

最新幼儿园食堂食品安全工作计划(优质10篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇一

坚持“学习食品安全教育法规知识，提高管理水平，培养学生的自护能力，避免群体性食物中毒事故”的食品安全工作方针，深化校园安全工作责任制，落实“制度保证，重在预防”的工作措施，创建“平安和谐校园”，办人民满意教育。

- 1、参与并力争通过食品卫生分级量化考核，争取食品卫生达标。
- 2、全面落实学生食品配送工程和校园放心店建设工作。
- 3、推行“五常法”食品管理模式，完成饮食放心工程示范学校创建任务
- 4、加大经费投入，改善学校食品安全环境。
- 5、健全机制，力保学校不发生群体性食物中毒事故。

1、认真贯彻上级主管部门有关学校食品卫生工作的法规、政策和工作要求，确保学校食品安全工作有布置、有落实，并及时反馈情况。

2、建立和健全食品卫生安全工作责任制、责任追究制度和各项规章制度，配备相应的食品卫生安全管理机构和人员，加

强对学校管理人员、从业人员和全体师生的食品安全培训与安全教育，在校园内形成全员重视、人人讲卫生的良好氛围。

3、配合卫生监督部门开展学校食品卫生量化分级考核。

4、实施“食品配送制度”。

5、加大食品安全设施投入，改善食品环境，降低食品安全风险系数。

6、开展学校食品卫生专项检查，积极配合卫生、工商等部门做好专项整治工作，对发现的安全隐患及时整改，防止学校饮食饮水中毒事件发生。

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。

2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

贯彻落实《学校卫生工作条例》，大力宣传《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《街头食品管理办法》。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、电视、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

3、突出重点、狠抓落实

要始终把学校食品卫生安全工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，狠抓落实，力争取得明显效果。重点抓好四个方面的工作。

(1) 加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量

学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

(2) 加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

(3) 加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

4、加强业务培训，提高监管水平

要加强校医、食品安全管理人员的业务知识培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训，让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范，避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇二

今天小编为大家收集资料整理回来了一些关于工作计划的范文，希望能够为大家带来帮助，希望大家会喜欢。同时也希望给你们带来一些参考的作用，如果喜欢就请继续关注我们

的后续更新吧！

为营造学校良好教学环境，稳定学校教学工作，保障师生员工生命安全和身体健康，拟定2018年学校食品卫生安全工作计划。

一、指导思想

以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，树立“学校教育健康第一”的指导思想，坚持以人为本，遵循预防为主、常抓不懈、标本兼治、着力治本的方针，紧紧抓住关系教职员工身体健康的突出问题，深入开展学校食品卫生安全和学校传染预防工作，为促进学校教学稳定工作提供有利保障。

二、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确监督员职责，责任细化，层层抓落实，有关部门参与，聚为合力，形成上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害，组织、协调指导应急处置工作，把危害后果控制在最小范围，并降到最低程度。

三、突出重点、很抓落实

本期学校食堂、小卖部全部承包出去，学校将坚持把学校食堂、食品卫生安全和传染病防治工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，很抓落实，力争取得明显效果。重点抓好三个方面的工作。

(一)、加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量

学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管，并有

专人负责，积极配合卫生监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施，规范食品烹饪方法选择的科学性，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品，依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决控制学生食物中毒事故的发生。

(二)、加强事前预防工作，提高突发事件的处置能力

为进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，学校逐步完善对学校食品卫生安全和急性传染病在学校爆发流行的管理措施，学校制定食品卫生安全和传染病防治预案，同时制定突发事件应急预案，同时制定突发事件的应对和处理能力。

(三)、加强校内外门前摊点治理，营造安全卫生的学习环境

学校门前、周边普遍存在大量食品经营、摆摊设点叫卖的现象，多数卫生状况较差，制售伪劣食品，只图营利，不顾学生健康，是隐患的源头，必须堵住。学校门前和周边环境卫生治理涉及到很多单位和部门，教育部门和学校主动与有关执法部门联系，密切配合开展专项治理，坚决取缔学校门前、周边无证非法经营的食品销售摊贩，杜绝以各种方式侵犯学生健康权益行为，在突击检查的基础上，建立长效机制，巩固治理成果，防止反弹。

