# 2024年员工食堂管理制度(十三篇)

来源：网络 作者：诗酒琴音 更新时间：2024-07-02

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。相信许多人会觉得范文很难写？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。员工食堂管理制度篇一1.食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、购物要供方提有关食...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。相信许多人会觉得范文很难写？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

**员工食堂管理制度篇一**

1.食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品、购物要供方提有关食品书面证明材料，不采购以下食品：

（1） 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

（2） 未经兽医卫生检查或者检验不合格的肉类及其制品；

（3） 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

1.食品贮存者应当分类、分架、隔墙、离存放，定期检查及时处理变质或超过保质期限的食品。

2.食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

1.厨房必须添置“四防一消”设施。

2.要有相对独立的食品原料存放间，食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

3.严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

4.厨房一天打扫三次以上，确保地面无积水、无垃圾。

1.餐饮具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐具。

2.消毒后的餐饮具必须贮存专用保洁柜内备用。

3.洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，必须有固定的存放橱柜，并有明显的标记。

4.用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具，容器必须标志明显做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

1.餐厅每天必须彻底打扫三次确保地面无垃圾积水。

2.每周用“84”消毒液消毒二次。

3.学生各人用各人的餐具（必须人人都有餐具）

1.管理人中必须进行健康检查。取得健康证明后方可参加工作。

2.2.凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾痛。不得从事接触直接入口食品工作。

3.食堂从业人员及集体餐、分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病证或治愈后，方可重新上岗。

4.食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。

必须做到：

1、工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流行清水洗手接触直接入口食品之前应洗手消毒。

2、穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

3、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

4、不得在食品加工和销售场所内吸烟。

1.学生如有食物中毒或其他食源性疾患，应在第一时间向镇医疗保健或市卫生防疫机构上报，并向教育局报告（上报时间不得拖延两个小时）。

2.应立即组织对中毒师生进行救治，尽快协助有关部门查明事故原因，控制食物中毒事故进一步扩大。

3.学生所在班的班主任将该事件的详细情况与处理结果和工作的改进意见书面材料及时报中心学校.

**员工食堂管理制度篇二**

为了方便公司员工中午就餐，体现公司对员工的关心，特设立员工食堂并制定本制度。

1. 在食堂就餐的员工必须自觉遵守本制度。

2. 员工食堂每日供应午餐一顿，就餐人员必须按规定时间就餐。

3. 长期就餐员工自带餐具，餐后自觉清洗所用餐具，并放置有序。

4. 员工就餐期间应避免高声喧哗、说闹，要讲究公共卫生。

5. 食堂炊事员将饭做好后，由就餐人员根据自己的饭量自行盛饭菜，吃多少，盛多少，不应造成浪费。

6. 就餐员工应共同爱护就餐场所内的所有物品，要讲究公共道德，如有损坏须照价赔偿，情节严重的予以罚款。

7. 就餐员工应尊重炊事员的劳动成果，不得因个人口味的不同而在饮食上挑三捡四，懂得适应大局。

8. 因员工食堂与员工宿舍在一起，因此员工在就餐时严禁进入员工住宿区。

9. 员工就餐时，不允许携带并饮用含有酒精类的饮品。

10. 为了尽量避免饮食浪费，公司行办将每天统计就餐人数，如有临时就餐或不就餐的应提前告知行办。

11. 为了不影响员工正常就餐，炊事员应根据食材需要，及时告之行办工作人员，本着有节约、有计划的原则采购所用食材。

12. 为了尊重少数民族员工的饮食习惯，公司开设的员工食堂为清真食堂，因此所有来就餐的员工不得将非清真食品带入食堂。

**员工食堂管理制度篇三**

为贯彻落实食品卫生管理条例和食品卫生法，结合学校实际情况，切实抓好我校食品卫生管理工作，消除隐患，保护师生安全，维护社会稳定和保障青少年健康成长，认真做好学校食品、饮水卫生，传染病防治管理工作。特拟定王食堂卫生管理制度如下：

1、食堂工作人员必须身体健康，患有（如：肝炎，肺结核等）传染病的教师严禁进入食堂。

2、食堂工作人员必须保证食堂的卫生，灶台、操作台等不得有积尘，地面必须保持干净，不得有积灰。

3、食堂的炊具用完后必须当日清洗干净并消毒，并做到放物有序。

4、食堂的餐具用过一次后，必须用洗洁精清洗干净并消毒后才能重复使用。

5、食堂的工作人员，不得让其他教师和外来人员进入食堂。

6、因执周教师的渎职和疏忽大意而造成的卫生安全事故，视其情节，给予批评教育、扣发当月活津贴、扣发年终目标奖等处罚。情节严重、触犯法律者，移交司法机关，追究起责任。

一、食堂食品原料进货验收

1、为了加强食品质量安全监督管理，确保本经营单位按照法定条件、要求从事食品经营活动，销售符合法定要求的食品，保护消费者的合法权益，制定本制度。

2、凡进入本经营单位的食品都应当实行进货检查验收，审验供货方的经营资格（包括：食品流通许可证、食品生产许可证、工商营业执照等），验明食品合格证明和食品标识，索取相关票证。应当检验检疫的，还应当向供货方按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货方签字或者盖章的检验报告复印件。

