

幼儿园食品贮存管理制度

篇一：幼儿园食品卫生管理制度

餐具用具卫生消毒制度

(一)餐具用具使用前必须洗净消毒。

(二)洗刷餐饮用具必须使用专用水池,不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(三)洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

(四)消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒,避免污染。

(五)已消毒和未消毒的餐具应分开存放,存放柜上必须有明显标志。

粗加工管理制度

(一)粗加工间保持清洁卫生,并配有防蝇、防鼠设备,购回的原材料先进粗加工间,食品分类上架。

(二)各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均

1

不得加工。

(三)洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四)加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五)每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

食堂卫生检查制度

(一)严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二)食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

(三)管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并做好记录。

(四)环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚

无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五)餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

(六)库房检查：按库房管理制度执行。

配餐制度

2

(一)烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二)幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于 70 摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三)在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于 60 摄氏度或低于 10 摄氏度的条件下存放。

(四)凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

食品卫生五四制

(一) 由原料到成品实行四不制度：

- 1、采购员不买腐烂变质原料。
- 2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。
- 3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。
- 4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

(二) 成品食品存放实行四隔离：

- 1、成品与半成品隔离。
- 2、生熟食品隔离。
- 3、食品与药物隔离。
- 4、食品与天然水隔离。

(三) 用(食)具实行四过关：一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水消毒)。

(四) 环境卫生实行四定：定人、定物、定时间、定质量，

3

划片分工包干负责。

(五) 个人卫生做到四勤：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

食品卫生安全管理制度

- 1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持预防为主的工作方针,实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。
- 2、幼儿园成立食品卫生安全领导小组，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级,逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。
- 3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《重庆市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。
- 4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。
- 5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》以，卫生法为准绳，定期组织

食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

4

6、落实幼儿园食品卫生安全管理制度，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施,严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生,确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到:

(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应
(转载于：wWw.cssYQ.COm 书业网:幼儿园食品贮存管理制度)洗手消毒；

(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行食品验收、储存、加工制度，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度、周幼食堂从业人员晨检制度
周幼食堂

环境卫生保洁、、检查制度等一系列卫生管理规章制度，建

5

立健全幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、天然气、各电器开关是否关闭。

食品采购、验收、储存、加工制度

1、采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

2、每天有专人负责验收食品,并认真做好记录。

3、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味;二看有无正规生产厂家、生产日期、保质

期限。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证及卫生许可证厂商的食品进入食堂。

4、食品经验收合格后，再过磅、收货。

5、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少 15 厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

6、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循先进先出的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

7、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

8、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟左右，再经充分冲

6

洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

9、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于 75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

食品供应制度

- 1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。
- 2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。
- 3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。
- 4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致,注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。
- 5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。
- 6、应根据不同季节,随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水;夏季做到五凉:凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。
- 7、烹饪后食品及时放入备菜间,烹饪后至供应时间不得超过 2 小时。

7

食品留样制度

- 1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样 48 小时。
- 2、每种菜肴留样量为 250 克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

- 3、留样容器为 3 套，留样超过 48 小时，及时处理并清洗、消毒容器。
- 4、留样冰箱由专人负责,冰箱内不得放入其他食品。

食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

- 1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒,并摆放在固定位置。
- 2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。
- 3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度 100 度，作用 10 分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的,温度应控制在 120 度，作用 15 ~ 20 分钟;采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为 250mg/l，作用 5 分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。
- 4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放,并在贮存柜上有明显标记。
- 5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭

8

保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

食堂从业人员晨检制度

1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

篇二：幼儿园食品安全制度

幼儿园食堂卫生管理制度

第一章 索证制度

第一条 幼儿园食堂、生活服务部购置食品时，应向有关供应商索取有关证、单，包括：工商营业执照、税务登记证、卫生许可证等复印件。

第二条 在索取有关证件时，应注意查验证件有效期限，防止供应商提供过期、伪造、涂改、借用的证件。

第二章 食品采购制度

第三条 食品采购必须弄清供货方的名称和地址，查明供货方是否持有有效证件，不得

贪便宜、图省事，随便购进“三无食品”。

第四条 不得采购冒牌、伪造、掺杂、变质、超过保质期或非食品原料加工的食品；不得采购《食品卫生法》禁止

9

生产经营的食品。

第五条 采购定型包装食品时，必须仔细查看包装标识或产品说明书是否符合卫生标准。

第六条 采购人员必须熟悉本单位所用的各种食品与原料的品种及其相关的卫生标准、卫生管理办法和其他相关法规。

第七条 采购人员应掌握必要的感官检查方法，对采购食品进行检查。

第三章 运输卫生制度

第八条 使用清洁、无毒、无害的容器盛放食品原料及食品。用大容器盛装食品，要特别注意容器的洗刷、消毒和保洁，运输时不忘加盖。

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/136222124144010030>