

怎样办伙食

席 云 閣 編



吉 林 人 民 出 版 社

147371

35425⁰⁰17
0017

怎样办伙食

廖云周编

吉林人民出版社

1958·长春

內 容 簡 介

本书是吉林省節約粮食模范單位——东北人民大學伙食科办伙的实际經驗和方法。全書共分兩大部分，第一部分为伙食管理，主要包括：伙食管理的行政組織，炊事員的組織和分工，怎样計劃粮食，怎样做伙食管理，采买員、財務管理員及如何組織伙委會等；第二部分是操作方法，其中主要包括：怎样做菜、做飯、怎样節約粮食、煤电及秋策的冬貯工作等。

本书是供一般集体伙食單位的管理人員、廚師及炊事員閱讀的，全書主要特点为：經驗較成熟，方法較具体，是伙食管理人員、廚師及炊事員的一本很好的參考書。

吉林办伙食

周云閣 著

出版：东北书店（長春市北京大街） 印刷：吉林省印刷局（長春市）
编辑：吉林人民出版社 新华书店吉林省分店发行
开本：32开 印张：21/4 字数：50,000 印数：10,000册
1958年7月第1版 1958年7月第1版第1次印刷

统一书号：10000·62

定价(6)：0.20元

目 次

一、行政組織:

1. 組織分工..... (2)
2. 伙食科的工作任務..... (2)
3. 伙食科的人員編制..... (3)

二、炊事員的條件及分工

1. 炊事員的身體條件..... (4)
2. 炊事班的組織分工..... (5)
3. 炊事員的分工..... (6)
4. 炊事員守則..... (8)

對伙食工作人員的培養與提高

1. 對伙食干部的培養問題..... (8)
2. 對炊事員的培養問題..... (9)

四、膳食計劃

1. 對膳食的一般認識..... (10)
2. 高等學校膳食的基本特點..... (10)
3. 計劃膳食的好處..... (11)
4. 計劃膳食應注意的問題..... (12)

五、伙食財務管理

1. 基本要求..... (14)
2. 會計工作..... (14)
3. 出納工作..... (15)
4. 食券管理..... (15)

5. 成本核算..... (15)
6. 财务及实物管理制度..... (16)
7. 食堂消耗品的管理..... (17)
8. 学生补助伙食费发放办法..... (19)

六、怎样做伙食管理员

1. 伙食管理员的基本条件..... (20)
2. 做好食堂的卫生管理工作..... (22)
3. 怎样做好厨房卫生工作..... (23)
4. 做好库房卫生管理工作..... (25)
5. 做好炊事员的个人卫生工作..... (25)
6. 做好预防食物中毒工作..... (27)
7. 管理检查工作的要点..... (28)
8. 管理员工作细则..... (29)

七、病号灶的伙食管理

1. 病人伙食的重要性..... (30)
2. 怎样给病人做饭..... (30)
3. 病人灶伙食调剂工作原则..... (32)
4. 工作制度..... (33)

八、怎样做好节约粮食工作

1. 我们怎样做的..... (34)
2. 粮食管理制度..... (41)

九、做飯做菜的操規程

1. 怎样做菜..... (44)
2. 怎样做米饭..... (45)
3. 怎样做面食..... (47)

十、怎样节约炊事用煤

1. 节约用煤的具体措施..... (48)

2. 我校炊事用煤的标准.....	(50)
-------------------	--------

十一、怎样做伙食采买員

1. 伙食采买員工作的重要性.....	(50)
2. 采买員的工作原則.....	(51)
3. 食物選購标准.....	(52)
4. 采买員注意事項.....	(53)

十二、做好秋菜冬貯工作

1. 冬貯的重要性.....	(54)
2. 挖好菜窖.....	(54)
3. 入窖前的准备工作.....	(55)
4. 入窖后的管理工作.....	(56)
5. 土豆、蘿卜冬貯法.....	(56)

十三、怎样組織伙食管理委員会

1. 伙食管理委員会的工作任务.....	(57)
2. 伙食管理委員会的組織.....	(57)
3. 工作职责.....	(57)
4. 伙委的产生.....	(58)
5. 工作制度.....	(58)
6. 小組工作任务.....	(58)

