

学校食堂餐饮服务营养配餐项目经营管理体系

一、7S 管理

（一）1S——整理

1. 定义：

（1）判断必需与非必需的物品并将必需物品的数量降低到最低程度。

（2）将非必需的物品清理掉。

2. 目的：

（1）腾出空间，发挥更大的价值。

（2）提高物品效率并防止误用。

（3）塑造清爽、整洁的食堂环境，提升食堂形象。

3. 负责人：食堂管理人员

4. 整理内容：

（1）对所在的工作场所进行全面检查。

（2）制定需要和不需要的判别基准。

（3）清除不需要物品。

（4）调查需要物品的使用频率、决定日常用量。

（5）根据物品的使用频率进行分层管理。

5. 实施要领：

（1）食堂所辖范围全面检查，包括看得到和看不到的。

（2）将不用物品清除出食堂。

(3) 对需要的物品调查使用频度，决定日常使用次数及放置位置。

(4) 制订食堂物品管理办法。

(5) 每日自我检查。

(二) 2S——整顿

1. 定义：

(1) 要用的东西依规定定位、定量、明确标识的摆放整齐。

(2) 检查标价签是否准确。

(3) 杜绝乱堆乱放，标识不清，导致找不到物品等现象发生。

2. 目的：

(1) 食堂物品及标识一目了然。

(2) 整整齐齐的食堂环境。

(3) 消除找寻物品的时间。

(4) 有效降低物品的库存。

3. 负责人：食堂管理人员

4. 整顿内容

(1) 对可供放的场所和物架进行统筹（划线定位）。

(2) 将物品在规划好的地方摆放整齐（规定放置方法）。

(3) 标示所有的物品（目视管理重点）。

5. 实施要领：

(1) 前一步骤整理的工作要落实。

(2) 流程布置，确定放置场所。

(3) 规定放置方法、明确数量。

(4) 场所、物品标识。

(三) 3S——清扫

1. 定义：

(1) 将工作环境、食堂清扫干净。

(2) 保持食堂干净、亮丽。

2. 目的：

(1) 消除脏污，保持食堂内干净明亮。

(2) 稳定整理、整顿品质。

(3) 减少安全隐患。

3. 负责人：食堂工作人员

4. 清扫内容：

(1) 工作人员工作期间随时清扫食堂及周围地面的垃圾。

(2) 工作人员工作期间随时擦拭正在使用的橱柜、货架。

(3) 下班前工作人员对食堂及周围地面进行清扫，垃圾回收至垃圾箱。

(4) 每周大扫除，精细擦拭所有货架、橱柜、桌（椅）、门窗等物品，精细清扫拖洗地面。对墙壁保洁一次。

(5) 建立清洁责任区。

5. 实施要领：

(1) 建立清扫责任区（地面、墙、天花板并包括设备、工具、道具的清理）。

(2) 执行例行扫除，清理脏污。

(3) 建立清扫基准，作为规范。

(4) 履行个人清洁责任。

(5) 清洁并不是单纯的弄干净，而是用心来做。

(四) 4S——清洁

1. 定义：将上面的 3S 实施的做法制度化、规范化。

2. 目的：维持上面 3S 的成果。

3. 负责人：总务处、食堂管理人员

4. 清洁内容：

(1) 检查与考核制度。

(2) 食堂、食品、卫生检查要点。

(3) 食堂管理员职责。

(4) 食堂服务员守则。

5. 实施要领：

(1) 落实前面 3S 工作。

(2) 制订考评方法。

(3) 制订奖惩制度，加强执行。

(4) 主管经常带头巡查，以表重视。

(五) 5S——素养

1. 定义：通过学习、参观等手段，提高员工文明礼貌水准，增强团队意识，养成按规定行事的良好工作习惯。

2. 目的：提升工作人员的品质，使工作人员对任何工作都讲究认真。

3. 负责人：总务处、食堂管理人员

4. 实施内容：

（1）总务处阶段性组织管理员、工作人员学习 7S 管理的各项制度，处理管理过程中存在的问题，不断改进完善 7S 管理的方案，增强管理员和工作人员的责任心和团队意识，让管理员和工作人员养成按规定行事的良好工作习惯。

