

<<学校食堂管理教程>>

图书基本信息

书名：<<学校食堂管理教程>>

13位ISBN编号：9787562457152

10位ISBN编号：7562457158

出版时间：2010-10

出版时间：重庆大学出版社

作者：王绪池，吕亚非 主编

页数：346

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>

## <<学校食堂管理教程>>

### 前言

2007年5月7日，中共中央国务院颁布了《关于加强青少年体质的意见》（中发[2007]7号）指出：“青少年的体质健康水平，不仅是个人健康成长和实现幸福生活的根基，而且是整个民族健康素质的基础，并直接影响到我国人才培养的质量。

”毛泽东主席青少年时期在《新青年》杂志上发表的《体育之研究》中指出：“小学之时，宜专注于身体之发育，知识之增进、道德之养成次之。

”“中学及中学以上，宜三育并重，今人则偏于智”。

最早提出了学生健康第一的思想。

新中国成立之初，他又指出：“要注意健康第一，学习第二”。

学生有了健康的体质，才能够有旺盛的精力和体力投入到学习中，没有健康的体魄，即使品德再好，本事再大，也不能大有作为，也谈不上有自己的幸福生活。

千好万好，身体好是第一位的，身体好是学习好的本钱，是工作好的基础，是幸福生活的前提。

促进学生体质健康，是提高教育质量不可缺少不可替代的重要组成部分。

青少年健康又直接关系到人民群众的切身利益，有了健康才能有幸福生活，才能有每个家庭的和谐安宁。

让我们的学生健康，人格健全，一生幸福是每个家庭的愿望。

提高全民族的健康素质，关键在于提高青少年的健康素质，一个国家，一个民族，只有它的下一代健康成长，体魄强健，才能具有旺盛的生命力和不竭的创造力。

青少年的健康是国家的财富，是国家生产力和竞争力的基础。

在学校有哪些因素影响学生健康成长呢？

首要的是均衡的饮食，其次是快乐的心态和科学的体育锻炼。

学生从三岁入幼儿园，到小学、中学、大学都是在学校饮食，尤其住宿的学生更是如此。

因此，学生的身体发育和健康成长很大程度上取决于学校的营养配餐和食堂的管理，学校食堂办得好坏是教育的大事，直接影响学生的健康成长，关系到千家万户的幸福生活，关系到国家和民族未来的发展。

## <<学校食堂管理教程>>

### 内容概要

本书以中小学校的学校食堂为研究对象，全面介绍学校食堂管理的项目、原则和方法。从食品供、产、销的过程出发，分别介绍了学校食堂食品的采购与贮藏、加工与制作、安全与卫生，食品的合理搭配以及食物中毒的预防。

