幼儿园食堂管理的重要性（精选15篇）

幼儿园食堂管理制度

从业人员个人卫生管理制度为规范从业人员个人卫生管理,保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。

专间操作人员还应戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。

接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

1、处理食物前；

2、上厕所后；

3、处理生食物后；

4、处理弄污的设备或饮食用具后；

5、咳嗽、打喷嚏或抠鼻子后；

6、处理动物或废物后；

7、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；

8、从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

四、非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：

1、开始工作前；

2、上厕所后；

3、处理弄污的设备或饮食用具后；

4、咳嗽、打喷嚏或抠鼻子后；

5、处理动物或废物后；

6、从事任何（其他）可能会污染双手的活动后。

五、专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗笑道，操作中应适时地消毒双手。

不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

六、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

七、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

八、进入食品处理区的非加工操作员，应符合现场操作人云卫生要求。

幼儿园食堂管理制度

度一、幼儿园必须切实做好幼儿生理和心理卫生保健工作。幼儿园严格执行卫生部颁发的《托儿所、幼儿园卫生保健制度》以及其他有关卫生保健的法规、规章和制度。

二、幼儿园应制定合理的幼儿一日生活坐下制度、两餐间隔时间不得少于3小时半。幼儿户外活动时间在正常情况下每天不得少于2小时，寄宿制幼儿园不得少于3小时。高寒、高温地区可酌情增减。

三、幼儿园应建立幼儿健康检查制度和幼儿健康卡或档案。每年体检一次，每半年测身高、视力一次，每季度量体重一次，并对幼儿身体健康发展状况定期进行分析、评价。应注意幼儿口腔卫生，保护视力。

四、幼儿园应建立卫生消毒，病儿隔离制度，认真做好计划免疫和疾病防治工作。幼儿园内严禁吸烟。

五、幼儿园应建立房屋设备、消防、交通等安全防护和检查制度；建立食品、药物等管理制度和幼儿接送制度，防止发生各种意外事故。应加强对幼儿的安全教育。

六、供给膳食的幼儿园应为幼儿提供合理膳食，编制营养平衡的幼儿食谱，定期计算和分析幼儿的进食量和营养摄取量。

七、幼儿园应保证供给幼儿饮水，为幼儿饮水提供便利条件。要培养幼儿良好的大、小便习惯，不得限制幼儿便溺的次数，时间等。

八、积极开展适合幼儿的体育活动，每日户外体育活动不得少于一小时。加强冬季锻炼。充分利用日光、空气、水等自然因素，以及本地自然环境，有计划地锻炼幼儿肌体，增强身体的适应和抵抗能力。对体弱或有残疾的幼儿予以特殊照顾。

九、幼儿园夏季要做好防暑降温工作、冬季要做好防寒保暖工作、防止中暑和冻伤。

幼儿园食堂管理制度

为了保证食堂食品卫生，加强对幼儿园食堂卫生管理和监督，保障师生身体健康。特制定幼儿园食堂卫生投诉处理管理制度。食堂卫生投诉处理具体由幼儿园食堂安全管理小组负责收集投诉意见。回收对投诉意见及时进行分析研究、反馈、督促、整改和追查有关人员责任。

一、根据《中华人民共和国食品安全法》，幼儿园食堂用餐卫生管理规定等要求，对被投诉的责任人，经查实违反有关食堂卫生规定和要求的，对责任人进行批评教育，有关责任人必须以书面形式做出整改意见，同时幼儿园对责任人按有关规定进行处理。

二、对经教育没及时进行整改或有严重工作失误的食堂工作人员，幼儿园将不再允许其在食堂工作，并立即调离食堂。

三、根据投诉情况，幼儿园食堂卫生管理小组应及时召集食堂管理负责人开会，对食堂卫生工作进行分析和督促整改，从而加强食堂卫生管理工作。

四、及时将处理意见反馈给投诉人，征求投诉人意见，直至满意为止。

五、如有疑似食物中毒的人员对幼儿园食堂进行投诉的，食堂食品管理工作领导小组做好如下工作。

1、立即停止食品加工、发放、活动。并在第一时间报告市食品监督管理部门、教育部门。

2、立即将发病师生送往医院，并协助医疗机构救治病人。

3、保留造成食物中毒或有可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和场所，待确认后交卫生部门处理。

