# 食堂方案8篇

来源：网络 作者：梦里花开 更新时间：2024-02-22

*活动方案在一场活动中起着有效的作用，为了保证活动能够按计划进行，大家可以做一份周密的活动方案，下面是小编为您分享的食堂方案8篇，感谢您的参阅。食堂方案篇1部队军需关系到全军战士身体健康、部队的正常秩序和国家的稳定。为了做好军需管理工作，提高...*

活动方案在一场活动中起着有效的作用，为了保证活动能够按计划进行，大家可以做一份周密的活动方案，下面是小编为您分享的食堂方案8篇，感谢您的参阅。

食堂方案篇1

部队军需关系到全军战士身体健康、部队的正常秩序和国家的稳定。为了做好军需管理工作，提高管理水平，按照部队作战和日常生活的要求，特制定此实施方案。

一、饮食采购实施方案

部队食堂由部队管理和经营，以包工、包料模式进行运作，不以承包的任何形式搞个人盈利经营。

1、全面工作由部队管理，由分管食堂的人员、采购员和保管员全权负责，每天需要的物料以表格的形式列出来，详细地填写，负责人签字后再执行。

2、部队派遣食堂的保管员和采购员，代表部队全面履行保管和采购的责。原材料采购时，保管员先验货，再登记，入库。出库时，相应的材料要登记，由出库负责人签字。部队军需部每一个月都要定期盘库，并对出库前的单据仔细校对。

3、部队食堂为全体指战员的三餐服务，为确保部队的生产生产质量，部队对食堂队伍的组成硬性规定为：所有工作人员必须身体健康，持三证上岗。每天的工作人员不少于6人，包括全面协调管理员1人，有过硬技术包括蒸、煎、煮、炸的工作人员各1人，杂工1人并负责卫生检查。

4、每个工作人员要明确自己的职责，每天都要有相应的菜单，严格按照菜单进行工作，保时、保质、保量地完成。每天将做出的食物全部配送到食堂，进餐后及时收餐具，对盛放食具定期清洗消毒。此外，还要负责客餐的饮食服务。按奖罚制度进行奖罚。

二、规范设施事务，实行精细管理

1、设置标准齐全的功能室

部队食堂设置了一些功能室，如粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等，这些基础设施要符合以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有基本设施进行防尘和防蝇，配备专门的货架来放置食物，与餐厅其它的加工间如配菜间等分开。加工间的地面、墙裙在采用都是不透水的材料，地面和排水沟要有坡度以确保下水通畅。排水沟出口应设置网眼孔径小于2mm的网罩，防鼠。通气口的安置也如此。

并成立专门的卫生组，对加工车间的每个角落进行仔细检查。

食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。并及时清理残渣，保持清洁。

（2）切配间

切配有专间，地面采用不透水的材料，为便于清扫要有一定坡度，墙裙贴白瓷砖，日常保持中没有食物残渣和污迹；墙壁和天花板上油漆无脱落，墙体无霉斑。为保水道通畅，在切配间内设置洗手池。为使加工时产生的废弃物能及时地处理，在切配间内要配有专门的食品冰箱和废弃箱（桶），并于当日处理。配菜结束后，清洗用具，保持清洁和卫生。

（3）烹调间

加工场地的地面需采用不透水的材料，为防止摔倒不应光滑。为便于炉灶的墙壁以及灶面的清洁，应该铺有瓷砖，并有一定坡度的排水沟安置在灶前，使下水道通畅。在烹调间要有排烟罩，操作台可用不锈钢的台面，生、熟做到分台，也可上面进生、下面出熟，避免同一台面进菜、出菜。做到清洁，落实责任到个人。

灶面、灶台的墙壁要定期洗刷，保持排气罩不滴油、无食物残渣、无油污、无积灰，结束工作后，地面、灶台、操作台和用具做好清洗，保持加工场所清洁。所有人员戴口罩进行操作。

