

# 学校食堂从业人员食品安全知识培训计划

## 全文共 5 篇示例，供读者参考

### 学校食堂从业人员食品安全知识培训计划 1

“民以食为天，食以安为先”。幼儿园食品卫生的安全是关系到每位幼儿身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范幼儿园食品卫生管理，预防幼儿园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

#### 一、培训目的`

为了进一步提高我园食堂从业人员的综合素质，对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我园食堂从业人员的素质，加强食堂人员的安全意识，使其高质量地为幼儿园保教工作服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师幼吃的放心、舒心、开心，为我园的后勤安全工作提供有力的保障。

#### 二、培训内容

中华人民共和国教育部令第 14 号《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要

求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

### 三、培训安排

每学期安排两次培训和学习。（根据我园食堂的具体情况，从2月份开始学习，具体安排附后）

1、参加上级有关部门组织的食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

3、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵或技能竞赛活动，以保证从业人员不断适应发展的需要。

4、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

5、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

## 学校食堂从业人员食品安全知识培训计划 2

为了进一步贯彻执行《食品卫生法》，认真落实《柳州市学校食堂饮食卫生管理细则》，规范学校食品卫生管理，预防学校食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划。

### 一、培训目的

进一步提高上岗人员的个人综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生；安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作，安全工作预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平的一流服务目标而共同努力。

## 二、培训内容

第一期：食品工作管理制度

第二期：关于食物中毒

## 三、培训安排

20xx年3月10日12：30分，学校会议室学习食堂管理制度及食品卫生法律法规。

20xx年6月2日08：20分。各项卫生管理制度；岗位职责。

### 第一期培训内容

#### 食堂工作管理制度

一、食堂工作人员实行定员、定岗、定责，坚持持证上岗，非工作人员不得随意进出食堂。

二、加强成本核算，合理配餐，杜绝浪费，账目日清月结，定期公布，努力做到收支平衡。

三、食堂设备、炊具、用具等，由专人保管，未经同意，不得擅自借出或挪作它用。

四、搞好饮食卫生，做到锅台、菜案、面案、机械设备保持干净，炊具、用具定期消毒。地、墙、灶、顶无灰尘，食堂内无鼠、无苍蝇、无蚊虫。

五、健全粮食、蔬菜、调料、燃料等物品的入库、验收和领用制度。要防火、防盗、防毒。

六、按时上下班，病事假须按规定办理请假手续；考试期间轮流值班。

七、要妥善保养、及时检修锅灶、冰箱、锅炉、水、电及其他设备，严防安全事故发生。

#### 食堂卫生工作制度

一、卫生许可证要悬挂于醒目处，从业人员必须佩戴健康证上岗。

二、食堂工作人员必须注重个人卫生，要勤洗澡、勤理发，不得留长发、留长指甲、涂指甲油、戴戒指。

三、禁止面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为发生。卖饭、菜时要戴口罩。

四、不准在食品加工和销售场所内吸烟、吃带皮的瓜果食品。

五、上班时间必须穿着整洁的工作服，不准穿拖鞋，头发应梳理整齐并置于帽内。

六、食堂、餐厅内外要保持整洁。炊具、用具等要经常清洗，定时消毒。严格执行《食品卫生法》。

七、粮、菜务必洗净，方可入锅。禁止加工变质、霉烂食物，不以次充好。

### 餐具消毒制度

- 一、须有专（兼）职餐具消毒员。
- 二、须设有单独或相对独立的餐具洗消场所，购置洗消设施。
- 三、采用煮沸法、流动蒸汽消毒法或紫外线灭菌灯等进行餐具消毒。
- 四、餐具实行定期消毒。
- 五、餐具消毒必须按照一洗、二刷、三冲、四消毒的程序操作。
- 六、消毒过的餐具应达到光、洁、涩、干或光洁、无味的感官要求。
- 七、有餐具消毒登记册，对每日消毒情况进行登记。

### 仓库卫生制度

- 一、库房必须保持通风、干燥，采取防鼠、防虫、防霉措施。
- 二、食品要分类、分架、离地、离墙存放，做到先进先出。
- 四、入库食品的入库存日期及数量应挂牌标明，并做好食品质量的检查验收登记工作。

五、肉类、水产等易腐食品应冷藏储藏，做到生熟分开，成品与半成品分开。冰箱应定期除霜。

六、经常清扫，保持库内、外环境整洁卫生。

#### 粗加工卫生制度

一、清洗、加工前先检查食品质量，对腐败变质、有毒有害的食品不加工。

二、肉类、水产品等食品不落地存放，荤素食品分池清洗。

三、蔬菜按一拣二洗三切的顺序操作，洗后无泥沙、杂草。

四、食品盛器用后应冲洗干净，荤素食品分开盛放。

五、废弃物应置于带盖污物桶内，及时清倒。

六、加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净。

#### 烧煮烹调卫生制度

一、制作前检查食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

二、食品充分加热，防止外熟内生。

三、隔顿、隔夜、外购熟食，回锅烧透后再供应。

四、烘烤食品要受热均匀，使用的添加剂必须符合国家卫生标准。

五、烧菜、烧煮食品时应采用双盘制，生熟分开，防止交叉污染。

六、工作结束后，各种调料碗罐应加盖，工具、用具、灶上、灶下、地面应清扫洗刷干净。

## 第二期培训内容

### 学生如何预防食物中毒

食物中毒是指摄入了含有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急性亚急性疾病。这是一类经常发生的疾病，会对人体健康和生命造成严重损害。同学们正处于身体生长发育阶段，因此，预防食物中毒，保证健康成长至关重要。

