

塞江小学食堂从业人员培训记录
时 间:
主持人: 冯继兴
参训人员:
培训主题: 塞江小学食品卫生安全责任制

学习过程

为认真落实学校食品安全事故防范措施,保障师生身体健康和生命安全,保持学校正常教学秩序,维护社会稳定,根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规的要求,结合我校实际制定本实施方案。

一、适用范围及要求:

本实施方案适用我校食堂的管理,由于学生是特殊群体,学校食品卫生安全主要指学校食堂和学生集体用餐(包括外出活动用餐)的卫生管理,其食品卫生安全工作必须坚持“预防为主、加强教育、防治结合、群防群治”的方针,坚持“第一把手负总责,谁主管谁负责,谁主办谁落实”的工作原则。

二、成立组织机构:

学校食品卫生安全领导小组

组 长: 谢 敏

副组长: 周成刚 李长江

组 员: 冯继兴 周德亮 各班班主任

三、学校食堂与食品安全监管责任制

1、学校校长(谢敏)为学校食堂食品卫生安全管理工作第一责任人,主管食堂管理的报账员(冯教兴)为直接责任人,食堂窗口负责人(操作人员)为具体责任人,校领导应把食品卫生安全工作列入学校重要议事日程,定期召开会议,专题研究食品卫生安全工作,建立健全各级管理责任制和责任追究制。

主管后勤的总务主任对食堂管理提出的整改意见,必须及时责成相关部门进行全面整改。

2、后勤部门在校长的领导下,全面负责全校食堂食品卫生安全管理工作。学校设立专、兼职食品卫生监督管理人员,由工会主席王晓平具体负责监督检查学校食品卫生安全,以及相关政策、措施及制度的落实,履行监督检查的职能。

3、学校值周人员、食堂负责人员应对食堂等易发生食品卫生安全事故的场所加强值周安全保卫工作,严禁非相关岗位人员进入食堂的食品加工操作间及食品原料存入间等,严防投毒事件的发生,确保学生用餐安全。

4、班主任以多种形式对学生进行宣传教育,教育学生不买街头无照、无证商贩出售的食品,不食用来历不明的可疑食物,增强学生食品卫生安全意识和自我保护能力。

5、学校食堂应取得卫生许可证方可营业:校内饮食从业人员必须经过培训,体检合格后方能持证上岗。学校要定期对相关人员进行食品卫生法律知识的培训。

6、发生食物中毒或其他食源性疾患事件,主管领导应立即到现场进行指挥,组织抢救,防止事态扩大,并及时向校领导、卫生行政部门、教育行政部门报告,积极配合有关部门进行调查、处理。

7、对于饮食工作各级责任人员违反规定,不履行或者不正确履行其各自职责,造成就餐者身体损害甚至生命危险的,按照有关规定追究相关人员的法律责任。

8、对下列人员有下列情形之一的,追究其相关责任:

①有下列情形之一者,追究食堂负责人的责任:

- A 食堂发生严重食物中毒事故造成后果、人员伤亡；
 - B 未建立食品卫生负责制或未设立专职或兼职食品卫生管理人员；
 - C 未建立食品卫生安全管理制度或管理制度不落实；
 - D 食堂未取得卫生许可证而从事经营活动。
- ②有下列情形之一者，追究食堂负责人（周德亮）的责任：
- A 不主动对食堂食品卫生安全进行管理与检查、自查的；
 - B 对食堂食品卫生安全检查出的隐患整改不力造成严重后果的；
 - C 不主动配合上级卫生主管部门检查，有失职行为的；
 - D 未及时传达上级卫生主管部门的有关政策及工作要求，造成不良影响的；
 - E 对员工未进行食品卫生安全知识培训、考核的；
 - F 卫生许可证不及时更换的；
 - G 员工上岗不持有效健康证的；
 - H 未对员工进行食品卫生安全知识培训、测验、考核的；
 - I 食堂发生食品卫生安全问题或安全事故不及时上报上级主管领导的。
- ③有下列情形之一者，追究食堂管理员（ ）的责任：
- A 不按卫生部门要求对供货方进行索证的：或采购无有效许可证的食物；
 - B 把积压食品和过期食品、三无食品采购进给食堂的；
 - C 把腐烂变质、不合格产品采购进食堂的。
- ④有下列情形之一者，追究食堂操作人员的责任：
- A 对食品验收不把关造成不良后果的；
 - B 对库存食物不检查造成积压或过期、变质的；
 - C 让食堂使用过期、变质的不合格食品的。
- ⑤有下列情形之一者，追究食堂管理员（李红君、周德亮）的责任：
- A 使用、加工、出售腐烂、变质、过期的食品；
 - B 发现食品原料有问题不上报，造成不良后果的；
 - C 食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的；
 - D 未办理健康证上岗的。
 - E 不按照食品卫生法要求进行验收、加工的。
- 由于工作不负责任，违反以上职责，造成不良影响的，处以经济罚款，一旦发生食品卫生安全事故，由学校组织相关负责人进行调查并写出事故调查报告，上报教育局，由相关部门追究责任人的责任。

