# 烹饪实训室卫生管理制度

来源：网络 作者：月落乌啼 更新时间：2025-01-17

*第一篇：烹饪实训室卫生管理制度烹饪实训室卫生管理制度烹饪实训室是高年级学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训室的安全、卫生，充分发挥其教学服务功能，特制定本制度。1.学生必须经过食品卫生知识培训后方可进入实训室。2.指导教师...*

**第一篇：烹饪实训室卫生管理制度**

烹饪实训室卫生管理制度

烹饪实训室是高年级学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训室的安全、卫生，充分发挥其教学服务功能，特制定本制度。1.学生必须经过食品卫生知识培训后方可进入实训室。

2.指导教师、学生进入实训室之前要穿戴好整洁的工作衣帽，长发务必全部戴入帽内，不允许佩戴饰物。否则，不得进入实训室。

3.进入实训室后，要按学号或分组到指定位置，不得随意调动，个人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用，特别强调不准疯赶打闹，高声喧哗。4.操作过程中，注意不乱丢垃圾，特别要注意不要把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。

5.操作课结束前10分钟，学生可开始清理各自灶具、操作台及餐具的卫生工作，切忌大量用水冲洗灶具和操作台，以免水、杂物进入风机或堵塞气孔。如果不听老师劝阻，不按规定操作，造成炉灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿金额根据维修情况确定。

6.实训室公共卫生由指导老师负责安排值日学生进行，所有垃圾放到卫生桶，并送到学校垃圾房倒掉。

7.学生卫生工作须经指导教师认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师可对其批评教育改正后下次方可进入实训室。7.每次课后认真打扫清洗到位，确保实训室整洁干净！

**第二篇：烹饪实训室卫生管理制度**

实训室卫生管理制度

烹饪实训楼是烹饪工艺与营养专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训室的安全、卫生，充分发挥其教学服务功能，特制定本制度。

1.烹饪工艺与营养专业学生必须经过严格的食品卫生知识培训后方可进入实验室。

2.指导教师、学生进入实训室之前要穿戴好整洁的工作衣帽，长发务必全部戴入帽内，不允许佩戴饰物。否则，不得进入实训室。

3.进入实训室后，要按学号到指定位置，不得随意调动，个人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用。

4.操作过程中，注意不乱丢垃圾，特别要注意不要把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。

5.操作课结束前15分钟，学生可开始清理各自灶具、操作台及餐具的卫生工作，切忌大量用水冲洗灶具和操作台，以免水、杂物进入风机或堵塞气孔。如果不听劝阻，不按规定操作，造成炉灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿金额由后勤处根据维修情况确定。实训室公共卫生由指导老师负责安排值日学生进行，所有垃圾放到卫生桶，并送到学校垃圾房倒掉。

6.学生卫生工作须经指导教师认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师可先予以口头警告，屡教不改的，学院将取消其进入实训室资格，直至其提出申请，并让学院确认其确有悔改之意后方可同意进入。

7.每周五大扫除卫生制度。施行学分制，每学期两个学分，烹饪专业学生务必每周按时按质完成卫生清扫工作，如有不参加者，本门课程学分为零。

**第三篇：烹饪实训室管理制度（推荐）**

烹饪专业实训安全操作规范

凡进入实训室学生，必须严格遵守以下安全操作规范：

一、进入实训室前的准备

1、穿工装：必须按规范统一穿工作服（视工位要求包括帽、衫、裤、围裙等），做到规范、整齐、洁净；

2、剪指甲：必须按规范剪指甲，不能留长指甲；

3、扎头发：留有中、长头发的女生必须扎起头发；

4、课前集合：进入实训室前必须按班集合、清点人数，有事需请假。

5、违规处罚：未做到以上要求的班级或个人，不准进入实训室。

二、开展实操前的准备

1、清洁准备：每组准备一块洁净抹布，开展操作前必须对相关设备、设施、器材、工作台和物品进行认真的清洁工作，达到有关卫生标准；

2、物品和材料发放：进入实训室并搞好清洁准备之后，由老师统一分配材料、工具，按组统一发放、统一管理、统一回收，规范放置；

3、违规处罚：未做到以上要求的班级或个人，不准开始操作，直到按要求准备好为止；经教育仍不改正者，取消其实训资格。

三、实训中的要求

1、实训安排与进行：必须服从实训老师的安排、听从指挥，听课、看示范时态度要积极，操作过程中要严肃认真、积极训练；

2、规范操作：必须在指导老师的统一安排下，按要求、分步骤进行规范化培训和实际操作；

3、答疑解问：实训过程中如有疑问，可以向实训老师或管理员报告，讲明原由，听从实训老师的指导、建议与安排。

4、任务要求：必须认真完成老师下达的实训任务，提高自身素质与职业技能，为烹饪技能比赛及自己以后的择业、就业做准备。

5、违规处罚：不服从安排或实训过程中不认真、经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

四、实训室纪律

1、爱护公共财产：爱护设备设施工具等，不得敲打、摔放设备、器材和物品，刀具不得乱砍乱切；

2、安静、严肃、认真开展实训：严禁嬉戏、打闹、奔跑、大声喧哗、玩手机、擅自离开实训室等； 分组安排实训时还没轮到的组别成员要在指定的地方有序等候。

3、卫生整洁：保持实训室的清洁卫生和整洁，严禁乱写乱画、乱丢垃圾、随地吐痰、乱丢面团等实训材料，违者首先罚打扫实操室一次，然后再依规作其它处罚；

4、励行节约：水、电、燃气等用完即关，做到节约用电用水用气；爱惜烹饪原料，杜绝乱丢原料现象,剩余的材料要妥善存放好。

5、违规处罚：由于个人原因造成设备、器材、物品、工具等损坏的，按规定价格赔偿学校经济损失。违反上述第2～4条者，经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学等，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

