

# 山东省日照师范学校

## 餐厅从业人员食品安全知识培训制度

1. 食品生产、经营、餐饮人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训，并经考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

2. 认真制定培训计划，在食品药品监督管理部门的指导下定期组织管理人员、从业人员进行食品安全知识、职业道德和法制教育的培训以及食品加工操作技能培训。

3. 餐饮服务食品人员的培训包括负责人、食品安全管理人員和食品从业人员，初次培训时间分别不少于 20、50、15 课时。

4. 新参加工作人员包括实习工、实习生、必须经过培训、考试合格后方可上岗。

5. 培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考试合格后再上岗。

6. 建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅从业人员健康管理制度

1. 食品生产经营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必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

2. 食品生产经营人员持有效健康合格证明从事食品生产经营活动。

3. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

4. 凡检出患有以上“五病”者，要立即叫其调离原岗位，禁忌症患者及时调离。

5. 凡食品从业人员手部有开放性、感染性伤口，必须调离工作岗位。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅从业人员个人卫生管理制度

1. 从业人员必须进行健康检查和食品安全知识培训，合格后方可上岗。
2. 从业人员必须认真学习有关法律法规和食品安全知识，掌握本岗位的卫生技术要求，养成良好的卫生习惯，严格卫生操作。
3. 严格科学的洗手：操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。
4. 从业人员不得留过长指甲、涂指甲油、戴戒指。不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。
5. 从业人员不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得用手抓取直接入口食品，用勺直接尝味，使用后的操作工具不得随处乱放。
6. 从业人员要注意个人卫生形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽后。
7. 从业人员必须认真执行各项食品安全管理制度。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 食品经营场所及设施设备 清洗消毒、维修保养及校验制度

1. 场所及设施设备清洁、消毒责任落实，内外环境整洁，无卫生死角。
2. 地面应保持经常性的清洁，无积水，无油污、无脏物，保持干燥、卫生。
3. 排水沟设明沟的应保持清洁、卫生，不能存在食物残渣、油污和污水，设暗沟的应保持流水通畅。
4. 墙面应保持清洁，无霉斑、污斑。天花板应保持清洁、卫生，无结尘、无蜘蛛网。
5. 灶台台面清洁，无油污残菜，炉台底等无卫生死角；排烟、排气设施清洁卫生，无油垢沉积、不滴油；油烟管道每年清洗 2 次。
6. 工作台、调料台、水池、工具及加工设备每次使用后应清洗，保持整洁。直接接触食品工具、容器必须清洗消毒。
7. 废弃油脂及餐厨泔水由有资质的回收企业收购并签订含有保证合法用途内容的回收协议，普通餐厨垃圾做到随手清，放入带盖垃圾桶中，垃圾桶垃圾应及时清理、清洗。

8. 冷藏、冷冻设施内外清洁，定期除霜，生食品、半成品、成品分柜分类贮藏. 无异味。

9. 餐具洗消按一冲二洗三消毒四保洁顺序进行。接触直接入口食品的餐用具应采取高温消毒的方式，以蒸汽消毒为最佳。消毒后的餐用具存放在密闭保洁设施内，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

10. 经过维修保养的设备要做好验收工作，确保设施设备的正常使用，校验是否符合生产要求和安全要求。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 食品索证索票制度

1. 索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

2. 与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每半年核对一次。

3. 对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，免于索取其他票证。

4. 对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免于索取其他票证。

5. 对索取的票证要建立档案，并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅台账记录管理制度

学校要建立健全食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应如实记录产品名称规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留有上述信息的进货票据。

一、台账记录：由专人负责随时登记和整理，进货物品实行每批登记。

二、购物凭证：原始购物凭证要做好留存、分类粘贴，归档，防止遗失。

三、记录方法：

1 贴：贴购物凭证(或复印件)

2 记：做好台账记录；

3 存：妥善保存票据和台账，至少 2 年。

4 传：将台账信息及时上传至食药安全平台。接收市场监管局监管和群众监督。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅食品添加剂使用公示制度