塞江小学食堂从业人员培训记录
时 间:
主持人: 冯继兴
参训人员:
培训主题: 食品卫生制度

学习过程

1、学习食品的含义

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的食物，但是不包括以治疗为目的的物品。

有种错误观念，就是不把酒当作食品，众多销售商认为酒尤其是定型包装酒不需要办理食品卫生许可证就可以销售，这是错误的、违法的。

2、学习食物中毒的含义

食物中毒，指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性（不属于传染病）的急性、亚急性疾病。恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状是许多食物中毒的共有症状。

3、学习食物中毒的种类

可分为五类：（1）细菌性食物中毒，摄入含有细菌或细菌毒素的食品引起；（2）真菌性食物中毒，摄入真菌及其毒素污染的食品引起，常见霉变甘蔗、霉变甘薯；（3）动物性食物中毒，如摄入河豚鱼、蟾蜍等含有有毒成分的动物引起；（4）植物性食物中毒，如桐油、大麻油、木薯、苦杏仁，发芽马铃薯等。（5）化学性食物中毒，如油脂酸败、有机磷农药中毒，或者把非食品、食品原料当作食品或食品添加剂使用引起。

4、食物中毒的特点

（1）潜伏期较短，即很多人在短时间内同时或相继发病；（2）病人都有大致相同的中毒表现，症状相似；（3）发病和吃某种中毒食品有关；（4）食物中毒病人对健康人不直接传染。

5、发生食物中毒时的处理

（1）要保护好现场；（2）对中毒患者积极组织急救治疗；（3）立即向当地卫生部门报告；（4）搜集可疑中毒食品及患者呕吐物、粪便、洗胃液等送验或留样交给卫生部门调查人员。

6、发生食物中毒时急救

（1）要立即排出毒物，可以催吐、洗胃、清肠、导泻、灌肠等方法；（2）阻滞体内毒物的吸收，保护胃粘膜；（3）促进已吸收毒物的排泄；

家庭发现食物中毒时，要视病情适当处理，主要方法有：补充体液，防止因上吐下泻引起的电解质失衡，如开水、钾、钠及葡萄糖，或一些透明液体；避免酸制剂；体内毒素排出后再止泻；饮食要清淡。发生食物中毒时，最好是就近去医院救治。

7、食物中毒的预防

(1) 食物要烧熟煮透，尤其是肉、禽、蛋类食品；(2) 食品应避免生、熟交叉污染，吃剩的食品应及时冷藏；(3) 注意清洁卫生，蔬菜水果要彻底清洗干净，加工食物用的各种工具和容器要清洗干净，保持洁净；(4) 不吃超过保质期、腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、感官性状异常等对人体健康有害的食品，以及病死、毒死或死因不明、未经检验的畜、禽、兽及其制品；(5) 不吃用非食品原料加工的、掺假、掺杂、伪造、影响营养卫生的食品；(6) 不吃含有有毒有害物质或被有毒有害物质污染的食品；(7) 及时向卫生部门反映情况。

在外就餐时要选择卫生合格的饮食场所，如要有食品卫生许可证、服务人员要有健康证件、有清洁的水源、有消毒设备、食品要新鲜无毒、有防蝇防尘设施以及周围环境要干净整洁等。

