# 开学疫情防控期学校食堂供餐工作方案预案（5篇模版）

来源：网络 作者：轻吟低唱 更新时间：2024-08-30

*第一篇：开学疫情防控期学校食堂供餐工作方案预案开学疫情防控期学校食堂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...*

**第一篇：开学疫情防控期学校食堂供餐工作方案预案**

开学疫情防控期学校食堂供餐工作方案预案

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。

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。

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。

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。

开学疫情防控期间教职工返校供餐方案

各单位、部门：

为确保疫情防控期间教职工供餐、用餐工作安全、卫生、健康地进行，现将《xx学校2024-2024学年第二学期开学疫情防控期间教职工返校供餐方案》印发给你们，请认真遵照实施。

xx学校

2024年xx月xx日

● 供餐地点●

xx校区：xx食堂

●供餐时间●

xx月xx日至学生返校期间

早餐：7：00 ~ 9：00

午餐：11：00 ~ 13：00

晚餐：16：30 ~ 19：00

●进入食堂●

(一)请 先洗手，再买饭就餐。

(二)佩戴口罩并配合 体温检测。

(三)具有发热、咳嗽、乏力等症状人员不得进入，马上 记录报告学校防控工作领导小组办公室。

●供餐方式●

(一)早餐：直接到食堂，现场 按需刷卡,打包回各自岗位就餐或在食堂一、二、三楼按 指定位置错峰就餐。

(二)中、晚餐：食堂提前准备 两种价格各五款套餐(根据市场情况而定，在食堂入口提示)，统一定价，全额支付。

教职工就餐方式：

方式一：线上订餐

订餐时间：须每天上午 9:30之前完成该日 中餐、晚餐的点餐程序(便于准备食材，避免浪费。)

送餐地点：行政办公楼、学院办公室、各单位指定地点。

方式二： 快餐盒用餐

教职工自行到食堂快餐窗口选好套餐，刷卡支付后带餐盒离开食堂。回各自 办公室就餐，或在食堂一、二、三楼 一人一桌分开就餐。

●注意事项 ●

(二)假期留校住校学生用餐参照执行。

(三)学生返校前，仅 第三食堂一楼提供餐饮(套餐)服务，不提供接待用餐(围餐)服务，其他食堂暂不营业。

(四)饮食服务中心按《广东海洋大学开学后勤保障工作方案》要求，做好疫情防控相关工作。

(五)学校后勤集团要 加强对第三食堂、第六食堂特殊运营时期的 监管。

**第二篇：学校食堂疫情防控工作方案**

初中食堂疫情防控方案

为应对新型冠状病毒肺炎疫情，加强学校食堂疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，根据省防控指南和市、区教体局要求，结合我校实际情况，制定本方案。

一、指导思想与目的坚决贯彻习近平总书记关于疫情防控工作系列讲话精神和教育部关于学校做好疫情防控工作的指示要求；落实好×××号《×××省市场监督管理局×××省教育厅×××省卫生健康委员会×××省公安厅关于转发国家市场监督管理总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委员会

办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见的通知

》；《×××省普通中小学新冠肺炎疫情防控开学工作指南（四）》及市、区教体局相关文件精神，强化底线思维，坚持生命至上，把广大师生生命安全和身体健康放在第一位，把疫情防控工作作为当前最重要的工作来抓，严防新冠肺炎疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，助力坚决打赢疫情防控阻击战和平安校园保卫战！

二、组织领导及职责

学校成立食堂疫情防控专项工作组：

组

长：校长

副组长：分管副校长

成员：食堂管理员、办公室主任、德育处主任、班主任

主要职责：

1.科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

2.加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

3.组织实施对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、更衣间等场所进行清洁消毒；

4.严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

5.科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

6.将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

三、开学前准备工作

（一）加强食堂员工教育培训

1.有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，科学指导工作人员正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