为规范食品添加剂和调味料公示管理工作，保障公众餐饮安全，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，制定本管理制度。

一、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

二、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

三、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

四、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

五、公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅食品添加剂使用管理制度

1. 使用的食品添加剂必须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》和餐饮服务食品安全监督管理办法的规定，不符合食品安全国家标准和管理办法要求的食品添加剂不得使用。

2. 购买食品添加剂必须索取食品生产许可证复印件和产品检验合格证明，进口食品添加剂应索取口岸食品卫生监督机构出具的卫生证明。

3. 食品添加剂使用必须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量，不得随意扩大使用范围和使用量。

4. 不得使用未经批准、受污染或变质以及超过保质期限的食品添加剂。

5. 不得以掩盖仪器腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅库房管理制度

1. 食品及其原料不能和非食品及有害物质共同存放。
2. 各类食品及其原料应分类、分开摆放整齐。
3. 各类食品及其原料要做到离地 10 厘米，离墙 15 厘米存放于货柜或货架上。
4. 散装食品应盛装于容器内，加盖密封并张贴标识。
5. 库房内应经常通风、防潮、防腐，保持室内干燥整洁。
6. 库房门、窗防鼠设施经常检查，保证功能完好。
7. 设专人负责库房管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。
8. 库房内食品及其原料应经常进行检查，及时发现和清理过期、变质食品及其原料。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅粗加工管理制度

1. 分设肉类、水产类、蔬菜原料加工清洗区域池，并有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用。
2. 加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用，并要有明显标志，盛装海产品的容器要专用。
3. 各种食品原料不得随地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现有腐败变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。
4. 蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。
5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。
6. 做到刀不锈、砧板不霉，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台，工具、用具、容器清洗干净，定位存放，切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。
7. 及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。
8. 不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅烹调加工管理制度

1. 加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。
2. 熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，加工后的直接入口熟食要盛放在已经消过毒的容器或餐具内。不得使用未经消毒的餐具和容器。
3. 烹调后至食用前需要较长时间(超过 2 小时)存放的食品应当在高于 60℃，或低于 10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。
4. 隔餐隔夜熟制品必须经充分再加热后方可食用。
5. 灶台抹布随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒抹布揩擦。
6. 严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。
7. 剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放。不可混放和交叉叠放。
8. 工作结束后，调料加盖，工具、用具、洗刷干净，定位存放；灶上、灶下、地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅配餐间卫生管理制度

1. 配餐间工作人员应严格注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。
2. 认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性状异常，立即撤换并做出相应处理。
3. 传递食品需用专用的食品工具，专用工具消毒后使用，定位存放。
4. 配餐前要打开紫外线灯进行紫外线消毒 30 分钟，然后对配餐台进行消毒。
5. 工作结束后，清理配餐间卫生，配餐台无油渍、污渍、残渍，地面卫生清洁，紫外线消毒 30 分钟。
6. 配餐间按专用要求进行管理，要做到“五专”（专用、房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施）。其他人员不可随意进出，传递食品从能够开合的食品输送窗进行。

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅卫生管理制度

1. 餐饮服务单位必须成立食品安全领导小组、食品安全有专人管理和负责。
2. 《餐饮服务许可证》悬挂于醒目可视处。
3. 食品从业人员持有效健康合格证明及食品安全知识培训合格证上岗。
4. 工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持良好个人卫生。
5. 保持餐厅内外环境卫生，加强通风和消毒工作，做到每餐一打扫，每天一清洗。
6. 食用工具每次用后应洗净、消毒、保持洁净。
7. 盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，搞好“三防”工作。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅餐(用)具洗涤、消毒管理制度