3、对食品包装标识进行查验核对，内容包括：

（1）中文标明的商品名称、生产厂名和厂址；

（2）产品质量检验合格证明，认证认可标志；

（3）限期使用商品的生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）和失效日期；

4、对使用不当、容易造成商品损坏可能危及人身、财产安全的商品的警示标志或中文警示语。

5、法律、法规规定必须检验或者检疫的农产品及其他食品，必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得进货。法律、法规没有明确规定的，应经有关产品质量检测机构或市场设立的检测点检测合格才能购买。

6、经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，应及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，应立即停止销售，并进行无害化处理。

7.在进货时，对查验不合格和无合法来源的食品，应拒绝进货。发现有假冒伪劣食品时，应及时报告当地工商行政管理部门。

二．食堂食品原料保管

1、对库存各种物品，食用品的规格、性能、保管注意事项，保质保鲜期。

2、帐物相符，即要求库存商品帐，入库、出库记录同实物相符。

3、库内各种物品的保管符合要求。生熟分离，种类分离，各种物品的存放离墙离地。

4、在质量问题的物品，食用品不入库。

5、物品的出库坚持先入先出的原则。

三、食堂食品原料领用制度

1、对工作人员（取货员）所取出食品要进行检验，核对数量，杜绝质次、变质、过期食品的出库与食用。

2．保管员（验收员）与采购人员（取货人员）均需在入库单（出库单）上签字。

一、环境卫生

（一）就餐大厅整洁明亮，餐桌上无灰尘，地板无垃圾，凳子无脏水、灰尘等。地板要求明亮干净，清洁工对大厅的地板每天至少要清扫、拖洗2―3次，对餐桌要随时清理，保证就餐大厅整洁卫生。

（二）食堂周边无杂物、垃圾、食堂外围排水沟无污物、垃圾，每天最少清扫1―2次，保证室外整洁、干净。

（三）大厅窗户要求每周至少擦拭一次，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。

（四）就餐大厅四周墙壁、天花板无蛛网，每周至少打扫一次。墙砖至少每月擦洗2―3次。

（五）食堂内外栏杆干净，无灰尘，坚持每天擦拭。

二、食堂厨房、操作间、保管室、炊具厨具卫生

（一）食堂厨房每天必须保持整洁，地面保持干燥、无垃圾杂物；炊具、厨具每天使用后清洗干净，然后消毒，整齐有序地摆放；菜墩、菜刀使用后清洗干净摆放整齐；新鲜蔬菜，干货等食品上架，酱油、醋等入池入桶（罐），不准随地摆放。操作间地面无垃圾、要物，保持干燥整洁，保管室食品陈列有序，不乱摆放，池盖等无灰尘，保持干净明亮。

（二）食堂厨房、操作间、保管室坚持每天一小扫，做到四壁无灰，无蜘蛛网；每周一大扫，彻底整理墙面、地面、厨具、案板等厨房设施。

（三）食品生熟要分开，保证生熟食品不交叉污染或串味。

（四）干货制品蒸发及清洁卫生，要多清洗、漂洗，保证无沙粒、杂物，不准加工出售腐烂变质的食品。

三、蔬菜、肉类卫生

（一）蔬菜类必须先剔除腐烂、变质或杂草部分，然后清洗加工，加工完毕后需再清洗干净方可进入蒸、炒、煮等环节烹饪程序。

（二）肉类必须先漂洗，带皮肉还要先烙皮（烙至金黄色），洗耳恭听净后方可加工切好后，该漂洗的先漂洗，该出水的先出的水，然后再进行蒸、炒、煮、爆等。

（三）严格执行食品卫生“五四制”，对腐败变质、生虫、生霉物质坚决做到“采购不买；物质验收员、保管员不收；食品加工人员（厨师）不加工；服务员（营业员）不出售”。

四、个人卫生

（一）工作时穿工作服，戴工作帽，着装整齐、干净，仪容端正。

（二）操作人员不得留长发、长指甲，不允许戴戒指、手链等饰品，操作前先洗手，保证食品清洁卫生。

（三）勤换衣服，勤洗澡，树立良好的外部形象。

五、库房卫生

（一）库房整洁、明亮，物资堆放有序。米面及干杂品不得摆放在地上。

（二）四壁无蜘蛛网，加强防潮、防鼠，定期检查，以防物资腐烂变质。

为加强学校饮食安全，防止病从口入，对食堂的餐具、炊具、室内设施消毒作如下规定：

1、食堂对炊具、餐具，坚持每次用餐后，用消毒水清洗。每天对餐具用开水蒸煮10―20分钟。对消毒后的炊具要有保洁措施。

2、食品加工过程中，必须用盐水浸泡。

3、每餐后对食堂的地板、水沟用漂白粉消毒。消毒池不洗食品和污物，溲水桶应保持清洁，并加盖。

4、每餐前食堂工人用消毒水洗手，再上岗。

5、学生每次打饭前在厨房外用消毒水洗手、洗碗，再打饭。

6、采购灭鼠、灭蚊、灭蝇的药物，加强除“四害”工作，清除有害生物的繁殖的场所。

7、饮事员的鞋袜衣帽常用消毒水清洗。

8、使用药物消毒时，必须使用经国家批准使用的药物，正确的配制使用，保证消毒有效

1、食堂提供的每样食品，由食堂分餐人员专人负责留样。

2、每餐留样的食品，按规定留足100克，分别盛放在已消毒的餐具中。

3、留样食品取样后，立即存放在完好的食品罩内，以免被污染。

4、留样食品冷却后，用保鲜膜密封好，并在其外部贴上标签，标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

