

## 菜品类采购流程及验收原则

### 一、目的

为规范食堂作业区原材料采购、验收原则，使食堂原材料采购、验收抵达安全、卫生、节省的目的以及为员工提供安全、营养的工作餐，特制定本原则。

### 二、合用范围

合用于食堂后厨作业区，包括菜品采购人员进行菜品原材料采购工作；食堂后厨管理人员、厨师、仓库管理人员协同验收入库等有关工作规范。

### 三、原材料分类

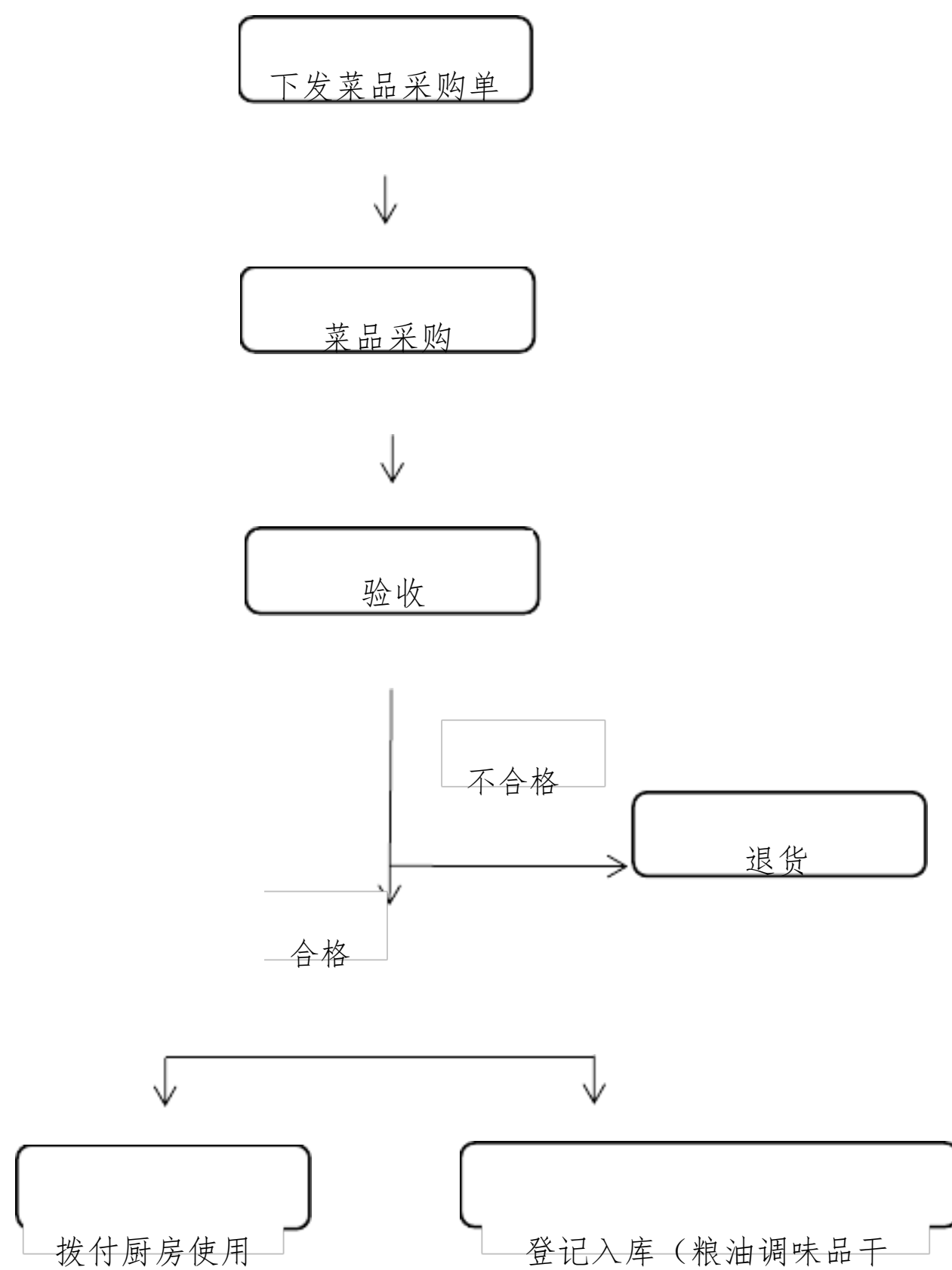
- 3.1、蔬菜类：重要包括叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。
- 3.2、冷冻品：重要包括新鲜或冷冻的鱼、虾、虾仁及多种冻鸡鸭配件
- 3.3、肉产品类：重要包括新鲜或冷冻的猪肉、牛肉、羊肉、及其有关附属品。
- 3.4、家禽类：重要包括现宰鸡鸭及其附属品
- 3.5、米、面类：重要包括大米、面粉、玉米面等。
- 3.6、食用油类：重要包括花生油、花生调和油等。

