

# 食堂饭菜质量管理制度

为了不断提高食堂饭菜质量、保证菜品安全卫生，进一步改善和满足学生和教职工用餐需求，结合学校实际情况，特制定本制度。

## 一、蔬菜类：

1、叶菜类：茎叶鲜嫩肥厚，有生气，形态完整，颈部丰硕。无冻伤、晒伤、挤压，脆性大。叶面光滑，杂质少，枝叶有弹性，断口部分水充盈，含水量达到 65%-90%。无虫蛀，表皮无斑点，无腐烂变质，无异味，出成率高。农药残留物不超标。（仪器检测）

2、根茎类：原料肥嫩丰满，光滑圆实，形态整齐。皮不干缩，无发霉，无泥沙。无破裂腐烂，无虫鼠咬伤、霉斑。

3、瓜果类：果皮完整、色泽鲜亮、果实饱满、蒂部不干枯，成熟适度。果实坚实，水分足，皮不干缩、形态完整。表皮无斑点、腐烂，无虫咬、破伤及霉点。有瓜果的自然香味，无异味。

4、干菌类：干爽体轻、色泽纯正自然。无杂质，无虫蛀，无掺杂。

二、肉类：定点采购，详细掌握供货的屠宰资格及加工能力。供货携带检疫证，肉体印有检疫章。肉质紧密，肌体

结实，肉色鲜红，无渗无液，无寄生虫，无腐烂异味，具自然腥味。

三、水产类：鳞片完整，有光泽无脱落，腮口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃线红，鳍尾完整。鱼体饱满结实，肉精密有弹性，无离骨脱刺现象，肛门凹陷，腹无胀气，肛门无异物流出。无伤痕破体现象。

四、主食类：米、面入库前必须抽样验收，检查质量、数量、重量是否与申购单一致，是否达到验收标准。入库后必须分类存放，整齐码放，配挂标识牌，标明名称及进货日期。经常检查，保持清洁，以防漏雨、生虫、霉变、鼠爬。库内必须通风干爽，无污物，无杂物，无异物。无易燃易爆及有毒物品。

五、副食调料类：入库前必须进行检验，质量、数量、标签、保质期及包装是否完整，破损泄漏不许入库。入库后上架存放，配齐标识牌，标明进货日期及保质期，本着先入先出，后入后出的原则使用。库房要保持通风、防蝇、防鼠、防盗，保持库内干爽清洁。

六、热菜出品：必须高标准出菜，做到分量不足不出、不合标准不出，热菜要熟，要烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆，不得有半生不熟的现象出现。青菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，口味主要靠油来突出，靠少量复合油的复合味来体现。芡汁要薄要少要均匀、要包住、

要有亮度，杜绝青菜过分出水现象发生。勾芡浓稠度以原料刚好不下沉为度，不能太稠或太稀。汤菜口味要清鲜，不能出现浮油现象。肉类的菜要烂，口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，严格控制松肉粉、食粉的用量。炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度，严格控制炸油的重复使用次数。海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不能老、咬不动，绝对不能牙碜、不能腥。必须掌握好咸淡，菜品口味要温性、中性、要平和平淡，要体现出复合味来，绝不能咸或偏淡，吃起来很舒服，多数人都能接受，为体现复合味可在允许加糖的菜里加适量的糖。热菜一定要热、要烫。炒是热炒、爆炒要用旺火、大火，快速烹制出品，出品时必须保持60-70度。成品中不能出现杂物、异物、害虫、飞虫等。热菜成品的颜色应体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主，严禁使用色素及任何食品添加剂等。