

# 中学午餐配送服务食品加工制作管理方案

## 目录

第一节 食谱制定方案.....	1
一、学生午餐供餐原则.....	1
二、午餐供餐标准.....	1
三、学生午餐食谱搭配.....	2
四、学生一周午餐食谱推荐.....	3
五、午餐搭配备选菜单.....	3
第二节 食材加工流程.....	4
一、加工工艺流程图.....	4
二、食材加工操作标准.....	5
第三节 食品加工操作规范.....	9
一、食品加工制作规范.....	9
二、餐饮具清洗消毒保洁操作流程.....	10
三、废弃食用油脂处理流程.....	12
第四节 加工人员管理.....	12
一、人员管理制度.....	12
二、管理人员工作标准.....	14
三、从业人员工作标准.....	15
四、厨房操作管理.....	16
第五节 食品加工卫生要求.....	17

一、食品卫生“五四”制度 .....	18
二、环境卫生.....	18
三、个人卫生.....	19
四、清洗烹饪卫生.....	19
五、凉菜间卫生要求.....	20
第六节 午餐检验安全管理方案.....	20
一、 食品安全检验制度.....	20
二、午餐出厂检验制度.....	21
三、记录台账.....	21
第七节 食品加工质量保障管理.....	22
一、总则 .....	22
二、指导思想.....	22
三、质量保障方案.....	22
四、管理人员职责.....	23
五、从业人员职责.....	24
六、原材料供给部门职责.....	25
七、设施设备管理规范.....	25
八、奖惩规定.....	25
九、奖惩标准.....	26
十、售后管理.....	27

## 第一节 食谱制定方案

## 一、学生午餐供餐原则

午餐是学生一天中的主餐。上午体内的热量和各种营养素消耗很大，午餐应该吃饱吃好，摄入充足的热量和各种营养素，应该有粮食、肉、菜、豆制品，有干、有稀。午餐饭菜要丰盛，午餐各种营养素含量一般占全天供给量的35%~45%。

## 二、午餐供餐标准

以一周七天为单位的日平均食物摄入量，午餐各类营养素的摄入量应占《推荐的每日膳食营养素供给量标准》的40%。

（一）学生午餐所用食物原料的卫生要求：食物质量应符合有关的食品卫生标准，不得采用有毒、有害、变质的食物。

（二）各类食物应经常调换品种，尽可能地做到食物多样化。

（三）食盐要限量，每人每日食用量以不超过10g为宜。午餐不宜超过3克。

（四）学生午餐中的饱和脂肪不超过总脂肪量的三分之一。午餐不得以糕点、甜食取代副食。

（五）在本标准的实施过程中，应向学生进行营养教育，使学生了解何谓平衡膳食，各类食物的营养价值，培养学生良好的饮食习惯。

### 三、学生午餐食谱搭配

学生午餐的食谱一定要由营养师与厨师长共同商议、食物种类要多样化，营养荤素配比要合理。

（一）主食要粗细搭配，大米、面粉、玉米面、紫米、小米、干豆类交替食用，不要长期摄取一种主食。蒸白薯、老玉米也是孩子们喜欢的。

（二）副食中动物类（畜、禽、鱼、蛋）、植物类（根、茎、叶、花果）、菌藻类（海带、紫菜、木耳）、豆类及其制品。

（三）调味料合理搭配，荤素兼备、干稀适度、易于消化、保证卫生安全，每餐食物种类要达到 8 种以上（不包括葱、姜、蒜等调味料），青少年每天的食物量谷类食物—400~500 克（米饭、面条、馒头），新鲜蔬菜—500 克（绿色蔬菜不少于 300 克），水果—100 克，牛奶—至少 300 毫升鸡蛋—1~2 个，鸡、鸭、鱼、肉—100~150 克，大豆及其制品—50~75 克，食用油—15 克。

#### （四）学生营养午餐一周食谱编制

- 1.重点确定标准人系数
- 2.确定不同性别年龄及不同生理状况人数
- 3.根据食物交换份编制该厨房一周食谱
- 4.食谱评价与修改调整
- 5.计算食物采购量食谱制订原则