1. 设立独立的餐饮具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷保洁设备
2. 洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲程序。
3. 每餐收回的餐饮具、用具，立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。
4. 清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。餐具消毒前必须清洗干净消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。
5. 盛放消毒餐具的保洁柜要有明显标记，要经常擦洗消毒柜，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放。
6. 洗刷餐饮具的水池专用，不得在洗餐饮具池内清洗食品原料，不得在洗餐饮具池内冲洗拖布。
7. 洗刷消毒结束，清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渍，泔水桶内外清洁。
8. 定期清扫室内环境、设备卫生、不留卫生死角，保持清洁。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅餐厨废弃物处置管理制度

1. 安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作；
2. 将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清；
3. 严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施；
4. 餐厨废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落；
5. 禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理
6. 不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽
7. 建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向食品药品监督管理及环保部门报告；
8. 企业负责人应实时监测单位餐厨废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 食品安全事故应急处置预案

为有效预防、及时控制和消除食品安全事故的危害，保障广大师生员工身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、国务院《突发公共卫生事件应急条例》、《山东省突发公共卫生事件应急办法》等法律法规，结合我校实际，特制定本制度。

### 一、组织机构及职责：

#### 1. 成立食品安全事故应急处置小组

组长：刘伟

副组长：孙长国 许家凯 马宝成 林令华

成员：秦泗华 辛本胜 林明玉 各班班主任

2. 职责：负责对食品安全事故应急处理工作的统一领导和指挥；组织、协调和实施食品安全事故应急处置向疾病预防控制中心、食品药品监督管理局通报有关信息。

### 二、适用范围：

校内餐饮服务单位在经营过程中发生食源性疾患，造成食品安全事故或者可能对人体健康构成潜在危害的适用本制度。

### 三、宣传与预警：

(一) 加强宣传广泛深入开展预防食品安全事故宣传，结合学习实际情

况，充分利用广播、黑板报、宣传画、专题会议、专题培训等各种形式，普及有关的卫生知识，提高食物从业人员和广大师生员工的卫生管理水平，减少食品安全事故的发生。

## (二) 预警

1. 加强日常监管:加强对重点品种、重点场所，尤其是餐饮消费环节的高风险食品(冷、生食品)的日常监管，通过监管及时作出预警

2. 建立举报制度:任何单位和个人有权向学校学生食品管理部门举报餐饮服务环节的食品安全事故和隐患。

3. 应急准备和预防:及时对可能导致食品安全事故的信息进行分析，按照应急制度的程序及时研究确定应对措施。接到可能导致食品安全事故的信息后，应密切关注事态发展，并按照制度做好应急准备和预防工作；事态严重时及时上报，做好应急准备工作。做好可能引发重大食品安全事故信息的分析、预警工作。

## 四、应急处理工作预案程序:

1. 建立食品安全事故接报 24 小时值守制度，各工作人员在日常监督管理中发现食品安全事故，或者接到疑似食品安全事故的报告，应做好记录，包括发生食品安全事故的时间、中毒人数、可疑食物、联系电话等有关内容，立即向食品安全事故应急处置领导小组汇报。

2. 如一旦发生食物中毒，食品安全事故应急处置小组迅速赶赴现场，及时组织教师和相关人员抢救治疗食物中毒人员，尽可能按就近、相对集

中的原则进行抢救处理。呕吐有利于毒物排出，病人发生呕吐时，切忌止吐。有关人员配合医院、医务人员妥善救治病人，并派人到医院守护中毒病人，有什么情况便于及时汇报、解决和处理。

3. 经初步核实为食品安全事故的，食品安全事故应急处置小组立即用电话向日照市疾控中心、日照市市场监管局、日照市教育局汇报，报告中毒情况、发生时间、主要症状、中毒人数等。因投毒或怀疑投毒的，首先报告公安部门，由公安部门负责调查处理。

4. 由学生生活服务中心和保卫科负责保护好现场查封扣押造成食品安全事故或者可能导致食品安全事故的食品及其原料；查封扣押可疑的污染或中毒食品、饮水及其有关工具、设备和场所以及对可能受污染的区域采取控制措施。待现场调查取证结束后，按照市教育局、市食药局的要求进行处理。

