和晚餐荤素搭配，至少六个菜以上，考虑工地施工作业人员来自不同地域，各个班组及时与食堂管理人员沟通，可按南北差异和民族习俗提供适当的菜品。

5、每天早晨食堂将午餐和晚餐的菜单张贴在公示栏上，就餐人员可及时查询餐卡中余额并及时充值，如餐卡丢失请到食堂进行挂失并补发，保证每人一卡实名登记，不允许转让。

大连博源建设集团有限公司

20xx年2月20日

**工地食堂管理制度牌篇七**

一、自觉遵守和执行《中华人民共和国食品安全法》，接受食品卫生监督机构的监督。

二、营业前应先申办食品生产经营《卫生许可证》，每年到期进行年审换证。

三、员工须持有效《健康证》和《食品卫生知识培训合格证》方可上岗。

四、养成良好个人卫生习惯，做到勤洗手勤洗澡，勤理发勤更衣，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指，上岗或返岗前必须洗手消毒。不得有面对食物咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。班前班后搞好各自岗位卫生工作。

五、天花板、墙壁、各种管道表面无破损、无油污、无霉点、通风良好。地面平整干爽，无杂物(尤其是灶台、案台下面的地板)，下水道通畅。地面、沟渠、柜内、柜面不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。及时清除垃圾，垃圾桶应有盖并盖好，无破损无溢漏，桶盖与外壁应保持清洁。每周进行一次大扫除。

六、所有原料必须无毒无害，符合国家食品卫生标准。加工前应检查是否新鲜、无异味，加工后应当无杂物、无污秽。加工完毕后清洗台面工用具、刮洗好后的砧板应竖起放好，工用具收入柜内。

七、食品贮存、加工及刀、案等工用具做到生熟分开。

八、公用餐具要彻底消毒，严格按照消毒规程进行，做到一洗二刷三冲四消毒五保洁。

九、烹调时注意原料的种类、性质、厚薄及数量，必须煮(炒)熟煮(炒)透。加工蔬菜应做到一洗(洗干净)、二浸(水中浸泡30分钟)、三烫(开水烫后弃除菜水)、四炒，以防止蔬菜上残留的农药引起食物中毒。

十、配餐应在专用配餐间内进行，配餐间内只能存放可直接入口的食品和必需的餐具、工用具，不准存放任何杂物及私人物品。不得在配餐场所内进行面食制作。

十一、工作人员售饭前要洗手、消毒，用专用工具售货，如现场收取票券必须专人专收，做到售货、收款分开。

十二、无符合卫生要求的专用功能间不得制作熟食、凉菜或其它可直接入口食品，如：卤味、凉拌菜、烧烤、果盘、裱花蛋糕、三文治、沙律等。

十三、雪柜(冰箱)要有专人负责，食品摆放有序，烹调间内不得存放熟食品(包含所有可直接入口食品。熟食品只能在相应的功能专间内雪柜或冰箱中存放)，半成品与原料分开存放，并在柜门上注明相应标识。半成品存放时注意加盖封包。雪柜内架、柜内底、柜门等各种应定期及时清洗保持洁净，雪柜内不得有异味。

十四、库房应保持环境整洁，防霉防潮、防鼠防虫。存放时必须分类分架、隔墙离地。各种原料均应符合我国食品卫生标准，应有清晰的中文标签注明品名、生产厂家或产地国、生产日期、保质期或有效期及使(食)用方法。没有贴好标签的不准出库使用，同种原料出库时应核对日期以做到先进先出。

十五、建立健全卫生管理制度，专人专职负责检查、记录、存档。

十六、积极做好预防和控制食物中毒工作，一旦发生食物中毒，应立即向当地食品卫生监督机构报告，并有义务保护现场、封存可疑食物，以便尽快查清原因。

**工地食堂管理制度牌篇八**

为加强公司员工食堂的管理，做好后勤服务工作，保障员工就餐质量，特制定本制度，即日起执行。

一、员工进入餐厅必须佩带厂牌，按秩序排队，先画卡后就餐，不得将员工餐带出员工餐厅食用。

二、员工自备餐具，各自清洗，将餐具分部门统一存放，不得随意将餐具带出员工餐厅。

三、员工就餐分别在就餐卡上打“√”，必须妥善保管自己的饭卡，遗失、损坏的请及时到前台补卡，相关费用2元/张，月底不交饭卡者视为丢失，按整月就餐扣除餐费，罚款10元。

