

# 食堂食品安全应急预案中学食堂(实用5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

## 食堂食品安全应急预案中学食堂篇一

食堂文化建设是学校创建“人文校园、绿色校园、书香校园、和谐校园”工程的一个重要方面，加强食堂文化建设，旨在增强服务意识，提高管理水平，培养学生自主意识和良好的饮食卫生习惯，促进学生的身心健康，营造一个和谐、温馨的校园人文环境。

### （一）精心设计，创设良好的就餐环境。

根据小学生健康活泼的身心特点，广泛征求意见，对一、二楼学生餐厅的就餐环境进行布置，在学生餐厅的墙壁和立柱上安排一些水果、蔬菜等鲜亮逼真的图案，结合爱惜粮食、文明就餐、讲究卫生、和谐相处、助人为乐等基本要求有机安排一些宣传标语，让每一面墙都能与学生形成交流，让一句话都能给小朋友一个启迪。同时在食堂外走廊精心布置中华饮食文化、文明就餐要求及小厨师实践剪影等宣传画廊，使学生能够通过就餐学到知识养成习惯，并培养学生主动参与实践的良好品质。

### （二）强化管理，加大对过程的考核和宣传力度。

组织后勤服务人员认真学习食堂管理的各项规章制度，规范服务行为，讲究服务质量，提高服务效率。在学生餐厅分别

设立“后勤工作人员文明监督岗”、“文明餐区公布栏”、“岗位能手公示栏”及服务反馈意见箱及服务热线zz□

为了提高各年级和班级就餐管理的水平专门设立“文明餐区经验介绍公示栏”，对文明餐区的管理水平和经验进行推广和宣传。行政处与学生处、大队部及值周老师共同配合，加强日常的检查、监督和考核，努力使全体师生员工自觉形成一种主动参与的责任感和乐于争先的使命感，从而使食堂就餐管理工作开创一个新局面。

### （三）营造人文化、特色化的生活氛围。

食堂文化建设应充分体现以人为本的工作宗旨，一方面根据住校生远离父母的情况，与学生处合作为住校生专门开展“生日祝福”系列活动，在当日公布“祝福×××生日快乐”展示牌的同时，还专门准备一份生日礼物：一句祝福的话，一张祝福的卡，一碗祝福的面，一块祝福的蛋糕等，为孩子们营造一个欢乐的气氛，让孩子们充分感受学校大家庭的温暖。另一方面，为了给师生员工提供营养搭配合理，价廉物美的菜肴和优质的服务，我们还组织后勤服务人员开展“请进来，走出去”的学习交流活动，不断提高服务质量和水平。

### （四）完善各项规章制度，建立健全食堂运行管理台帐。

对食堂采购、操作、保管、财务等各项规章制度执行情况进行一次全面深入的检查和总结，对运行管理过程中存在的问题或薄弱环节及时进行整改，加大考核力度，加强日常管理的台帐建设，做到目标明确到位，制度执行到位，责任落实到位，检查评比详细记载并及时反馈，拟采用校务公开的形式对食堂运作管理过程中的财务收支，物品采购及保管、操作流程及要求，员工及餐区的考核等情况进行公开。

1、通过食堂工作研讨会提交方案并征求意见；

- 2、完善创新方案并拿出预算报校长室研究；
- 3、在已部分实施的基础上，全面组织实施方案；
- 4、学期或学年结束时，对方案实施情况进行总结。

## 食堂食品安全应急预案中学食堂篇二

为营造良好舒适，健康的就餐环境，把公司对员工的关怀落到实处，结合公司食堂目前的运行状况，特制定本制度。

适用范围：在公司食堂就餐的全体员工与食堂工作人员。

### 一、餐厅工作人员管理制度

- 1、工作人员必须持《健康证》上岗。
- 2、采购员每日采购食品必须保证新鲜，在保质期内；厨师整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。
- 3、厨师要做到生、熟食分开摆放，熟食尽量不要隔夜食用。
- 4、厨房内的所有用具及锅碗瓢盆每日使用完毕后需清洗并消毒。
- 5、采购员每日填写《食品采购清单本》，并于每周五交财务部会计主管张宁处办理签字手续。
- 6、厨师于每个星期六交下个星期的菜谱。
- 7、每天的就餐人数，由财务部薛娜娜当日早上九点半之前通知餐厅。
- 8、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

