# 疫情防控期学校餐厅供餐工作方案预案

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2024-06-19

*疫情防控期学校餐厅供餐工作方案预案为做好学校新型冠状病毒感染的肺炎防控工作，切实保障师生身体健康和生命安全，根据上级有关新冠病毒肺炎疫情防控的要求，学校领导高度重视，为配合学校工作正常运转，保障全校师生的用餐安全，有效防控新冠肺炎疫情，维护...*

疫情防控期学校餐厅供餐工作方案预案

为做好学校新型冠状病毒感染的肺炎防控工作，切实保障师生身体健康和生命安全，根据上级有关新冠病毒肺炎疫情防控的要求，学校领导高度重视，为配合学校工作正常运转，保障全校师生的用餐安全，有效防控新冠肺炎疫情，维护学校正常的教学秩序，制定本工作方案，具体内容如下：

一、工作人员健康筛查及管理

1、学校要安排专人对食堂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。

2.做好相关食堂工作人员食品安全及防疫知识培训，并组织进行考核。

3.食堂工作人员要保持良好个人卫生，常洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。在进行操作时佩戴口罩、工作服、手套等个人防护用品。

4.强化配送人员健康监测、洗手消毒和配送设施的清洗消毒，配送人员配送时佩戴符合要求的口罩、手套。

5、对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。

二、工作人员返校返岗要求

省市外未返回的食堂工作人员，须接到市教体局通知后，方可返茌；返回后，须在家进行居家医学观察14天。省市外返回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。

三、设施设备清洗消毒及环境清扫

1、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℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

2、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，确保环境清洁卫生。

3、食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器、所有餐桌椅等要进行全面清洗、消毒。

4、准备医用消毒酒精、84消毒液、洗手液等，保障消毒设备、保洁设备数量充足。

四、食品原料采购

1.对供货商加强监督，明确双方责任和义务。

2.制定原料采购控制清单，除原禁止使用的原料外，不采购来源不明的家禽家畜或海鲜等，严禁采购食用野生动物，严禁在学校食堂、厨房饲养和宰杀禽畜。

3.健全原材料验收流程，严格食品及原料进货渠道，做好索证索票、收货查验、台账登记、按要求储存等工作。

4.要求供货商的原料运输车辆应具备相关温度、湿度及分隔功能，车

辆及运输容器定期清洗、消毒。

5.选择具有合法资质的供应商（有效期内的营业执照、食品流通许可证或食品经营许可证），鼓励选择在\*\*市生鲜食品安全监管系统和流通环节食品安全监管系统开户的供应商，实施定点采购。

6.采购预包装食品应当向供应商索取\*\*市流通环节食品安全监管系统开具的《供货（上市）凭证》，如供应商无法出具《供货（上市）凭证》，必须索取食品生产许可证、检验合格证明和载明食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容的供货凭证；生鲜食品索取\*\*市生鲜食品安全监管系统开具的《\*\*市生鲜食品上市凭证》，肉类、禽类及其产品还应索取动物检疫合格证明和检验合格证明。

7.每天专人做好进货查验和“入市必登”工作。供货凭证和上市凭证上的品种、数量等相关信息与供应的食品相符。

五、食品原材料的贮存

1.贮存场所、设备要定时检查，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品（杀虫剂等）及个人生活用品。

2.食品接收后要分类分架存放，隔墙离地10cm以上，生熟食品分开存放。食品、食品添加剂的使用遵循先进先出原则。

3.冷藏设备温度范围在0℃～10℃之间,冷冻设备温度范围在－20℃～－1℃之间。

六、食品加工

1.加工操作前要使用紫外线灯进行空气消毒30分钟，使用消毒液对加工用具、操作台面、抹布等进行消毒。操作人员在操作前应洗手消毒，穿戴工作衣、帽、口罩。操作时避免食品受到污染。

2.食品烹饪时要烧熟煮透，其食品中心温度达到70℃以上。成品应用消毒后的容器盛装，与原料、半成品分开存放。

3.菜肴从制作到食用时间在常温条件下（10℃～60℃）不得超过2个小时。菜肴在高于60℃条件下贮存，其可食用的保存时间为烧熟后4个小时。

七、分餐错位进行就餐

1.分批次、错时到食堂就餐，一张桌子只坐2人(注意入座后方可摘下口罩就餐)，做到人与人之间相隔超过一米，进行错位排列，不对坐不交谈，严格控制同一时段就餐人数。

2.食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾，学生进入食堂就餐前洗手。

3.所有学生进行分餐排队时请保持一定距离不要拥挤,餐厅采用发放统一套餐，为保证就餐距离采用分批次就餐,每个年级就餐时间15分钟。

4.在疫情防控期间，学校鼓励就近的学生回家用餐，减少非必要人员在食堂就餐，非本学校人员不得在餐厅就餐。

八、餐后的消毒保洁

1.食堂每天开窗通风，通风条件不佳的可暂时关闭。食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾。严格按照分类管理的有关规定管好餐余垃圾，保持良好的卫生环境。

2.餐用具清洗消毒工序要按照“一刮二洗三冲四消五保洁”顺序操作。煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上；红外线消毒控制温度120℃以上，保持10分钟以上；洗碗机消毒控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。

3.每餐工作完毕用清洁剂清洁各种厨具餐具表面，并用清水冲洗干净，保持卫生。厨房地面可用含有效氯250

mg/L～500

mg/L的含氯消毒剂拖拭，作用30分钟后，再用清水洗净，每天至少一次。

4、餐具用后全部浸泡入含氯消毒剂（有效氯浓度250

mg/L～500

mg/L）液体中5分钟以上，再用清水冲净。消毒后的餐用具要存放在密闭的清洁保洁柜里。

XXXXXXXXX学校

2024年3月5日

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！