2.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。

（二）制定疫情防控应急预案

1.制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

2.制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

3.制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

4.按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

（三）提前告知员工返岗时间

1.根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过电话将具体返岗时间通知到每一位员工。

2.返岗前，要持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况，全面掌握员工返岗前出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。

3.交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿

下口罩吃东西；在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

4.来自疫情严重地区员工暂不返岗。

（四）严格返岗人员疫情核查

1.建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区（村）干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

2.严格落实为期14天的观察制度，确认健康后方可上岗。

3.指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

（五）储备好防控物资及食材

1.严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

2.设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

3.配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

4.配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

5.对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，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。

6.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。

（六）做好食堂卫生防疫工作

1.全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

2.为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，学校采用错峰就餐，师生按同一方向餐桌两头或三角就坐用餐，用餐时不许交流。

3.在餐厅等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

四、开学后防控措施

（一）严格食堂员工教育管理

1.每天对食堂人员进行晨检，做好记录和建档工作。发热（37.3度以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即报告学校疫情防控人员进行隔离治疗和医学观察，对与其接触人员测试体温并进行医学观察。

2.所有上岗应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。进入操作区要对手部等进行清洁消毒，加强洗手及消毒频次，保持手部卫生。接触肉禽类生鲜食材、直接入口食品的人员还应戴一次性

手套上岗操作，避免手部与食物直接接触。

3.加强个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）、“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。员工须配戴口罩、穿着工作服上岗，并及时更换口罩，每天对工作服进行洗涤和消毒。

4.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。

（二）持续抓好食堂卫生防疫

1.每天对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、更衣间等场所进行清洁消毒，加强对冷冻冷藏和保鲜设备检查、维护，食堂餐用具在每次使用后要及时进行严格的清洗消毒，确保清洁卫生。

2.定时开窗通风或保持通风系统正常运行，保证就餐场所和加工场所空气流通。

3.开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

4.餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

（三）严格疫情期间食堂管理

1.非食堂工作人员不得进入后厨，原则上不得将私人物品带入

食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

2.食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非操作人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

3.在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐。

4.加强消毒用品管理，确保不发生安全责任事故。

（四）严格规范食堂餐食制售

1.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）选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

（3）严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

2.食材运输

（1）供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

（2）供货商送货人、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

（3）保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

3.餐食加工

（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）疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面等。

（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125g。

4.售卖管理

（1）售餐处应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

（2）公用餐具应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）、灰尘、蚊蝇等污染的措施；疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

（3）售餐人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

（4）售餐人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行消毒。

（五）科学指导师生就餐秩序

1.学生、教职工错时就餐、分散就餐，时间安排：

11：10——11：30，七、八年级；

11：30——11：50，九年级；

所有老师参与相应班级的分餐；提倡自带餐具就餐，提倡教职工在办公室或回家单独就餐；班主任随班就餐，并提醒学生洗手。

2.师生就餐须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

3.避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

4.用餐结束后，佩戴好口罩，检查桌面保持干净，按一米距离排队，将剩饭菜倒进泔水桶，餐盘、餐具分类送到相应回收桶。

（六）强化应急处置机制流程

1.如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

2.如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

3.如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。

2024年4月10日

**第三篇：学校食堂疫情防控工作方案**

学校食堂疫情防控工作方案

为应对新型冠状病毒肺炎疫情，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国传染病防治法》《突发公共卫生事件应急条例》《中小学公共安全教育指导纲要》和市教体局、防控指挥部相关要求，并结合我校实际情况，制定本方案。

一、指导思想与目的坚决贯彻习近平总书记关于疫情防控工作系列讲话精神和教育部关于学校做好疫情防控工作的指示要求，落实好市《新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控指挥部学校防控组关于印发教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作指南（试行）的通知》和《学校食堂疫情防控须知》，强化底线思维，坚持生命至上，把广大师生生命安全和身体健康放在第一位，把疫情防控工作作为当前最重要的工作来抓，严防新冠肺炎疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，助力坚决打赢疫情防控阻击战和平安校园保卫战！