3.7、调味品类：重要包括白糖、味精、豆腐乳、盐、酱油、食用醋等。

3.8、豆制品类：重要包括豆腐、豆干、豆果、豆腐皮等。

3.9、干货类：重要包括木耳、紫菜、香菇、大料、花椒等。

#### 四、流程图



#### 五、过程描述

### 5.1 编制菜品计划单

厨师根据仓库管理员（需明确人员）记录的次日就餐人数结合当周菜谱提前一天列出次日需要的食材、原材料、辅料、物品等，并确定《菜品计划单》，由厨师长审核后按需按量下单并将其提交至采购人员处（厨师长备份留档）。请购物资均以最小单位（斤、包、袋、件）填写，保证采购量的精确性。

### 5.2 菜品供应商开发及年度合作确定

供应商资质规定：企业合法三证；有合法经营资格许可证；食品卫生安全许可证；不同样类别食品其他必要许可证等（出具所有资质证明）

资格规定：产品质量合格；产品来源正规；满足我企业对于供货时间以及供货量的需求；能准时开具全额发票（出具所有有关证明）

#### 5.2.3 供应商考核以及下一年度供应商确定方式见《供应商管理制度》

### 5.3 采购

5.3.1 比价定价：对满足以上资质资格规定的供货商进行不同样菜品（常用）三家或三家以上询比价并出具《比价议价表》（见《非产品类采购流程管理制度》）（特殊状况需提交状况阐明），单类 70% 以上价格具有优势的确定为拟合作单位并签订年度合作单位。原则上单类产品合作单位应当达 2 家或以上。

5.3.2 调价：属于常常使用、变化不大的品种每月进行一次定价，月度定价品种包括酒水、调味副食品、干货海味、粮油糖、海鲜、水产品、冻品、蛋禽肉、肉类、蔬菜、水果等。

市场价格变动供应商可申请重新调整供货价格，采购人员需根据市场价格行情核算价格合理

性，每月需出具价格变动表或汇报阐明由部门领导审批后方可继续执行采购工作。若出现市场价格临时性变更且幅度达 5% 及以上，采购人员需出具市场调研表经审批后方可进行调价。

