

经营方案

时间：2021. 03. 08	创作：欧阳与
-----------------	--------

目录

经营方案 1

1、公司简介 3

2、经营理念和方式 4

01.我们的经营目标 4

02.经营管理理念 4

03.规范化的管理 6

04.规范的厨房运作计划 6

05.严格的监管措施 7

3、经营思路 11

(1) 经营品种 11

(2) 人员配备表 14

附：人员资格证书 15

(3) 岗位分工和职责 16

4、经营管理制度 20

<一>员工管理制度 20

<二>卫生管理制度 21

<三>财务管理制度 26

<四>烹调加工餐饮安全管理制度 29

<五>食品留样管理制度 31

5、经营成本及利润控制 32

6、应急方案 36

(1) 制定的目的和依据 36

(2) 应急组织机构与职责 36

(3) 突发事件的范围 37

(4) 日常工作 37

(5) 突发事件应急措施 37

1、公司简介

2、经营理念和方式

以服务教工和学生为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从校方的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

01.我们的经营目标

我们的服务理念是：密切配合校方，不断追求品质的

提高与菜式的创新，使教职工及学生们生活满意，管理者工作省心。

我们的服务承诺是：奉献优质服务，提供全面营养，保持清洁卫生，提高膳食质量。

02.经营管理理念

一、企业精神：忠诚 团结 实干 创新 高效

二、员工修养要求：对上以敬 对下以慈 对人以和 对事以真

三、入职理念：团队精神 纪律观念 服务精神 服从观念

四、管理人员素质要求：

要工作热情，有强烈的事业心和工作责任感，要有做不好工作决不罢休的工作精神。

要以身作则，身先士卒，做员工的好榜样。

要清正廉洁，做员工和社会的模范。

要公正，公平，处理问题要公正，公开，公平，不徇私情。

要不断学习进取，善于总结，吸取知识，努力提高自己的水平。

五、管理十要素：

要坚持实事求是的思想路线，一切从实际出发，力戒教条主义。

要相信员工，团结员工，依靠员工。

要有“议大事，懂全局，管本行”的管理理念，把自己的本职工作做好。

要把主要工作做好，兼顾好一般性的工作。

要做到既坚持原则，以灵活解决问题，处理问题不能绝对化，搞一刀切。

要不断总结经验教训，发扬优点纠正不足，避免犯重复性的错误。

要合理授权，实行层级管理，分级负责，不搞一言堂，越级指挥。

要以激励为主，鞭策为辅，尊重员工的首创精神，工作以表扬为主，批评为辅。

要勇于承担责任，不能将功诿过，出现问题按权限分担责任，不搞上推下卸。

要关心员工工作，生活和学习中的实际问题，做员工的贴心朋友。

六、餐饮管理十标准：

服务标准：做到顾客满意

工作标准：要精益求精

质量标准：稳定精细新颖

管理标准：要敢管 严管 会管

用人标准：德才兼备，突出特长

学习标准：勤学，活用

培训标准：满足工作需要，兼顾长远发展

质检标准：严格 公平 公正

协作标准：从公司整体利益出发，全力配合

营销标准：培育友谊 实现双赢

03.规范化的管理

公司统一式化管理：实行 5S 管理，同时引入 ISO9000 国际质量管理体系，使质量管理程序化、规范化、标准化。

- a) 原料的标准化：对所使用的原料从外观、切配、卫生、营养等方面建立严格的监管标准。
- b) 加工生产的标准化：对每一道加工程序（包括原料的称取），加工的原料（如时间、温度等）都制定出详细的要求标准和操作规范。
- c) 出品质量的标准化：所有出品均制定严格的质量标准，包括规格、质量、保鲜时间等，都有严格规定和相应的监管方法。

