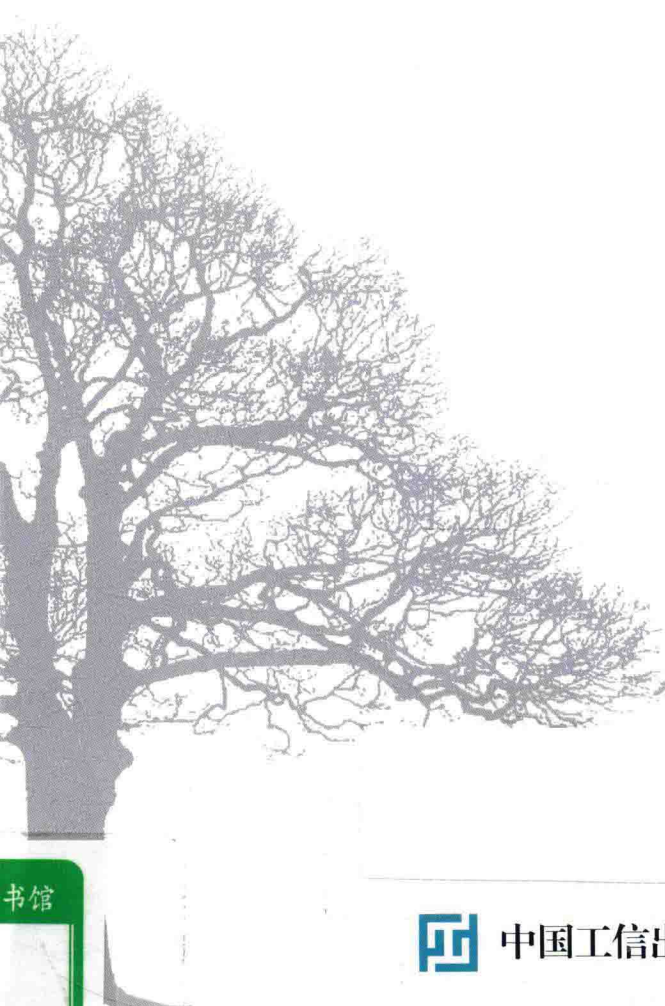


幼儿园食堂管理 实用手册

张爱军◎主 编

鲁冬云◎副主编



书馆



中国工信出版集团



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY
<http://www.phei.com.cn>

幼儿园食堂管理 实用手册

张爱军 主 编

鲁冬云 副主编

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京 • BEIJING

内 容 简 介

3~6 岁的幼儿正处于身体各个机能快速发育的时期,如何让幼儿得到生长发育所需的营养,如何保证为幼儿提供安全、健康的饮食,是幼儿园食堂管理者及工作人员应该思考的问题。同时,面对纷争复杂的食品市场,食品安全问题已成为影响国民健康的重要问题,儿童食品安全更是被家长及社会所关注。本书从食堂管理与培训两方面对食堂安全管理工作进行了详细、具体的解读,内容丰富,并具有较强的可操作性。结合幼儿园的实际情况重点介绍了食堂工作人员入职前培训、入职后培训、考核标准及工作流程等内容。此书能让读者快速了解食堂工作,给更多的幼儿园食堂管理人员带来益处,更好地为幼儿服务,有效地促进幼儿的健康成长。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有,侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

幼儿园食堂管理实用手册 / 张爱军主编. —北京: 电子工业出版社, 2016.5
ISBN 978-7-121-28593-6

I. ①幼… II. ①张… III. ①幼儿园—食堂—管理—手册 IV. ①G617-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 078888 号

策划编辑: 赵 岚

责任编辑: 张 京

印 刷: 北京天宇星印刷厂

装 订: 北京天宇星印刷厂

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本: 720×1 000 1/16 印张: 9 字数: 187.2 千字

版 次: 2016 年 5 月第 1 版

印 次: 2016 年 5 月第 1 次印刷

定 价: 23.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888, 88258888。

质量投诉请发邮件至 zlts@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

本书咨询联系方式: (010) 88254521。

编委会

主 编：张爱军

副主编：鲁冬

编 委：张爱军 贾毅清 鲁冬云 吴 非

序

近年来，中国的食品安全问题层出不穷，几乎每年都有重大食品安全事件发生，严重影响了人们的身体健康，也造成了巨额财产损失。

据 WHO 估计，每年有 180 万人死于腹泻性疾病，其中大部分病例可以归因于被污染的食物和水。而在我国，误食误用及食品加工不当为主要因素，大部分食源性疾病，包括家庭内的食源性疾病，都可以通过正确的食品加工操作来预防。尤其对于抵抗力较弱的婴幼儿、儿童等人群，胃肠功能弱，腹泻性疾病与营养不良形成了恶性循环，加强日常食品安全管理对预防食源性疾病的发生具有重要意义。

