

2023年疫情食堂方案(精选8篇)

“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

疫情食堂方案篇一

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

(1) 就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2) 操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精（易燃，小规模使用）。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3、具体消毒工作实施表

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等

84消毒液、75%酒精

每日三次（早中晚各一次）

喷雾及擦拖法

操作间、粗加工间

84消毒液

每日两次（午餐前、收工后）

擦拖法

储藏间

84消毒液

每日一次（收工后）

擦拖法

餐厅门窗

84消毒液

每日一次（午餐前）

喷雾及擦拖法

垃圾桶

84消毒液

每日两次（早晚各一次）

喷雾法

其它区域

84消毒液

每日不少于一次

喷雾法

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

疫情食堂方案篇二

教室、图书室、会议室等地方以开窗通风为主，保持室内空气流通。每日通风2~3次，每次不少于30分钟。

二、环境和物品表面消杀

1. 教学楼、各功能室内的地面按日常要求以湿式清洁为主，

垃圾及时清理。

2. 各类物体表面如教室课桌椅、门把手、水龙头、楼梯扶手、等手经常接触的物品表面，保持清洁卫生，应用有效氯浓度500mg/l的含氯消毒液进行擦拭，每日至少1次，消毒30min□

三、餐具

用500mg/l的含氯消毒液进行浸泡。浸泡完成后清水洗净。

四、洗漱间、厕所

定期使用熟石灰对厕所进行全面杀菌消毒。室内洗漱间设置洗手液并配有洗手流程图。

五、注意事项

1. 实施消杀前，应先做好清洁卫生。

2. 消毒剂具有一定的刺激性，配制和使用时应注意个人防护，佩戴口罩和手套等，并注意防止喷溅到眼睛。消毒液具有一定的腐蚀性，金属表面消毒后应用清水擦拭，不能放置在学生能触摸的地方，集中统一管理。

3. 所使用的消毒剂应在有效期内；应现用现配，没使用完的剩余液体不得存放使用；须使用清洁冷水配制消毒液。

4. 消毒液的配制方法，严格遵照消毒剂使用说明书。

5. 消杀用抹布、拖布、容器等清洁工具要分区域使用。卫生间、餐厅的清洁工具应与其他公共场所分开。用后的清洁工具应消毒、清洁后晾干备用。

6. 消杀人员消杀完毕后，应洗手，并做好消毒记录。

疫情食堂方案篇三

为保障新冠肺炎疫情期间入住客人及工作人员的身体健康，按照行业主管部门指导精神及预防新冠肺炎相关措施，根据****实际情况，制定食堂防控方案。

- 1、取消肉类、海鲜食品采购及烹饪；
- 2、厨房及员工食堂进行连续三天的消毒；
- 3、对熟菜案板有严格的消毒措施；
- 4、严格按照《食品安全法》进行食物的保管和存放；
- 5、对食物、调料和厨具有适当的储存和掩盖措施；
- 6、厨师佩戴口罩上岗，口罩上沿须在鼻梁上方。
- 7、厨房配备硫磺皂，厨师及其他人员进入时，必须进行洗手，并进行彻底消毒；
- 9、做好垃圾的加盖和及时处理；
- 10、对厨房下水和隔油池做到每天进行清理和消毒；

疫情食堂方案篇四

为加强新冠肺炎疫情防控，减少学生感染概率，确保校园安全，特在疫情防控期间作如下安排。

中午放学：高中11:20，初二11:40，初一初三12:00下午放学：初中及高一17:10，高二高三17:301. 学生入校离校两路

纵队保持间距有序入校、离校。2. 晚自习放学后，当堂科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序返回寝室就寝，返回寝室后无特殊情况不得离开寝室。

1. 早餐：7:00-7:40，住读生在校就餐；走读生可选择在家或食堂就餐。

2. 午餐：全校学生均在校就餐，不得外出。11:20:

住读生：高一年级、高二12班住读学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂二楼取餐；高三年级、高二345班住读学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂一楼取餐；住读生取餐后全部回寝室就餐，生活老师负责本单元学生就餐秩序；科任老师将住读生送达食堂后立即返回教室。

走读生：高中各年级走读生派代表（每个年级统一安排）到食堂一楼处取餐，走读生全部在教室就餐，就餐时保持足够间距，高中各年级1、2班第五节课科任老师陪餐，并负责该班走读生就餐秩序。高三学生就餐结束后，立即回教室自习、午休。11:40:

初二奇数班学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂一楼ac座位就餐；初二偶数班学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂二楼ac座位就餐；就餐结束后立即回教室午休，不得聚集。

12:00

初三奇数班学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂一楼bd座位就餐；初三偶数班学生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂二楼bd座位就餐；就餐结束后立即回教室午休，不得聚集。

