

# 中学午餐配送服务食品原材料管理方案

## 目录

第一节 采购管理方案.....	1
一、整体采购方案.....	1
二、蔬菜类的采购规范.....	2
三、大米的采购规范.....	4
四、面粉的采购规范.....	4
五、肉类的采购规范.....	4
六、乳类采购规范.....	5
七、蛋类的采购规范.....	6
八、海产类的采购规范.....	6
九、水果的采购规范.....	7
十、调味品的采购规范.....	8
十一、禁止采购的食品（原料）类别.....	9
十二、慎重使用的食品（原料）类别.....	10
第二节 储藏管理方案.....	10
一、总则.....	11
二、冷冻原材料的保管要求.....	12
三、冷藏原材料的保管要求.....	13
四、干货原材料的保管要求.....	14
五、调味料保管要求.....	15
六、储藏卫生规定.....	16
第三节 验收管理方案.....	16

一、总则 .....	16
二、原材料分类.....	17
三、原材料验收的方法.....	17
四、原材料验收标准.....	18
第四节 原材料安全保障制度.....	32
一、总则 .....	32
二、保障原则.....	32
三、工作内容及进度.....	33
四、工作要求.....	35

## 第一节 采购管理方案

### 一、整体采购方案

原材料采购是项目原料供应部门，原料品质好坏，仓管员、采购员负有重要责任，为保证食品的卫生安全性，特制定如下方案，仓管员、采购员必须严格遵守。

（一）严格把好食品的采购关，严禁采购腐败变质、有害有毒、未经校验或检验不合格、超过保质期或其他不符合卫生标准和要求的食品。采购食品原材料应到持有卫生许可证的生产者处采购，并应按照国家有关规定进行索证，包括生产者的卫生许可证、检验合格证、化验单；肉类及其制品的兽医部门检疫合格证；进口食品及其原料的口岸卫生监督部门检验合同证等。同时投标人应相对固定食品采购的场

所，以保证其质量。

（二）采购食品及原料的时候，应向供货商提出卫生质量要求，并检查食品质量及食品的生产日期和保质期，相对固定的采购场所。

（三）严禁采购腐败变质、油脂酸败，霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官异常、含有毒有害物质或被有毒有害污染，对人体健康有害的食品及原料。

（四）严禁采购未经动物检疫部门检验或者检查不合格的肉类及其制品，即不采购无动物检疫合格证的肉类食品。

（五）严禁采购超过质保期或不符合食品标签规定的定型包装食品，严禁采购其他不符合食品卫生标准和其他食品。

（六）严格执行食品验收制度，未经验收人员检验或者检验不合格的食品，不得进入项目加工区。

（七）采购肉类（或其制成品）和奶制品等有相对固定的采购渠道的，与其签订采购合同，保证食品安全，明确供货责任。

（八）食品菜单要根据菜单安排，做到及时、新鲜、保质、保量，不影响项目加工制作。

（九）日常经营中粮、油、副食品、荤素菜、佐料等采购渠道应事先报采购单位审核，审核通过后实施采购，并及时做好采购合同备案、索证索票资料台账登记存档、验收入库、出库记录等；

## 二、蔬菜类的采购规范

- 1.胡萝卜：头尾粗细均匀，色红而坚脆，外皮完整光洁，并具充足水分者。
- 2.白萝卜：头尾粗细均匀，色白表皮完整细嫩，用手弹打具结实感。
- 3.马铃薯：表皮洁净完整，色微土黄，水份充足无芽眼。
- 4.笋：笋身粗短，笋肉肥大，肉质细嫩。
- 5.茭白笋：色白，光滑肥嫩，切开后没有黑点。
- 6.洋菇：蒂与基部紧锁而未全开放者，呈自然白色，若过分洁白，则可能添加莹光剂
- 7.洋葱：表皮有土黄色薄膜，质地结实者为佳。
- 8.菠菜：叶片呈深绿色、肥厚滑嫩，茎部粗大硬挺，基部肥满而呈红色者。
- 9.丝瓜：表皮瓜刺挺立而带绒毛，瓜身粗细均匀、硬挺且重量重者为佳。
- 10.小黄瓜：头尾粗细均匀，表皮瓜刺挺直、坚实、碧绿而带有绒毛，瓜肥肉厚。
- 11.大黄瓜：头尾粗细均匀，表皮光洁平滑，瓜肉肥厚、坚脆、水分充足。
- 12.青椒：外观平整均匀，表皮滑亮，色绿而坚挺。
- 13.茄子：表皮光滑呈深紫色，茄身粗细均匀、瘦小、坚挺，而蒂小者为佳。
- 14.包心菜 外层翠绿，里层纯白，叶片明亮滑嫩而硬挺，包里较宽松。