属不常用、季节性较强、价格易变或特殊品种，不是急用的非常规品种，事前要理解市场价格，经三家对比价格，并征询主管经理意见后再贯彻供货单位。

采购之前对供应商要通过松鼠廉署的廉政培训，并签订《公平公正交易承诺涵》。采购协议一式四份，总后勤中心、财务中心和 PAC 各保留一份。

#### 、采购下单

采购人员根据厨房负责人出具的《菜品计划单》为准，按照菜品品种、数量以及规定送货时间确定菜品采购订单经审批后下发至供应商并将订单备份按照日期留档。

#### 5.4 原材料、菜品验收

##### 5.4.1 对于菜品原料验收有关规定

5.4.1.1. 菜品验收人员应遵照三人验收原则，采购人员一名，厨师一名、仓管一名。

5.4.1.2. 对于菜品验收工作应按照类别进行每日验收记录（见附件《菜品验收登记表》），三人签字确认，采购人员留档一份

##### 5.4.2 原材料验收的措施

5.4.2.1. 嗅觉检查：即用嗅觉器官来鉴定原料的气味，如出现异味，阐明已变质。

5.4.2. 视觉检查：用肉眼根据经验判断品质的好坏。

5.4.2. 味觉检查：可根据原料的味觉特性变化状况来鉴定品质好坏。

5.4.2. 听觉检查：根据听觉检查的措施鉴定品质的好坏、如鸡蛋，可以用手摇动，然后听声音来鉴定。

5.4.2. 触觉检查：用手检查原料组织的粗细、弹性、硬度等，以确定其品质好坏，本措施是常用的基本措施。

#### 5.5、菜品感官料验收原则

、蔬菜类：蔬菜鉴别其新鲜度,品种的优越性,一般可从其含水量、形态、色泽等方面来检查。

、肉类：鲜肉必须有检疫章和检查单，印章清晰；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。

、禽类：家畜肉的品质好坏重要是以肉的新鲜度和品牌来评价的,常用感官检查措施来鉴定；感官检查重要是以外观、硬度、气味、脂肪的状况确定肉的新鲜程度。

、米、面粉类：米、面粉的品质好坏有较明显的区别,重要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几种方面进行检查。详细质量感官验收原则如下（作为附件）：

蔬菜类			
序号	名称	验收原则	备注

1	娃娃菜、鸡毛菜、圆包菜、白菜、生菜	色泽新鲜，水分充足，无黄叶蔫儿叶烂叶，无蛀虫无杂物斑点	
2	毛豆米	色泽发绿，衣膜完好，豆粒不老发黄	
3	新鲜菌菇	新鲜有光泽，大小均匀，无异味，无异物	
4	洋葱	皮干肉实，层次分明，葱味浓	
5	花菜	洁白无黑点斑点	
6	瓠子	新鲜、坚硬、表面无松软感	
7	西红柿	红而不软，硬而不轻；饱满	
8	黄瓜	颜色翠绿，表面有刺	
9	土豆	表面圆滑，无发绿、发芽	
10	冬瓜	新鲜、坚硬、表面无松软感	
11	青椒、红椒	色泽新鲜，光泽自然，无蛀虫、无腐烂、无杂物	
12	蒜子	白、胖、干，不生芽，有薄衣	
13	黄豆芽	新鲜，有豆香味，根茎细长	
14	绿豆芽	新鲜，绿豆清秀，无杂草异物	
15	西兰花	表面蓓蕾平展,无开花、发黄现象，无异味臭味,外表如有潮表色则证明已变质。	
16	紫茄子	色泽光亮自然，形细长，弯曲后自然脆断，无空心老籽	
17	韭菜苔	色绿弯曲可脆断	
18	韭菜	颜色深绿、新鲜、整洁无杂草	
19	胡萝卜	直径 2 公分、长度 1 公寸,大而均匀、色泽鲜艳	
20	豇豆	新鲜、长度 40 公分左右,长而结实,折断为实心、无虫	
21	丝瓜	颜色鲜艳、弯曲可脆断，无空心	
22	茭白	弯曲后自然脆断，无空心、黑心	

23	四季豆	色泽发绿，新鲜无斑点	
24	咸菜苔、缸豆	色泽军黄，无臭味，无蝇蛆	
25	黄豆芽	根茎细长，水分充足饱满	
26	生姜	个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩。	
27	芹菜	茎多叶少，新鲜翠绿，味浓，水分充足	
肉类			
序号	名称	验收原则	备注
1	肉类：五花肉、后腿肉、排骨等	1、要有当日的机打检查检疫合格证明； 2、色泽光亮、自然，肥瘦均匀，无注水 3、表皮无伤痕； 4、肉质紧密无淋巴瘤，有弹性，无杂质、无积血、无异味；	
水产类			
序号	名称	验收原则	备注
1	新鲜鱼类	1、鳞片整洁，排列紧密 2、鱼眼凸起，鱼鳃呈鲜红色，无黏液和污物 3、大小符合市场正常尺寸，过小可不予验收	
2	新鲜虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺	
冷冻品			
序号	名称	验收原则	备注
1	冷冻品 (咸货、禽类、蔬菜)	1、检查生产日期，确定产品在安全有效期（保质期、保鲜期、保留期）内，有质量检查合格证明。 2、无可见杂物或污染物，色泽正常，无过多淤血、无异味	