5. 集中患者，以便急救车能迅速运输患者。后勤人员、保安到现场维持秩序，关闭校门，疏导急救通道，防止校外人员涌入学校影响正常的急救工作。学生处迅速通知班主任老师到现场，组织其余学生回到教室，安抚本班学生，从心理学角度疏导学生的心理，避免造成群体臆病现象，等待学校的通知。

6. 全力保持学校的稳定，全体教职工统一认识、统一思想作好舆论导向和家长群众的安抚解释工作，避免教师、学生、家长和其他人员因不必要的恐慌而引起混乱。

7. 密切配合相关部门做好学生、家长和社会各方面的工作,对发生食物中毒的学生逐一进行个案调查内容包括主要症状、最早发病时间,如实说明 24-48 小时前的进餐情况等,做好学生思想工作,让学生积极配合医院医务人员进行治疗,遵守医嘱,争取早日康复。

8. 协助相关部门做好调查工作及后勤保障工作。

#### **五、相关电话:**

学校保卫科:8270110

学校学生处:8270105

学校学生生活服务中心:8270187

学校宿舍楼值班室:8270081(男)8271310(女)

日照市疾控中心:8816507

东港区市场管理局:2957809

日照市教育局:8779302

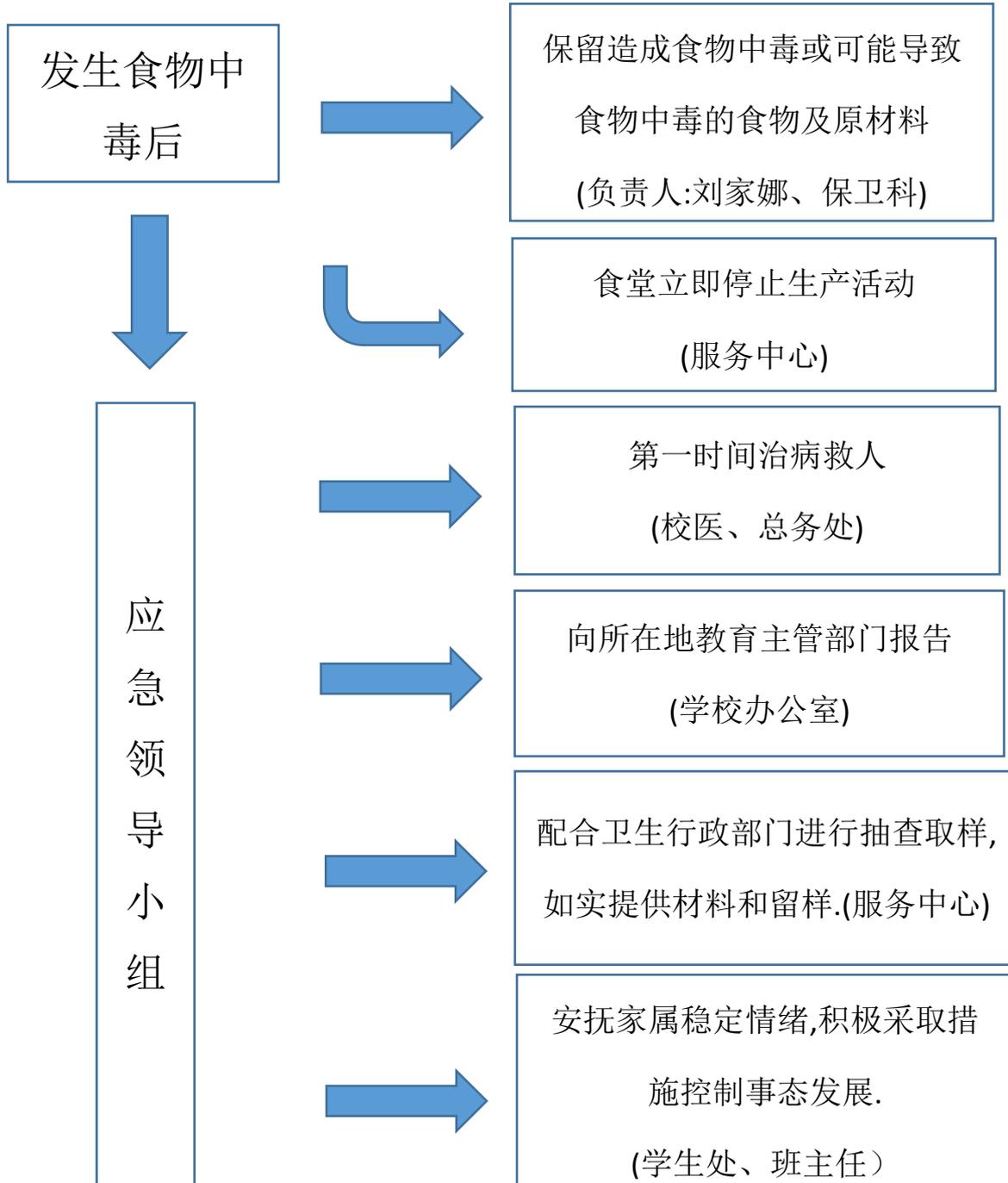
急救电话:120

报警电话:110

山东省日照师范学校

2022 年 4 月 1 日

# 日照师范学校食品安全事故应急处置流程图



学校保卫科:8270110  
学校办公室: 8270196  
生活服务中心:8270187  
东港区市场管理局:2957809  
急救电话:120

学校学生处:8270105  
总务处: 8270189  
日照市疾控中心:8816507  
日照市教育局:8779302  
报警电话:110

# 山东省日照师范学校

## 餐厅学校食堂投诉管理制度

为保证食堂餐饮安全,加强对学校食堂餐饮安全的管理和监督,保障师生健康特制定以下学校食堂餐饮安全卫生投诉处理管理制度。

食堂餐饮安全投诉处理具体由学校食堂食品安全管理小组负责收集投诉意见同时对投诉意见及时进行分析、研究、反馈、督促整改和追究有关人员责任。

1. 设立校长信箱,负责收集食堂意见建议和餐饮安全投诉意见,做好投诉记录并及时回复。

