

小学食堂安全管理制度

（实用版）

编制人：_____
审核人：_____
审批人：_____
编制单位：_____
编制时间：____年____月____日

序言

下载提示：该文档是本店铺精心编制而成的，希望大家下载后，能够帮助大家解决实际问题。文档下载后可定制修改，请根据实际需要进行调整和使用，谢谢！

并且，本店铺为大家提供各种类型的实用资料，如管理制度、企业管理、岗位职责、心得体会、工作总结、工作计划、演讲稿、合同范本、作文大全、其他资料等等，想了解不同资料格式和写法，敬请关注！

Download tips: This document is carefully compiled by this editor. I hope that after you download it, it can help you solve practical problems. The document can be customized and modified after downloading, please adjust and use it according to actual needs, thank you!

And, this store provides various types of practical materials for everyone, such as management systems, enterprise management, job responsibilities, experiences, work summaries, work plans, speech drafts, contract templates, essay compilations, and other materials. If you want to learn about different data formats and writing methods, please pay attention!

小学食堂安全管理制度

第 1 篇 小学食堂安全管理制度

长江路第一小学食堂安全管理制度

1、食堂主管人员要认真学习，宣传国家食品卫生法，从业人员必须进行这方面的知识培训，提高全体人员对搞好学校食堂重要性的认识。

2、食堂班长是食堂的安全责任人，要加强对所属人员的思想教育，做到遵纪守法、优质服务、爱护师生，不准和师生发生吵架、斗殴打架事件。

3、食堂不得将有毒、有害、腐烂、变质的食品供应给师生食用，如发生食物中毒，责任人负一切经济、法律责任。

4、食堂工作人员注意用电、用气、用火安全，规范用电、气、火设施，不准私拉乱接电源；严禁将煤气罐倒置外加热使用；开油锅人员不得随便离开，防止发生事故。

5、食堂工作人员应定期体检，不准患传染病者在食堂工作。

6、加强对外来用工的管理，外来用工必须有人担保并将合法身份证明、证件交总务处审查，并备案。私自使用临工，责任人负一切经济法律责任。

7、各承包人员应注意保管好消防器材，并将其放在醒目的位置，所有工作人员必须学会使用，发现损坏要查明原因，落实责任并及时添置。食堂物资要有专人保管，门窗随时关锁，防止发生失窃事件。

第 2 篇 学生食堂锅炉安全管理制度

锅炉巡回检查制度

1、单位主管负责人每月定期组织一次有管理员、司炉工、维修人员参加的对锅炉的检查，管理员每周定期组织一次司炉工、维修人员等参加的对锅炉的检查，并对检查情况作好记录。

2、检查内容：锅炉本体、输气管道有无泄露、变形，水位计、压力表、安全阀是否灵敏、清晰可见，蒸汽阀、排污阀等是否开启灵活，有无泄露。头孔、手孔，检查孔等密封垫、紧固件，是否损坏。

3、对检查部位、检查情况，做好记录。

设备维修保养制度

1、锅炉每年定期进行一次停炉检查，正常情况下每六年做一次水压实验，锅炉的检查和水压实验应有详细的情况记录，并有检验人员签字，这些记载存入锅炉技术档案。

2、经常保持锅炉及锅炉外部清洁、防止锈蚀。

3、每班按规定排污，冲洗水位计。

4、每周应人为手工动作安全阀门 1-2 次，防止阀门锈柱。

5、每月应对压力表的存水弯管进行一次清洗，保持畅通。压力表每半年送检一次。

6、正常运行 2-3 月进行一次煮炉清垢，水垢厚度不应超过 1mm，如超过应缩短清垢时间。

7、检验中存在的问题应进行修理或更换配件，如发现重大问题，应联系有资质的修理单位，先制定好修理方案，报有关部门审批后，进行修理，并作好修理记录。

8、停炉后应按规定进行保养，停止运行一年以上，重新投入使用时，应按规定进行检验。

交接班制度

- 1、接班人员未到岗，交班人员不得离开岗位。
- 2、交班人员应将锅炉运行情况向接班人员交代清楚，接班人员了解情况后，方可离岗。
- 3、作好交接记录，双方签字认可。