- 15.莴蒿：叶片肥厚、嫩滑、硬挺但完整而无虫害。
- 16.空心菜：茎部要短，叶片肥厚、完整而无虫害。
- 17.芋头：表皮完整丰厚肥嫩，头部以小刀切开呈白色粉质物质佳。
- 18.香菇：茎小而肥厚，菇背有白线纹为上品菇，里侧越白越新鲜。
- 19.甘蓝菜：叶片呈暗绿色、肥厚嫩滑而无虫害，茎部肥嫩者为佳。
- 20.豇豆：粗细均匀而肥嫩。
- 21.四季豆：粗细均匀而滑嫩。
- 22.豌豆：肥嫩坚挺而完整。
- 23.芹菜：茎部肥胖而色白为佳。
- 24.苋菜：叶片肥厚而无虫害。
- 25.葱蒜：茎部粗肥而长者为佳。

### 三、大米的采购规范

- 1.米粒均匀饱满、完整、坚实。
- 2.光洁明亮，无发霉、石粉、砂粒、虫等异物。
- 3.愈精白，维他命 8 愈少，故宜选用胚芽米则营养高。

### 四、面粉的采购规范

- 1.粉质干松、细柔而无异味者。
- 2.依蛋白质含量之不同，而区分如下。
- 3.低筋：蛋白质含量低，颜色最洁白，紧握后较易成团，

宜做小西点及蛋糕之用。

4.中筋：蛋白质介于高、低筋之间，宜做面条之用。

5.高筋：蛋白质含量最高，其色微黄，紧握不易成团，专做面包之用。

## 五、肉类的采购规范

### （一）家畜肉类

1.品质好的猪肉其瘦肉部分为粉红色，肥肉部分为白色且清新，硬度适中，无不良颗粒存在，肉质结实，肉层分明，质纹细嫩，指压有弹性，表面无出水现象。

2.牛肉则瘦肉部位为桃红色，肥肉呈白色，但牛筋则为浅黄色。

3.病畜肉上常有不良颗粒，瘦肉颜色苍白；死畜肉呈暗黑色或放血不清有瘀血现象；肉皮上未盖检验章者为私宰牲畜，较无保障。

### （二）家禽类

1.活的家禽类，头冠鲜红挺立，羽毛光洁明亮，眼睛灵活有神，腹部肉质丰厚而结实，肛门洁净而无污物黏液。

2.杀好的家禽类，外皮完整光滑，整体型肥圆丰满者为佳。

### （三）内脏

1.肝应选灰红色、筋少、有弹性、无斑点者。

2.猪肚应选肥厚、色白、表面光亮、无积水者。

## 六、乳类采购规范

### （一）乳粉类

奶粉宜选择乳白色不成块状的粉末，并选罐制或不透明袋装的产品，勿购买透明、塑胶袋装之不合法产品，外观必须标示清楚。

### （二）罐头类

- 1.标示说明清楚，包括容量、厂牌、厂址及制造日期等。
- 2.包装精美完整，两头整不向外凸出。

### （三）鲜奶类

- 1.奶味鲜美，且有乳香，色白。
- 2.乳水油腻而不结块者。
- 3.注意制造日期、厂商销售期间的存放方式与冷藏温度的控制等情形。
- 4.须经卫生检疫机构检验合格者。

## 七、蛋类的采购规范

### （一）鲜蛋类

- 1.新鲜蛋外壳粗糙，并且清洁无破损，形状圆滑。
- 2.以灯光照射，其内应透明，无混浊或黑色。
- 3.蛋气量要小，用手摇之而无震荡的感觉。
- 4.放入盐水中会沉下去。
- 5.蛋打开后，蛋黄丰圆隆挺，蛋白透明坚挺包围于蛋黄四周而不流散。