- d) 卫生标准化：厨房操作人员的个人卫生和厨房的布局以及操作时的卫生均制定科学，详细的规范标准。

04.规范的厨房运作计划

在公司规范管理程序和厨师长的计划安排下，服务贵公司员工伙食的优质菜点，开创独特的餐饮风格。

[生产组织]在厨师长的指导下，组织原料，分工落实任务，确定岗位职责。

[生产控制]在班长的带领下，进行原料加工和切配处理，然后进行菜品销售。

[生产分析]由厨师长组织厨师进行成本分析，质量分析，销售分析。总结经验，修改不足，反馈主管人员，再反还下一步工作，生产计划过程。

05.严格的监管措施

1》原料的采购、配送、检验措施

食堂所有原材料均统一由校方及公司共同采购。对所有原材料的供应商我们均经过程序进行严格的挑选与审核。

- i. 供应商资料收集，初选及选择标准。
- ii. 根据需要由采购评估小组到供应商生产现场评估其品质保证能力，记录在“供应商评价表”上。
- iii. 评估合格后，通知供应商送样，对供应商样品进行质量认定。
- iv. 对大众采购商品应进行批量试用。
- v. 合格供应商供货情况考核与定期监督。
- vi. 对大众采购商品应进行批量试用。

2》卫生管理措施

建立卫生岗位责任制，明确食堂，各岗位的卫生职责，把责任落实到人，实行卫生工作与工资挂钩，奖优罚劣，建立卫生检查制度，实行日查、周查、月份析、季评比。以经常检查督促，来加强考核与评比。

日查——以公司食堂为单位，由主管（或厨师长）及卫生管理员负责。

周检——每星期一上午由主管卫生人员，进行卫生质量安全大检查，发现问题及时处理。

月份析——分析综合月查，周检的工作情况，提出建议和改进，上报公司领导决定。

季评比——每季度公司进行商讨评比竞赛，优胜者给予

奖金。

3》设备管理措施

A. 设备使用安全管理

1. 制定各种加工设备安全操作作业指导书，并粘贴在设备附近，随时指导和提醒工作人员按规范安全操作。
2. 所有员工对各种加工设备，消防器材的安全操作规程及其注意事项必须经过培训，考试合格后方可上岗。
3. 对各种燃气，电器开关，阀门采取每日专人负责检查制。

B. 设备保养管理

1. 在交接时做好设备状况记录，以确保有效监督设备的使用情况。
2. 制定每周检查制度，发现设备故障及时调派维修人员进行检修。
3. 制定每月保养制度，每月定期对所有设备进行保养，并进行相关记载。
4. 个人保养负责制，将所有设备保养分配到个人，控制设备故障及检修发生率，防止和杜绝不爱惜财产或故意损坏的行为发生。

4》资源管理措施

为更好的为贵公司节约成本，有效的控制能源消耗，制定能源节约奖，根据能源的实际使用情况，制定节约有奖，浪费有罚的奖罚制度，这样才能充分调动员工主动自觉地去控制能源使用，更激发员工能在如何更有效地使用能源的问题上动脑筋，想办法，创新招。

5》出品创新措施

由公司营养调配，产品研发中心的营养学专家与行政主厨根据贵员工实际需求共同商定贵公司的参考菜谱，然后由厨师长根据食堂实际情况及季节变化调整而拟订每周菜谱，菜式不仅要求美味可口，而且更加强调整营养均衡合理搭配。

1. 食堂管理人每月制订调查问卷，针对服务、菜式、口味等方面对部分就餐人员进行调查，根据调查结果进行分析、判断，不断改进。
2. 要求所有厨房对每一个菜式均按照公司特制的标准菜谱操作，保证菜式符合统一标准。
3. 公司对下属所有食堂的厨师进行不同的营养菜品搭配，从而保证各食堂的菜式口味具有

创新及新鲜感。

6》 监督管理措施

- i. 合作前期由我公司营养师、行政总厨和项目管理负责人，协助贵公司的主管进行现场工作指导一周，主要卫生管理，安全管理，出品质量，营养调配，成本控制等方面进行专业指导和监督管理。
- ii. 公司专设检察小组，其主要职责是监督，检查评估和工作指导，实施定期和不定期进行卫生、服务出品质量等方面工作监督考核和评估。
- iii. 由我公司项目负责人及行政总厨同贵公司的管理人员进行定期召开膳食管理会议，听取贵公司管理人员的建议，并总结、分析存在的问题。
- iv. 公司设立专线投诉电话和员工意见箱，积极接受投诉与监督，及时处理投诉意见和反馈信息。

