

食堂管理制度

学校的食堂工作是整个学校工作的一个重要的环节。学校食堂的硬件建设无论是炊事设施现代化，餐厅的布局还是管理手段都要达到有关食堂标准化的要求。

依法办学校的食堂。食堂必须按有关规定，向所在食品卫生监督机构申请卫生许可证。新建，改建，扩建食堂必须经食品卫生监督机构审核和竣工验收。对上级部门的意见要及时处理。

校方有关人员要随时对食堂进行检查，发现食堂不符合《中华人民共和国食品卫生法》以及有关法规的，校方要采取有力措施对食堂进行整改，并追究食堂经营者或者管理者的责任。

学校的早、午、晚餐供应的校方监管工作由校长负总责；日常监管、卫生、环保和安全生产工作由学校相关人员负责，非食堂工作人员禁止进入食堂。

一、食堂卫生基本要求

- （一）食堂在加工食品时，要做到生进熟出；
- （二）食堂必须配备防蝇，防尘，通风，废弃物存放和清洗消毒，洗手设施；
- （三）食堂工作人员应按有关规定取得健康证后上岗，做好个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不戴饰物、上岗前和便后应洗净双手、操作时穿戴清洁的白色工作衣帽，不得吸烟；

（四）管理人员必须每天进行食品质量验收工作，并做好记录；

（五）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽、混有异物或感官性状异常的食品不得加工供应，熟食品和生食品分开存放；

（六）食品必须烧熟煮透，供应的熟食品应在备餐间内存放和供应；

（七）不得供应生食水产品，生冷拌菜和改刀的熟食卤味；

（八）食品成品必须按规定留样；

（九）食品分类，分架，隔墙离地存放，做到先进先用；

（十）接触食品的容器，工具使用后应及时清洗干净，妥善保管，接触生、熟食品的容器和工具要有明显标志，严格分开，盛放熟食品容器和食具应经有效的消毒；

（十一）经常保持食堂和餐厅的环境整洁，清洁工具不得与食品同池清洗，垃圾箱和泔脚桶要加盖，并定期清理。

二、从业人员卫生知识培训制度

（一）学校食堂的卫生管理人员应经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行卫生知识教育和培训；

（二）卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫生知识培训，做到人人掌握应知应会的食品卫生知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯；

（三）每年组织 2 次从业人员卫生知识培训。

三、食品添加剂使用管理制度

（一）烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，学校食堂不得贮存亚硝酸盐；

（二）采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证、化验单和使用说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买；

（三）加工烹调食品必须使用添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用；

（四）调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新填加调料，必须向操作人员交接，操作人员在不明确调料的来源时，不得使用。