二、组织领导及职责

学校成立食堂疫情防控专项工作组，人员组成：

组长：分管后勤副校长☆☆☆

成员：总务办主任☆☆☆

教务副处长☆☆☆

医疗室医师☆☆☆

餐饮公司经理☆☆☆

主要职责：

1.科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

2.加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

3.组织实施对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒；

4.严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

5.科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

6.将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

三、开学前准备工作

（一）加强食堂员工教育培训

1.通过“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导工作人员正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

2.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，并组织上岗考核。

（二）制定疫情防控应急预案

1.制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

2.制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

3.制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

4.按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

（三）提前告知员工返岗时间

1.根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

2.返岗前，要持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况，全面掌握员工返岗前出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。

3.交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

4.来自疫情严重地区员工暂不返岗。

（四）严格返岗人员疫情核查

1.建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区（村）干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

2.严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可上岗。

3.指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

（五）储备好防控物资及食材

1.严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

2.设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

3.配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

4.配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

5.对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，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。

6.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。

（六）做好食堂卫生防疫工作

1.全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

2.为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，视情改造符合卫生条件的临时就餐场所，并在就餐场所设置简易分隔装置。

3.在餐厅等场所广泛张贴防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

四、开学后防控措施

（一）严格食堂员工教育管理

1.每天对食堂人员进行晨检和餐前检查，做好记录和建档工作。发热（37.3度以上）、感冒、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即报告学校疫情防控人员进行隔离治疗和医学观察，对与其接触人员测试体温并进行医学观察。

2.所有上岗应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。进入操作区要对手部等进行清洁消毒，加强洗手及消毒频次，保持手部卫生。接触肉禽类生鲜食材、直接入口食品的人员还应戴一次性手套上岗操作，避免手部与食物直接接触。

3.加强个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）、“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。员工须配戴口罩、穿着工作服上岗，并及时更换口罩，每天对工作服进行洗涤和消毒。

4.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。

（二）持续抓好食堂卫生防疫

1.每天对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒，加强对冷冻冷藏和保鲜设备检查、维护，食堂餐用具在每次使用后要及时进行严格的清洗消毒，确保清洁卫生。

2.定时开窗通风或保持通风系统正常运行，保证就餐场所和加工场所空气流通。

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所

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

3.开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

4.餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

（三）严格疫情期间食堂管理

1.非食堂工作人员不得进入后厨，原则上不得将私人物品带入食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

2.食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非操作人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

3.在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐，鼓励食堂提供营养套餐，由学生自带餐具，打餐后回宿舍用餐。

4.加强消毒用品管理，确保不发生安全责任事故。

（四）严格规范食堂餐食制售

1.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）选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

（3）严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

2.食材运输

（1）供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

（2）供货商送货人、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

（3）保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

3.餐食加工

（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）疫情期间禁止生冷、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125g。

4.售卖管理

（1）售餐处应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

（2）公用餐具应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）、灰尘、蚊蝇等污染的措施；疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

