# 内乡县中小学幼儿园食堂卫生达标标准（大全五篇）

来源：网络 作者：无殇蝶舞 更新时间：2024-08-17

*第一篇：内乡县中小学幼儿园食堂卫生达标标准内乡县中小学幼儿园食堂卫生达标标准一、基础设施建设1、学校食堂要远离污染源（25米以内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所）。2、学校自备集中供水设施专人管理且卫生合格。3、学校食堂应具备：粗加工...*

**第一篇：内乡县中小学幼儿园食堂卫生达标标准**

内乡县中小学幼儿园食堂卫生达标标准

一、基础设施建设

1、学校食堂要远离污染源（25米以内无垃圾集中堆放点、污水池、开放式厕所）。

2、学校自备集中供水设施专人管理且卫生合格。

3、学校食堂应具备：粗加工间、操作间、售饭间、更衣间、主、辅原料库且相对分开，建筑面积符合要求（最低应按就餐人数每人0.2平方米建设）。

4、餐厅要求：面积按就餐人数每人0.5平方米建设，餐厅应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置和加盖污物桶；有条件的可配备餐桌凳。

5、使用智能射频自动售饭系统。

6、操作间要求：墙壁粘贴1.5米以上的瓷砖或其它防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；地面应有防水宜清洗的材料建造，具有一定坡度排水；设置两个或两个以上水池，供蔬菜、肉类、餐具清洗；有通风、排烟装置和防蝇、防尘设施和加盖污物桶；操作台使用不锈钢制品或贴有瓷片；灶台应粘瓷砖且外拉火（柴灶可灵活掌握）；面案、菜案、肉案分开；生熟操作工具分开；餐具不锈钢制作、有配套笼架；有消毒柜，不得存放与工作无关的个人生活物品。

7、原料库要求：专人保管、整洁通风；设有防鼠台、防鼠板等预防设施；副食储存应分架、隔墙、离地；有够用的冰箱、冰柜等冷藏设施。

8、售饭间内不设做饭炉灶，并保持干净整洁。

二、食堂管理

1、学校食堂管理统一规范。

2、建立有校领导、教职工、学生参加的学校饮食卫生管理小组或管理委员会，对学校食堂饮食卫生实行经常监督，并存有监督档案资料。

3、建立健全食堂及集体用餐管理制度并贴上墙。建立突发事故处理预案和报告制度并备案。

\*

4、学校食堂必须持有卫生许可证或餐饮服务许可证、从业人员必须取得健康证和培训合格证。患病从业人员不得上岗。

5、学校定期对食堂饮食卫生进行指导，定期对师生和从业人员进行食品卫生知识教育和培训，学校饮食从业人员能掌握必要的饮食卫生知识。

\*

6、食品主原料实行定点采购制并索证，原料库应建立入库、验货、出库记录，不得存放过期、腐烂原料和有毒物品。

7、制售食品48小时留样。

8、从业人员个人卫生做到“四勤”，“四不”。勤洗手剪指甲；勤理发洗澡；勤洗衣被褥；勤换工作衣帽；工作时不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指、不吸烟。常戴清洁的工作衣帽、头发置于帽内、工作前便后应洗手。

9、中小学食堂不得制作冷荤凉菜，不直接供应未加热熟食品，不得出售劣质、变质、不洁食品；使用的洗洁剂、消毒剂符合国家卫生标准；不得使用有毒鼠药和灭蝇药。

10、食堂环境卫生采取“四定”办法，定人、定时间、定物、定质量，做到环境整洁。

注：项目号前加\*的项目达不到要求的为不合格食堂。

内乡县中小学幼儿园食堂卫生安全管理办法

第一章 总则

第一条：为加强和规范学校食堂管理，严防食物中毒事件发生，保障师生员工身体健康，根据国家的《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及《内乡县食品安全责任追究制》，制定本办法。

第二条：本办法适用于各中小学校幼儿园（含民办）。第三条：学校食堂的卫生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、学校具体实施的工作原则。

第二章

食堂的经营与管理

第四条：学校食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为师生服务，为教学服务，做好师生的后勤保障，确保学校伙食卫生安全，价格合理，质量良好。

第五条：学校应坚持自办食堂，自主经营，保本服务，规范管理，让学生吃好，让家长满意。

第六条：学校食堂或饮食店承包经营的，必须公开招标，择优引进。招标时不能以承包费用多少作为确定承包者的唯一依据，而要注重审核投标方的资金能力、资质信誉、经营管理水平、技术水平、从业人员的素质及健康状况等，择优选定，并将食堂卫生安全、奖惩规定等内容作为重要指标写进承包合同。