（4）备餐间

备餐间设置洗手池，水龙头为感应式。在工作间内设置了配餐台，货架、空气消毒等设施，配备着用于保存食物的冷藏设施，为保持空气干燥还设置了保湿设施，为保证备餐间的理学运转正常，与其它间相通的门或窗要配备有完整的的防尘、防蝇的设施。做好食品卫生工作。

（5）消毒间

消毒间专门负责生产和餐具的清洗消毒，与其它场所分开，以免消毒不彻底，消毒的方式有物理消毒和化学消毒两种，化学消毒的方式消毒时，设有至少3个专用的水池，在此提倡多个，用于餐用具的初洗、二洗、浸泡消毒和清洗消毒液残留完全冲洗，在各类水池上标明其用途。

（6）更衣间

更衣间设置了洗手池、衣帽架、大挂衣柜和鞋架，同时也设置了毛巾挂钩和简易的梳洗用具。使用时，要爱护使用。

三、行李发放实施方案

1、行李发放时，搬迁过程中要注意人身安全，特别是上下楼时要注意楼梯，防止跌落，任何人在搬迁期间禁止在行李发放室吸烟、使用明火以免发生火灾，以确保安全。

2、每个寝室钥匙人手一把，行李发放室的钥匙由专人管理，如要进入到行李发放室等特殊情况，须在两到三人以上陪同下方可进入。

3、部队军需部应提前全面检查门锁情况，对已坏门锁进行维修或进行更换。

请各指战员严格遵守军需部统一安排，配合好各部门的工作，使行李发放工作顺利完成。

四、物资采购实施方案

1、部队军需部在设备、材料及工具等物资采购时，首先要编报申购计划（填写物资请购单），必须以严肃的态度，高度的责任感，本着急需、实用、俭省节约的原则申购。

2、部队军需部在采购工作中，要根据申购计划，有组织，有目标地进行，无论何时，何地，何种情况下，都应坚持产品使用对路、质量第一的原则，保证所购进的物资（设备、材料、工具）等在实际工作中发挥出其应有的作用，争取做到“少花钱、多办事、办好事”。

3、部队军需部根据申购计划进行采购物资时，3000元以下部门领导至少要委派两人以上同时参与采购；3000元以上中心委派财务人员和部门采购人员一起参与采购。

4、部队军需部如遇紧急情况需用现金采购物资材料时，500元以下部门主任可委派两人以上参与采购；500元以上必须报总经理审批。

5、部队军需部采购的物资货到后，经办人须持货物发票和所购物品经保管员验收签字后，再将发票交部门负责人签字，中心总负责人签字后及时到财务室办理报帐手续。

食堂方案篇2

一、防止“病从口入”，保障师生的身体健康

学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量安全

1、成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。

2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。

5、定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染；食品实行“五隔离”，即主食与副食、生与熟、成品与半成品，食品与杂食，不得混放；生、熟食刀案及冷荤配餐用具必须分开专用，并有明显标志

三、置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理超过保质期的食品。

四、食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗。

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

六、冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，每星期集中大扫除一次，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

七、加强对食品从业人员的培训，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的业务水平，树立爱岗敬业精神。

八、学校相关领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

九、学校每天都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。

食堂方案篇3

学校食堂关系到师生的身体健康、学校的正常教学秩序和社会的稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，特制定此实施方案。

一、实施学校食堂精细化管理的目的

通过实施学校食堂精细化管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

二、实施学校食堂精细化管理的内容

（一）健全管理机制，强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。学校的校长对学校食堂管理工作负总责，是学校食堂管理工作的第一责任人，要建立第一责任人为组长，分管副校长、总务主任和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，其具体职责是：