（1）多种食物合理搭配，满足生长发育的需要，达到营养全面平衡。

(2) 每日食物中应包括：粮食、肉蛋鱼豆类、乳类、蔬菜和水果等，食物选择多样化。

(3) 食物的烹调需注意质地细软、易于消化，少吃油煎、炸过的食物，避免刺激性食物。

#### 四、学生一周午餐食谱推荐

周一学生午餐食谱：米饭、土豆烧牛肉、干煸四季豆、金针菇紫菜蛋汤。

周二学生午餐食谱：大米小米饭、魔芋烧鸭、香菇油菜（或白菜）、金针菇紫菜蛋汤。

周三学生午餐食谱：米饭、红烧鱼、白煮排骨、清炒瓢儿白、冬瓜豆腐汤。

周四学生午餐食谱：大米红豆饭、宫爆鸡丁（加青椒、胡萝卜、花生米）、蛋炒洋葱、黄瓜香菜鸡蛋汤。

周五学生午餐食谱：大米黑豆饭、清蒸海鱼、豆腐干炒卷心菜、紫菜鸡蛋汤。

#### 五、午餐搭配备选菜单

##### (一)

荤菜 莴笋烩排骨，酸菜肚片，土豆红烧肉，木耳炒鸡，青椒炒肉丝，回锅肉，肉末烩豆腐，丝瓜炒蛋，西红柿炒蛋，佛手瓜炒肉片，韭菜炒蛋，折耳根炒腊肉，洋葱炒肉，蒜苔炒肉，土豆炒肉丝，胡萝卜炒肉，豆角炒肉末，豇豆炒肉，花菜炒瘦肉，西芹黑木耳炒瘦肉，五花肉烧干子，青椒土豆瘦肉片，山药炒肉，西芹炒火腿肠，芹菜爆腊肠，蒜苔爆肚丝，鸭烧土豆，肉沫炒玉米；

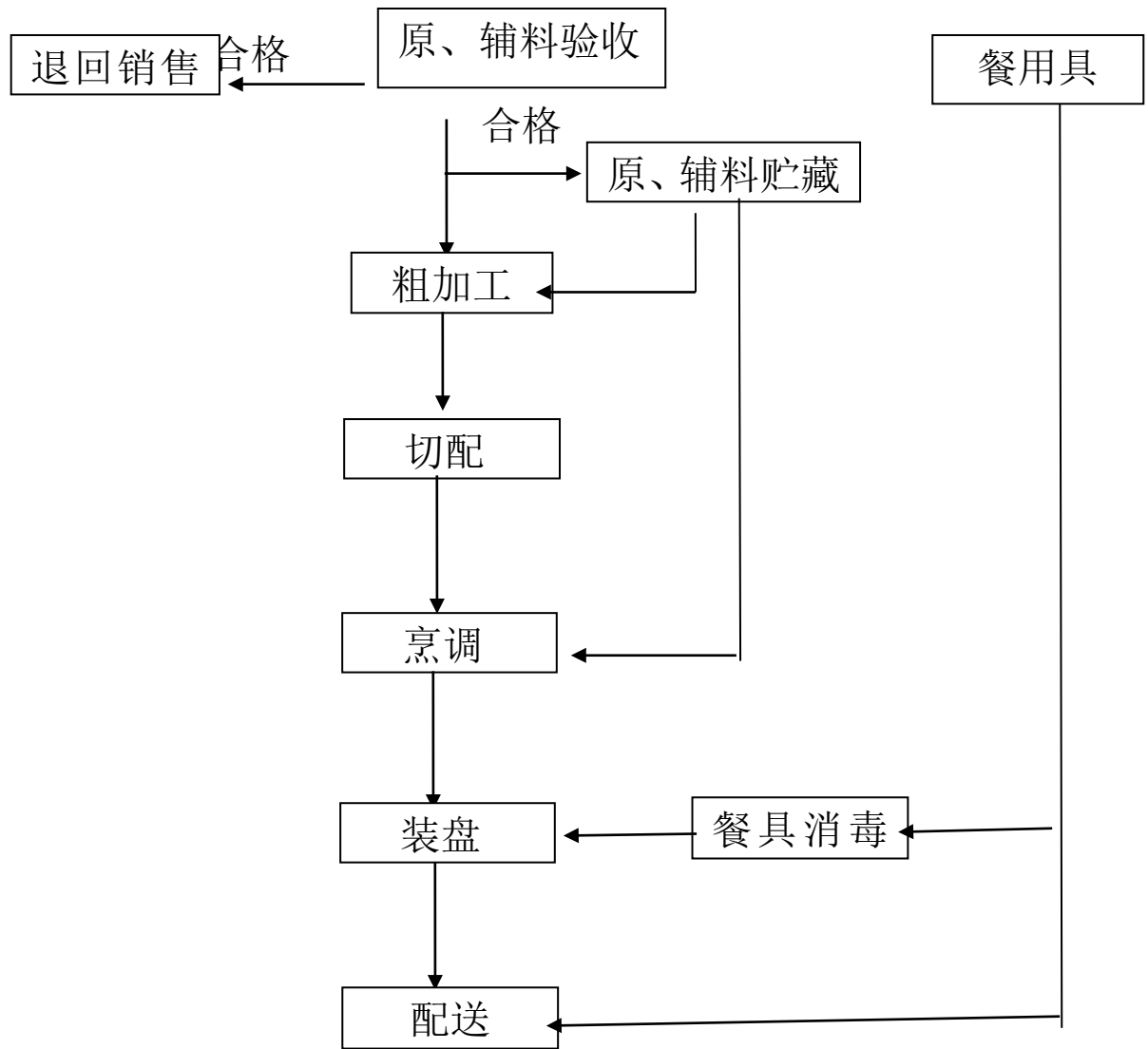
（二）炒素菜：鱼香茄子，炒腐竹，炒冬瓜，炒菜花，酸辣土豆丝，家常豆腐，炒油菜，炒土豆片，清炒豆角，木耳卷心菜，芹菜炒香干，蒜泥（青菜、小白菜、莴笋尖），炝炒（包菜、青菜、小白菜、莴笋尖），清炒丝瓜，葱油冬瓜，蒜泥米苋，素藕片，素黄瓜，青南瓜片，素鸡毛菜；