第七条：加强食堂管理，健全各项制度，形成互相制约的监督机制，杜绝漏洞。

第三章

食堂设施与环境卫生

第八条：学校新建、扩建、改建食堂，选址、设计应符合有关规定及标准化的要求。

第九条：学校食堂的设施设备布局要合理，应有相对独立的食品储藏间、操作间和销售场所，并配备足够的照明、通风和有效的防蝇、防尘、防鼠以及符合卫生要求的存放废物设施。

第十条：师生用餐场所应配备相应的饭桌、饭具橱和供用餐者洗手及洗餐具的自来水装置。

第十一条：食堂应当有专用的餐饮具洗刷、消毒池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

第四章

食品采购与储存

第十二条：食品采购人员必须到持有有效卫生许可证的经营单位采购食品，相对固定采购场所，并索取供货凭证，保证供货质量。严格禁止采购以下食品：

1、无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识的定型包装食品和食品添加剂。

2、未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

3、超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

4、腐败变质或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的食品。

5、其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十三条：学校不得向未经许可的生产经营者订餐，对供餐单位提供的食品进行验收，严把供餐质量关。

第十四条：食品原料存放间干、鲜原料分室存放，防潮防腐烂措施齐全，鲜菜不得露天存放。

第十五条：食品原料的贮存应当分类、分架、离地存放，并定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存室禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

第五章

食品加工

第十六条：学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，要积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

第十七条：制作食品的原料新鲜洁净，加工时要烧熟烧透，熟食、生食、半成品要分开存放，防止交叉污染。

第十八条：食品在烹饪后至出售前一般不超过2个小时。剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温加热后，方可继续出售。

第十九条：盛装生食、熟食、半成品的炊具必须标志明显。分开使用。餐饮具使用前必须洗净、消毒，保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第二十条：学校要限制食堂制作凉菜、豆芽、出牙土豆、四季豆、扁豆等易发生食物中毒事故的食品，确需制作的，必须符合卫生安全条件。

第二十一条：每餐的菜肴应取不少于250克的样品留置于冷藏设备中保存48小时以上，以备查验。

第二十二条：饮用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准，水池、柜、桶应密封或上锁，定期消毒，并有专人管理。

第六章

从业人员的健康和教育

第二十三条：学校招聘食堂从业人员时，要对其品行及心理健康状况进行了解，对有明显的品行问题或心理健康问题者不能录用。

第二十四条：凡有痢疾、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患者，严禁从事食品采购、加工、销售等方面的工作。

第二十五条：学校应主动与卫生部门联系，对食堂从业人员进行必要的卫生知识培训，食堂从业人员每年必须进行健康检查。新招聘的人员必须取得健康合格证后方可上岗。

第二十六条：食堂从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，治愈后，方可重新上岗。

第二十七条：食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；勤洗手，不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不在食品加工和销售场所内吸烟。

第七章

卫生监督、应急处理与信息上报

第二十八条：学校应建立食品卫生监督小组，定期对食品卫生进行检查评估，发现问题及时提出整改意见，责令改正。

第二十九条：学校食品卫生监督小组成员中务必确定一名食品卫生工作信息员。每学期向教体局上报有关学校食品安全教育、食品卫生监督与管理等方面的信息不少于三篇。

第三十条：要建立健全食堂及学生集体用餐卫生管理制度。要加强安全保卫工作，严禁非工作人员随意进入学校食堂，确保学生用餐、用水的卫生与安全。

第三十一条：学校应当建立食物中毒突发事件的应急处理机制。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒的，应采取下列措施：

1、立即停止生产经营活动，及时报告县教体局，并向当地人民政府报告。

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、公安等部门进行调查，如实提供有关材料和样品。

5、落实卫生、公安等部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

6、及时与有关学生与家长联系、沟通，防止事态扩大。

第三十二条：要建立健全食物中毒事故的报告制度。如发生学校食物中毒或疑似食物中毒事故，学校应立即报告教体局。

第三十三条：要建立学校食品卫生责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒的，对有关学校和责任人，要给予通报批评或相应的行政处分。情节严重的，要依法追究相应的法律责任。

