

学校餐饮服务食品加工方案

目 录

第一节 加工人员及职责	2
一、加工人员表.....	2
二、加工人员岗位职责.....	2
第二节 食品加工流程	4
一、食材领用出库.....	4
二、出库加工.....	5
三、烹调食品.....	10
四、食品留样.....	10
第三节 学校食堂加工操作规程	10
一、准备工作.....	10
二、粗加工操作规程.....	11
三、细加工操作规程.....	14
四、切配操作规程.....	14
五、烹调加工操作规程.....	17
六、凉菜配制操作规程.....	18
七、点心加工操作规程.....	18
八、裱花操作规程.....	19
九、备餐及供餐操作规程及要求.....	20
十、饮品制作操作规程.....	21
十一、食品留样操作规程.....	21
第四节 原料加工过程质量控制	23
一、原料加工质量控制.....	23

二、烹饪质量控制.....	23
---------------	----

第一节 加工人员及职责

一、加工人员表

序号	姓名	年龄	性别	学历	专业	职称	本项目拟任职务
1							
2							
3							
4							
5							
6							
.....							

二、加工人员岗位职责

1. 清洗加工食品先检查质量，腐败变质、发霉生虫、掺杂掺假、有毒有害食品不加工。

2. 蔬菜必须先浸泡，再按“一择、二洗、三切”的顺序操作，洗后无泥沙杂草。

3. 清洗过的食品不落地存放。

4. 入库储存：对于分档、分类的原料要及时入库，以防变质，并将昨日剩余的菜品原料清出，做到心中有数。

5. 推陈储新：因制作需要，在提出蔬菜原料时，应先用陈的，储存新料。

6. 刀工处理：对一些原料进行刀工处理，如：切、剁、砍、斩等，根据菜品要求对一般蔬菜进行加工。

7. 存放东西整齐，无过期食品，墙面干净。

8. 一般原料泡发：对于干原料，如木耳、银耳、蘑菇、粉条等均由粗加工涨发。涨发应按原料的性质掌握不同的水温和方法。

9. 涨发原料换水：涨发的原料要摘去老根、杂质、洗净。每日要换水两次（早、晚）夏季要四次（早、中午、晚）保证原料不腐不烂。

10. 初步粗加工：原料验收完毕要对原料进行粗加工，一般蔬菜去残叶、老叶、根部，上架摆放整齐；高档蔬菜要摘净用保鲜膜包好，入保鲜柜储存。

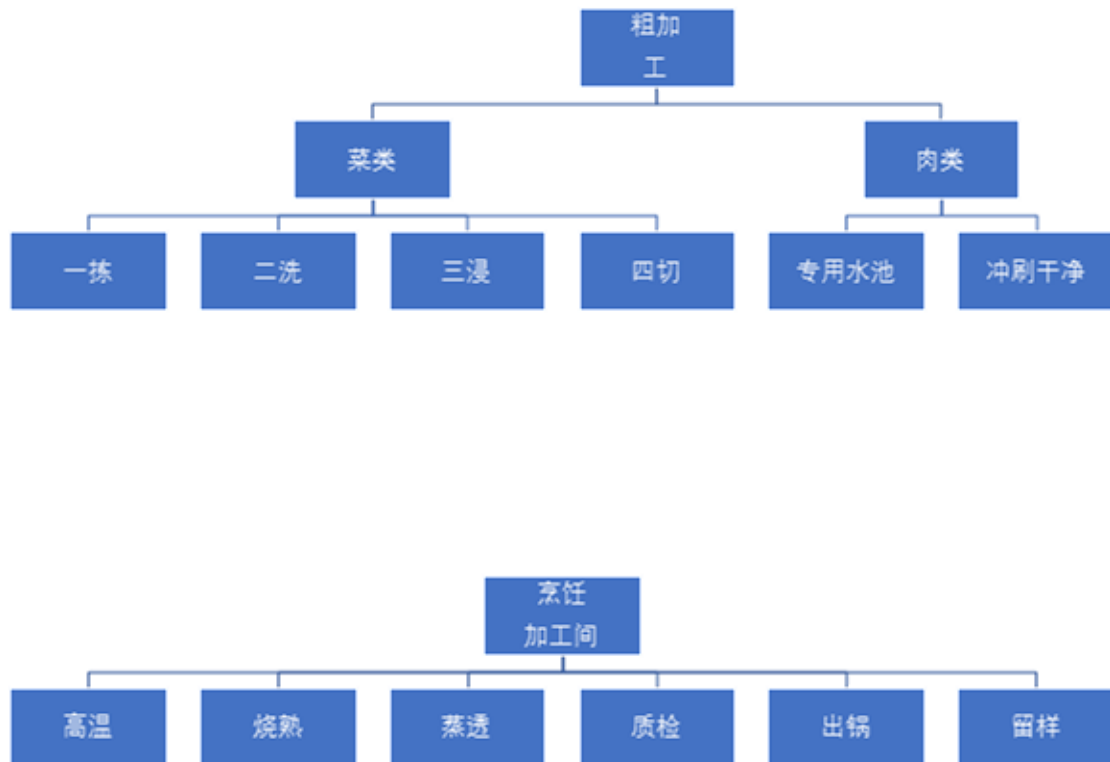
11. 清洁卫生：检查菜、货架上的原料是否有干、黄、烂、老的蔬菜，并进行再加工处理。货架码放整齐、干净；洗菜池干净无污泥；地面干燥洁净；所使用的案、墩、刀具、不锈钢设备洁净明亮。

