

医院食堂管理方案（精选 5 篇）

为了确保事情或工作科学有序进行，常常需要提前进行细致的方案准备工作，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。写方案需要注意哪些格式呢？下面是小编为大家收集的医院食堂管理方案（精选 5 篇），欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

医院食堂管理方案 1

管理制度：

1. 医院必须办好职工食堂，要做到民主管理，改善服务态度，提高烹调质量，降低成本，严格执行实行《食品卫生法》。
2. 轮派值班人员，对夜班及因公迟下班的职工要做到有热食供应。
3. 伙食管理及食堂工作人员对各种票证及实物，要严格手续、妥善保管、定期清理，按月公布帐目，接受群众监督和有关部门检查。
4. 伙食收支单据，以原始凭证为准。购买的各种食物，均由保管员验收盖章（签字）。
5. 食堂工作人员要注意个人卫生，定期进行健康检查，发现传染病立即隔离，待身体康复，确无传染性后再恢复食堂工作。未经健康检查证明无传染病者，不得调入食堂工作。
6. 食堂要经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它害虫及其滋生条件，地面和墙壁应用便于冲洗的材料制成。应当有防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、餐具消毒、污水排放和存放废弃物（垃圾）的设备。
7. 食堂不得采购霉烂变质食物，生食和熟食、食品和原料都要分开存放，防止污染。
8. 提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。
9. 创造良好的进餐环境，配餐人员应着干净的工作服配餐，随时保证桌面、地面、坐椅的干净，不能用脏手端拿进餐人员的碗筷。
10. 服从后勤主管的领导，接受员工和病员对饮食工作的监督，

对要求整改的工作应限期完成。

进餐人员“五注意”

1. 依次排队在窗口买饭。
2. 不穿工作服进食堂。
3. 装修工人不穿沾有灰和泥浆的衣服进食堂。
4. 不随意进入食堂工作间。
5. 不乱丢乱倒饭菜。

食堂人员“四做到”

1. 穿干净工作服配餐。
2. 不用脏手端拿碗筷。
3. 配餐时不与人闲聊，谈笑。
4. 勤收碗筷，随时保持桌椅清洁。

医院食堂管理方案 2

1、食堂经营者全面负责食堂管理工作，供应全院职工和住院病人的饮食，虚心听取群众意见，不断提高烹饪技术和服务质量。

2、树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。做到饭熟菜香，味美可口，饭菜定量，食品足称，平等待人。

3、严格按照食品卫生法要求，注重食堂卫生流程，做好卫生工作。禁止供应霉烂变质的食物，严格执行成品与半成品相隔离、生食与熟食、食品与杂物相隔离、天然冰与食物相隔离，用具使用后应洗净消毒，严防传染病的传播和食物中毒。

4、按营养护士和病区的需求，保质保量制作各种特殊饮食，坚持做好订餐和送餐工作，为病人提供优质服务。

5、做好食堂从业人员的个人卫生。做到勤洗手、剪指甲，勤换、勤洗工作服，工作时要穿戴工作衣帽。每年进行一次健康体检，无健康合格证者，不准在食堂工作。

6、搞好环境卫生，保持整洁，严防四害，做到分工负责。

7、注意节约粮、煤、水、电、气，注重生产安全防范。。使用炊事机具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人