从加强学校食堂管理的角度，重点介绍了食堂管理的原则与职能，食堂的人力资源管理、财务管理和设备管理。

本书是一部集食堂食品生产知识和食堂管理方法为一体的综合性用书，适合于中小学学校食堂的管理者和其他从业人员阅读。

## &lt;&lt;学校食堂管理教程&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 学校食堂管理概述 第一节 学校食堂管理的含义 第二节 学校食堂管理的内容 第三节 学校食堂管理的方法 本章思考题第二章 厨房、设备、餐厅 第一节 厨房的布局 第二节 厨房的设备 第三节 厨房设备的使用 第四节 厨房设备的管理 第五节 餐厅设计 本章思考题第三章 食品及原料的采购与储存 第一节 食品及原料的采购 第二节 学校食堂采购食品及原料的方式 第三节 食品及原料的质量鉴别 第四节 食品及原料采购的监督管理 第五节 食品及原料的储存 本章思考题第四章 食品加工与制作 第一节 鲜活原料的初步加工 第二节 干货原料的涨发 第三节 刀工与刀法 第四节 烹饪原料的初步热处理 第五节 上浆、挂糊、勾芡 第六节 菜肴烹调方法 第七节 面点制作基础 本章思考题第五章 食物营养与配餐 第一节 能量和营养素： 第二节 食物的营养价值 第三节 烹饪过程中营养素的变化及保护 第四节 平衡膳食与营养配餐 本章思考题第六章 学校食堂的卫生管理 第一节 食品采购卫生 第二节 食品库房卫生 第三节 烹调加工卫生 第四节 餐(饮)具洗刷消毒 第五节 食堂环境卫生 第六节 送餐卫生 第七节 食堂人员卫生 本章思考题第七章 食物中毒的种类及处理 第一节 食物中毒概述 第二节 细菌性食物中毒 第三节 霉菌毒素食物中毒 第四节 植物性食物自然毒中毒 第五节 动物性食物原料自然毒中毒 第六节 化学性食物中毒 第七节 常见食物中毒的预防 第八节 食物中毒的救治 本章思考题第八章 学校食堂人员管理 第一节 学校食堂人员管理概述 第二节 学校食堂人员的岗位管理 第三节 学校食堂人员的招聘 第四节 学校食堂人员的培训 第五节 学校食堂人员的激励 第六节 学校食堂人员的绩效考核 本章思考题第九章 学校食堂会计核算与财务管理 第一节 学校食堂会计的含义与作用 第二节 学校食堂会计的对象、会计要素和会计等式 第三节 学校食堂财务管理体制、财务机构与人员设置 第四节 学校食堂会计核算方法与账务处理程序 第五节 学校食堂会计核算 第六节 学校食堂财务管理 本章思考题第十章 学生饮食教育 第一节 营养与健康教育的重要意义 第二节 营养健康教育的内容 第三节 营养健康教育工作的实施 本章思考题参考文献

## <<学校食堂管理教程>>

### 章节摘录

插图：作为学校食堂，管理是基础，服务是方向；服务促进管理，管理保障服务。

管理和服务的目的都是为了保证学生的身体健康，提高学生身体素质。

学校食堂管理要解决的是在学校内部的饮食生活部门中如何合理组织与实施各项服务活动。

学校食堂管理的中心是如何提高工作效率、服务质量和效果。

学校食堂管理的实质是使食堂内部的资源能力与经常变化着的外部就餐人员的需求取得动态平衡的管理活动过程。

加强学校食堂管理是为学校提供经济效益、社会效益打下坚实的基础；改善食堂服务则是为了提高学校经济效益、社会效益创造有利的现实条件。

因此，学校食堂的服务工作也只有在科学管理的前提下才能有效地体现出来，加强对学校食堂的管理，提高学校食堂管理水平不容忽视。

三、学校食堂管理的职能一般，管理的职能包括：计划、组织、指挥、协调、控制。

学校食堂管理作为一种管理活动，属于管理的范畴，具有管理的一般职能。

学校食堂的管理职能主要是对学校食堂工作的计划、组织、指挥、监督和调节。

同时，学校食堂不同于社会餐饮业的饭馆、餐厅、小吃店、快餐店等，它们的服务对象不同，任务目标不同，经营理念也不同。

学校食堂具有作为教育部门创办经营食堂的特色。

（一）计划职能计划职能是学校食堂管理的首要职能。

计划是根据组织的目标预先确定的应该做什么，如何做。

它在食堂管理中是通过计划对食堂的各项服务工作进行管理。

计划的内容包括：根据学校的实际状况制订食堂发展目标；根据食堂服务的对象制订切实可行的服务项目；根据本学校的要求制订服务标准；根据就餐人员的愿望制订饭菜品种花样、质量标准和对食堂人员的奖惩措施，把各种计划指标分解落实到各个工序、环节直到个人，并有各种措施保证所制订的计划的推行，还要定期或不定期地检查计划的执行效果，发现问题并及时解决问题。

通过实践进行总结，对下一阶段的计划提出改进意见。

## <<学校食堂管理教程>>

### 编辑推荐

《学校食堂管理教程》：学校总务管理丛书

<<学校食堂管理教程>>

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>