

企事业单位

员工食堂管理

培训教材

李忠厚◎编著

QISHIYEDANWEI
YUANGONGSHITANGGUANLI
PEIXUNJIAOCAI

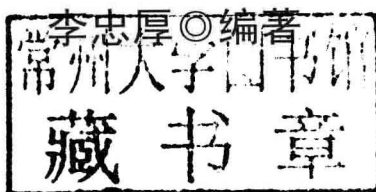


机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



企事业单位 员工食堂管理

培训教材



QISHIYEDANWEI
YUANGONGSIHTANGGUANLI
PEIXUNJIAOCAI



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》并参照企事业单位员工食堂比较通行的各项规章制度编写而成。主要包括：企事业单位员工食堂开办概述；食堂日常管理与各岗位职责；食品安全管理；食堂安全管理；食堂成本与财务报表；食堂日常食谱及简易快餐；食堂常用主食的制作与价格；食品营养与食品健康。书末还配有复习试卷供考核使用。

本书可作为企事业单位员工食堂工作人员的培训用书，也可供相关管理人员参考使用。

图书在版编目（CIP）数据

企事业单位员工食堂管理培训教材/李忠厚编著. —北京：机械工业出版社，2013.3

ISBN 978-7-111-41537-4

I. ①企… II. ①李… III. ①企业管理—公共食堂—管理—中国—教材
②行政事业单位—公共食堂—管理—中国—教材 IV. ①TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2013）第 031286 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037）

策划编辑：陈玉芝 责任编辑：陈玉芝

版式设计：霍永明 责任校对：薛娜

责任印制：邓博

北京汇林印务有限公司印刷

2013 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×260mm·9.25 印张·162 千字

0001—5000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-41537-4

定价：38.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：(010)88361066 教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售一部：(010)68326294 机工官网：<http://www.cmpbook.com>

销售二部：(010)88379649 机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线：(010)88379203 封面无防伪标均为盗版

目录

序 前言

第一章 企事业单位员工食堂开办概述 1

- 第一节 拟定计划与筹备选址 1
 - 一、拟定计划 1
 - 二、筹备选址 2
 - 三、生产加工场所布局 2
- 第二节 申请、报批与设备人员的配置 5
 - 一、提出申请 5
 - 二、购置设备 6
 - 三、配置人员 10
 - 四、报批取证（申请领取餐饮服务许可证） 10

第二章 企事业单位员工食堂日常管理与各 岗位职责 12

- 第一节 食堂员工工作制度 12
 - 一、政治业务学习方面 12
 - 二、劳动生产方面 12
 - 三、劳动纪律方面 13
 - 四、窗口服务方面 13
 - 五、从业卫生方面 13
 - 六、安全生产方面 14
 - 七、宿舍管理方面 15
 - 八、员工相处方面 15
- 范例1 ×××公司机关食堂劳动考勤细化办法 15

第二节 食堂各岗位职责及考核标准	16
一、食堂管理员（行政食堂主管）	16
二、厨师长（班长）	18
三、副班长	19
四、当班组长	19
五、A 岗厨师	20
六、B 岗厨师	21
七、C 岗厨师	22
八、采购进货员	23
九、库房管理员	24
十、食堂会计	25

第三章 企事业单位员工食品安全管理 26

第一节 食堂各工位工作程序及食品安全关键控制点	26
一、采购进货	26
二、库房管理	27
三、冷荤制作	29
四、粗加工	30
五、烹调加工	32
六、主食制作	33
七、成品售卖	34
八、剩余食品再加热处理	35
九、餐具清洗	36
十、食堂员工卫生	37
十一、餐厅卫生	38
第二节 灭鼠、灭蟑、灭蝇及卫生责任区划分	39
一、灭鼠、灭蟑、灭蝇制度及安全操作规范	39
二、卫生责任区的划分	40

