

SHI TANG
GONGZUOSHOUCE

食堂工作手册

刘家田 编

ANHUI
KEXUEJISHUCHUBANSE

安徽科学技术出版社

食堂工作手册

于若木

刘家田 编

安徽科学技术出版社

责任编辑：刘海山

封面设计：包家圃

食堂工作手册

刘家田 编

*

安徽科学技术出版社出版

(合肥市金寨路283号)

新华书店经销 安徽新华印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：7.125 字数：162,000

1988年1月第1版 1988年1月第1次印刷

印数：00,001—3,500

ISBN 7-5337-0302-3/Z·40 定价：2.00元

前 言

食堂是一个重要的后勤部门。我国有数以亿计的人要在食堂就餐，食堂的作用和地位不可低估。正如中国食品工业协会顾问、著名营养学家于若木同志所说：“机关、学校、工厂的食堂问题是我国人民社会生活中很关键的问题，它关系到人民的健康，关系到社会的安定团结，直接影响到四化建设的进程，这一关键环节解决好了，就可理顺一些社会关系，有些矛盾就迎刃而解了。”

但是，就目前现状来看，食堂这个很关键的问题并没有解决，大多数食堂办得还不够好。原因在哪里呢？一个重要方面是由于人民生活水平的提高和市场情况的变化，办食堂的老路子走不下去了。食堂面临的一个新问题，就是要向现代化的方向发展，赋予新的意义。要解决这个问题，就要运用党的现行政策，对食堂体制加以改革，运用现代化的管理知识改善管理；运用精湛的烹饪技艺制作出营养丰富、卫生、美味可口、经济实惠的饭菜。为了解决食堂的新问题，充分发挥食堂在现代化建设中的作用，改善人民群众的生活，作者以改革探索的精神，经过认真调查研究，精心编写了这本《食堂工作手册》，献给机关、厂矿、部队、学校等单位的广大食堂工作者。

本书比较全面地介绍了食堂工作所需要的各个方面的知识，既为管理干部介绍了管理经验和管理知识，又向炊事人员介绍了营养、卫生和食品加工制作知识。特别值得一读的是，本书介绍了各地食堂中比较成功的改革和管理经验，值得借鉴。

于若木同志为本书题写了书名，这是对广大食堂工作者的关心，在此致以谢意。

目 录

第一编 食堂工作概述	1
一、食堂工作的地位和作用	1
二、食堂工作的特点	4
三、食堂工作的基本原则	7
四、食堂管理干部必须具备的知识	8
五、厨师必须具备的知识	14
六、调动炊事人员的积极性	22
七、办好食堂的基本经验	27
八、食堂改革的途径	36
第二编 食堂人员配备与基本设施	49
一、工作人员的配备	49
二、建筑要求与设备配置	52
第三编 食堂管理的任务和方法	68
一、思想政治工作	68
二、烹饪技术管理	74
三、饭菜质量管理	80
四、服务质量管理	83
五、安全工作管理	85
六、物资设备管理	86
七、成本核算	88
第四编 厨房常识	91
一、食品营养	91

二、食品原料的选购	114
三、食品原料的保管	135
四、食品原料的加工与制作	143
第五编 食堂的清洁卫生工作	164
一、个人卫生	164
二、食品运输中的卫生要求	167
三、冷库的卫生要求	168
四、仓库的卫生要求	169
五、冰箱存放食品的卫生要求	169
六、厨房的卫生要求	170
七、食品加工的卫生要求	171
八、食品烹调的卫生要求	172
九、食具的卫生要求	173
十、食具消毒	173
十一、出售食品时的卫生要求	175
十二、餐厅的卫生要求	175
十三、消灭鼠、蝇、蟑螂的方法	176
十四、怎样搞好食堂卫生	180
第六编 食物中毒及预防	182
一、如何鉴别食物中毒	182
二、食物中有毒物质的来源	183
三、食物中毒的基本原因	183
四、食物中毒的种类及预防	184
附录一 中华人民共和国食品卫生法(试行)	192
附录二 饮食业业务技术等级标准	202