2. 根据《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作管理条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等食堂餐饮安全管理要求对被投诉的责任人,经查实违反食堂餐饮安全规定和要求的,对责任人进行批评、教育,有关责任人必须以书面形式作出整改意见,同时学校对责任人参照学校奖惩条例按工作失误处理。

3. 对经教育没及时进行整改或有严重工作失误的食堂工作人员,学校有权要求承包方不再聘任其担任食堂工作人员。

4. 根据投诉情况,学校餐饮安全管理小组应及时召集食堂管事负责人开会,对食堂餐饮安全工作进行分析和督促整改,从而加强食堂卫生管理工作。

5. 接到师生投诉食品感官异常或可疑变质时,应及时核实该食品,如有异常,应及时撤换,同时做出相应处理,并对同类食品进行检查。

6. 及时把处理意见反馈给投诉人,征求投诉人的意见,直到满意为止。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 日照师范学校

## 餐厅食品安全管理员制度

根据《食品安全法》规定，做好对经营食品的检验工作依法从事食品生产经营活动。

1. 负责食品采购、运输、储存、加工、销售等环节的食品进行卫生监督检查，督促做好食品索证、进货查验、台帐记录工作，并做好书面记录；
2. 从业人员健康体检、持证上岗的监督检查；
3. 对环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况和餐饮服务过程监督检查；
4. 对洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂等采购的索证验货、储存保管、标示、记录、使用情况监督检查；
5. 对餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器清洗、消毒和保洁情况监督检查；
6. 组织实施自查自纠活动，定期检查食品安全管理制度执行情况并记录存档；
7. 积极参加卫生和食品药品监督部门组织的会议、培训，落实相关工作。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅食品安全管理员的职责