首先了解一下食物中毒的种类。食物中毒主要分为细菌性食物中毒、真菌毒素食物中毒、化学性食物中毒、植物性和动物性食物中毒。

#### （一）细菌性食物中毒真菌中毒。

容易被细菌污染的食物：肉、鱼、蛋、乳等及其制品，如烧、卤肉类，凉菜、剩余饭菜等。霉变食物中毒，如赤霉病麦、霉变甘蔗等中毒

#### （二）有毒动植物食物中毒

1、有毒动物组织中毒，如河豚、贝类及鱼类引起的组胺中毒等。

2、有毒植物中毒，如毒蘑菇，豆角，毒蕈、含氰甙植物及棉子油的游离棉酚等中毒。

(三)化学性食物中毒，如重金属、亚硝酸盐及农药中毒等。被农药污染的蔬菜、水果，受有毒藻类污染的海产贝类等。

(四)在某一特定环境下能产生有毒物质的食品：发芽的马铃薯；霉变的甘蔗；未加热煮透的豆浆、芸豆角、杏仁、木薯、鲜黄花菜等。

### **学校食堂从业人员食品安全知识培训计划 3**

#### **一、培训目标：**

1、适应大型餐饮业的需求，培养具有上进心，有责任心的厨师。提高整个厨房团队技能与协调能力，发挥综合效能，树立我们度假村在市场中的口碑，具有较高的知名度与美誉度，实现自己的品牌价值，有效提高利润贡献率。

2、明确发展定位，形式怡景湾度假村独树一帜的餐饮风格，打造出具有生命力的餐饮特色，构建自己的餐饮文化。

3、擅长季节性时令原材料的开发。做好一菜一碟的风格。

#### **二、培训总体计划：**

从酒店的长远持续发展考虑，餐饮必须走向正规化、制度化、品牌化、特色化、系统化。打造我们度假村的餐饮文化，主动服从度假村的战略发展思路，以高档会所的思路制定菜肴，努力办好政务宴、

商务宴、会务宴、团队宴、养生宴。走绿色之路，坚持用好原生态的材质，把农家菜做成精品，做成养生保健宴席。选材主要以农产品瓜果类、时令野菜以及苏南地区的特有的`江鲜、原生态家禽类，做成无污染无公害的美食。

### 三、各个岗位培训计划;

#### 1、凉菜间厨师岗位的培训要求：

1)安排当日宴会冷菜品种及零点冷菜的制作。

(2)负责各种冷菜调汁的制作，指导员工按规格制作冷菜，保证菜点及时供应，口味，形状符合规格要求。

(3)每天检查冰箱内冷菜及原料质量，严格控制冷菜剩余量，力求当天制作的冷菜当天销售。

(4)根据季节变化，适时推出冷菜新品，努力提高冷菜质量，争取做工艺品凉菜。

(5)指导员工合理使用原材料，准确控制冷菜成本。

(6)每天检查冷藏设备的运转情况，发现问题及时报告和检修。

(7)安排本组员工值班，轮休，负责本组员工工作表现的考核，协助中餐厨师长决定对员工的奖惩。

(8)检查员工的仪表，以及个人卫生，确保食品符合卫生标准。

(9)以及会议使用的果盘品种搭配要根据客人需求来保证新鲜时令。  
完成厨师长布置的其它工作。

## 2、点心培训要求：

(1)协助厨师长制作面点品种计划，并不断推出新品种。

(2)负责制定各种点心规格标准，报厨师长审批后安排生产。

(3)安排当日点心生产品种，订计划，领原材料，做好开餐前后的准备及原料的收藏工作。

(4)按规定的操作程序和规定标准，带领员工制作宴会和零点的各类面点;合理使用原材料，准备控制成本。

(5)安排本组员工值班，轮休;负责对本组员工工作的考核，协助厨师长决定对员工的奖惩。

(6)负责维护，保养本部门的设备，用具，对设备，用具的维修提出建议。

(7)完成厨师长布置的其他工作任务。

## 3、炉头厨师岗位培训要求;

(1)熟悉菜单，能够合理安排打荷，炒灶，汤锅，油锅，蒸笼等各岗位工作。

(2)带领员工按规格烹制热菜，保证生产有序，做好开餐前的准备工作。

(3)检查菜肴烹制质量和盘饰效果，妥善处理菜品的质量问题。

(4)监督本组员工节约能源，合理使用调料，降低成本，杜绝浪费。

(5)负责日常考勤，安排本组员工值班，轮休，负责本组员工的考核和评估。

(6)负责并参与炉灶员工菜肴烹制技术的培训和指导。

(7)检查，指导员工对炉灶设备及用具的维护和保养，确保生产安全。

(8)完成厨师长布置的其它工作任务。

#### 4、切配岗位培训要求;

(1)熟悉菜单，合理分配本组员工的切配工作。

(2)指导员工按规格切配，保证接收菜单与菜品相符。

(3)-掌握库存情况，负责安排领取，并监督干货原理的泡发。

(4)理用料，准确配份，把好成本控制关。

(5)清楚了解每日冷柜中原材料数量和质量的检查，向加工厨房预定次日用料。

(6)排本组员工值班，轮休;负责本组员工工作表现的考核，协助中餐厨师长决定对员工的奖惩。

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/426025215002010114>