第四章 企事业单位员工食堂安全管理 41

第一节 食堂机械设备安全	41
一、机械设备的组成	41

二、食堂机械设备的五个最危险	42
三、安全技术措施的分类	42
四、机械伤害预防对策	42
五、食堂机械设备的安全操作规程	43
第二节 食堂用电安全	49
一、相关知识	49
二、安全用电原则及注意事项	49
第三节 食堂燃气安全	50
第四节 食堂治安及消防安全	50
第五节 事故处理与管理	51
一、事故的报告	51
二、事故处理的原则	51
三、安全检查	51
范例 2 食堂安全预防突发预案	53
范例 3 食堂安全责任书	54
第五章 企事业单位员工食堂成本与财务报表	56
第一节 食堂成本核算	56
第二节 食堂食品定价	57
一、食品定价的基本原则	57
二、食品定价的基本方法	58
第三节 食堂财务报表	59
第六章 企事业单位员工食堂日常食谱及简易快餐	62
第一节 食堂常用菜谱分类	62
一、猪肉类	62
二、禽肉类	63
三、牛肉类	63
四、羊肉类	63
五、水产类	63
六、豆腐类	64
七、蔬菜类	64

八、鸡蛋类	66
九、其他类	66
第二节 食堂每周菜谱推荐	67
第三节 简易实用快餐的品种及制作	83
一、牛肉饅饅面	83
二、卤肉盖饭	83
三、炖菜盖饭	84
四、饼饅夹肉	84
五、包子、米粥	84

第七章 企事业单位员工食堂常用主食制作与价格 86

第一节 蒸炸类主食的制作与价格核算	86
一、米饭	87
二、馒头	88
三、麻酱花卷	89
四、豆包	90
五、玉米面发糕	91
六、玉米面枣发糕	92
七、小肉包子	93
八、白面蒸饼	93
九、开花馒头	95
十、果酱包	95
十一、紫米面枣发糕	96
十二、奶黄包	97
十三、白面发糕	98
十四、小枣豆沙包	98
十五、肉丁馒头	99
十六、大馅包子	100
十七、肉龙	100
十八、鸡蛋韭菜素馅包子	101
十九、紫米枣切糕	102
二十、炸油饼	102

第二节 烙烤类主食制作与价格核算	103
一、芝麻烧饼	103
二、家常肉饼	104
三、肉末烧饼	105
四、鸡蛋夹馍	106
五、虎皮蛋糕	107
六、肉夹馍	108
七、烙饼	108
八、水煎包	109
九、墩饽饽	110
十、糖渣发面饼	111
十一、椒盐发面饼	111
十二、麻酱酥	112
十三、螺丝转	113
第三节 炒煮类主食制作与价格核算	113
一、炒面	113
二、炒谷垒	115
三、馄饨	116
四、棒渣南瓜粥	117
五、机加工水饺	117
六、豆腐脑	118
七、炒饼	119
八、皮蛋瘦肉粥	120
第八章 企事业单位员工食堂食品营养与食品健康	121
第一节 减少营养损失的烹调方式	121
一、主食烹调	121
二、副食烹调	121
第二节 烹调方法十不宜	122
一、烧肉不宜过早放盐	122
二、油锅不宜烧得过旺	123
三、肉、骨烧煮不宜加冷水	123

四、黄豆不宜未煮透·····	123
五、炒鸡蛋不宜放味精·····	123
六、酸碱食物不宜放味精·····	123
七、反复炸过的油不宜使用·····	123
八、冻肉不宜在高温下解冻·····	123
九、茄子不宜去皮·····	124
十、铝铁炊具不宜混合·····	124
第三节 蔬菜食疗口诀·····	124

复习试卷····· 125

食品安全类试卷·····	125
食堂初级厨师食品加工、售卖安全考试试卷·····	125
食堂中、高级厨师食品加工、售卖安全考试试卷·····	127
食堂采购员食品安全采购考试试卷·····	129
食堂库房管理员安全管理考试试卷·····	131
食品营养综合类试卷·····	133
机电安全类试卷·····	135