第一编 食堂工作概述

一、食堂工作的地位和作用

食堂工作是后勤工作的一个的重要组成部分，过去常被人们忽视。有的单位把食堂当作姓“后”的，根本提不到领导的议事日程；在人员配备和资金分配方面，总是把食堂放在后面。食堂急需的人不给，不需要的人却硬往里塞；食堂的投资少得可怜，连起码的设施都不能保证，真把食堂当作“后娘的孩子”待了。所以，要办好食堂，首先要明确食堂工作的重要地位和作用。

1. 食堂工作是其他工作的先行

恩格斯在马克思的墓前曾经说过：“人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等等，……”吃、喝、住、穿是人们赖以生存的基本条件，而吃、喝又是最重要的。“民以食为天”！从这个意义上来说，食堂工作应该放在其他工作的前面。食堂工作搞不好，就会拖政治、经济、军事、教育、科学、文化等各项工作的后腿。此类教训是不少的。

某学院食堂饭菜花样少，质量差，价格高，并发生100多

名学生食物中毒事件，结果对学潮起了推波助澜的作用，影响了安定团结的政治局面。直至上级领导出面干预，追究造成食物中毒的有关人员的责任，改善食堂伙食，才平息了这一事件。由此可见，食堂关系到社会的安定，搞得不好，就会引起人心不安，还容易被别有用心的人作为制造事件的“导火线”，这一方面的教训是很深刻的。

某石油化工厂从国外进口一套设备，请外国专家帮助安装调试。谁知这些专家吃不惯该厂食堂师傅做的饭菜，先是提意见，后是抗议，一直到了要罢工的程度，严重影响工程的进度，每天损失达数万元。这个工厂领导此时方才认识到食堂作用之大，从某宾馆请去一位技艺高超的厨师为专家司厨，得到专家的好评，工程进度大大加快了。可见，食堂与企业的经济效益是密不可分的。

目前，肥胖症、高血压、心血管病、脑血管病等所谓“文明病”，多半是由营养失调造成的，即动物性食物过多，脂肪过多或总热量过高引起的。可见，食堂工作与人们的身体健康有直接关系。有的食堂还发生过食物中毒事故，这更能说明食堂与人的身体健康之间的关系。目前，我国人民的生活正在从温饱型向营养型过渡，而食堂广大工作人员还缺乏营养卫生知识，这就很难保证人们在饮食结构上达到科学、合理的要求。如果这一状况得到改善的话，人们的身体素质将会提高，工作效率也会发生相应变化。

2. 食堂是一项重要的集体福利事业

食堂是一项重要的集体福利事业，其经营目的是提高饭菜质量，增加伙食花样，降低伙食成本，改善职工生活，解除广大职工的后顾之忧，使之更好地从事本职工作，和社会

上以盈利服务为目的的饭店、餐馆是不同的。

食堂这项集体福利事业，维护了劳动者的自身利益，反映了社会主义劳动者的主人翁地位，体现了社会主义制度的优越性。这项集体福利事业能否办好，对于调动广大职工的积极性、搞好本职工作至关重要。

现代管理学认为，搞好管理的关键是掌握人的行为规律，激励人们的工作成效。怎样激励人们的工作成效呢？就是要尊重和保证职工的主人翁地位，维护职工的利益，使每一个职工在各自的岗位上，以主人翁的姿态进行工作。可是，过去由于我们习惯于传统管理方法，往往强调工作多，对职工的利益关心得少。有些单位领导，只要求职工爱单位如家，而不强调如何爱护职工。一些职工在家里，坐沙发，看彩电，听音乐，每餐吃得舒舒服服的。而到食堂吃不上热饭热菜，甚至连个长条板凳都坐不上，买菜买饭排了半天队，还要站着就餐。职工为国家创造了大量的财富，为党和人民做了许多工作，连起码的生活需要都得不到满足，还有什么主人翁地位、职工利益可言？职工能不能爱所在单位如家，仅靠管理者教育效果是有限的，一定要把福利事业办好，解除职工的后顾之忧，强化职工的吸引力。良禽尚“择木而栖”，何况人呢？

