食堂班长岗位职责

一、对学校食堂全面负责，并认真管理，保证学校食堂正常运转。二、执行《食堂卫生法》，增强饮食卫生、环境卫生、个人卫生观念，督促食堂人员搞好卫生，并认真检查，作好记录。三、增强安全意识，严格进货渠道，确保食品在进货、贮藏、烹制、分发等各环节符合《食品卫生法》有关要求。控制各类安全事故的发生。四、做好食品进出验收、登记工作。五、负责对炊事员的考勤、考核、奖惩等一切工作。六、实行民主办食堂，耐心听取师生的意见，不断改进食堂的工作，全心全意为师生服务，努力做到让师生满意，学校领导满意。七、随时抽查个人卫生，食堂工作，随时抽查餐饮具的消毒情况，使用情况。八、完成上级领导安排的其他工作。

食堂防火防爆应急制度

为加强消防安全工作、保护学校食堂公共财产、师生的生命及财产安全，把消防安全工作纳入食堂的日期管理工作之中，现特制定以下食堂消防安全制度。1、加强食堂全体工作人员的防火防爆安全教育。按《消防法》的要求，做到人人都有维护消防安全、保护消防设施，预防火灾，报告火警的义务，要做到人人都知道火警报警电话119，人人熟知消防自防自救常识和安全逃生技能。2、保障食堂内各种灭火设施良好。做到定期检查、维护、保证设备完好率达到100%，并做好检查记录。3、学校消防设施，要人人爱护，任何人不得随意移动和损坏，违者要严肃处理。4、食堂内学生聚集场所不得用耐火等级低的材料装修。5、伙房、库房等严禁吸烟及使用明火，下班后工作人员要及时关好门窗，确保安全。6、学校伙房使用煤气，要撑握正确使用方法，注意防漏气、防爆、防火，使用后要关好气阀，确保安全。7、加强用电安全检查，食堂电工必须经常对校内的用电线路、器材等进行检查，如发现安全隐患，要及时进行整改、维护、确保安全。8、食堂员工，必须以身作则，做好安全防火工作。食堂员工宿舍内严禁私立乱接电线。9、保持食堂安全出口、疏散通道保持畅通。10、对因无视防火防爆安全规定而造成不良后果者，要从重处罚，直至追究法律责任。

洗碗间管理制度

1. 爱护餐厅财物，清洗，放置餐具时做到轻拿轻放减少损耗，节约用水。 2、保持仪表整洁，注意个人卫生。 3、清洁餐厅，会议，茶艺及厨房和食堂的餐具，用具时，必须做到无污渍，无油渍并且洁白光亮，没有杂物。 4、玻璃器皿，瓷器，烟灰缸分开清洗，当班时要彻底，干净将餐具洗好，消毒，不得留给第二天（特殊情况：如当天有宴会加班情况，餐具可留给第二天的人员完成） 5、使用洗碗机时要严格遵循洗碗机操作程序，按照要求操作，如发现任何问题应及时向上级领导反映，不得擅自拆装。 6、严格执行四过关，（1刮2洗3冲4消毒）保证餐具的卫生质量。

7、严格执行消毒程序，防止交叉感染。 8、每天洗好后的厨房用具，餐具必须分类放回原处，以便下次使用。 9、对备用餐具需要做好妥善保管，保持卫生清洁。 10、合理使用洗涤剂，杜绝浪费。

备菜间制度

一、切配前检查原料质量，发现腐坏变质，有毒有害的原料不切配。二、工作用具做到刀不锈，砧墩不霉，台面抹布干净。三、盛放食品的器皿保持洁净，荤素分开。四、放入冰箱的食品经加工，清洗干净后放入。五、工作结束，做好工具用具，台面及加工场所洁净卫生。

