# 幼儿园食堂安全组织结构

来源：网络 作者：梦中情人 更新时间：2024-12-12

*第一篇：幼儿园食堂安全组织结构幼儿园食堂安全组织结构为预防幼儿园食物中毒事件的发生，避免发生意外事故，保证全体幼儿的身心健康和生命安全，通过全体教职工开会决定制定此组织机构。一、工作原则 沉着应对，措施果断，快速反映，高效处置。预防为主，...*

**第一篇：幼儿园食堂安全组织结构**

幼儿园食堂安全组织结构

为预防幼儿园食物中毒事件的发生，避免发生意外事故，保证全体幼儿的身心健康和生命安全，通过全体教职工开会决定制定此组织机构。

一、工作原则 沉着应对，措施果断，快速反映，高效处置。预防为主，统一领导，警钟长鸣，分级负责。

二、食品安全领导小组 组 长：曲曼姑路买买提（园长，园务会主任）副组长：阿依仙木古丽（报账员，采购员）成 员： 阿卜杜热依木芒苏尔（后勤人员）海日古丽（厨师）布左拉，米日古丽（保育员）观察员：各班班主任

三、分工及职责

1、曲曼古丽买买提：组长，幼儿园食品安全第一负责人，负责全面工作，平时加强监督管理协调部门之间的工作，一旦发生食物中毒事件，负责组织抢救中毒患儿、安排检查现场、调查事件的起因，负责安排善后工作。

2、阿依仙木古丽提：副组长，负责食堂的食物、素材的采购，素材安全第一负责人，确保采购素材和副食的新鲜，安全，要避免采购质量差，过期的素材和食品。并与当地防疫部门联系接受监督。如果发生食物中毒立刻报告有关部门，对食堂的食品展开全面检查。采购员把好食物“进口，关” 坚决不购买腐烂变质的物品，所有材料必须严格检查登记后方能存入库房。

3、阿卜杜热依木芒苏尔：组员，负责对食堂实行大检查制度，提出发现的问题，并责令限期整改，不定时进行抽查对出现的问题及时提出，确保幼儿安全。每日按要求认真执行“尝菜制”，做好当日记录，并监督食堂工作人员落实食物“留样制”，当日食物留存 48 小时，幼儿无异常情况后方能销毁。每天坚持卫生、食品检查，对发现的过期食品、有异味食品等及时报告以便销毁。

4、海热古丽：组员，幼儿园炊事员，负责使用采购员购进的素材进行加工，做饭，负责幼儿园主食的安全。按照幼儿园的规章制度每日给幼儿做饭，打扫幼儿园食堂里面的餐具。

5、各班班长、教师坚持每天的检查与观察制度，对发现的问题要及时解决并报告幼儿园办公室。

6、布左拉，米日古丽：组员，负责给幼儿发放主食和副食，收拾碗筷，清晰等工作，负责发餐过程的清洁，安全，玩快的干净，卫生消毒。

**第二篇：幼儿园食堂安全**

幼儿园食堂安全、食品安全管理制度

食堂有许多的火源、电源和机械设备，如有使用、防护不当，很容易发生火灾和伤害事故；食堂工作时间安排紧凑、温度高、湿度大、污染源多，容易造成食品污染事故。

食堂的安全任务之一是保证食品卫生，防止食物中毒的事件发生，保证全体师生员工的人身安全。

食物中毒是指由于食物分解、污染带菌或含有毒物质，从而使食用者引起肠道传染病和其它急性疾病的总称，预防食物中毒的主要措施是：

1．严格执行食品卫生法和饮食卫生“五四”制，按岗位责任制要求，搞好环境和个人卫生工作。

2．彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

3．严禁采购，加工腐烂、变质、霉烂的肉类、奶类、水产品蔬菜、水果等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

4．易腐食品应低温冷藏，隔夜食物不宜再用，应作废弃处理。

5．凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道炎症、口腔疾病者或其他传染性疾病，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

6．把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入食堂，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

7．食堂中的非食用或非直接食用品如：白碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

8．所有剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入食堂。

9．作好食品48小时留样工作，一旦发生事故，应保持现场应有状态，防止当事人擅自毁掉可疑食物，应收集食品容器、砧板、半成品或原料、采集病人排泄物或沤吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

食堂安全操作、预防火灾、防火措施： 1．食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

2．加强火源管理，煤气炉灶、电热设备及电源控制应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

3．随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，食堂内禁止吸烟。4．必须对所有的员工进行消防知识的培训，定期组织对所有的消防设施的检查。