1. 配合食品药品监督管理部门对本单位的餐饮食品安全状况进行监督检查，并如实提供有关资料。
2. 组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训
3. 制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行监督检查。
4. 对本单位的食品生产经营过程开展日常检查并如实记录，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并进行处理。
5. 负责对本单位采购的食品原料开展食品安全快速筛查检验工作。
6. 对本单位从业人员进行健康和培训管理，督促从业人员每年参加体检和培训，杜绝患有碍食品安全疾病的人员上岗操作。
7. 建立健全食品安全管理档案，督促相关从业人员做好食品原料进货台账、餐饮具消毒记录、紫外线灯消毒记录、留样记录、餐厨废弃物处理记录、食品添加剂使用记录等。
8. 餐饮单位发生食物中毒或食品污染事故时，及时向食品药品监督管理部门进行报告，采取有效措施防止事态进一步扩大，配合相关部门

进行调查处理。

9. 定期向食品药品监督管理部门上交本单位的食品安全自查自纠报告。

10. 参与保障食品安全的其他管理工作，如：推动建立食品安全视频监控系統、电子台账和食品原料快速检测设施。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校

## 餐厅食品安全自查制度和报告制度

为规范食品安全检查管理，及时发现消除食品安全隐患、保障食品安全根据《食品安全法》等有关规定，制定本制度

一、依照法律、法规和食品安全标准从事食品销售活动、采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理人员，对食品销售全过程实施内部自我检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理人员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、进货查验、工具清洗消毒、综合检查管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理人员应每天至少进行一次食品安全检查，

检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理人员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理人员定期对单位食品安全状况进行检查评价，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向食品药品监督管理部门报告。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录及报告情况要及时归档备查。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 山东省日照师范学校领导陪餐制度

为了切实加强学校食品卫生安全 确保学生就餐安全，结合学校实际，特制定领导陪餐制度

1. 学校实行陪餐制，至少有一位校级领导及生活服务中心管理人员每天按时到食堂或学生就餐地点陪餐

2. 陪餐领导要及时主动了解学生情况，及时反馈学生意见，收集对食堂工作、生活的意见和建议，并及时报告学校以便及时改进。

3. 领导要熟悉每餐的菜谱，并为学校食堂献计献策，改善学生生活。

4. 领导要以高度负责的态度认真登记，及时填写当天配餐记录。

5. 领导与服务中心管理人员确有困难需请假不能陪餐，要告知分管领导，以便调整。

6. 领导当天要检查食堂是否严格执行原料购进验收登记、物品索证索票、饭菜留样等管理规定。

7. 每次就餐前，陪餐领导必须提前 30 分钟进入食堂或学生就餐地点，首先检查食品卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取一看，二闻，三尝的工作流程，所尝饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题学生方可食用，同时做好记录。

8. 陪餐人员检查、食用 10 分钟后无不良反应，应在登记表中认真

填写情况记载，并签好姓名和时间。若有不适情况反应迅速上报学校  
主管领导或校长.同时通知食堂工作人员，迅速制止其他人不得食用。

9. 未经学校安排其他人员不得进入食堂或学生就餐地点陪餐。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 日照师范学校餐厅预防食物中毒制度

1. 豆浆、四季豆等生食有毒菜果，必须煮熟煮烂方能发售。
2. 马铃薯(土豆)发芽后，因芽内含有龙葵素，不得使用发芽的土豆或马铃薯。
3. 未煮红熟透的海产品，不得食用，熟透的海虾、海蟹应一次或当天食用，如有剩余，放凉后立即妥善冷藏，再次食用前要加热煮透。
4. 夏秋季多发细菌性食物中毒，要注意食物加工消毒及炊具、餐具消毒。
5. 严防发生投毒事件。外部人员不得随意进入食品加工出售间，注意炊事人员的思想建设，及时化解矛盾，以免发生过激行为。
6. 食品仓库、加工间不得存放任何有毒、有害物质。
7. 食堂内不得有员工住宿、午休房间。
8. 如怀疑有事物中毒发生时，应迅速上报食品药品监督管理部门、卫生行政部门和上级主管部门，采取及时有效措施进行救治。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 日照师范餐厅从业人员“五病”调离制度

