

最新幼儿园食堂的管理制度和方案 幼儿园食堂管理制度(通用14篇)

通过广告策划，企业能够更好地与消费者进行有效沟通，传递产品的核心价值和独特卖点。小编整理了一些广告策划中常见的问题及解决方法，希望对大家在制定宣传方案时有所帮助。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇一

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作息制度、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。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇二

1. 采购员要认真学习《山东省采购食品索证管理制度》，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

2. 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。

3. 所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

4. 不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

5. 不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

6. 采购乳制品、肉制品、水产制品、食物油、调味品、酒类饮料、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政主管部门规定应

当索取的其他食品等，均应严格索证；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证，进口食品及其原料应具有口岸卫生监督部门出具的检疫合格证书。

1. 主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。
 2. 仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。
 3. 做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。
· 腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食物，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食物不得验收入库。
 4. 做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。
 5. 食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。
 6. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产品分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。
 7. 冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不超过1cm)气足。
 8. 经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。
1. 分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

2. 加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器、要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。
3. 各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。
4. 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。
5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。
6. 做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。
7. 及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。
8. 不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工管理制度

1. 加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。
2. 熟制加工的食品要烧熟煮透，其中温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具或容器。
3. 烹调后至使用前需要较长时间(超过两小时)存放的食品应当4. 隔餐隔夜熟制品必须经充分再热后方可食用。

5. 灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒布揩擦。
6. 严格按照《食品生产经营单位废气食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。
7. 剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。
8. 工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

面食制作管理制度

1. 加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如果发生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能使用。
2. 做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易造成农药残留的蔬菜(如韭菜)浸泡时间应在30分钟以上，然后冲洗干净。
3. 各种工具、用具、容器需按照食品生熟不同分开使用，用后及时清洗，定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。
4. 糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存。
5. 按规定要求正确使用食品添加剂。
6. 各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机

等用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要清洗、晾干备用。

7. 加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁；各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

从业人员健康检查制度

1. 食品生产经营人员每年必须进行健康检查。

2. 食品卫生管理人员负责组织本单位的健康查体工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病”人员调离岗位，并对从业人员健康状况进行日常监督管理。在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品应当在放凉后再冷藏。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇三

（一）、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。

（二）、炊事人员及办公室人员每周制定幼儿食谱，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）、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

（五）、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于两个半小时。

（六）、不吃变质不新鲜的食物，，做好食物48小时留样工作

（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。

（一）烹饪好的食品分别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。

（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、勤洗工作服、勤洗换个人衣物。

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：

（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“餐用具清洗、消毒、保洁制度”、“食堂从业人员晨检制度”、“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、液化气、各电器开关是否关闭。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇四

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消毒，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，应符合现场操作人员云卫生要求。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇五

1、成立伙食管理委员会并由专人负责，民主管理。

2、伙食费专款专用，精打细算，计划开支，合理使用。

3、根据季节制定适合幼儿的'每周食谱。

4、准确掌握幼儿出勤数，做到每天按时按量供应伙食不吃隔日剩饭菜。

5、每天做到牛奶、饭菜的留样工作。

1、幼儿膳食经费实行民主管理制度，坚持专款专用，合理开支的原则。

2、按照园财务制度规定，膳食经费中的各项经费单据严格执行“三帐制”，即：必须有经手人、验收人、分管领导审批签字后，方可入账。

3、数额较大的支出，须经伙食管理委员会讨论决定。

4、学期结束时将食堂账目提交伙食管理委员会审议，并向家长公布账目。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇六

(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；

(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；

(五) 餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染；

(六) 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。

(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。

(四) 凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

(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，并作好记录；

(六) 库房检查：按库房管理制度执行。

(六) 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。

(二) 不得供应生拌食品和改刀菜；

（三）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；

（五）为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜；

（七）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。

（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。

(三) 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

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、不得在食品加工和食堂场所内吸烟。

(六) 每天下班前，检查灶具、各电器开关是否关闭；

(七) 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。

(一) 食品采购原则上都做到定点配货中心送货到园；

(三) 每天有专人负责验收食品，并认真做好记录；

(五) 食品经验收合格后，再过磅、收货；

(十) 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。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇七

一、工作人员卫生要求：

1、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。

2、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。

- 3、从业人员讲究个人卫生，在工作中应穿工作服、戴口罩。
- 4、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。

二、食堂卫生要求：

- 1、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。
- 2、食堂要有有效的除四害设施，彻底清除四害。
- 3、食堂器物放置整齐、有序，厨房垃圾及时清除干净。
- 4、每天餐后打扫食堂一次，每周大清洁一次，保持食堂卫生。

三、食品卫生要求：

- 1、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。
- 2、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。
- 3、严格执行食品留样制度，保证每日进食必有留样。

四、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、食堂负责人每日下班前认真排查各工作区、仓库安全隐患。

