

# 幼儿园食堂培训记录三篇

幼儿园食堂从业人员培训记录

XX 城内幼儿园

时间：

参训人员签字：

主讲人：

## 一、原料采购卫生要求

1、采购的食品应符合国家有关卫生标准和规定的要求，且应进行验收。禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品，以及含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染、可能对人体健康有害的食品。建议不采购的食品包括黄花菜、四季豆及亚硝酸盐腌制的食物。

2、采购时应索取等购货凭据，并做好采购记录以便溯源。对于批量采购食品的，还应索取生产厂家食品卫生许可证、工商执照、生产许可证和产品检验（检、疫）合格证明复印件等。

3、入库前应进行验收，出入库时应登记并做好记录。有关记录至少应保存 12 个月。

## 二、食品运输贮存卫生要求

1、贮存食品的场所和设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，并且不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）以及个人生活用品。

2、食品应分类、分架存放，距离墙壁和地面均应在 10cm 以上，并定期检查。使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。库房内应建立标签，标明编号、产品名称、过期时间、采购时间等。其中编号应与索证资料相对应。

3、食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在-10℃之间。

冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在-20℃至-1℃之间。

针对冷藏、冷冻贮藏，应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志，宜设外显式温度（指示）计，以便于对冷藏、冷冻柜（库）内部温度的监测。

原料指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料，半成品指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

2、备餐前应对厨房和操作台进行清洁和消毒处理，保持卫生。

3、备餐时应使用干净的切菜板和刀具，不同食材应分开使用。

4、备餐时应注意食品的新鲜度和保存方式，不得使用过期食品。

5、供餐前应对餐具进行清洗和消毒处理，保证餐具卫生。

6、供餐时应注意食品的摆放和保温，避免交叉污染和食品变质。

## 二、清洗消毒卫生要求

1、厨房和餐具应定期进行清洗和消毒处理，保持卫生。

2、清洗和消毒时应使用专用的清洁剂和消毒剂，并按照说明进行操作。

3、清洗和消毒后应进行充分的冲洗和晾干，避免残留物和细菌滋生。

4、厨房和餐具的清洗和消毒记录应及时记录和保存，方便检查和追溯。

## 三、垃圾处理卫生要求

1、垃圾桶应定期清理和消毒，避免产生异味和细菌滋生。

2、垃圾分类应按照规定进行，不同类型的垃圾应分开处理。

3、垃圾处理时应注意环境卫生和安全，避免交叉污染和伤害。

4、垃圾处理记录应及时记录和保存，方便检查和追溯。

以上是食堂从业人员培训记录，希望大家能够认真研究和遵守相关卫生要求，保障幼儿的健康和安全。

2、在使用食品添加剂时，应按照使用说明进行使用，不得超量使用，也不得使用过期或变质的食品添加剂。

3、应定期检查食品添加剂的保质期和质量，如发现问题应及时处理并报告上级主管部门。

4、使用食品添加剂的食品应在包装上标明添加剂名称和用量，并保证不影响食品的安全和卫生。

## 二、食品储存管理要求

1、食品储存应按照不同种类、不同性质、不同储存条件进行分类储存，避免混杂和交叉污染。

2、储存食品的场所应干燥、通风、清洁、无异味，避免阳光直射和潮湿。

3、储存食品的温度应符合要求，冷藏食品应储存于 0-4℃，冷冻食品应储存于-18℃以下。

4、储存食品的应干净、无异味、密封性好，避免使用有毒、有害物质制成的。

### 三、食品采购管理要求

1、采购食品应有固定的渠道和供应商，并建立采购记录和质量追溯制度。

2、采购食品应按照食品安全和卫生要求进行选择，避免采购过期、变质、有毒、有害、不合格的食品。

3、采购食品应注意保持食品原有的包装和标签，以便于质量追溯和管理。

4、采购食品应按照需要和数量进行采购，避免过量采购和浪费。

厨房工作服可以选择灰色或黑色。

2、工作服应定期更换和清洗，保持干净卫生。

3、工作服不得穿出工作场所，不得与私人衣物混洗。

4、工作服应按规定穿戴，不得随意更换或增添个人装饰品。

5、发现工作服有破损、脏污、异味等情况，应及时更换或修理。

6、应建立工作服管理制度，定期检查和整改工作服管理情况。

每次领用都需要登记，记录使用环节、领用人员和数量等信息。

留样要求包括：每天所有菜品都要留样，留样食品按品种分别放入清洗消毒后的密闭专用内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不得少于 100 克。此外，还需要配备专门的留样冰箱。

从业人员健康管理要求：每年至少进行一次健康检查，新参加或临时参加工作的人员必须接受健康检查并取得健康合格证明后方可参加工作。同时，患有消化道传染病、活动性肺结核、皮肤病等疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

