# 幼儿园疫情防控期食堂工作要求[优秀范文五篇]

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2025-01-09

*第一篇：幼儿园疫情防控期食堂工作要求幼儿园疫情防控期食堂工作要求1.原料采购工作要求(1)禁止采购野生动物及其制品，以及非法使用野生动物及其制品作为原料加工经营食品。(2)禁止在园内饲养和宰杀活畜禽等动物。(3)禁止采购未按规定进行检验检...*

**第一篇：幼儿园疫情防控期食堂工作要求**

幼儿园疫情防控期食堂工作要求

1.原料采购工作要求

(1)禁止采购野生动物及其制品，以及非法使用野生动物及其制品作为原料加工经营食品。

(2)禁止在园内饲养和宰杀活畜禽等动物。

(3)禁止采购未按规定进行检验检疫或检验检疫不合格或来源不明的畜禽肉及其制品。

(4)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账记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一章”。

(5)原料运输车辆不允许进入园区，准备菜篮筐盛放原材料，避免外包装进入厨房，并对盛放原料容器定期做好清洗、消毒。

2.食品加工工作要求

(1)防止交叉污染，确保食品烧熟煮透，烹制时，中心温度要达到 70 度以上。生熟食品容器分开使用、生熟食品冰箱存放分开、生熟食品加工过程分开;坚决杜绝向幼儿供应冷食、生食。

(2)确保餐饮具严格清洗消毒后使用，餐饮具消毒后应存放在密闭保洁柜内，供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。

(3)食品、半成品、成品避免长时间裸露。食品贮存采用保鲜膜覆盖或密闭容器等方法。

(4)严格把握烹饪时间，尽量缩短成品存放时间，存放期间，应注意保存温度在 60 度以上。

(5)销售散装直接入口食品应采用加盖或非敞开式容器盛放，设置隔离设施以防止幼儿直接接触散装直接入口食品。安排专人负责提供食品分拣、包装等服务，操作时应佩戴口罩、手套。

3.供餐工作要求

(1)在就餐人员通道入口处宜设置免洗消毒液;配备体温检测仪，对就餐人员进行体温检测，发现就餐师生有发热、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状，应劝离现场并提醒其及时到医院就诊。

(2)幼儿园采用分餐方式分散供餐用餐，行政教辅在办公室用餐，教师在教室用餐，避免人员密集用餐带来的风险。

(3)在餐厅就餐的幼儿园,除分时段用餐外,应要求幼儿保持一米以上距离,面向同一方向就餐,禁止大声喧哗、相互推搡，最大限度避免交叉惑染。

**第二篇：幼儿园疫情防控期卫生消毒工作要求**

幼儿园疫情防控期卫生消毒工作要求

　　一、疫情防控期班级卫生消毒要求

(一)活动室卫生消毒要求

1.每天来园时开窗对流通风，每日对流通风不少于 3 次。

2.地面每天使用 250mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净，每日不少于 2 次(中午、幼儿离园后各一次)。

3.活动室门把手、开关、桌椅、教具柜、窗台、装碗提篮、户外提篮、1.2 米以下墙面等物体表面，使用 250mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用 20 分钟后再用清水擦干净，每日不少于 1 次(餐桌在 3 餐前进行消毒擦拭)。盖碗布每天使用浓度为有效氯 250mg/L 的 84 消毒液浸泡，作用 20 分钟后清洗晾晒，每个班级准备两块交替使用。围裙每餐使用后用 75%的酒精喷洒消毒，每天使用 250mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净，每日 1 次。

4.塑料、木质教玩具分批消毒分批提供，书籍每天在紫外线下消毒(有阳光天气可在太阳底下暴晒，每天下班进行紫外线消毒时将书本摊开暴露在紫外线灯下)。

5.空调滤网使用 500mg/L 的含氯消毒剂浸泡，作用 20 分钟后再用清水冲洗干净，每周 1 次(幼儿园统一在周五拆除浸泡消毒)。

6.紫外线灯管使用 75%的酒精擦拭，每月 2 次。

(二)寝室卫生消毒要求

1.每天来园时开窗对流通风，无幼儿在室内时长期开窗对流通风。

2.地面每天使用 250mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净，每日 1 次(中午幼儿起床后进行)。

3.寝室床围栏、门把手、开关、窗台、1.2 米以下墙面等物体表面，使用 250mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用 20 分钟后再用清水擦干净，每日 1 次。