12. 清理卫生垃圾：每天都要按规定清理本部岗位的卫生，保持环境卫生干净、整洁。对于厨房垃圾要及时清理，垃圾桶干净无味，并配有墨色垃圾袋以及干净的桶盖。

13. 讲究个人卫生（勤剪指甲、勤洗手、不戴首饰、不留长发、工作帽前延遮发，穿着干净工作服，不带病上岗，上岗不吸烟，个人物品摆放到更衣室，不得乱摆乱放）。

第二节 食品加工流程

加工流程图



一、食材领用出库

1. 填好领料单（或出库单），写清品名、数量、及用途
2. 先本部门领导签字，然后找负责物流或材料的领导签字同意领料，最后把手续齐全的领料单（或出库单）找仓库管理员领料。
3. 领用材料一定要有领料人（经办或领用人）、审批人（领导）、发料人（或仓库保管）签字。

原材料材料领用出库单

序号	材料名称	单位	领用数量	单价	金额	领料人签字	仓库管理员签字	日期

二、出库加工

加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象不得加工使用。食品原料在使用前应洗净，分类分池清洗，切配好的半成品根据性质分类存放，在规定时间内加工。生熟食品的加工工具及容器应分开使用，并有明显标志。

1. 食堂工作人员在进入操作间工作前，应首先到更衣室穿戴干净整洁的工作服、帽，而后在专用洗手池将手洗干净，洗手池旁要有洗手液、烘手器、专人专用的洗手小刷子，对于食品从业人员，尤其是加工直接入口食品的从业人员，在以下情况时必须彻底洗手。

(1) 工作开始前；

(2) 大小便以后；

(3) 休息以后；

(4) 打电话后；

(5) 接触生肉、蛋、蔬菜及不干净的餐具、容器等之后；

(6) 洗手后经过 2 小时继续烹饪加工时。

2. 卫生间使用制度：卫生间应该设立与加工场所相连接，门不能直接朝向加工间，门口应该设立洗手、挂衣钩、更换鞋的设施，并且有防蚊蝇的设施。卫生间要保持通风良好、地面干燥、清洁卫生；工作人员进入卫生间前必须脱掉工作服并且更换拖鞋，方便之后要洗手消毒。

3. 食堂工作的从业人员是直接接触食品的人，其身体健康及卫生状况直接影响食品卫生质量。每天由厨师长在从业人员进入操作间前负责对每个从业人员的健康和个人卫生进行检查并认真记录。

(1) 职工头发长度必须符合卫生要求，女职工的长发必须全部扣在工作帽中，这样做的目的是为了防止职工在操作中将头发或者头皮屑掉入食品中

(2) 认真检查每位职工手指甲的长度，指甲内不能存有脏物，特别是有些职工手部皮肤粗糙，手掌的皮肤有时会有脏物，因此要求职工在上岗前必须用洗手液将手洗干净

(3) 要认真检查职工是否患有皮肤病，或者手部因外伤而造成的化脓感染现象，如果发现这种现象应立即停止该职工的工作，令其到医院就诊治疗，等痊愈后持医院开具的痊愈证明方可上岗