水质管理制度

- 1、蒸汽锅炉用水应设置专职或兼职的水质化验人员。并按《锅炉水处理管理规则》的规定做好水质管理工作。
- 2、定期对水质情况进行检测化验。
- 3、水质应符合 gb1576《低压锅炉水质》标准的规定。

清洁卫生制度

- 1、每班应对锅炉房进行打扫，保持地面、墙壁、门窗干净、整洁。
- 2、对锅炉本体、管理应将灰尘清扫干净，特别是水位计、压力表等玻璃面应清扫干净，清晰可见。
- 3、对烟箱、炉门外的烟尘，炉渣要定时清理，保持整洁畅通。

安全保卫制度

- 1、为确保锅炉安全运行，不属锅炉房上班人员严禁入内。
- 2、锅炉房严禁存放易燃易爆危险品。
- 3、锅炉房主管人员必须熟悉锅炉安全知识，任何领导不得强迫

司炉工违章操作。

4、严禁在锅炉承受压力的情况下，进行修理、拆装。

5、锅炉发现异常情况或事故，首先应停炉，保持好现场，报告主管领导，再进行处理。

文山县创新建材有限责任公司

二 00 八年六月三十日

第 3 篇 食堂食品卫生安全管理制度

一、食堂建筑设备与环境卫生要求

1. 保持食堂环境整洁，采取有效措施消除四害及其滋生条件。
2. 保证食堂设施设备布局合理、配置相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。
3. 保证餐饮具使用前洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具贮存在专用保洁柜内以备用，贮存柜标有明显标记。
4. 保证餐饮具所使用的洗涤、消毒剂符合国家卫生标准。
5. 保证用餐场所有足够的自来水装置，供用餐者洗手、洗餐具。

二、食品采购、贮存及加工的卫生要求

1. 严格食品采购制度，以招标形式来确定持有卫生许可证的送配公司，并与其签定供货合同，在合同上规定供货商必须履行的责任，并定期按国家有关卫生法规索证，保证食品来源卫生安全。
2. 严格按照学校要求，对送配公司送来的食品进行检查过秤验收，发现不符合食品标签或验收不合格的肉类、蔬菜坚决退货并追究送配公司的责任。

3. 严格按照食品卫生的有关规定对食品进行分类，分架隔离，离地存放，并有明显的标志。定期检查及处理超过保质期的食品。
4. 保证蔬菜清洗干净、无黄叶、无其他杂物，并存放在干净菜蓝里，肉类食品请清洗后加工，加工要用温水清洗干净后储存在干净的器具里。
5. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、篮及其它工具容器有明显标志，做到分开使用，定位存放，用后洗净保持整洁。
6. 保证加工食品煮熟煮透，需要熟制加工的大块食品其中心温度不低于 70 摄氏度，加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放防止交叉污染。禁止食品接触有毒物、不洁物。
7. 食品在烹调后到出售一般不超过 2 小时，食堂一般不得制售冷荤凉菜。剩余食品必须冷藏，冷藏不得超过 24 小时，在确认没有变质情况下，必须经过彻底高温消毒后，方可出售给师生。
8. 每餐的各种菜各取不少于 250 克的样品标上标志后储存在 6 摄氏度的冰柜中，保持 48 小时以备查验。

三、食堂从业人员卫生要求

1. 组织食堂从业人员、管理人员经常学习有关食品卫生知识及相关法规，提高食品卫生安全意识和实际操作技能。
2. 组织食堂从业人员每年进行健康检查，接受卫生防疫部门食品卫生法规和食品卫生知识的培训，持有健康证和取得卫生培训合格证后才能上岗。
3. 食品从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1)工作前，处理食品原料先洗手消毒，接触直接入口食品之前洗手消毒并带上一次性干净手套和口罩。

