

附件 1

襄城县公办养老机构厨房管理制度

一、特困供养对象按月人均餐标不得低于基本生活费标准的 60%，节假日加餐应适当增加餐标。

二、厨房的厨具和公用物品，必须指定专人负责保管，进出物品要登记造册，损坏和消耗的物品需经院长同意方可报损。

三、食堂的库存如大米、食油、调料等存放在保管室内，指定专人保管，进出库要登记，并做到帐目相符。

四、保持食堂卫生整洁，生熟物品和餐具分开。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。

五、每天三餐按时供应，开饭时间保持半小时，每天保障院民的热水供应。

六、注意营养，合理配餐，根据老年人的饮食特点安排好伙食，有蛋有肉、有荤有素、营养均衡，建立每周食谱，一周每日不重样。

七、做好卫生和消毒工作，保持食堂内清洁卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗。做好防蝇、防鼠、防霉变，预防食物中毒和传染病。

八、厨房用品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。”

九、工作人员需持健康证上岗，上班时应穿戴整洁的工