孕妇、老人和免疫系统受到损伤的人要避免食用生稀奶酪和未煮熟的食品，避免食用苜蓿苗和未经消毒处理的果蔬汁等；哺乳期婴儿要注意配奶的奶瓶要洗净并消毒，吃剩的奶或果汁在奶瓶中存放时间不宜过长；有肝脏疾患的人要避免食用生牡蛎。

塞江小学食堂从业人员培训记录

时 间：
主持人：冯继兴
参训人员：
培训主题：食品原料的采购和贮存

学习过程

一、食品原料的采购和贮存

1、把好食品原料的采购关，采购的食品原料必须符合国家有关法律、法规或标准的规定，不得采购掺假、掺杂、腐败变质、超过保质期、假冒伪劣、或用非食品原料加工的食品。

2、以销定购，采购食品及原料时应应对食品原料的外观及包装标识内容进行检查，保持原料的新鲜。

3、批量采购定型包装食品或原料时，应索取相应的卫生检验合格证明和供应商的卫生许可证。采购肉类原料必须索取检疫合格证明，采购水产品必须新鲜，如采购冷冻水产品必须符合相应的卫生要求。采用的果蔬原料必须新鲜、无病虫害，无腐烂，干制果蔬原料应干燥、无霉变、无虫蛀。

4、必须使用国家允许使用的食品添加剂，并按照国家标准 GB2760 的卫生要求进行的使用。

5、食品分类妥善保存，并做到先进先出；冷冻禽畜肉类、水产类原料应贮存在-18℃以下冷库内，食品冷冻、冷藏应做到原料、半成品、成品分开，不得将食品堆积、挤压存放；冰箱或冷库应及时除霜，定期清洗消毒；常温库要注意防鼠和防潮。

二、烹调加工卫生

1、原料要新鲜，不加工腐败变和有毒有害等不符合卫生要求的原料；

2、冷冻的禽畜、水产品烹调前要彻底解冻，进行粗加工时，肉、禽、水产品所用的工用具、容器及水池应与蔬菜瓜果的分开，清洗后食品原料应放置于货架上，易变质食品原料及时冷藏保鲜，防止腐败变质。

3、蔬菜瓜果按一洗二浸三烫四炒的工序操作。

4、食物要煮熟煮透，防止里生外熟，特别是隔餐食物或和大块食物，食物中心温度应达到 70℃。

5、生熟分开。防止熟食品与生食品、直接食用食品与待加工食品的交叉污染；加工用的容器和用具应标上生熟标记，严格分开。

6、不得过早烹调食物，煮熟的食物保存在室温条件距离食用不得超过 2 小时，否则必须存放在高于 60℃或低于 10℃的条件下。

三、餐具的清洗消毒

按照一洗二刷三冲四消毒五保洁的程序对餐具进行清洗消毒，当餐使用完的用具、容器应及时清洗，隔日未使用的餐具要重新清洗消毒；食用具消毒后应放入密闭的保洁柜内，不得与其他物品混放，防止交叉污染。

四、食品从业人员个人卫生和健康状况的要求

1、从业人员应持健康体检合格证明和食品卫生知识培训合格证上岗，餐饮业卫生管理员应对从业人员健康状况进行监督检查，发现从业人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等），应立即调离工作岗位。

2、餐饮单位卫生管理员应加强对从业人员个人卫生的检查，并督促其保持良好的个人卫生状况，操作时穿戴整洁的工作衣、帽（专间人员戴口罩），勤洗手等。

3、从业人员要养成勤洗手的习惯，时刻保持手的清洁卫生。在下列情总况下必须洗手、消毒：（1）加工直接入口食品前；加工时间过长时，中间应随时洗手；（2）处理食品原料后；（3）接触与食品加工无关的物品后；（4）上厕所后。

塞江小学食堂从业人员培训记录

时 间:
主持人: 冯继兴
参训人员:
培训主题: 清洗消毒基本知识

学习过程

清洗消毒基本知识

★ 所谓消毒是指消除或杀灭外环境中的病原微生物及其他有害微生物。

☆ 消毒的方法

1、物理消毒法

(1) 机械除菌

用机械的方法从物体的表面,如水、空气、人和物品表面除掉污染的微生物,虽然不能将微生物杀灭,但可以大大减少其数量,常用的方法有冲洗、刷、擦、抹、铲除、通风和过滤。日常清扫工作中,为防止微生物随尘土飞扬,以湿时清扫为宜。通风是对空气中的微生物进行稀释、清除。