5、将贴好标签的留样食品按秩序存放在恒温冰箱内保存。冰箱温度设定为0℃-4℃。

6、做好每餐每样留样食品的记录，包括食品样源、食品名称、留样时间、目测样状等，以备检查。

7、留样食品一般保存48小时，进餐者如无异常，即可处理留样的食品；如有异常，立即封存，送食品卫生安全部门查验。

8、食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

9、卫生监督小组及监督管理员不定期检查留样工作，发现未按要求留样，将对责任人进行工作失职处罚。

食堂从业人员的健康，直接影响全体师生的健康。为此，特制定我校食堂从业人员的健康休检和培训制度。

一、食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

二、食堂从业人员由学校一年一聘，学年初，学校与从业人员签定聘任合同。

三、食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

四、食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事伙食堂食品加工。

五、从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

六、从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗。

七、每天早上上岗前由学校行政领导或食堂负责同志对从业人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，不得上岗。

八、食堂从业人员必须了解食品卫生知识，学校必须对食堂从业人员进行卫生知识培训，确保学校食堂的食品卫生。

一、发生食物中毒或者疑似食物中毒事故后，应当及时向主管领导和所在地人民政府卫生行政部门报告发生中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、可疑食物等有关内容。

二、细心观察学生身体状况，特别是对在校就餐的个别学生有腹痛、腹泻、恶心、呕吐等症状，要给予关心，及时到医疗部门进行检查，作好记录。

三、发现学生在校就餐后有3人以上有腹痛、腹泻、头晕、恶心、呕吐且症状相同等，及时送就近医院检查治疗并作好记录，同时向学校分管领导报告。

四、通过医生检查确认是食物中毒后，马上向校领导汇报，启动应急预案，并向乡所在地卫生防疫部门打电话通报情况，然后写出书面报告。

五、学校食堂立即对食物样品封存，积极协助、配合上级有关部门调查，查明事故原因。

六、成立事故处理领导班子，统计中毒人数和中毒情况，建立中毒学生医疗记录档案。

七、跟踪了解食物中毒事件的进展和中毒人员的康复、救护情况。

八、事故报告电话。学校：xxx卫生院：xxx

（一）成立处置食物中毒或食品安全事件应急指挥领导小组。

（二）应急处理程序：

1、在食品供应过程中或学生用餐时发现食品感官性状可疑或有变质可疑时，经确认后，立即撤收处理该批全部食品，第一时间内通知所有学生停止用餐。

2、在全校范围内树立食品卫生安全意识、时时警惕食物中毒事件的发生，班主任发现本班学生就餐后有类似食物中毒可疑病情后，及时报告向学校分管领导报告，由乡卫生院初步检查确定，做出以下措施：

（1）观察病情，对症处理。

（2）如确定食物中毒，做好以下工作：

初步诊断、治疗、护理患病的师生→立即报告学校安全工作领导小组，全校进行紧急排除，通知有疑似中毒现象的学生紧急集中乡卫生院室进行临时处理，如中毒学生较多，情况紧急，可打120进行送院急救，启动应急预案，采取抢救措施→立即向上级有关部门报告→收集相关病情信息，协助卫生部门进行事件调查、处理。

3、学校主管领导立即指挥抢救工作，协调有关单位和部门的抢救。向教育主管部门报告，并做好以下工作：

（1）责令食品立即停止食品加工、供应活动。

（2）学校立即向上级卫生部门报告，报告时间间距离发病时间必须在最短时间内。

（3）保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备、保护好中毒现场和食品留样，防止人为地破坏现场，等候卫生执法部门处理。

（4）班主任负责协助领导小组照顾患病学生，对已确定重病师生负责转送医院治疗。

（5）做好师生思想工作，稳定学生情绪；负责家长的疏导工作；向新闻部门解释工作；协助学校领导做好善后处理工作。

（6）学校要深入各班级配合卫生行政部门，做好调查。向患者了解食物中毒的经过，可疑食品、中毒人数，并预测发展趋势。

（7）做好后勤保障工作，保障乡卫生院抢救中心必须品的供应。

（8）学校要协助卫生部门作带菌检查和取证工作，按照卫生部门的要求如实提供有关材料和样品。

食堂食品卫生安全责任重于泰山，食品卫生安全工作事关师生的身心健康和生命安全，为了加强食堂食品卫生安全工作的管理力度，确保这项工作落到实处，特拟定本制度。

一、食堂食品卫生安全责任

1、明确分工，强化责任。

学校法人是食品卫生安全的第一责任人，负责贯彻落实执行上级食堂卫生安全会议精神，负责监督检查和考核食品卫生安全工作；分管安全工作的副校长是食品卫生安全工作的分管领导，负责制度的制定和考核工作，负责对学校食品卫生工作的检查、指导；食堂卫生管理员是学校食品卫生安全工作的直接管理者，负责学校食品卫生工作的具体管理、检查、指导和监督；负责食堂食品卫生的具体管理，负责从业人员的学习培训工作，人人把关，人人负责，真正做到食品卫生安全第一。