(4) 给每位职工测量体温，如有体温过高的职工应立即令其去医院就诊治疗，待痊愈后持医院开具的痊愈证明方可上岗。

4. 原材料送到食堂后，进入初加工间进行处理，这是因为食品加工场所对食品卫生要求非常高，不仅要求食堂具有加工原材料所必须的硬件设备，而且要求加工工艺流程也要合理，符合卫生要求，这是防止食品在加工中交叉污染的必要前提。食堂应该设立菜类食品初加工间，负责对蔬菜的去皮、去烂叶、去黄叶，对原料进行粗加工。而后将蔬菜运入洗涤间或洗涤区域进行彻底清洗，并且放在标有标识的货架上控水。清洗干净的蔬菜再进入细加工间进行切配，切配时注意土豆要深挖长芽处，西红柿要将底部去除，切配后的垃圾不能随手放在台面或者地上，要及时放在套袋加盖的垃圾桶内。切好的蔬菜装筐上架，整齐摆放以备烹制。不能将食品随意擦放，不能用容器底部直接接触下面的食品表面。初加工所使用的各种工具严禁带入细加工间。为防止毛菜、净菜混放，我们将毛菜、净菜和切好的菜分别放在蓝、绿、白三种不同颜色的筐里，分区存放，防止交叉污染。为了保持加工间地面整洁无积水，分别将不同的托盘放在筐下用于接水。为了防止工作人员用错筐，需要将各种菜筐的区分标识上墙。工具使用前应检查是否有铁锈，如果有铁锈必须将该刀具处理干净后再使用。所用刀具使用后洗干净放入专用刀箱。菜墩使用后也要用清水洗干净，每餐后在大灶内煮沸消毒，煮沸时间为 10 分钟，消毒后的菜墩竖立在操作台上，并且有区分正反面使用的铁皮，正面相对放置，间隔 10 厘米，保持通风，防止霉变。

5. 食堂还应该设立肉类加工间，不具备条件的食堂也应该划分出相对独立的区域，按照原料品质的不同分别进行加工处理，设立独立的洗肉池、洗鱼池和洗禽池，并进行明显的标识加以区分，还要加强工作人员的卫生意识，专池专用，这是由于如果水池混用，有可能将鱼类带有的副溶血性弧菌或者霍乱弧菌带到洗菜池中，肉类带有的沙门菌污染到菜类等，造成交叉污染。此外操作台、墩子、刀具也应独立使用，原因如上所述，是为了防止交叉污染。在加工肉类（猪、牛）过程中，首先检验原材料质量是否符合要求，即使是新鲜原材料，加工人员也应检查原料是否存有囊虫病，这是一种寄生虫的幼虫，可寄生在猪牛肉组织中，肉眼可见，乳白色，绿豆大小，有半透明的水泡状包囊，如果人食用了未熟透的含囊尾蚴的畜肉，即可能患绦虫病，所以应该加强对工作人员的食品卫生知识，要使他们在工作中具有很强的卫生意识，把加工前的检查作为一种必要程序进行，这样才能保证学生吃到健康食品。在加工肉类制品时还要注意将肉类食品尽量切成小块，这样做方便加热彻底，使得食品内部中心温度达到 70℃，保证杀灭各种病原体。

6. 在禽类和鱼类初加工过程中，也应首先检验原料的品质，在确定原料无质量问题后，再进行初加工。畜类和鱼类原料应分不同区域加工处理，水池、刀具、操作台、墩子也应分别使用，并且要有明显标识。

7. 初加工、细加工完成后应及时打扫操作间卫生，地面、操作台面应刷干，地沟也应每天冲洗，不能存有油污，也不能有异味。专用刀箱要每天刷洗，保持清洁，刀具刷洗干净后放入专用刀箱，菜墩、肉墩使用后，去油污、冲洗干净后竖立在操作台上，防止霉变。要经常检查菜墩、肉墩的使用情况，如有裂纹，容易存有脏物，不易冲洗干净，要及时更换。各种菜筐使用后，要及时清洗，整齐分类摆放。初加工间和细加工间都应备有加盖垃圾筒，套上一次性垃圾袋，并及时清运垃圾。每餐后剩余原材料的处理如下：青菜类应整齐摆放，并在菜筐上加盖防尘布帘，肉、鱼、禽类应及时放入冰箱分类低温保存，冰箱外要有标识，分为生食、半成品。生食品放在其中也要注意：不能将带外包装和无包装食品混放在统一室内，冰箱中保鲜温度应低于 10℃，冰箱要及时除霜，冰箱不是保险箱，不能认为放在冰箱中的食品就不会腐烂变质，特别强调从冰箱中取出的食品在加工前一定认真检查食品的感官性状，发现感官性状异常不得食用。肉类食品炒制前一定要彻底化冻。

三、烹调食品

烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质不得进行烹调加工。不得将回收后的食品经烹调加工后再次供应。食品应当烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于 70° C。烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应及时采用高于 60° C 热藏或低于 10° C 冷藏并加贴标签。用

后随即加盖，并贴有标签。

四、食品留样

学校食堂提供的食品每餐都要留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样不得少于 100 克，由专人记录，专人专管，双人双锁。

第三节 学校食堂加工操作规程

一、准备工作

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/535324020010011133>