# 学校、幼儿园食堂有关制度2（定稿）

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2024-07-24

*第一篇：学校、幼儿园食堂有关制度2（定稿）食品原料采购验收操作规程（一）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并进行验收，不得采购《食品安全法》中规定禁止生产经营的食品。（二）采购时应索取购货凭...*

**第一篇：学校、幼儿园食堂有关制度2（定稿）**

食品原料采购验收操作规程

（一）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的有关要求，并进行验收，不得采购《食品安全法》中规定禁止生产经营的食品。

（二）采购时应索取购货凭据，并做好采购记录，做好台帐，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购的，还应索取许可证、检验（检疫）合格证明等。

（三）入库前应进行验收，出入库时应进行登记，作好记录。

食品及原料贮存操作规程

（一）贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

（二）食品原料、食品添加剂应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期的食品、食品添加剂应及时清理销毁。

（三）冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

1．冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同室内存放。冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。2．在冷藏、冷冻柜（库）内贮存时，做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

3．冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

粗加工与切配操作规程

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

（二）食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

（三）易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

（四）切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

（五）切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

（六）已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

（七）加工用容器、工具应符合下列规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

1．餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

2．餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3．设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

烹调操作规程

（一）烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

（二）不得将回收后的食品经烹调加工后再次销售。

（三）需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

（四）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（五）需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区于90分钟冷内却至10℃以下或四小时内冷却至5℃以下后再冷藏，并加贴标签。

餐饮具清洗消毒保洁操作规程

1、餐饮具使用后应及时清洗，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

2、清洗方法

（1）手工方法清洗步骤：除渣、洗涤、清洗。（2）洗碗机清洗按设备使用说明进行。

3、消毒方法

（1）物理消毒。

a、煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10分钟以上。b、洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40秒以上。

（2）化学消毒。

a、使用含氯消毒剂的其有效氯浓度为250mg/L（又称250ppm）以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上。

b、化学消毒后的餐饮具应用清水冲去表面的残留消毒剂。

4、保洁方法

（1）消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

（2）消毒后的餐饮具应及时放入密闭的餐饮具保洁柜内。

5、应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采 用化学消毒的应定时测量有效消毒剂浓度。

6、消毒后餐饮具应符合国家食(饮)具消毒卫生标准的规定。

7、不得重复使用一次性餐饮具。

8、已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

**第二篇：学校幼儿园食堂制度**

餐饮具消毒卫生制度

一、洗消间采用药物消毒应设3个洗刷消毒池，专池专用，设有密闭专用的餐具保洁柜。

二、餐饮具消毒坚持四道工序：去残渣、洗涤剂洗、净水冲、消毒。烟缸不得与餐具混刷、混放。

三、使用氯制剂的消毒液时，必须准确配制，消毒液应密封保存。设有存放消毒液、配制工具、洗涤剂的储存处。

四、采用药物消毒时，将洗净的餐具完全浸泡在250ppm的消毒液内保持5分钟后，用净水冲净，放入保洁柜防止二次污染。

五、消毒液要根据消毒餐具的量定时更换，保持消毒液的有效浓度使之达到消毒的目的。

六、使用消毒柜消毒时，消毒柜内温度达到120℃保持20分钟。利用消毒柜储存餐具时，餐具消毒柜一次所消毒的餐具量应能够满足一餐所用的餐具量。消毒柜应保持正常运转。

七、餐饮具消毒须达到光、洁、涩、干。采用药物消毒时须达到清洁干净、无污迹、无异味。

八、餐具消毒间的水池必须专用。每天餐后必须清扫，保持地面、台面、水池干净整洁。

九、垃圾要密闭存放，及时清理，垃圾容器要清洁干净。

粗细加工间管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

学校食堂餐厅卫生管理制度

1、建立健全餐厅卫生清扫制度，坚持四定（定人、定物、定时间、定质量划清分工包干负责制度，并定期检查；

2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；

3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；

4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，工作时间不得吸烟；

5、餐厅服务人员必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗；

6、餐厅服务人员出外办事，入侧前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手；

7、餐厅服务人员上岗必须佩带有效的健康证及卫生知识培训合格证。

幼儿园食品原料采购与索证制度

为加强幼儿园食品卫生管理，落实食品原料的溯源规则，保障食品卫生安全水平，保障全体幼儿及教职工身体健康，特制定本制度。

一、指定专职人员负责食品索证及台账记录工作。

二、进行采购索证和进货验收的食品包括：①食品及食品原料（如食用油、调味品、米面及其制品等）；②食用农产品（如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等）；③食品添加剂（如亚硝酸盐、酵母、色素等）；④卫生行政部门规定必须索证的其他产品。