2、提高警惕，加强防范工作。

食堂重地严禁闲杂人员入内，任何时候，食堂各个大小门都必须关好，未经管理员和工作员同意严禁任何人进入。如有送食堂所需物品而进入食堂的，管理员必须严密注视，直至其人离开食堂。食堂工作人员有事有病需请假的，无故没有上班的，食堂管理员不得私自安排他人代班，必须报请学校有关领导批准后，才能准允他人代班，确保食堂卫生安全。

3、加强组织纪律，严格卫生标准。

食堂工作人员一定要遵守工作纪律和各项规章制度，做到上班时一定要讲个人卫生和环境卫生；不准用手直接接触学生饭盒里的熟食。

4、做好其他安全工作。

食堂必须做好防火、防盗、防毒、防电、防爆、防烫等安全工作，做到责任到人，各负其责。

二、责任追究

1、食堂食品各操作过程出现安全事故的，追究各操作环节直接责任人的责任。

2、食堂食品卫生安全责任不明，各种制度落实不力，学校领导发现食堂存在食品卫生不安全因素，追究食堂管理员责任。

3、食堂若出现食品卫生安全事故，食堂管理员须马上报告学校分管领导和校长，同时采取有效措施，全力处理事故。学校根据事故大小，情节轻重对管理人员和直接责任人给予处罚。触犯刑法的，移交司法部门处理。若发生事故瞒报、缓报的，将对管理员和直接责任人从重处理。

一、财务人员要服务周到，态度和蔼，对师生员工不明白的事要耐心解释，讲明情况，不准与师生员工发生争吵。

二、搞好现金与支票管理，财务人员要将每天所收现金及时存入银行，将留用的零星款放入保险柜。

三、财会人员要严格遵守财经纪律，遵守会计制度，收入支出必须及时入帐，做到日清月结。

四、严格审核往来票据，凡不符合财务制度要求和手续不全的票据，要拒绝付款，做到准确无误。

五、不准随便出借现金及支票，严禁出借银行帐号。

六、财会人员对中心内购买的办公用品或各种炊具零件、小型用具、杂项开支等单据要认真审核，各项内容要准确无误，并经处、中心领导与经办人、主管人签字后方可报销。

七、主管会计要搞好内部财务审计工作。

八、每月向就餐人员公布伙食帐目。

**员工食堂管理制度篇四**

1、学校要建立校长负责制，配备专职或兼职的食品卫生管理人员，同时建立健全食品安全管理制度、食品卫生管理制度及岗位责任制；强化安全防范措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生。

2、学校食堂必须依法取得卫生许可证后方可从事食堂经营活动，并且在卫生许可证有效期满日前到发证机关申请办理复验手续。

3、食堂从业人员每必须进行健康检查，取得健康培训合格证明后方可参加工作，工作期间应穿戴清洁的工作衣帽，养成良好的个人卫生习惯。

4、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件。

5、严格把好食品采购关。严格进货渠道，建立进货索证登记制度，并设置档案；食品采购的场所应相对固定，以保证所采购食品的质量；禁稚购过期变质等不符合卫生要求的`食品。

6、严把供餐卫生质量关。食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质或感官性状异常的食品及其原料；加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

7、食品在烹调后到出售前，若超过小时的，应当置于高于℃或低于℃的条件下存放。

8、学生集体用餐必须当餐加工，不得使用剩匪，不得制售冷荤了。

9、公用餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具必须贮存在专用保洁柜内备用，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

10、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

11、加工食品用工具容器必须有明显的标志，做到分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁。

12、外购订餐时，必须索取送餐者有效的卫生许可证复印件，送餐者卫生许可证上必须注明“送餐”的许可项目。

1、选择经过安全处理的食品，水果、蔬菜一定要清洗干净。

2、彻底加热食品，食品所有部位的温度都必须达到℃以上。

3、做熟的食品放置时间不宜过长，最好在食品出锅后尽快吃掉。

4、妥善贮存熟食品，应在℃以上或℃以下的条件下贮存熟食品。

5、贮存的熟食品在食用前必须再次彻底加热，加热时应使食品所有部位的温度都达到℃以上。

6、避免生食品与熟食品的接触，用于处理生、熟食品的刀具、案板等也要分开。

7、加工制作食品前和每次间歇后，必须把手洗净。

8、保持加工操作间的清洁，所有用来制备食品的用具表面必须保持绝对干净，抹布应每天更换，并在下次使用前煮沸消毒。

9、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食品。

**员工食堂管理制度篇五**

1、遵守政府和学校有关卫生、环保、安全、防火等各项规定。加强内部管理，防止发生群体性食物中毒以及治安、消防、计生、劳动、环保等重大责任事故、事件;严格按有关要求进行操作;

2、加强卫生工作，确保食品、餐具、环境和个人的卫生;

3、加强员工的职业教育，提高服务水平和质量，师生满意和基本满意率不低于90%;