校长

全面负责学校食堂管理工作。

分管副校长

1、具体负责学校食堂管理工作。

2、制定食堂管理制度，审核师生进餐食谱。

3、负责食堂食品质量卫生的监督管理。

4、食堂承包管理事项。

总务主任

1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。

2、组织师生进餐，抓进餐服务质量。

3、认定聘请工人，负责组织食堂管理员及工人培训。

4、审核食堂采购。

5、抓常规记录，建立食堂管理档案。

承包责任人

1、全面负责食堂采购工作。

2、配合总务主任抓食堂管理。

3、验收登记采购的原材料。

4、全面负责食堂生产服务管理。

5、组织生产队伍，负责工人管理。

（二）体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校管理，采用个人承包、集体订餐运作模式，学校控制其盈利，协调好学生、承包人间关系，不断提高饭菜质量。

1、学校对食堂全面管理，主要由分管食堂工作的副校长、总务主任、全权负责。

2、食堂采购要履行采购和保管职责。采购的原材料先由学校验货后，再登记入库。

3、学校食堂所有工作人员必须身体健康，持证上岗。

4、工人必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品全部配送到每个餐桌，学生进餐完毕，及时整理餐桌卫生，由食堂工作人员收敛盛食器具，并对其进行清洗消毒，及时做好食堂全部清洁卫生工作。

（三）规范设施事务，实行精细管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、消毒间、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于xx的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

（2）切配间

切配间应有专间，地面要用不透水材料铺砌，并有一定坡度，便于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖，并无污迹和食物残渣；墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。

配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

（3）烹调间

加工场所的地面应用不透水材料铺砌，但不应太光滑。灶前墙壁及灶面应铺瓷砖，灶台要有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅，灶台上应有排烟罩，操作台有条件的可采用不锈钢台面，生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台，下面进生，上面出熟，避免进、出菜在同一台面。

灶面及灶台墙壁经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

（4）消毒间

餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，提倡设置4个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应以明显标识标明其用途。

（5）更衣间

设洗手池，配备衣帽架或大空间挂衣柜及鞋架，有毛巾挂钩及简易梳洗用具。

（6）仓库

食品库房清洁、通风良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不存放有毒、有害物品（如灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在xx以上，先进先用，及时清除过期变质食品。冷藏、冷冻食品做到原料、半成品、成品分开，不将食品堆积、挤压存放。定期除霜，保持霜薄气足。

（7）餐厅

餐厅要有完好的防蝇防尘设施，要有良好的`采光和通风设施。设有数量足够的洗手设施供就餐者餐前洗手。

2、做好全面规范的日常管理

（1）卫生许可证管理

①必须持有效的卫生许可证。

②卫生许可证悬挂在食堂的醒目位置，亮证经营。

③不得超出卫生许可范围经营。

④每年按卫生许可证的发证日期提前一个月办理年度复核或换证手续。

（2）从业人员管理

①建立从业人员准入制度，按档案化要求建立从业人员基础档案。

②从业人员持有效的健康证明和卫生知识培训合格证明上岗。

③从业人员保持良好的个人卫生。坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽；操作时穿戴清洁的工作衣帽，不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物，出售饭菜时戴口罩，头发不外露；不穿戴工作衣帽上厕所。

（3）制度管理

a、采购制度

①食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

②供应商送米、油、面粉等干货到食堂后，检验质量，做到保质保量。

③蔬菜类等日常食品采买回来后，检验质量做到物美价廉。

④伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，及时处理。

b、食堂安全管理制度

①提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

②上班时要全面检查水、电、消毒柜等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸及门、窗等，做好防范工作。