三、到证照齐全的生产经营单位或市场采购，并现场查验产品卫生状况和包装、标识，购买符合国家相关法律、法规、规定的产品。

四、从固定供应商采购食品时，索取并留存供货商的资质证明，与供货商签订保证食品卫生质量的合同。

五、采购食用农产品时，索取销售者或市场管理者出具的购物凭证。

六、采购生猪肉时，查验确认为定点屠宰企业屠宰的产品及检疫检验合格证明，并索取购物凭证。采购其他肉类查验检疫检验合格证明，并索取购物凭证。

七、采购的食品在食品入库或使用前要核验所购食品与购物凭证，符合后经验收人员签字认可后入库或使用，对验收不合格的食品注明处理方式。

八、妥善保管索证的相关资料和验收记录，不涂改，不伪造，其保存期限不少于食品使用完毕后6个月。

九、严格执行成品48小时留样及登记工作。

**第三篇：幼儿园食堂制度**

食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。（高温或消毒柜）

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录。

（三）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（四）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（五）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动。

食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（1）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行“幼儿餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“幼儿园食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

食堂环境卫生保洁、检查制度

1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国庆长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

幼儿园膳食管理制度

一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。并定期召开伙委会，不断改进工作，提高膳食质量。

二、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、食堂工作人员树立为幼儿、教职工服务的思想，严守纪律，坚守岗位，分工明确，友好合作。

五、严格执行食品卫生法，不购变质食物，妥善保管剩余食物，不食用变质食物。

六、购买食物要精打细算，不许拿回扣，不许为私人代购食物，账目一月一清。

七、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。

八、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

九、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

十、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。

十一、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于三个半小时。不吃变质不新鲜的食物，做好食物48小时留样工作。

食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

食品卫生责任追究制度

1、责任制的分工：

（1）园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。

（2）幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。

（3）食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

（1）对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（2）对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（3）对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

**第四篇：幼儿园食堂各种制度**

幼儿园食品安全综合检查制度

一、认真贯彻落实《食品卫生法》，加强食堂与幼儿用餐的卫生监督与管理，防止食物中毒等食源性疾患事故的发生，保障师生的身体健康。

二、建立岗位责任制，分管园长是卫生管理工作的第一责任人，负责全面工作，经常检查指导职能部门对卫生工作的落实情况，扎扎实实地做好师生饮食卫生安全工作。

三、加强监督检查工作，卫生管理人员要坚持每天对食堂卫生全面检查一次，对食堂采购的主副食品质量严格把关，并负责对食堂从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

四、食堂采购人员必须到持有卫生许可证的经营单位采购，禁止采购腐败霉变不洁，被有害物质污染，对人体有害的食品。

五、食堂要保持内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及滋生条件。

六、餐饮具使用前必须洗净消毒，消毒后的餐饮具必须储存在专用保洁柜内备用。

七、用于原料、半成品、成品的菜刀、菜板、盆、桶、筐等必须分开使用，定位存放，用后洗净、保持清洁。

八、严禁非工作人员随意进入幼儿园食堂，防止投毒事件发生，确保师生用餐的卫生与安全。

九、卫生管理人员要尽职尽责，对违反规定、玩忽职守、疏于管理造成就餐人员食物中毒或食源性疾患的，要按规定对责任人进行严肃处理，严重的要承担法律责任。

清河学区中心幼儿园 2024年9月1日

食品原料采购索证制度

1.采购员要认真学习《采购食品索证管理制度》，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

2.采购食品(包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备)，要按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

3.所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。4.不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

5.不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。6.采购乳制品、肉制品、水产制品、食物油、调味品、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政主管部门规定应当索取的其他食品等，均应严格索证。

7.验收员在验收食品时，要检查所收购食品有无检验合格证明，并做好记录。

库房管理制度

1.主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

2.仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

3.做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。.腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。

4.做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。5.食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

6.肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识并有温度显示装臵。肉类、水产品分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

7.冷冻设备定期化霜，保持霜薄(不超过1cm)、气足。8.经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