4、主动接受学校、卫生监督等行业管理部门监督、检查，做好“创建、创卫及勤工俭学”等工作。

1、餐厅员工必须礼貌待人，文明服务，优质服务。

2、窗口服务必须穿戴好工作服、帽、口罩，仪表整洁，售饭菜时态度和蔼，服务热情。

3、不得以任何理由与师生顶撞、吵闹或打架，一经发现除罚款外，情节严重的立即辞退。

4、员工之间不得争吵、嬉闹或打架，一经发现严肃处理。

5、出售菜肴价格合理，买卖公平，不走后门，不搞特殊。

1、餐厅必须切实搞好安全保卫工作，避免不必要的损失和有害现象。

2、餐厅的设施、设备和餐饮用具，每个员工必须加以爱护和合理使用。

3、食堂设备必须注意检查和保养，发现问题，立即组织维修，严禁非正常操作。

4、工作人员在工作中要合理使用各种设施、设备和用具，不能违规使用和强行工作。

5、人为造成的财物损失，在批评教育下，还需视情节轻重予以赔偿。

6、因操作不慎造成安全事故者，责任全部由操作者负责。

食堂必须严格贯彻执行食品卫生法的有关规定，搞好个人卫生、饮食卫生、环境卫生。

1、严禁采购、验收和加工变质食物。

2、食品做到生熟分开放置。

3、每日制作的饭菜及下班后剩饭菜，必须随时清理和加盖。

4、存放食品的容器，用完后必须清洗，需消毒的坚持消毒，并摆放整齐。

5、炒熟及直接入口的食品，必须随手加盖或上架，不得随地乱放。

6、工作告一段落后，洗菜池、工作台、砧板、案板必须打扫干净。

7、各种机械刀具，置放指定地点，机械工具使用完毕，应及时清扫干净。

8、货架、售卖台、抽风系统、箱柜要经常清扫，保持整洁，洗物池做到无垢、无苔。

9、库房内物品要一物一标签，堆码整齐，能加盖的必须加盖。

10、门窗、玻璃保持干净、无积尘，天花板、墙壁无积尘、无蛛网。

11、保持地面清洁，每餐一小扫，每周一次大扫除。

12、餐桌残留物及时清理，保持桌面清洁，无油腻。

13、餐厅内外下水管道畅通，经常打扫。

14、讲究个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣，便后洗手，不随地吐痰、扔杂物，不刁烟作业。上班时穿戴工作衣、帽。

15、冰柜应保持清洁，无霉烂臭味异味。

16、餐具、炊具洗净后摆放整齐，用前消毒，台、桌擦洗干净，搅拌机无酸味、切肉机清洁无异味。

17、无关人员不准进入工作区，严防食物中毒。

18、工作人员每年体检一次，做好疾病传播和细菌交叉感染预防工作。

19、食堂以经理为主要责任人，必须做好防鼠、防蝇、防盗、防潮湿、防食物中毒的“五防”工作。

防鼠：食堂操作间、仓库等存放食物的地方必须有密闭的铁门、铁窗户，以老鼠进不去为标准。

防蝇：食堂配餐间、操作间，仓库要有防蝇设施、一经发现应立即喷药消杀。

防盗：食堂的一切物品必须堆放保管好，保管员应经常清点物资，食堂、仓库要有铁门，窗户要有铁网。

防潮湿：食堂主付食品、炊、用具、机械设备，保管员应清理分类堆放整齐，而且应上架隔墙离地，该加盖的加盖。

防食物中毒：青菜要浸泡、开水烫，肉类、油类要检疫，禁止出售变质变味和不卫生的食品，炊具、用具、快餐盘要严格消毒。

采购、验收、保管制度

一、物资采购流程：

采购人填写请购单(采购计划)→采购部门负责人审批→经理审批→采购。

二、验收、保管

1、凡购进食品、原料、设备等生产性物资由仓管员负责验收、保管。

2、验收人员对购进物品应做到单据、物品、帐目相符。

3、验收人员对购进有毒、有害、变质、变味、发霉物品或不合要求和不合手续的物品有权拒绝验收。

4、验收人员不准作弊和弄虚作假。

5、入仓物品要严格登记，出仓物品应有经领人签名，做到每天帐物登记清楚、相符。

6、仓库应保持清洁卫生，物品堆放整齐有序，及时清仓，防止物品变质、发霉。

7、做好防盗、防火、防鼠、防蛀工作。

8、每月底清仓一次，库存物资统一过秤，库存物资与帐目相符。

1、留样容器：按品种分别盛放于清洁消毒后的密闭专用容器内。

2、留样条件：专用冷藏设施。

3、留样时间：冷藏存放48小时以上。

4、留样数量：每个品种不少于100g。

5、专人负责，做好记录。

**员工食堂管理制度篇六**

为防止食物中毒或其它食源性疾患事故的发生，保障师生身体健康，制定以下管理制度。

一、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

二、严格把好仪器的采购关，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品。禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害的食品及其他不符合卫生标准和要求的食品。