(2) 热力消毒

如干烤、烧灼、煮沸、蒸气等消毒。

(3) 辐射消毒

如紫外线消毒法。

(4) 超声波、微波消毒等。

2、化学消毒法

利用化学消毒剂(如酒精、含氯消毒剂等)进行消毒

☆ 预防性消毒

食品生产过程中的预防性消毒工作,应该是经常地采用一切可能应用的处理措施,杀灭、消除食品生产过程所接触的一切物品,食品从业人员本身和所处的生产场所存有的可能污染食品的微生物。而通常,在没有发生较严重的食源性疾病,没有发生较严重的食品污染问题,一般不重视这种预防性消毒,由于微生物肉眼看不见,很难引起警觉,对消毒的重要性的认识不够。

1、食品生产场所的清洁

对食品生产场所的清洁是非常重要的消毒措施。

日常打扫卫生,搞清洁,就是清洁消毒法,虽然它不用消毒剂,但也可消除大量微生物,如果在其中加入洗涤剂,消毒效果更强,它包括生产车间本身如地面、墙壁、天花、窗台等,也包括所使用的机械设备、工具、容器等。

有检验报告显示,完整、干净、平滑、干燥的墙壁、天花板,用琼脂平板接触法检查细菌数,每25平方厘米有2—5个细菌,一般不超过10个,但生产场所多潮湿,而且是与高营养物质接触的地方,其细菌污染的程度比一般墙壁、天花板要多得多,因此必须经常性进行清洁工作。

地面上污染的细菌数要比墙上严重得多,约为墙上的100倍。

清洁方法应采用湿式扫除,例如用湿抹布擦拭各种物品,用湿拖布擦拭地面,可使表面大部分细菌除去,特别是使用洗涤剂清洗,消除效果更好,清洗后在生产人员流动频繁的地方,经过2小时左右细菌数又可以恢复到原有数量,所以应经常性清洁地面。

2、从业人员手的清洁

(1) 手的污染

洗手是从业人员卫生最基本的问题，在日常生活中，手与其他物品接触的机会最多，因而手部皮肤上存在的细菌无论从种类上还是数量上，都较身体其他部位要多。

污染手指的细菌与食品卫生有关的主要是金黄色葡萄球菌和肠道菌。

金黄色葡萄球菌在人的鼻腔分布较多，因而当手接触鼻部或鼻涕时，手指必然受到鼻腔细菌的污染。而肠道菌大多来自粪便，最常见的问题是大便后手的处理。根据大肠菌群的浸透效果，大便时使用各种卫生纸要多层叠用，特别是水样便腹泻时，薄卫生纸要5次折叠，叠成32张，如果不使用这样叠层手纸，水样便中的细菌就能透过卫生纸污染手指。

据调查，平均有30.8%的食品从业人员手上出有大肠菌。

(2) 洗手和剪指甲

调查显示，健康人的手掌中央每平方厘米有450000个嗜氧菌，0.01克指甲中的细菌数为120000个。A 由此，要彻底的洗手，消毒。在以下情况时必须洗手：

工作开始前、大小便以后、休息以后、打电话后

接触生制品及不干净的容器包装材料之后等

另外，在头发、鼻腔、口腔、耳朵等处也有很多细菌，所以在工作时，绝不能用手接触。这些部位也能检出各种致病菌。要求每周至少剪一次指甲。

3、服装和卫生习惯

食品生产过程中为预防工衣及其他外用品污染食品，要有专门设备存放工作服、帽，并禁止穿工作服进厕所或离开生产加工场所，为防止头发及头皮落入食品中，应有清洁的帽子、头巾。为防止唾液、鼻涕污染食品，加工场所应要求戴口罩。

