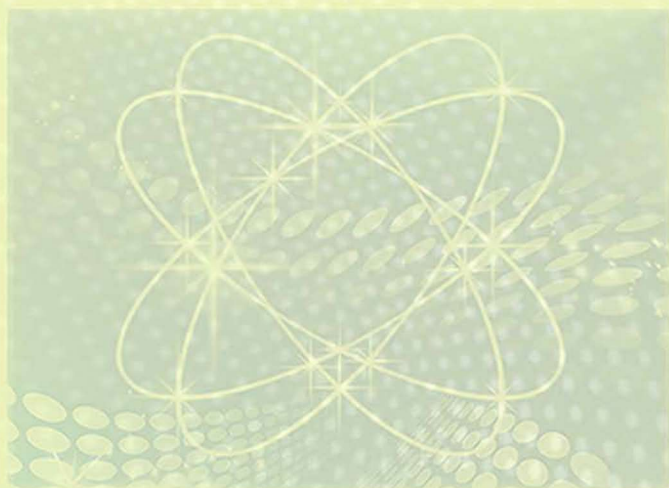


立人食堂

张学文 编著



重庆大学出版社



立人食堂

张学文
编著

常州大学图书馆
藏书章

常州大学
出版社

图书在版编目(CIP)数据

立人食堂 / 张学文编著. --重庆: 重庆大学出版社, 2017.12
ISBN 978-7-5689-0930-3

I. ①立… II. ①张… III. ①小学—食堂—学校管理—经验—泸州 IV. ①G627.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第299654号

立人食堂

张学文 编著

策划编辑: 贾 曼

责任编辑: 李桂英 版式设计: 张 晗

责任校对: 邹 忌 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 易树平

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787mm × 1092mm 1/16 印张: 6.75 字数: 108千

2017年12月第1版 2017年12月第1次印刷

ISBN 978-7-5689-0930-3 定价: 48.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书, 违者必究



序 言

用自己心安，换“客户”安心

从 2000 年正式担任学校安全负责人起，就始终有一种担心，怎样才能保护好学生的平安，怎样才能确保不因自己的疏忽，而造成重大安全事故？随着国家和全社会对安全工作的重视，在各级各类安全管理中，“谈虎色变”者众。尤其是可能造成群死群伤的领域，更是重中之重。而学校作为未成年人聚集的地方，因其特殊性，一旦发生事故，负面影响也更大。难怪曾有领导人说：“学校若死伤学生，可能相当于社会上 10 倍的负面影响力。”

近年来，安全工作得到党和国家空前的重视，而作为学校安全的重点领域——食品安全，自然成为悬在学校管理者头上的一把利剑。面对各地各校层出不穷的学生食品安全事件，更让人揪心。我们的孩子，是祖国的未来、民族的希望，如果食品安全不保，饮食结构混乱，中国博大精深的饮食文化得不到有效传承，何以谈中华民族的伟大复兴？我时常在想，也时常在困惑，“如果我身边有一个权威的食品安全专家多好啊，有什么问题都可以咨询、请教。”“我们的做法，真的符合国家要求吗？国家及相关部门的要求一个接一个，我们都做到了吗？是否



存在许多我们应当知道而不知道，应该做到而没做到的事？是否存在我们还自以为是地认为，我们做得很努力、很仔细，结果自己已经把自己‘套起了’……”多年来，我带着这些疑惑，认真学习每份文件，仔细体会领导的每一次讲话，凡是市场能买到的食品安全方面的书，我尽量去收集……

渐渐地，我发现：食品安全的信息量太大了，作为一个对食品安全没有长期研究的人来讲，“摸不着头脑”很正常。何况有许多信息与学校食堂关系不大（不是专业人员很难区分），客观上也加重了我们一些不必要的困扰。就算是我们有机会请教上级专家（现实中，不一定人人都有机会请教专家），但由于领导、专家们各自研究的领域差异较大，我们面临的许多具体问题也去请教专家未必都合适。另外，各专门的法律法规规定一般都比较讲原则，业务性强，而关于“如何发挥员工能动性的人本管理思想”的内容涉及很少。学习了部分学校食堂管理专著后，更觉得：“当前，餐饮服务一线的广大管理者和员工，迫切需要一些工具书，而适用工具书又不能太理论化了，一定要通俗浅显，否则，普通员工可能看不懂，管理人员也可能因为找不到许多接地气的实际操作内容而‘束之高阁’……”