员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

8、加强内部管理，团结协作，严格执行各类规章制度，圆满完成各项工作任务。

医院食堂管理方案3

一、食堂卫生管理制度

为保证食品卫生，保障全体员工的健康，给就餐者提供一个清洁、卫生、舒适的就餐环境，根据《食品卫生法》有关规定，特制定卫生管理制度如下：

1、贯彻执行“食品卫生法”，实行卫生五四制。

2、餐厅及厨房内保持空气清新无异味、地面、门窗、墙面、排风扇、照明灯具、吊扇洁净，无灰尘及蜘蛛网。室内无蝇、无鼠、泔水桶洁净并加盖；

3、桌椅、物品、设备洁净、无污垢及油腻、定位放置；

4、生熟食品及刀、案、容器分开，放入冰箱的熟食品盖好，无交叉污染。

5、各种蔬菜等食品必须清洗干净，先洗后切，防止食物营养成分流失，餐具每天必须进行高温灭菌消毒。

6、食堂工作人员要养成良好的卫生习惯，做到“四勤”：勤洗澡、勤换衣服、勤理发、勤剪指甲。工作时衣帽整洁，定期健康查体，无传染性疾病，不穿工作服上厕所。

7、食堂工作人员分发食品前要洗手，一律使用食品夹，开饭时要戴口罩，上班不吸烟，不随地吐痰，不面对食品咳嗽、打喷嚏。

8、不供应变质、不洁食品。无食物中毒发生。

9、经常保持室内外清洁卫生，每日一小扫，每周一大扫。抹布、墩布洗净、定位悬挂，无异味。

二、食品原料采购索证制度

1、采购员采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备），要按照国家有关规定向供方索

取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

2、所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

3、不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

4、不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

5、验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

三、库房管理制度

1、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，无老鼠、无苍蝇，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

2、主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，离墙垫高，防止受潮霉变。食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

3、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。

4、做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

5、食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存，贴有明显标识。生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7、冷冻设备定期化霜，保持霜薄（不超过 1cm）、气足。

8、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作。不得在仓库内抽烟。

四、食堂工作人员卫生知识培训制度

1、工作人员卫生知识培训的时间与健康检查的时间同期进行，并且每年复训一次，培训合格方可上岗。

2、除了卫生部门有组织的培训以外，根据本单位的实际情况和季节特点不定期地对食堂工作人员进行卫生知识培训。

3、卫生知识培训必须作为长期的基础性工作来抓，做到经常性培训与重点培训相结合，从而不断提高从业人员的卫生意识。

五、冰箱化霜、消毒制度

1、冰箱卫生、消毒、化霜有专人管理操作；

2、专管人员每日须查看冰箱运转情况及温度是否正常并及时做好记录；

3、半月进行化霜、清洗、消毒一次，消毒操作程序如下：

(1) 进行彻底化霜，清除冰霜；

(2) 用洗洁精将冰箱内外彻底擦拭，清除污垢；

(3) 再用清水擦洗干净；

(4) 最后用1% 含氯消毒液擦洗一次。

六、食堂卫生检查制度

为保证食品卫生，防止“病从口入”，保障全体员工的身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，特制定食堂卫生检查制度：

1、医院要成立食品卫生领导小组，食品卫生有专人管理和负责。

2、卫生许可证应悬挂于醒目处，工作人员应体检、培训合格后，持有效的健康证方可上岗。

3、工作人员每年体检一次，凡患有传染病都不得参加接触食品工作。

4、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人卫生。

5、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。

6、食用工具每天用后应洗净，保持洁净，食（用）具做到“一刮、二洗、三过清、四消毒、五保洁。”

7、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超过保质期的食物。

8、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标记，分类存放，不得混放。

9、搞好操作间卫生，冷菜配餐所用工具必须专用，并有明显标志。

- 10、保持仓库整洁，食品应做到有分类、有标志，离地离墙保管。
- 11、食堂要有防蝇、防鼠等措施，严防生物污染。
- 12、及时处理好垃圾，垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”工作。
- 13、要求食堂管理人员每日自查一次，管理领导小组每月检查 1-2 次，发现问题及时上报和处理。

七、食堂安全管理要求

- 1、食堂安全保卫工作由食堂负责人实施监督，人员定点定岗，责任落实到人。
- 2、使用各种炊事机械设备必须严格执行操作规程，专人使用保养。工作中要精神集中，不准说话聊天，必须穿工作服和帽子，杜绝人身事故发生。
- 3、注意用电安全，机器使用后必须关闭总电源。人人注意节电、节水，发现问题及时报告，及时处理，避免责任事故的发生。
- 4、使用煤气时要检查煤气装置，发现漏气及时修理，开着火人不准离开，以防火灾事故的发生。工作人员都要掌握灭火器的使用方法，记住火警电话 119。
- 5、下班前，负责人要检查煤气、水、电、门窗是否关闭好，做好防盗、防寒等安全工作。
- 6、提高警惕，搞好安全保卫，无关人员不得进入厨房，严防贪污盗窃和破坏。
- 7、严格执行蔬菜农药检测制度。
- 8、保证 48 小时留样制度。