饮食卫生制度

为保证食品卫生，保障人民身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，特制订如下卫生制度：一、饮食经营单位必须成立食品卫生领导小组，食品卫生有专人管理和负责。二、卫生许可证应悬挂于显眼处，从业人员应持有效合格的健康证经培训后方可上岗。三、从业人员每年体验一次，凡患有传染病者不得参加直接接触食品的工作。四、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生。五、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。六、食用工具每班用后应洗净，保持洁净，食（用）具做到“一刮”、“二洗”、“三冲”、“四消毒”、“五保洁”。七、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超过保质期的食品。八、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标记、分类存放、不得混放。九、搞好操作间卫生，冷荤配餐所用工具必须专用，并有明显标志。十、保持仓库整洁，食品应做到有分类、有标志、离地离墙保管。十一、及时处理好垃圾、垃圾桶需应有盖和标记、搞好“三防”工作。

烘烤设备使用安全规定

一、操作人员必须认真熟读烘烤设备使用说明书，掌握安全操作要领。二、经常对烘烤设备进行漏电、绝缘、电线老化和零部件的检查，确保设备的完好。三、在使用烘烤设备中，取烘烤食品时应带好防护用品，防止烫伤。四、烘烤设备工作期间，操作人员严禁长时间离开现场。五、烘烤食品完毕，切断电源，待烤箱内温度降至30℃以内方可进行清洁工作。六、经常做好烘烤设备的维修保养工作，确保烘烤设备的完好率，严禁违章操作。

食堂仓库保管员及验收员岗位职责

一、所有采购的食品必须经验收合格后方可进入仓库。二、食堂贮存应当整齐、有序、分类、分架、隔墙、离地存放、定期检查、及时处理变质和超过保质期限的食品。三、食堂仓库应当通风，保持清洁、防潮、无霉斑、鼠肌分、苍蝇、蟑螂。四、严禁在仓库内存放有毒有害物品及个人物品，并做好进出食品记录和卫生工作。五、做好仓库入库、出库账，配合财务部门进行每月的盘点工作。六、物品出库时，要开领料单，核对数量品名，核对部门负责人签名。七、对采购食品进行价格监督。八、认真完成上级领导安排的其他工作。

粗加工工作职责

一、操作前洗手、穿戴清洁的工作衣帽。二、蔬菜按“一拣、二洗、三切”的顺序操作，洗后做到无泥、无杂物、无虫的标准。三、清洗食品前，把地面、水池、菜筐、容器、砧板清洁干净，食品加工前，先检查质量，腐烂变质，有毒有害的不加工，如发现要马上向食堂负责人提出。四、荤菜食品分池清理，洗过水产品的池要冲刷干净后才能洗肉类食品，工作结束及时清除边皮垃圾，做到随做随清，保持水池和工作间的清洁卫生。五、加工荤菜的器具，用前、用后必须清洗消毒。六、工作结束要关好水、电、气等开关。

气锅使用安全操作规定

一、操作工必须认真学习气锅使用说明书，熟悉气锅的安全性能及操作工艺。二、使用气锅前必须确定气锅的气路是否畅通，气锅的液位不能太高，以防溢气烫伤。三、气锅的气压不得超过0.25mPa.。四、定期检验气压表是否良好，保证气锅在规定工作压力下安全使用。五、气锅严禁干烧，使用时要专人看管，严禁开启无人气锅。六、定期做好气锅的安全保养工作，发生故障需请专业人员维修。

升降机安全操作规程

1. 操作工必须认真学习升降机操作规程，掌握升降机操作要领，规范操作，专人管理。二、升降机使用前要检查电源及机械工作状态是否正常，开机启动前先按电铃，开关门然后启运。三、升降机使用过程中要注意观察运行状态，以上人员要相互配合。四、升降机严禁滞留在半空，使用结束后要停到起始状态，严禁用升降机载入。五、定期检查升降机的机械，缆绳的损耗情况，及时做好维护保养工作。六、升降机发生故障，不得擅自修理，需请专业人员维修。