（3）售餐人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

（4）售餐人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。

（五）科学指导师生就餐秩序

1.学生、教职工错时就餐、分散就餐，时间安排：

11：10——11：30，一、二年级；

11：30——11：50，三、四年级；

11：50——12：10，五、六年级。

所有老师参与相应班级的分餐；提倡自带餐具就餐，提倡教职工在办公室或回家单独就餐；班主任随班就餐，并提醒学生洗手。

2.师生就餐须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

3.避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

4.用餐结束后，佩戴好口罩，检查桌面保持干净，按一米距离排队，将剩饭菜倒进泔水桶，餐盘、餐具分类送到相应回收桶。

（六）强化应急处置机制流程

1.如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

2.如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

3.如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。

五、常用消毒知识

（一）消毒方法

1.酒精：酒精能使细菌的蛋白质变性凝固。可使用75%酒精对手部、刀具、砧板、工具、操作台、设备和手机消毒；

2.沸水、蒸汽：从沸腾开始保持100摄氏度，10分钟以上即可达到消毒目的，适用于消毒餐具；

3.空气清洁：保持室内空气清洁，常通风换气可带走病毒，降低其在室内的含量，降低感染几率；

4.高锰酸钾溶液：使用5‰高锰酸钾可消毒餐具、蔬菜和水果，浸泡1分钟之后用干净饮用水再冲洗一遍即可；

5.漂白粉：漂白粉能使细菌的酶失去活性导致死亡，是非常有效的消毒杀菌法。在餐桌椅、地面、墙面等使用1-3%漂白水（漂白粉加清水），用抹布擦拭即可达到消毒目的；

6.消毒液：使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐用具全部浸泡液体中5分钟以上，消毒后的餐用具应使用净水冲去表面残留的消毒剂；

7.红外线：红外线消毒一般控制温度120摄氏度以上，保持10分钟以上；

8.热力洗碗机：一般控制水温85摄氏度，冲洗消毒40秒以上；

9.紫外线灯：使用30分钟即达到消毒杀菌效果，适用于对空气、水和工作服消毒杀菌，主要用于备餐间、食品加工间和更衣间，使用时应避开直接照射人体。

（二）餐用具保洁方法

1.消毒后的餐用具要避免受到再次污染；

2.最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具；

3.不得重复使用一次性餐用具。

4.消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

（三）常用消毒剂使用方法

1.手消毒剂

多为含酒精、过氧化氢或复配成分的免洗消毒剂，取适量的手消毒剂于手心，双手互搓使均匀涂布每个部位,作用时间1分钟。

2.75%乙醇

常见酒精有75%和95%两种浓度，75%的酒精可用于消毒，95%的酒精用于酒精灯或者清洁镜头等，消毒效果不如75%的酒精好。

75%的酒精可用于皮肤消毒，因有较强刺激性，不可用于黏膜和大创面的消毒。直接使用不再稀释。

3.碘伏

药店购买的碘伏一般为5g/L（W/V），可直接用于皮肤、粘膜的消毒。

4.84消毒剂

84消毒剂是常见的含氯消毒剂，有效成分为次氯酸钠。可用于一般物体表面、织物、血液、排泄物等的消毒。

浓度为250mg/L－500mg/L的84消毒剂，可用来对桌面、台面等一般物体表面进行擦拭，也可用来拖地或者浸泡织物。以浓度为5%（±1%）的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶（500ml）取2升水（4瓶），倒入水盆中，再加入2满盖（约16ml）84消毒液，有刻度容器的使用刻度容器量取液体会更准确，适当搅拌均匀，即可用毛巾或抹布浸湿后擦拭台面或浸泡物品，作用30分钟以后，台面可再用清水擦拭。

消毒可能被血液或排泄物污染的部位时，可使用20000mg/L的84消毒剂直接覆盖或者浸泡。配置时以浓度为5%（±1%）的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶（500ml）取1.5L水（3瓶），倒入水盆中，再加入1瓶84消毒液，混匀后使用。

5.过氧化氢消毒剂（双氧水）

日常消毒用的是医用双氧水，医用双氧水可杀灭肠道致病菌、化脓性球菌，致病酵母菌，一般用于物体表面消毒。双氧水具有氧化作用，常用浓度为3%，擦拭到创伤面，会有灼烧感、表面被氧化成白色并冒气泡，用纯净水清洗一下可缓解灼烧感。