5．禁止一切非食堂从业人员进入操作场所。

食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施：

1．所有设备实行包机制，操作人员必须严守操作规程和安全制度。2．加强刀具管理，设置专用刀具柜和刀具架，上班时专人定点使用，下班后集中存放保管。

3．炉灶操作人员在烹制、运送食品过程中，应避免直接接触高温炊具炉具，必要时，应戴上手套或用布巾隔热，以防烫伤灼伤。

4．员工如已受到伤害，应立即送医院治疗，并通知其家属，在伤口未愈之前，伤员不应与食品再有接触。

**第三篇：幼儿园食堂安全责任书**

幼儿园食堂安全责任书

幼儿园食堂是幼儿园食品安全工作的重要部门。加强食堂饮食卫生与安全是落实幼儿园“安全第一”的基本策略。为了增强食堂的安全防范意识，坚决杜绝意外事故的发生，落实安全工作责任制，根据食堂负责人的职责要求，特签订本责任书。

1、注意食堂人员的身体状况，每年进行要体检一次，做到人人持证上岗，保证身体健康，一旦发现食堂人员身体有异常，马上催促离开工作岗位。

2、大力宣传《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，强化食堂人员卫生法制观念。督促炊事人员食品知识的学习，提高炊事员卫生意识。

3、健全食品卫生管理制度、岗位责任制及预防食物中毒责任人制度，针对各重点环节落实相应的措施。

4、全面安排布置食堂卫生工作，抓好食堂管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。

5、加强食物监督，经常性地检查食物情况，严禁生食水产品（海产品）上桌供应，不得购买变坏、污染的食物，熟食、冷盆菜时间不得超过4小时。

6、加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行 消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。

7、经常督促全体炊事人员养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。

8、督促炊事人员注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。食堂门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。

9、按食品卫生制度，督促炊事人员搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。

10、按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。

11、严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

12、经常关注食堂的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

13、幼儿园要尽可能创造条件，为食堂正常运作提供良好环境。

幼儿园（盖章）主管领导：

食堂负责人：

2024年3月1日

**第四篇：幼儿园食堂安全责任书**

幼儿园食堂安全责任书

为确保师生人身安全，根据上级有关安全工作要求，本着服务师生，安全第一的原则，经幼儿园与食堂负责人协商签订本责任书。

一、牢固树立“优质服务，安全第一”的思想意识，强化安全防范措施，排除一切不安全因素。

二、采购粮油、蔬菜必须渠道正常、票证等手续齐全，且保证在运输、储藏方面无污染。

三、饭、菜熟透，不向师生供应生冷、霉变食品，严防食物中毒事件发生。

四、食堂所有从业人员必须进行健康检查，执证上岗。各食堂必须办理卫生许可证。

五、协助值日教师维护好饭场秩序，严防拥挤、烫伤等不安全事故的发生。

六、严禁闲杂人员进入操作间。加强水源、电源管理，使用电器必须规范操作，经常检查线路，防止火灾发生，定期清洗水塔，保证用水卫生。

七、要定期对食堂灶具进行消毒，定期打扫环境卫生，定期进行灭蝇、灭鼠工作，认真做好防疫工作。

八、幼儿园要尽可能创造条件，为食堂正常运作提供良好环境。

九、安全工作实行责任追究制，发现不安全事故，视具体情况进行严肃处理，重大问题交由上级机关甚至司法机关处理。

十、如人为原因发生事故,按幼儿园奖惩制度执行.本责任书每学签订一次，一式二份，自签订之日起生效。

园长（签字）: 食堂管理人： 食堂工作人员:

单位：

年 月 日

**第五篇：幼儿园食堂安全责任书**

河洛镇镇东幼儿园食堂食品安全管理责任制

1、幼儿园领导要十分重视食品卫生安全工作，由园长总管，副园 长主管，兼职管理人员分管，每学期要定期研究食品卫生安全工作，要定期或不定期对食堂进行检查和督促。

2、积极配合卫生行政部门对食堂的餐具和食品作全面检查，发现问题，及时整改。

3、检查食堂有关证照是否齐全，保证持证上岗，若有无证上岗者，立即劝退。

4、检查食堂是否严格执行各级各类关于食品卫生的法律法规和幼儿园饮食卫生制度，若有违者必须立即查处。

5、检查食堂有否出售腐烂变质的有害食品。如发现有腐烂变质食品，必须立即销毁。

6、检查食堂的卫生环境是否整洁。

7、检查食堂的餐具是否做到一清、二涮、三冲、四消毒，有无保洁设施。

8、检查食堂的食品是否做到生熟分开。

9、检查食堂是否有留取当天各种菜样各200克，并冷藏保存48小时。若没有按规定要求做，必须立即整改。

10、幼儿园的食品卫生安全，逯振宪（园长）为第一责任人。

河洛镇镇东幼儿园 负责人：＿＿＿＿＿＿＿ 河洛镇镇东幼儿园卫生岗位责任制

(一)洗消间岗位卫生责任制

1、食具洗涤消毒必须有专人负责.2、洗消剂由专人负责保管,不得与食品、食具混放,不得使用已过保质期的洗消剂,使用的洗消剂必须经过省级以上卫生行政部门批准.3、食具清洗必须按一除渣、二清洗,三过水、四消毒、五保管的程序进行.4、清洗完的食具必须无污垢、无油渍,无食物残渣.5、浸泡消毒水后的食品应倒扣沥干水分,及时放入食具保管柜内,严禁直接放到地上,已消毒食具露天摆放不超过0.5小时.6、已消毒的食具不能与未消毒的食具混放,防止交叉污染.7、食具保管柜必须每天用消毒水清洁,做到无杂物、无苍蝇、无蟑螂活动.8、食物残渣必须必须随时倒入垃圾桶内,无人操作时垃圾桶应加盖,每天清洗干净,保持洗消间内下水道通畅.9、每天下班前必须检查各自工作岗位,上班后搞好各自岗位工作,如发现上一次卫生有问题时,应及时反映并做出补救措施

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园熟食间卫生岗位责任制度

1、要做到“五专”：专用熟食间、专用工用具、专人负责、专用冷藏柜和专用清洗消毒设施。非熟食间的工作人员不得擅自进入熟食间。

2、保持熟食间内环境卫生和食品工具整洁。

3、做到刀、砧、容器、衡器每次使用前在熟食间内的清洗池中进行清洗消毒，收市后洗净，砧板竖放晾干。

4、每周对熟食间大洗一次，做到无蝇、无尘、无杂物，玻璃光亮，环境整洁。

5、熟食间内只能存放直接入口食品、专用工用具，任何杂物及私人用品不准放入。

6、搞好个人卫生，不准留长指甲、戴戒指、带手表等饰物，不准在熟食间内看书、看报、抽烟、吃食物和带进任何杂物，上洗手间必须将工作服脱下。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园粗加工岗位卫生责任制

1、食品原料必须在粗加工场所经过粗加工，洗净沥干水分后方可送入烹调间。

2、肉类与蔬菜粗加工必须分池、分台操作，分容器盛放。

3、食品原料不得落地。

4、加工肉类首先注意肉类新鲜度，病死、毒死、死因不明、腐败变质的禽畜肉不得加工。腐烂的蔬菜、瓜果不得食用。

5、加工好的禽畜肉类必须无血、无毛、无污物、无异味，水产品要除尽内脏、鱼鳞。

6、蔬菜加工时必须做到一拣、二洗、二切。对带叶蔬菜应在洗净后再用清洁水浸泡0.5小时以减少农药残留。

7、洗涤蔬菜要用足量清洁水清洁水洗，洗涤后的蔬菜不得有泥沙、杂物、昆虫等。

8、每天下班后必须清洁水池、地面，保持沟渠畅通。

9、砧板做到“三面”光洁（砧板面、砧板底、砧板边保持光洁），砧板在收市后竖放。工用具（菜架、容器）必须洁净，不得积污。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园食品采购岗位卫生责任制

1、采购的食品原料及成品，必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生、要求的食品。

2、肉类食品必须经兽医检验合格方可采购。

3、采购酒类、罐头、冷饮饮料、乳制品、调味品、保健品等，应向供货方索取卫生检验合格证或检验报告单。

4、采购的定型包装食品应具有品名、厂名、厂址、生产日期、保持期等标志。不允许采购无任何标识的定型包装食品。

5、采购食品做到有计划进货，先进先出，勤进勤出，运输车辆和容器应专用

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园烹调岗位卫生责任制

1、工用具应保持洁净，不可积油积污。上班时工作人员要穿洁净工作衣，戴工作帽，并洗手。

2、加工前检查原料不新锐有异味、不洁的，不准加工。

3、对已加工好的食品要进行检查，不新鲜、有异味的不给配菜，配菜碟要干净。熟食盛装食具应放在保洁柜内。

4、烹调人员要注意原料的质量，烹调时要煮（炒）熟、煮（炒）透，使食品每个部位都均匀受热，但不能煮焦。如果食品要造型的，用消毒的用具操作，不能用手抓，尽快送出供客人食用，缩短备餐时间，防止再污染。