4、积极配合有关部门调查，并按要求如实提供有关的材料和样品。

5、落实食品监督管理部门要求采取的措施，并妥善处理善后事宜，维护幼儿园正常秩序。

6、配合食品监督管理部门分析引起食物中毒原因，总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

幼儿园食堂管理制度

一、工作人员卫生要求：

从业人员必须掌握食品卫生的基本知识，全心全意为师、幼服务，力求做到饭热、菜香，食品卫生。

1、从业人员必须身体、心理健康，每年进行一次体检，持健康证明上岗。

2、从业人员讲究个人卫生，在工作中应穿工作服、戴口罩。

3、从业人员患有有碍食品卫生疾病的，不得直接接触入口的食品，不能参加分餐工作。

食堂卫生要求：

餐炊具使用前必须洗净并消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。餐炊具消毒不得与清洗蔬菜肉类等设备混用。严格执行消毒制度。 食堂要有有效的除四害设施，彻底清除四害。

食堂器物放置整齐、有序，厨房垃圾及时清除干净。

每天餐后打扫食堂一次，每周大清洁一次，保持食堂卫生。 食品卫生要求：

采购员严把食品采购关，杜绝一切不符合食品卫生的食物进入食堂，在食堂内发现这些食品立即报废处理，严防食物中毒。 食品贮存应按要求、食品性质分类存放，并定期倒仓检查，及时处理腐烂变质食品。

严格执行食品留样制度，保证每日进食必有留样。

一、 食堂安全要求：

1、 食堂负责人必须定期对食堂工作人员进行安全培训，并检查食堂安全隐患，发现及时上报处理。

2、 食堂工作人员每日下班前必须对自己工作区进行安全隐患排查，做到及时发现及时上报及时处理。

3、

崔口镇中心幼儿园

食堂负责人每日下班前认真排查各工作区、仓库安全隐患。

一、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。

二、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。

三、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）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。

（四）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。

四、配餐制度

（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。

（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。

五、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，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。

六、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。

七、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。

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定购和烹调。

5、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

6、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、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（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

4、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。

5、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。

6、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。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。

九、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、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

4、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。

十、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。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、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。

2、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/1，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。

3、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。

十二、食堂从业人员晨检

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。

2、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：

（1）“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子（并把头发置于帽内）；

（2）“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度

1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

十四、师生用餐制度

1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、培养师生良好的进餐习惯：（1）餐前洗手；（2）不挑食、不偏食。

3、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

十五、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的报告制度

1、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。 2、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

3、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

4、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

十六、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急预案制度

在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

1、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（1）协助卫生机构救治病人；

（2）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（3）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（4）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

2、对病人采取应急处理：

（1）采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验；

（2）及时送去医院治疗。

3、对造成食物中毒的食品进行处理：

（1）对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患；

（2）对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻

底清洁、消毒。

4、对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于5分钟；对不能进行热力消毒的可用75%酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

十七、食品卫生责任追究制度

1、责任制的分工：

（1）园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。

（2）幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对

部门的下属从业人员负直接领导作用。

（3）食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

（1）对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，

由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（2）对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由

幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（3）对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节

特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

十八、分管园长职责

1、建立健全各种食品卫生安全的管理制度和岗位职责。

2、落实“一日三巡”制度，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生工作的情况，做到“共性问题集体反馈，个性问题个别指导”。