有个科研单位，过去由于食堂办得不好，一些科研人员特别是单身汉，工作很不安心，纷纷要求调离，严重地影响了科研任务的完成。这个单位的领导终于悟出了食堂工作不能姓“后”的这个道理，尽快改变了食堂面貌，广大科研人员又安下心来搞科研了。类似例子，在机关、厂矿、学校等单位都是屡见不鲜的。

大量事实说明，一个单位的食堂搞不好，这个单位就会缺少活力，工作就会受到很大影响，严重者会使单位瘫痪。这样的“苦头”不能再吃了。

3. 食堂是检验领导工作的一面镜子

食堂工作在后勤工作中占相当的比重，有人说占1/3；有人说占1/2。因各单位的情况不同，究竟需占多大比例，不必一概而论。但有一点是共同的，各单位都应把食堂工作列入领导的重要议事日程。特别是负责后勤工作的同志，一定要把食堂当作一件大事来抓，为广大职工的工作和生活创造条件。

食堂是职工很关心很敏感的地方，人们常常通过食堂看领导的工作作风。

近几年来，一些领导干部亲自过问食堂工作，把食堂当作一件大事来抓，赢得了广大人民群众赞誉。特别是在高等学校，整个后勤工作以食堂为中心，食堂面貌变化显著，深受师生欢迎。各级领导只要充分认识食堂工作的重要地位，切实加强领导，就会使食堂在贯彻党在社会主义初级阶段的基本路线中发挥更大作用。

二、食堂工作的特点

1. 福利性

机关、厂矿、学校等集体食堂，向就餐者提供的服务是福利型服务，其目的是为了机关职工更好地工作，厂矿职工更好地劳动，学校师生更好地教学和学习，并不是为了盈利，带有很大的福利性，和以盈利为目的的经营型服务业的性质

是不同的。福利性食堂有以下特点：食堂的经费开支由所在单位支付；饭菜的成本一般只计算食品原料的成本；服务没有纳入商品经济运行的轨道，因而经济效益一般比较差。广大食堂工作者正在通过后勤管理体制的改革，逐步实现由福利型服务向经营型服务的转变。

2. 群众性

食堂是直接为干部、工人、学生等服务的，与广大群众有着密切的关系。食堂办好了，广大群众就会受益；食堂办不好，广大群众的生活就要受到影响。因此，食堂全体工作人员应该树立高度的群众观点，全心全意把食堂办好。

3. 时间性

食堂工作有很强的时间性，必须做到按时开饭。若不能按时开饭，就会影响人们上班、上课、休息等。食堂晚开饭几分钟，往往引起就餐人员的不满，类似的例子很多。因此，食堂不但要按时开饭，而且要快速出售饭菜，不要让就餐者排长串。人们到食堂就餐，不是赴宴会，排队的时间长了，饭菜再好，也会倒就餐者的胃口。

4. 多样性

在食堂就餐的人来自不同地区，对饭菜的口味有不同要求。如北方人喜欢吃面，南方人喜欢吃米，山西人喜欢吃醋，四川人喜欢吃辣椒。要满足广大就餐者的需要，食堂的饭菜品种要多样化，供大家选择。