第一章

企事业单位员工 食堂开办概述

随着我国社会主义现代化的飞速发展和以人为本的社会主义理念不断深入，越来越多的企事业单位为保证单位正常稳定和高效运行，都加大了对后勤食堂的投入与管理，使之能够真正为本单位员工服务，解决员工的后顾之忧，激发员工的劳动热情，为企业为社会创造更大的财富。然而，一个食堂的开办必须要符合国家的法律法规，符合单位的实际情况，符合食堂运行的基本要求。因此，食堂的成立与开办需要有六个环节，也可以说是六个流程，这六个流程依次为拟定计划、筹备选址、提出申请、购置设备、配置人员、报批取证。六个环节个个重要，缺一不可。以下分别介绍这六个环节。

第一节 拟定计划与筹备选址

一、拟定计划

食堂的设立，首先要有一个计划，要根据就餐人数确定食堂规模。一般食堂可分为大、中、小三类。一般就餐人数达 800 人以上的为大型食堂；100 ~ 800 人之间的为中型食堂；100 人以下的为小型食堂。食堂应分为食品处理区、非食品处理区和就餐场所等区域。一般就餐人数在 100 人以下的食堂，食品处理区面积应不小于 30m^2 ；100 人以上每增加 1 人增加 0.3m^2 ；1000 人以上超过部分每增加 1 人增加 0.2m^2 。切配、烹调场所须占食品处理区总面积的 50% 以

上。设有冷荤凉菜间的，其面积 100 人以下不得小于 5m^2 ，100 人以上应占食品处理区的 10%。食品处理区与就餐场所的面积之比应不小于 1:2。

二、筹备选址

食堂选址应遵循下列原则：

- 1) 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。不得设在易受到污染的区域。
- 2) 应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源影响范围之外。
- 3) 应同时符合规划、环保、消防的有关要求。
- 4) 应就近设置，方便就餐。

三、生产加工场所布局

1. 生产加工场所的概念

生产加工场所指与加工经营直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

清洁操作区：指为防止食品被环境污染，对清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。

专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐专间等。

备餐场所：指成品的整理、分装、分发、暂时置放的专用场所。

准清洁操作区：指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹调场所、餐用具保洁场所。

烹调场所：指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。

餐用具保洁场所：指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

一般操作区：指其他处理食品和餐具的场所，包括粗加工操作场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房。

粗加工操作场所：指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可

食用部分等加工处理的操作场所。

切配场所：指把经过粗加工的食品进行洗、切、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。

餐用具清洗消毒场所：指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

食品库房：指专门用于贮藏、存放食品原料的场所。

非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

就餐场所：指供消费者就餐的场所（餐厅）。

2. 生产加工场所的要求

1) 加工场所建筑结构要坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，应能避免有害动物的侵入和栖息。地面铺设的地砖应平整、防滑、无裂缝，有一定的排水坡度（不小于1.5%）；墙面贴浅色瓷砖；天花板的设计应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料脱落等情形的发生。

2) 加工场所应合理布局，一般包括食品库房、粗加工区（间）、主食加工区（间）、副食加工区（间）、备餐间、售饭间以及盛放直接入口食品容器工具的洗刷消毒区域（间）等，有冷荤凉菜的，还要设置冷荤间等。

3) 加工场所的另一含义即是食品处理区，食品处理区应设在室内，同时应按照原料进入、原料储存、原料处理、半成品加工、食品熟制、成品售卖等流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品通道出口与原料通道入口，成品通道出口与使用后的餐饮具回收通道入口均应分开设置。

4) 食品处理区应设置专用的粗加工、烹调和餐用具清洗消毒的场所。制作鲜榨果蔬汁和水果拼盘的，应设置相应的专用操作场所。进行凉菜配制、裱花操作和集体用餐配送单位食品分装操作的，应分别设置相应专间。集中备餐的食堂和快餐店应设备餐专间。