十九、食品卫生管-理-员职责

1、每天认真做好全园师生教职员工的晨检工作,作好记录。

2、每周一次检查食堂卫生消毒和安全工作，要求有记录、有对策，消除不安全隐患。

二十、食堂管-理-员职责

1、正确掌握食品进货、验收及供应情况，发现质量问题及时处理。

2、每月召开一次膳管会，及时了解师生员工对伙食的意见，研究膳食烹调技术，不断改进幼儿饭菜和点心质量。并协助保健老师制定好适合幼儿年龄特点的菜谱。

3、根据师生出勤人数，严格把握每日饭菜、点心的供应量。

二十一、食品采购、验收员职责

1、认真执行食品采购制度，根据预定菜谱，按需向配货中心定购蔬菜和伙食品。

2、认真执行食品验收制度，每天对配货中心送来的货品进行验收、过秤，严把食品卫生质量关、数量关。

3、验收食品质量时，主要看（根据不同种类）：

蔬菜、水产类： 新鲜度，是否变色，有无异味；

豆制品、肉类： 必须分别附上“上海市豆制品送货单”和检验检疫证明；

米、饼干、干果等包装类： 生产日期和保质期。

二十二、食堂仓库保管员职责

1、做好食堂仓库的清洁卫生工作，空气流通，物体摆放整齐合理。

2、每月月底进行库存物品的盘点，做到帐物相符。

3、仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。

二十三、食堂辅助工职责

1、认真做好幼儿餐（饮）具、食堂工用具的清洗、消毒、保洁工作，分类摆放。

2、按要求在不同专用池内洗净食品原料，并进行切配加工。要求先洗后切，并根据幼儿年龄特点：切细、切短、切薄、切小。

3、搞好包干区清洁卫生工作，每天一小扫、每周一大扫，保持初加工间的环境卫生。

4、加工食品前要检查代加工食品的质量，发现腐烂变质、感官性状异常等有碍食品卫生的，要及时汇报。

5、幼儿饮用水供应充足，并根据季节做好防寒保暖、防暑降温工作。

二十四、营养员、点心师岗位职责

1、每天早上七点前到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

二十五、食品供应人员职责

1、做好食品供应环境的清洁卫生工作及盛放容器的清洗、消毒工作，避免二次污染。

2、每天按师生出勤人数定量定时供应主副食品，并做好留样工作。 4、严格遵守幼儿园食品供应制度，严禁生拌食品和改刀菜的供应。

二十六、消毒人员岗位职责

1、每年参加健康体检，健康者方可从事此项工作。

2、定期参加消毒知识培训，熟练掌握消毒知识、消毒技能，严格按《食品卫生法》、《食具消毒卫生标准》进行操作。

3、认真做好日常物品的消毒工作及传染病发生后的消毒工作：

（1）日常物品的消毒要求：

c、玩具消毒每周一次：用消毒灵1%-3%有效氯浸泡半小时，清洗后晾干备用。

d、被褥消毒：晴天每周一次，暴晒1-2小时。

e、手的消毒：用药皂、流动水洗手，必要时用75%的酒精擦拭1-3分钟。

（2）发生传染病后的消毒要求：

a、发生传染病的’班级与不发生传染病的班级分开消毒。餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以用煮沸消毒，水开后40-60分钟以上。

b、物体表面空气消毒：用0.2%-0.5%过氧乙酸，消毒灵含有效氯1000mg/l的溶液拖、擦、喷洒60分钟，每天两次。

e、分泌物、排泄物消毒：用消毒灵2000mg/l溶液，搅匀加盖2小时，容器使用后消毒，用消毒灵5000mg/l溶液浸泡消毒30-60分钟以上。 4、已消毒和未消毒的餐用、工用具应分开存放，标记明显。

二十七、幼儿园膳食管理制度

一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。

二、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品

种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。 三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批

准不得外借。

五、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

六、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

二十八、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保

证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、

生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。 六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种

食物拒收入库，并经常清理。

1．食堂要依照《食品卫生法》要求到卫生主管部门申领《餐饮服务许可证》。

2．食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更-衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证幼儿的 膳食安全和食品安全。

3．食堂从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽。

4．食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。 5

．采购食品(包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备)，要按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

6．食堂供应幼儿的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向幼儿供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。如发生食物中毒，承包经营者负一切经济、法律责任。