初一年级各班主任立即到本班教室就位，以班为单位派学生到食堂一楼取餐回教室就餐；各班1、3、5纵队先就餐，2、4、6纵队后就餐，未就餐同学戴好口罩完成学习任务，第二天交换；班主任陪餐，并负责本班午餐就餐秩序；学生就餐结束后在教室午休。

3. 晚餐：17：10：

初二住读生、初三上晚自习的学生，在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂二楼ac座位就餐。

初一住读生、高一住读生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂一楼ac座位就餐。

17□30□

高二住读生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂二楼bd座位就餐。

高三住读生在科任老师带领下，两路纵队保持1米间距有序到食堂一楼bd座位就餐。高中走读生以年级为单位到食堂一楼取餐到教室就餐，由各年级1、2班第九节课科任老师陪餐并负责就餐秩序。

就餐结束后准备晚自习。

4. 注意事项：

(1) 全校学生午餐晚餐前提前将餐具带到教室，放学后就餐前不得回寝室。

(2) 打饭打菜一步完成，请同学们提前想好所打菜品。

(3) 初一年级午餐和高中部走读学生午餐、晚餐均到食堂领

取盒饭，盒饭价格8元/份（两荤一素）。

校园卡充值：开学报到当天到食堂底楼排队保持间距充卡；新充卡学生缴纳20元卡费（初一走读生、高中走读生不用办卡），使用完后可凭卡退费；荤菜每份5元，素菜每份1.5元，米饭1元（可添加），各位家长请根据孩子实际就餐情况一次性充值一周的金额；享受一免一补的学生直接带卡按规定充值。

疫情食堂方案篇五

对自主经营的食堂，学校要安排专人对工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账；特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。对外承包经营的食堂，学校要通知承包经营公司负责人，完成对工作人员及家庭成员的相关信息摸排工作，并将摸排情况及时上报学校核实、登记。

市外未返广的食堂工作人员，须接到市教体局通知后，方可返广；返广后，须在家进行居家医学观察14天。市外返广未履行居家医学观察14天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。解除居家医学观察后，工作人员须提供卫健或所辖村(社区)等相关单位提供的未接触确诊、疑似新冠肺炎患者的证明或者有效健康证明，方可返校上岗。

全面检查检修食堂设施设备(包括用电线路)，对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于37.3℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

对食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁，确保环境卫生；食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器等要进行全面清

洗、消毒。

对食堂承包经营公司负责人和符合返校返岗条件的食堂工作人员，学校要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

学校和食堂承包经营公司要提前储备好食堂疫情防控各类应急物资，包括工作人员一次性口罩、手套、工作服，以及消毒器械和药品等。

学校要依据开学后就餐方案，提前开展食堂就餐演练，演练包括就餐服务人员岗位和错峰就餐流程安排、划定分餐配送路线、开展消毒作业等。演练后，学校和食堂承包经营公司要对演练过程进行全面总结，梳理存在的问题，并对方案作进一步完善。进校演练前，所有人员须在校门口接受体温检测和身份核实登记，检测通过并佩戴好一次性口罩和手套后，方可进入校园。

市教体局在督查学校开学疫情防控工作时，将重点对食堂疫情防控准备情况进行检查，对工作不重视、落实不到位的单位和个人，将严肃问责。

疫情食堂方案篇六

根据新冠肺炎疫情防控工作需要，根据县食品安全委员会《关于疫情防控期间复工企业及建筑工地食堂食品安全突发事件应急处置方案的通知》蓬食安办[2020]4号文件要求，各村(社区)、相关单位务必严格要求复工企业及建筑工地食堂，落实好食品安全突发事件应急处置工作。

进一步加强复工企业及建筑工地食堂食品安全管控，健全应对食品安全突发事件运行机制，强化应急准备，有效预防，积极应对食品安全突发事件，高效组织应急处置工作，最大

限度减少食品安全突发事件的危害，保障公众身体健康与生命安全，维护正常的社会经济秩序。

结合我镇实际，按照危害程度将食品安全事件，分为级别食品安全突发事件和非级别食品安全突发事件。按照事件严重程度，级别食品安全突发事件分为特别重大(i级)、重大(ii级)、较大(i级)和一般(iv级)四级。非级别食品安全突发事件是指该事件符合食品安全突发事件标准但危害程度达不到一般(iv级)食品安全突发事件标准的事件。