为自己，也为同仁，更为“祖国的花朵，民族的未来”的健康成长，我内心产生了编写一本学校校长和食堂员工喜欢的工具书，针对学校食堂管理中最真实、最迫切的问题，作出最简洁的回答，少谈理论，多谈实际操作，多谈管理者所思、所行、所悟。

本书结合泸州天立（国际）小学（后简称“天立小学”）“立人教育，全国知名”的办学目标，采用一问一答的方式，精选了尽量适用“幼儿园到大学”各类学校食堂建设与管理的100个问题，试图用最少的篇幅，从“新建篇”“运行篇”“文化篇”三个方面，较全面地回答了我们认为学校食堂管理中的重要问题。特别是运行篇，我们根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，分“领导管理”“关键过程控制”两个方面，13个关键词，模块分明，要点清晰，让读

者快速、整体地感知学校食堂管理工作的新内容，以更高、更深的视角审视这项“民以食为天”的工作。

关于《立人食堂》书名，主要想表达编著者的两点考虑：一是要结合各校的办学理念经营管理食堂，为食品安全而抓食品安全是做不好的，“立人食堂”因我校“立人教育”而起；二是任何学校的食堂，不仅仅为学生提供基本的食品，同时要义不容辞地承担“立人”“育人”的教育功能。

在我校食堂发展过程中，得到了各级食药监、教育、卫生等主管部门领导的关怀。在本书编写过程中，还要特别感谢蒋东旭先生、贾牧先生、李毅先生、龚绪先生、何晓静女士、韩雪先生、曾广强先生等的悉心指导，同时，得到了朱守群、邓正容、赖章剑、李杰等同事的大力支持，在此一并致谢。

由于编著者能力、水平有限，不足之处敬请各位专家和读者批评指正。

张学文

2017 年 12 月



立人食堂大事记

2010年8月
中旬

食堂取得上级颁发的餐饮服务“许可证”。

2010年8月
26日

学校食堂正式投入使用。

2011年11月

被泸州市食药监局、商务局评为“餐饮服务食品安全市级示范单位”。

2013年12月

被四川省食药监局、商务厅评为“餐饮服务食品安全省级示范单位”。

2015年11月

被泸州市龙马潭区食药监局、卫计局评为“全民健康生活方式行动健康食堂”。

2015年10月
15日

国务院食安办专项督查组组长李林，率队调研天立小学食堂，给予高度评价。



四川省落实食品安全企业主体责任暨基层食品药品监管所标准化建设现场会在泸州召开。与会全体代表，在四川省食品药品监督管理局党组书记、局长、四川省食品安全委员会办公室主任姚义贤的率领下，参观、视察天立小学(全市“餐饮服务单位”唯一参观点)。

张学文校长受邀在泸州市教育局学校食堂工作会议上作专题报告(教育系统内唯一代表)。

国家食药监总局“根在基层——食品药品安全知识进校园行动”走进天立小学，总局专家及学校代表面对面与家长、学生交流。

2015年10月
26日

2016年5月
6日

2016年9月
9日

2016年4月
12日

2016年6月

2016年7月
31日

四川省人大常委会委员、教科文卫委员会主任委员涂文涛一行，到天立小学调研食品安全工作。

在泸州市人民政府食品安全宣传周主题宣传活动启动仪式上，张学文受邀作为餐饮服务单位唯一代表作专门发言。

国家食药监总局新闻宣传司颜江瑛司长，率央广网(中央人民广播电台官网)、第一财经日报、经济参考报、南方都市报、中国医药报、中国食品安全报等主流媒体的记者到天立小学采访，并作报道。