## 二、餐厅用餐人员管理制度

- 1、员工严格按餐厅就餐时间进餐：午餐：12：00—13:00。费用12元/顿，公司补助4元，员工每人8元。
- 2、餐费实行签到制，就餐员工每日进行签到，每周五由财务室薛娜娜核算后统一缴费。
- 3、员工打饭/菜须排队，吃多少打多少，力行节约原则，杜绝浪费。
- 4、用餐完毕须各自整理桌面，将食物残渣倒至指定垃圾桶，并将餐具放到指定的位置，不能随意乱放。
- 5、餐厅内禁止吸烟。

## 三、食堂卫生要求：所有处于食堂区域的卫生清洁

- 1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。
- 2、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘。
- 3、食堂内部地面、餐桌台面、工作台面应干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。
- 4、每周五进行大扫除，确保厨房环境卫生。

## 食堂食品安全应急预案中学食堂篇三

苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠等有碍卫生的昆虫动物，是食品生产经营和公共场所经营中，造成食品污染或通过机械或生物性方式而传播多种疾病、危害人体健康的害虫，搞好这些虫

害的防治工作是保障食品卫生、预防疾病的重要措施。

一、对于校园内的蚊蝇滋生地由学校清洁工负责定期消杀。

二、在夏季等蚊子、苍蝇较多的季节中，做好扑打、诱捕，粘杀苍蝇放诱蝇笼，粘蝇纸，挂灭蚊灯等等。

三、消除蟑螂的栖息场所，搞好环境卫生，断绝蟑螂的饮水和食物灶台、桌面、地面等擦拭，打扫干净，不遗留食物，垃圾及时清除，食品妥善保管，使蟑螂无水可饮，为食可吃。

四、做好放鼠设施，如窨井、下水道有铁丝网罩，门窗不六缝隙，同风管道进出口有防鼠网罩，同时利用鼠夹等做好工具灭鼠。

## 奖罚制度

一、凡食堂工作人员都必须遵纪守法，遵守校纪校规和食堂各项规章制度。

二、必须讲文明、讲礼貌、讲职业道德，全心全意为师生服务。

三、必须热情、主动、耐心、周到的服务于师生。

四、必须严格执行食堂卫生包干区制度，严格按《食品卫生法》和卫生制度的五四制度办事。

五、如在工作中表现突出，对工作提供宝贵的改进意见和行之有效的建议，对食堂工作作出重要贡献者，将报请学校有关部门给予表扬和奖励。

六、如在工作中出现失误和失职或造成师生用膳安全卫生和身体伤害

者将报请学校依法作出处罚。

七、具体的处罚标准请参照《杭州市江滨职业学校食堂监控条例》。

## 江滨职校食堂监控条例

为了加强管理，明确责任，鼓励先进，鞭策后进，逐步实现管理工作的规范化、标准化、制度化，使学校食堂各项工作有章可循，有据可依，不断提高工作质量和工作效率，进一步提高服务水平和质量，特制订本细则。本细则适用于学校食堂范围内的所有职工。

### 第一条 卫生质量

#### 一、饮食卫生

1. 销售的米饭有异味、杂物(如苍蝇、烟蒂等)、夹生等，每次扣责任人10元；
2. 油炸食品有异味，每次扣责任人10元；
3. 各档次价格(主要是低价品种)的主、副食品未达到规定要求，每次扣责任人10元；
4. 出售腐烂、霉变、变质的食品，每次扣责任人10元；
5. 菜里有异物、杂质(如苍蝇、烟蒂等)等，每次扣责任人10元；
6. 菜肴加工严重烧焦、炒糊，每次扣责任人10元；
11. 剩饭、剩菜未经回锅烧透出售的，每次扣责任人10元；
15. 荤、素菜未洗就切或洗涤不净即加工出售的，每次扣责任

人10元；

18. 清洗消毒中心违反《清洗消毒中心管理条例》的，按该条例规定处罚。

## 二、个人卫生

1. 班时不按照公司有关规定着装的，不挂服务牌的，每次扣责任人10元；

2. 在餐厅、操作间、仓库、出售间等地方抽烟、随地吐痰等，每次扣责任人10元；

3. 工作服、围裙、袖套太脏，每次扣责任人10元；

4. 在出售饭菜时未穿工作服、未戴一次性手套、口罩的，每次扣责任人10元。

## 三、环境卫生

4. 在食堂和其它公共场所晾晒个人衣物的，每次扣责任人10元。

文档为doc格式

## 食堂食品安全应急预案中学食堂篇四

9月份我校的食堂顺利建成并投入使用了，新建的学校食堂环境优雅整洁，干净卫生为全体师生提供了良好的就餐条件。解决了家长的后顾之忧。

### 一、提高认识，树立良好的服务意识

我校食堂目前有专职管理人员4人，专业的炊工3名，从炊工

的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。管理人员和炊工都具有良好的服务意识，高素质业务技能，能让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理制度，制定了科学的、具有可操作性的管理制度。