三、食品贮存应当分类存放，定期检查，及时自理变质或超过保质期限的食品。

四、食堂要及时更换卫生许可证，从业人员每年要按时进行健康检查。养成良好的个人卫生习惯，工作时必须穿戴清洁的工作服，常剪指甲，不在食品加工和销饭时间内吸烟。

五、严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生安全。

六、为了加强管理，特成立食堂食品卫生安全管理领导小组。

**员工食堂管理制度篇七**

为加强和促进食堂管理工作，进一步提高后勤服务质量，确保食堂卫生和食品安全，保障供应，更好地满足广大职工的就餐要求，特制定食堂管理制度如下：

1、严格执行医院制定的经营范围和卫生防疫部门规定制作销售食品。

2、未经医院同意不准外购主食及制成品加价出售。

3、经营单位只准在经营的范围及地点内进行加工销售，不得超范围或私自设点。

1、主食要足斤足两，做到碱性适宜，严格按规定价格销售。

2、副食种类按不同季节选配，要做到有营养，味道好，新鲜，卫生，高低档搭配。

3、主副食品要明码标价，后勤服务中心加强成本核算，严格按批准价格销售，毛利率不得超过25%，否则给予经济处罚。

1、对主要原料（油，米，盐，面，肉等）实行集中采购或定点采购，供货单位必须各种证件齐全，做好进货，发放使用记录，严禁私自采购原料，否则给予经济处罚。

2、不得采购，加工，销售腐烂变质，假冒伪劣，不经检疫，有毒的食品，如有发现从严处罚并追究经营单位及当事人的责任，并由其承担一切后果。

3、食品分类，分架隔墙，离地存放，生熟分开不混杂，不制售冷荤凉菜，不使用未经洗涤，消毒的餐炊具，不使用白色泡沫餐炊具，若有违反给予经济处罚。

1、食堂周围环境要保持卫生，安全，与外界隔离良好，无闲杂人员进出食堂。

2、食堂内部环境整洁，规范，无老鼠，无苍蝇，无蟑螂及其他有害昆虫，室内无油垢，地面无污物，无蜘蛛网，窗明几净。

3、工作人员衣帽整洁，勤洗勤换，有健康合格证并挂证上岗，出售食品时要戴口罩。

4、工作人员要树立服务意识，态度要热情、周到、友好。

5、餐厅卫生要保持清洁，随时清扫，及时开门关门，桌椅摆放整齐，不得随意搬动，保证使用完好。

1、食堂布局合理，有相对独立的食品原料存放间，粗加工制作间，消毒间，照明、通风、抽烟装置符合要求。

2、有符合卫生要求的洗涤、消毒、保洁设备，有够用的冷藏设备，有防尘、防蝇、防鼠、防潮等设施。

3、必须配备足够防火防盗设施，定期检查设施完好情况，做好食堂内防盗、防火、用电安全工作，如出现问题由责任单位或主要责任人负责赔偿并承担相关责任。

后勤服务中心加强对食堂工作的日常检查，并按照本制度规定的要求逐项检查，发现问题及时反馈经营单位，并作出相应处理。

1、严格按《食品卫生安全法》和承包协议中的要求执行。

2、严格按规定的售饭时间执行，任何条件下要保证一日三餐的准时满足供应。

**员工食堂管理制度篇八**

1、食堂（厨房、餐厅）及食品库的卫生安全工作由行政综合办负责统筹管理并承担管理责任。

2、厨房、餐厅卫生安全工作由炊事人员负责，不能带病上岗。

1、食堂炊事人员要持健康证上岗，定期体检。

2、工作时要穿工作服、戴工作帽，烹饪作业时间不准穿工作服离岗外出。定期洗涤工作衣帽，保持清洁。

3、保持个人卫生要做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤洗头。

4、炊事人员要服从领导安排，保证员工按时开餐；保证公司接待工作圆满完成。

1、厨房卫生要做到：地面干净、无杂物、无污水、墙壁清洁，食品原料放置整齐，可用饭菜要用蚊蝇罩，炊具随用随洗保持清洁，灶台、案面无陈旧脏渍。作业完毕洗菜池要无脏水沉积、无杂物，杂物桶要及时倾倒以防滋生蝇虫。

2、餐厅卫生要做到：餐桌、座椅干净无脏渍灰尘，地面、墙壁、窗台干净，地面无脏水、无洒落饭菜、无杂物，洗具池无脏水沉积、无杂物。

3、冰箱、冰柜内存物品要分袋存放，做到生熟食品分开，生熟器具分开，并定期清理。

1、餐饮作业禁用腐烂变质原材料，科学配菜，严防食物中毒。

2、采购食品要按品种、生熟妥善保管，不得出现人踏、鼠咬现象。

3、需要清洗才能烹调作业的生食品，必须认真清洗，确定清洗干净后方可烹制。

4、大量采购的食品要及时入库、入账，由行政综合办统筹管理。

1、严禁采购腐烂变质食品，采购专员在采购时要认真查验食品品质的优劣。

2、采购专员在采购各种食品时，要货比三家，选购优质价廉食品。

3、采购专员要保存好并及时上报采购原始票据，票据要加盖售货单位公章并加注电话。

1、其他部门人员无必要理由，严禁进入厨房，违者扣罚2日工资。

2、厨房内煤气炉灶等有火种设备及电器设备，要按设备使用说明书规范操作，要经常检查管路、阀门、电源、线路等是否存在安全隐患，发现问题要及时解决或上报。

3、使用煤气炉灶要按先点火、后开阀门顺序操作，停用时要按先关总阀门、后关小阀门顺序操作。

4、电器设备停用必须切断电源，并将电源线安放至妥当位置。

5、炼油或炸制食品时搞好油温控制，严防跑油、撒油、迸溅、起明火。

6、厨房、餐厅夏季经常通风、冬季适时通风，保持空气清新干燥，下班后要关好门窗，关好灶具开关，切断总电源，

7、食堂一切接触火器、电器的炊事人员要提高警惕，不可麻痹大意。

8、食品库账目清晰，安防措施妥当，由行政综合办专人负责管理。

**员工食堂管理制度篇九**

第一条 为加强学校食堂食品安全管理，有效控制学校食物中毒及其它食源性疾患的发生，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，结合学校实际，制定本办法。