5、工作时不准抽烟、吃东西，各个岗位都要保持整洁，地面无杂物，不能发现有老鼠、苍蝇等活动。

6、配餐间内只能存放直接入口的食品和必需用的食具、工用具，不准存放任何杂物及私人用品。进入配餐间分菜时要穿工作服，戴帽、洗手、消毒。大型宴会、酒会时要留样48小时以上。

7、冰箱要定期清洗，食品按顺序存放，生熟分开，成品、半成品、原料分开存放，食品应先进先出。冰箱内外要保持洁净，冰箱内不能有异味。

8、下班时要搞好各自的岗位卫生，定点放好工用具。

9、工作时不准戴戒指、手表及其它手饰，不准留长指甲，便后要洗 手消毒。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园食品仓储岗位卫生责任制

1、食品仓库应专用，并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉的设施及措施。

2、食品存放应分类架、隔墙离地20厘米摆放。有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品及时冷藏保存。严禁将食品直接放在地上。

3、建立仓库进出库专人验收登记制度，拒收并且禁止存放无任何标识、标识内容中无厂名、厂址、生产日期、保持期等项目或无中文标识的定型包装食品。做到勤进勤出，先进先出。

4、定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理过期变质的食品，并作好登记。

5、食品成品、半成品及食品原料应分开存放。食品不行与药品。杂品等物品混放。

6、食品仓库应经常开窗通风，定期清扫及时清除鼠迹、蟑迹，保持干燥和整洁。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园食品生产经营单位卫生制度

1、坚决贯彻执行食品卫生法、食品卫生标准和管理办法等法规、规范。

2、建立卫生组织、落实管理人员、健全卫生管理网络。单位须设立专职或兼职卫生管理员，卫生管理自上而下形成网络，责任到部门、人。

3、制订完善的卫生制度。卫生制度应包括：环境保洁制度、食品采购、仓储保管制度、个人卫生及操作作制度、餐具、工具、容器洗消制度、食品粗加工、烧煮烹调（加工）、熟菜加工操作等卫生制度和奖惩制度。

4、组织卫生检查。单位须设立定期与不定期的卫生检查制度，检查时应带记录簿（表），对本单位各部门的卫生情况作较详细的记录，提出整改意见，卫生工作与资金挂钩。

5、加强食品从业人员的卫生知识教育。经常对本单位的食品从业人员进行食品卫生法规和卫生知识教育，定期考核，提高职工的素质。新参加工作的人员应先经过卫生知识培训，经考试合格后上岗。

6、做好食品从业人员的健康检查工作。食品生产经营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必须先进行体检，取得健康证后方可参加工作。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

河洛镇镇东幼儿园饮食卫生制度

1、加工前应认真检查食品原料卫生质量，不合格原料不选用、不切配、不烹调。

2、切配熟肉制品李做到专人、专用刀板、抹布，盛装生熟食品的容器及餐具要分开。

3、接触熟食品的冰箱、刀、板、抹布、秤及操作人员的手必须清洗消毒。

4、洗肉池、洗菜地、食具洗消池不可混用。

5、食品应煮熟透。当餐未用完的食品应及时冷藏。隔餐隔夜及外购的熟食品应先回锅再出售。

6、烧煮蒸菜应按照“一洗二浸三烫四炒”的食用方法去除残留农药。

7、食品冷藏应分类存放，不可混放。原料粗加工不能在地上操作。

8、消毒食具应存在密闭的食具保管柜内，不可露空摆放超过1小时，不能与未消毒的食具混放。

9、厨房用工具、容器等使用后及时清洗，厨房环境保持整洁、下水道通畅。

10、操作人员应穿戴清洁的工作衣，不准留长指甲、染指甲，工作时不戴戒指，班前、班后要洗手消毒。

河洛镇镇东幼儿园

负责人：＿＿＿＿＿＿

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！