四、就餐卡不得涂改，一经涂改统一作为就餐处理，餐费照扣;遗失、损坏无法读取就餐数据时，从当月1日至补卡日之前全部按就餐算。

五、员工就餐时须保持良好的就餐秩序及餐厅卫生，保持地面清洁，就餐后的残渣、牙签、纸巾等杂物不能随地乱丢，须扔进指定的垃圾桶内。

六、员工就餐期间不得大声喧哗影响他人就餐。

七、员工就餐以吃饱为原则，不允许剩饭，避免浪费，违者罚款10元/次。三次以上按警告、小过、大过处分。

八、员工餐厅内禁止抽烟，违者罚款50元/次。

九、每周六，各部门文员将该部门员工下周用餐情况表交给前台文员。

十、凡需变更用餐情况的，必须前一天下午17：00前告之前台，且在用餐情况更改表上签字确认。否则视为未变更处理。每人每周不得超过二次更改用餐情况。

十一、员工未报餐吃饭的，前三次按正常用餐处理。超过三次后按警告、小过、大过处理。

十二、每月2日公布员工上月就餐统计表，员工如发现自己实际就餐总数与公布数据有异，在4日前到前台核查，逾期不作补查，按公布数据扣除餐费。

十三、食堂管理员、公司保安负责监督和检查就餐情况，发现违纪现象及时制止，对屡教不改者视情节给予警告、小过、大过处分，情节严重者取消其用餐资格。

**工地食堂管理制度牌篇九**

幼儿园食堂管理制度一、餐具用具卫生消毒制度(一)餐具用具使用前必须洗净消毒。

(二)洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(三)洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

(四)消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

(五)已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度(一)粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二)各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三)洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四)加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五)每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度(一)严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二)食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录(三)管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

(四)环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五)餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

(六)库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度(一)烹饪好的食品分放进明显标志的容器内(盆、桶)，并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二)幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三)在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

(四)凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生\"五四制\"(一)由原料到成品实行\"四不\"制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、 保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

(二)成品食品存放实行\"四隔离\"：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

(三)用(食)具实行\"四过关\"：一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水消毒)。

(四)环境卫生实行\"四定\"：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

(五)个人卫生做到\"四勤\"：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持\"预防为主\"的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立\"食品卫生安全领导小组\"，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以\"卫生法\"为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实\"幼儿园食品卫生安全管理制度\"，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

七、食品卫生安全保卫制度1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应洗手消毒;(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行\"食品验收、储存、加工制度\"，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行\"周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度\"、\"周幼食堂从业人员晨检制度\"、\"周幼食堂环境卫生保洁、检查制度\"等一系列卫生管理规章制度，建立健全\"幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制\"，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到\"五热\"、\"五凉\"，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品采购、验收、储存、加工制度1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味;二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限(物品是否在保质期内)。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地(至少15厘米)存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循\"先进先出\"的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量;食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

九、食品供应制度1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水;夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

十、食品留样制度1、当日供应的各种菜肴(包括含馅的面制品)，应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行\"一洗、二清、三消毒、四保洁\"制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中;采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟;采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

十二、食堂从业人员晨检制度1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

2、食堂从业人员若有以下有碍于食品卫生的病症时，应及时退岗或隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗：

(1)有腹泻、呕吐等症状;(2)有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到\"三白\"和\"三不\"：

(1)\"三白\"：穿白大褂、戴白口罩、白帽子(并把头发置于帽内);(2)\"三不\"：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

4、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

5、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施;配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库;配备足够的工具、容器;安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒;保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

十四、师生用餐制度1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、餐桌每天用消毒水擦洗五次(早晨、饭前饭后、点心前后)。餐具每天用高温消毒。

3、培养师生良好的进餐习惯：

(1)餐前洗手;(2)进餐时不大声喧哗;(3)进餐时一手扶碗一手拿餐具，并做到四净：碗净、桌面净、地面净、衣服净;(4)不吃汤泡饭;(5)不挑食、不偏食。

4、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境：如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等，使幼儿身心得到和谐发展。