1. 餐饮服务单位从业人员必须按规定定期进行健康体检；
2. 新参加餐饮服务单位工作和临时参加工作的从业人员必须进行健康检查，检查合格取得健康证明后方可参加工作；
3. 从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎(甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，必须调整到不影响食品安全的工作岗位；
4. 餐饮服务单位从业人员调离人员健康情况必须全程监护，了解病情状况；
5. 向食品药品监督管理部门及时通报餐饮服务单位从业人员调离人员基本情况；
6. 建立健全餐饮服务单位从业人员档案、调离人员健康档案；
7. 餐饮服务单位对从业人员健康档案管理做到专人负责，统一管理。

山东省日照师范学校

2022年4月1日



# 山东省日照师范学校 食堂财务管理制度

**第一条** 为进一步加强学校食堂管理，健全食堂管理制度，规范食堂财务收支行为，严肃财经纪律，根据有关文件规定，制定本管理制度。

**第二条** 本制度适用于学校对学校食堂经营方的财务监督，规范经费收支行为。

**第三条** 学校食堂经营方必须建立规范的财务管理制度，主动接受学校的监督检查。

**第四条** 校园卡为学校食堂消费的指定支付方式。学校负责校园卡系统的管理及维护。学校食堂在营业时，未经允许不得收取消费者现金，也不得以其它任何有价卷形式进行交易，否则首次发现扣罚受托经营服务单位违约金 1000 元，第二次发现扣罚 5000 元，第三次发现扣罚 10000 元，直至解除经营合同。

**第五条** 学校食堂经营方各项经费实行统一预算管理，本着力求节约的原则，进行年度经费预算方案。

学校食堂经营方年度经费预算方案每年下半年由食堂经营方财务根据实际需要，提出预算计划，经学校食堂经营方负责人审查，确定计划。

**第六条** 学校食堂经营方必须严格各项采购单据索要、存放手续。

1. 学校食堂经营方采购员必须对每一项采购索证索票。票据必须是国家统一使用的有效票据并具有真实、完整、合法性，票据必须注明开票时间，单位、物品名称、数量、单价等，财务人员有责任对记载不全的发票予以退回，对涂改及不合法的发票不予受理。报销票据的各项内容均不得涂改。