5. 合作性

食堂工作种类较多，从采购、储存、加工到烹饪、出售，各个环节必须密切合作，一个环节出了毛病，就可能影响整个食堂。如：采购员若不和仓库保管员及厨房炊事员互通情

报，互助合作，就不会按照实际需要采购原料。食堂工作人员加强团结，互相支援是很重要的。

6. 政策性

食堂工作的政策性很强。福利型服务的食堂不能随意提高饭菜价格，损害就餐人员的利益。有的个别食堂工作人员，大吃大喝亏了本，就用抬高饭菜价格的办法来弥补，这是违背食堂有关政策的。还有的食堂，为了增加营业额，多发奖金，把半成品当做成品出售，收入列入营业额，这也是不符合政策的。

7. 科学技术性

食堂工作需要营养学、卫生学、管理学、烹饪学等多种科学知识，具有很强的科学性。饭菜制作是科学技术性很强的工作。没有一定的科学技术知识的炊事员，制作出来的饭菜就达不到卫生、营养、色、香、味、型俱佳的要求。其实，食堂工作离不开烹饪，烹饪本身就是一门具有应用性、综合性的科学。这门科学已引起科学研究界的重视。

8. 计划性

计划是做工作的科学设想，食堂工作也不例外。工作有了计划，心中有了数，可以避免盲目性。有许多食堂，每周菜谱提前公布，采购员按照菜谱选购原料；炊事员按照菜谱加工制作；就餐人员哪天能买到什么饭菜，心中也早有数，免得到食堂选不到中意的饭菜。食品原料的采购、储存、使用，没有周密的计划，不但满足不了厨房要求，还可能造成浪费。因缺乏计划性，造成食堂工作失误的教训很多。

三、食堂工作的基本原则

1. 从实际出发和按照客观规律办事的原则

食堂服务对象不同，实际情况不同，不能用一个模式来套。食堂怎样办，要从实际出发，按照食堂的经济、技术、设备条件和就餐人员的饮食习惯等诸因素来考虑。目前，食堂也正在改革，有成功的，也有少数失败的。有的食堂改革成功了，但有的食堂照搬这个经验却又失败了，其教训就是因为违背了按照客观规律办事的原则。要认识和运用客观规律，就要在科学理论的指导下，认真调查研究，总结正反两方面的经验，找出办好食堂的正确路子。

2. 精神奖励与物质利益相结合的原则

食堂职工的政治思想工作很重要。提高炊事人员的政治思想觉悟，鼓励他们努力为就餐人员服务，是办好食堂的基本条件。但是，仅靠思想教育还是不行的，还必须发挥经济杠杆的作用，激励炊事人员的工作积极性。目前，有人夸大经济杠杆的作用，忽视思想政治工作，这是不对的。只有实行精神奖励与物质利益相结合的原则，才能充分调动炊事人员的工作积极性。

3. 努力为就餐人员服务的原则

食堂服务的对象不同，但服务的方向是一致的，都要全心全意为就餐人员服务。鉴别食堂工作好坏，主要是看服务质量高低。食堂的服务质量高，即饭菜花样多、口味好、成本低，这就证明工作搞上去了；反之，食堂工作就没有搞好。因此，食堂职工一定要坚持努力为就餐人员服务的原则。

4. 职、责、权一致的原则

食堂管理人员的职责和权利要一致。它既互相联系又不可分割。不给予一定权力，就不能承担责任；不承担责任，虽有权力，也不能完成任务。食堂每位工作人员的责任要明确，完成任务，给予奖励或表扬；完不成任务给予处罚或批评。要实行责任到人，权力到人。

5. 团结互助的原则

由于食堂工作合作性的特点，要求食堂全体工作人员必须坚持团结互助的原则。管理干部之间，炊事人员之间，管理干部与炊事人员之间，班组之间，要互相支持，团结一致，齐心协力把食堂办好。

6. 节约原则

食堂是福利型事业，往往不大注意节约，容易养成大手大脚的习惯。有的食堂亏了本，就从行政经费中报销了，所以浪费了也不大心痛，这种作风是要不得的。食堂工作人员一定要树立艰苦奋斗，勤俭节约的观点，反对大手大脚，铺张浪费的大少爷作风，克服公私不分、化公为私、大吃大喝资产阶级个人主义行为。有的人还利用工作之便，用食堂的物资走后门，拉关系，搞不正之风。必须坚决制止。坚持节约是一种美德，也是食堂工作的一项原则，一定要坚持。为了搞好节约，食堂要建立健全财物管理制度，杜绝浪费现象。