5、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

十五、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的报告制度1、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。

2、马上向区教育局(58020356)、卫生监督所(58018765、58019234)、妇幼保健所(58023290)、区政府办公室(58022505、58023610)报告中毒人数、症状、第一发生时间、责任人单位地址和联系电话(58111451、58111452)。

3、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

4、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

5、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

7、必要时报告公安、工商等部门。

十六、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急预案制度在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

1、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

(1)立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告;(2)协助卫生机构救治病人;(3)保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场;(4)配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品;(5)落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

2、对病人采取应急处理：

(1)采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验;(2)及时送去医院治疗。

3、对造成食物中毒的食品进行处理：

(1)对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患;(2)对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻底清洁、消毒。

5、对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于5分钟;对不能进行热力消毒的可用75%酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

十七、食品卫生责任追究制度1、责任制的分工：

(1)园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。

(2)幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。

(3)食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

(1)对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

(2)对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

(3)对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

十八、分管园长职责1、建立健全各种食品卫生安全的管理制度和岗位职责。

2、落实\"一日三巡\"制度，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生工作的情况，做到\"共性问题集体反馈，个性问题个别指导\"。

3、做好\"上传下达\"工作，发挥\"桥梁\"、\"龙头\"作用。对上级部门检查出的问题，及时采取整改措施。

4、按分层管理原则，每月对下属人员进行工作考核，考核结果与结构工资挂钩。

5、有计划地组织食品卫生管理员、食堂管理员以及食堂从业人员进行卫生法规、职业道德的学习和培训，提高认识，把卫生法贯彻落实到每个环节中。

十九、食品卫生管理员职责1、每天认真做好全园师生教职员工的晨检工作,作好记录。

2、做好\"一日三巡\"工作，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生安全工作的情况，督促其认真执行各项规章制度、操作规范。

3、每月召开一次幼儿园食品卫生安全工作的会议，及时反馈、沟通，共商对策。

4、每周一次检查食堂卫生消毒和安全工作，要求有记录、有对策，消除不安全隐患。

5、加强对食堂从业人员的思想教育和岗位培训工作，努力增强她们的责任意识及卫生意识，提高岗位技能。

6、创条件、搭舞台，不断提高食堂从业人员的基本功。

二十、食堂管理员职责1、了解食堂工作人员的晨检情况，安排好代缺勤工作。

2、正确掌握食品进货、验收及供应情况，发现质量问题及时处理。

3、每月召开一次膳管会，及时了解师生员工对伙食的意见，研究膳食烹调技术，不断改进幼儿饭菜和点心质量。并协助保健老师制定好适合幼儿年龄特点的菜谱。

4、督促食堂从业人员认真做好餐用、工用具的清洗、消毒、保洁工作，并要求规范操作。

5、根据师生出勤人数，严格把握每日饭菜、点心的供应量。

二十一、食品采购、验收员职责1、认真执行食品采购制度，根据预定菜谱，按需向配货中心定购蔬菜和伙食品。

2、认真执行食品验收制度，每天对配货中心送来的货品进行验收、过秤，严把食品卫生质量关、数量关。

3、建立台帐制度，对每天验收、采购的食品做好品名、数量、价格、进货日期、质量情况的登记工作。

4、验收食品质量时，主要看(根据不同种类)：

蔬菜、水产类： 新鲜度，是否变色，有无异味;豆制品、肉类： 必须分别附上\"上海市豆制品送货单\"和检验检疫证明;米、饼干、干果等包装类： 生产日期和保质期。

4、有些食品外表看不出质量问题，但在烹调时发现变质，应立即与送货单位联系，及时处理变质食品，并重新购买。

二十二、食堂仓库保管员职责1、做好食堂仓库的清洁卫生工作，空气流通，物体摆放整齐合理。

2、分类分架储存物品，并贴上相应标签。大米堆放须离地15cm。

3、每天做好入库、发放物品的清点、验收、登记工作。

4、主副食品、调味品库存量不宜过多，按需要量进货，严把货品质量关。

5、出库食品遵循\"先进先出\"的原则，保证货源新鲜。

6、定期检查库存物品，及时处理包装损坏、超过保质期等不符合卫生要求的变质食品。

7、每月月底进行库存物品的盘点，做到帐物相符。

8、仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二十三、食堂辅助工职责1、认真做好幼儿餐(饮)具、食堂工用具的清洗、消毒、保洁工作，分类摆放。