9.做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板;不得在仓库内抽

烹调加工管理制度

1.加工前检查食品原料质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烘烤。

2.熟制加工的食品要烧熟煮透，其中温度不低于70摄氏度。油炸食品要防止外焦内生，加工后的直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具或容器。

3.烹调后至使用前需要较长时间(超过两小时)存放的食品应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品应当在放凉后再冷藏。

4.隔餐隔夜熟制品必须经充分再热后方可食用。

5.灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布揩碗盘，滴在盘边的汤汁用消毒布揩擦。

6.严格按照《食品生产经营单位废气食用油脂管理规定》要求，收集处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机罩。

7.剩余食品及原料按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混放和交叉叠放。

8.工作结束后，调料加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放;灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

切配卫生制度

1、配菜在专用区内进行。

2、检查食品卫生质量，不切配腐败变质和有毒有害食品，原料要新鲜，随用随配，不积压。

3、刀、砧、盘等用具必须专用，配菜结束，应对地面、台面、工作用具清洗干净、定位存放，保持室内清洁卫生。

4、冰箱专人管理，定期化霜清洗消毒，经常检查食品质量，未成品与原料分开存放。冰箱内食品不得重叠，开罐的食品应倒入盛器加盖冷藏备用。

幼儿园食品留样制度

1、食堂提供的每样食品，由食堂分餐人员专人负责留样。

2、每餐留样的食品，按规定留足100克，分别盛放在已消毒的餐具中。

3、留样食品取样后，立即存放在完好的食品罩内，以免被污染。

4、留样食品冷却后，用保鲜膜密封好，并在其外部贴上标签，标明留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

5、将贴好标签的留样食品按秩序存放在恒温冰箱内保存。冰箱温度设定为0℃-4℃。

6、做好每餐每样留样食品的记录，包括食品样源、食品名称、留样时间、目测样状等，以备检查。

7、留样食品一般保存48小时，进餐者如无异常，即可处理留样的食品；

如有异常，立即封存，送食品卫生安全部门查验。

8、食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

9、卫生监督小组及监督管理员不定期检查留样工作，发现未按要求留样，将对责任人进行工作失职处罚。

餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

（五）已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

粗加工管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

（三）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（四）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（五）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

（六）库房检查：按库房管理制度执行。

配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后将保持清洁。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配臵标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：（1）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发臵于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的

饭、菜、汤必须加盖。

食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位臵。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

食堂从业人员晨检制度

1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

2、食堂从业人员若有以下有碍于食品卫生的病症时，应及时退岗或隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗：（1）有腹泻、呕吐等症状；

（2）有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：

（1）“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子（并把头发臵于帽内）；

（2）“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

4、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

5、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

食堂环境卫生保洁、检查制度

1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

师生用餐制度

1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、餐桌每天用消毒水擦洗五次（早晨、饭前饭后、点心前后）。餐具每天用高温消毒。

3、培养师生良好的进餐习惯：（1）餐前洗手；

（2）进餐时不大声喧哗；

（3）进餐时一手扶碗一手拿餐具，并做到四净：碗净、桌面净、地面净、衣服净；（4）不吃汤泡饭；（5）不挑食、不偏食。

4、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境：如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等，使幼儿身心得到和谐发展。

5、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

食物中毒或其他食源性疾患突发事件的报告制度

1、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。

2、马上向上级报告中毒人数、症状、第一发生时间、责任人单位地址和联系电话。

3、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

4、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

5、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

7、必要时报告公安、工商等部门。

食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急预案制度

在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

1、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：（1）立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；（2）协助卫生机构救治病人；

（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（4）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（5）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

2、对病人采取应急处理：

（1）采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验；（2）及时送去医院治疗。

3、对造成食物中毒的食品进行处理：

（1）对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患；

（2）对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻底清洁、消毒。

5、对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于５分钟；对不能进行热力消毒的可用７５％酒精擦拭或用化学消

毒剂浸泡。

食品卫生责任追究制度

1、责任制的分工：

（1）园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。

（2）幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。（3）食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

（1）对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（2）对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（3）对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

**第五篇：幼儿园食堂制度**

幼儿园食堂规范制度

一、餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

（五）已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

（三）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（四）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（五）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

（六）库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

七、食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（1）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

九、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

十、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

十二、食堂从业人员晨检制度

1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

2、食堂从业人员若有以下有碍于食品卫生的病症时，应及时退岗或隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗：（1）有腹泻、呕吐等症状；

（2）有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：（1）“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子（并把头发置于帽内）；（2）“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