食堂方案篇4

1、就餐管理

外来客人就餐，需经公司办公室发客餐单，食堂方能接纳；

无特殊情况，食堂要保证按时开饭，就餐人员应遵守就餐时间；

员工就餐完毕须将剩余饭菜倒入泔水桶内，不得将剩余饭菜留在桌上。

2、食品卫生管理

剩余饭菜留在桌上。

各种蔬菜、海产品等要先洗后切，无泥沙杂物，无霉烂变质，杜绝食物中毒；

各类食品应分类存放，主副食品、原辅料（待加工食品）、成品分开存放，食品不得与杂物混放，防止食品交叉污染；

食堂工作人员要按防疫要求，必须每年进行一次身体检查，不合格者一律不准上岗；

保持餐厅整洁，灶台、炊具、案板、餐桌等清洁无垢，摆放整齐，地面无油污、无味、无杂物。

3、设备管理

炊事设备等要建立管理帐目，明确保管人员责任，加强维护，保证设备使用完好；

加强爱护公物教育，对蓄意污损或破坏餐厅公共设施者，除照价赔偿外，将处以500元以下罚款。

4、日常工作管理

严把进货验收关，食品及原材料采购必须二人以上，采购的食品原辅料须经主管人员验收合格方可使用或入库，并经主管人员在清单上签字备查。

每月制作食堂收支报表，须保持收支平衡，并上报主管部们；

食堂工作人员必须履行本岗位职责，工作时间一律按规定穿戴工作服、工作帽；遵守各项规章制度，以优质服务为宗旨，完成各项工作任务。

食堂方案篇5

活动方案：

一、装饰教室，让孩子感受新年来临的浓厚气氛。

二、让孩子看节日图片，在感知节日的同时，也了解我国的传统习俗，增强幼儿对民族文化的兴趣。

三、制作贺卡，小朋友之间互相赠送增进友谊。

四、幼儿表演节目，形式以讲故事、唱歌、跳舞等。

五、幼儿玩击鼓传球的游戏，球停在谁的手里，谁表演节目。

六、老师赠新年祝福，祝福孩子在新的一年里健康快乐，茁壮成长。

活动总结：

12月30日上午，我们幼儿园中一班举行了庆元旦迎新年联欢活动。为了让孩子们过一个难忘的节日，让孩子们看到自己进步和成长，我们结合各个领域的活动，排练了许多精彩的节目和游戏活动，有歌曲，歌表演，游戏，舞蹈等。

元旦来临，老师组织孩子们用皱纹纸制作拉花来装饰教室，并动手剪窗花贴在了玻璃上，进一步感受节日的气氛。

上午8:30分，庆祝活动在歌声《新年好》中拉开了序幕，我们中班的全体小朋友、老师欢聚一堂，用歌声、笑声、掌声送走硕果累累旧的一年，迎接生气勃勃的新年。孩子们在歌声中充分展现自我，秀出精彩。孩子们那天真的笑容和甜甜的话语，使我们感受到了新年的快乐与孩子们成长的喜悦!

在击鼓传球的游戏活动，展示了孩子们敏捷的思维能力和运动能力。在活动中，孩子们积极参与，敢于竞争。孩子们还把自己精心制作的贺卡，进行互相赠送。通过此活动加深了孩子们之间的感情。孩子们精彩的展示，让他们充分体验、感受到节日带来的快乐。

在活动中我们遵循面向全体幼儿，让每个孩子得到锻炼，尽情表现，让孩子感受到自己同样得到老师重视、喜欢。整个活动充满生机，充满激情。

欢乐的时光总是过得短暂，但老师对孩子们的祝福却源远流长，相信在新的一年里我班的孩子们在老师的陪伴和爱的呵护下会健康茁壮的成长。

食堂方案篇6

一、食堂运营模式

1、学校食堂采取在学校领导下的食堂工作人员集体协议管理模式。

2、教师伙食按每天核算价格照实付款(含米饭)，伙食标准不低于每天一荤两素一汤。学期结束后对全体教职工实行一次性就餐补贴，补贴金额由学校根据食堂盈余情况研究决定。

3、学生伙食按现行价格，必须保证每天一荤两素一汤。

二、食堂人员管理职责

1、学校食堂设采购人员2名(其中1人采购，1人记帐)，核算报帐员1名，其他人员参与监督管理，另设司务长1名，负责食堂日常事务的安排和管理。具体分工每学期初经学校研究后公布。

2、采购人员严格按照卫生部门的相关规定实行定点采购，记帐人员必须将采购地点、采购品名、数量、单价、总价记录到位，并要求卖主签字，以保证质量安全。采购人员应及时将当日帐单交核算报帐员。