1. 幼儿园食堂员工管理制度（最新）

2. 幼儿园食堂管理制度

3. 食堂管理制度

4. 单位食堂管理制度

5. 职工食堂管理制度

6. 食堂卫生管理制度

7. 公司食堂卫生管理制度

8. 职工食堂管理制度

9. 幼儿园食堂食品安全制度

10. 市物价局职工食堂管理制度

幼儿园食堂的管理制度和方案篇八

为保证食品卫生，保障职工身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，制定如下食品卫生管理制度。

一、食堂有卫生部门发的卫生许可证，炊事员必须有健康证。

二、坚决执行食品卫生法规，严格执行“五四”卫生制度，即：

1、由原料到成品实行“四不”制度：不收、不切、不做、不售腐烂变质食品。验收员不收腐烂变质食物，炊事员不做腐烂变质食物，售饭口不出售腐烂变质食物。

2、炊事员个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤换工作服。

3、炊事用具用实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、对食物存放“四隔离”：生与熟，成品与半成品，食品与杂物、药物，食品与天然冰隔离。

5、对室内外卫生实行“四定”：定人、定时间、定物、定制

度。

三、要求炊事员做到“五不准”制度：

(1) 不准穿背心拖鞋上岗。

(2) 不准在操作间吸烟。

(3) 不准用工作服擦汗

(4) 不准穿工作衣进卫生间。

(5) 不准随地吐痰

四、餐厅、操作间、主副食库做到“四无制度”：无蛆、无蝇、无虫、无鼠。

五、服务员工作态度要做到“四个一样”

1、领导和职工一样对待。

2、生人和熟人一样热情。

3、领导在不在一样工作。

4、平时与检查时间一样卫生。

六、违反上述食堂管理规定的每条处罚50元。炊事员个人卫生制度

- 1、炊事员每年进项一次健康检查，无健康合格证者，不得在食堂工作。
- 2、上班要穿工作衣，戴工作帽，售饭人员要戴口罩。
- 3、炊事员要做到勤剪指甲、勤洗手、勤洗工作衣，上班时严禁戴戒指，手镯耳环等装饰物品。
- 4、严禁在操作间吸烟、随地吐痰、大闹。
- 5、生病时应及时就医，不准带病上岗。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇九

- 2、卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫生知识培训，做到人人掌握应知应会的食品卫生知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。
- 3、每年组织一次从业人员卫生知识培训，每年培训不少于20学时，并进行卫生知识考试，对卫生知识考试不合格者要重新进行培训，补考不合格者要调出食品生产经营岗位。

二、食品添加剂使用管理制度

- 1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，学校食堂不得贮存亚硝酸盐；
- 4、调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新添加调料，必须向下一班操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用。

三、幼儿园食堂库房管理制度

- 3、严格执行出入库制度，做好出入库记录；
- 4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放；
- 5、保持库房卫生清洁，物品规整，保证通风良好；
- 6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效；
- 7、库房管理人员必须穿戴工作衣、帽，佩带有效的健康证及卫生知识培训证上岗工作；
- 8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管-理-员、负责人责任。

四、烹调加工管理制度

- 1、进入烹调间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证；
- 2、进入烹调间的人员必须穿戴工作衣、帽；
- 3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒；
- 4、食品加工前应检查是否有感官异常；
- 6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上；
- 7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台；
- 8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖；
- 9、无防蝇窗纱的窗户不得打开；
- 10、个人物品不得带入烹调间；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

五、学校食堂粗加工管理制度

1、食堂管-理-员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐所用食品原料；

2、肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用；

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

4、粗加工人员必须穿戴整齐工作衣、帽，佩带有效的健康证及卫生知识培训证上岗工作。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

六、学校食堂原料采购索证制度

1、食堂原料采购必须有专人负责，并掌握食品卫生知识和采购常识；

3、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理；

4、每次采购食物均要向货主索要收据，并保存收据至食品进食后无异常；

5、食品原料采购负责人应穿戴整洁的工作衣、帽，并佩带有效的健康证及卫生知识培训证。

七、面食制作管理制度

3、直接入口的食品容器、用具必须专用；

4、墙壁、地面应保持清洁；

- 5、污物桶必须加盖；
- 6、个人物品不得带入面食间。

八、餐具、用餐清洗消毒制度

- 2、确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；
- 3、将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒；
- 4、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用；
- 7、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

九、学校食堂餐厅卫生管理制度

- 2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；
- 3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；
- 4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，工作时间不得吸烟；
- 5、餐厅服务人员必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗；
- 6、餐厅服务人员出外办事，入侧前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手；
- 7、餐厅服务人员上岗必须佩带有效的健康证及卫生知识培训合格证。

十、学校食堂卫生检查制度

- 2、主管领导定期检查（每周三下午）；

- 3、食堂负责人自查（每天上午）；
- 4、卫生领导小组成员抽查（不定期）；
- 5、按标准严要求，不留死角；
- 6、查出问题，立即解决，并追究责任人的责任。