这些制度，从内容上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。《食堂安全卫生制度》《从业人员卫生知识培训制度》《食堂员工考勤制度》《消防安全制度》、《采购人员岗位责任制度》《从业人员健康检查制度》《餐具消毒岗位责任制》。《食品留样制度》食堂工作人员不仅要对这些制度内容熟悉，而且一切行为都要受到这些制度的约束。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作

学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由后勤主任把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；食堂所采购的原材料都是在教育局规定的定点采购的超市统一采购，学校还与超市签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，有荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四



季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。炊工进操作间前必须进行洗手、消毒，带好口罩，穿好工作服和工作帽。

第三，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒柜，实行保洁。以上消毒每天进行一次并详细填写消毒记录，将消毒工作落到实处。严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。

第四，严把食品安全关。食品安全是学校食堂的生命，为了确保食品安全，我校制定严密的食品安全应急预案。每天对当日的饭菜进行留样，留取当餐供应所有菜肴，每份留样不少于100克，有标签标明菜名，留样时间，置放规定位置，保存48小时。配备专用留样冷藏柜，温度设置为摄氏0度—6度。食品留样盛器用保鲜膜包严防止串味腐烂。每次留样前应进行清洗、消毒。留样置放、相互间有一定距离，不叠放，避免留样食品相互间受感染。每天做好留样记录。

第五，严把营养菜品关。

注重营养，合理膳食，一直是我校食堂的工作人员的努力目标。我校专门请了营养师为学生安排适合学生身体生长发育需要和符合孩子口味的午餐，既保证了孩子生长发育所需营养，又能使菜品丰富多样，让孩子在周内不吃重样饭，让孩子吃饱吃好。

自学校食堂成立以来，市卫生监督局双王办食品药品监督所每次抽查我校食堂卫生工作，原材料采买的质量，食品加工环节，餐具的消毒卫生状况，留样规范化等合格率均在100%。扎扎实实的食堂管理工作为我校健康快速发展营造了良好的

环境，提供了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我们将在今后的工作中不断努力创新，更好地为师生服务，使学校食堂管理工作再上新的台阶。

## 食堂食品安全应急预案中学食堂篇五

厨房所用各种炊具（刀、墩、板、容器、笼屉、抹布等）使用前后必须洗刷干净，存放有固定地点，每月大搞卫生一次。

生熟炊具严格分开并有明显标志，对公用餐具、熟食用刀、板、容器要严格消毒。屉、布要经常拆洗、晾晒、无异味，使用时正反面分开。

### （一）炊管人员个人卫生

1. 应该每年进行一次体格检查，凡患有下列疾病者坚决调离食堂（领导参加劳动也按规定执行）

2. 学习《食品卫生法》，牢记《卫生五“四制”》，自觉养成良好的职业道德，具体要求如下：

上岗工作服穿戴整齐、干净，不带围裙、套袖上厕所。工作前，便后必须洗手。操作时不吸烟，不乱摸异物。不随地吐痰，不随便擤鼻涕，不面对食品咳嗽打喷嚏。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）。不准在炊具容器中洗手，不用屉布、棉被套擦手，坚持“四不制”（采购员不购买腐烂变质的物品，保管员不收腐烂变质物品，炊事员不加工腐烂变质物品，窗口不出售腐烂变质物品），执行“四隔离”（生与熟、成品与半成品、食物与杂物、食物与药物隔离），自觉坚持工具供应。

### （二）食品卫生

1. 坚持验收，把住“四不”关，坚决做到不买、不收、不做、不买有腐烂的食品。不用性质不清，来源不明的食品、原料、包装容器，以防误食中毒。
2. 食品要严格按照选料干净，先洗后切等操作规程加工，烧熟煮透。坚持“四隔离”，剩食加盖存放，食前必须检查，充分加热后方可食用，尤其是熟肉等。
3. 一般不做凉拌菜，不做以干蘑为原料的菜，对豆菜要特别注意烧透煮熟。
4. 所用碗、勺、夹、挠子、刮板、筷子等供应工具，每次用后洗净消毒，定点存放，专人管理。

### （三）食品留样

1. 学校食堂为学生提供的每餐、每样食品都必须有专人负责留样。
2. 每餐、每样食品都必须按要求留足数量，分别盛放在已消毒的留样盒里。
3. 留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。
4. 留样食品冷却后，必须放在留样柜中封好，并在器皿外注明留样的品名、时间。
5. 留样食品必须在留样柜中固定存放，保留48小时，时间到后方可倒掉。