食堂炊事员岗位职责

一、严格按照《食品卫生法》要求进行食品加工，保证食品加工过程的卫生安全。二、严禁加工腐败变质变色过期的食品及其原料。三、服从上级领导工作安排，认真按照规定要求完成各项任务。四、搞好食堂的清洁卫生和个人卫生，上班时一律穿戴好工作服、帽，及工作号牌。男员工不得留长发、胡须，不得在食品加工和销售场所吸烟，提高食堂的整体卫生水平。五、拣洗菜要拣净洗清，分清前后档次，以先进先吃为原则。六、切配人员要做到搭配合理，包括色泽和主副料的合理性，做到丝、条、丁、块分明。七、卫生分工明确，实行定点定人，分段包干制，并进行定期检查。八、对所有餐具一律进行餐前消毒，每餐结束后，待清洗完毕要堆放整齐。九、窗口严禁做好人。十、严格各岗位的操作规程，做到定人有序。十一、爱护食堂设备和设施，节约用水用电和燃气。

蒸饭设备安全使用规定

一、操作人员必须认真学习蒸饭车使用说明书，正确掌握蒸饭车安全操作程序及使用要求。二、使用前要检查电源，气路及电热管是否处于良好的工作状态，发现问题及时修复。三、在使用电蒸饭箱时，先将米、水装好饭格后关闭蒸箱门，再开启电源蒸饭。四、饭蒸好后，先关掉电源，操作人员应站在箱体门侧面，再缓慢开蒸饭箱门，防止气浪伤人。五、在使用电蒸饭箱时，应定时观察，防止烧干引起电热管烧坏，使用过程中人员严禁触摸蒸箱，严禁在蒸箱内放置与工作无关的食品。六、定期做好电蒸饭车的清洁保养工作，对电源、箱体、安全接地保护等安全设施进行仔细检查，发现隐患问题及时整改处理。

厨师岗位职责

一、 严格按照《食品卫生法》要求进行食品加工，保证食品加工过 程的卫生安全。二、 严禁加工腐败、变质、变色、过期的食品及其原料。 三、 加工食品必须做到烧熟烧透，熟制品应与食品原料或半成品分 开存放，半成品与食品原料分开存放。 所有熟制外购食品需加热后方可食用。四、 刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布及其他工具，容器必须标志明显， 生熟分开使用，定位存放。用前洗净、消毒，保持清洁。五、 餐饮具必须每次消毒，做到不消毒不使用，消毒后放入专用保洁柜。 六、 严禁在食品加工场所吸烟或有害于食品卫生的其他行为。七、 食品加工前必须清洗，直接接触熟食前必须洗手消毒。八、 搞好灶间、配菜间卫生，养成良好的个人卫生习惯。

点心岗位责任制

一、原料经检查挑选，发霉、虫蛀、变质原料不用。二、操作前用肥皂洗手，穿戴清洁的工作衣帽。三、制作点心前将刀、案板、棍棒、食品容器等清洗干净。四、馅心用多少加工多少，剩余馅心放入冰箱储存。五、鲜鸡蛋清洗消毒后使用。六、添加剂按《食品添加剂使用卫生标准》规定使用。七、裱花蛋糕在专间内进行，工具、用具严格消毒。八、工具、用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用。九、成品放入清洁的食品橱内，做到防蝇、防尘、防鼠。十、工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等洗刷干净。保持个人工作岗位及包干区卫生整洁。十一、负责点心间所有橱具设备、用具的维护保养工作。十二、完成领导交办的其他工作。

采购员岗位职责

一、采购食品时应向供方提出质量要求，并且查看食品质量，索取合格证或检验报告单。二、腐败变质、发霉生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品不能采购。三、做到货比三家，实行比价采购。四、热爱本职，廉洁奉公，遵纪守法，严格执行规章制度。五、及时了解市场动态，配合食堂做好菜肴搭配工作，当好参谋。六、认真完成上级领导安排的其他工作。

