

Q/NESC

中国电力工程顾问集团新能源有限公司企业标准

Q/NESC GC21004—2022

总承包项目食堂管理规定

2022-12-30 发布

2022-12-31 实施

中国电力工程顾问集团新能源有限公司 发布

目 次

前 言 II

总承包项目食堂管理规定 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 职责 1

5 管理活动的内容与方法 1

前 言

为规范公司食堂管理，保障公司各总承包项目食堂伙食、安全、卫生、质量等控制工作，结合中国电力工程顾问集团新能源有限公司（以下统称公司）实际，制定本规定。

本标准由公司项目管理部归口。

本标准起草部门：项目管理部

本标准主要起草人：胡爽、冯徽

本标准校核人：李磊、李然、韩丽平、柴雨、巩玺、孙艾喜、宿栋华、童飞、胡辉

本标准审核人：冯卫忠

本标准批准人：刘建强

本标准第 1 次发布。

总承包项目食堂管理规定

1 范围

本标准规定了项目员工食堂管理的术语及定义、管理职责与权限、管理内容与要求。

本标准适用于中国电力工程顾问集团新能源有限公司（以下简称“公司”）项目食堂伙食、安全、卫生、质量等管理活动。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

《中华人民共和国食品卫生法》

3 术语和定义

本规定所称项目食堂指为项目员工提供餐饮服务，用于项目员工日常饮食的场所。

4 职责

4.1 项目管理部

依据部门职责对公司工程总承包项目食堂进行监督、检查。

4.2 分公司

4.2.1 各分公司是工程总承包项目食堂管理的责任主体，依据国家法律法规及公司的管理要求，确定工程总承包项目的管理机构，明确食堂管理责任要求。

4.2.2 监督项目建立项目食堂团队，明确食堂管理人。

4.2.3 对工程总承包项目部的项目食堂进行指导、监督、检查。

4.3 总承包项目部

是食堂建立和具体管理的实施主体，负责食堂的日常管理工作。

5 管理活动的内容与方法

5.1 环境及餐具卫生要求

5.1.1 食堂应当保持室内外环境卫生、整洁、干净，食堂应有完好的防治“四害”的设施，有效消除老鼠、蜂蝇、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件，保证食品的卫生安全。

5.1.2 食堂产生的垃圾应按规定入袋封口、装桶并加盖，及时予以清理。

5.1.3 食堂的设施、设备布局流程应当符合食品卫生的要求，有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、用餐场所。

5.1.4 备餐间、熟食间应配有紫外线消毒灯，一天至少消毒一次。

5.1.5 食堂应当有耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷池、消毒池、消毒柜及保管柜等设备、设施。采用化学药物消毒的，必须具备 3 个以上的水池，不得与清洗蔬菜、肉类的设施设备混用。

5.1.6 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐饮具不得提供给员工使用。减少一次餐具的投放量，提倡使用钢化或瓷器餐具。

5.1.7 餐饮具使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，有明显的标记。

5.1.8 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并在贮存柜上有明显的标记。

5.2 食品卫生要求

5.2.1 食堂必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

5.2.2 加工后的熟食品应当与食品原料分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

5.2.3 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放。定期检查、及时处理变质或超过期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标签，食品原料、半成品和热食品应分柜存放。

5.2.4 制作熟食品必须配有熟食间，熟食间的要求及操作规程应按照卫生防疫部门的有关规定。

5.3 食堂物资采购要求

5.3.1 食堂物资采购要实行预算采购制度。食堂大宗食品一律采取定点预算采购。粮、油、副食品等主要食品应有质量检验证、卫生许可证、供货商(厂)名称。要建立定点供货单位备案制度，相对固定的食品采购场所，保证食品来源安全、质量可靠。

5.3.2 禁止采购、加工、出售以下物品：腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、有异味或者其他感官性异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，疑似对人体健康有害的食品；未经卫生检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；超过保质期

5.3.3 或者不符合规定的定型包装食品；其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

5.4 伙食质量要求

5.4.1 食堂的主副食烹饪制作规范，按照“营养、卫生、科学、合理”的原则，注重色、香、味、型并具营养价值。

5.4.2 提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足员工的需求，早餐品种粥类应不少于 1 个，菜类不低于 2 个，其中咸菜不能超过 1 个；午餐、晚餐主食品种不少于 2 个、副食应有 4 个品种及以上，并配置汤类。

5.4.3 每天要荤素搭配合理，中、晚餐保证荤类菜肴 2 个以上，营养齐全，餐后水果定期保证。

5.5 客餐管理要求

5.5.1 客餐按照独立核算费用来计算，结合目前市场物价情况，按照每人每次 XX 元的标准来进行核算。

5.5.2 当职工家属来项目探亲时，项目免费提供一周以内的就餐。超过一周，每人每天按员工标准收费。

5.5.3 外部人员来食堂就餐，必须提前与食堂管理人员沟通，经确认具备就餐条件给予安排，视实际情况收取一定费用。

5.6 安全管理与监督

5.6.1 项目部定期对食堂管理进行监督检查，建立健全岗位责任制和责任追究制，做到层层把关，措施落实、责任到人，保证安全监督制度的落实。

5.6.2 食堂应配备兼职的管理员和食品安全卫生监督人员。

5.6.3 食堂必须积极配合和接受当地卫生行政部门的卫生监督。食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工间及食品原料存放间。防止不法人员肆意破坏。