4、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

5、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度

1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

4、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

5、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

6、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

7、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

十四、师生用餐制度

1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、餐桌每天用消毒水擦洗五次（早晨、饭前饭后、点心前后）。餐具每天用高温消毒。

3、培养师生良好的进餐习惯：（1）餐前洗手；（2）进餐时不大声喧哗；

（3）进餐时一手扶碗一手拿餐具，并做到四净：碗净、桌面净、地面净、衣服净；

（4）不吃汤泡饭；（5）不挑食、不偏食。

4、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境：如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等，使幼儿身心得到和谐发展。

5、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

十五、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的报告制度

1、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。

2、马上向区教育局（58020356）、卫生监督所（58018765、58019234）、妇幼保健所（58023290）、区政府办公室（58022505、58023610）报告中毒人数、症状、第一发生时间、责任人单位地址和联系电话（58111451、58111452）。

3、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

4、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

5、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

7、必要时报告公安、工商等部门。

十六、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急预案制度

在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

1、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（1）立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；

（2）协助卫生机构救治病人；

（3）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（4）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（5）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

2、对病人采取应急处理：

（1）采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验；（2）及时送去医院治疗。

3、对造成食物中毒的食品进行处理：

（1）对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患；

（2）对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻底清洁、消毒。

5、对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于５分钟；对不能进行热力消毒的可用７５％酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

十七、食品卫生责任追究制度

1、责任制的分工：

（1）园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。（2）幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。（3）食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

（1）对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（2）对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（3）对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

十八、分管园长职责

1、建立健全各种食品卫生安全的管理制度和岗位职责。

2、落实“一日三巡”制度，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生工作的情况，做到“共性问题集体反馈，个性问题个别指导”。

3、做好“上传下达”工作，发挥“桥梁”、“龙头”作用。对上级部门检查出的问题，及时采取整改措施。

4、按分层管理原则，每月对下属人员进行工作考核，考核结果与结构工资挂钩。

5、有计划地组织食品卫生管理员、食堂管理员以及食堂从业人员进行卫生法规、职业道德的学习和培训，提高认识，把卫生法贯彻落实到每个环节中。

十九、食品卫生管理员职责

1、每天认真做好全园师生教职员工的晨检工作,作好记录。

2、做好“一日三巡”工作，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生安全工作的情况，督促其认真执行各项规章制度、操作规范。