医院食堂管理方案 4

一、餐厅卫生管理制度

良好的卫生环境是餐厅得以发展的基本要求和保障。为了给就餐者提供一个清洁、卫生、舒适的就餐环境，本餐厅特制定以下规定：

1、餐厅内卫生：

- 1)空气清新、无异味；
- 2)无蝇、无鼠、无污水沉积、泔水桶洁净并加盖；
- 3)污水排放畅通，地面无积水、无杂物、无残渣；

4)桌椅、物品、设备洁净、无污垢、无油腻、定位放置；
5)门窗、墙面、排风扇、照明灯具、吊扇保持干净、无尘土及蜘蛛网。

6)抹布、墩布洗净，定位悬挂，无异味，

2、售餐前，对售餐区和操作区紫外线消毒 40 分钟。

3、上岗前用肥皂流水洗手并消毒。如离开操作区，或接触不洁物品后，继续进行操作前，必须再次洗手消毒。

4、分发餐具时，不得用手接触餐具内面，发现不洁餐具立即更换，掉落的餐具不得接着使用。

5、售饭时：

1)收起食品盖被，接触食品面对叠放在指定位置：

2)食品盖被内外面标志明显，保洁清洁，每周消毒 2 次：

3)不面对食品打喷嚏、咳嗽，并且要戴口罩；

4)不得用手直接接触熟食品；

5)售饭用具放在洁净盛具内，不得随意乱放：

6)掉落的食物及用具不许继续售卖或使用。

以上规定各负责人不能认真执行，由经理给予相应负激励处罚

二、卫生检查制度

为了切实使餐厅卫生安全落实到位，医院特做以下规定：

(一)日常检查

1、每天食堂经理、食堂主管对食堂重点环节(入库验收肉食加工、原材料存放、烹调过程、熟食加工等)进行全程跟踪监督检查和指导。

2、班组长每餐对本班组操作及加工过程全程参与并实施监督检查。

3、质检员每天对食堂所有加工操作过程进行全方位跟踪监督检查。

(二)周检

1、从食堂后厨到前厅，以及食堂周围的环境，每周彻底打扫一次，检查一次，由食堂经理组织。

2、参检人员：经理、厨师长、服务主管、质检员。

3、凡不合格项及时整改，个别严重的要予以处罚。如发现有重复性问题，该班组长暂停工作，进行卫生安全培训。

4、处罚结果由经理书面通知受罚人、核算员，并在食堂看板上公布。

三、餐具、用具清洗消毒制度

为使餐具经常保持洁净，真正让员工使用放心，对餐、用具清洗消毒特做如下规定：

- 1、刮去残渣；
- 2、泡入碱水或洗洁精水内；
- 3、刷洗；
- 4、用 1：250 的 84 消毒液浸泡 10 分钟；
- 5、对每件餐具流水过清；
- 6、过清后，在蒸气内消毒 40 分钟，消毒后的餐具，不得检出致病菌；
- 7、进入未用段，一定要逐个检查