附录

先进工作者評比条件.....	(59)
炊事員的福利.....	(60)
冬季食品保温法.....	(61)
快速售飯法.....	(62)
洗碗自检法.....	(63)
减少食堂打碗工作法.....	(64)
各种实用表格.....	(65)

一、行政組織

1. 組織分工:

飲食管理的組織機構，應根據學校的組織機構來確定。我
校是在行政副校長和總務處長的直接領導下，設飲食科，管理
全校的飲食工作。

飲食科設科長1人，具體領導會計、出納、採買、食堂管
理員等工作。

在每個食堂里都設有飲食管理員。飲食管理員負責領導每
個食堂的主食組、副食組、雜務組、保管員和小賣部等（詳見
飲食科組織分工系統表）。

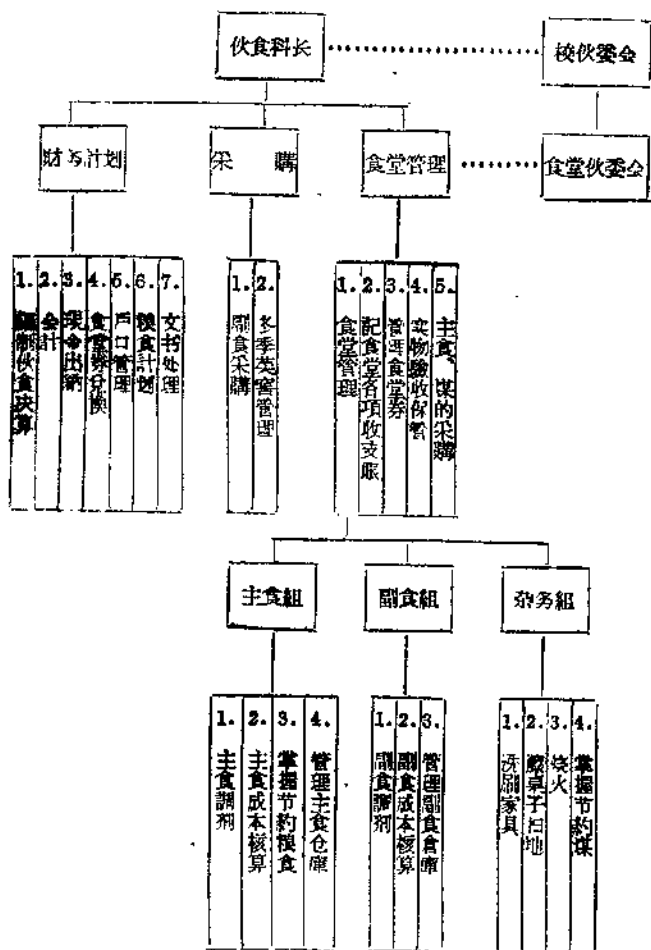
2. 飲食科的工作任務:

高等學校辦伙的根本目的，是在於從飲食方面增進教工和
同學們的身體健康，從而保證教學、科學研究和学习任務的完
成，因而每個飲食工作者，都要把從飲食上保證學校的任務的
完成做為自己工作的準則，否則就會犯錯誤。

飲食科雖然是配合學校完成教學、科學研究和学习任務的
單位，但他卻有自己獨特的任務和工作方法。飲食科的具体
工作，主要是：

①掌握各種飲食費的標準。學生集體灶的飲食費標準，按
國家規定的（11.5—13.5元）標準執行；職工灶的飲食費標準，
根據行政和飲食管理委員會商定的標準（13—18元）執行；零售
食堂的飲食費標準，按吃伙人的要求、市場供應情況而定，然
後計算成本收款。

伙食科組織分工系統表



②根据食堂的需要与可能，購買各种物品。如粉皮、油、盐、肉蛋、蔬菜等。

③負責计划和調剂伙食工作。

④掌握伙食收支情况。

⑤負責炊事員的調遣、任用、文化业务学习及奖惩、福利等方面的工作。

⑥負責組織健全伙食管理委員會。

⑦定期总结伙食工作。

⑧筹划食堂設置等工作。

3. 伙食科的人員編制:

人員編制多少，主要是根据工作任务的繁簡，干部工作能力的高低和国家規定的編制标准而定。但在大跃进的形势下，必須以革命的精神，打破常規慣例，在保証更好的完成工作任务的前提下，要尽最大的努力减少人員，縮小編制。例如：过去我們科設科长 1 人，會計 1 人，現金出納 1 人，采买 3 人，飯票出納 1 人，每个食堂設伙食管理員 1 人，設管理戶口、粮食关系、棉布計劃供应的 1 人，这样科內就有 13 名干部。現在进行了精减，精减后，設科长 1 人，兼作科內一些具体工作，會計、出納、戶口、粮食关系、計劃供应、卖飯票等共 2 人。两个食堂(共 2,700 多人吃飯)，合設伙食管理員 1 人，营养灶、回族灶、少数民族(新疆族)灶，共 3 个灶，設管理員 1 人，还兼作一部分其他工作，另一个食堂設管理員 1 人，兼作購買全校粮、油、盐等工作。职工灶設 1 名管理員，兼全校伙食用煤的采購工作。設采买員 1 人。由于把一些工作化整为零，大力縮减，結果，13 名干部减去 5 名，只剩 8 名干部。实践证明不仅同样完成了工作任务，而且完成得很好。总之，人員編制

的多少需根据各个不同的地点、时间、条件来确定，不能生搬硬套。但要配置合理，高度地发挥每个人的作用，就能大大地减少人员。

炊事员的编制多或少，主要依据每个食堂的具体条件和工作任务的繁简而定。例如：现代化的食堂，机器代替了人的劳动，炊事员就要少些；设备陈旧的食堂，以人的劳动为主，就要占用较多的人力。零售食堂比集体灶费力，人数也要多些。（详见炊事员编制表）

炊事员编制表

项 别 种 别	吃伙人数	炊事员人数	吃伙人与炊事员比例	备 考
零 售 食 堂	1670人	19人	1:88	炊事员休 大礼拜制
零 售 食 堂	1480人	18人	1:82	炊事员休 大礼拜制
零 售 食 堂	410人	8人	1:50	炊事员休 大礼拜制
集 体 伙 食 堂	81人	2人	1:40	炊事员休 大礼拜制