十一、配餐卫生管理制度

- 1、配餐间的工作人员必须穿戴工作衣、帽，携带健康证及卫生知识培训证上岗；
- 2、每天配餐前后必须将紫外线灯开启30分钟，对配餐间进行空气消毒；
- 3、配餐间内的一切食品容器、用具、餐具必须洗净、消毒；
- 4、操作台使用前必须用75%的食用酒精擦拭消毒；
- 5、杂物及非直接入口食品不得进入配餐间；
- 6、出售食品的从业人员的手不得接触钱币等污物，操作人员必须经常洗手；
- 7、操作完毕后关闭食品出售窗。

十二、学校防投毒措施

- 1、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度；
- 2、严把采购、储存、加工、供应各环节的安全关；
- 3、原料库专人专管，其他人未经允许不得擅自入内，库房随时上锁；

4、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随意进入，工作人员离开时要锁门；

5、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强员工防投毒意识；

6、各环节由专人负责，学校卫生管理领导小组定期对防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人员及主管人员责任。

十三、幼儿园食品从业人员健康检查制度

2、从业人员每年定期体检，合格者领取当年的健康证，健康证超过一年者，视为无证；

4、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如在有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

十四、幼儿园食物中毒应急处理预案

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校学生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

（一）、食物中毒抢救领导小组

组 长：罗建红

副组长：谭芳菲

成 员：保健医生以及各班工作人员

（二）、发生食物中毒后的报告

报告，组长在接到报告后，应立即向当地卫生行政部门报告，

并通知领导小组成员立即到岗，部署各项救治及处理工作。

（三）、 具体措施及责任

- 1、组织抢救工作由负责。应立即联系医疗单位，及时向医院运送患者进行救治；
- 2、由 罗园长园长负责向卫生行政部门报告，报告电话
- 3、由谭芳菲园长向上级主管部门报告，说明事故的经过及严重程度，必要时请求支援；
- 5、由司机维持现场秩序并接待有关访人员。

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订购和烹调。

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/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。
- 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，按需向配货中心订购蔬菜和伙食品。

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、营养师、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、标识不合等不符合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、消毒、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。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇十

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

按当天的需要量订购和烹调。

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/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。

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入量。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、标识不合等不符合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、消毒、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。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇十一

1、主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2、仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

- 3、做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的'生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。
- 4、做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。
- 5、食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。
- 6、肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产品分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。
- 7、冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不超过1cm)气足。
- 8、经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。
- 9、做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇十二

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。

五、食品贮存应做到分区、分架、分类、离墙、离地10cm存放。散装食品要使用密闭容器贮存，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。按照标签标注的保存条件及时贮存。

冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）要有可正确显示内部温度的外显温度计。

六、进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇十三

食品原料采购索证制度

1. 采购员要认真学习《山东省采购食品索证管理制度》，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

2. 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。

3. 所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。
4. 不得采购腐-败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。
5. 不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。
6. 采购乳制品、肉制品、水产制品、食物油、调味品、酒类饮料、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政主管部门规定应当索取的其他食品等，均应严格索证；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证，进口食品及其原料应具有口岸卫生监督部门出具的检疫合格证书。
7. 验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

库房管理制度

1. 主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。
2. 仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。
3. 做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。
. 腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食物，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食物不得验收入库。
4. 做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。
5. 食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6. 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产品分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7. 冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不超过1cm)气足。

8. 经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9. 做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板;不得在仓库内抽烟。

1. 分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

2. 加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器、要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。

3. 各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

4. 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6. 做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放;切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。

7. 及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。
8. 不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

烹调加工管理制度

1. 加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。
2. 熟制加工的食品要烧熟煮透，其中温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具或容器。
3. 烹调后至使用前需要较长时间(超过两小时)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，需要冷藏的熟制品应当在放凉后再冷藏。
4. 隔餐隔夜熟制品必须经充分再热后方可食用。
5. 灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒布揩擦。
6. 严格按照《食品生产经营单位废气食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。
7. 剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。
8. 工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

幼儿园食堂的管理制度和方案篇十四

一、食堂工作人员必须认真学习并严格执行《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等有关食品卫生的相关要求。

二、食堂工作人员须持健康证和培训合格证上岗。

三、食堂工作人员必须把好质量关，严禁购买、使用、出售腐烂变质、有害有毒的食物，杜绝食物中毒事件发生。

四、食堂工作人员应讲究个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽，并将头发置于帽内，不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

五、食具做到“一洗”、“二刷”、“三冲”、“四消毒”、“五保洁”。保持食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每周一洗扫，保持食堂的洁净。

六、食堂工作人员应热情服务，文明用语，不得克扣师生饭菜数量，保证饭菜质量，按规定时间开饭。

七、食堂的所有设备必须规范操作，注意用电、用水、用煤安全，杜绝各种人为事故的发生。

八、食堂门窗及时关锁，严防失窃等事件的发生。