## （二）皮蛋类

外壳干净无黑点，手拿两端轻敲时，有弹性震动感。

## 八、海产类的采购规范

### （一）鱼类

- 1.鳞片整齐而完整。
- 2.眼睛明亮而呈水晶状。
- 3.鱼鳃鲜红，鱼肚坚挺而不下陷，鱼身结实而富弹性。
- 4.只有正常之鱼腥味而无腐臭味。

### （二）虾类

- 1.鲜虾种类繁多，依其种类各有其应有的色泽。
- 2.虾身硬挺、光滑、明亮而饱满。
- 3.虾身完整。
- 4.具自然之虾腥味而无腐臭味。

### （三）蟹类

- 1.蟹身丰满肥圆。
- 2.蟹眼明亮、肢腿坚挺、胸背甲壳结实而坚硬。
- 3.腹白而背壳内有蟹黄。

### （四）蛤蚌螺类

- 1.外壳滑亮洁净。
- 2.外壳互敲时，声音清脆，而无腐臭味。

### （五）海参类

- 1.肉身坚挺而富弹性者。
- 2.洁净而无杂质及腐臭味者。

(六) 牡蛎类 选择肉质肥圆丰满者。无腐臭味者。

- 1.墨鱼：其身洁白、明亮、坚挺而富弹性者。
- 2.鱼翅：翅多，并且光洁滑亮。

## 九、水果的采购规范

1.苹果：表皮完整无虫害及斑点，具自然颜色、光泽及香味，质重而清脆。

2.橘子：皮细而薄.质重且具有橘味者为佳。

3.柠檬：皮细而薄，质重多汁为佳。

4.杨桃：每瓣果肉肥厚、滑柔、光亮、色泽为佳。

5.柚子：皮细而薄、质重且头部宽广为佳。

6.枇杷：表皮呈金黄、有绒毛为佳。

7.木瓜：表皮均匀无斑点，肉质肥厚者为佳。

8.香瓜：皮薄且具光泽，底部平整宽广，轻压时稍软，摇动时无声响，并具香味为佳。

9.蕃茄：表皮均匀完整，皮薄、具光泽、色泽鲜艳。

10.蕃石榴 表皮有光泽，果肉肥厚，颜色越浅者为上品。

11.香蕉：以肥满熟透，而具香味者为佳。

12.风梨：表皮风眼越大越好，以手弹之有结实感，质要重，具芳香味，而表皮无汁液流出。

13.西瓜：表皮翠绿、纹路均匀、皮薄、质重、多汁、以手敲之有清脆声者为佳。

14.葡萄：果蒂新鲜硬挺、色浓而多汁者佳。

15.梨子：皮细、质重、光滑、多汁者佳。

16.桃子: 表皮完整而有绒毛者较新鲜, 果肉则要肥厚颜色浅。

17.李子: 表皮有光泽, 大而多汁者为佳, 红李则色泽越深越好。

## 十、调味品的采购规范

### (一) 食用油类

1.固体猪油以白色、无杂质且具有浓厚香味者为上品。

2.液体油则以清澈、无杂质及异味者为佳。

### (二) 酱油类

有品牌、经卫生检验有明显标示、具有豆香味、无杂质及发霉者。

### (三) 食盐

色泽光洁、无杂质、干松为佳。

### (四) 味精

色泽光洁、无杂质、干松为佳, 用火烘烤会溶化者, 即属真品。

### (五) 食醋

种类繁多, 有清纯如水者, 也有略带微黄者, 选购时以光洁、清澈、无杂质为佳。

### (六) 酒类

调理用酒大多以黄酒、高粱酒、米酒居多, 宜选用清澈、无杂质者。

(七) 糖类, 以干松而无杂质为佳。

## 十一、禁止采购的食品（原料）类别

（一）非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条、非定型包装的熟食、卤制品、地方小吃（豆沙包、南宋定胜糕、麻球王、凉皮、粉条、葱包烩儿、小笼包子、馄饨、鸭血）等。

（二）直接入口的生海产品、水产品，包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。

（三）已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹等不得用作食品的加工原料。

（四）生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。

（五）硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。

（六）河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。

（七）野生蘑菇、枇杷仁、杏仁、木薯、发芽马铃薯、四季豆、扁豆、豆浆、鲜黄花菜、散装白酒。

（八）易引起胃肠道反应及腹泻的水果。

（九）未经许可的各类药膳。

## 十二、慎重使用的食品（原料）类别

（一）需强调烧熟、煮透的：白果、较大的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅。

（二）需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜、水果、果盘、盘花、点送菜号夹等。

（三）需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱画食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

（四）需特别注意防止加工过程工具、用具、操作人员手交叉污染的生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

## 第二节 储藏管理方案

### 一、总则

（一）要分设冷冻、冷藏、干货、半成品保管区域，保证保管区域的干净整洁。

（二）食品应分类、分架、隔墙离地（离地及强 10cm 以上距离）存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或专区存放，易腐食品要及时冷冻、冷藏保存。

（三）食品仓库应该设有专用的防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，保证运转正常。

（四）所有原材料入库需严格验收，做到勤进勤出、先进先出，定期进行盘点检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