人都有各自不同的习惯，有卫生的和不卫生的习惯，体现一个人的卫生素质和自我保健意识。

食品从业人员从事的工作关系消费者的身体健康，有些不好的习惯应要求一定克服，如手拿东西无意识地拢头发，接触鼻下部和嘴周围，这时各种微生物便可污染食品。

塞江小学食堂从业人员培训记录

时 间:
主持人: 冯继兴
参训人员:
培训主题: 塞江小学学校食堂安全责任书

学习过程:

塞江小学校食堂安全责任书

为确保师生人身安全,根据上级有关安全工作要求,本着服务师生,安全第一的原则,经学校与食堂承包人协商签订本责任书。

- 一、牢固树立“优质服务,安全第一”的思想意识,强化安全防范措施,排除一切不安全因素。
- 二、采购粮油、蔬菜必须渠道正常、票证等手续齐全,且保证在运输、储藏方面无污染。
- 三、饭、菜熟透,不向师生供应生冷、霉变食品,严防食物中毒事件发生。
- 四、食堂所有从业人员必须进行健康检查,执证上岗。各食堂必须办理卫生许可证。
- 五、协助值日教师维护好饭场秩序,严防拥挤、烫伤等安全事故的发生。
- 六、严禁闲杂人员进入操作间。加强水源、电源管理,使用电器必须规范操作,经常检查线路,防止火灾发生,定期清洗水塔,保证用水卫生。
- 七、要定期对食堂灶具进行消毒,定期打扫环境卫生,定期进行灭蝇、灭鼠工作,认真做好防疫工作。
- 八、学校要尽可能创造条件,为食堂正常运作提供良好环境。
- 九、安全工作实行责任追究制,发现不安全事故,视具体情况进行严肃处理,重大问题交由上级机关甚至司法机关处理。
- 十、本责任书每学年度签订一次,一式三份,自签订之日起生效。

塞江小学食堂从业人员培训记录
时 间:

主持人：冯继兴
参训人员：厨房工作人员、冯继兴等。
培训主题：三台县塞江小学食品卫生管理制度

学习过程：

三台县塞江小学校食品卫生管理制度

为切实搞好学校食堂管理工作和食品卫生工作,从源头防止学生食物中毒,为学校师生营造一个安全、卫生的服务环境,特制定本管理制度。

一、必须具备的条件：

- 1、食品加工人员必备的卫生条件：从业人员必须持有健康证，并随进保持个人衣帽、仪表整洁。
- 2、操作间必备的卫生条件：设施布局合理，生熟分开，餐具存放整齐。
- 3、食品采购、贮存必备的卫生条件：采购食品符合卫生标准，有检验证明，有冷藏冷冻设施。库房整洁通风，原料摆放整齐，物品分类分架存放。
- 4、食品原料及食品添加剂符合规定：使用的原材料符合卫生要求，定型包装食品有厂名、品名、厂址、生产日期、保存期，无超过保存期或腐败变质食品。用于原料半成品、成品的容器、用具，分开使用。
- 5、餐具消毒：消毒设施必须监测合格、符合要求，并正常运转，有专人负责餐饮具消毒并熟练操作规程。
- 6、环境卫生：环境整洁卫生，有防鼠、防蝇、防尘设施。
- 7、餐厅卫生：餐厅店堂整洁卫生，摆台餐具符合卫生要求。销售直接入口食品有专用工具。
- 8、卫生管理制度：有卫生许可证并进行年审，有专人分管食品卫生工作，并经常检查有记录。

二、加工过程的卫生要求：

- 1、严格杜绝用腐败变质及其它不符合卫生要求的食品及其原料加工食品的行为。
- 2、粗加工过程动物性食品与植物性食品必须分开存放。
- 3、用于原料、半成品、成品的工个不行混用，保持清洁。加工的原料、半成品、成品存放，符合卫生要求，防止交叉污染。
- 4、食品没有烧熟煮透不行食用。隔餐隔夜的熟制品食用前必须充分加热，加热不彻底的严禁食用。