特别提醒：

1.75%酒精可有效消毒，但属易燃易爆物，极易引起火灾，使用时一定要注意安全，注意切断电源，在机器冷却后再进行消毒，只能擦拭不得喷洒；

2.84消毒液与酒精、含有盐酸的洁厕液等不可混合使用，混合后可能生成有毒氯化物或剧毒氯气危害健康。

3.配制好的消毒液不可再与其他消毒或清洁用品（比如酒精、洁厕灵等）混用，这样既不能增强功效，更可能会导致严重的毒副作用。

4.含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时应戴口罩和手套。

**第四篇：疫情期间开学后学校食堂防控计划措施**

疫情期间开学后学校食堂防控计划措施

随着国内疫情的緩和，部分地区学校已经确定了开学日期，准备开学。但是，疫情战斗毕竟还没有完全結束，而且国际疫情

还在蔓延扩散。在这个特殊时期开学，学校就更要加强防护，一

丝也不能松懈。下面说说开学以后食堂要如何进行防控的措施。

方法/步骤

1对每一位食堂从业人员进行疫情防控知识培

训，穿戴门罩、工作服和工作帽，确保具备基础防护技能；加强

对食堂工作人员的健康管理，若出现发热、乏力、干咳、鼻塞、鼻涕、咽痛和腹泻等症状，应立即停ェ并及时就诊，杜绝带病上

岗。

2禁止采购、饲养、宰杀活禽、野生动物及其制品，对肉及

肉制品、蔬菜等做好索证索票工作，确保食材来源可追溯。

3食品加工、包装、贮存等场所环境整洁、确保食材不受

污染。生、熟食应分开存储和加工，加工流程合理，防止待加工

食品与直接入口食品、原料与成品父叉污染。供应的食品应烧熟

煮透，确保熟制食品的中心温度不低于70°C。疫情防控期间，提倡不供应冷食类、生食类等高风险食品。

4在食堂入口、卫生间出入口处配备洗手消毒设施及清洗

消毒指引。售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴ロ罩和手

套，更换经消毒过的工作服，销售中少用语言交流，与对方保持

1米以上安全距离。

5延长食堂开放时间，倡议师生错峰用餐。学校根据自身

情況，可通过分时段就餐、送餐到班、取餐后分散用餐等方式，降低集中就餐带来的人员交叉感染风险。

6进入食堂人员要佩戴ロ罩并进行体温检测，体温异常者

不得入内用餐。排队取餐和就餐时人员间距要在1米以上。建议

尽量带餐返回住处或办公室就餐。在食堂就餐时，尽量单人单桌，且朝ー个方向就坐，保持1米以上距离，有条件的要安装防护隔

断，避免人员聚集，減少不必要的交流谈话。用餐前后均应洗手

消毒。鼓励制作方便易取的套餐，方便即取即走，減少人员等餐

排队的时间。

7每天对加工售卖区域、就餐区域、保洁设施、人员通道

等进行消毒。保持加工区域和就餐区域的空气流通，定期开窗通

风，并对空气过滤装置进行清洁消毒。疫情解除前停止使用集中

空调通风系統，重新开启使用前应规范清洗和消毒。加强餐（饮）

具的消毒，餐（饮）具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒

15分钟；或采用热力消毒柜等消毒方式；或采用有效氯含量为

250mg/L溶液，浸泡消毒30分钟，消毒后应将残留消毒剂冲净。

8出现疑似病例或确诊病例就餐过的食堂，应及时与属地

疾控机构联系，开展随时消毒和终末消毒。

疫情期间开学后学校食堂如何制定防控措施？

1、建立疫情防控小组，做好疫情防控方案(预案)。确保食堂的每个员工都要知晓本市相关防疫规定和要求，外地返回的员工在“健康码”等手机平台上填报健康信息表，领取相应的健康码。

2、准备好测温计及提供够所用员工使用十天的口罩、消毒水等防疫物资。

3、做好从业人员健康管理。从业人员健康证齐全，每天落实餐饮服务时段前的体温检查并进行健康登记，发现有发热、咳嗽等呼吸道症状的人员要立即停止上班，引导其到就近的发热门诊就诊。

4、强化学校食堂内部员工卫生防疫知识宣传教育，提高员工的自我卫生管理能力。从业人员制备餐食前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触废弃物后，要用流动水和皂液洗手消毒。

