

湖北孝感美珈职业学院文件

美珈院〔2023〕21号

关于印发《湖北孝感美珈职业学院 食堂管理制度》（第一批）的通知

各职能部门、各院系：

《湖北孝感美珈职业学院食堂管理制度》（第一批）经学校研究通过，现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

湖北孝感美珈职业学院

2023年3月24日

湖北孝感美珈职业学院

食堂物资采购及管理制度

为加强学校食堂物资采购监督管理，规范食堂物资采购与供应行为，降低物资采购成本，确保师生用餐人员饮食卫生安全和采购活动“公开、公平、公正”进行，根据《食品安全法》《招标投标法》等法律法规的要求，结合我校工作实际，制定本制度。

一、供应商管理

1. 本校食堂采购各类物资的供货商，必须与集团合约部签订了正式供货合同的供货商，需向食堂提供有效期内的《营业执照》《食品卫生经营许可证》等资质材料存档备查，相关证照过期的供应商应排除在合法有效供应商清单之外。
2. 每批次供货应附上对应的批次检验报告。
3. 货品价格不得高于合同约定价格。

二、物资采购制度

(一) 采购依据

1. 食堂需要采购物资时，应根据食堂实际需求，在合法有效供货商清单内进行报批选用。
2. 食堂食材选用时要充分考虑食材的质量和成本，选用价优质优的品项食材。

(二) 采购要求

1. 供货商供货必须从大型批发市场或原产地进货。
 - (1) 米、面必须从具备加工条件，符合卫生要求的大型

正规品牌厂家进货;

(2) 干货在保证质、价前提下, 必须从大型批发市场或产地进货;

(3) 调味品必须先查验卫生许可证, 质量合格证(保留复印件)、产品生产日期后采购。

2. 禁止采购变质、变味及未经食品卫生检验的私人荤食; 对半成品食品的采购需严格控制。

3. 物资采购必须开具正规统一发票(农贸市场除外)。

4. 如食堂急需物资供货商报价目录里没有的商品, 必须走完审批流程方能采购。

5. 采购量根据就餐人数和库存情况及时调整, 采购量(蔬菜类的)可在要求的数量上下浮动 10%; 严禁无计划超量采购保质期短、不宜储存的商品。

三、物资验收、保管管理制度

(一) 验收制度

1. 验收员在验收商品时, 需严格按标准检验、核对商品的品种、数量、规格、生产厂家、商标、生产日期、保质期、质量和价格等。

2. 有下列情况之一, 保管员应拒绝验收入库:

(1) 无生产厂家、地址、商标, 或有但不详不全者;

(2) 商品有效期已过期或已变质;

(3) 商品品牌与生产厂家不符;

(4) 商品非本公司所有;

(5) 商品规格不符;

(6) 商品和报价单目录不符;

(7) 无批次检验报告;

(8) 其他不符合入库条件者。

(二) 保管和领用制度

1. 采购回的物资均由验收员、仓管员、厨师长等最少三人共同验收, 确保商品数量、质量无误, 验收后入库并及时打印入库单(验收人员签字)、登记入账;

2. 库内物资要合理分类, 摆放整齐, 明码标签, 先进先出, 易坏先出, 做好防霉、防鼠、防尘工作; 库房内不得存放私人物品;

3. 物资发放要在规定时间内领用, 没有特殊情况其它时间段, 一律不予领取;

4. 库管员应审核物资领用计划的科学合理性, 对明显不合理的物资领用申请应进行质询并报膳食科长审核。物品领用出库时要当场办理出库单, 领用人和库管员现场签字确认, 不得补办出库手续; 领用物资应据实使用, 对当日未使用完的物资应按规定进行退库登记处理;

5. 库管员应建立当日物资出入库账册, 做到账物相符, 账账相符, 手续齐全; 落实每日日报表制度, 做到日结日清; 月终盘点并制作统计分析表, 每月 2 日前将上月仓库报表上报财务主管会计, 对盘盈盘亏物品要查明原因, 报领导批准登记入账;

6. 对新购设备及时登记固定资产账, 报废时经有关人员鉴定报上级主管部门批准后方可销账;

7. 做好周转容器(如:麻袋、面粉袋、蛋筐等)、置物架、储物箱的保存管理工作,在保证卫生和安全的的前提下,尽量延长使用寿命;

8. 库房管理员日常应做好库房的卫生保洁工作,确保库房干净整洁,无害虫、无污染;

9. 做好物资安全防范工作,库房内不准无关人员进出;

10. 注意库房消防安全,定期检查有无线路老化、破损现象,库房内严禁明火;储存面粉等易燃易爆物品的区域应加强通风。

四、责任追究制度

1. 学校对违反商品采购流程、验收、入库、保管、出库等工作标准和要求,造成单位经济损失或负面影响的当事人进行责任追究;

2. 对弄虚作假、侵占单位利益的行为,在对当事人进行责任追究,要求赔偿损失的同时,将其移交司法机关依法处置;

3. 对因采购计划和领用计划制定不科学、审核不严格,导致明显浪费的相关人员进行责任追究;

4. 在进行以上几项责任追究的同时,对负有直接领导、监督职责的部门负责人进行责任追究;