7》 月季度监督管理措施

由我公司检察小组定期和不定期进行现场工作监督，检查和评估，安排营养师和行政总厨进驻贵

公司收集贵公司员工意见，进出品调配。

8》 保险保障

我们非常注重员工的福利业，购买了规定的相关保险，在与贵司签定协议的同时，我公司将针对与贵司的合作购买相关责任保险（具体执行办法与贵司协

早点档口	价格	饼类档口	价格	粥类档口	价格
------	----	------	----	------	----

商确定），以确保食物中毒和任何危险事件的发生，保障了贵司员工的权益。

3、经营思路

(1) 经营品种

豆浆	1元/份	葱花饼	1.5元/个	八宝粥	1.5元/份
油条	1元/根	鸡蛋饼	1.5元/个	红枣粥	1.5元/份
鸡蛋	1元/个	土豆饼	1.5元/个	绿豆粥	1.5元/份
八宝粥	1.5元/份	酸菜饼	1.5元/个	银耳粥	1.5元/份
银耳粥	1.5元/份	南瓜饼	1元/个	红豆薏米粥	1.5元/份
红枣粥	1.5元/份	豆沙饼	1元/个	花生粥	1.5元/份
黑米粥	1.5元/份	肉饼	1.5元/个	黑米粥	1.5元/份
小米粥	1元/份	春卷	2元/个	燕麦粥	1元/份
南瓜粥	1元/份	菜包子	1元/个	玉米粥	1元/份
豆腐脑	1.5元/份	肉包子	1.5元/个	小米粥	1元/份
小笼包	0.5元/个	肉夹馍	3元/个	白粥	1元/份
菜包子	1元/个	韭菜盒	1.5元/个	红枣糙米粥	1.5元/份
馒头	0.5元/个	花卷	0.5元/个		
花卷	0.5元/个	馒头	0.5元/个		
韭菜盒	1.5元/个				
饼夹菜	2.5元/个				

以下是我们针对此次项目拟定的供餐清单，一旦
中标，我公司将结合招标方的要求进行调整拟定。

面类档口	价格	砂锅档口	价格	干锅、锅仔类档口	价格
西红柿鸡蛋面	6元/份	砂锅土豆粉	8元/份	干锅土豆片	15元/份
油泼面	6元/份	砂锅宽粉	8元/份	干锅虾	28元/份
炸酱面	6.5元/份	砂锅米线	8元/份	干锅素三样	15元/份

臊子汤面	6 元/份	砂锅方便面	8 元/份	干锅排骨	20 元/份
臊子干拌面	8 元/份	砂锅馄饨	8 元/份	干锅肥肠	18 元/份
担担面	5.5 元/份	砂锅丸子	8 元/份	丸子锅仔	18 元/份
肉丝面	6 元/份	砂锅麻食	8 元/份	小酥肉锅仔	18 元/份
酸汤面	5 元/份	砂锅刀削面	8 元/份	香菇炖鸡锅仔	18 元/份
鸡汤刀削面	6 元/份	砂锅麻花	8 元/份	菌类锅仔	18 元/份
牛肉汤刀削面	9 元/份	砂锅豆腐	8 元/份	巫山烤鱼	22 元/份
红烧排骨面	10 元/份	砂锅排骨	12 元/份		
素炒面	7 元/份	砂锅纯菜	8 元/份		
荤炒面	8 元/份				
白菜大肉水饺	10 元/份				
莲菜大肉水饺	10 元/份				
芹菜大肉水饺	10 元/份				
肉三鲜水饺	10 元/份				
韭菜鸡蛋水饺	8 元/份				
素三鲜水饺	8 元/份				