总之，炊事员的多少，须从实际需要与可能出发，根据国家的规定和本校的编制情况来确定，但也必须本着精简的原则。

二、炊事员的条件及分工

1. 炊事员的身体条件：

采用炊事员时，必须经本校卫生所或医院进行检查，证明无碍炊事工作之病者，方可采用。为预防传染病，对现有炊事

員每月必須進行身體檢查一次。

2. 炊事班的組織分工：

根據炊事員人數的多少，業務性質等，成立一個班或幾個小組，設炊事班長、組長，分別負責食堂衛生、安全、主副食及勞動力的分配等工作。

行政班長的工作：

①領導組長和各組的工作。

②負責調配各組的勞動力和檢查工作質量、每個人的工作情況，並與工會小組長相配合，共同負責本班政治和文化學習。

③領導班員鑽研業務，不斷改進操作技術、協助管理員制訂食譜。

④負責研究並解決群眾的意見。

主食組長的工作：

①負責督促本組工作，保證主食質量及供應，並掌握成本核算。

②領導組員做飯，淘淨砂子，軟硬適應，不串煙，不浪費糧食。

③領導組員做面食，饅頭，碱大小要適合，個頭要均勻。

④領導組員不斷地研究改進主食工作，經常地調劑花樣，滿足食者的要求。

⑤領導組員對剩飯等進行妥善地保管和利用，加強工作計劃，盡量少剩飯。

⑥檢查全組同志的個人衛生及工作情況。

副食組長的工作：

①負責領導全組同志，積極地完成副食方面的工作任務，

保證菜的质量和供应工作。

②負責检查本組同志的个人卫生和操作卫生，保持食物的营养和减少损失。

③摘菜要仔細、洗菜要干净，做菜不宜过咸或太淡，严守操作规程。

④領導組員經常地研究食者的口味，使副食多样化。

⑤剩菜要妥善地保管，防止浪费和中毒。

⑥协助管理員調剂副食和做好成本核算工作。

卫生組长的工作：

①負責領導执行卫生制度，做好食堂卫生工作。

②負責监督检查食堂的卫生和个人卫生。

③参加科內举行的卫生检查和评比工作。

④領導組員做好洗碗、抹桌、扫地等工作，保持食具和食堂的清洁。

治保組长的工作：

①負責領導与检查本食堂的消防設備，并熟悉防火設備的使用方法，做好防火、防盜、防毒等具体工作。

②每晚負責检查門、窗的关闭及爐火、水、电等情况。

③学生借用食堂开会、跳舞等，治保組长要自己或指定专人在食堂內留守，以免发生意外。

④制止非工作人員进入食堂和厨房。

⑤过年节时，食堂应在飯厅設专人负责治安保卫工作。

⑥监督把食物放在保险的地方，防止中毒。炊事班长、治保組长，由科領導研究确定。主食組长、副食組长、卫生組长，由群众选举，科內同意，即可执行工作。

3. 炊事員的分工：

食堂炊事員一般分为：主食、副食、卫生等組，但在工作的時候，必須采用大合作的方式。集体灶分工問題不太大，有問題的是零售食堂。就我們的經驗，在零售食堂里，要想提高工作效率，節約人力，必須在相互合作的基礎上，明确分工，这样不但能加强每个炊事員的責任心，同时也能發揮炊事員的积极性。比如：我們在沒采用这个办法以前，在 1,600 人的食堂里，采用了 24 名炊事員，每天工作都在 12 到 13 个小时左右，而采用这个办法后，則由 24 个炊事員降低到 19 人，每天工作的時間也由 12 到 13 个小时縮短到 9 个小时。由此看来，明确的分工，是提高工作效率，改进伙食质量的重要方法，在一些零售食堂里，不妨試驗执行。下面就把我們在 1,600 人的食堂里，19 名炊事員，具体分工的情况和大合作情况談一談：

食堂分工：

① 主食組 3 人，負責做飯、和面等方面的工作，每頓飯可做 2—3 样主食。

② 炒菜組 2 人，每頓供 2—4 种菜。除炒菜外，还需負責熬牛奶、豆汁及副食調剂、成本核算等工作。

③ 供应組 3 人，負責摘菜、洗菜、切菜等工作。

④ 卫生組 3 人，負責洗碗、筷、盘、扫地抹桌子等工作。

⑤ 燒火組 2 人，負責燒火、扫厨房、走廊和拾食堂垃圾等工作。

⑥ 小卖部（或称副食部）1 人，負責小菜調剂、出售、成本核算等工作。

⑦ 炊事班長 1 人，主要負責庫房管理、驗收、出庫检斤和食堂安全等工作，并协助管理員清点食堂券等工作。

食堂大合作：

在什么时候大合作呢？在开飯前 1 个小时左右，要做好开

飯的准备工作，工作很忙，必須合作。除留下几名收拾操作間的物品外，全体炊事員都要参加集体工作，我們分工的情况是这样的：

收款4人、盛飯4人、盛菜4人、洗碗3人、协助卫生組洗碗和运碗等4人。

4. 炊事員守則：

①遵守劳动紀律。

②認真地执行卫生制度和安会制度。

③爱护公共财产、励行节约，不浪费一粒粮食。

④态度和藹，团结好，开展批評与自我批評，按时完成工作任务。

⑤积极学习文化、政治，不断提高思想觉悟和工作质量。开展业务、技术研究，不断地提高操作技术水平。

三、对伙食工作人員的培养与提高

1. 对伙食干部的培养問題：

为了适应工作发展的需要，必須有計劃地、有领导地、积极培养和提高伙食工作干部的政治、文化水平和业务能力，特别是对伙食管理和廚师的培养，伙食科更該視为重要的工作之一。为什么要这样做呢？道理很简单，沒有德才兼备的干部，要想办好伙食，完成学校交給的工作任务是不可能的。

一般來說，伙食工作干部的文化水平都是比較低的，虽然他們在长期的工作中取得一些經驗和成績，但限于水平想进一

步提高是很困难的。为了不使每个伙食工作干部停頓在現有的水平上，必須加强培养，首先是要使他們掌握成本核算，营养学等方面的知識，然后再逐步提高。那么，怎样培养呢？現在把一些具体办法写在下面：

①組織伙食干部参加會計、珠算等方面的学习。行政給一定的時間，并請專人負責講課，每周一次。使得参加学习的干部，都能熟練地掌握記賬方法和具有成本核算的能力。

②組織干部学习烹調技术，請技术較高的厨师講課，并在炊事班內展开技术研究和竞赛，使其每个炊事員不但掌握操作技术，而且还懂得营养学方面的知識；伙食管理員，除确切地掌握理論知識外，在操作方面要达到一般厨师的水平。