4.梳子每天使用后用 75%的酒精消毒，每周五使用 250mg/L 的含氯消毒剂浸泡，作用 20 分钟后再用清水冲洗干净，每周 1 次。

5.空调滤网使用 500mg/L 的含氯消毒剂浸泡，作用 20 分钟后再用清水冲洗干净，每周 1 次(幼儿园统一在周五拆除浸泡消毒)。

6.紫外线灯管使用 75%的酒精擦拭，每月 2 次。

(三)盥洗室卫生消毒要求

1.每天来园时开窗对流通风，无幼儿在室内时长期开窗对流通风。

2.地面每天使用浓度为有效氯 400mg/L-700mg/L 的 84 消毒液湿拖，作用 20 分钟后再用清水冲或拖干净，每天 2 次。

3.盥洗室门框、开关、洗手台面、水龙头、饮水机、窗台、扶手、隔断、便池、1.米以下墙面等物体表面，使用 400mg/L-700mg/L 的 84 消毒液擦拭冲洗消毒，作用 20分钟后再用清水擦干净，每日不少于 1 次。

4.抹布、拖把使用浓度为有效氯 500mg/L 的 84 消毒液浸泡 20 分钟后再清洗控干或晾干存放。

5.扫把、簸箕、垃圾桶使用 250mg/L 的含氯消毒剂浸泡或擦拭，作用 20 分钟后再用清水冲洗干净，每天 1 次。

6.幼儿饮水口杯，每日清洗干净后放在消毒柜内进行高温消毒。

(四)走廊卫生消毒要求

1.每天来园时将走廊窗户打开通风。

2.地面每天使用 250mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净，每日 2 次(中午、幼儿离园后各一次)。

3.走廊处开关、桌椅、书包柜、鞋柜、玩教具柜、窗台、1.2 米以下墙面等物体表面，使用 250mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用 20 分钟后再用清水擦干净，每日 1 次。

4.体育器械分批消毒分批提供，使用浓度为有效氯 250mg/L 的 84 消毒液擦拭，作用 20 分钟后再用清水擦干净，每日 1 次。布质的器械使用紫外线进行消毒。

(五)办公室卫生消毒要求

1.每天来园时开窗对流通风，每日对流通风不少于 3 次。

2.办公室地面每天使用 250mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净，每日 1 次。

3.办公室物品如办公用品、电脑键盘、鼠标、椅子、门把手、开关、等物体表面使用 75%的酒精消毒，每天不少于 1 次。

4.要求每位教职工自备一双工作鞋，进入办公区域前更换干净鞋，将已换下的鞋用袋子装好放于鞋架上或办公桌下方。

二、疫情防控期保健室及隔离室卫生消毒工作要求

(一)保健室卫生消毒要求

1.每天早晚将保健室开窗通风，每次 30 分钟。接待疑似患者时将所有门打开、部分窗户打开，疑似患者离开后立即针对保健室和隔离室进行开窗对流通风，每次 30 分钟。

2.对办公室物品如办公用品、电脑键盘、鼠标、椅子、门把手、开关、等物体表面使用 75%的酒精进行消毒，每天 3-4 次。

3.针对疑似患者接触过的物体表面使用 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用20 分钟后再用清水擦拭干净。疑似患者使用过的一次性床上用品立即进行更换。

4.每天下班前对办公室地面进行消毒，使用用含有效氯 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净。

5.每天下班前对办公室物品如：办公用品、电脑键盘、鼠标、椅子、窗台、门窗把手、开关、洗手池、台面等高频率接触的物体表面使用 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂擦拭，作用 20 分钟后再用清水擦拭干净。

6.离园前门窗紧闭，使用紫外线灯进行空气消毒 1 小时。

(二)隔离室卫生消毒要求

1.每日进行开窗通风，以保证室内的空气流通。

2.每周对隔离室进行紫外线消毒一次，照射时间不少于 30 分钟，并及时记录。

3.每周对隔离室内的桌椅、床围栏、玩具用 1：200 的含氯消毒液消毒一次，不能浸泡的玩具、图书需放在紫外线下消毒。

4.患儿离开隔离室后，保健医生要对隔离室进行消毒，包括：用 1：200 的含氯消毒液擦拭床围栏、小桌椅和患儿接触密切的物件，不能浸泡的玩具、图书放在紫外线下消毒 1 小时。用 1：200 的含氯消毒液消毒地面，并用紫外线照射 30 分钟。将患儿的呕吐物、排泄物按胃肠道传染病的消毒方法处理。