目 录

第一章 新建篇

1. 学校食堂管理者与从业人员要学习哪些食品安全法律法规与政策？ / 1
2. 如何定位学校食堂的建设标准？ / 2
3. 影响学校食堂全面质量管理的主要因素有哪些？ / 2
4. 新建学校食堂设计有哪些注意事项？ / 3
5. 新建学校食堂“二装”有哪些注意事项？ / 4
6. 学校食堂常见设备有哪些？ / 5
7. 新建学校食堂设备设施有哪些注意事项？ / 7
8. 新建学校食堂（住宿制）人员招聘有哪些注意事项？ / 7
9. 新建学校食堂，在学校还来不及办餐饮服务许可证时，是否可以先试运行，再审批，或边运行，边审批？ / 7
10. 学校食堂主要的风险防范措施是什么？ / 8

第二章 运行篇

第一节 领导管理

一、领导机构和主要机制 / 9

11. 学校食品安全管理机构是怎样组成的？ / 9
12. 食品安全管理机构和人员的主要职责有哪些？ / 10
13. 《立人食堂“刚十条”》是什么？ / 11
14. 《立人食堂食品药品安全“三个 100%”内部规定》是什么？ / 11
15. 食堂目标管理中，最主要的注意事项有哪些？ / 12



二、制度 / 13

- 16. 如何理清食品安全制度体系，方能把控食品安全全局？ / 13
- 17. 如何设计食堂员工的薪酬制度？ / 13
- 18. 为什么说食堂追责制度的差异，直接体现食堂校际管理水平差异？ / 14
- 19. 如何设计食堂追责制度？ / 14
- 20. 通常，哪些食堂制度应上墙？ / 15

三、人员 / 31

- 21. 一定规模的食堂，从业人员的岗位有哪些？ / 31
- 22. 各类人员岗位责任（含安全责任书）拟订注意事项？ / 31
- 23. 食品安全管理人员基本要求有哪些？ / 31
- 24. 从业人员身体健康管理要求有哪些？ / 32
- 25. 立人食堂如何关注从业人员的心理健康？ / 32
- 26. 从业人员个人卫生要求有哪些？ / 33
- 27. 从业人员工作服管理要求有哪些？ / 34
- 28. 立人食堂如何抓人员培训？ / 35
- 29. 立人食堂员工“十不准”是什么？ / 36

四、检查 / 37

- 30. 学校如何建立食堂安全自查制度？ / 37
- 31. 推进“明厨亮灶”有哪些注意事项？ / 38
- 32. 立人食堂每天晨检要做什么？ / 38
- 33. 立人食堂如何常态开放，倒逼管理？ / 38

五、预防 / 39

- 34. 立人食堂如何运用“六位一体”，预防食品安全事件的发生？ / 39
- 35. 怎样防止人为因素造成的食品安全事故？ / 40
- 36. 学校食堂应预防哪些常见食物中毒？ / 41



六、应急处理与事后处置 / 42

- 37. 食堂应有哪些应急预案？ / 42
- 38. 应急方案在制订和实施中的常见问题有哪些？ / 46
- 39. 立人食堂安全事件应急处理的基本要求有哪些？ / 47
- 40. 发生食品安全事件后的纠纷处理如何进行？ / 48
- 41. 食物中毒事件应急演练注意事项有哪些？ / 49
- 42. 如何让食堂经营者(含员工)既高度重视食品安全工作,又不至于“谈虎色变”? / 49

第二节 关键过程控制(“5+2”控制)

一、采购 / 52

- 43. 采购环节应注意哪些问题？ / 52
- 44. 立人食堂选取供货商的流程是什么？ / 52
- 45. 供货商质量保证协议书的主要内容有哪些？ / 53
- 46. 供货商廉洁协议书的主要内容如何拟订？ / 55
- 47. 厨房常见的高风险食品有哪些？ / 56
- 48. 立人食堂开采购清单应注意哪些事项？ / 57
- 49. 立人食堂如何索取票据？ / 57
- 50. 立人食堂“小菜”等零星食材如何索取票据？ / 59
- 51. 怎样验收货品？ / 60
- 52. 立人食堂“采购七不买”是什么？ / 62