(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、戴戒指和首饰加工食品。

(4)不得在食品加工和销售场所吸烟、吐口水、打喷嚏，经发现严肃处理。

4. 严格按照有关操作流程 进行食品加工处理。

5. 严格按照安全标准检查煤气、水电及有关加工食品的设备的
使用情况，发现问题及时处理。

第 4 篇 学校食堂食品安全管理制度怎么写

学校食堂食品安全管理制度

(三)为确保食品卫生安全，根据《食品卫生法》和教育部、卫生部的 2024 年 14 号令的有关精神，特制定学校食品卫生安全管理制度。

一、建立校长负责制，配备专职食堂管理员。

二、持有卫生行政部门发放的卫生许可证，定期验证。

三、建立安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意入内。

四、建立食堂卫生及饮食情况日检制，并作好记录。

五、食堂环境保持清洁，无鼠迹、无蝇、无蟑螂。

六、食堂管理员留存定点食品，采购场所的卫生许可证复印件。

七、荤、素食品原料分池清洗，洗净后食品原料的盛器不放置地面。

八、冰箱内生熟、半成品分开，不放杂物或私人物品。

九、食品、原料无霉变，虫蛀，变质。

十、食品烧熟煮透，烹饪后食品至供应时间不超过 2 小时，剩余食品必须冷藏，冷藏不超过 24 小时。

十一、加工后的熟制品放在备餐间，不得供应水产品和改刀的熟食卤味菜。

十二、食品留样放置 48 小时，每样量足 100 克，并有留样记录本。

十三、从业人员分发饭菜、点心，有专人看管，戴口罩，不直接用手接触。

十四、食品存放下垫离墙，原料、辅料缸加盖，调味品分类，分架存放，无超过保持期。

十五、洗涤、消毒剂、餐饮具存放处固定。

十六、容器、刀板生熟分开，注明标志，严格消毒。

十七、从业人员做到三白，注意个人卫生。

十八、饮用水卫生足量，保温桶加盖加锁，每天清洗消毒，专人监管。

十九、定期对食堂从业人员，学生进行食品卫生知识培训，并作记录。

第 5 篇 食堂消防安全管理制度

一、为贯彻公司《消防安全管理制度》，针对餐厅的环境特点，特制定本规定。

二、职工餐厅的消防安全责任人为餐厅负责人，负责餐厅消防工

作的督促检查和组织开展消防安全教育。

三、餐厅内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报总公司批准，由机电课办理，用后及时拆除。

四、餐厅内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

五、对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先关闭阀门，切断电源并及时通风，严禁出现明火和启动电源开关。

六、使用机械设备不得过载运行。

七、保证电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

八、当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

九、烟道要每半年清扫一次。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

十一、发现火灾险情要积极扑救，并立即向企管部报告。

第 6 篇 XX 学校食堂安全管理制度

为了搞好食堂安全管理，确保师生的人身安全和学校工作的正常运行，杜绝食堂安全事故的发生，特制定学校食堂安全管理制度。

一、学校总务处对食堂安全负监管责任，总务管理员具体实施对食堂经营的监督管理，做好饮食卫生安全和治安防范的监督检查工作。

二、食堂经营者为食堂安全直接责任人。食堂经营人员必须接受

学校总务处的管理和监督，遵守学校的规章制度，守法经营。

三、食堂经营人员要严格执行《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和炊事人员上岗服务的有关准则，确保饮食卫生安全。

四、食堂必须持当年有效卫生许可证；食堂经营人员按要求如期进行健康检查和卫生知识培训，持健康合格证上岗。

五、食堂要切实加强饮食卫生安全和治安防范工作：

1、搞好防火、防盗、防食物中毒和人身安全工作。食堂内不准存放易燃易爆物品和有毒有害药品。免费汤桶、汤盆要加盖加锁或有专人严加看管，防止投毒事件的发生。

2、禁止购买、使用、存放亚硝酸盐类原料等违禁食品添加剂。不采购、不加工腐败、变质、霉变、虫蛀、掺杂使假、标识不全及过期食品。要从正规渠道采购食品，相对固定采购商店，认真执行购物索证制度。

3、不制作冷荤食品。肉类、蛋白食品要留样 48 小时。

4、煮饭起火时灶间不离人，烧火燃料器具存放要远离厨房。禁止使用电炉煮饭、烧开水、取暖。

5、非食堂工作人员不准进入食堂，严禁就餐者自取食品。

6、要指定专人处理好膳务工作后关窗锁门、关闭灶具、断电熄火，确保安全。

六、总务管理人员要对食堂采购、加工、销售食品的全过程实施检查监督，保证食品质量，防止食物中毒。

七、总务管理人员要经常检修食堂设施设备和灶具，避免液化器具漏气，确保安全使用。

八、由于经营管理不善，造成安全事故或食物中毒事故将追究相关责任人的责任。

第7篇 一中学校食堂食品安全工作管理制度

一中(学校)食堂食品安全工作管理制度

为切实搞好学校食堂餐饮服务及食品安全管理工作，从源头防止食物中毒或其它食源性疾患事故的发生，为学校师生营造一个安全、卫生的生活环境，根据《中国食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律法规规定，结合我校实际，特制定本管理制度。