5.当有患儿离开隔离室后，对隔离服进行清洗消毒。

三、疫情防控期食堂、教职工餐厅卫生消毒工作要求

(一)食堂公共区卫生消毒要求

1.食堂地面、墙面以及食堂电梯过道、食堂后坪采用有效氯为 250ml/L 的含氯消毒剂溶液由内上下向外喷雾消毒，喷洒量以表面湿润且无滴流现象为准，作用时间应不少于 30 分钟。

2.食堂内墙面、地面每天下午 17 点 30 以后每天必须进行一次消毒，完成消毒工作后方可下班，下班离开时开紫外线灯杀消毒，消毒时间不得低于 1 小时。

(二)食堂餐具、用具消毒要求

1.食堂用具采用蒸汽消毒，温度控制在 100℃，并保持 10 分钟以上。

2.食堂餐具采用红外线消毒柜高温消毒，温度控制在 120℃以上，并保持 30 分钟以上。

3.食堂大型用具采用含氯消毒剂溶液消毒。严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上，将餐具、用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上，再用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

(三)餐厅卫生消毒要求

1.餐桌台面、桌椅、门把手、水龙头等物体表面采用 250ml/L 的含氯消毒剂进行喷洒或擦拭消毒。

2.墙面、地面采用有效氯为 250ml/L 的含氯消毒剂溶液由内上下向外喷雾消毒，喷洒量以表面湿润且无滴流现象为准，使用含氯消毒剂后过 30 分钟后再用清水洗净。

3.消毒时间及频次：(1)职工餐厅内墙面、地面消毒时间为每天下午 17 点 30 以后每天必须进行一次消毒，完成消毒工作后方可下班。(2)教职工餐厅及食堂内餐桌台面、桌椅、门把手、水龙头、不锈钢台面消毒时间为每天中午 12 点、下午 5 点 30 以后每天必须进行二次消毒，完成消毒工作后方可下班。

(四)电梯使用规定及消毒要求

1.疫情期间幼儿园电梯除送餐时可以使用，其他时间无特殊情况任何人不得使用电梯，如有特殊情况需要使用电梯请提前告知。

2.电梯内及电梯一至五楼外按钮采用有效氯为 250ml/L 的含氯消毒剂溶液由内上下向外喷雾消毒，喷洒量以表面湿润且无滴流现象为准。

3.电梯消毒时间与频次：电梯内及电梯一至五楼外按钮消毒时间为每天早上 8 点30、中午 12 点、下午 5 点 30 以后每天必须进行三次消毒，完成消毒工作后方可下班。

四、疫情防控期公共区卫生消毒工作要求

(一)公共卫生区域负责人

保安、园保洁员

(二)公共卫生区域范围

园门口与接待大厅、园门口洗手区、大型玩具区、操坪、户外走廊、会议室、楼道、公共卫生间等。

五、疫情防控期办公室卫生消毒工作要求

1.每日来园时将办公室窗户打开对流通风，每次 30 分钟。每日下班前将办公室窗户打开对流通风，每次通风 30 分钟。

2.每日对办公用品、电脑键盘、鼠标、椅子、窗台、门窗把手、开关、洗手池、台面等高频率接触的物体表面使用 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂擦拭 3-4 次，每次作用20 分钟后再用清水擦拭干净。

3.每日下班前清洁办公室地面，确保地面无灰尘、无污渍;然后使用含有效氯250mg/L-500mg/L 的含氯消毒剂湿拖，作用 20 分钟后再用清水拖拭干净。

4.每日下班前清理垃圾桶并用 84 消毒液喷洒消毒一次。

**第三篇：农贸市场疫情防控要求**

农贸市场疫情防控要求范文

一、严格规范市场进出管理。

所有农贸市场入口必须安排工作人员值班，在入口处安排专人开展“三查一问”（查健康码、查行程码、查体温、询问旅居史），严格落实“三步查验+1米间隔”法，重点排查外来商户，详细询问旅居史，如发现有来自或途经中高风险地区的人员第一时间向所在的村（社区）报告，及时落实相应管控措施。凡进入市场内的人员均要佩戴口罩，经体温检测正常且持绿色健康码方可上岗、经营。未佩戴口罩的一律禁止进入。

二、严格落实疫情监测报告。

农贸市场要做好人员核查登记，安排专人全面排查市场从业人员信息，落实对场内所有工作人员、经营户每日测温、查验健康码、疫苗接种、行程卡、核酸检测等信息核查登记，并做好资料存档工作，确保每天登记、一日不漏。加强对经营者的健康监测，若发现有发热、咳嗽等症状一律禁止进入市场；发现有体温异常者，立即报告相关部门处理；发现有来自或途经中高风险地区的人员督促落实相应管控措施，及时向所在的村（社区）报告。