二、贮存 / 63

- 53. 食品存放应怎样保证安全？ / 63
- 54. 库存食品怎样做好检查？ / 64
- 55. 用物品标签上醒目的“到期时间”快速识别过期食材是怎么回事？ / 64
- 56. 立人食堂冰柜管理有哪些要求？ / 65
- 57. 解冻的方法与原则？ / 65



三、加工 / 66

- 58. 食材粗加工应做好哪些准备工作? / 66
- 59. 食材粗加工的要求是什么? / 67
- 60. 立人食堂“分色菜篮”是怎么回事? / 67
- 61. 切配要做好哪些准备工作? / 68
- 62. 切配有哪些注意事项? / 68
- 63. 烹饪应做好哪些准备工作? / 68
- 64. 菜品烹饪有哪些注意事项? / 69
- 65. 怎样提高烹饪技术? / 70
- 66. 怎样做好蒸饭准备工作? / 70
- 67. 蒸饭有些什么技巧? / 71
- 68. 怎么控油限盐? / 71

四、备餐配餐 / 72

- 69. 备餐应注意哪些问题? / 72
- 70. 学生食堂有哪些禁止提供的食品? / 72
- 71. 就餐前的熟食存放注意事项? / 73

五、清洁消毒 / 73

- 72. 厨房哪些设备需要清洁消毒? / 73
- 73. 台面清洁有哪些步骤? / 74
- 74. 洗餐具有哪些步骤? / 75
- 75. 怎样做好空气消毒? / 75
- 76. 立人食堂操作台、刀具等怎样进行消毒? / 75
- 77. 立人食堂怎样做好食堂环境卫生? / 75
- 78. 餐厅怎样消毒? / 76
- 79. 厨房垃圾管理要点? / 76
- 80. 怎样做好餐厨废弃食物处置? / 76



六、检验 / 78

- 81. 学校食堂检验室一般性配置及注意事项有哪些? / 78
- 82. 怎样做好食品留样? / 78
- 83. 立人食堂如何确保食品试尝环节不走过场? / 79
- 84. 立人食堂“食品五查法”是什么? / 80

七、运输与交付安全 / 80

- 85. 食品（食材）的运输、装卸要达到什么安全要求? / 80
- 86. 食堂加工或运送过程中的温度控制需要哪些常识? / 81
- 87. 接触食品成品的从业人员，哪些情形之后应洗手消毒? / 82

第三章 文化篇

- 88. 如何以学校办学理念引领食堂文化建设? / 84
- 89. 立人食堂管理者的基本经验是什么? / 85
- 90. 菜谱如何体现学校食堂安全、科学、绿色的理念? / 85
- 91. 学校食堂环境如何体现文化元素? / 85
- 92. 学校健康食堂营养师配置有哪些注意事项? / 86
- 93. 立人食堂一周食谱中，每餐无重复菜品是怎么回事? / 86
- 94. 什么样的食堂员工培训，彰显学校特有的精神文化和员工行为文化? / 86
- 95. 师生饮食健康教育如何落实? / 87
- 96. 食堂业务“教研活动”如何常态开展? / 88
- 97. 立人食堂有哪些常用语? / 88
- 98. 立人食堂师生就餐言行提示语有哪些? / 89
- 99. 立人食堂“10 字”彰显食育文化的内容是什么? / 90
- 100. 如何积极实践学生饮食文化国际交流? / 91



第一章

新建篇

作为管理者，要在学校新建之初就高度重视食堂建设和饮食文化。“凡事预则立，不预则废。”特别是针对学校的办学理念，系统设计食堂管理的顶层体系，在食堂效益和安全等重大事项上，制订专门的制度，从而在建筑装饰、设备设施、机构设置、人员管理、制度建设、经费保障等方面系统思考，主动作为整体构架。