五、实训室安全规范

1、必须按照老师的安排和规定的实操规范进行实操练习，不能私下随便乱开乱动设备仪器，严禁学生用刀、勺、擀面杖等工具敲击灶台和案板。

2、学生如患有以下不适宜进行实训操作的疾病（如心脏病、高血压或者重感冒导致的头晕眼花等）必须提前向实操室老师报告、作特殊安排处理，以免在实操过程中发生安全事故。

3、经常认真复习安全知识，遵守各项操作安全规范，正确掌握灭火器的使用方，杜绝安全隐患。

4、违规处罚：违反上述安全规范经教育后仍不改正的，取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

六、安全撤离

1、实训总结：实训结束前15分钟，列队统一进行实训总结。

2、物品回收：刀具、餐具、砧板等实训设备、器材要全部回收，放回原位、清点数量。

3、清洁整理：清洁好自己岗位的操作台、工具、刀具等，并按规定摆放好。

4、实训室卫生：负责值日的组进行实训室的卫生打扫工作，搞好卫生经老师验收合格后方可离开实训室。

5、门窗、水、电、燃气关闭：实训结束后离开实训室时要关好门窗，水、电、煤气等。

6、违规处罚：未按上述规定完成者不得离开实训室，直到完成为止；

拒绝纠正者将取消其实训资格，情节严重者全校通报批评、直至勒令退学，属小组或班级集体违规的，结束该小组实训或全班停课。

七、课后总结

实训学生按行业岗位或者专业规范要求，进行实训学习，同时接受学校安全与卫生的实训教育培训等工作，按要求如实填写实训报告，上交实训作业等。实训过程中杜绝各类安全隐患，防止各类安全事故。

八、其他

严禁将实训设备、器材、工具、材料和权属学校的物品（教师允许者除外）带出实训室，违者按物品定价格进行罚款，情节严重者按盗窃论处，直到勒令退学、开除学籍，并追究相关法律责任。

2024-5-3

**第四篇：烹饪实训室(面点)管理制度**

烹饪实训室管理制度

1.热爱专业，爱护公物，具有良好的职业道德。

2.进入实训室前，需在更衣室更换工作服、工作帽，工作服要整洁。不许穿拖鞋、凉鞋、高鞋过入实训室，不许穿工作服离开实训室。不准用私人充电器在面点实训室充电。

3.助教、学生上实训课提前10分钟到实训室，做好实训课准备工作，遵守实训时间，不

迟到，不早退，不无故缺席，学生进实训室须在实训教师的指导下进行操作。进入实训 室保持安静，听从老师指挥，按指定案位站立，不得擅自变动。

4.注意个人卫生、男生不留长发、胡须。女生不留长指甲、染指甲。长发全部戴入工作 帽内，不戴饰物，不化浓妆。

5.学生做实训前，助教应提醒学生检查每个实训用具是否齐备完好，如发现实训用具缺少

或已损坏，应立即上报给实训老师，由实训老师反馈给相关人员，否则由在该学生承担 责任。对于丢失或损坏的实训用具原则上按原价三倍赔偿。

6.刀具以组为单位由助教负责分发和收回，不得随意放置，不得拿着刀具随意走动，避免

安全事故发生

7.按正常操作程序操作，爱护实验设备和工具，节约用水、电、气，做到无长明灯，无长 流水。学生未经指导教师批准，不得开启与本次实训项目无关的设备和电源开关。实训操作 前应先检查炉灶的开关、管道、接头，防止漏气中毒。

8.养成良好的卫生习惯，操作前清洗工作台和工作用具。操作中始终保持工作台、工作用

具、地面的清洁，不乱丢垃圾，不把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。操作后按要求 清理工作台、工作用具，工作用具分类摆放。

