

食堂饭菜质量监督管理办法

为了加强学校食堂的日常管理工作，不断提高食堂饭菜质量，保证饭菜安全卫生，进一步改善师生员工用餐条件，满足师生员工的用餐需求。结合我校实际特制订本办法。

1. 对全部购进食材实行索证索票制度，以确保食材质量有保障、源头可追溯。
2. 学校食堂内设由政府购买服务的第三方食材质量安全快检机构负责每天第一时间对食堂购进蔬菜和肉类实施质量检测，一旦发现农药残留超标蔬菜或瘦肉精超标肉类，立即予以退货。
3. 学校委派两名专职食品安全监管员对食堂购进食材质量、饭菜加工过程等实施全方位、全流程监管。
4. 学校食堂按照国家相关卫生标准严格控制使用各种食品添加剂及油、盐、糖的使用量。
5. 学校食堂严禁购买使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、韭菜等易引发食物中毒的蔬菜及易传播新冠肺炎病毒的冷链食材，不购买使用腐烂变质或不符合卫生要求的蔬菜食品，严格控制黑木耳等食用菌类食材的泡发时间，严禁使用隔餐剩饭菜。
6. 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。
7. 控制好库存。做到必需食材不脱销、一般食材不积压，做好食材防霉防腐工作，积极做好除“四害”工作。
8. 食堂工作人员必须持健康证上岗，严格执行食品加工操作规范。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。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、嘻闹，谨防刀伤、烫伤和意外事故发生。
9. 保持食堂环境卫生清洁，定期对食堂内外环境进行大扫除。减少或杜绝蚊蝇的孳生，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，下水道畅通无淤渍。
10. 对食品加工用具实施色标管理，食堂卫生要做到“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。
11. 鼓励员工努力提高烹饪技能、不断提高饭菜质量，力求饭菜色、香、味俱全，健康、营养、可口，让职工满意用餐。