3、每月召开一次幼儿园食品卫生安全工作的会议，及时反馈、沟通，共商对策。

4、每周一次检查食堂卫生消毒和安全工作，要求有记录、有对策，消除不安全隐患。

5、加强对食堂从业人员的思想教育和岗位培训工作，努力增强她们的责任意识及卫生意识，提高岗位技能。

6、创条件、搭舞台，不断提高食堂从业人员的基本功。

二十、食堂管理员职责

1、了解食堂工作人员的晨检情况，安排好代缺勤工作。

2、正确掌握食品进货、验收及供应情况，发现质量问题及时处理。

3、每月召开一次膳管会，及时了解师生员工对伙食的意见，研究膳食烹调技术，不断改进幼儿饭菜和点心质量。并协助保健老师制定好适合幼儿年龄特点的菜谱。

4、督促食堂从业人员认真做好餐用、工用具的清洗、消毒、保洁工作，并要求规范操作。

5、根据师生出勤人数，严格把握每日饭菜、点心的供应量。二

十一、食品采购、验收员职责

1、认真执行食品采购制度，根据预定菜谱，按需向配货中心定购蔬菜和伙食品。

2、认真执行食品验收制度，每天对配货中心送来的货品进行验收、过秤，严把食品卫生质量关、数量关。

3、建立台帐制度，对每天验收、采购的食品做好品名、数量、价格、进货日期、质量情况的登记工作。

4、验收食品质量时，主要看（根据不同种类）： 蔬菜、水产类：

新鲜度，是否变色，有无异味；

豆制品、肉类：

必须分别附上“上海市豆制品送货单”和检验检疫证明； 米、饼干、干果等包装类：

生产日期和保质期。

4、有些食品外表看不出质量问题，但在烹调时发现变质，应立即与送货单位联系，及时处理变质食品，并重新购买。二

十二、食堂仓库保管员职责

1、做好食堂仓库的清洁卫生工作，空气流通，物体摆放整齐合理。

2、分类分架储存物品，并贴上相应标签。大米堆放须离地15cm。

3、每天做好入库、发放物品的清点、验收、登记工作。

4、主副食品、调味品库存量不宜过多，按需要量进货，严把货品质量关。

5、出库食品遵循“先进先出”的原则，保证货源新鲜。

6、定期检查库存物品，及时处理包装损坏、超过保质期等不符合卫生要求的变质食品。

7、每月月底进行库存物品的盘点，做到帐物相符。

8、仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。二

十三、食堂辅助工职责

1、认真做好幼儿餐（饮）具、食堂工用具的清洗、消毒、保洁工作，分类摆放。

2、搞好包干区清洁卫生工作，每天一小扫、每周一大扫，保持初加工间的环境卫生。

3、按要求在不同专用池内洗净食品原料，并进行切配加工。要求先洗后切，并根据幼儿年龄特点：切细、切短、切薄、切小。

4、加工食品前要检查代加工食品的质量，发现腐烂变质、感官性状异常等有碍食品卫生的，要及时汇报。

5、幼儿饮用水供应充足，并根据季节做好防寒保暖、防暑降温工作。二

十四、营养员、点心师岗位职责

1、每天早上七点前到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一 大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

二十五、食品供应人员职责

1、做好食品供应环境的清洁卫生工作及盛放容器的清洗、消毒工作，避免二次污染。

2、每天按师生出勤人数定量定时供应主副食品，并做好留样工作。

3、不在留样冰箱内放入其它食品。

4、根据季节变化，食品供应做到夏凉冬暖。

5、严格遵守幼儿园食品供应制度，严禁生拌食品和改刀菜的供应。

6、严格按照操作规范供应食品：

（1）在备菜间将营养员、点心师烹调好的食品分装成盒装密封的单人份后再分发给师生员工；

（2）分发师生食品时应用食品分发专用器，切忌用手抓。二

十六、消毒人员岗位职责

1、每年参加健康体检，健康者方可从事此项工作。

2、定期参加消毒知识培训，熟练掌握消毒知识、消毒技能，严格按《食品卫生法》、《食具消毒卫生标准》进行操作。

3、认真做好日常物品的消毒工作及传染病发生后的消毒工作：（1）日常物品的消毒要求：

A、餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以煮沸消毒，水开后20-30分钟以上。做到“幼儿一人一杯一消毒”。

B、物体表面消毒：每天用0.05%-0.1%过氧乙酸或有效氯含量250-500mg/L的溶液拖、擦、喷洒两次。

C、玩具消毒每周一次：用消毒灵1%-3%有效氯浸泡半小时，清洗后晾干备用。

D、被褥消毒：晴天每周一次，暴晒1-2小时。

E、手的消毒：用药皂、流动水洗手，必要时用75%的酒精擦拭1-3分钟。

（2）发生传染病后的消毒要求：

A、发生传染病的班级与不发生传染病的班级分开消毒。餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以用煮沸消毒，水开后40-60分钟以上。

B、物体表面空气消毒：用0.2%-0.5%过氧乙酸，消毒灵含有效氯1000mg/L的溶液拖、擦、喷洒60分钟，每天两次。C、玩具消毒每天一次：用消毒灵5%-10%浸泡1小时。D、被褥消毒：被单浸泡2小时以上，棉絮暴晒4-6小时

E、分泌物、排泄物消毒：用消毒灵2000mg/L溶液，搅匀加盖2小时，容器使用后消毒，用消毒灵5000mg/L溶液浸泡消毒30-60分钟以上。

4、餐用、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准要求，并做好标记，固定存放。

5、已消毒和未消毒的餐用、工用具应分开存放，标记明显。

5、主动做好节日长假后的消毒工作。

二十七、幼儿园膳食管理制度

一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。并定期召开伙委会，不断改进工作，提高膳食质量。

二、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、食堂工作人员树立为幼儿、教职工服务的思想，严守纪律，坚守岗位，分工明确，友好合作。

五、严格执行食品卫生法，不购变质食物，妥善保管剩余食物，不食用变质食物。

六、购买食物要精打细算，不许拿回扣，不许为私人代购食物，帐目日清周结。

七、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。

八、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

九、严格开饭时间，用膳人员应在规定时间和地点用膳，不得将食物带走。

十、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

十一、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。

十二、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于三个半小时。

十三、不吃变质不新鲜的食物，做好食物24小时留样工作

二十八、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

2024年7月22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！