第二条 学校校长为学校食堂食品安全管理工作第一责任人。校领导应把食品安全工作列入学校重要议事日程，定期召开会议，专题研究食品安全工作，建立健全各级管理责任制和责任追究制。主管校领导对食品药品监管部门或教育行政部门提出的整改意见，必须及时责成相关部门进行全面整改。

第三条 后勤部门在主管校领导的领导下，全面负责全校食堂食品安全管理工作。学校设立专、兼职食品安全监督管理人员，具体负责监督检查学校食品安全，以及相关政策、措施及制度的落实，履行监督检查的职能。

第四条 学校保卫部门应对食堂等易发生食品安全事故的场所加强安全保卫工作，严禁非相关岗位人员进入食堂的食品加工操作间及食品原料存入间等，严防投毒事件的发生，确保学生用餐安全。

第五条 学校以多种形式对学生进行宣传教育，教育学生不买街头无照、无证商贩出售的食品，不食用来历不明的可疑食物，增强学生食品安全意识和自我保护能力。

第六条 学校食堂应取得餐饮服务许可证方可营业：校内饮食从业人员必须经过培训，体检合格后方能持证上岗。学校要定期对相关人员进行食品安全法律知识的培训。

第七条 发生食物中毒或其他食源性疾患事件，主管校领导应立即到现场进行指挥，组织抢救，防止事态扩大，并及时向食品药品监管部门和教育行政部门报告，积极配合有关部门进行调查、处理。

第八条 对于饮食工作各级责任人员违反规定，不履行或者不正确履行其各自职责，造成就餐者身体损害甚至生命危险的，按照有关规定追究相关人员的法律责任。

第九条 对下列人员有下列情形之一的，追究其相关责任：

(一)有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

1．食堂发生严重食物中毒事故并造成人员伤亡；

2．未建立食品安全负责制或未设立专职或兼职食品安全管理人员；

3．未建立食品安全安全管理制度或管理制度不落实；

4．食堂未取得餐饮服务许可证而从事经营活动。

(二)有下列情形之一者，追究食堂负责人及监督员的责任：

1．未按照学校食品安全管理制度对食堂食品安全进行检查，或检查次数、纠正力度达不到要求而出现问题的；

2．对食堂食品安全检查出的隐患整改不力造成严重后果的；

3．不主动配合上级食品药品监管主管部门检查，有失职行为的；

4．未及时传达上级食品药品监管主管部门的有关政策及工作要求，造成不良影响的；

5．对员工未进行食品卫生安全知识培训、考核的。

（三）有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

1．不主动配合饮食中心及业务部对食堂食品安全进行管理与检查、自查的；

2．在食堂食品安全管理过程中发现食堂有违反规定的行为而不予以及时纠正、制止的;

3．不及时传达上级有关食品安全政策和相关规定，造成工作出现失误的；

4．食堂发生食品安全问题不及时上报上级主管领导的；

5．食堂发生食品安全问题未采取措施，或措施不力造成严重后果的；

6．食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的。

(四)有下列情形之一者，追究物供部负责人及配送员的责任：

1．不按食品药品监管部门要求对供货方进行索证的：或采购无有效许可证的食物：

2．把积压食品和过期食品、三无食品推销给食堂的：

3．把腐烂变质、不合格产品搭配给食堂的。

(五)有下列情形之一者，追究食堂承包商的责任：

1．餐饮服务许可证不及时更换的；

2．员工上岗不持有效健康证的；

3．食堂发生重大食品安全事故不及时上报主管部门的；

4．未对员工进行食品安全知识培训、测验、考核的；

5．不按照食品卫生法及卫生“五四”要求进行验收、加工、生产、销售的；

6．用不正当手段私自购买食品的；

7．食堂发生食物中毒事故并造成重大影响的。

(六)有下列情形之一者，追究食堂保管员的责任：

1．对食品验收不把关造成不良后果的；

2．对库存食物不检查造成积压或过期、变质的；

3．让食堂使用过期、变质的不合格食品的。

(七)有下列情形之一者，追究食堂厨师、服务员的责任：

1．使用、加工、出售腐烂、变质、过期的食品：

2．发现食品原料有问题不上报经理或主管部门，造成不良后果的；

3．食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的：

4．未办理健康证上岗的。

第十条责任及处分

(一)处分原则

1．由于工作不负责任、经营不符合食品安全标准的食品，造成食物中毒事故或者其他食源性疾患，给学校和就餐者造成一定的损害或不良后果的，给予直接责任人记大过及其以下处分，并责令该饮食部门停止生产、经营，销毁导致食物中毒或其他食源性疾患的食品。

2．工作严重不负责任、经营不符合食品安全标准的食品，造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，对人体健康造成严重危害，给学校和就餐者造成严重损害或严重不良后果的，给予直接责任人撤职及其以上处分。生产经营的食品中掺入有毒、有害的非食品原料，构成犯罪的，报司法部门依法追究其刑事责任。

3．未取得餐饮服务许可证或者伪造餐饮服务许可证和未取得健康证明而从事食品生产经营的，食品生产经营过程不符合食品安全要求的，或者对患有疾病不得接触直接入口食品的生产经营人员，不按规定调离、拒不改正或者有其他严重情节的，分别给予警告、取缔其在校内的一切经营活动。