5. 在进行责任追究时,学校将根据具体情形,分别给予当事人诫勉谈话、通报批评、扣罚绩效工资直至解聘的处罚。

湖北孝感美珈职业学院

食堂餐具清洁消毒制度

为规范学校食堂餐饮器具清洗消毒保洁工作，保障学生、教职工饮食安全，根据《食品安全法》《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，结合我校实际，制定本管理制度。

一、学校食堂配置专用的餐饮器具清洗、消毒、保洁专用间及洗碗机、清洗池、消毒柜、保洁柜等设备设施，大小和数量满足供餐需要。

二、餐具如采用药物消毒，清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

三、接触直接入口食品的非一次性餐具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐具；不得重复使用一次性餐具。

四、餐具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜放置和延后清洗消毒。

五、餐具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作；使用化学药物消毒的严格按照“除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁”的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

六、消毒后的餐具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异

味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB14934 《食(饮)具消毒卫生标准》。

七、消毒后的餐具应及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放已消毒好的餐具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

八、洗刷消毒结束，要及时清理地面、水池、排水沟卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、下水管道通畅、泔水桶内外清洁。

九、定期检查消毒设备、洗碗机，消毒柜是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量消毒水的有效消毒浓度。

十、膳食科应定期进行非一次性餐具数量清查；餐具清洗消毒及检查记录台账安排专人负责。

十一、膳食科应经常性对员工进行安全教育，并配备必要的劳动防护用品，注意防烫伤、防化学洗涤剂腐蚀事故发生。

十二、总务处应不定期对餐具清洁消毒工作进行抽查，对不按规范作业、工作台账不规范、工作不负责任导致餐具人为损毁的当事人，视情节严重程度和造成的影响，给予批评教育、赔偿损失、扣发绩效工资直至解聘的处罚。

十三、本制度自发布之日起执行；本制度为部门内部制度，由总务处负责解释。

湖北孝感美珈职业学院

食堂“6T”管理检查评分标准

考评项目	主要内容	分值
一、个人卫生	工作衣帽、围裙整洁，存放规范，不外露长发、不留长指甲、不戴首饰、不涂指甲油、戴口罩符合卫生要求、实名晨检制度天天落实、天天登记。	6
二、6T 知识	所有员工熟知 6T 内容（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）。	5
三、标示图表	标示标签图标没有脱落、翘起、受潮、损坏，张贴整齐、规范。	5
四、视觉管理	1. 加工生熟食品的刀柄上、砧板上、操作台等均有区别标识；	12
	2. 抹布分色与悬挂标识相符；	
	3. 消毒容器上有与药物配比相符的刻度线；	
	4. 清洗和未清洗蔬菜用不同颜色的箩筐存放；	
	5. 厨房、粗加工间内工具对图悬挂；	
	6. 散装食品容器上有最高量、最低量标记；	
	7. 操作台面上摆放容器工具有明显标记。	
五、地面保持干燥	1. 水池、开水炉等存水容器、灶下水管等无漏水现象，空调管排水不会影响到地面干燥；	13
	2. 拖把、扫把悬挂处下方有滴水槽、桶；	
	3. 食物清洗后搬运和存放有防漏水托盘和不	

	漏水小推车;	
	4. 员工不将容器里的水泼向地面;	
	5. 厨房间、熟食间、备菜间无水迹, 洗菜、洗碗间地面无水迹。	
六、规范存放	1. 容器用具、厨具等一切容器用具对标对号存放;	15
	2. 拖把、扫把、畚箕、刮水器等卫生用具悬挂存放;	
	3. 冰箱、冷库(冰冻冷藏)内食品储存与标识相符;	
	4. 随手使用的毛巾抹布规范摆放在台面上;	
	5. 食品盒摆放整齐、整洁、加盖;	
	6. 各类小推车摆放到位、整齐、清洁;	
	7. 碗、盘、盆等容器摆放整齐、整洁对标;	
	8. 刀、剪刀、铲刀、刨刀等小工具摆放规范到位。	
七、清洁卫生	1. 大小灶面没有污腻老垢;	15
	2. 台面、台内、厨内、厨外、容器、工具保洁用具、机械设备左右上下没有污腻老垢、残物、杂物;	
	3. 冰箱冰库内外没有污物、残物、积水, 冰箱内冰霜不厚;	

	4. 墙面整洁无污物、房顶整洁无霉斑;	
	5. 地面整洁、无污物、不粘鞋, 阴沟明沟无沉积物、异味;	
	6. 垃圾桶有盖。	
八、餐具、容具消毒	餐具当天洗净消毒, 不得使用未经清洗、消毒的餐饮具、清洗时不能直接放置地板上清洗。消毒天天有登记。	7
九、食品质量	食品原料采购坚持索证索票和查验, 无“三无”产品、变质产品。建立采购和领用台账, 件件食品有登记。	12
十、食品加工	食品加工过程要规范, 食品烧熟煮透。中心温度不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生。加工的食品有留样及登记。	10

学校总务处对学校食堂实行 6T 管理, 每周对照评分标准打分, 若评分低于 80 分则召开专项工作会, 进行专项整顿, 并启动追责机制。