第八章

附则

第三十四条

本办法下列用语含义是：

学生集体用餐：以供学生用餐为目的而配置的膳食和食品，包括学生普通餐、学生营养餐、学生课间餐（牛奶、饮料、面点等）、学校举办各类活动时为学生提供的集体饮食等。

食堂：学校自办食堂、承包食堂和由社会力量创办的为学生提供就餐服务的场所。

食堂从业人员：食堂采购员、食堂炊事员、食堂分餐员、仓库保管员等。

第三十五条：本办法自发布之日起试行。

二0一一年八月十六日 余关乡中心学校翻印

**第二篇：幼儿园食堂卫生制度（范文）**

凤鸣幼儿园食堂卫生制度

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、库房定期进行倒仓检查。

大连长兴岛临港工业区凤鸣幼儿园

2024.09.01

**第三篇：幼儿园食堂卫生管理制度**

食堂卫生、配餐安全管理制度

为加强和促进幼儿园食堂管理工作，进一步提高后勤服务质量，确保食堂卫生和食品安全，保障供应更好的满足广大师生的就餐要求，特制定宜生阳光教育机构幼儿园食堂管理制度。

一、成立领导小组

幼儿园成立食品卫生安全领导小组，加强食品卫生的监查，及时查处卫生管理和食品质量管理存在的漏洞，确保幼儿园食品卫生与饮食安全，将隐患消灭在萌芽状态。

1.食品安全卫生领导小组： 组长：夏春华 副组长：金帮增

组员：林吉武 黄志群 李金元 孙艳君 姚蕾 吴丹丹 马晓敏 2.领导小组采取定期检查和定期抽查的方式对幼儿园食堂进行检查，发现问题及时解决，检查结果将作为考核食堂工作业绩的主要依据。

3.食品安全卫生检查由副组长和组员组织实施。

二、落实责任

严格执行《食品卫生法》《学校食堂与学生集体用餐管理规定》等法律法规，建立健全和完善幼儿园内部食品质量和食品卫生管理制度，层层落实，责任到人。

1.建立健全幼儿园食堂安全管理组织机构。

2.食堂环境卫生做到四定（定人、定物、定时间、定质量），划片分工，包干责任，由幼儿园食堂责任人落实到每个人。

3.增强安全防范意识，对仓库、加工间等重地加强管理。非食堂工作人员，一律不准进入仓库、加工间，防止人为破坏等恶性事件的发生。（标志牌：食堂重地闲人免进）

三、食品卫生

1.对主要原料（油、米、盐、面、肉、蔬菜等）实行集体采购或定点采购，供货单位必须各种证件齐全，做好进货、发货、使用记录，严禁私自采购原料。

2.不得采购加工销售腐烂变质假冒伪劣和未经检疫的有毒食品，如发现从严处罚并追究经营单位及当事人的责任，并由其承担一切后果。

3.食品分类、分架隔墙、隔地存放，生熟分开不混杂，不制冷荤凉菜，不使用未经洗涤消毒的餐具，不使用白色泡沫餐饮具，若有违反，给予经济处罚。

四、食堂环境卫生及工作人员管理要求

1.食堂周围环境要保持卫生安全，与外界隔离良好，无闲杂人员进入食堂。

2.食堂内部环境整洁规范，无老鼠、无苍蝇、无蟑螂及其它有害昆虫。室内无油垢，地面无污物，无蜘蛛网，窗明几净。

3.工作人员衣帽整洁，勤洗勤换，有健康合格证并挂牌上岗。出售食品时要戴口罩，不得提供塑料袋。

4.工作人员要树立服务意识，对师生态度热情，周到友好，不急不躁不烦，不能与师生发生任何争吵。

5.食堂卫生要保持清洁，随时清扫；及时开门关门，桌椅摆放整齐，不得随意搬动，保证使用完好。

五、设备设施的管理要求

1.食堂布局合理，有相对独立的食品原料存放间，粗加工制作间操作间，更衣间，有符合要求的废弃物存放设施。照明通风抽烟装置符合要求。

2.有符合卫生要求的洗涤消毒保洁设备，有足够的冷藏设备，有防尘防蝇防鼠防潮等设施。

3.不得私拉乱接电源，加强设备保养，落实专人负责。4.必须配备足够防火防盗设施，定期检查设施完好情况，做好食堂防盗防火用电安全工作，如出现问题，由主要责任人负责赔偿并承担相关责任。

六、监督检查和整改要求

1.后勤主管加强对食堂工作的日常检查，并按照本制度规定与要求逐项检查，发现问题及时反馈给分管领导和相关部门，并作出相应处理。

2.后勤主管要每月召开一次膳委会，认真听取膳委会的意见和建议，并及时反馈给相关部门落实整改，要将膳委会反映的情况及整改措施书面上报机构，对反映较大，膳委会满意率较低的要惩罚。

