附件9

**食品烹饪加工制度（参考式样）**

为规范学校食堂烹饪加工管理工作，保障师生餐饮食品安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，制定本制度。

1. 学校食堂不得超剂量、超范围使用食品添加剂。

2. 加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

3. 熟制加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，加工后的直接入口熟食要盛放在已经消过毒的容器或餐具内。不得使用未经消毒的餐具和容器。

4. 烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃，或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应在放凉后再冷藏。

5. 存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热，加热前应确认食品未变质。禁止将回收后的食品（包括辅料）经烹调后再次供应。

6. 灶台、抹布随时清洗，保持清洁。

7. 剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的要求分开存放，不可混放和交叉叠放。

8. 工作结束后，调料容器加盖，工具、用具、洗刷干净，定位存放；灶上、灶下、地面保持清洁，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。