

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

图书基本信息

书名：<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

13位ISBN编号：9787111415374

10位ISBN编号：711141537X

出版时间：2013-4

出版时间：机械工业出版社

作者：李忠厚

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

内容概要

《企事业单位员工食堂管理培训教材》编著者李忠厚。

《企事业单位员工食堂管理培训教材》依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》并参照企事业单位员工食堂比较通行的各项规章制度编写而成。

主要包括：企事业单位员工食堂开办概述；食堂日常管理与各岗位职责；食品安全管理；食堂安全管理；食堂成本与财务报表；食堂日常食谱及简易快餐；食堂常用主食的制作与价格；食品营养与食品健康。

书末还配有复习试卷供考核使用。

本书可作为企事业单位员工食堂工作人员的培训用书，也可供相关管理人员参考使用

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

书籍目录

前言	
第一章 企事业单位员工食堂开办概述	(11)
第一节 拟定计划与筹备选址	(11)
一、拟定计划	(11)
二、筹备选址	(11)
三、生产加工场所布局	(12)
第二节 申请、报批与设备人员的配置	(17)
一、提出申请	(17)
二、购置设备	(17)
三、人员配置	(23)
四、报批取证	(23)
第二章 食堂的日常管理与各岗位职责	(25)
第一节 企事业单位员工食堂员工工作规章制度	(25)
一、政治学习方面	(25)
二、劳动生产方面	(25)
三、劳动纪律方面	(25)
四、窗口服务方面	(26)
五、从业卫生方面	(26)
六、安全生产方面	(27)
七、宿舍管理方面	(28)
八、团结互助方面	(28)
九、劳动考勤细化范例	(29)
第二节 企事业单位员工食堂各岗位职责	(30)
一、食堂管理员(行政食堂主管)岗位职责	(31)
二、厨师长(班长)岗位职责	(32)
三、副班长岗位职责	(33)
四、当班组长岗位职责	(34)
五、A岗厨师岗位职责	(35)
六、B岗厨师岗位职责	(36)
七、C岗厨师岗位职责	(37)
八、采购进货岗位职责	(38)
九、库房管理岗位职责	(39)
十、食堂会计岗位职责	(40)
第三章 食品安全管理及关键控制点	(41)
第一节 企事业单位员工食堂各工位工作程序及食品安全工作规范	(41)
一、采购进货工作程序及食品安全关键控制点	(37)
二、库房管理工作程序及库房食品安全关键控制点	(42)
三、冷荤专间工作程序及食品安全关键控制点	(44)
四、粗加工工作程序及食品安全关键控制点	(47)
五、烹调加工工作程序及食品安全关键控制点	(49)
六、主食制作工作程序及食品安全关键控制点	(51)
七、食品售卖工作程序及食品安全关键控制点	(52)
八、剩余食品再加热处理程序及食品安全关键控制点	(54)
九、餐具清洗工作程序及食品安全关键控制点	(55)
十、企事业单位员工食堂员工卫生要求及卫生管理关键控制点	(57)

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

十一、餐厅卫生工作程序及食品安全关键控制点-----	(58)
第二节 灭鼠灭蟑及卫生责任划分-----	(60)
一、灭鼠灭蟑灭蝇制度安全操作规范-----	(60)
二、卫生责任区的划分-----	(61)
第四章 食堂安全管理-----	(62)
第一节 食堂的机电安全概念及范围-----	(62)
第二节 机械传动的五个最危险-----	(62)
第三节 安全用电基本知识-----	(65)
第四节 食堂燃气安全-----	(66)
第五节 事故处理与管理-----	(66)
第六节 企事业单位员工食堂部分炊事机械安全操作规程-----	(70)
一、和面机安全操作规程及注意事项-----	(70)
二、轧面机安全操作规程及注意事项-----	(71)
三、绞肉机安全操作规程及注意事项-----	(71)
四、切片机安全操作规程及注意事项-----	(72)
五、饺子机安全操作规程及注意事项-----	(73)
六、豆浆机安全操作规程及注意事项-----	(74)
七、盆式刹菜机安全操作规程及注意事项-----	(74)
八、立式搅拌机安全操作规程及注意事项-----	(75)
九、脱水机安全操作规程及注意事项-----	(76)
十、多用切菜机安全操作规程及注意事项-----	(76)
十一、电烤箱安全操作规程及注意事项-----	(77)
十二、电饼铛安全操作规程及注意事项-----	(78)
十三、电冰箱电冰柜安全操作规程及注意事项-----	(78)
十四、食堂然气灶具安全操作规程及注意事项-----	(79)
十五、食品专用电梯安全操作规程及注意事项-----	(79)
第七节 食堂治安防火制度-----	(80)
第八节 企事业单位员工食堂安全预防突发预案-----	(81)
第九节 企事业单位员工食堂安全责任书-----	(82)
第五章 食堂成本核算与财务报表-----	(84)
第一节 食堂成本核算的概念-----	(84)
第二节 食堂成本核算-----	(84)
一、单一成本核算-----	(84)
二、单餐成本核算-----	(84)
三、单日成本核-----	(84)
四、单月成本核算-----	(85)
五、生料成本核算-----	(85)
六、熟食品成本核算-----	(85)
第三节 食堂食品定价-----	(85)
一、食堂食品定价的基本原则-----	(85)
二、食品定价的基本方法-----	(86)
第四节 食堂财务报表-----	(87)
第六章 食堂日常食谱及简易快餐-----	(90)
第一节 企事业单位员工食堂常用大锅菜的分类-----	(90)
一、猪肉类-----	(90)
二、禽肉类-----	(90)
三、牛羊肉类-----	(90)