幼儿期是人生中最发展最迅速、最基础的时期，幼儿期的健康是孩子日后全面发展的根本基础。幼儿园是教书育人的场所，也是幼儿每天生活、进食、学习和活动的地方，切实做好幼儿的食品安全工作、保障幼儿食品安全对幼儿生长发育至关重要。

最新修订的《中华人民共和国食品安全法》已于2015年10月1日起正式实施。相关法律法规也正在紧锣密鼓地修订。作为基层食品安全管理工作的重要组成部分，开展有针对性的宣教和培训的重要性不言而喻。

本书对幼儿园食堂整体管理、管理内容、管理方法、管理制度等方面进行了详细介绍。参与编写的同志既有多年从事日常监管的工作人员，也有管理经验丰富的专家和领导，他们在总结既往开展幼儿园食品安全管理和培训工作经验的基础上，并参考了相关的材料，编写了本教材。

通过研读，本书是具有较强的针对性和实用性的培训资料，其特点是内容全面，基本满足了幼儿园食堂日常管理对人员、设备等内容培训方面的要求，值得推广，可供各相关部门、人员在从事相关工作中选用。希望编写人员广泛征求有关方面的意见和建议，总结完善，使本书为培养行业从业人员做出更大贡献。

朝阳区疾控中心食品卫生科科长 巴蕾

2015年12月22日

前言

提到幼儿园的质量，人们首先想到的是它的特色是什么？孩子能够获得什么发展？孩子能否生活得快乐？然而，所有的一切都需要一个好身体作为基础！只有身体健康，才能享受美好的生活，才能有美好的未来。儿童的健康成长更是家庭幸福、社会和谐、民族强大的前提和基础。这就赋予了我们学前教育工作者重大的使命。

3~6 岁的儿童正处于身体各项机能快速发育时期，如何让幼儿得到生长发育所需的营养，如何保证我们为幼儿提供的饮食安全、健康，是幼儿园食堂管理者及工作人员应该思考的问题。

本书以幼儿园食堂为研究对象，全面介绍食堂管理的项目、原则和方法。从食品供、制、食的过程出发，分别介绍了幼儿园食堂食品的采购与储藏、加工与制作、安全与卫生、食品的

营养搭配及食堂安全事故的预防等。具体内容如下。

从加强幼儿园食堂管理的角度，依据各级主管部门的法律法规、条文规定，结合幼儿园食堂工作特点，介绍了食堂管理的原则与职能，食堂人力资源的培训与管理、设备管理，食堂日常工作的各项制度、标准、要求，使工作流程更加清晰，便于食堂人员操作，有利于食堂工作的顺利开展。

从加强食堂人员培训的角度，为提高食堂人员的人文素养、机械操作及技术能力，开展全面、细致、具体的工作培训。目的是熟悉、了解法规要求，熟练掌握食堂工作的各项工作技能，更好地为幼儿服务，有效地促进幼儿的健康成长。

从健康营养的食物制作的角度，重点介绍了：食堂人员精湛技能的养成，如何让幼儿的三餐两点达到美味、营养、健康，在实践操作中实施科学、有效管理的培养方法。

从保障食品安全的角度，重点介绍了：为保证能为幼儿提供健康、安全、营养的饮食，有效地促进幼儿生长发育，健康成长，严格依据《中华人民共和国食品安全法》、《北京市餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规、文件精神，以及教育部门、妇幼保健部门、食品药品监督管理局的相关规定，建立健全幼儿园食堂各项工作制度，规范操作要求，强化责任意识，以保证食品卫生。从供货单位的选择、食材的购买与储存、食品的加工制作、餐具的洗消、食物的留样，直到幼儿的进餐环节，都有严格的制度与要求、操作流程及规范，确保食品安全。