（五）仓库内不准存放私人物品和其他杂物，严禁堆放农药、药物和杀虫剂等有毒有害物品。

(六) 食品仓库应定期进行清扫、整理，保持通风、干燥、卫生、整洁，地面必须硬化。

(七) 工作人员应穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生。

(八) 注意事项

1. 各原材料保管区域应安排专人管理；

2. 保管区域分设原则：生熟分开、成品与半成品分开，海鲜、野味与普通家禽肉类分开、荤素分开、凉菜专柜摆放、食物与天然冰分开、奶制品与有强烈气味的食品分开；

## 二、冷冻原材料的保管要求

(一) 冷冻原材料有：两天内不使用荤菜

(二) 冷冻原材料到货后应及时置于零下 18℃ 以下的冷库中储藏；

(三) 所有新鲜食品需冷冻时应妥善包装后速冻，以防止干耗和表面受污染及串味；

(四) 存放时要使食品周围的空气自由流动，不宜堆积过高。

(五) 冷冻库的开启要有计划，所需要的原料最好一次性提出，以减少冷气的流失和温度的波动；

(六) 需要除霜时应将食品移入另一冷冻库内，以利于彻底清洗冷冻库，通常应选择库存最少时除霜；

(七) 取用应实行先储存先提取的原则，轮流交替存货；

(八) 任何时候要保持货架整齐清洁；

(九) 随时检查冷冻库的温度情况，每天至少两次。

## (十) 注意事项

1.冷冻原材料尽可能不要储存超过一个月，所有入库的原材料应贴标签，标签需注明信息有：品名、入库日期等，保管员应定期检查原材料的保管期限，及质量要求，及时根据原材料的保管情况，向厨房主管提出建议处理意见；

2.不同类型的原材料在同库储存时，应严格按照“保管区域分设要求”进行存放，避免食材间的相互串味。

### 三、冷藏原材料的保管要求

（一）冷库或冰箱的温度要控制在 0~4℃，以使储存的食品冷却而不冻结；

（二）通常冷藏的食品应经过初加工，并用保鲜膜包裹，以防止污染、干耗和串味，存放时应用合适的盛器盛放，盛器必须干净；

（三）半成品应待凉后冷藏，盛放的容器需保证清洁无污染，并加盖标签标识后存放，以防止食品干燥和污染避免熟食品吸收冰箱异味，标识后要易于识别，再次使用时应进行彻底加热；

（四）存放期间为使食品表面有冷空气自由流动，放置时要距离间隔适当，不可堆积过高，以免冷气透入困难；

（五）包装食品储存时不要碰到水，不可存放在地上；

（六）易腐的果蔬储存前应放入框中确保表面无积水，且要每天检查，发现腐烂时要及时处理，并清洁存放处；

（七）存、取食品时需尽量缩短开启门或盖的时间，要减少开启的次数，以免库温产生波动，影响储存效果；

(八) 定期关注冷藏的温度；

(九) 定期进行冷藏间的清洁工作。

(十) 注意事项

1.半成品如不入冷藏储存，应确保储存的温度在 10℃以下或 60℃以上且不能超过 6 小时，再次使用时应加热至中心温度不低于 70℃以上；

2.半成品冷藏保存时不能超过 24 小时，需超过 24 时储存的应进行冷冻储存；

3.冷藏冰箱必须每周定期清洁机除霜一次。

#### 四、干货原材料的保管要求

(一) 应整理分类，依次存放，保证每一种原料都有其固定位置，注明品名，便于管理和使用；

(二) 检查入库的原材料是否适于存放，如果有不合适的，就必须进行加工或重新包装，如有些干货原料，为了防止受潮发霉，应进行密封包装后储存；

(三) 所有干货应使用密封箱储存（密封箱应做明确标识），将有特殊气味的食品原材料与其他原材料隔开存放，以免串味；

(四) 注意各种食品原材料储存期及保管区域的温度（18℃—21℃），保管人员应定时检查，一经发现临近保管期的，应及时上报处理，发现保管区域温度过高，应及时通风散热；

（五）一旦发现食品原材料有霉变、虫蛀、异味时，应立即予以处理，以免影响其他物品；

#### （六）注意事项

1.干货是指：香料、干菜、米面等原材料；

2.需添加新料时，必须将陈料倒出后，再添加新料，陈料应放于新料的上面，便于先进先出。

### 五、调味料保管要求

（一）常温贮存瓶装调味品，未使用完应带盖密封，应保留生产日期和保质期标贴，便于管理和使用；

（二）常温袋装调味品（如盐、味精、胡椒粉等），拆开后，倒入专用盛器类，添加新料时，必须将陈料倒出后，再添加新料，陈料放于新料的上面；

（三）低温冷藏的膏状调味品，未使用完应带盖密封，存放冰柜前应擦净盛器外表，保留生产日期和保质期标贴，便于管理和使用；

（四）油类可分为植物性油脂（如色拉油、菜籽油）存放时应避免高温和阳光直射的区域；动物性油脂（如猪油、牛油、鸡油等）储藏于冷藏柜内。

（五）植物性油脂，开启后倒入专用油缸内，剩余应带盖密封存放于阴凉干燥的柜内，厨房收市后，应将油缸从炉灶移至工作柜上，加盖，避免杂物落入；

（六）动物性油脂，每餐取适量倒入调料缸中，剩余应带盖密封存放于冷藏柜内，厨房收市后，擦净盛器外表，加

盖或加膜存放冷藏柜内；

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/047121120151006056>