3、核算报帐员每天开饭前及时公布今日菜价，并及时做好帐目、报表，上报学校伙食领导委员会。

4、食堂工作人员集体管理，必须保证师生饭菜质量，要精打细算，严防铺张浪费，积极提高服务水平。

5、学校将根据食堂盈余情况按一定比例给予食堂工作人员集体奖励。

三、管理监控措施

1、学校成立伙食领导委员会(以下简称伙委会)负责实施对学校食堂的监管。学校伙委会成员组成：校长室成员1名，中层1名，工会委员1名，普通教职工代表1名。期初学校经教师会议推荐后将予以公示。

2、学校伙委会每学期初负责与食堂人员签定食堂集体管理协议，进一步明确奖惩办法。

3、学校伙委会必须定期或不定期的对食堂经营管理进行抽查，并作好相关记录，及时在教师会议上进行公布。

4、学校伙委会成员要平时注意收集学生、教师合理化的意见和建议，及时反馈给学校和食堂，促进学校食堂管理质量的提升。

5、学校伙委会每月向教职工公布食堂盈余情况和相关帐目。

6、期末教职工伙食补贴和食堂人员的奖惩由学校行政扩大会议集体商定后公布，由学校伙委会监督执行。

7、食堂净盈余额用于奖励学生就餐情况好的班主任、改善食堂就餐条件、设备添置及提高教师福利待遇等。

8、对学校日常招待和会餐费用，食堂根据学校提供的标准按实与学校结算。

四、执行办法

1、本方案经教代会通过后本学期可试行实施。

2、本方案解释权在校长室。

食堂方案篇7

一、活动目的：

增加节日氛围，提升客人满意度，宣传饭店口碑

二、活动时间：

3-7至9日

三、活动主题：

三八妇女节，xx与您共分享！

四、活动地点：

餐饮，客房，茶吧，各区

五、场景布置：

1、室外led: 感恩女人节，xx欢迎您！

2、大厅、十九楼放宣传展架

六、活动内容：

餐饮部：（3月7-9日）

1、贵宾部，赠送女士菜一份、一楼铜火锅六折代金券（次日生效、截止本月十五号），加赠养颜汤一碗（注：手机尾号为38两数字的可以再次享受9折优惠或当天生日的女性顾客，凭有效身份证件可享受九折优惠）；

2、一楼夏宫，赠送餐厅六折代金券（次日生效，截止日期本月十五号）；

3、十九楼，每位女性赠送十元代金券（次日生效、截止日期三天）；

客房部：（3月8日）

1、当天生日的女性顾客，凭有效身份证件可享受标准房3.8折优惠（不含额外消费）；

2、入住客人（仅限女性），可享受免费赠送精美水果拼盘一份；

3、储值卡优惠办理：女性办理储值卡存500元→消费550元；2024元→消费2300元；存5000元→消费6000元；存10000元→消费12000元；（前厅办理，不限消费区域）

堂吧：（3月8日）

1、活动期间女性客人赠送免费养颜茶（菊花茶）；

各区：

1、到本饭店前38名女性顾客，获赠价值358元蒂凡尼美容美发卡一张（活动为3.7日-9日）发放方式：客人凭饭店消费的有效证明到前台领取；

七、广告宣传：

1、印制宣传单；(2024份)