本书内容丰富，是操作性较强的综合性用书，适合幼儿园食堂管理者和从业者阅读，愿本书能给更多的幼儿园食堂管理人员带来启发。

张爱军

2015年11月

于北京市朝阳区翠成幼儿园

目 录

第一部分 幼儿园食堂管理

第一章 幼儿园食堂管理综述	2
第一节 幼儿园食堂的特点	2
第二节 幼儿园食堂管理的内容	7
第三节 幼儿园食堂管理的方法	10
第二章 幼儿园食堂工作管理制度	12
第一节 食品安全管理制度	12
第二节 食品卫生相关制度	25
第三节 食堂岗位责任制度	30
第四节 食品采购、查验、储存	32
第五节 食堂工作制度、流程	35
第三章 幼儿园食堂的布局、设备	47
第一节 幼儿园食堂整体结构	47
第二节 幼儿园食堂设备	50

第四章 幼儿膳食管理	58
第五章 工作规范	60
第一节 食品查验、储存工作规范	60
第二节 行为、卫生规范	64
第三节 食品制作工作规范	66
第四节 人身安全规范	67
第六章 食物中毒	70
第一节 食物中毒分类	70
第二节 食物中毒的特点	71
第三节 发生食物中毒怎么办	72
第四节 食物中毒的处理	72
第五节 怎样预防食物中毒	72

第二部分 食堂培训管理

第七章 食堂培训工作综述及流程图解	76
第一节 食堂培训工作综述	76
第二节 食堂工作流程图解	78
第八章 食堂培训工作	96
第一节 入职前培训	96
第二节 入职后培训	110

第一部分

幼儿园食堂管理

第一章 幼儿园食堂管理综述

第一节 幼儿园食堂的特点

一、幼儿园食堂

(一) 幼儿园食堂体制

依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《北京市食品安全条例》等相关法律法规、文件精神，以及教育部门、妇幼保健部门、食品药品监督管理局的相关规定，为保障婴幼儿膳食安全、卫生、营养、均衡，幼儿园必须自办食堂，并对幼儿园自办食堂从机构设置、营养配餐、标准化操作流程、经费使用、食品安全风险防范与处置等方面进行了严格规范。同时，还要求成立由园领导、保健医、教师、食堂人员、财务人员、幼儿家长组成的饮食委员会，共同参与管理和监督。

对幼儿园食堂及膳食工作进行监管的主要领导部门有：北京市（各区）教育委员会、北京市（各区）儿童保健所、北京市（各区）食品药品监督管理局、北京市（各区）中小学卫生保健所。

(二) 幼儿园食堂与其他学校食堂的不同

1. 进餐方式不同

幼儿园服务对象为3~6岁婴幼儿，自我照顾、自我保护能力较低，

不能自主完成取餐、进餐、回餐过程，所以幼儿园的进餐方式为不设餐厅，由教师照顾在教室内完成进餐。

2. 食物选择不同

幼儿年龄小，身体各机能发育尚未完善，所需进食食物、菜品均不同于大龄儿童。为满足幼儿身体发育的需要，食物的选择、菜品的制作、营养的摄入、进食量、进食时间的把控均更为精细、严格。

3. 食堂工作分工不同

由于幼儿园幼儿数远少于各中小学学生数，食堂岗位设置不同，食堂人员分工并不绝对明确，所以要求食堂人员对各岗位工作均能胜任。

（三）幼儿园食堂潜在的教育意义

幼儿园食堂在承担为幼儿制作营养、健康食品工作的同时，也蕴含着一定的教育意义。幼儿园以培养幼儿良好行为习惯为根本，处处渗透好习惯的培养。食堂工作可以教育幼儿如何选择健康、营养的食物；如何进行食物正确搭配；如何规范文明进餐；培养幼儿学会等待，为别人着想、共同分享食物的意识；培养幼儿珍惜粮食、不浪费的好习惯；使幼儿学会感恩，感谢为他们付出的人等。

二、幼儿园食堂的具体管理

幼儿园食堂是幼儿园后勤管理中的一个重要部门，也是幼儿园组织体系中的一部分。食堂管理是将食堂人员、食堂设备、设施、伙食费、食物等各项生产元素有效地组织到一起，通过科学、细致的管理完成食品制作的工作。食堂为全园幼儿及教职工提供食品，以保障教育教学工作的完成。