（2）开展 7S 容易，但长时间的维持必须靠素养的提升，只有长期坚持，才能养成良好的习惯。

5. 提升的素养内容：

（1）食堂内穿工作服、戴工作帽。

（2）食堂内按服务要求规范服务。

（3）食堂内要礼貌等人，用文明礼貌语言交流。

6. 实施要领：

（1）严格执行服装、仪容、识别证标准。

（2）共同遵守的有关规则、规定。

（3）制订礼仪守则。

（4）教育训练（新进人员强化 6S 教育、实践）。

（5）推动各种精神提升活动（晨会、礼貌活动等）。

（六）6S——安全

1. 定义：重视全员安全教育，每时每刻都有安全第一观念，防患于未然。

2. 目的: 建立起安全生产的环境, 所有的工作应建立在安全的前提下。

3. 负责人: 食堂管理人员

4. 实施内容:

(1) 管理员、工作人员的安全教育, 每时每刻都有安全第一观念, 防患于未然。

(2) 要组织学习《食堂服务员守则》。

(3) 食堂管理员要建立明确的食堂安全制度。

(七) 7S——节约

1. 定义: 就是对时间、空间、能源等方面合理利用, 以发挥它们的最大效能, 从而创造一个高效率的、物尽其用的工作场所。

2. 实施内容:

(1) 实施时应坚持三个观念: 能用的东西尽可能利用; 以自己就是主人的心态对待食堂的资源; 切勿随意丢弃, 丢弃前要思考其剩余之使用价值。

(2) 工作停止时, 要关闭设备电源, 晚间人不在时要关灯。

二、6T 管理

为了进一步贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》，提升学生食堂精细化管理水平，按照“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的管理模式，推广“6T”无视管理，实现食堂管理现代化，确保食品安全，改善服务，保障师生员工的切身利益奠定坚实的基础。通过实施学校食堂精细化管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

（一）餐饮 6T 管理法

6T 为 6 个天天的简称；即：天天处理，天天整合，天天清扫，天天规范，天天检查，天天改进。

1. 天天处理

- （1）工作场所不能有不需要物品，包括破损餐具等。
- （2）仓库物品按安全性及用量，分高，中，低档次存放，玻璃器高不过肩。
- （3）将食品仓库与非食品仓库分开。
- （4）工作场所没有私人物品，将私人物品集中存放，贵重物品置锁柜。
- （5）根据需要每人一套必备工具。
- （6）班前会控制在 15 分钟以内，部门主管会控制在 1 小时内。
- （7）节约资源，环保回收，循环再用，水，电，气等定额标准，明确责任。
- （8）厨房现场原料及用具，工具分类集中存放。