食品采购验收制度

为保障师生身体健康，从源泉头把关，确保食品采购的质量，特制订本验收制度：一、由刘多勋、严敖金负责各组的食品验收工作。二、验收内容：质量、数量、价格。三、验收要求：荤食品、蔬菜是否新鲜；荤食品是否由定点单位或个人处购买；是否具有肉类食品、动物的检验、检疫证明等相关的资质文件，蔬菜的农药含量等有毒物质是否超标。定型包装食品须查验供货商的卫生许可证；厂家的生产许可证及检验报告。四、验收人员有权拒绝接收不符合要求的食品。五、验收人员按规定做好验收记录。六、验收人员要树立“质量第一，人民关天”的责任感，因验收人员工作疏忽造成食物中毒或其他事故的将追究其责任，直至司法诉讼。

食品卫生安全责任制

食品卫生安全责任重大，人命关天，为保障全体师生的饮食卫生和身体健康，特制订本制度：一、采购人员必须严格把关，不得采购质次价高、腐败变质食品，荤食品必须到具有符合国家有关规定资质的单位 或个人处采购，蔬菜以无公害蔬菜为主，并定期查相关的检验、检疫证明等有关资质证书。二、食堂有专人对每天购进的食品进行检查验收，对不符合质量要求的食品有权 拒绝接收，外供熟食品进行抽样保存。三、严格做到荤素分开、生熟分开。荤食品、蔬菜分开择拣，分池清洗，分别存放。菜刀、砧板实行荤素分开专用。四、餐具每天每餐有专人清洗消毒，由专用工具存放。五、食堂工作人员必须持证上岗，讲究个人卫生，衣着整洁，注重个人形象。六、定期由专人负责食品环境卫生，做到无蝇、无鼠。

饮食从业人员责任制（一）

1. 采购员岗位责任制1、采购食品时应向供方提出质量要求，并且查看食品质量，索取检验报告单、卫生许可证及检疫证明。2、腐败变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害，掺杂掺假、质量不新鲜的食品不能采购。二、验收员岗位责任制1、检验所购食品有无合格证明、卫生许可证及检疫证明，并建档登记备查。2、腐败变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品不验收。3、验收记录妥善保存以备查考。三、仓库保管员岗位责任制1、做好食品数量、质量、进、发货登记，做到先进先出，易坏先用。2、定型包装食品按类别、品种上架堆放，挂牌注明食品质量及进货日期。3、散装易霉变食品勤晒。储存容器加盖密闭。4、肉类、水产、蛋品等易腐食品冷藏储存。5、食品与非食品不混放，消毒药品等有强烈气味的物品，不能与食品同库储存。6、仓库经常开窗通风，保持干燥。7、冰箱、冷库要经常检查，定期化霜，保持霜薄气足。8、经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫等及时处理。9、做好防鼠、虫、蝇及防蟑螂工作。10、分工包干定期大扫除，保持仓库室内清洁。

饮食从业人员责任制（二）

四、粗加工岗位责任制

1、清洗加工食品先检查质量，腐败变质、有毒有害食品不加工。2、肉类、水产品易腐败食品不落地存放。3、荤素食品分池清洗，洗过水产的池冲刷干净后才能洗肉类食品。4、肉类清洗后无血、毛、污，鱼类洗后无鳞、鳃、内脏。5、活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏和头、爪。6、蔬菜按“一拣、二洗、三切”的顺序操作，洗后无泥沙杂草。7、食品盛器用后冲洗干净，荤素食品分开备用。8、加工结束将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净。五、配菜岗位责任制1、检查食品质量、腐败变质和有毒有害食品不切配。2、绞肉机等机械设备用后拆开冲洗干净。3、特用食品洗净或上浆后放入冰箱保存。4、工具用具做到刀不锈，砧板不霉，加工台面、抹布干净。5、食品容器，盛器清洁，点菜牌、木夹子等不接触食品。6、切配水产品的刀、砧板、抹布、刮洗干净后再切配其它食品。7、冰箱专人管理，定期化霜，经常检查食品质量，半成品与原料分开存放。8、配菜结束拖清地面、工具、用具清洗干净，保持室内清洁卫生。