③要經常召开討論会，座談会，互相交流学习方法和心得，使其共同提高。

2. 对炊事員的培养問題：

由于革命事业的不断发展，目前已感到厨师来源的不足，因而在每个伙食单位，都必須采取自力更生的办法，不断給伙食工作添充新的血液。下面就把培养炊事員的一些具体办法談一談：

①推行“保教保学”的师徒合同，提高一般炊事員的业务水平²⁵。組織四級及部分五級厨师，以帶徒弟的方法，分別担任对炊事員的培养和提高工作。在学习中应貫徹“边作、边教、边学”的精神，以使学习与工作密切結合，在师徒合同工作上，应采取“自愿結合，統一調整”的原則，定期进行技术考核工作。

②組織短期訓練班，进行“营养卫生”常識的学习，時間在暑期为宜。采用輪流訓練，集中学习的方法。

③組織炊事員及厨师向先进的单位学习，并經常交流工作经验。

④有計劃地選擇飲食發達地區如上海、北京等地，送部分廚師去進修，送管理員去學習辦伙食的方法和經驗。

⑤組織炊事員，參加文化、政治學習，經常舉辦時事報告會，技術講座會，不斷地提高文化知識水平。

四、膳食計劃

1. 對膳食的一般認識：

食物是我們人體所必須的營養物質。食物的種類很多，一般地說主食有大米、苞米、高粱等；副食有蛋、肉、魚、蔬菜等。因為食物的種類很多，而各種食物含有的營養物質又各不相同（如豬肉、牛肉類含有多量的脂肪，菠菜、芹菜等含有多量的維生素，大米、苞米等含有大量淀粉），所以每一個集體伙食團體的管理人員，必須要懂得和進行食物選擇和食物配合。管理員在選擇和配合食物的時候切不可從個人的喜厭，個人的口味出發。選擇和配合食物必須從國家的供應計劃，市場的供應情況和食物營養情況出發。

2. 高等學校膳食的基本特點：

高等學校的膳食究竟有什麼特點呢？我想這個問題是很清楚的，主要是服務對象的問題。為搞好我們的膳食，也必須了解我們服務對象的一些基本特點，特別是食者的生活習慣，經濟條件，勞動差別等。到底有什麼特點呢？具體分析大體上有這麼幾方面：

①高等學校是知識分子集中的地方，尤其是高級知識分子，絕大部分屬於高等教育界。大學生雖然是學生，但也都是

成年和已具备了知識分子的基本条件的。因而可以这样說：高等学校是知識分子最集中的地方。就我們实际工作的体验，一般來說，知識分子对膳食是講究的，要求也是高的，大部分人喜欢量少而精，色美味佳的食物。因而我們在办伙时，必須从这个具体的特点出发。

②学校是教育界，当然以脑力劳动为主，目前还没有与体力劳动相結合，因此运动量較小，一般是課堂講授，課堂听講，坐在屋子里看書和写文章等，因此消化能力与体力劳动者就有所不同。这样供給膳食时必须适应这个特点，注意供給食者比較軟的食物，易消化的食物，免得損害食者消化器官的健康，特別是注意消化不良症，胃腸病等的发生。

③高等学校吃伙人員的經濟条件絕大部分是好的（当然也有困难与生活节俭的人），因此膳食供給必須考虑到这个特点，供給食者多样的飯菜和各种小菜，点心之类的，同时还須准备預約菜等。总之，既要滿足經濟条件优越的同志們的要求，又要滿足經濟条件差些人的要求。

3. 計劃膳食的好处：

所謂計劃膳食就是食譜的制訂問題。計劃膳食的好处大体有这么几方面：

①能够及时地补充体内所需要的营养物质。

②可以促进調換花样，烹調方法的改进等。同时便于对食堂工作的检查。

③可以基本上滿足食者对膳食的要求。把計劃好的食譜在群众中公布，若有群众反映某种菜不好，多数人不滿意吃的，可以去掉，增加群众滿意的食物。沒有計劃，做好了的食物，当吃的时候发现不滿意已晚了，造成工作上的被动，糾正也有