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

四、水产类-----	(91)
五、豆腐类-----	(91)
六、蔬菜类-----	(91)
七、鸡蛋类-----	(94)
八、其他类-----	(94)
第二节 企事业单位员工食堂每周菜谱推荐-----	(95)
第三节 简易使用快餐的品种及简介-----	(111)
一、牛肉饸烙面-----	(111)
二、卤肉盖饭-----	(111)
三、炖菜盖饭-----	(112)
四、饼馍夹肉-----	(113)
五、各种包子米粥-----	(113)
第七章 食堂常用主食的制作与价格-----	(115)
第一节 食堂常用主食制作与价格的说明-----	(115)
第二节 蒸炸类主食制作与价格核算-----	(115)
一、蒸米饭-----	(116)
二、蒸馒头-----	(117)
三、麻酱花卷-----	(118)
四、蒸豆包-----	(119)
五、玉米面发糕-----	(120)
六、玉米面枣发糕-----	(121)
七、小肉包子-----	(122)
八、白面蒸饼-----	(123)
九、开花馒头-----	(124)
十、果酱包-----	(125)
十一、紫米面枣发糕-----	(126)
十二、奶黄包-----	(127)
十三、白面发糕-----	(128)
十四、小枣豆沙包-----	(129)
十五、肉丁馒头-----	(130)
十六、大菜馅包子-----	(131)
十七、肉龙-----	(132)
十八、鸡蛋韭菜馅包子-----	(133)
十九、紫米枣切糕-----	(134)
二十、炸油饼-----	(135)
第三节 烙烤类主食制作与价格核算-----	(135)
一、芝麻烧饼-----	(136)
二、家常肉饼-----	(137)
三、肉末烧饼-----	(138)
四、鸡蛋夹馍-----	(139)
五、虎皮蛋糕-----	(140)
六、肉夹馍-----	(141)
七、烙饼-----	(142)
八、水煎包-----	(143)
九、墩饽饽-----	(144)
十、糖渣发面饼-----	(145)
十一、椒盐发面饼-----	(146)

<<企事业单位员工食堂管理培训教材>>

十二、	麻酱酥-----	(147)
十三、	螺丝转-----	(148)
第四节	炒煮类主食制作与价格核算-----	(148)
一、	炒面-----	(149)
二、	机工面条-----	(150)
三、	炒谷垒-----	(151)
四、	馄饨-----	(152)
五、	棒渣南瓜粥-----	(153)
六、	机加工水饺-----	(154)
七、	豆腐脑-----	(155)
八、	炒饼-----	(156)
九、	皮蛋瘦肉粥-----	(157)
第八章	食品营养与食品健康-----	(158)
第一节	怎样烹调才能使营养损失少-----	(158)
一、	主食烹调-----	(158)
二、	副食烹调-----	(158)
第二节	烹调方法十不宜-----	(159)
第三节	蔬菜食疗歌-----	(161)
复习试卷	-----	(162)
一、	食品安全类试卷-----	(163)
二、	食品营养综合考试试卷-----	(171)
三、	机电安全类考试试卷-----	(173)

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>