1. 学校食堂管理者与从业人员要学习哪些食品安全法律法规与政策？

为克服自以为是，避免违规操作，依法依规从事食堂管理，学习相关法律法规很重要。当前学校食堂管理中的普遍问题是：“不是缺少规则，而是缺少对规则的全面学习，或在实际的工作中，不按规矩办，无实质行动……”这些现象，势必为管理者个人和学校埋下种种风险。学校依法依规进行食堂管理，是学校落实“依法治国、依法治校”的重要内容之一，也是落实“以人为本、尊重生命、健康第一”思想的重要保障。为此，以下内容值得系统学习，且须随时学习了解最新法律法规：

《中华人民共和国食品安全法（2015年10月1日施行版）》

《中华人民共和国农产品质量安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号）

《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令第71号）



《学校卫生工作条例》（国家教委、卫生部）

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》（教育部、卫生部令第14号）

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕178号）

《四川省学校食堂食品安全管理办法》（四川省教育厅）

.....

当然，还要学习本省市有关法规、规章，同时认真学习领会上级有关部门的文件要求，落实领导指示精神，并结合学校特点，建立健全校内相关制度，且狠抓落实，方能保证食堂长治久安。

2. 如何定位学校食堂的建设标准？

这个话题是经常容易被忽视的，其体现了办学者、管理者对学校食堂安全、饮食文化的理解差异。一开始，办学者与管理者，就应该明确：是办“星级食堂”“示范食堂”，还是“小苍蝇馆”？是要把食品安全、饮食文化作为学校教育的重要内容，可以为自身学校添彩，且能正向辐射他校，还是只要不出问题就行？

立人食堂，一开始就明确，要与“立人教育，全国知名”的办学目标匹配，在安全、绿色、文化、教育价值等方面，为中国学校食堂文化建设作出有益的探索，让中国博大精深的饮食文化，滋养我们的青少年，让“中国小学生餐饮文化”走出国门，绽放其无限魅力。