7．保持食堂内外的环境卫生，要经常对餐具用具进行清洗消毒，生熟案板刀具要分开存放。

8．存放食品的仓库应当干燥、通风，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

9．认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源；防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10． 认真接受卫生、防疫、质监工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改，并实行责任追究。

11. 幼儿每日食用的熟食品，必须在冰箱内留样 24 小时，每个食物样品 150 克。

12. 冰箱、冰柜保管使用，生熟食品分开存放，定期清理食品。每周清洁消毒一次。不得购买腐败变质食品，严防食物中毒。

13. 食堂安全，下班前检查食堂门窗、水电、煤气是否关好，防止失窃、失火、投毒等事故发生。

食堂工作人员操作规程

一、进入食堂必须换工作服、戴工作帽；不穿拖鞋、高跟鞋，不蓄长发，不留长指甲，不吸烟；穿戴整洁，讲究个人卫生。

二、每次操作早、中餐前，仔细观察用水有无异色、异味；认真检查米、面、油、加工原料、调味品等有无鼠害、污染及杂物。发现问题，必须及时报告，及时处理。

三、根据就餐人数确定用餐量，按量领用加工原料，不得欠缺，也不得浪费，注重节约。

四、注重做到原材料加工精细，大小适宜，干净卫生；根据需要，将原料先切后洗或先洗后切，尽量确保原料营养不流失或少流失。

五、加工操作完毕，不得用手直接接触熟食品，必须戴工作手套，或用勺、夹、铲等工具；对放在盆、桶里的餐用熟食品，必须加盖、入柜，严防鼠蝇侵害。

六、每天工作完毕，必须认真清洗加工机械、炊具、工作台、灶台、灶具、地面、门窗、墙壁、水沟、消毒。

七、每天工作完毕，一律将清洁的炊具、食品、物品整齐、有序地摆放在固定的位置，不得乱丢、乱放；生、熟食品该回归保管室的应立即入库；暂时不入库的，应立即入柜和加盖有序摆放。

八、妥善处理剩饭、剩菜，对变质食品一律倒掉；每天要要干干净净地处理掉生活垃圾，生活垃圾不得留存在食堂里。幼儿园食堂管理制度

设定定期与不定期的卫生检查制度，检查时随带记录薄（表），对食堂卫生情况作较详细记录。

检查时，看是否严格执行食堂卫生制度，主要体现在以下几个方面：

1.食堂周围环境卫生区干净、无杂物、无死角。

2.食堂周围的墙壁干净，无乱贴乱画、乱搭乱挂。’

3.洗碗池清洁，上下水畅通。

4.剩菜、剩饭倒入残食回收桶，每天三餐及时清理。

5.垃圾及时清理，做到一日三清，垃圾倒到指定位置。

6.原料要新鲜，加工前要拣好、洗净，严禁用腐败变质、生虫原料加工，加工的各类食品要烧熟煮透，定型包装食品、调味品等要有产品检验合格证明，标识要齐全。

7.仓库要清洁、干燥、通风，保持“四防”，食品要分类存放，并要有容器加盖。定期盘点，发现过期霉变、生虫要及时销毁。

8.操作间保持无蚊、蝇，配有两刀、两板、双盘，坚持生、熟分开，红、白案分开，防止交叉污染。

9.根据不同的消毒方法配备餐具洗刷消毒设施，并指定专人负责洗刷、消毒，做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

10.冷藏设备保持清洁卫生，生熟分开，定期清洗。 11.保持个人卫生，正常穿戴清洁的工作衣帽，加工直接入口的饭菜，操作前要洗手，每年要定期检查健康，发现有传染病者（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、肺结核、传染性皮肤病）及时隔离治疗。

幼儿园食堂管理制度

为加强幼儿园食品卫生管理,有效控制幼儿园食物中毒及其它食源性疾患的发生，保障师生员工身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》，结合幼儿园实际，制定本办法。

