

食堂物资管理制度

1. 做好食品数量、质量、进发货登记，做到先进先出、易坏先用。
2. 定型包装食品按类别、品种上架摆放整齐，挂牌注明食品质量、进货日期。其他食品也要分类上架，隔离地存放。
3. 散装易霉食品勤翻勤晒，储存容器加盖密闭。
4. 肉类、水产、蛋品等易腐食品分类冷藏储存。
5. 食品与非食品、有毒物品、有强烈气味的物品不得同库存放。
6. 仓库经常开窗通风，保持干燥。
7. 冰箱、冷库经常检查，定期化霜，保持霜薄气足。
8. 经常检查食品质量，发现食品变质、发霉、生虫、超过保质期限要及时处理。
9. 食堂各种设备要有专人负责管理，严格操作规程，如有损坏由当事人负责赔偿，食堂设备不得外借。