淄博市博山中学提升餐厅管理实施办法

一、加强食品质量与安全管理。

1.规范食材采购。

（1）建立严格的供应商筛选机制，要选择具有良好信誉、资质齐全的供应商，并定期对供应商供应的食材质量、价格、供货稳定性等方面进行评估考核。

（2）要求供应商提供食材的检验检疫证明、质量检测报告等相关文件，确保食材来源合法、安全。

（3）设立专门的食材验收小组，成员包括餐厅工作人员、学校后勤人员等。按照预定的食材标准（如新鲜度、规格等）进行验收。

（4）对食材的数量、质量、外观等进行仔细检查，拒绝接收不符合要求的食材。对于易腐坏的食材，如肉类、蔬菜等，要重点检查其新鲜程度。

2.规范食品加工与制作。

（1）餐厅工作人员必须持健康证上岗，定期进行健康检查。工作期间，严格遵守卫生规范，穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩，勤洗手等。

（2）加强对工作人员的食品安全培训。

（3）制定食品加工流程，确保每一道工序都符合食品安全标准。如生熟食材分开处理，避免交叉污染；食材要充分清洗、煮熟煮透等。

（4）通过现场查看或利用监控摄像头对食品加工过程进行全程监控，随时查看加工环节是否存在违规操作。

3.规范食品留样与检测。

（1）按照规定对每餐的食品进行留样，留样量应满足检测需求，留样时间不少于规定时长。

（2）留样食品应标明留样日期、餐次、菜品名称等信息，存放在专门的留样柜中，保持适宜的温度。

（3）可委托专业的食品检测机构定期对餐厅食品进行抽样检测，根据检测结果，及时调整食品加工策略，确保食品质量安全。

二、提升服务质量。

1.加强员工培训。

（1）定期开展服务意识培训，增强餐厅员工的服务理念。

（2）通过案例分析等方式，提升员工应对突发情况的能力。

（3）培训员工的沟通技巧，鼓励员工积极收集师生的反馈意见，及时改进服务水平。

2.改善就餐环境。

（1）加强餐厅的日常清洁工作，包括餐桌、地面、墙壁、设备等的清洁。

（2）合理设置垃圾桶的位置和数量，及时清理垃圾，保持餐厅环境整洁。

（3）定期检查餐桌、餐具、售饭设备、照明等设施的完好

情况，及时维修或更换损坏的设施。

三、加强成本管理与效率提升。

1.合理控制成本。

（1）根据学生和教职工的就餐人数、饮食习惯等因素，合理制定食谱，合理制定食材采购计划，避免食材浪费。

（2）分析食材价格波动规律，适时调整食谱，降低食材采购成本。

（3）严格控制水、电、气等能源的消耗，杜绝浪费。

2.提升运营效率。

（1）优化配餐流程。

（2）加强库存管理，及时盘亏盘盈。

四、加强监督。

1.成立由学校领导、教师代表、学生代表和家长代表组成的学校食堂监督管理小组，定期对食堂的各项工作进行检查和监督，对发现的问题及时提出整改意见。

2.积极配合上级部门的监督检查，对提出的问题及时进行整改落实。

淄博市博山中学

2025年2月6日