一、成立管理机构，明确职责

第一条成立学校食堂餐饮和食品卫生安全工作领导小组，校长为组长，分管副校长为副组长，校医、分管食堂的处室主任、专(兼)职食堂管理员、各年级组长以及班主任等为领导小组成员。

第二条建立健全食堂餐饮和食品卫生安全管理制度。

第三条建立健全食堂餐饮服务和食品卫生管理规章制度及岗位责任制度。

第四条建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间和食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。

第五条实行事故责任追查制度。事故责任追查做到四不放过，即：

事故原因未查清不放过，事故整改措施未落实不放过，事故责任人未受处理不放过，教师、学生未受教育不放过。

第六条加强学生饮食卫生教育，科学引导，教育学生不购买街头无照(证)商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

第七条积极组织食堂管理人员和从业人员参加食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

第八条主动配合上级教育、卫生、食品药品监管部门的检查、评比和考核工作，对各相关部门提出的意见和建议要及时整改。确定专人收集、整理、归档食堂管理资料。

二、食堂设备与环境卫生要求

第九条保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第十条食堂的布局应当合理，应有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

食堂加工操作间应当符合下列要求：

1、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间。

2、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶，下水道出口处有防鼠金属隔栅。

3、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水。

4、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、

防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

5、原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施，原料离地离墙 10cm 存放，保持空气流通。

第十一条使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。具备 2 个消毒池，并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开：餐具洗清分开，原料荤蔬清洗池分开，切配用具生熟、荤蔬分开，贮存生熟、成品半成品分开，并有明显的文字标识。

第十二条餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第十三条餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

第十四条用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十五条必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证，食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

三、食品采购卫生要求

第十六条严格把好食品的采购关。必须到持有食品生产、流通许可证及产品合格的生产、经营单位采购食品，并按照国家有关规定进

行索证索票;大宗食品采购应相对固定, 以保证其质量。禁止采购以下食品:

1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常, 含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染, 可能对人体健康有害的食品。

2、未经食品药品监督部门检验或者检验不合格的肉类及其制品。

3、超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。

4、其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十七条采购大宗食品及其原料, 应当按照国家有关规定索取检验合格证。

第十八条采购的定型包装食品和食品添加剂, 必须在包装标识上按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期、食用或者使用方法等。食品包装标识必须清楚, 容易辨识。

第十九条采购食品添加剂必须选购国家允许使用、定点生产的食用级食品添加剂。

第二十条采购的食品容器、包装材料、食品使用工具、设备、洗涤剂、消毒剂必须符合国家相应的卫生标准, 对人体安全、无害。

四、食品贮存及仓库卫生管理要求

第二十一条食品贮存应当分类、分架、离墙离地存放, 各类食品要有明显标志, 生食品、半成品和熟食品应分柜存放。有异味或易吸潮的食品密封保存或分库存放, 易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。及

时处理变质或超过保质期限的食品。

第二十二条食品贮存场所禁止存放有毒、有害、杂物及个人生活物品。

第二十三条使用的刀、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，刀具用完后妥善保管。

第二十四条食品仓库专用并设有防鼠防蝇防潮防霉通风的设施及措施，并正常运转。

第二十五条食品进出仓库应专人验收、登记，做到勤进勤出，先进先出，定期检查清仓，防止食品过期变质、霉变长虫，及时将不符合卫生要求的食品清理出库。

第二十六条食品仓库应经常通风、清扫，保持干燥和清洁。

五、食品冷藏、冷冻贮藏的范围要求

第二十七条食品冷藏、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、冷冻柜内部温度的监测。

第二十八条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

第二十九条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

第三十条用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜，应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

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/768002141002007006>