2、搞好包干区清洁卫生工作，每天一小扫、每周一大扫，保持初加工间的环境卫生。

3、按要求在不同专用池内洗净食品原料，并进行切配加工。要求先洗后切，并根据幼儿年龄特点：切细、切短、切薄、切小。

4、加工食品前要检查代加工食品的质量，发现腐烂变质、感官性状异常等有碍食品卫生的，要及时汇报。

5、幼儿饮用水供应充足，并根据季节做好防寒保暖、防暑降温工作。

二十四、营养员、点心师岗位职责1、每天早上七点前到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按\"操作一条龙\"规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐;做好厨房清洁卫生工作，坚持\"每周一大扫，每日一小扫\"。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

二十五、食品供应人员职责1、做好食品供应环境的清洁卫生工作及盛放容器的清洗、消毒工作，避免二次污染。

2、每天按师生出勤人数定量定时供应主副食品，并做好留样工作。

3、不在留样冰箱内放入其它食品。

4、根据季节变化，食品供应做到夏凉冬暖。

5、严格遵守幼儿园食品供应制度，严禁生拌食品和改刀菜的供应。

6、严格按照操作规范供应食品：

(1)在备菜间将营养员、点心师烹调好的食品分装成盒装密封的单人份后再分发给师生员工;(2)分发师生食品时应用食品分发专用器，切忌用手抓。

二十六、消毒人员岗位职责1、每年参加健康体检，健康者方可从事此项工作。

2、定期参加消毒知识培训，熟练掌握消毒知识、消毒技能，严格按《食品卫生法》、《食具消毒卫生标准》进行操作。

3、认真做好日常物品的消毒工作及传染病发生后的消毒工作：

(1)日常物品的消毒要求：

a、餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上;也可以煮沸消毒，水开后20-30分钟以上。做到\"幼儿一人一杯一消毒\"。

b、物体表面消毒：每天用0.05%-0.1%过氧乙酸或有效氯含量250-500mg/l的溶液拖、擦、喷洒两次。

c、玩具消毒每周一次：用消毒灵1%-3%有效氯浸泡半小时，清洗后晾干备用。

d、被褥消毒：晴天每周一次，暴晒1-2小时。

e、手的消毒：用药皂、流动水洗手，必要时用75%的酒精擦拭1-3分钟。

(2)发生传染病后的消毒要求：

a、发生传染病的班级与不发生传染病的班级分开消毒。餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上;也可以用煮沸消毒，水开后40-60分钟以上。

b、物体表面空气消毒：用0.2%-0.5%过氧乙酸，消毒灵含有效氯1000mg/l的溶液拖、擦、喷洒60分钟，每天两次。

c、玩具消毒每天一次：用消毒灵5%-10%浸泡1小时。

d、被褥消毒：被单浸泡2小时以上，棉絮暴晒4-6小时e、分泌物、排泄物消毒：用消毒灵20xxmg/l溶液，搅匀加盖2小时，容器使用后消毒，用消毒灵5000mg/l溶液浸泡消毒30-60分钟以上。

4、餐用、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准要求，并做好标记，固定存放。

5、已消毒和未消毒的餐用、工用具应分开存放，标记明显。

5、主动做好节日长假后的消毒工作。

二十七、幼儿园膳食管理制度一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。并定期召开伙委会，不断改进工作，提高膳食质量。

二、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、食堂工作人员树立为幼儿、教职工服务的思想，严守纪律，坚守岗位，分工明确，友好合作。

五、严格执行食品卫生法，不购变质食物，妥善保管剩余食物，不食用变质食物。

六、购买食物要精打细算，不许拿回扣，不许为私人代购食物，帐目日清周结。

七、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。

八、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

九、严格开饭时间，用膳人员应在规定时间和地点用膳，不得将食物带走。

十、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

十一、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。

十二、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于三个半小时。

十三、不吃变质不新鲜的食物，，做好食物24小时留样工作二十八、食品采购、验收与索证制度一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止\"三无\"产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