三、严格做好清洁消毒工作。

市场管理者要做好市场卫生清洁、消毒工作，坚持“一日一清洁、一周一消毒”的防控措施，要求市场承包者按市场分公司保洁制度执行，每日安排专人对市场公共设施开展两次以上全面清洁消毒，加大卫生间、门把手等公共区域的消毒频次，并做好记录。三环以内严格落实禁止活

禽交易宰杀规定，严厉打击违反相关规定的经营者。

四、严格压实属地管理责任和部门职责。

配合属地村（居）委会严格落实属地防控责任，按照职责切实加强对农贸市场的管理，各类农贸市场所有者、管理者要切实担负起疫情防控和市场应急保供主体责任。加强市场内经营者使用燃气瓶管理，杜绝场内电动车充电现象。冷链经营户及猪肉档要建立索票索证台账，积极配合市场监督管理局动物检疫工作。

五、严格实行问责追责。

市国资委将对各市场进行督促检查，一旦发现问题依法依规进行处理，并对相关责任人进行问责追责。

**第四篇：建筑工地疫情防控工作防控要求**

建筑工地疫情防控工作“十严格”

一、严格落实建筑工地疫情防控责任。施工单位承担建筑工地疫情防控的主体责任，施工单位主要负责人是建筑工地疫情防控的第一责任人，负责建筑工地疫情防控工作，设置疫情防控管理专岗，落实日常防控措施以及项目复工开工前的全面排查、复工开工准备等工作。监理、专业分包等单位要协助落实项目疫情防控措施，并负责本单位人员的疫情防控工作。建设单位要统筹组织参建各方落实好各自职责，检查督促施工、监理等相关单位落实疫情防控责任。

二、严格服从当地党委、政府的统一部署和相关部门的防控要求。建筑工地要与当地人民政府签定复工开工疫情防控责任书，严格按照当地党委、政府的统一部署，在属地疫情防控指挥部指导下开展建筑工地疫情防控工作，建立联防联控工作机制，确保疫情可防可控。各级住房城乡建设部门要会同卫生健康部门加强对本地建筑工地疫情防控工作的监督检查，严格督促参建各方全面落实疫情防控责任，确保各项防控措施落实、落细。对不符合疫情防控要求的建筑工地，应责令其立即整改，未整改到位的不准开复工。对未经批准擅自开复工，疫情防控不力，对不报、缓报、漏报和瞒报疫情情况，以及人为原因导致疫情蔓延的相关单位和人员，要依法依规严肃追究责任。

三、严格实行建筑工地封闭式管理。切实加强建筑工地秩序维护，做到作业区、生活区与外界围挡封闭。严格实行实名制管理制度，建立用工实名制台账。工地尽量只开设一个出入口，并设立进出人员体温检测点。对进出工地的所有人员、车辆登记造册，严格控制无关人员进入。配置体温检测仪，对进入工地的人员进行体温测量，如有发烧、咳嗽等疑似症状的一律不得进入工地。

四、严格加强防控知识教育。将相关疫情防控知识教育纳入进场和每日岗前教育，在工地显著位置张贴疫情防控宣传海报，或通过微信、广播等方式进行宣传，增强施工作业人员的自我防控意识和个人防护能力。

五、严格落实防护保障物资。各工地要根据工程的规模及开工后工人返岗人数实际情况，配备相应数量的体温检测仪器、消毒用品、一次性医用口罩等防护用品、设备，并建立防疫物资储备使用台账，保障防疫物资充足到位。

六、严格实行开工、复工审核制度。确需开工或复工的项目必须符合自治区住房城乡建设部门规定的条件，经当地指挥部和住房城乡建设主管部门同意方可开工、复工。不具备相应条件的项目，一律不得批准开工或复工。对未经同意擅自开工或复工、未建立疫情防控制度、未落实人员疫情防控管理的，一律从严从重处理。

七、严格加强建筑工地人员管理。建筑工地开工时不搞开年饭，不召开大型会议。开复工前，要逐一对返工人员进行体温检测，并及时报告相关信息，对来自或去过疫情重点地区的人员及其密切接触者，按照规定一律严格落实医学观察、隔离等措施，确保做到全覆盖、无遗漏。对目前仍在疫情较重地区尚未返程的务工人员，要劝导暂留当地，在疫情解除前不得返岗。要督促建筑工地的外省区人员主动向社区和本单位报告，并督促其按要求自抵达项目所在地起，居家隔离或在项目工地设置的隔离区观察14天，身体未出现发热等异常状况后方可返岗。