一、幼儿园园长为幼儿园食堂食品卫生安全管理工作第一责任人。园领导应把食品卫生安全工作列入幼儿园重要议事日程，定期召开会议，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。

二、安保办主任为学校食堂卫生安全管理工作第一责任人。全面负责幼儿园食堂安全卫生检查工作。

三、分管领导对卫生行政部门或教育行政部门提出的整改意见，必须及时责成相关部门进行全面整改。

四、总务处在分管领导的带领下，设立人员对食堂进行安全检查。

（1）设立食堂安全监督管理人员，具体负责监督检查学校食品卫生安全、卫生、操作流程，以及相关政策、措施及制度的落实，履行监督检查的职能。

（2）建立学校食堂家长安全监督机制，每天对食堂采购物品及操作流程、饭菜质量监督，发现问题及时上报相关分管领导。

五、办公室负责拟定相关规章制度，详细分化人员职责，教导处协调安全检查人员的值日，每周安排一名校级领导、老师、食堂监管员对食堂安全进行全面检查。

六、值班领导、食堂安全监管员职责。

（1）严查环境卫生是否整洁。

（2）严查从业人员是否佩证上岗、健康证明是否有效。

（3）严查索证索票制度是否落实。

（4）严查清洗消毒是否到位。

（5）严查加工管理制度是否落实。

（6）严查是否存在违法使用食品添加剂行为

七、食堂责任人对食堂易发生食品卫生安全事故的场所加强安全防范，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。

八、班级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。

九、食堂安全监管员全面负责食堂购物的监管，负责食堂采购物品及操作流程是否规范、饭菜质量是否达到要求，是否进行购物索证等进行监管。

十、对各责任人员违反规定，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，按照有关规定追究法律责任。

十一、对下列人员有下列情形之一的，追究其相关责任：

(一)有下列情形之一者，追究校长责任：

1.食堂发生严重食物中毒事故并造成人员伤亡；

2.未建立堂安全负责制或未设立专职或兼职食品卫生管理人员；

3.未建立食堂安全管理制度或管理制度不落实；

4.食堂未取得卫生许可证而从事经营活动。

(二)有下列情形之一者，追究分管领导责任：

2.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；

3.不主动配合上级卫生主管部门检查，有失职行为的；

4.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；

5.对员工未进行食品卫生安全知识培训、考核的。

（三）有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

1.不主动配合学校对食堂食品卫生安全进行管理与检查、自查的；

3.不及时传达上级及学校有关食品卫生安全政策和相关规定，造成工作出现失误的；

4.食堂发生食品卫生安全问题不及时上报学校主管主管领导的；

5.食堂发生食品卫生安全问题未采取措施，或措施不力造成严重后果的；

6.食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的。

(四)有下列情形之一者，追究食堂安全监管员责任：

1.食堂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:

2.食堂使用积压食品和过期食品、三无食品的：

3.食堂把腐烂变质、不合格产品搭配给食堂的。

4.对食品验收不把关造成不良后果的；

5.对库存食物不检查造成积压或过期、变质的；

6.让食堂使用过期、变质的不合格食品的。

7.食堂不按流程及规定进行加工食品的

十二、责任追究程序

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，提出初步处理意见，报总务处、校长室等有关部门依据相关规定追究有关责任人的责任。

幼儿园食堂管理制度

一、食品采购应选择具有相关合法资质的供货者，建立评价和退出机制，及时更换不符合要求的供货者。大宗食品要建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

二、采购食品时要按照《餐饮服务食品安全操作规范》等要求查验随货凭证、相关许可证、检验报告等材料，留存每笔购物清单或送货凭证。入库前要对食品的外观、温度进行查验并记录，发现包装破损、标签标识不全、食物变质、超过保质期等食品，不得入库。

三、如实记录采购的’食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。可采用电子方式记录和保存相关内容。采购食用农产品应符合相关规定，留存购货凭证。

四、食品库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，配有足够数量的存放架。食品库房内不得摆放有毒有害物品，摆放个人物品、清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂应设独立隔间或区域。

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/825002223204012033