**工地食堂管理制度牌篇十**

1、炊事人员上岗前，必须持有卫生防疫部门颁发的健康证，否则不准上岗。

2、严格遵守岗位职责，服从领导、坚守岗位保证就餐时间、有事请假。

3、搞好食堂和餐厅卫生，做到玻璃明亮、地面洁净。

4、对食堂及餐厅经常消毒，保证厨房做到“三无”。

5、对食堂饮用水必须半年一检，并有书面检查报告备案。

6、严格控制食品及饮食卫生，不采购未经检疫合格的各种肉类和禽类，防止食物中毒事件发生。

7、做好食堂的主副食调剂，努力改善和提高伙食质量标准争取达到就餐者满意。

8、认真听取伙委会意见，不断改进服务提高质量。

9、严禁随地吐痰和乱扔杂物，防止传染病事件发生。

10、食堂工作人员必须着装整洁，不留长指甲。

11、做好食堂的各项安全工作(如防火防盗等)，做到人走“三关”，即关煤气、关电、关水。

12、定期检查电源线、开关等电气设施是否有损坏现象。

13、正确使用防暑降温费用，保证暑期清凉饮料按标准供应。

14、负责中毒、传染病事故应急处置工作。

15、使用经过检验合格、安全可靠的液化气瓶，做到定期检查，防止煤气中毒。

**工地食堂管理制度牌篇十一**

1、贯彻执行“食品卫生法”，实行卫生“五四”制。

2、不出售变质、不法食品。

3、生熟食品及刀、案、容器分开，放入冰箱的熟食品要盖好，无交叉污染。

4、公用餐具用后消毒，保持厨房、操作间、餐厅清洁卫生。地面、餐桌整洁，无油污。

5、仓库整洁通风，无鼠。食品分类存放，高墙垫高，防止受潮霉变。

6、炊事人员要养成良好的卫生习惯，做到勤洗澡、勤换衣服、勤理发、勤剪指甲，工作衣帽整洁，定期健康体检，无传染性疾病，不穿工作服上厕所。

7、分发、卖出食品前要洗手，一律使用食品夹，卖饭时不吸烟，不随地吐痰，不面对食品咳嗽、打喷嚏。

8、无食物中毒现象。

9、经常保持室内外清洁卫生，每日一小扫，每周一大清归。

10、学生按时进餐，不得提前在食堂周围逗留，敲打碗筷，高声叫喊。

11、学生购买饭菜必须自觉排队，不准拥挤，插队。

12、不浪费粮食，剩饭剩菜必须倒在指定的容器内。

13、学生不准随便出入厨房，妨碍工友工作。

14、尊敬工友，尊重工友的劳动。买饭菜、打水要服从指挥，不准与工友顶撞，更不得无理取闹。

**工地食堂管理制度牌篇十二**

一、总则

1、为加强公司食堂的统筹管理，做好后勤服务工作，保证员工就餐质量，特制定本制度。

2、本规定包括食堂财务预算及物品管理、食堂进货管理、食堂炊事器具安全操作管理及员工就餐管理。

3、本制度适用于公司职工食堂及全体员工。

二、食堂财务预算及物品管理

1、食堂采购员须在每月二十八日前根据本月实际发生情况作出下月费用预算，报总经理审批。

2、食堂采购员应严格按预算支出，认真执行公司财务制度，超预算支出应事先草拟支出计划，报批后实施。

3、不得私设小金库，采购员1000元/月的采购预备金不得用于私人事务或转借他人使用。

4、坚持实物验收，搞好成本核算，做到日清月结，帐物相符，每隔四天结算一次餐费，每月初核算上月餐费，每月末全面盘点食堂物品一次。

5、食堂的一切设备、设施、餐具、厨具均要建立物品台帐，要专物专用，不得擅自挪作他用，不得擅自向外出售食堂物品。

6、食堂财务、采购、物品管理要由食堂采购员指定专人负责，划定范围、包干管理。

7、对故意损坏各类设备、设施、餐具、厨具的要照价赔偿，并视情节由食堂采购员提出处罚建议。

