# 2024年烹调加工管理制度内容(4篇)

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-06-25

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。烹调加工管理制度内容篇一一、餐厅应有专...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**烹调加工管理制度内容篇一**

一、餐厅应有专用烹调间，暂时不具备条件的，设置相对独立的烹调区域。

二、为避免粉尘污染食品，中心规定禁止使用燃煤灶具，统一使用燃气灶具。炉灶上方要有排烟排气设备，且与炉灶匹配合理，保持设备运转良好，并与灶具同步使用。

三、配料操作台（架）要美观实用、摆放合理，符合烹调加工的需要，并且易于清扫和洗涤。配置两个水槽以上的流水洗物池，用于洗涤烹调用具和容器； 设有流水的专用从业人员洗手池，并有明显标记，严格区别使用。

四、烹调用具和供餐用具要标志明显，定位存放，分开使用。配备足够数量的保洁柜，用以保存洗涤、消毒过的器具，防止鼠类、昆虫造成二次污染。

五、配备的冷藏、冷冻设备，要求设备完好，运转正常。其外部要有明显的温度显示装置，柜内温度冷藏要保持在10℃以下、冷冻要保持在—1℃以下，保持柜内清洁，结霜厚度不得超过1厘米；柜内冷冻（冷藏）物品不得超过柜内容积的70%。原料、半成品、成品不能混放在同一冰室，同时植物性食品、动物性食品、水产品要分类摆放，不允许混放，更不允许直接叠压摆放。

六、在入口处设置宽敞的更衣室，准备干净整洁的工作衣帽，供从业人员使用，从业人员必须更衣后方准进入烹调场所。

七、闲杂人员严禁进入烹调场所。

**烹调加工管理制度内容篇二**

1 操作员更衣、洗手后，方可进入操作间进行加工，防止二度污染。操作员在工作时，着装要穿戴整洁，不得留长发、长指甲；不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品，尽量使用专用的夹子、勺子等用具进行采用。工作人员在上班前和入厕后，要彻底清洁、消毒双手，保持双手清洁卫生。

2、烹调加工间所用的原料应新鲜，腐败变质以及感管性状异常的食品不下锅，不蒸煮，不烘烤。

3、盛放熟食品的容器或餐具应生熟分开，应有明显标识。熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

4、食品应充分加热，炒菜、烧煮食品勤翻动，防止里生外熟。

5、食用油不宜反复煎炸，应定期处理；烘烤食品避免明火直接与食品接触。

6、生熟食品不得同台存放。擦拭生、熟食品的抹布应分开，不用抹布揩碗盘、滴在盘边汤汁用消毒布揩。

7、根据用膳人数计划烧饭，剩饭摊开用纱布盖好。剩余熟食品放入熟食箱存放，存放超过四个小时的熟食品，回锅后应彻底加热（中心温度大于70c）后供应。

8、工作前后对操作台、调料台、炉灶及周围环境进行清洁处理。

9、 餐厅每日用完后的菜墩、菜刀必须放在适量的消毒液中进行浸泡，浸泡时间为15—30分钟；不能进行浸泡的不锈钢桌、不锈钢架等用具必须定期用适量浓度消毒液进行擦拭。

10、食堂管理人员下班时，应检查各功能区域的卫生状况，并做好记录。

**烹调加工管理制度内容篇三**

1、操作人员上岗前穿戴好工作衣帽，配戴好工号。

2、遵守《食品安全法》，严格操作程序。

3、切实把好食品卫生关，烹调前认真检查食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

4、熟练掌握各种原料烹调方法，负责菜肴口味的创新，翻好花色品种，做到菜肴色、香、味、型俱全。

5、保证饮食质量、规范配菜与操作，降低伙食成本，提高业务技能，确保按时供应。

6、食品充分加热，防止里生外熟，特别注意面拖类食品的烹调。

7、隔顿、隔夜、外购熟食，回烧后方可供应。回烧食品防止假煮透现象，中心温度必须70度以上。

8、热加工后的盛盘，必须是严格区分开来的熟盆、盘、桶等。

9、各类灶具台面，完工后及时上下清洗、不留残渣、不油腻。

10、剩余原料必须按生熟分开冷藏保存。

11、加工后的成品要与半成品原料分开存放。

**烹调加工管理制度内容篇四**

一、烹饪人员（厨师）要严格检查待烹饪加工食品原料的卫生质量，发现有腐败变质或其他感官性状异常，不符合卫生要求的食品绝不烹制。

二、加 https:/// 工食品时要充分加热，烧熟煮透，不得只讲食品颜色而造成食物外熟内生。菜肴着重体现菜品特色，感观性强，做到可口易于消化。

食堂加工四季豆，扁豆等高危食品一定要煮烂、煮透，确保食品卫生安全。

肉类食品烹调后应无血、无毛、无污物、无腥味、无异味，严防外熟内生。

三、烹调好的菜、加工后的熟制品必须使用清洁、经消毒过的菜盆、瓢、碗、盘等专用容器盛装，并有序排放于熟食台。

烹调后的菜必须与食品原料、半成品分开存放。未经消毒清洗的餐具，工用具，容器、抹布等不得使用。

四、供应后剩余的食品必须放入冰箱冷藏，冷藏时间不得超过24小时。成品、半成品与原料、生食品与熟食品要分冰箱放置。

五、凡冷藏的隔夜、隔餐的食品必须经高温彻底加热，在经过试尝后、确认感观无异样、无异味后方可出售。

六、烹饪加工工作结束后，调料容器要加盖收好。灶上灶下，工具、用具都要冲洗干净。随时保持操作间清洁，无油垢。地面无食渣、垃圾入桶，地面用水冲洗干净。

七、按照食品从业人员卫生要求做好个人卫生。

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