八、严格做好建筑工地作业区管理。设立专职卫生员，建立人员日常健康监测台账，施工作业区要设置体温检测点，及时掌握人员健康情况，发现有疑似症状者应立即隔离并及时向当地疫情防控部门报告。所有进场作业人员要做好个人防护措施，佩戴口罩，安全帽、安全带等安全防护用品及施工作业工具，尽可能做到专人专用。根据情况采取分班、分组、分区施工等方式，减少班组之间的交叉，作业人员要按规定佩戴口罩，保持1.5米以上的防疫安全距离，尽量避免大规模群体作业。要定期开展施工现场环境清洁整治。配送材料、物资等的外来车辆进入施工现场时，车上人员不得擅自离开驾驶室，货物、物资由项目部安排工地内人员接收和装卸。要利用现有设施设置单独的隔离观察区，用于临时隔离观察人员的生活居住。

九、严格加强建筑工地生活区管理。加强工地环境消毒防疫，每天对建筑工地内的办公、宿舍、食堂、浴室、厕所等人员聚集区或公共区域做好清扫、通风和消毒消杀等工作。生活污水化粪池要做好消毒防疫工作，不具备条件的，要设置专门的污水收集装置，并做好转运、排放管理和消毒防疫工作。严禁偷倒乱倒垃圾，要设置专门的废弃口罩等特殊有害垃圾定点收集桶。工人宿舍设置要符合疫情防控要求，住宿人员要尽量避免人员过度聚集。严格执行食品采购、加工、储存等卫生标准要求，不食用野生动物，疫情防控期间不得私自在工地宰杀、处置家禽，切实保障食品安全。工地食堂应采取分餐措施，减少人员聚集引发的疫情传播隐患。

十、严格执行疫情信息报送和值班值守制度。建立疫情防控每日报告制度，项目从复工之日起，实行“零报送”机制，每天向属地建设主管部门报告当天疫情防控情况，并尽量使用信息化手段上报。加强工地值班值守，严格执行24小时值班制度，及时了解掌握工地有关情况，出现疫情按要求及时处理和上报。

**第五篇：餐厅食堂疫情防控工作方案**

餐厅食堂疫情防控工作方案

当前疫情防控形势异常严峻复杂，我XXX

也将逐步结束春节假期返工开业。

餐厅食堂作为人员相对集中区域，防控工作尤为重要。

现就

XXX

食堂做好有关防控工作制定如下工作方案：

一、规范操作规程

1.xx

食堂制订防控预案，建立防控组织，重点岗位指定专人，及时排摸员工及就餐人员来自疫区或接触病人情况；

积极向食堂员工宣传个人防护措施，包括戴口

罩、洗手、消毒等的规范方法。

2.员工上岗前必须佩戴口

罩，晨检必须责任到人逐一确认，发现有员工发烧（体温＞37.3℃）、咳嗽、咳痰、呼吸困难、肠胃不适等症状，立即停止经营、立即送诊。

3.严格做好食材索证索票工作，禁止采购野生动物和活禽，禁止采购不明来源的活体动物和其他食品。

严禁在餐饮场所私自屠宰活禽，避免与野生动物、生病动物或变质肉接触。

4.严格做好员工个人卫生，严格做好个人防护和洗手消毒。在餐食分餐、明档操作、熟食加工的操作员工要规范佩戴口

罩和手套，并及时更换。

5.餐饮食品必须充分加热，确保中心温度不低于

70℃；

不提供风险较高的生食类食品。

6.严格规范餐用具消毒，每天对保洁空间进行酒精消毒。

二、加强场所管理

1.严格落实预防控制各项的要求。

食堂一次性同时就餐人数不得超过

人。

原设计一次性就餐人数超过

人的食堂，公司（部门）

可设置单独就餐区域的，建议食堂分餐打包送至公司（部门）

就餐区用餐。

无此条件的，建议分时段就餐，每餐次之间做好场所消毒工作。

2.就餐前后对就餐区域出入口、地面、桌椅、空气，洗手间，收银设备等进行消毒。

就餐环境保持空气流通，中央空调禁止使用，无独立新风系统开窗通风；

有独立新风系统的，则保持新风系统正常运作。

有条件的，请专业的清洁消毒服务商配合做好环境的卫生。

公示每日消毒情况。

3.增加就餐人员洗手设施，对就餐人员进行发热症状提醒，严防有感冒、发热、咳嗽症状、呼吸道感染、肠胃不适的人员进入就餐场所，配备红外线测温仪。

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！