

# 金丰培训资料

## 食堂厨房色标管理

技术之星



中国的团餐功夫

# 目 录

一. 厨房色标管理表

二. 食品容器分类

三. 手套分类

四. 毛巾分类

五. 刀具分类

# 目 录

六.砧板分类

七.食堂工作人员衣着类标识

八.食堂工作人员着装规范



## 一、厨房色标管理表

食品分类	颜色	专用工器具	专属操作区域	配套功能区
肉类	红色	刀具砧板容器	肉类加工区	专用水池操作台 存储架 冷藏层
蔬菜类	绿色		蔬菜加工区	
水产类	蓝色		水产加工区	
水果类	白色		水果间	
熟食类	黄色		烹饪间 备餐间	

## 二、食品容器分类



禽类半成品



蔬菜半成品



水产半成品



水果暂存筐

金丰集团  
仅供内部使用

## 二、食品容器分类



成品盆



成品分装盆



成品桶 (汤桶)



水果分装盘

## 二、食品容器分类



蒸饭盘/托



面点蒸盘/托



肉类清洗盆



鸡蛋清洗盆

### 三、手套分类



**食品级手套**  
(用手直接接触食品)



**卫生清洁**



**餐具清洗**



**隔热防护**

## 四、毛巾分类



专间食品  
接触面清洁



专间非食品  
接触面清洁



粗加工/洗消间  
食品接触面清洁



烹饪间  
非食品接触面清洁

## 五、刀具分类

**蓝色菜刀：切水产类**  
**红色菜刀：切生鲜荤菜类**  
**黄色菜刀：熟食 / 凉菜专用**  
**绿色菜刀：切生鲜素菜类**



## 六、砧板分类

白色砧板：水果砧板  
红色砧板：肉类砧板  
绿色砧板：蔬菜砧板  
蓝色砧板：水产砧板  
黄色砧板：熟食砧板



## 七、食堂工作人员衣着类标识

食堂工作人员衣着类标识			
岗位	工作服	帽子/头套	标识要求
厨师	白色厨师服	厨师帽	建议标注姓名或编号
其他工作人员	白色或其他统一颜色工作服	蓝色或其他统一颜色帽子、头套	同岗统一，便于识别

备餐间，冷食间，生食间，分装间等各间工作衣帽须统一，颜色明显区别于其它区域；

厨房炊具人员统一佩戴：白色或蓝色一次性医用口罩；污染或受损时应及时更换；

手套颜色分区使用：

消毒前工序（去残、清洗、冲洗）：蓝色或粉色手套；

消毒后工序（移动、摆放、分发餐用具）：白色手套。

## 八、食堂工作人员着装规范



头饰、服饰标准



头饰、服饰标准



头饰、服饰标准



手部卫生标准



鞋袜卫生标准

衣物整齐洁净、发型规范、胸牌端正完好，遵守公司仪容仪表修饰标准，展示自己最佳的仪容仪表。

仅供内部使用

## 小结

金丰培训资料 —— 食堂厨房色标管理围绕厨房色标管理表、食品容器、手套、毛巾、刀具、砧板等工具的分类规范，以及食堂工作人员的衣着标识与着装要求展开，明确了各环节的色标区分与操作标准，帮助大家掌握食堂厨房的标准化、规范化管理要点，助力保障食品安全与操作效率。



仅供内部使用