

XXXX 养老机构食堂管理制度

1、建立有职工和院民代表参加的伙食委员会，定期召开会议，听取院民意见，不断改进工作，提高服务质量。

2、每周制定食谱并公示，做到饮食科学，营养食疗，荤素搭配，粗粮细做。保证院民饮食营养搭配合理，伙食标准到位。

3、严格财务制度和成本核算，购买各种食品均由炊事班长和院民代表验收入库，一切收支均以原始单据为准，经手人必须签字盖章，日清月结，杜绝一切漏账现象的发生。

4、凡院内工作人员均不得单独在食堂做饭，不得将食堂物品私自带出，一经发现，严肃处理。

5、保持食堂厨房、库房等环境卫生清洁，搞好防蝇、防蟑、防鼠。餐具每月消毒一次，垃圾及时处理，确保食堂卫生符合标准。

6、按医嘱做病号饭，并照顾少数民族的生活习惯及患特殊疾病院民的饮食禁忌。

7、食堂工作人员须持有健康证，非食堂工作人员不得进入食堂操作间。

8、食堂工作人员要准确掌握用餐人数，规范制作饭菜，防止过剩或过少。

XXXX 养老机构食堂卫生工作制度

- 1、贯彻执行“食品卫生法”，实行卫生“五四”制。
- 2、生熟食品及刀、案、容器分开，放入冰箱的熟食品要盖好，无交叉污染。
- 3、公用餐具用后消毒，保持厨房、操作间、餐厅清洁卫生。地面、餐桌整洁，无油污。
- 4、仓库、储备库整洁通风，无鼠。食品、调料分类存放，防止受潮霉变。
- 5、炊事人员要养成良好的卫生习惯，做到勤洗澡、勤换衣、勤理发、勤剪指甲，工作衣帽整洁，定期健康体检，无传染性疾病。
- 6、开饭前要洗手，不面对食品咳嗽、打喷嚏，一律使用食品夹。
- 7、经常保持室内外清洁卫生，每日一小扫，每周大清扫。

XXXX 养老机构用餐制度

- 1、院民应严格遵守开饭时间。
- 2、用餐时，院民要自觉到食堂，按先后次序用餐。老弱病残老人优先，未经允许不准回房就餐。
- 3、用餐以吃饱、吃好为原则，反对暴饮暴食，少吃多盛，倒饭倒菜，铺张浪费。
- 4、用餐后，餐具要放在原桌，不得把餐具或饭菜带回房间。
- 5、严禁把变质食品带入食堂。未经批准，不得饮酒。安排饮酒亦应有度。
- 6、凡患有传染病的院民一律隔离，单独就餐，餐具单独消毒，传染患者的餐具，不准带入食堂。

XXXX 养老机构食品留样制度

- 1、每餐必须进行 48 小时留样并有专人负责。
- 2、留样食品要专人留样、专人保管并填写好制作人。
- 3、留样食品要写明时间、制作人、名称、留样人、保管人并做记录。
- 4、留样食品要使用专用容器、专人保管，并在保鲜柜内保存。
- 5、留样食品要保持 48 小时，每个样品要 100 克。留样食品要充足，确保食品卫生部门对检疫、检查的要求。