5、明确相关标识。要在醒目位置对本校食堂防控措施和师生用餐须知进行书面公示。在入口处、取餐区域、收银台等处设置1.5米间隔线，安排专人引导人流，避免人员集聚。

6、规范就餐安排。减少桌椅摆放，增加餐桌间距，餐厅就餐人员避免面对面而坐。

7、复工前对食堂全部场所、设备设施、餐饮用具等进行彻底的全面消毒和安全检查。对食品和食品原料贮存的场所、设施进行清理，防止过期、变质的食品及食品原料混入食品加工制售过程。

8、按照《餐饮服务食品安全操作规范》的各项要求，规范食品加工制作过程，不同类型的食品原料要分开储存、分开加工。烹任过程要做到生熟分开、烧熟煮透。食品处理区应设置足够数量的洗手设施，加大食品加工设施设备的清洁频次，保障设施设备洁净并运转正常。

9、所有员工要戴口罩上岗，服务过程中与师生要保持间距，尽量减少与师生的近距离接触。

10、若有需要外送至班级的食物，要采用密封盛放或使用“食安封签“防止配送过程污染并且要对外送食品的保温箱、运输工具及周转用具进行清洁消毒。人员在送餐、取餐时，应采取不接触的方式。

11、及时消毒清洁。每桌就餐人员用餐后，应立即对相关桌椅进行消毒10分钟后再安排下一批次就餐人员就餐。为就餐人员提供公共洗手液、消毒酒精，提醒就餐人员餐前洗手。

12、确保室内通风。定期开门、开窗。使用壁挂式空调、立柜式空调的学校，应定期对空调过滤网进行消毒；

不得使用没有空气净化消毒装置的中央空调。

13、加强电梯管理。三层以下餐厅禁用公共电梯。对于必须开放使用的电梯，应增加消毒频次，并酌情限乘电梯人数，降低集聚风险。

14、严格落实进货查验及索证索票制度。做好采购验收及台账登记工作，不得采购无来源或不符合要求的食品和食品原料、严禁采购使用病死或死因不明以及检疫不合格的肉类及其制品。

15、不得食用野生动物，不得圈养、宰杀活禽。

16、加强餐具、厨具及场所清洗消毒并保存消毒记录。

17、留样要规范。留样冰箱需正常运转，温度正常，留样保鲜盒要规范，份量要充足，留样记录要登记等。

18、做好餐厨垃圾管理。保证餐厨废弃物收集容器完好、密闭和整洁，避免造成再次污染。

疫情期间开学后学校食堂如何制定防控措施？

1、对每一位食堂从业人员进行疫情防控知识培训，穿戴口罩、工作服和工作帽，确保具备基础防护技能；

加强对食堂工作人员的健康管理，若出现发热、乏力、干咳、鼻塞、鼻涕、咽痛和腹泻等症状，应立即停工并及时就诊，杜绝带病上岗。

2、禁止采购、饲养、宰杀活禽、野生动物及其制品，对肉及肉制品、蔬菜等做好索证索票工作，确保食材来源可追溯。

3、食品加工、包装、贮存等场所环境整洁、确保食材不受污染。生、熟食应分开存储和加工，加工流程合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。供应的食品应烧熟煮透，确保熟制食品的中心温度不低于70℃。疫情防控期间，提倡不供应冷食类、生食类等高风险食品。

4、在食堂入口、卫生间出入口处配备洗手消毒设施及清洗消毒指引。售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，更换经消毒过的工作服，销售中少用语言交流，与对方保持1米以上安全距离。