三、食堂进货管理

1、食堂采购人员要严把质量关，不准采购变质食品，不准采购超过保质期食品。

2、采购货物应努力做到价格低、质量好、足斤足两。

3、采购货物应有公司认可的票据。

4、购进货物必须逐项上帐，包括品种、数量、价格、日期。

5、食堂需要大量进货时，事先必须经总经理批准。

6、食堂货物入库必须按品种、生熟分类放置，不得随意摆放，确保物品在保质期内加工。

7、食堂管理员负责全面指导、监督和安排食堂员工的日常工作，每月不定期到市场了解物品价格或参与采购活动，控制采购成本;前台负责核实每日采购物品的数量、质量，统计差异并知会食堂管理员，由食堂管理员报告总经理或酌情处理。

四、食堂炊事器具安全操作管理

1、炊事员必须了解各种炊事器具和设备、设施的性能和使用方法，否则不得使用。

2、所有电源开关不准用湿手开启，以防触电事故发生。

3、电动炊事器具、设备要经常检查，在通风、干燥处放置。

4、食堂操作间严禁闲人进入，以确保安全。

5、每日下班时必须保证人走火灭，以防火灾发生。

6、每日下班时必须检查餐厅所有门窗，所有电源是否关闭，以确保公司财物安全。

7、冰柜使用与维护：

(1)操作间的冰柜只许保存与公司伙食有关的食品，不得私用。

(2)启动冰柜前须保证插头、插座连接完好，再通电源。

(3)冰柜启动后须检查冰柜有无异常声音，是否正常运转。

(4)严格按照冰柜容积及承重规定储存食品，以防冰柜不制冷或停机。

(5)经常检查冰柜内结霜厚度。不定期进行除霜工作，同时做好冰柜内清洁、灭菌工作。确保冰柜正常工作，降低电耗。

(6)冰柜的维护工作要经常进行：防尘罩要经常清理;冰柜的温度要根据实际情况及所冻食品数量进行调整。

(7)发现问题应及时断电，迅速向行政人事部报修，并协助维修。

8、消毒柜使用与维护：

(1)使用消毒柜前首先保证插头、插座连接完好，再通电源。

(2)使用消毒柜必须先放入餐具再启动。

(3)使用消毒柜前须保证餐具干燥，以保证消毒柜安全。

(4)消毒过程完成、温度下降后方可开启柜门，以确保消毒质量，并防止事故发生。

(5)消毒柜仅用于餐具消毒之用，禁止它用。

(6)发现问题应及时断电，迅速向行政人事部报修，并协助维修。机器绝不能带病使用。

9、煤气炉使用与维护：

(1)餐厅操作间的煤气炉只限与公司伙食有关的食品，不得私用。

(2)使用煤气之前要确保煤气管道无损坏漏气现象

(a)、煤气是一种无色但有臭味的气体，当嗅到煤气的臭味，应用肥皂水涂抹煤气炉和管道，凡是起泡的地方，就是煤气漏损处。

(b)、轻微煤气中毒的症状，如头昏、脑胀、恶心呕吐等。严重煤气中毒会出现四肢无力、昏米不省人事、口吐白沫等症状)。

(3)发现漏气应及时关掉煤气， 打开门窗使室内通风透气，分散人员，如有中毒者立刻送往医院救治，再进行维修或更换设备。

(4)使用煤气之前做好食物的准备工作(如炒菜、烧饭应先把菜洗好、节好、淘好米放好水，并把油盐酱醋等调味品都预备好，然后点火使用)。

(6)不宜把煤气瓶或煤气炉放在靠近电源的地方使用，不宜把废纸、塑料品、干柴、竹篮及其他易燃易爆物品放在煤气炉旁边。

(7)使用时应先打开煤气源开关(用手逆时针方向旋转，听“哧”的声)，再打开燃烧器(先将胶木执手向里推进脱离轧头，随即向右轻轻旋转， 执手与灶面垂直时开关全部开足)，关闭时亦先掉关煤气源开关，再关掉燃烧器。