学校保安人员维护校门前安全的积极性调动起来，委以重任，要求保安人员要担负每日校门前流动摊点、小贩的驱赶清理工作，对不听劝阻者，及时通知市食品安全协调办协助执法，使教学环境得到净化。

四、加强业务培训工作、提高监管水平

加强校医、专职管理干部业务知识

培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营

食品的从业人员进行业务培训，让其弄懂危害学生身体健康的食品以及如何提高自己的烹饪方法，以免造成食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

五、加大督查督办力度，推动工作开展

加大督查督办工作，对学生反映比较集中的问题重点督查。对学校门前摊点、商贩反弹快、成效甚微的现象，重点抓、反复抓、抓反复，将学校自治和协同有关职能部门综合治理有机结合起来，把突击检查和长期管理结合起来，造成一定声势，营造专项治理氛围，督查中对工作出现推委扯皮、拖拉疲沓、整改不办，造成后果的学校及个人，依法追究学校负责人的责任。强化人们的安全意识和职责，推动工作开展。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇三

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事。为认真贯彻落实国务院《关于进一步加强食品安全工作的规定》和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》、

《幼儿园卫生工作条例》、《教育部,卫生部关于加强幼儿园卫生防疫与食品卫生安全工作意见》等法律法规，以预防和遏止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力营造幼儿园食品放心消费的环境为目标，坚持消除安全隐患，全面落实食品安全责任制，围绕“幼儿园为学生着想,教育为人民服务”的宗旨,牢固树立“师生生命健康第一,责任重于泰山”的意识,普遍建立和健全食品安全长效管理机制,从根本上增强教育系统防范食品安全事故的能力,确保师生生命安全和身体健康,为教育教学创造一个安全稳定的环境,特制定本计划。

一、加强领导

幼儿园食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。幼儿园要切实加强领导，提高师生对幼儿园食品卫生安全工作的认识，从保障师生身体健康和生命安全、保证幼儿园正常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分认识这项工作的重要性、紧迫性、艰巨性和长期性。幼儿园制订了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对幼儿园食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学食品卫生安全工作领导小组，全面负责幼儿园食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安络。

二、明确职责

(一)幼儿园分管副园长应当履行的职责如下：

1. 加强对幼儿园的食品卫生工作的行政管理。幼儿园分管副园长与幼儿园食堂管理员签订食品卫生安全责任书。每学期会同校委会组织一至两次幼儿园食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课营养餐、饮用水及其他方面的幼儿园食品卫生的管理和督查。
2. 幼儿园食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强幼儿园食堂及饮用水等基础设施建设，使其达到卫生要求，并与幼儿园招生规模相适应。幼儿园食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学规模不相适应的，要责令其限期整改。
4. 督促落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。
5. 开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

(二) 幼儿园应当履行的职责如下：

1. 幼儿园定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查幼儿园食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要坚决予以关闭。同时要做好四个“备案”：一是层次的检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食物中毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。
2. 幼儿园食堂应坚持“服务师生，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。
3. 幼儿园要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。幼儿园供水工作由专人监管，盛装学生饮用水的容器必须加盖加锁。
4. 食堂从业人员必须按照《中华人民共和国食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督部门指定医疗单位检查的健康证明。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。
5. 幼儿园食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。
6. 开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。
7. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。
8. 幼儿园发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部

门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

三、具体措施

(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;(5)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。三是建立幼儿园食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的幼儿园和责任人追究责任。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇四

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1□xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2□xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，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、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇五

1、食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

2、每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。

3、保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

4、为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。

3、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6、食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

二月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

3、培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

- 1、食品卫生检查。
- 2、每周卫生消毒检查
- 3、防蝇、防鼠设施检查
- 4、培训内容：《预防春季传染病》
《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