从业人员个人卫生要求：操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。操作前手部应洗净，接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。个人衣物及私人物品不得带入食品处理区，食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

从业人员工作服管理要求：工作服宜用白色（或浅色）布料制作，应定期更换和清洗，不得穿出工作场所，不得与私人衣物混洗，不得随意更换或增添个人装饰品，发现破损、脏污、

异味等情况应及时更换或修理。应建立工作服管理制度，定期检查和整改工作服管理情况。

3、工作服应定期更换和清洗，特别是接触直接入口食品的人员，每天必须更换。

4、待清洗的工作服应放在远离食品处理区的地方。

5、每名从业人员应备有两套或以上的工作服。

#### 洗手消毒方法

1、先用温水将双手弄湿。

2、涂上洗涤剂，双手互相搓擦 20 秒，必要时使用指甲刷清洁指甲。

3、用自来水彻底冲洗双手，工作服为短袖的应洗到肘部。

4、用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机弄干双手。

5、关闭水龙头，手动式水龙头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭。

#### 餐饮具清洗消毒方法

1、手工清洗应按以下步骤进行：先刮掉餐饮具表面上的大部分食物残渣和污垢，然后用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面，最后用清水冲去残留的洗涤剂。

2、洗碗机清洗按设备使用说明进行。餐具表面食物残渣、污垢较多的，应先用手工方法刮去大部分后再进入洗碗机清洗。

3、消毒方法包括物理消毒和化学消毒。物理消毒可采用蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为各种含氯消毒药物。

4、消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5、消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内。

以上是实验幼儿园食堂从业人员的培训记录，包括厨房卫生管理制度、洗手消毒方法和餐饮具清洗消毒方法等内容。我们将严格按照这些规定来操作，确保孩子们的饮食安全。

3、在进行食物加工时，应将生熟食物分开处理，并在工作台上操作。同时，刀、菜板、抹布等工具必须保持清洁卫生，以确保食物的安全。

4、为了保证食物的新鲜、清洁和卫生，应将其分类储存于塑料袋或有盖中，并分别放置于冷藏区或冷冻区。同时，要避免将食物暴露在常温环境中过久，如发现食物中有异物，应及时清除。

食分开储存，以防止食物间串味。也不能直接放在熟食上。

6、调味品应装在适当的中，并在使用后及时加盖，以免暴露在空气中。同时，所有器皿和菜点都不能与地面或污垢接触。

7、员工在工作时应避免直接接触或沾染成品食物和盛器，尽量使用夹子、勺子等工具取用。

8、在厨房工作时，应减少在食物前的大声说话、咳嗽、吐口水和打喷嚏等行为，以避免影响食物的卫生。

9、厨房人员在工作前和方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。

10、不得在厨房内随意悬挂衣物或放置鞋履、乱放杂物等。

11、在擦拭大厅桌面时，应同时清洁桌边和椅子，采用十字擦法，至少擦拭两遍。餐具和桌椅擦洗后不能有油腻感。

烧菜岗位责任制要求负责加工和保证按时供应全校用膳师生当天所需要的花色品种多样化的荤素菜。必须按照每天菜单安排，进行荤素菜配料和烹调工作。荤素菜品种要合理搭配，品种要天天更新，确保色香味符合要求，不允许乱烧现象发生。同时，要合理搭配下料和利用各种付食品、调味品，防止盲目

食岗位相互配合，做到分工不分家。

为保障食品安全，实验幼儿园要求严格分开存放生熟用具和食品，并加工荤素菜时要烧熟煮透，符合师生口味和营养要求，严禁加工变质食品。剩余的荤素菜必须妥善保管，如有变质食品应及时向管理员反映情况。加工时要精力集中，做到安全操作，对灶头、操作台、操作间每餐都要冲洗一次。

为了规范食堂工作人员的行为，实验幼儿园制订了食堂盛放标识说明和制度。食堂从业人员必须按照规定标识进行的使用和存放，要求外观清洁，标识明显，不进行混用。砧板、冰箱和抹布也有相应的颜色标识说明。这些标识说明的制定，有助于保证食品的安全和卫生。

消毒是保障食品卫生和公共场所卫生的重要手段之一。实验幼儿园制定了食堂消毒制度，要求食堂餐具、用具经使用后必须进行消毒，消毒人员必须了解和熟练掌握各种消毒方法。对于餐具采用高温消毒和煮沸方法消毒，消毒时间要达到一定要求。对于、篮子、筐之类物品和餐桌、椅、灶台等，采用化学消毒法，消毒液将原液现配现用，物品浸没 5 分钟后再清洗。

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/648126125054006131>