（三）凉菜：拌豆腐皮，凉拌黄瓜，凉拌三丝（海带、豆芽、粉丝）。

（四）汤：冬瓜虾米汤，瘦肉黄花汤，蕃茄鸡蛋汤，青菜香菇汤，紫菜鸡蛋汤，丝瓜蛋汤，绿豆汤（夏天），肉沫蔬菜汤。

## 第二节 食材加工流程

### 一、加工工艺流程图



## 辅料

### 二、食材加工操作标准

#### （一）粗加工及切配操作流程

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2.食品原料按照挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等工序进行加工处理。

3.各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.蔬菜在使用前冲洗干净并浸泡 30 分钟以上，以降解蔬菜中农药残留量，预防食物中毒。



5.易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

6.切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

7.已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

8.蔬菜、肉类、海鲜等食品原料的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

9.加工结束将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，垃圾及时入桶。

## （二）烹调加工操作流程

1.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

2.食品添加剂的使用应符合 GB2760 《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并有详细记录。

3.不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

5.加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

6.需要冷藏的食品，应尽快冷却后再冷藏。食品冷藏柜要保持清洁，生食品、半成品要分柜存放，并有明显标志

7.加工结束将地面、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，垃圾及时入桶。

### （三）冷食配制操作流程

1.操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

2.专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与冷食加工无关的活动。

3.加工前应认真检查待配制的成品冷食，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

4.食品添加剂的使用应符合 GB2760 《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

5.专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

6.专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

7.供加工冷食用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

8.制作好的冷食应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻，食用前应充分加热。

### （四）现榨果蔬汁及水果拼盘制作操作流程

1.从事现榨果蔬汁和水果拼盘加工的人员操作前应更衣、洗手并进行手部消毒，操作时佩戴口罩。

2.现榨果蔬汁及水果拼盘制作的设备、工具应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

3.

用于现榨果蔬汁和水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.制作的现榨果蔬汁和水果拼盘应当餐用完。

#### （五）点心加工操作流程

1.加工前应认真检查各种食品原辅料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.食品添加剂的使用应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定，并应有详细记录。

3.不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

5.未用完的点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

6.奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃以下或 60℃以上的温度条件下贮存。

#### （六）裱花操作流程

1.操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

2.专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

3.加工前应认真检查待配制的食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

4.食品添加剂的使用应符合 GB2760《食品添加剂使用

卫生标准》的规定，并应有详细记录。

5.专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

6.专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

7.蛋糕胚应在专用冰箱中贮存，贮存温度 10℃ 以下。

8.裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）应当天加工、当天使用。

9.植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在  $3 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过  $20^{\circ}\text{C}$ 。

### 第三节 食品加工操作规范

#### 一、食品加工制作规范

（一）要严格按照食品卫生的要求进行食品加工，保证食品加工的卫生安全。

（二）厨房炊事员必须采用新鲜洁静的原料制作食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的食品及其原料，不得加工或使用；加工食品须做到烧熟煮透，加工后的熟制品应当与食品原料或未成品分开存放，未成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。

（三）食品在烹饪后至用餐前一般不超过 2 个小时，若超过 2 个小时存放的，应当在高于  $60^{\circ}\text{C}$  或低于  $10^{\circ}\text{C}$

度的条件下存放。学生餐制作成品到学生食用其间隔不超过 3 小时。剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续使用。

（四）接触和盛装原料、未成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

（五）学校厨房一般情况下不采用冷荤凉菜，不采用动物内脏为原料的菜。

（六）凡是加工的食品按照谁加工谁负责的原则，对每一样加工好的食品必须由当事操作者进行留样。留样物品必须注明：操作者、加工时间，现场交保管予以封存。待学生用餐两天后且没有出现异常情况，将样品予以销毁。若是对食品不予留样，而直接用餐的，若因该食品引发的食物中毒及其他食源性疾患所造成的，将由操作当事人承担全部责任。

## 二、餐饮具清洗消毒保洁操作流程

（一）餐饮具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

### （二）清洗方法

1.采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：

（1）刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。

(2) 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。

(3) 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

2.洗碗机清洗按设备使用说明进行。餐具表面食物残渣、污垢较多的，应用手工方法先刮去大部分后，再进入洗碗机清洗。

### 3.消毒方法

(1) 物理消毒。

①煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟以上。

②洗碗机消毒一般水温控制 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

(2) 化学消毒。主要为各种含氯消毒药物。

①使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上。

②化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的残留消毒剂。

### 4.保洁方法

(1) 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

(2) 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

5.应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

6.消毒后餐饮具应符合国家食（饮）具消毒卫生标准的规定。

7.不得重复使用一次性餐饮具。

8.已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/025224123320011131>