(二)处分种类

学校在编人员违反本办法的应分别给予警告、记过、记大过、撤职、开除留用察看、开除等处分：造成严重食物中毒事故构成犯罪的，移送司法机关处理。

学校食堂外聘的单位和个人，造成食物中毒事故的，依照有关规定，承担相应的民事责任；构成犯罪的，移送司法机关处理。

第十一条 责任追究程序

一旦发生食品安全事故，由学校组织相关负责人进行调查并写出事故调查报告，提出初步处理意见，报总务处、校长室等有关部门依据相关规定追究有关责任人的责任。

第十二条 本办法由总务处负责解释。

**员工食堂管理制度篇十**

1、服务员穿着整洁，男不留长发，女发不披肩，不戴首饰，化淡妆而大方。

2、做好台面调料、牙签、餐巾、茶水具等清洁卫生工作。

3、擦刀、叉、茶杯、酒杯的抹布应使用消毒布。

4、端菜手指不接触食品，分菜工具不接触顾客的餐具；菜盘严禁重叠摆放。

5、取冰块、拿馒头等应使用夹具。递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒。

6、水果应洗净消毒后装盘。

7、用过的餐具及时撤回，并擦清台面。

8、工作结束后，做好台面调料、桌椅及地面的清扫整理工作。

**员工食堂管理制度篇十一**

1、认真检查食品质量、数量，有无生产、经营单位卫生许可证和卫生质量检验证，食品标签是否符合有关要求。

2、做好食品进、发货登记，做好先进先出，易坏先用。

3、库房内按原料、半成品分类存放，食品与非食品不得混放。食品与消毒药品、有强烈气味的药品不得同库存放。

4、定型包装食品按类型、品种上架堆放，挂牌注明食品名称、进货时间、数量（进出）、生产日期、保质期及产地。

5、散装易霉食品勤翻勤晒，肉类、水产品、蛋类等易腐食品应冷冻或冷藏储存。

6、经常检查食品质量和库房卫生状况，并经常清扫、消毒，开窗通风换气，保持库房干燥。

7、发现过期食品、腐败变质、发霉、出虫等食品应及时清除。

8、做好防鼠、虫、蝇及蟑螂工作。

**员工食堂管理制度篇十二**

为防止火灾发生,保障师生员工的人身财产安全。根据《中华人民共和国消防法》和国家教育部关于做好高等院校消防工作的指示精神,结合学院实际情况,特制定如下规定:

1.油库内禁止烟火。

2.油库的盛油罐、桶和管道不准有跑、冒、滴、漏油的现象。

3.油库内使用的工具及装卸设备必须是能防止产生火花的有色金属制品或镀铜工具。

4.不准穿带钉子的鞋或能产生静电的衣服出入油库重地。

5.严格执行国家有关汽油的保管贮存安全规定。

6.必须会使用消防器材,并使之保持完好状态。

1.司炉工必须经过考试合格,持有上岗证,方可进行操作,操作过程必须严格遵守操作规章制度。

2.各种仪表,阀门必须安全有效,如发现管道阀门漏气或其他不正常现象,应及时采取应急措施,不得放任自流,不问不管,否则视情节轻重追究责任。

3.锅炉房内严禁会客,操作人员工作时间禁止喝酒、睡觉、玩耍、擅离职守,认真做好当班记录,详细记录本班运转情况。

4.按要求做好水处理和排污工作,锅炉房内禁止堆放易燃易爆物品和烘、烤衣物,保持工作场所干净、整洁。

5.锅炉内不准会客。认真做好当班记录,详细记录本班运转情况。

1.认真学习,贯彻落实有关消防的各项规章制度,积极参加消防训练,掌握基本消防知识,熟练操作消防器材,定期检查消防设备,确保器材完好无损。

2.对厨房内燃气燃油、管道、法兰接头、仪表、阀门必须定期检查,防止泄漏。设备使用后做到立即切断电源,清洁机器,确保可靠安全。

3.在烹调时要谨慎操作,防止锅内油外溅,保持炉灶前清洁。

4.对食堂用火人员实行分工负责,责任到人,定期检查考核各小组的食品卫生,消防管理,制定相应的奖惩制度,赏罚分明,记录备案。

1. 本办法由浙江大学饮食服务公司滨江分公司负责解释,保卫处、总务处负责监督实施。

2. 本办法自发布之日起执行。

**员工食堂管理制度篇十三**

一、充分利用\"三防\"设施，保持配餐间的清洁卫生，发挥其对餐具、容器、用具的保洁功能。

二、工作人员进入配餐间前着装要整洁，手经过消毒后，戴上一次性手套、口罩才能分发饭菜。

三、每天配餐前后必须将紫外线灯开启30分钟，对配餐间进行空气消毒；

四、工作人员在操作时不能对着成品饭菜咳嗽、打喷嚏，不能用手抠鼻屎、耳垢，上厕所要洗手。

五、分发饭菜时，先检查盛装饭菜的容器是否清洁、卫生，经过清洗、消毒的容器不能用围裙或抹布擦拭容器。

六、成品饭菜不能直接放在地上，要放在操作台或架子上。

七、未经允许，从业人员不能随意换岗，非配餐间的工作人员，在配餐时不得随意出入配餐间。

八、领取饭菜的老师不得进入配餐间，饭菜由配餐间工作人员送出配餐间。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找