5) 食品处理区内粗加工、切配、烹调、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放等应分别置于独立隔间场所。

6) 烹调场所的食品加工如使用固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

7) 拖把等清洁工具的存放场所应与食品处理区分开，面积500m²以上的食堂宜设置独立隔间存放清洁工具。

8) 企事业单位员工食堂设有更衣场所的，更衣场所与加工经营场所应处

于同一建筑物内，宜为独立隔间，有适当的照明，并设有洗手设施。更衣场所应有足够大的空间，方便员工更衣。

9) 加工间出入口应设洗手池。

3. 生产加工设施的具体要求

1) 粗加工区（间）：需分设肉类、水产、蔬菜池至少3个，并标明洗菜池、洗肉池、洗水产池专用标志。

2) 主食加工区、副食加工区（间）：按需求设立卫生容器、公用具洗刷水池至少1个。

3) 洗刷消毒区（间）：用于盛放直接入口食品的容器工具的洗刷消毒。需设有大于所使用容器尺寸的洗刷消毒池至少3个（清洗、消毒、冲洗），并配备有刻度的消毒液配比容器、消毒柜和保洁柜。洗净消毒后的容器、餐具应保洁存放待用，并做好防尘防蝇工作。

4) 备餐间：与其他生产加工场所之间隔开，独立密闭，售饭窗口用可开合的窗户密封。备餐间入口处设立二次更衣、洗手设施的通过式预进间，洗手设施采用非手动式水龙头。专间内安装空气消毒装置（紫外线灯）、空调设施（温度不高于25℃）、工具清洗消毒设施三联池（清洗、消毒、冲洗）。不同区域应设置专用低位墩布池。

4. 食品库房的要求

1) 食品和非食品库房（杂品库）应分开设置。

2) 同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标志。食品库房应设置货架，食品分类、分架，主、副食分开存放并隔地离墙10cm以上，以利于空气流通及物品的搬运。

3) 库房应有防止动物侵入的装置（如库房门口设防鼠板）。

4) 库房应有良好的通风、防潮设施。

5) 设有冷藏库房和冷冻库房的，要严格掌握相关温度，一般冷藏库房规定温度应为0~10℃之间，最佳温度应为4~6℃。冷冻温度应为-18℃以下。

5. 专间的要求（备餐间、凉菜间等）

1) 专间应为独立隔间，专间入口处应设置有二次洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

2) 专间内应设有专用工具清洗消毒设施清洗消毒分餐用具。

3) 专间内温度应不高于25℃，宜设有独立的空调设施。

4) 专间内应设有空气消毒设施，以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯应按功率不小于1.5W/m³设置，专间内紫外线灯应分布均匀，距离地面

2m 以内。

5) 专间不得设置两个以上(含两个)的门,专间如有窗户应为封闭式(传递食品用的除外)。专间内外食品传送窗口应可开闭,宜设为进货和出货两个,大小宜以可通过传送食品的容器为准,并有明显标志。

6. 洗手消毒设施的要求

1) 食品处理区内应设置足够数目的洗手设施,其位置应设置在方便从业人员的区域。

2) 洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。

3) 洗手池的材质应为不透水材料(包括不锈钢或陶瓷等),结构应不易积垢并易于清洗。

4) 水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

5) 就餐场所(餐厅)应设有数量足够的供就餐者使用的专用洗手设施。

7. 餐用具清洗消毒和保洁设施的要求

1) 餐用具宜用热力方法进行消毒,因材质、大小等原因无法采用的除外。

2) 餐用具清洗消毒水池应为专用水池,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料,不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的,至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标志标明其用途。

3) 清洗消毒设备的大小和数量应能满足需要。

4) 采用自动清洗消毒设备的,设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5) 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施,其结构应密闭并易于清洁。