(9) 有个人工作职责及每天工作清单（即工作流程）。

(10) 设无烟区和无烟标志，洗涤用品不含磷，污水，烟等，污染达国家标准。

2. 天天整合

(1) 工作现场物品统一标签和固定摆放位置。

(2) 工作现场每个区域要有物品平面图，负责人照片，姓名与休班替代人。

(3) 食品存放有透明加盖，物品摆放方便合适。

(4) 有物品文件存放总表及原料，餐具的存档总表和上限下限存量指标。

(5) 物流安排有先进先出，左进右出的指引，原料等标明使用期限，自制物品标明制作时间。

(6) 集中存放共用工具集中悬挂式存放。

(7) 集中存放布草，服装等物品集中存放。

(8) 增加透明度，非保密物品，以层架明档摆放为主。

(9) 30 秒内可取出及放回文件和物品。

3. 天天清扫

(1) 有岗位责任区分布图，有清洁责任人的职责，每个员工都要有自己的职责。

(2) 为使清洁和检查方便，物品存放柜架都离地面 15 厘米以上。

(3) 注意清洁炉灶底，柜底，顶，坑渠死角等隐蔽地方。

(4) 有清洁检查表及有关问题跟进负责人。

(5) 厨房地面无积水，油污及杂物。

(6) 动物性食品与植物性食品分开清洗处理。

(7) 厨房布局生熟分开，出品与收盘分开。

(8) 仓库有防鼠，防潮，通风及温度计设备。

(9) 清餐具，洗手消毒流程合理，设保洁设施。

（10）餐厅有良好的通风系统，无油烟味，专间有空气消毒及温控，预进程和纯净水设备。

4. 天天规范

（1）所有物品以透明胶盒开架式存放。

（2）各岗位布局以直线与直角为主，增加空间和减少碰撞。

（3）在各区张贴消防逃生路线图，有紧急事故应变指引，全体员工均能辨识警报声音。

（4）配齐消防栓装置及灭火设备，有紧急出口标志，消防设施完好有效。

（5）电器及电器功能标识齐全，电线等，符合安全用电规定。

（6）节约能源，根据工作需要，电器，水，气不用不开，冰箱等电器有温控器，温度符合要求。

（7）采用视觉管理法，管道有颜色区分，设安全斑马线。

（8）原料采用视觉管理法，生（红色）熟（蓝色）水果，蔬菜（绿色）。

（9）垃圾桶保持清洁加盖，垃圾分类处理。

（10）设备使用安全操作说明，有员工搬运重物的安全指引。

5. 天天检查

（1）制定员工守则及相应奖惩，激励及监督制度，并保证，公开，公正，切实执行。

（2）制定各岗位员工制服标准及仪容仪表标准，更衣室设整容镜。

- (3) 员工有健康证，制定员工收工前必做的 6 件事。
- (4) 设置展示实施餐饮（6T 实务）管理成果记录的墙报，前后对比。
- (5) 每月，每周，每日，工作计划表，下班前每人检查每天的工作流程是否完成。
- (6) 服务宗旨和组织架构表展示在醒目处，责任人照片与职责描述。
- (7) 员工参与编制（6T）工作手册。
- (8) 定期对（6T 实务）审核，制定审核结果的改进措施。
- (9) 各部门发动员工参与编写“细节决定成败”的优质服务用语，提高服务文化。
- (10) 实施（6T 实务）管理的资料，积累完善，改善前后对比照片存档。

6. 天天改进

- (1) 管理人员负责长期保证（6T）的执行。
- (2) 对（6T）的实施成果能根据市场的变化和管理的新要求不断改进提升。
- (3) 对新一轮现场管理的目标要求制定计划。
- (4) 对未涉及的食品材料，采购标准化管理展开调研。
- (5) 向餐饮行业协会申请（6T 实务）达标审核。

（二）食堂 6T 实务管理

为加强 XX 学校食堂管理工作，切实保障全校师生的饮食安全和身体健康，我校现在食堂内推行实施“6T 实务”管理“6T 实务”管理法，建立以项目经理为组长的“6T 实务”工作领导小组，养成食堂员工“6T”工作习惯，提高食堂管理水平和卫生状况。“6T”是指六个天天要做到：天天处理，天天整合，天天清扫，天天规范，天天检查，天天改进。



1. 学校食堂 6T 餐具消毒

（1）设置专用的餐具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，餐具清洗消毒水池不得清洗食品、拖布等。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用清洗池并标明用途。

（2）餐具使用前必须洗净、消毒，未经消毒的餐具不得使用。禁止重复使用一次性餐具。

（3）用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、框、抹布以及其他工具，必须有明显标记，做到分开使用，定位存放，用后洗净、消毒、保持清洁。

（4）餐具热力消毒，按除渣→洗涤→清洗→消毒→保洁程序进行。餐具化学消毒，按除渣→洗涤→消毒→清洗→保洁程序进行，消毒后必须用洁净水清洗，清除残留的药物。

（5）煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟；红外线消毒保持温度 120℃，15—20 分钟以上。洗碗机消毒一般水温控制在 85℃、冲洗消毒 40 秒以上。化学消毒，有效氯浓度 250mg/L，食具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上。

（6）消毒后的餐具要自然滤干或烘干，并及时放入密闭防尘的餐具保洁柜内。

（7）餐具洗涤剂、消毒剂、消毒设备应符合国家有关规定。

2. 设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、消毒柜、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。

粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

(2) 切配间

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/548130110115006116>