

博山区实验中学

餐厅饭菜安全监督管理制度

为了学校餐厅的日常管理工作，不断提高餐厅饭菜质量、保证菜品安全卫生，改善师生用餐条件，满足师生的用餐需求。为进一步加强对学校餐厅饭菜质量的管理，结合我校实际情况，特制定本制度。

一、环境卫生保持清洁，食具、日用品摆放合理，餐具卫生要做到“四过关”即一洗、二清、三消毒、四保洁。

二、不购买腐烂变质或不符合卫生要求的蔬菜食品，控制好库存，做到必需食品不脱销，一般食品不积压，做好防霉防腐工作，消灭蝇鼠。

三、餐厅工作人员必须持健康证上岗，平时要做到勤洗手、勤剪指甲，勤换、勤洗工作服，工作时必须穿戴工作衣帽、口罩，严格执行食品卫生关。禁止工作人员赤膊、赤脚、穿拖鞋及酒后工作，工作时间不准吸烟、开玩笑或嘻闹，防刀伤、烫伤和意外事故发生。

四、定期对餐厅内外环境进行大扫除，减少和杜绝蚊蝇的孳生，加工间、库房要清洁卫生，所有墙壁门窗清洁，做到地面干

净，无积水，餐桌椅干净，无油污，洗碗池干净，下水道畅通 无淤泥。

五、餐厅卫生要做到“四隔离”即生菜与熟菜、成品与半成品、食物与杂物，食品与天然物不混放，隔餐菜必须回锅热透才能出售。

六、餐厅工作人员下班前要关好门窗，检查各类电源开关设备，防火、防盗、防意外事故，注意用电、用气安全。

七、厨师们要认真学习烹饪技能，不断提高饭菜质量，达到色、香、味俱全，让师生们放心、满意用餐。