# 餐食保障服务外包工作内容及标准

一、一线岗位从业人员工作内容

|  |
| --- |
| **厨师、服务员、炊事员工作内容** |
| **岗位****名称** | **工作内容** |
| **厨师** | 1.做好每日食品原材料现场验收工作。 |
| 2.根据每日菜单，按照餐食加工规范、标准及流程，做好食品原材料的粗加工、精加工、菜品烹饪等工作。 |
| 3.做好水电气、设施设备状态检查；餐食加工完成后，做好厨房用具、设施设备的洗涤与消毒工作。 |
| 4.完成次日所需原材料申购计划。 |
| 5.做好各类临时及重要客餐制作、保障。 |
| 6.根据实际工作需要，协助其他岗位做好餐食保障补位工作：例如协助做好食材粗加工及餐食准备工作；协助服务人员实施服务保障工作；协助完成闭店安全检查工作，确保水电气、餐食加工原材料与各项设施设备状态符合闭店规范。 |
| **服务员** | 1.按照服务规范、标准、流程，做好食堂餐食售卖工作。 |
| 2.负责售餐区设施设备使用安全管理及清洁工作，负责该区域环境卫生清洁工作。 |
| 3.按要求做好用餐前食品留样、餐具清理摆放工作。 |
| 4.按要求做好餐具清洗、消毒及摆放工作。 |
| 5.负责就餐区桌面清洁及耗品更换工作。 |
| 6.根据实际工作需要，协助其他岗位做好餐食保障补位工作：例如协助完成食材粗加工；协助完成闭店安全检查工作，确保水电气、餐食加工原材料与各项设施设备状态符合闭店规范。 |
| **炊事员** | 1.按照餐食制作规范、标准及流程，做好原材料粗加工或主食、汤类、粥品、泡菜等餐食保障工作；负责原材料出入库和使用管理相关工作。 |
| 2.负责原材料加工区域或蒸煮区域设施设备使用安全、消防安全及环境卫生清洁工作。 |
| 3.负责冷库、冻库设施设备安全管理和环境卫生清洁工作。 |
| 4.负责后厨区域卫生清洁及餐厨垃圾清运工作。 |
| 5.根据实际工作需要，协助其他岗位做好餐食保障补位工作：例如协助食品原材料验收；配合做好食堂各区域内外环境、设施设备安全巡查，餐食售卖工作；配合做好餐具洗涤后清理、摆放，就餐区桌面清洁工作。  |
| **备注：根据食堂工作实际及排班需要，**月度标准工时约为165h，临时加班及应急餐保障15h，预计增加外包服务后月工时（含加班）约为180h**。** |

### 二、一线岗位从业人员资质及安全生产要求

### 一线岗位从业人员资质要求

1. 厨师

（1）须具备有效期内的食堂从业人员健康检查合格证。

（2）须具备初级及以上厨师证，外包方应提供不少于厨师需求人数30%的中级及以上厨师，不少于厨师需求人数10%的高级及以上厨师。

（3）男性，年龄在50岁以下的人员。

1. 服务员

（1）须具备有效期内的食堂从业人员健康检查合格证。

（2）男性年龄在50岁以下的人员；女性年龄在45岁以下的人员。

1. 炊事员

（1）须具备有效期内的食堂从业人员健康检查合格证。

（2）须具备初级及以上厨师证。

（3）男性年龄在50岁以下的人员；女性年龄在45岁以下的人员。

### 安全生产要求

1.按食品从业人员的卫生要求做好个人卫生。

2.严格落实岗位安全责任，遵守外包方和我方的安全生产规章制度和操作规程，服从管理，正确佩戴和使用劳动防护用品。

3.接受安全生产教育和培训，掌握本职工作所需的安全生产知识，掌握食堂消防设备、用品用具操作技能，具备安全生产技能，具备事故预防和应急处理能力。

4.发现事故隐患或者其他不安全因素，有向现场安全生产管理人员或负责人报告的责任并应当立即报告，按照现场安全生产管理人员或负责人指令和相应规章制度实施整改。

5.严格执行《中华人民共和国食品安全法》相关要求。

## 三、服务管理标准

### （一）着装要求

1.上班时须穿着合规、统一的工作服（由外包方提供），保持服装干净、整洁。

2.工作服上不得用其它饰物代替纽扣，上班时不能穿拖鞋。

3.正规系围腰，不得斜挂。

### （二）原材料管理

1.严格执行我方制订的食品原材料管理和验收相关规定。

2.按工作计划领取，不得造成厨房内原材料大量囤积，避免浪费。

3.未使用、剩余原料应及时退回库房。

### （三）餐食制作

1.严格执行行业和我方制订的食品加工、消毒等相关制度。

2.具备较好的餐食烹饪技能，制作菜品保证色、香、味、形俱全。结合我方用餐人员意见及时对菜品作岀调整和改善。

3.加工后的食品不得隔日提供。

4.生产加工的工具、容器、砧板等要每次用后清洗，保持清洁卫生，食品用具做到生熟用具、器具严格区分使用，成品和半成品隔离、食品和杂物隔离、盛放食物成品的器具必须经过消毒才准使用。

5.按《食品安全法》等有关规定对所有饭菜制品留样待检，做好台账登记。

（四）售餐要求

1.服务人员礼貌待人、说话和气、耐心解答，对就餐人员一视同仁，服务热情周到，认真按标准计价刷卡。

2.打菜均匀，餐食售卖时，使用专用工具分检、传递食品。

### （五）清洁卫生

1.严格执行我方制订的餐具、用具清洗消毒规定，保证餐具、用具的卫生、安全。

2.每次用餐完毕后，及时清洁消毒桌面、地面、清理垃圾，保持桌椅、工具、台布等无积污、无油渍、摆放整齐，窗户明净。