三、相关处罚规定：

- 1、学校食堂不得向学生出售四季豆、土豆、凉拌菜、生拌菜等禁卖菜品，若在检查中发现食堂向学生出售以上菜品，学校将立即组织人员把禁卖品倒掉，并给予每样次 200.00 元的罚款。
- 2、学校食堂要严格执行食品采购制度、采购登记制度、食品试尝留样制度。每次必须及时作登记，食品留样必须按新标准：即每样食品必须留够 100 克，且留够 48 小时，若检查中发现食堂未按上述要求执行，学校将对食堂处以每样次 50.00 元的罚款。
- 3、学校食堂工作人员必须持有健康证才能上岗，工作期间必须穿工作服、戴工作帽。若检查中发现食堂未按上述要求执行，学校将对食堂处以每人次 50.00 元的罚款。
- 4、学校食堂的经营项目为食堂自己加工的熟食品及 袋装奶，除此之外不得向学生出售其他物品，若在检查中发现学校食堂在向学生售卖其他物品，学校将组织人员把禁卖物没收，并给予每次 50.00 元的罚款。

- 5、学校上课期间食堂不得向学生售卖食品及其他物品，若在检查中发现学校食堂在上课时间向学生售卖食品及其他物品，学校将给予每次 50.00 元的罚款。
- 6、若上级管理部门在检查工作中发现学校食堂存在明显的失误造成不良影响导致学校受到上级批评的，学校将对食堂处以每次不低于 500.00 元的罚款。
- 7、以上罚款将在食堂存包保证金中扣除。

塞江小学食堂从业人员培训记录
时 间：
主持人：冯继兴
参训人员：

培训主题：塞江小学校食堂管理制度

学习过程：

塞江小学食堂管理制度

为了进一步加强我校食堂科学的管理，保障正常运行，改善膳食质量，提高服务水平，保障广大师生身体健康，更好地为师生服务，结合食堂的实际，特制定本制度。

食堂管理指导思想：以师生的身体健康和学生身体发育的需要为本；尊重师生的饮食习惯，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量，坚持预防为主，确保师生饮食卫生安全。

一、食堂工作流程管理：

1、采购。食堂采购实行招标定点采购制，采购点由教育局招标决定和学校协议决定。副食协议供货点必须具备相应资格，并交付校方十万押金。供货价格为当地市场批发价，每周学校指派教师进行市场调查，若发现供货方价格高于市场批发价，以当地市场批发价结算，发生三次类似事件，校方终止与供货方合同；供货方每天七点前将货送到食堂，交食堂主任和值日教师验货，做好三查工作：查数（要过磅）、查质（有无霉变）、查账（有无差错），食堂主任记录，值日教师监督并签名。采购物品进校后交食堂保管员验收签名，采购单一式三份，供货方、食堂主任及炊事班长各一份，食堂主任于周五盘点，供货方每两周结账一次。

2、制订菜单。食堂炊事员实行炊事班长负责制，炊事班长根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交膳管会审批后，交供货方按计划供货；每天早点必须有稀饭、馒头、包子，品种不得少于六种，中、晚餐有三荤四素，售菜窗口品种在学生餐厅外公示。

3、食堂财产及管理实行食堂主任负责制。

4、饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前 10 分钟准备好。整个加工过程由炊事班长统一分工调配厨房职工。加工后的饭菜要注意保温、保洁。

5、就餐。就餐期间食堂内部事务统一由炊事班长进行协调。负责打菜的职工要固定窗口。炊事班长要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6、餐后清洗、清理与打扫。餐后，食堂主任组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

7、每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量；每月底膳管会要和食堂管理员进行当月成本核算和帐务整理。

二、食堂工作制度：

1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位，服从管理员安排，遇事要请假。无故迟到扣除当天工资 30 元，无故矿工一次扣除当月工资 60 元，病、事假扣除当天工资（请假应事先向食堂主任进行）。

2、树立全心全意为师生服务的思想，讲究职业道德。文明服务，态度和蔼，主动热情，礼貌待人，热爱本职，认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5、食堂主任、值日教师、炊事班长要把好采购品质关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入学校；食堂主任要做到物品进出帐目清楚，程序分明；炊事班长要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6、做好食堂安全工作。锅炉操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

7、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂主任请假，离开食堂工作岗位。

8、食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

塞江小学食堂从业人员培训记录

时 间：

主持人：冯继兴

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/108137012143006071>