饮食从业人员责任制（三）

六、烧煮烹调岗位责任制1、检查食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。2、食品充分加热、防止里生外熟。

3、隔顿、隔夜、外购熟食回烧后供应。4、炒菜、烧煮食品勤翻动、勤洗涮炒锅。5、烘烤食品受热均匀、蜜糖、麦芽糖使用前经消毒处理。6、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，剩饭摊开用炒布盖好。8、工作结束调料加盖。工具、用具、灶上、灶下、地面清扫洗涮干净。七、餐具消毒岗位责任制1、当天收回餐具，当天清洗消毒，不隔天隔夜。2、餐具清洗消毒应按物理或化学消毒各自的顺序操作。3、水不开，蒸汽温度、药物浓度不够不消毒。4、消毒后的餐具放于保洁橱内，防止再污染。 5、洗消完毕将洗碗消毒池及其它清洗消毒设备冲洗干净。八、制作点心岗位责任制1、原料经检查挑选、发霉、虫蛀、变质原料不用。 2、操作前用肥皂洗手、穿戴清洁的工作衣帽。 3、制作点心前将刀、案板、棍棒、食品容器等清洗干净。 4、馅心用多少加工多少，剩余馅心放入冰箱储存。 5、鲜蛋经清洗消毒后使用。 6、添加剂按《食品添加剂使用卫生标准》规定使用。 7、裱花蛋糕在专间内进行、工具、用具严格消毒。 8、工具、用具、容器、盛器生熟分开，成品容器专用。9、成品放入清洁的食品橱内，做到防蝇、防尘、防鼠。 10、工作结束将刀、案板、面缸、食品容器等洗涮干净。

食品从业人员应知应会14题

1.什么叫生熟分开？答：有三方面： （1）是生熟食品制售者应分开（专人加工）； （2）是盛装生、熟食品的工具、用具、容器应分开或有明显标记； （3）生熟食品不能存放在同一库房或冰箱内。2.从外地采购食品应索取什么资料？答：食品的检验合格证或化验单。3.热力消毒的温度和时间是多少？答：煮沸、蒸汽消毒100℃不少于10分钟。4.使用含氯消毒剂、有效氯浓度及消毒时间是多少？答：250ppm不少于5分钟。5.贮存食品应做到哪四防？答：防尘、防蝇、防鼠、防潮（防霉或防腐）。6.冰箱能否长期保存食品？为什么？答：不能。因为冰箱的低温，只能抵制细菌生长繁殖速度而不能杀灭细菌，贮存时间过长，细菌仍可缓慢繁殖而增多，从而引起食品腐败变质。7.什么叫冷荤（凉菜）“五专”？答：“五专”是指专人加工、专室制作、专用工具、专用冷藏、专用消毒设备。8.患有什么疾病的食品从业者应调离直接入口食品操作岗位？答：痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病的人应予以调离。9.伤口化脓者接触食品容易引起什么食物中毒？答：金黄色葡萄球菌肠毒素食物中毒。10.扁豆为什么必须炒熟煮透？答：扁豆中含有一种红细胞凝集素的物质，食后能引起中毒。这种物质加热即可破坏，所以加工扁豆必须炒熟煮透。11.金属容器为什么不能长时间存放酸性食品？答：因为酸性食品可与金属发生化学变化，而把金属溶出来，贮存时间过长，金属溶出越多，达到一定量就可引起中毒。12.违反《食品卫生法》应承担哪些法律责任？答：根据情节轻重应承担行政处罚、损害赔偿和刑事处罚三种法律责任。13.何为定型包装食品“五标”？答：定型包装食品“五标”是指：品名、厂名、厂址、生产日期、保质期。14.何为食品从业人员“四勤”？答：从业人员“四勤”是指：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服、被褥、勤换工作服。