食堂仓库保管制度

食堂仓库是储存食品原料的重要场所，规范的食堂仓库管理也是保证食品卫生安全的重要环节。为保障全校师生食品安全卫生，建设一流的食堂，特制定食堂库房管理制度。

1. 食堂仓库必须保持清洁，每天清扫，保护良好的环境卫生。
2. 仓库要保持干燥通风整洁，防止物资因受潮而霉变。
3. 食堂仓库应设专人管理，做到随手关门，非仓库管理人员不得随意进出。
4. 任何人员不得私自动用仓库内的物品，保管员应提高警惕，做好防火防盗工作。
5. 仓库物品应按标记标识有序存放，食品与非食品不得混放或混装。
6. 在仓库内不得存放有毒有害物品，如灭蝇、灭鼠药、农药及个人用品等。
7. 超过保质期或霉烂变质食品要及时销毁，不得存放在仓库内。
8. 食品原材料进出库必须要有完整的记录。