- 1、每周卫生消毒检查
- 2、食品卫生检查
- 3、培训内容：《食品管理制度》
《烹调加工卫生要求》

六月份：

- 1、食品卫生检查。
- 2、餐具存放情况。
- 3、培训内容：《食品中毒预防指南》
- 4、每周卫生消毒检查。
- 5、卫生保健知识测试。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇六

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本食堂安全工作计划。下面就是小编为大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家！

一、指导思想

二、食堂管理

1. 食堂要把好食品关,坚决杜绝“三无”食品,熟食加盖,生熟分开,凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃,严防食物中毒。

2. 每天做好食品留样工作,留样时间保持48小时。

3. 保证菜的品种多样化,不时调查食堂管理及师生用餐情况,发现问题及时处理。

4. 为了保证幼儿的营养均衡,园保健老师要每周进行一次营养分析,及时调整伙食,要经常深入班级,听取意见,以确保幼儿的伙食,使我们的食堂管理更加规范。

1. 通过正常渠道采购食品,索取合同摊位的合法证件,认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净,炒菜要把正火候,贮菜要生熟分开,各类用具要分类摆放和使用。

2. 蔬菜购入采用多人组合法,买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责,互相督促,由园长统一审批。

3. 一丝不苟地做好消毒工作,餐具做到“一天一消毒”,小餐具用蒸汽消毒,大餐具用施康消毒液消毒,熟食间用紫外线灯消毒,消毒工作有专人负责,并做好消毒记录。确保食

堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7. 加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

四、具体月工作安排如下：

二月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查
3. 防蝇、防鼠设施检查
4. 培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1. 每周卫生消毒检查
2. 食品卫生检查
3. 培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1. 食品卫生检查。
2. 餐具存放情况。
3. 培训内容：《食品中毒预防指南》
4. 每周卫生消毒检查。

5. 卫生保健知识测试。

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定x年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败食品，坚决不予采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

一、责任对象：

厨房工作人员

二、责任要求：

1. 积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。

2. 抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。

3. 加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。

4. 加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。

5. 养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工

作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。

6. 注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。

7. 按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。

8. 按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。

9. 严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

10. 经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

三、责任追究：

1. 厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。

2. 发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃处理；严重的交由上级部门或司法机关处理。

3. 本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，

发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

幼儿园食堂食品安全工作计划篇七

践行“十八大”的重要思想，贯彻落实都***县教育局《关于加强学校食堂管理的意见》、以及学校食堂管理和卫生工作方面的制度等文件精神，加强我校食堂管理，减轻学生家长负担，消除学校食堂安全隐患，保证师生身心健康，制止侵占学生餐费的违纪行为。

1、规范学校食堂账务管理，确保记账合规合法、票据真实、手续齐全、账表规范。

2、规范学校食堂财务管理，确保收支合规合法，把紧支出关，严禁非伙食支出在学生伙食费中列支，严禁占用学生伙食费。

3、加强学校食堂卫生管理，完善食堂卫生设施和管理制度，严防食品中毒事故的发生。

4、加强学校食堂人员思想作风管理，确保食堂人员服务态度好、工作质量好，遵守纪律，服从安排，努力服务于学校教学

和师生生活。

5、遵循教育局指示精神，严格控制收费标准，提高学生的生活质量。

1、强化学校食堂校长负责制，把食堂安全卫生管理放在首位，完善食堂管理和安全卫生工作制度。食堂人员必须把握好质量关，严禁购买使用腐烂变质、有害有毒食物，严格执行索证制度，做到无证不购。严格操作规程，杜绝食物中毒事件发生。注意用电用火以及消防器材的管理，确保食堂无安全事故发生。

2、加强食堂用工管理，规范用工行为。学校使用合同工签订好合同，同时加强食堂员工的业务培训和政治学习，提高业务水平和服务质量。严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故的发生。