第二节 申请、报批与设备人员的配置

一、提出申请

食堂选址确定之后,要报上级主管部门审批。审批文件材料应包括:申办食堂理由,申办食堂规模及平面图,行业标准依据,申办食堂预算以及建筑施工相关材料等。

二、购置设备

食堂设备购置首先应考虑就餐人数及场地和食品处理区场地面积等，必要的炊事机械和厨房设备是搞好食堂伙食的必备条件之一。通过炊事机械和厨房设备的加工制作，能够更好地体现食品的营养、价值和感官。食堂对炊事机械和厨房设备的有效利用，还能降低食堂炊事人员的劳动强度，提高工作效率，保证伙食质量。因此，配置必要的炊事机械和厨房设备是食堂开办的重要组成部分。当然，也要根据实际需要、按照客观需求，不可盲目购置，避免不必要的损失和浪费。表 1-1 ~ 表 1-5 提供了不同规模食堂的设备清单。

表 1-1 100 ~ 200 人食堂设备清单（部分主要设备）

序号	名 称	型 号	规格/cm	功 率	产 地	数量
1	直径 800 大锅灶		1100 × 1250 × 800		北京金泰方园	1 台
2	三眼中餐灶		1800 × 1000 × 800		北京金泰方园	1 台
3	全钢电蒸饭车	50 型 7 盘	760 × 600 × 1100	380V9kW	山东兴都	1 台
4	电饼铛	YXD35C-2	800 × 650 × 775	380V5kW	山东兴都	1 台
5	电开水器连坐	DZK6-50	490 × 370 × 750	380V6kW	山东兴都	1 套
6	和面机	HWY-12.5	660 × 440 × 820	220V1.1kW	河北香河	1 台
7	轧面机	MT40- I	950 × 450 × 1050	220V1.1kW	河北香河	1 台
8	木案工作台		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
9	三槽水池		1800 × 600 × 80		北京金泰方园	1 台
10	单开工作柜		1500 × 750 × 800		北京金泰方园	1 台
11	碗柜		1200 × 500 × 1800		北京金泰方园	1 台
12	四门双温冰箱	QB1.014S	1230 × 760 × 1920	220V392W	杭州五箭	1 台
13	绞肉机	TJ22A	400 × 240 × 450	380V750W	广东恒联	1 台
14	消毒柜	YTE380A2	570 × 480 × 1560	220V900W	广东亿高	1 台
15	排烟系统		现场定制			

注：带冷荤凉菜项目的须按冷荤间规定达到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏等配置。具体应为冰箱一台，专用洗手池一个，清洗、消毒、冲洗水池各一个，专用工作台等。同时，应具备二次更衣条件。其他餐、厨用具用户可根据需求自行配制。

第一章 企事业单位员工食堂开办概述

表 1-2 200 ~ 350 人食堂设备清单 (部分主要设备)

序号	名 称	型 号	规格/cm	功 率	产 地	数量
1	直径 800 大锅灶		1100 × 1250 × 800		北京金泰方园	2 台
2	三眼中餐灶		1800 × 1000 × 800		北京金泰方园	1 台
3	全钢电蒸饭车	100 型 10 盘	800 × 600 × 1450	380V12kW	山东兴都	1 台
4	电饼铛	YXD35C-2	800 × 650 × 775	380V5kW	山东兴都	1 台
5	电开水器连坐	DZK9-100	530 × 400 × 1300	380V9kW	山东兴都	1 套
6	和面机	HWY-25	850 × 520 × 850	220V1.5kW	河北香河	1 台
7	轧面机	MT40-1	950 × 450 × 1050	220V1.1kW	河北香河	1 台
8	木案工作台		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
9	三槽水池		1800 × 600 × 80		北京金泰方园	1 台
10	单开工作柜		1500 × 750 × 800		北京金泰方园	1 台
11	碗柜		1200 × 500 × 1800		北京金泰方园	1 台
12	四门双温冰箱	QB1.0LAS	1230 × 760 × 1920	220V392W	杭州五箭	1 台
13	绞肉机	TJ22A	400 × 240 × 450	380V750W	广东恒联	1 台
14	消毒柜	YTE380A-2	570 × 480 × 1560	220V900W	广东亿高	1 台
15	排烟系统		现场定制			