2. 学校食堂经营方报账要严格程序。采购员必须当天把凭证及单据，送会计审核签字，由学校食堂经营方负责人签字后方可入账统计、报销。

**第七条** 学校食堂经营方每个月进行一次财务结算，并将财务结算清单报生活服务中心，按照毛利润不超过 15%，净利润不得超过 5% 的要求逐项进行核算。发现出入部分，必须在下个月及时进行价格调整，并报学校主要负责人。

**第八条** 学校食堂经营方应要坚持微利经营，本着服务于师生、关心师生精神要厉行节约，严禁另起小灶。

**第九条** 学校食堂经营方要规范大额材料、设备采购询价过程，组织相关人员召开询价工作会议，并邀请学校纪委参与监督。

**第十条** 财务人员每月财务支出情况进行列表、报表，由财

务员报学校主要负责人后，进行公示。

**第十一条** 财务人员应及时进行财务学习，及时编制会计凭证和会计报表，按规定妥善保存并装订归档。

**第十二条** 财务人员应依法依规执行有关各项财务法规，履行各项财务职责。对违法违规行为，要坚持原则，依法办事。

**第十三条** 加强财务管理，搞好财务工作，是学校、学校食堂经营方的共同责任。学校生活服务中心要切实履职尽责，监督管理好公司财务；学校食堂经营方要服从学校规定，加强经费管理。

**第十四条** 本办法自公布之日起实行。本办法由学校生活服务中心负责解释。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

# 日照师范学校

## 食堂饭菜质量管理制度

为更好的服务广大师生，提高饭菜质量和增加主副食花色品种，学校对食堂饭菜质量管理明确分工，各司其职，严格执行。

### 一、学校食堂经营负责人

1. 树立弘扬中心服务育人的精神，适应学校现代化食堂餐饮需求，保证食堂健康良性发展，逐步提高食堂服务水平。

2. 定期举办学生座论会，了解学生对食堂服务的信息，听取各方面对伙食工作的意见或建议，进而改进服务工作，提高服务质量标准。

3. 努力开拓食堂的经营服务业务，丰富主副食花样品种，确保饭菜质量达到营养卫生要求，不断提高管理水平。

4. 努力平抑伙食物价，保证菜品高中低搭配，保证特色菜、特价菜、基本菜比例协调，在不同季节推出几款不同特价菜。

5. 定期组织全体员工政治学习，以提高其思想觉悟；定期组织员工业务技术培训，如厨师技能大赛等，以提高起操作技能。

6. 负责食堂管理员、厨师长、厨师、面点师等工作人员安排及其他有关具体工作。。

7. 负责抓好各项提高饮菜质量和服务管理制度的落实，确保此项工作的顺利进行。

## **二、生活服务中心管理人员**

1. 认真贯彻执行《食品卫生法》及管理体系文件精神，切实抓好餐饮卫生和饭菜质量监管；负责食堂生产、加工、制作、出售等方面规章制度的监督执行，防止食源性疾病和食物中毒事故的发生。

2. 定时了解学生对食堂服务的信息，听取各方面对伙食工作的意见或建议，进而改进服务工作，提高服务质量标准。

3. 督促食堂丰富主副食花样品种，确保饭菜质量达到营养卫生，不断提高管理水平。

4. 加强对食堂全体工作人员的管理、学习和培训，提高学校食堂管理和从业人员的食品安全责任意识，保障广大师生身体健康和饮食安全。

## **三、厨师长**

1. 做好食堂伙食质量和品种花样翻新工作，使食堂服务与师生的需求相适应，让全校师生吃的满意，吃得放心。

2. 经常专研烹饪技术，不断提高菜肴的色、香、味、型水平，要根据不同营养要求，制定食谱计划给厨师，合理搭配菜肴，保证营养美味。

3. 每天定时召开业务交流会，与厨师沟通烹饪技术，相互取长补短，培养并提高厨师业务能力和技术专长。

4. 对制作出的菜肴和食品，进行眼观、口尝等检查，及时提出存在的问题，已采取纠正措施。

5. 要制定食堂长远规划，逐渐形成自己食堂特色菜的风格。

#### **四、厨师**

1. 严格按照操作程序烹饪加工，制作的质量要保证符合要求，饭菜质量要做到色、香、味、型俱佳，以满足就餐师生需要。

2. 制定合理营养搭配食谱，每天部分更新菜品，每周推出两种以上新菜；做好第二批操炒菜供应，保证迟来学生吃上热菜。

3. 严格执行食品安全法，搞好食品卫生、餐具卫生、灶房卫生、个人卫生及责任区的卫生，每天工作完后要立即将灶台、锅铲等饮具及地面清洗干净。

4. 不断学习，提高自身技能水平。

山东省日照师范学校

2022年4月1日

## 日照师范生活服务中心主任岗位职责

1. 在学校党委的领导下，全面负责中心日常工作。
2. 认真贯彻执行国家方针政策和学校的规章制度，坚持原则，实事求是，为广大师生服务。
3. 认真学习食品安全卫生知识，确保饮食安全。
4. 负责中心管理，协调各科室、部之间的工作关系。
5. 制定各岗位职责、工作规范、操作规定、职业道德规范和各项规章制度，并负责检查实施，做好评定考核工作，奖罚分明。
6. 加强日常管理和监督，及时纠正、改进饭菜价格、质量。
7. 定时进行业务学习，按时进行卫生检查，讨论制定工作计划，研究制定伙食改革方案。

8. 按时认真处理上级行政机关的指示精神。

山东省日照师范学校

2022年4月1日