小炒档口	价格	小炒档口	价格
青椒肉丝小炒	10 元/份	红烧丸子小炒	12 元/份
孜然肉片小炒	10 元/份	红烧鱼块小炒	18 元/份

回锅肉小炒	11 元/份	盆盆虾	26 元/份
尖椒肉丝小炒	10 元/份	老碗鱼	20 元/份
木耳肉片小炒	10 元/份	大盘鸡	20 元/份
尖椒肥肠小炒	10 元/份	辣子鸡丁盖饭	9 元/份
宫保鸡丁小炒	10 元/份	麻婆豆腐盖饭	6 元/份
肉沫粉条小炒	10 元/份	土豆盐煎肉盖饭	9 元/份
香辣菜花小炒	8 元/份	干煸豆角盖饭	7 元/份
酸辣土豆丝小炒	7 元/份	鱼香肉丝盖饭	8 元/份
韭菜鸡蛋小炒	7 元/份	快餐（四素）	8 元/份
红烧茄子小炒	7 元/份	快餐（一荤三素）	9 元/份
酸辣白菜小炒	7 元/份	快餐（二荤二素）	10 元/份
茄子豆角小炒	7 元/份	快餐（三荤一素）	12 元/份
手撕包菜小炒	7 元/份	快餐（四荤）	14 元/份
香菇青菜小炒	7 元/份		
家常豆腐小炒	7 元/份		

(2) 人员配备表

序号	岗 位	拟投入人 数	持证情况	备 注
1	主 管	1	健康证	

2	库 管	1	健康证	
3	财 务	1	会计证	
4	厨师长	1	二级厨师, 健康证	
5	早点档口	3	二级厨师, 健康证	2 人售卖, 1 人制作
6	饼类档口	2	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 1 人制作
7	粥类档口	2	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 1 人制作
8	面食类档口	3	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 2 人制作
9	小炒档口	4	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 2 人制作, 1 人切配
10	砂锅档口	2	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 1 人制作
11	干锅、锅仔 类档口	3	二级厨师, 健康证	1 人售卖, 2 人制作
12	保洁、洗消 毒	6	健康证	3 人保洁, 3 人消毒
	合计	29		

附：人员资格证书

(3) 岗位分工和职责

1.餐厅主管职责:

(1)具体负责学校食堂的全部工作

(2)健全食堂管理制度和用膳制度，加强对食堂采购、验收、保管、财务以及清洗加工、烹调核算供应等流程的督促和协调。

(3)关心食堂工作人员的思想和健康状况，合理安排人力、物力、财力，做到职责明确，工作到位，准时开膳，不断提高膳食质量和服务水平。

(4)民主管理食堂，做到菜单每周安排每天公布，帐目日结月清，按月公布，接受学校领导的指导和膳委会的监督、检查，认真听取师生建议和意见，不断改进师生膳食工作。

(5)协助校医做好每天生熟菜的24小时封样工作。

(6)加强食堂的安全意识，确保食品卫生安全，环境卫生安全，操作流程安全，用电、用水、用气安全，门窗关锁安全，做到人人把关，万无一失。

2.厨师长职责：

①严格遵守劳动纪律和各项规章制度，带领全体厨师和辅助工搞好伙食。

②协助负责人管好食堂全体厨师及辅助工的生产工作，经常了解就餐职工意见，不断改进饮食质量；

③负责制定菜单，核定菜、料等的投放数量，把握原料质量，保证菜肴的供应品种和数量，做到不浪费；

④负责根据菜单及数量加工切配（变质食品应拒绝切配和烹饪），努力增加花色品种；

⑤负责厨房的物品、餐具以及各种设备的保管保养，负责厨房的安全工作和卫生工作，及时消除厨房安全隐患，协助负责人及时处理突发事件；

⑥食堂负责人安排的其他工作。

3.各档口厨师职责：

(1) 服从上级、听从指挥，自觉遵守餐厅的各项规章、制度及操作流程；

(2)按照本岗工作程序与标准和厨师长的指派带领下，优质、高效地完成菜品的制作，以满足学生的需求；

(3)接受厨师长的工作指令，掌握当天的供应菜单，明确工作任务，按手续领取原料，做好岗位的各项准备工作；

(4)开餐前对工作检查一次，并承担责任，发现情况及时汇报；

(5)操作中严格按操作规程和产品规格标准执行，注意卫生、安全和节约；

(6)当操作中发现有问题及时向厨师长汇报；

(7)积极参加培训，努力专研业务，不断提高自己的业务水平和出品质量，完成上级交派的其它工作；

(8)履行消防职责。

4.库管员职责：

(1)做好食品进货日期、质量、数量、金额、单价的入库记帐工作，领用时填写好出库领用单。

(2)定型包装食品要按类别、品种上架堆放，并挂牌注明食品质量、数量及进货日期。米、面等主副食品堆放时必须按要求堆放。

(3)散装食品必须用加盖容器储存。

(4)食品与非食品不能混放，消毒药品等严禁与食品同库存放。从业人员个人用品不得存放食品库内。

(5)妥善保管好库内食品，经常检查库存食品的质量，发现食品变质、发霉、生虫必须及时处理。

(6)仓库经常开窗通风，保持干燥，定期大扫除，保持仓库室内外清洁，做好防鼠灭害工作。

5.财务人员职责：

①做好仓库保管工作，材料出入库要认真及时做好记录，要做到帐物相符；

②严格管理流动资金，现金收支要票据齐全并及时登记，不得挪用资金；

③严格验收。各种原材料购进后，应根据票据所列的品种、规格、单价、数量、金额等认真细致地逐一点

收，要做到各类品种重新清点、重量复称、金额复核，对于定型的包装产品要查验合格证、出厂日期、保质期等，质量不符合、很差甚至霉烂变质的材料拒绝验收，不得入库。

④每日清理、核对当天就餐人员的刷卡金额、餐券销售额和食堂现金帐，数据要及时反馈给食堂负责人，更新“食堂日报表”、“食堂现金收支表”、“食堂收入表”等电子表格，并及时保存到共享文档。每周进行一次自查，根据各项开支进行结算，以便及时平衡盈亏。月底做好盘库工作（财务人员、食堂负责人同时参加），并根据各项收支数据和实际库存进行核算，并将“食堂月度盈亏报表”和装订好的各项票据凭证一起上报上级领导。

⑤做好食堂员工的考勤记录工作，协助食堂负责人做好其他管理工作。

6.保洁消毒人员：

(1)讲究个人卫生，注意文明行为，树立良好的服务形象。

(2)做好各自卫生责任区的清洁、保洁工作，桌椅三餐三擦，地面三餐必拖，保持地面、门窗玻璃、桌椅等洁净。

(3)坚持双休日大扫除制度，对桌腿、凳腿、门窗全面清擦，地面冲洗，做到窗明几净，地面无痰迹，墙面无灰尘。

(4)做好餐厅所有设施的保管工作，发现损坏，及时报修，做好节水、节电、除尘滤布防蝇防鼠工作。

(5)搞好餐厅周围环境卫生，食堂门前实行三包，不得有积水、垃圾等。

(6)餐具严格按照：“一洗、二清、三消毒、四保洁”的程序进行，防止餐具污染。

4、经营管理制度

〈一〉员工管理制度

为了建立高素质，高水平的团队,服务于每一位学生，特制定以下食堂管理规章制度，望各位员工自觉遵守。

一、严格遵守学校的一切规章制度，树立全心全意为学生服务的思想，讲究职业道德，文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。

二、从业人员本着互尊互爱，齐心协力，吃苦耐劳，诚实本分的精神。

三、服从领导。从业人员应切实服从工作安排和

调配，依时完成任务，不得无故拖延或拒绝所分配的工作，不得损毁食堂形象。

四、爱护公务。食堂的一切设备，餐具有登记、有帐目，不贪小便宜，对无故损坏各类设备、餐具者要照价赔偿，偷盗食堂财物者按照有关规定处理。有下列情形之一的，追究有关人员的法律责任。

1.转移、挪用、截留、偷盗食堂食品现象的。

2.扰乱学校食品安全生产、流通、经营秩序，危害食品安全行为，妨碍有关机构履行食品安全监督管理职责，构成违反治安管理行为或涉嫌犯罪的。

3.履行监管职责、预防应对重大食品安全事故职责不到位，涉嫌失职渎职犯罪的。

4.以学生营养改善计划为名违规收费的。

5.学校发生食品安全事故，对事故进行隐瞒、谎报、缓报或者授意他人隐瞒、谎报、缓报，阻碍他人报告的。

6.学校发生食品安全事故，未积极有效地开展事故救援和调查处理的；拒绝、阻碍、拖延接受学校食品安全事故调查或提供虚假情况的。

7.其他与食品安全有关的违法行为或涉嫌犯罪的。

五、保持食堂、厨房、库房等环境卫生清洁，健全严格的清洗、消毒、隔离、卫生、清洁制度。彻底清除苍蝇老鼠等，餐具应经常消毒，垃圾要及时处理，卫生实行区域包干制，必须做到整洁清爽。确保食堂卫生符合规定的标准要求。