幼儿园食堂管理应依据各上级管理部门的法律、法规、制度、要求，

根据园所特点建立适合本园的食堂管理体系，以“依法科学管理、严格操作规程、坚持预防为主、健康安全第一”为原则，有效开展食堂管理工作，促进幼儿健康成长。

（一）幼儿园食堂管理的目标

1. 提高服务意识

幼儿园食堂工作应为教育、教学工作服务，为教师、幼儿、家长服务。要求工作人员具有自觉、积极、主动的工作态度，通过有效管理提高人员的服务意识，培养责任心，促进工作更好地完成。

2. 提高技术技能

幼儿园食堂为幼儿及教师提供健康的饮食，在吃饱的基础上，更应达到品种多样、营养丰富、健康安全水平。在严格按制度、要求工作的前提下，食堂人员应不断地学习能提高食品制作的新技术、技能，并根据幼儿的年龄特点不断创新，以使幼儿爱吃、家长满意。

3. 提高安全意识

食堂工作安全涉及方方面面：食品安全、人身安全、设备设施安全等，每个环节均不能马虎，在细致的管理中处处渗透安全工作教育，树立安全第一的工作意识，杜绝事故发生，使工作顺利完成。

4. 提高园所水平

幼儿的膳食工作、食堂所达到的等级是检验园所整体水平的硬件指标。食堂工作水平直接影响园所的进步及声誉。食堂管理的到位可以有利促进园所发展。

5. 促进幼儿生长发育

幼儿的身体发育和健康成长离不开幼儿园健康、营养、安全的饮食。只有通过严格、周密的食堂管理，整合科学合理的营养搭配，精心严格

的制作过程，干净整洁的工作环境，积极负责的工作态度，才能高标准地完成食堂工作，确实做到促进幼儿生长发育。

（二）幼儿园食堂管理的分类

幼儿园食堂管理可分为领导、组织、计划、实施、监督管理几大类，共同进行管理，相互协调、促进，完善管理机制。

1. 领导管理

幼儿园食堂管理离不开园所的整体管理体系，园所应建立食堂管理（食品安全）工作领导小组。小组成员应清晰园所食堂工作水平，掌握食堂管理标准、要求，能有效指导食堂工作各岗人员履行各自的职责，从财力、物力、技术上大力支持食堂工作。

2. 组织管理

幼儿园食堂工作需要有组织地进行完成。根据工作的要求及标准进行人员分组，岗位分工，明确职责，使人、财、物有效地结合，并合理地使用，以保障工作的顺利完成。

3. 计划管理

计划是所有工作的前提，没有计划工作就没有依据。食堂工作也是如此。学期初应根据园所整体计划为食堂工作制订详细工作计划，包括情况分析；工作内容；人员安排；重点工作安排；食堂人员培训、考核等内容，并应有明确的实施方法、时间及负责人。工作过程中注意计划落实的情况，评价、检查计划执行的效果，发现问题及时解决，并对下一阶段计划进行改进、完善。

4. 实施管理

工作计划的实施直接影响工作的效果，有效地实施管理是食堂工作必不可少的环节。计划实施前应将计划向食堂所有工作人员进行公布、

讲解,让每个人都了解学期工作的内容安排、人员安排,特别是重点工作的安排。掌握计划工作的时间节点、培训考核的计划,更重要的是明确工作的标准、要求以更好地完成工作。在计划实施过程中应不断指导、督促和提醒,帮助工作人员共同实施计划。

5. 监督管理

监督管理是对工作完成过程的监控检查,为了保证工作按计划顺利完成、杜绝出现各种问题的保障。监督可分为多点、多面同时进行,也可分层进行,包括食堂人员相互监督工作,保健医监督食堂人员实际工作,保健主管监督保健医工作,后勤主任监督保健工作,园长监督后勤主任工作。监督管理方式可有检查、比赛、考核,要有记录、评价和反馈。

(三) 幼儿园食堂管理的原则

1. 整体原则

食堂是幼儿园管理中的一个重要组成部分,食堂管理不到位会影响幼儿园的教育教学工作及园所的整体发展。在幼儿园整体统筹规划下,树立全国一盘棋的观念,认真做好食堂工作,有效促进幼儿生长发育、身体健康、园所的发展。

2. 服务原则

食堂属于幼儿园的后勤部门,为幼儿及教职工提供安全、健康、营养的饮食,促进幼儿身体健康发展,保障教职工有饱满的精神面貌投入工作,积极配合教育教学工作的开展。

3. 安全原则

食品安全工作是幼儿园安全工作之一,食堂管理人员及食堂工作人员均应高度重视并把食堂安全工作放在突出位置。