3、搞好食品保管工作，食品保管必须由工作人员专人负责，非工作人员严禁接触食品。搞好学校食堂卫生，根据学校食堂条件做好食具消毒，生熟分开，预防传染病的发生。

4、努力提高饭菜质量。蔬菜要清洗干净，饭不夹生，尽量做到现吃现做。各种食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施。

5、搞好粮、油、菜等各种食品的采购，抓好月底的各种库存盘点及有关事宜。各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购，认真做好成本合算，以保证食堂经济的正常运转。

6、正确处理工作人员之间的工作关系，要相互支持，友好相处、协同工作。工作人员要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。改变工作方式，提高服务意识。夏季食堂要保证向学生供应足够的开水，冬天按时足量供应热水洗脚。

7、工作人员个人方面要注意：上班时要穿戴好工作服，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。要定期洗澡、理发，不得留过长指甲。对于食堂内外，要坚持及时收拾干净，保证饮用餐具、地面、库房的整洁；使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

8、加强食堂物品采购管理。执行县教育局对大宗物品统一采购制度，签订好合同，招标定点采购，对于其他小宗物品要建立三人以上购货队伍，选点采购，对产品价格、质量等内容逐一验收和记录。实行食品留样制度，做好留样记录，把好食品质量关。

9、加强食堂工作的监督管理。建立由营养餐膳食委员会、教师代表、学生家长和学生组成监督小组，对学生饭菜质量、价格进行监督，对食堂帐目进行审查。

10、实行寄宿制费用、营养餐公示制、报告制和民主理财制。每月十日前，向全校师生及社会公示，并将帐册、单据、公示表和财务报表送中心学校财务审核。

学校加强食堂工作的检查和督查。把食堂管理工作要列入各校常规检查、督查评估考核项目之中，学校将定期不定期组织检查、抽查，对检查、抽查发现的问题，将严格实行责任追究制。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇八

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1□xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2□xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，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、根据师生作息时间表，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

幼儿园食堂食品安全工作计划篇九

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关？首先要向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并做好记录，留好小样。同时，还要对每一项食品进行严格细致的检查，嗅、看、摸、检查是否正常，最后在决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关，不进腐烂变质发霉的食品。

管理员在做好本职工作的同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。注重营养搭配，菜量的大小适宜，菜的质量和品种要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。炊管人员每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在的问题。特别是创新菜推出，看一下幼儿是否接受，是否喜欢吃。反映好的，在全园各班推广，效果不好的，把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给主厨师傅加以改进，既是提高幼儿饭菜质量，又调动炊事员创新热情。

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改进的，要及时沟通。每天根据幼儿出勤情况，核算好进货量，日清日结，避免浪费，控制好每名幼儿伙食费。

由于食堂是特殊工作岗位，不许外人随便进入，家长不能直接接触，只能从孩子那儿了解情况。我们采取家长开放日和家长代表督查方式，让家长了解自己的孩子在每一天的膳食情况，虚心征求采纳家长的意见，使孩子和家长吃的顺心。

幼儿园食堂管理员必须具有一定的幼儿膳食方面知识，工作热情主动，在各方面起表率 and 模范作用，带动炊管人员开展好工作，不断提高幼儿膳食质量，让每个孩子吃得开心，安心在幼儿园生活。

总之，幼儿园食堂的管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，只有不断探索实践，不断总结反思，将膳食营养搭配纳入日常重点工作范畴，才能更好地服务幼儿园工作！

幼儿园食堂食品安全工作计划篇十

二、食堂管理

1. 食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生

熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

2. 每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。

3. 保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

4. 为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

1. 通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2. 蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。

3. 一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7. 加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或

出仓均须登记入帐。

四、具体月工作安排如下：

二月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查
3. 防蝇、防鼠设施检查
4. 培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1. 每周卫生消毒检查
2. 食品卫生检查
3. 培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1. 食品卫生检查。
2. 餐具存放情况。
3. 培训内容：《食品中毒预防指南》
4. 每周卫生消毒检查。
5. 卫生保健知识测试。