七、配餐安全管理制度

1、操作人员在进入必要的消毒程序后，方可进入操作间进行加工，防止二度污染。

2、认真做好配餐原料的卫生。对配餐原料要分类摆放，不得交叉污染，特别是半成品原料。生熟原料的隔离要按先后秩序，不能生熟相互污染。

3、配餐前须检查原料质量是否合格，并进行配份、成本、售价核定。

4、配餐时应使用称量、计数和计量等控制工具对配餐原料进行核对，达到质价相符。

5、严禁使用不妥当和不协调的配餐方式，以保证原料营养成分。

6、在配餐中，须按原料性质进行配置；严禁使用不合理的原料及相互配餐：如带酸性物质的原料：不能与绿叶素较强的匹配。植物蛋白不能与较强的果酸原料匹配等。

7、配菜盆与出菜盆分开，并保持清洁卫生。

8、设专人管理冰箱，定期化霜，清理；食品分类存放，生食品与半成品隔放。

**第四篇：幼儿园食堂卫生管理制度**

1.采购员要认真学习《山东省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、酒类饮料、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；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证，进口食品及其原料应具有口岸卫生监督部门出具的检疫合格证书。

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置。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；不得在仓库内抽烟。

粗加工管理制度

1.分设肉类、水产类、蔬菜、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

2.加工肉类、水产类、蔬菜的操作台、用具和容器、要分开使用，并要有明显标志。盛装海水产品的容器要专用。

3.各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

4.蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。

5.肉类、水产品类食品原料的加工要在专用加工区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，活禽宰杀放血完全，去净羽毛、内脏。

6.做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。

7.及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

8.不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

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。

面食制作管理制度

1.加工前要检查各种食品原料，如米、面、黄油、果酱、果料、豆馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如果发生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能使用。

2.做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗，易造成农药残留的蔬菜（如韭菜）浸泡时间应在30分钟以上，然后冲洗干净。

3.各种工具、用具、容器需按照食品生熟不同分开使用，用后及时清洗，定位存放，菜板、菜墩洗净后立放。

4.糕点存放在专库或专柜内，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒，含水分较多的带馅糕点存放在冰箱内，做到生熟分开保存。

5.按规定要求正确使用食品添加剂。

6.各种食品加工设备，如绞肉机、豆浆机、和面机、馒头机等用后要及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要清洗、晾干备用。

7.加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，面板清洁；各种容器、用具、刀具等清洗后定位存放。

从业人员健康检查制度

1.食品生产经营人员每年必须进行健康检查。

2.食品卫生管理人员负责组织本单位的健康查体工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病&

**第五篇：幼儿园食堂卫生管理制度**

天天乐幼儿园食堂管理制度

第一条 幼儿园食堂、生活服务部购置食品时，应向有关供应商索取有关证、单，包括：工商营业执照、税务登记证、卫生许可证等复印件。

第二条 在索取有关证件时，应注意查验证件有效期限，防止供应商提供过期、伪造、涂改、借用的证件。

第三条 食品采购必须弄清供货方的名称和地址，查明供货方是否持有有效证件，不得贪便宜、图省事，随便购进“三无食品”。

第四条 不得采购冒牌、伪造、掺杂、变质、超过保质期限或非食品原料加工的食品；不得采购《食品卫生法》禁止生产经营的食品。

第五条 采购定型包装食品时，必须仔细查看包装标识或产品说明书是否符合卫生标准。

第六条 采购人员必须熟悉本单位所用的各种食品与原料的品种及其相关的卫生标准、卫生管理办法和其他相关法规。

第七条 采购人员应掌握必要的感官检查方法，对采购食品进行检查。

第八条 盛装调料的容器要保持清洁卫生，调料内无异物、无油垢，调料容器定期消毒。

第九条 菜肴留样由专人负责。

第十条 留样容器必须洗净消毒，定期保洁存放。

第十一条 当日供应的各种菜肴应当分别在冰箱内留样48小时，每种菜肴留样量为100—200克，并做好留样记录。

第十二条 注意防鼠、防虫、防潮、防霉，通风、干燥。

第十三条 幼儿园实行由主管园长负责的食品卫生管理员制度。

第十四条 幼儿园配备一名由卫生保健教师兼职担任园方食品卫生管理员。第十五条 食品卫生管理员必须为全体师生负责，认真履行职责，按照食品卫生法律法规对食堂食品卫生进行管理，依法进行食品卫生监督检查。

第十六条 幼儿园实行由食品卫生管理员负责的食品卫生监督制度。第十七条 食品卫生监督包括：

（1）从业人员个人卫生监督、检查；

（2）食品进货渠道监督；

（3）食品加工过程卫生监督；

（4）餐饮具清洗消毒保洁监督；

（5）菜肴留样监督；

（6）食品贮藏监督；

（7）内外环境卫生监督；

（8）从业人员卫生培训监督；

（9）硬件设施设备监督；

（10）安全监督；

（11）师生伙食质量监督。

第十八条 食品卫生监督应坚持经常性与突击性相结合。经常性检查由食品卫生管理员负责，每周两次，作好记载；突击性检查由校方负责，不定期检查。第十九条 幼儿园一旦发生食物中毒或者疑似食物中毒事故应及时报告。

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！