9.严禁在实训室内打架、嬉闹、偷吃、偷拿，浪费原材料。对不听劝告者，实训教师有权

停止其实训，并上报相关人员。

10.实训作品经实训教师同意后方可品尝。

11.实训室教师要及时处理实训过程中的突发事件，并对实训室使用情况做好登记，并检查

实训用具是否完好。

12.实训室内配备了消防设施，学生要熟悉消防器材的使用方法，定点存放，严格管理，不 得随意挪用，使其处于有效状态。

13实验结束后应及时做好各卫生清理工作，关好水、电、油、气开关，锁好门窗，经助教 检查合格后方可离开。

**第五篇：烹饪实训室规章制度**

烹饪实训室规章制度

烹饪实训室是烹饪专业学生学习专业技能的主要场所，为提高教学效率，确保实训工场的安全、卫生，充分发挥其教学服务的功能，特制定本制度。

一、烹饪专业教师工作职责

专业任课教师在其上课期间是教学、安全、卫生的第一责任人，全面负责整个教学过程，其主要职责如下：

1.经常进行安全、卫生知识教育。

2.上课前一天必须负责开好原料采购通知单。

3.上课前必须组织好本班学生各项准备工作（包括服帽、学生现场面授），并排好队进入实训室。

4.进实训室时必须检查设备、设施是否完好，有问题及时向管理人员提出，方可带学生进入实训室，课上好后请管理人员检查，如有问题，任课教师必须负责查清。

5.负责学生原料的分配工作。6.按规范程序进行教学。

7.在下课前15分，组织卫生工作（包括垃圾清倒），并积极协助管理人员进行卫生检查，下课铃响后组织好学生返回教室。

8.负责刀具发放及回收工作。

9.以身作则，遵守学校的教学管理制度。

10.下课后，填好工场使用记录表，及时处理课堂中发生的问题。11.正确处理教学过程中的突发事件，并及时向主管领导汇报。

二、管理人员工作职责

管理人员必须努力提高管理水平，主要工作职责如下：

1.要树立服务理念，全心全意地为教学服务，确保教学顺利进行。2.必须及时检查设备设施的安全，发现问题及时与总务处联系，3.负责管理好设备设施、器具等，包括借、还、赔等工作。

4.任课教师上课前、下课后，管理人员负责检查设备设施等是否完好，发现问题及时处理，并负责汇报。

5.实训室为该班上课的卫生包干区，做好检查工作，并及时公布结果（包括上课纪律）。

三、红案操作室守则

1.热爱专业，爱护公物，具有良好的职业道德。2.学生进操作室必须征得指导老师同意，并在指导老师的指导下进行操作。

3.学生进操作室练习时必须穿戴工作服、工作帽，注意个人卫生、仪表仪容，工作服必须干净清洁、整洁。

4.严格按照操作程序程序进行操作，注意安全。

5.养成良好的卫生习惯，在操作前必须清洗工作台和工作工具，在操作过程中始终保持工作台、工作工具、地成的清洁，操作结束后，必须让值日生负责打扫卫生，并由指导老师、管理员负责打分。

6.使用操作室 必须每次有记录，损坏公物必须赔偿。7.对操作的成品不能品尝，要品尝必须经老师同意。

8.对每次操作作品都必须打分，指导老师必须讲评，写好实习报告，需使用餐具必须事先借出，用后必须当天归还，并有记录。

四、刀工切配实训室守则

1.烹饪刀工室实行专职管理，任课老师按计划组织使用。2.进入刀工室必须换上工作服。

3.学生进入刀工室必须保持安静，听从老师指挥，并按指定案位站立，不得擅自变动。

4.课前准备好墩头、刀具、抹布，并搞好案面卫生工作。5.第个学生必须听从指导老师的指导，认真按操作步骤操作。

6.爱护公物，保持地面、案面、墩头的清洁，将切后渣料放入废物桶内。7.上课结束后需及时归还所借的盘碗、墩头。8.实训结束后，每个学生必须整理好本案头。9.离开刀工室，需关好电灯、门窗。

五、烹饪实训室卫生管理制度

1.烹饪室卫生管理责任人为：烹饪室管理员

工场使用后卫生负责人为：指导老师，由指导教师负责安排值日学生，搞好课后卫生工作，直至管理员认可。

2.对学生必须经过食品卫生知识培训后方可进入实训室。

3.教师、学生进入烹饪实训室要穿戴工作衣帽，要求整洁，长发全部戴入帽内，不戴饰物。否则，不得进入烹饪实训室。

4.进入烹饪实训工场后，要按学号到指定工位，不得随意调动，各人要首先清洁各自工位和餐具，然后才可使用。

5.操作过程中，注意不乱丢垃圾，特别要注意不要把垃圾扔到水槽中，保证下水道畅通。

6.操作课结束前15分钟，学生可开始清理各自灶具、操作台及餐具的卫生工作，切忌大量用水冲洗灶具和操作台，以免水、杂物进入风机或堵塞气孔。如果不听劝阻，不按规定操作，造成煤气灶损坏，由相关学生负责赔偿。赔偿

金额由总务处根据维修情况确定。实训工场公共卫生由指导老师负责安排值日学生进行，所有垃圾放到卫生桶，并送到学校垃圾房倒掉。

7.任课教师有责任配合管理人员搞好卫生检查卫生。

8.学生卫生工作须经指导教师和管理员认可后才能离开。对不搞好卫生工作的学生，指导教师和管理员可先予以口头警告，屡教不改的，学校将取其进入烹饪实训工场资格，直至其提出申请，并让学校确认其确有悔改之意。

9.每周五大扫除卫生制度

大扫除第一责任人为各班班主任，班主任必须组织好本班学生，实行分工包干，并亲自带队，严格按学生的要求，做好卫生工作。灶具不列入大扫除之列。

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！