以人为本，减少危害。把保障公众健康和生命安全作为应急处置的首要任务，最大限度减少食品安全突发事件造成的人员伤亡和健康损害。

(一)复工企业及建筑工地食堂发生食品安全突发事件时，在第一时间及将相关信息报镇卫生院，党委政府和行业主管部门，确保以人为本，减少危害。

(二)医疗卫生机构发现其接收的病人属于或疑似食源性疾病病人的，应当根据属地原则及时将相关信息向镇党委政府，初判是食物中毒的，要同步通报市场监管部门。认为与食品安全有关的，应当及时通报县市场监管局(县食安办)。发生食源性疾病暴发(包括群体性食物中毒)的单位和接收病人的医疗机构应当在半小时内向县市场监管局(县食安办)和县卫生健康局报告。

(三)对已获得疑似或已确定的食品安全事件信息，特别是敏感人群、敏感时期发生的食品安全事件信息后，要在第一时间向党委政府报告简要情况，详情随后续报，同时向其上级主管部门报告，原则上不得超过2小时。

初报食品安全突发事件信息应当包括信息来源、事件发生时间、地点、当前状况、危害程度、伤亡人数、先期处置、事件报告单位信息(含报告时间、报告单位联系人员及联系方

式)、发展趋势等信息;根据事件应对情况可进行多次续报,内容主要包括事件进展、发展趋势、后续应对措施、调查详情、原因分析等信息;终报应包括事件概况、调查处理过程、事件性质、事件责任认定、追溯或处置结果、整改措施和效果评价等。

食品安全突发事件发生后,根据事件性质、特点和危害程度,各村(社区)、相关部门应该根据工作需要,按照《蓬溪县食品安全突发事件应急预案》及时采取应急处置措施,做好先期处置工作,以最大限度减轻事件危害。

疫情食堂方案篇七

为进一步加强疫情防控期间食堂管理,确保师生员工生命安全和身体健康特制定以下工作方案:

一、食堂安全防控管理领导小组组长:

副组长:

成员:全体校委会成员及各班班主任 二、预备工作(一)
员工返岗。

1、提前通知,持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况。

2、上岗前,需再确认体温正常、身体健康情况。

(二)岗前培训。

对食堂全体人员进行新型冠状病毒生物学特性、传染性、危害性、传播方式、传播途径和防控知识的教育,要求员工学习掌握相关的疫情防控知识。

（三）开展自查。

- 1、对库存的食品及原料、食品添加剂进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。
- 2、对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。
- 4、佩戴口罩检查：逐人检查，正确佩戴口罩进入，未佩戴口罩禁止入内；5、鞋底消毒：每位员工在脚垫上搓擦鞋底消毒。

四、食品安全管理（一）食品采购。

- 1、严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。
- 2、食堂采购食品原材料渠道来源可追溯，索证规范、齐全。
- 3、供应商的食品原料配送人员每天检测体温并向食堂管理部门报备，供货商、采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩。
- 4、食品原材料采购和配送车辆干净卫生、专车专用，每次运输食品前应进行清洗消毒。

（二）食品加工。

- 1、加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到70摄氏度以上。
- 2、禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。
- 3、生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

4、留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于200g□

（三）就餐管理。

1、根据学生就餐人数合理安排学生错时、错峰就餐，学生之间相隔一米以外。

2、开餐前对就餐班级进行清扫、清洁、消毒、通风，开餐中及时清理餐桌和地面废弃物并清洁餐桌，餐后清理打扫卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

3、班级为单位，同向单人单桌就餐。56年级在西餐厅用餐；78年级在东餐厅。9年级到教室就餐。

五、消毒保洁1对餐具进行规范化清洗消毒，采用高温蒸煮方式进行充分消毒，按标准要求进行保洁并及时填写消毒记录。

2、每餐后对食堂内外环境全覆盖、无死角的环境卫生整治和消毒。

3、每天对食堂食品加工场所和餐厅通风换气不少于2次，每次不少于30分钟。

垃圾处理。

.餐厨垃圾定点存放，及时清运，每日对存放场所进行清洁并彻底消毒。

六、宣传教育1、要在食堂等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导员工科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识，最大限度保护师生不受病毒感染。

2、食堂管理部门既要教育又要关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

疫情食堂方案篇八

1、加强教室、环境卫生的打扫和保洁，尤其是卫生死角的清理，消除病原的滋生地。

2、做好病媒生物防治工作。

3、实践证明，教室的通风和消毒一样，是防止传染病发生的重要措施，各班要安排专人，做好教室的通风工作。教室应在每节课后开窗通风，每天保持通风2小时以上，其他教学用房每天开窗通风2-3次。

4、总务处要安排专人做好各班级消毒工作。正常情况下各班教室每周一次用喷雾消毒剂消毒并做好消毒记录。新型冠状病毒感染肺炎疫情期间，每天中午和下午放学后对教室进行消毒并做好消毒记录。

5、楼道、厕所、报告厅、图书室、实验室、办公室等公共场所的消毒上作山总务处安排专人每周一次进行。新型冠状病毒感染肺炎疫情期间，每天消毒一次。