四、食堂管理干部必须具备的知识

有人说：“食堂管理有本事的人不想干，没有本事的人干不了！”前一句话似有以偏概全之嫌，但后一句话是毫无

疑义的。

我们知道，要搞好管理，没有比较全面的知识是不行的。食堂管理，同样如此。作为一名食堂管理干部，应该具备哪些方面的知识呢？起码应该有以下几方面：

1. 烹饪学知识

食堂是生产饭菜的工厂，要保证产品的质量，没有较高的烹饪技术是不行的。食堂管理干部的一项重要职责就是对饭菜质量的管理。搞好饭菜质量管理，一要指导炊事人员掌握烹调要领，保证制作出来的饭菜达到营养、卫生、美味可口等要求；二要对制作出来的饭菜进行技术鉴定。“以其昏昏，使人昭昭”是不行的。

因此，在配备食堂管理干部时，一定要注意选拔懂得烹饪技术的人。有的食堂管理干部，大部分是从炊事员中培养、选拔的。实践证明，从具有初中以上文化程度、有一定组织能力、具有较高烹饪技术的炊事员中选拔食堂管理干部比让一个门外汉来管食堂好得多。

2. 营养学知识

随着人们生活水平的提高，对饮食要求也发生了新的变化。其主要特征就是从温饱型转向营养型。食堂要向就餐者提供符合营养及卫生要求的饭菜，满足他们的生理、生活及劳动对营养的要求。

中共中央书记处研究室科技组顾问、中国食品工业协会顾问于若木同志把营养指导，当作一项待拟的国策。她在与新华社记者的一次谈话中指出：“如果说，过去由于穷困，人们不得温饱，营养不良，那么，党的十一届三中全会以后，随着党的一系列富民政策的贯彻，人民生活水平显著提高，

绝大多数人衣温食饱，营养不良的状况有了很大的改善，但营养不平衡的问题却日益突出了。由中国预防医学中心主持的1982年全国营养调查的情况表明，在饮食中，热量摄取虽然达到供给量标准，但是蛋白质的人均摄入量只有67克，处于供给标准的低水平。摄入的钙、核黄素、维生素A则明显低于供给标准。尤其突出的是青少年摄入的热量、蛋白质均低于供给标准。这就是说，绝大多数人虽然有能力和实现温饱，但是饮食结构不合理，营养供给不平衡。我国人民为什么不能合理摄取营养呢？”“主要是我国对人民饮食营养指导的工作没有开展起来。”她强调指出：“我国所有的集体食堂几乎都没有懂营养的炊事员。他们在烹饪、配餐方面很少有营养方面的考虑。……理论和实践都告诉我们，在向现代化目标迈进的中国，发展营养事业并不是可抓可不抓的软任务，而是必须抓好的硬任务。”

于若木同志对发展营养事业重要性、紧迫性的论述，是很精辟的。作为一名食堂管理干部必须认真学习，努力掌握营养学知识。让一位“营养盲”来管理食堂，是很难充分、合理地向就餐人员提供营养的。

不同工种、不同年龄、不同健康状况的人对营养有不同的要求。例如，一个高温环境下作业的工人比一位在办公室工作的干部流的汗就要多得多，这就需要增加钠、钾、镁、铝等无机盐的供给量，以补充在流汗中失去的无机盐。在医院食堂，还要对症配膳，将食疗和医疗配合起来。

吃什么为好？吃多少为宜？食堂管理干部应该心中有数，大体上做到膳食平衡。但从目前食堂状况来看，营养学知识在食堂还未被引起足够的重视，懂得营养学的食堂工作人员