四、食堂安全管理要求

1.食堂安全保卫工作由食堂经理实施监督，由各岗位班组长负责，要定员定岗，责任落实到人。

2.使用各种炊事机械设备必须严格执行操作规程，专人使用保养。工作中要精神集中，不准说话聊天，必须戴套袖和工作帽，穿围裙，杜绝人身事故的发生。

3.注意用电安全，机器使用后必须关闭总电源：人人注意节电、节水；发现问题及时报告、及时处理，避免责任事故的发生。

4.使用煤气时要做到“火等气”，发现漏气及时修理。开着火人不准离开，以防火灾事故的发生。每个人都要学会灭火器的使用方法，记住火警电话 119。

5.下班后，班组长要检查煤气、水、电、门窗是否关闭好，做好防盗、防寒等安全工作。

6.对于外来人员一律严格审查登记。

7.严格执行蔬菜农药检测制度。

8、保证 48 小时留样制度。

五、食堂从业人员健康检查制度

为保障餐厅正常运行，对食堂工作人员进入食堂工作必须做到以下要求：

1、凡进入食堂工作人员必须是年满 18 周岁、初中文化以上且热爱祖国、热衷餐服务、饮业的健康人员；

2、须携带本人身份证、当地派出所户口证明；

3、进入食堂的工作人员一律通过证审，确认无任何问题；

4、进入食堂后首先要进行体检，否则不予录用；

5、对有传染病者(肝炎、肺炎、肺气肿、呼吸道传染病等)不予录用；

6、在录用的工作期间，如发生骂人、打人、偷盗、抢劫及流氓行为、有损公司及食堂行为，一经发现立即开除并追究其刑事责任

六、配餐管理规定

后勤保障理应让员工、患者吃的合理、吃的健康、吃的科学对食堂作出如下规定：

1、制定合理科学的食谱，完善饮食结构

A、根据就餐人员口味，结合营养需求制定标准食谱；

B、根据患者来源的不同制定适合各地区域的特色菜谱；

C、根据医务人员工作、病员的特殊需要制定相应的周期性食谱；

2、丰富经营品种，提高饭菜质量

A、保证饭菜品种：早餐副食 种以上；午、晚餐：每餐 种以上；

B、不断对外界的技术进行借鉴，定期进行菜品考察，对新的适宜病员餐厅推广的菜品进行转换，丰富菜品的品种。

C、对所售产品进行内部质量评比，增加内部质量的提升；

D、对所出售产品按 IS09000 质量标准执行，没有达到标准的不进行出售。

3、按季节适时调节，充分保障病员的特殊营养需求

A、按照秋、冬季节多补充含糖量高的`食品，以增加身体所需热量：

B、按照春天由冷变暖的季节多补充维生素 A、C、D 的食品：

C、按照夏天比较炎热的季节多补充铁、钙、盐及维生素，少吃脂肪食品，以保证身体的灵活运动和健康

操作间凉菜间严格遵守专人、专室、专具、专消毒、专冷藏、不准非本室人员进入，不准非半成品进入。

- 1、对半成品、调料进行严格的质检；
- 2、果菜类半成品必须用清水浸泡 20 分钟，除去表皮中的农药残留；
- 3、超过两个小时食用的冷菜必须放入冷藏冰柜中保存；
- 4、液体调料用瓶装酱油、醋或香醋；
- 5、剩余食品或半成品必须加保鲜膜遮盖后冷藏或冷冻，隔餐食用时回锅热透；
- 6、工作结束后对凉菜间及用具、盛具、水池、设备进行清洗，保持洁净；
- 7、按规定留样，冷藏 48 小时

八、面食制作管理规定

操作标准

- 1、操作前做好台板、刀、棍棒等工具的清洗、消毒；
- 2、操作时生熟原料和刀、砧板、容器、盛器必须生熟分开，有明显标记；
- 3、加工时检查原料质量，发霉变质的不用，原料须先进先出；
- 4、岗前手用肥皂流水洗净并消毒；
- 5、成品入专用冰箱或食品橱；
- 6、废弃物放有盖的垃圾桶内，当天废物当天清除；
- 7、每天定时紫外线灯消毒 40 分钟；
- 8、个人卫生、冰箱使用、烹调尝味、循环油的处理按制度规定执行；
- 9、无关人员不准在加工区域逗留；
- 10、掉落的原料及熟食弃之不用；
- 11、运送食品时工具必须清洁，有必要的保洁、防尘、防蝇设备；
- 12、剩余原料妥善保管；
- 13、按规定留样，冷藏(或冷冻)48 小时；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/598066013100006035>