禽类			
序号	名称	验收原则	备注
1	现宰鸡	1、需要有当日的机打检查检疫合格证明 2、新鲜无异味，皮肤有光泽，蛋黄或灰白 3、非病死鸡，无残疾，无注水，肌肉饱满有弹性	
豆制品			
序号	名称	验收原则	备注
1	豆腐、豆果、豆皮等	1、新鲜有弹性、带有豆香味； 2、粘手、发酸证明已变质不能食用；	
干货类			
序号	名称	验收原则	备注
1	黑木耳	耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富有光泽，体干不霉； 无杂质和虽者为优	
2	干香菇	干料干爽，不霉烂，朵小柄短，大小均匀； 无蛀虫、无杂质、保持对应色泽。	
3	紫菜	呈黑褐色，有光泽，无油脂，无红变、色泽基本一致 光洁、干燥，厚薄均匀，无霉变 具有紫菜特有倾向，无油脂味或其他异味 无肉眼可见的外来杂质	
4	花椒	壳红红艳油润，果实开口不含或少含籽粒，无枝干及杂质，不破碎污染	
5	大料	色泽棕红，朵大均匀，呈八角形，骨朵饱满干裂，无枝干及杂	



		质、不破碎污染	
禽蛋类			
序号	名称	验收原则	备注
1	鸡蛋	<p>1、新鲜蛋用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓完整清晰,无斑点;</p> <p>2、清新、无异味;</p> <p>3、将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋;</p>	
粮油面			
序号	名称	验收原则	备注
1	大米	<p>1、检查生产日期,确定产品在安全有效期(保质期、保鲜期、保留期)内,有质量检查合格证明。</p> <p>2、色泽:符合应有品种色泽,呈透明、半透明或白色,有光泽,光滑干燥</p> <p>3、形状:米粒形均匀、整洁</p> <p>4、气味:有香气,无异味</p> <p>5、无杂质、无异味、无霉味</p>	
2	食用油	<p>1、包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、生产厂家、生产地址,产品质量检查合格证明来源</p> <p>2、在安全有效期(保质期、保鲜期、保留期)内</p> <p>3、外观:包装整洁、美观</p> <p>4、色泽:猪油为白色、豆油为深黄色、花生油为淡黄色;如色泽加深或有异常现象即为劣质油。</p>	
3	面粉	色白无杂质,干燥,手捏有滑爽不成形	
4	淀粉	<p>色泽形态:白色略带微青色,细腻有光泽的粉末</p> <p>气味:具有红薯淀粉固有的气味,无异味</p>	

		面条干爽有弹性，无粘连，无异味，不易断裂。	
调味品			
序号	名称	验收原则	备注
6	调味品	产品名称，规格、生产日期、安全有效期（保质期、保鲜期、保留期）、生产者名称和地址，产品原则编号、产品质量检查合格证明、QS市场准进标志齐全，且产品在安全有效期内。	

#### 5.6. 原材料数量验收

、对按重量计算的物资，要过秤复查,登记均以最小单位（斤）填写，按个数计算的要认真点数

、对大批量瓶装食品、袋装食品等，应抽样检查其质量。对有外包装及商标的货品，在包装上注明重量的，要抽样复秤，核算包装上的重量与否对的；

、对以箱装或盒装的货品要开箱检查，应尤其检查箱的下层与否装满。对供货商超量送货的状况严格制止，所有采购量均按需采购，按量验收

#### 5.7. 原材料产品验收不合格处理

、对于肉禽类产品无当日机打有效检查检疫合格证明，一律退货，不予验收。

、对于肉类家禽类产品根据感官鉴定其不合格，单品一律所有退货，不予验收。

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/125312144032012022>