注：带冷荤凉菜项目的须按冷荤间规定达到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏等配置。具体应为冰箱一台，专用洗手池一个，清洗、消毒、冲洗池各一个，专用工作台等。同时，应具备二次更衣条件。其他餐、厨用具用户可根据需求自行配制。

表 1-3 350 ~ 550 人食堂设备清单 (部分主要设备)

序号	名 称	型 号	规格/cm	功 率	产 地	数量
1	直径 1m 大锅灶		1250 × 1370 × 800		北京金泰方园	2 台
2	三眼中餐灶		1800 × 1000 × 800		北京金泰方园	1 台
3	全钢电蒸饭车	100 型 10 盘	800 × 600 × 1450	380V12kW	山东兴都	1 台
4	电饼铛	YXD35C-2	800 × 650 × 775	380V5kW	山东兴都	2 台
5	电开水器连坐	DZK9-150	530 × 400 × 1300	380V12kW	山东兴都	1 套
6	和面机	HWY-50	1080 × 600 × 1035	220V2.2kW	河北香河	1 台
7	轧面机	MT60	1190 × 600 × 1480	220V2.0kW	河北香河	1 台

企事业单位员工食堂管理培训教材

(续)

序号	名 称	型 号	规格/cm	功 率	产 地	数量
8	木案工作台		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
9	三槽水池		1800 × 600 × 80		北京金泰方园	1 台
10	双槽水池		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
11	单开工作柜		1500 × 750 × 800		北京金泰方园	1 台
12	碗柜		1200 × 500 × 1800		北京金泰方园	1 台
13	四门双温冰箱	QB1.014S	1230 × 760 × 1920	220V392W	杭州五箭	1 台
14	消毒柜	YTE380A-2	570 × 480 × 1560	220V900W	广东亿高	1 台
15	绞肉机	TJ12H	400 × 190 × 410	220V650W	广东恒联	1 台
16	排烟系统		现场定制			

注：带冷荤凉菜项目的须按冷荤间规定达到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏等配置。具体应为冰箱一台，专用洗手池一个，清洗、消毒、冲洗水池各一个，专用工作台等。同时，应具备二次更衣条件。其他餐、厨用具用户可根据需求自行配制。

表 1-4 550 ~ 800 人食堂设备清单（部分主要设备）

序号	名 称	型 号	规格/cm	功 率	产 地	数量
1	直径 1m 大锅灶		1250 × 1370 × 800		北京金泰方园	3 台
2	三眼中餐灶		1800 × 1000 × 800		北京金泰方园	2 台
3	全钢电蒸饭车	200 型 24 盘	1260 × 750 × 1530	380V24kW	山东兴都	1 台
4	电饼铛	YXD35C-2	800 × 650 × 775	380V5kW	山东兴都	3 台
5	电开水器连坐	DZK15-200	530 × 400 × 1300	380V15kW	山东兴都	1 套
6	和面机	HWY-50	1080 × 600 × 1035	220V2.2kW	河北香河	1 台
7	轧面机	MT60	1190 × 600 × 1480	220V2.0kW	河北香河	1 台
8	木案工作台		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
9	馒头机	MJ-180	650 × 600 × 1010	380V1.5kW	河北香河	1 台
10	菜馅机	SC-240	620 × 300 × 600	220V750W	河北香河	1 台
11	三槽水池		1800 × 600 × 80		北京金泰方园	1 台
12	双槽水池		1200 × 600 × 800		北京金泰方园	1 台
13	双槽水池		1500 × 750 × 800		北京金泰方园	1 台