5、延长食堂开放时间，倡议师生错峰用餐。学校根据自身情况，可通过分时段就餐、送餐到班、取餐后分散用餐等方式，降低集中就餐带来的人员交叉感染风险。

6、进入食堂人员要佩戴口罩并进行体温检测，体温异常者不得入内用餐。排队取餐和就餐时人员间距要在1米以上。建议尽量带餐返回住处或办公室就餐。在食堂就餐时，尽量单人单桌，且朝一个方向就坐，保持1米以上距离，有条件的要安装防护隔断，避免人员聚集，减少不必要的交流谈话。用餐前后均应洗手消毒。鼓励制作方便易取的套餐，方便即取即走，减少人员等餐排队的时间。

7、每天对加工售卖区域、就餐区域、保洁设施、人员通道等进行消毒。保持加工区域和就餐区域的空气流通，定期开窗通风，并对空气过滤装置进行清洁消毒。疫情解除前停止使用集中空调通风系统，重新开启使用前应规范清洗和消毒。加强餐（饮）具的消毒，餐（饮）具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒15分钟；

或采用热力消毒柜等消毒方式；

或采用有效氯含量为250mg/L溶液，浸泡消毒30分钟，消毒后应将残留消毒剂冲净。

8、出现疑似病例或确诊病例就餐过的食堂，应及时与属地疾控机构联系，开展随时消毒和终末消毒。

**第五篇：疫情期间开学后学校食堂如何制定防控措施**

疫情期间开学后学校食堂如何制定防控措施

随着国内疫情的缓和，部分地区学校已经确定了开学日期，准备开学。但是，疫情战斗毕竟还没有完全结束，而且国际疫情还在蔓延扩散。在这个特殊时期开学，学校就更要加强防护，一丝也不能松懈。下面说说开学以后食堂要如何进行防控的措施。

方法/步骤

对每一位食堂从业人员进行疫情防控知识培训，穿戴口罩、工作服和工作帽，确保具备基础防护技能；加强对食堂工作人员的健康管理，若出现发热、乏力、干咳、鼻塞、鼻涕、咽痛和腹泻等症状，应立即停工并及时就诊，杜绝带病上岗。

禁止采购、饲养、宰杀活禽、野生动物及其制品，对肉及肉制品、蔬菜等做好索证索票工作，确保食材来源可追溯。

食品加工、包装、贮存等场所环境整洁、确保食材不受污染。生、熟食应分开存储和加工，加工流程合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。供应的食品应烧熟煮透，确保熟制食品的中心温度不低于70℃。疫情防控期间，提倡不供应冷食类、生食类等高风险食品。

在食堂入口、卫生间出入口处配备洗手消毒设施及清洗消毒指引。售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，更换经消毒过的工作服，销售中少用语言交流，与对方保持1米以上安全距离。

延长食堂开放时间，倡议师生错峰用餐。学校根据自身情况，可通过分时段就餐、送餐到班、取餐后分散用餐等方式，降低集中就餐带来的人员交叉感染风险。

进入食堂人员要佩戴口罩并进行体温检测，体温异常者不得入内用餐。排队取餐和就餐时人员间距要在1米以上。建议尽量带餐返回住处或办公室就餐。在食堂就餐时，尽量单人单桌，且朝一个方向就坐，保持1米以上距离，有条件的要安装防护隔断，避免人员聚集，减少不必要的交流谈话。用餐前后均应洗手消毒。鼓励制作方便易取的套餐，方便即取即走，减少人员等餐排队的时间。

每天对加工售卖区域、就餐区域、保洁设施、人员通道等进行消毒。保持加工区域和就餐区域的空气流通，定期开窗通风，并对空气过滤装置进行清洁消毒。疫情解除前停止使用集中空调通风系统，重新开启使用前应规范清洗和消毒。加强餐（饮）具的消毒，餐（饮）具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒15分钟；或采用热力消毒柜等消毒方式；或采用有效氯含量为250mg/L溶液，浸泡消毒30分钟，消毒后应将残留消毒剂冲净。

出现疑似病例或确诊病例就餐过的食堂，应及时与属地疾控机构联系，开展随时消毒和终末消毒。

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！