六、从业人员上班不得迟到、早退、矿工，上岗时不得赌博、喝酒、睡觉而影响本食堂形象。按时上下班，坚守工作岗位，工作时间不得私自离职或早退，工作期间不可因私人情绪影响工作。

七、做好安全工作。使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，严禁无关人员进入厨房和保管室。易燃易爆物品，要严格按照规定放置，杜绝意外的发生，食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关，设备等。管理员要经常督促，检查，做好防盗工作。

〈二〉卫生管理制度

在饮食业激烈竞争的今天，同行业的竞争焦点，不仅仅局限于膳食的品质，更要注意服务态度和礼仪，以及卫生，因为它关系到公司的信誉体现企业的文化和企业水准以及员工的素质。

1. 食品卫生

(1) 各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不变污染，每锅菜后应用清水洗锅。

(2) 油、盐、调料用后剩品应及时清理并加盖，以防被污染。

(3) 吊于灶台或地面的肉菜未经清洗不得直接放下锅。

(4) 厨师炒菜前必须对各类菜品调料进行检查发现质量不良应拒绝使用并报告主管。

(5) 烹饪菜肴，必须煮熟煮透。

(6) 厨师对当餐剩余的生、熟菜要风冷，水冷后及时放入冰柜，叶菜要摊开存放。

(7) 厨师必须安排专人对冰柜进行管理，冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用，雪柜内物料须用保鲜纸封存，冰柜内外定期清洗，确保无异味。

(8) 下班前各厨师应将自己用具清洗干净后放置于定点位置，并彻底检查自己的工作是否全面完成。

2.人员卫生

(1) 工作人员必须取得健康证并经过安全卫生培训合格后方能上岗。

(2) 讲究个人卫生衣着整洁，工作时间按要求穿着工衣戴好工帽，负责分餐人员要戴口罩和一次性手套。

(3) 如发现传染病者应及时报告，并暂停工作，不能带病上岗。

(4) 做到“四勤”勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗工作服。

(5) 厨房和工作时间不准吃零食，厨房内严禁吸烟及随地吐痰。

(6) 不得在洗碗池内洗涤、鞋、袜等物品。

(7) 工作时不能对着食物说笑，咳嗽，打喷嚏。

(8) 制作熟食前用洗洁精洗手，并戴上一次性手套，不得直接用手拿熟食物品。

3.厨房卫生

(1) 刀石、占板、锅铲、盆、桶、勺等厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、占板要生熟分开使用。

(2) 切完菜，应及时清理垃圾集中处理，并清洗工作台，地面，并及时清洗切肉机，切菜机。

(3) 货架、油烟罩、蒸柜、炉灶、洗菜池、洗碗池，每天保证清洗干净。

(4) 开封调料和未用完的米、油、菜要及时进冰柜和加盖。

(5) 清除卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物。

(6) 定期清理冰柜，保持洁净无异味。

(7) 垃圾箱，污物桶要及时清洗干净，保持无异味。

(8) 餐后及时清理售菜窗口及售菜台卫生，清洗盛菜盆、盒，并定点摆放整齐及时冲洗地面，水渠，确保下水道畅通，无油污、菜渣。

4.餐具卫生

(1) 打菜勺、打饭勺，要用盆盛放，不能直接放于台面。

(2) 餐具必须做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，餐具内外要干净，干燥无油污，无洗洁剂泡沫。

(3) 餐具要集中摆放整齐，保持清洁，用白布盖好，防止虫蚁污染，未消毒餐具不得循环使用。

(4) 餐具用具用完及时清洗，做到谁使用谁清洗或专人清洗。

5.切配卫生

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/328123134064007004>