3. 影响学校食堂全面质量管理的主要因素有哪些？

只要认真做好以下五大影响因素的有效管理、控制，食品安全、卫生自成必然。食堂管理者及其他从业人员，就是要不断去关注、改善这些影响因素。

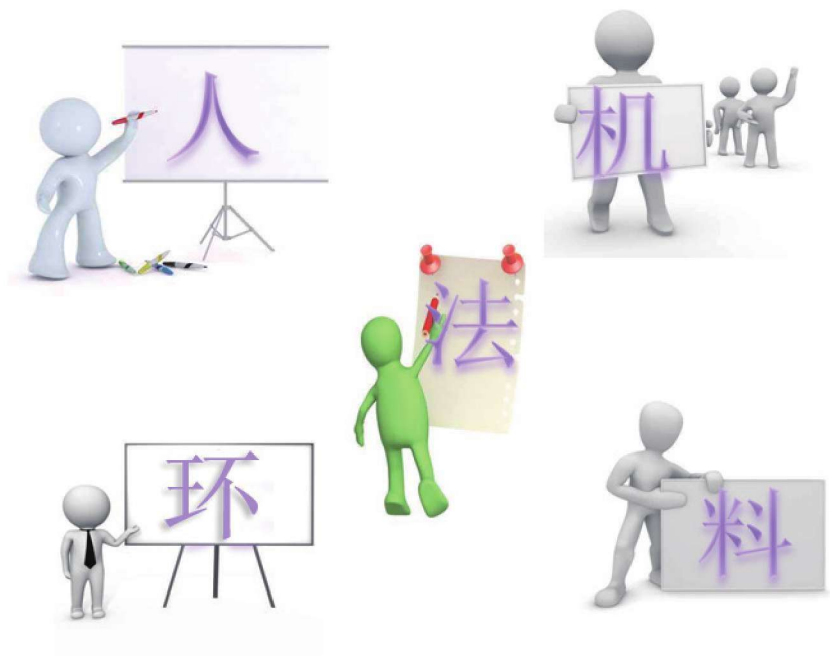
（1）人：直接管理、接触食品的工作人员。

（2）机：制作食品所用的设备和工具。

（3）环：厨房中食品制作过程中所处的环境。

（4）料：制作食品所使用的原材料，包括主料、辅料、调味料等。

（5）法：制作食品所使用的加工方法。



4. 新建学校食堂设计有哪些注意事项？

总体上，新建学校食堂设计要在当地食品安全监督主管部门的统一指导下进行，特别要认真学习《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号）等专门文件，根据食堂定位，保证刚性需求。主要包括功能布局、流线动向、小电气安装、内部装饰及用材等，具体要注意以下问题：

- （1）食品场所的设计应有助于工作人员预防污染和控制食品温度。
- （2）合格的食品场所设计应实现生鲜食品与即食食品的分离操作，以及洁净与非洁净工序的分开操作。
- （3）食品场所的设计、构造以及其中所使用的设备必须将食品危害因素的风险降至最低。
- （4）“生进熟出”，单一流向：工作流程应有助于保护食品在制成成品的整个过程中免受污染；食品场所应设有规划合理的工作路线，尽可能减少穿越食品区域的次数。
- （5）用于构建食品场所的最佳材料是持久耐用、防水防潮、表面光滑且易于



清洁的材料。

(6) 设备的摆放位置，应有利于工作人员进行彻底的清洁。

(7) 洗手池和清洗食品或器皿的水池，要分开设计，以免交叉污染。

5. 新建学校食堂“二装”有哪些注意事项？

专项研究食堂二次装饰装修，是保证硬件品质的重要环节。注意事项如下：

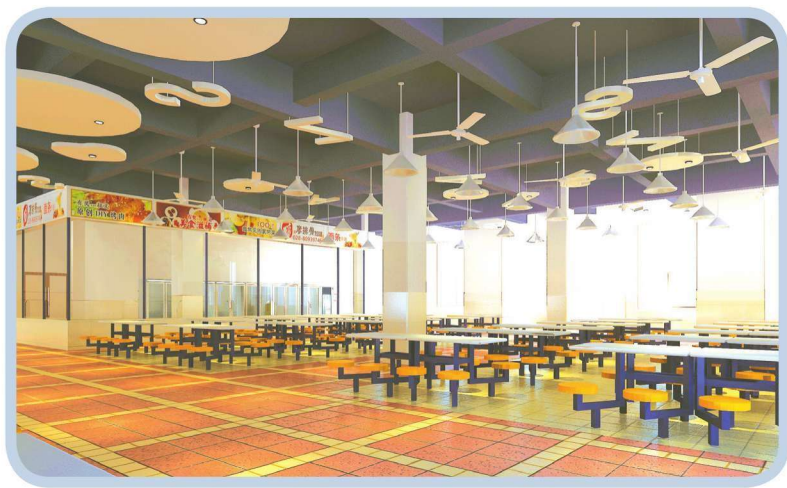
(1) 在最早的学校概念设计中，就要对“二装”有专门设计，要与学校整体风格统一，“二装”与土建同步设计。

(2) 在土建施工前，要求施工单位同步实施部分“二装”项目，特别是隐蔽项目，要便于今后日常维护，特别是水、电、气、网线等。

(3) 要高度重视食堂室内地面（同一地面，不一定要同一色彩）、立面、顶面的色彩组合，色彩饱和度适当高些。室内的文化氛围与设施设备，也要考虑色彩的搭配。

(4) 吊顶，除部分有特别规定的专间外，一般的就餐区等，要尽量简洁，不一定要满吊顶，吊“装饰顶”花钱少，又能保证楼层高度。

(5) 方案一定要经上级主管部门专业人员审核，校长等关键人员要亲自过目，不要盲目乐观地认为每个“二装”设计师都是懂教育的。



◎ 天立小学食堂就餐区