(8)应经常清洗铲除煤气灶面上的污迹，防止锈烂。

燃烧器火眼易被饭汁灰尘塞住，要经常用铁丝或旧牙刷疏通。

(9)燃烧器的进气口有时可能被各种杂物塞住，应取下来用粗铁丝桶通倒清。

10、发生点火困难时应检查电极与灶体距离是否过大，点火孔是否畅通，压电陶瓷是否失效(火弱)金属构件有无脱落等。否则应及时报修。

五、员工就餐管理

1、对于出勤的员工，公司负责承担7元/日的伙食补助;为出勤而在公司吃饭的员工按7元/日的标准在该员工当月薪资中扣除。

2、每月1日公布上月员工就餐总数，员工如发现自己实际就餐总数与公布的数据有异，在 4日前到行政人事部核查，逾期不作补查，按公布的数据扣除餐费。

3、每月末，所有需就餐的员工必须于28日前把自己下月就餐情况告知前台文员，否则视为下月全部就餐。

4、凡需变更次日就餐情况的员工必须于当天下午5：30之前告知前台文员;否则作未变更处理。

5、员工就餐分别在就餐表上打 “√”、“○”、“×”表示每日中午就餐、晚上就餐、没有就餐。

6、员工报了餐而没有在就餐表上打 “√”、“○”、“×”的，统一视为就餐处理，餐费按照该员工就餐表上所报的餐数进行统计与核算。

7、就餐表上一律不允许涂改，一经涂改统一作就餐处理，餐费照扣。

8、员工没报餐吃饭前三次按照7元/次进行处罚，超过三次者按照警告、记小过、记大过进行处罚(备注：本条仅限适用于当月就餐的情况)。

9、员工进入餐厅必须佩带工卡，按秩序排队，先签名后就餐。

10、员工就餐时须保持良好的就餐秩序及餐厅卫生，保持地面清洁，就餐后的残物、牙签、纸巾等杂物不能随地乱丢，须倒入指定的垃圾桶内，并把餐具按指定位置分类累放整齐。

11、员工就餐时须保持安静，文明礼貌，不得大声喧哗影响他人就餐。

12、员工就餐以吃饱为原则，不允许剩饭、剩菜，避免浪费。

13、餐厅之内禁止抽烟，违者罚款50元/次。

14、食堂管理员及食堂员工负责监督、检查就餐情况，发现违纪现象应及时制止。对屡教不改者，视情节给予警告、记小过、记大过等处理。

六、 附则

1、本制度由行政人事部制订并负责解释，经总经理批准后施行，修改时亦同。

2、本制度施行后，凡既有的类似规章制度自行终止，与本制度有抵触的规定以本制度为准。

**工地食堂管理制度牌篇十三**

1、学习并执行和的各项规定。

2、健全学校食品卫生管理机制，明确各级管理人员和从业人员的工作责职。

3、加强对师生的饮食卫生教育，进行科学引导，不买、不食用来历不明的可疑食物。

4、食品卫生管理人员应主动参加各类业务学习，并定期对食品从业人员进行卫生知识、职业道德和法规常识的培训和教育，管理人员和从业人员都做到持证上岗。

5、加强对食品的采购、贮藏、加工、销售过程的监督和检查，由主管领导或卫生管理员每天进行过程的抽查并做好记录。

6、做好对食品从业人员的每天晨检和每年一次的健康检查，检查合格方可上岗。

7、从业人员个人卫生做到四勤:勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作衣帽。

8、食品供应场所及时清扫，定期大扫除，确保每天整洁、干净。

\_学校食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按有关规定进行索证。

2、严禁采购腐朽变质、有害有毒、未经校验或检验不合格、超过保质期或其他不符合卫生标准和要求的食品。

3、严格食品验收过程，对采购食品的品名、数量、价格、有关证件、感官性状逐一检验，并每日做好验收记录。

4、食品储存库房由专人管理，并定期检查，处理变质或超保质期食品。

5、食品保存应分类、分架、离地隔墙，并标明进货日期，先进先出。

6、食品加工按规范进行:荤素食品清洗切配分开;生熟容器有明显标记;烹饪时烧熟煮透;不准制售冷荤、凉菜。

7、食品加工的操作流程合理，防止交叉污染。

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