2、活动前饭店以短信形式，向客人宣传这次活动内容；

3、室外led，大堂、十九楼展架，电梯间电视；

4、寻找赞助商，做联谊活动，方便日后互相宣传，提高饭店利润；

八、具体工作：

前厅部：

负责发放合作商的代金券（所有客人凭饭店消费的有效证明领取）并做好登记；

餐饮部：

1、做好服务接待工作；

2、准备所赠送的女士菜；

营销部：

1、设计各区宣传版面；x展架2个（大堂、19楼）；编辑手机短信内容群发；（3月5日前完成）；

2、跟办整体活动，协调各项事宜；寻找合作赞助商；

3、根据活动各项内容，制作各类代金、优惠券；

食堂方案篇8

活动目标：

1.切实加强元旦期间幼儿安全教育，增强幼儿安全防范意识。

2.向幼儿进行防冻、防烫、防交通事故、食品安全、预防传染病等安全防范教育，增强幼儿的自我保护和安全防范意识。

3.了解节日的来历，知道节日的日子及习俗，乐于参与节日的活动。

4.了解节日中应注意的安全和卫生，增强自我保护的意识。

活动准备：元旦假期安全ppt课件

活动过程：

(一)介绍元旦知识。

(二)防冻疮。

1.冻疮最常张在哪?常发生在身体末端，暴漏部位。

2.冻疮防护。

(1)室内保暖:尽量保持室内温度不低子10℃;

(2)外出保暖:外出时带好手套、帽子，穿棉鞋棉袜;

(3)裸露皮肤擦护肤品;

(4)合理饮食:适当多食用年羊肉等防寒保暖的食物;

(5)适当运动:促进血液循环，提高皮服对寒冷的适应力。

(三)交通安全。

1.步行安全：

(1)行人须走人行道，没有人行道的要靠路边行走。

(2)行走时必须要看红绿灯，红灯停，绿灯行。

(3)行人不准在车道上追逐，或车辆临近时猛拐横穿。

(4)不准在道路上扒车、追车或强行拦车或抛物击车。

(5)不准在公路上玩耍、嬉闹。

(6)学龄前儿童在街道或公路上行走，须有成年人带领。

2.乘坐公共汽车安全知识：

(1)乘坐公共汽车，要排队候车，按先后顺序上车，不要拥挤。上下车均应等车停稳以后，先下后上，不要争抢。

(2)不要把汽油、爆竹等易燃易爆的危险品带入车内。

(3)乘车时不要把头、手、胳膊伸出手窗外，以免被对面来车或路边树木等刮伤;也不要向车窗外乱扔杂物，以免伤及他人。

(4)乘车时要坐稳扶好，没有座位时，要双脚自然分开，侧向站立，手应握紧扶手，以免车辆紧急刹车时摔倒受伤。

(四)迷路了怎么办?

小朋友们要记住，平时应当准确地记住自己家庭所在的地区、街道、门牌号码、手机号码及父母的工作单位名称、地址等，以便需要联系时能够及时联系。迷路了也可以向路上的行人问路，还可以找警察叔叔，让他们把自己送回家。如果迷了路，要沉着镇静，开动脑筋想办法，不要瞎闯乱跑，以免造成体力的过度消耗和意外。

(五)预防烫伤发生烫伤对小儿来说是十分痛苦的，因此，玩火、火柴以及煤气灶具的危险性，教育小儿不要在厨房打闹。家中的开水壶不要放在地面，暖瓶不要放在桌旁床边，以免小儿碰倒造成烫伤。对于严重的各种烫伤，特别是头面、颈部，因随时会引起休克，应尽快送医院救治。头、面、颈部的轻度烫伤，经过清洁创面涂药后，不必包扎，以使创面裸露，与空气接触，可使创面保持干燥，并能加快创面复原。

(六)食品安全小朋友们要记住，路边的小食品颜色艳丽，包装精美，口感好，价格便宜，又有小玩具在里面。这些漂亮美观的小食品很有诱惑力和吸引力，但那些小食品都是一些不正规的厂家生产的，卫生条件差，不干净，而且里面还添加了化工原料，对身体有害。自觉拒食垃圾食品，让父母帮助选择营养丰富、绿色健康食品。大家相互监督，远离垃圾食品，爱护自己的身体。

(七)预防传染病流感流行的时候要减少到人群密集的公共场所。保证健康饮食及充足的睡眠，勤锻炼，勤洗手，室内保持通风，养成良好的个人卫生习惯。若出现高烧、结膜潮红、咳嗽、流脓涕等症状，在家中，要及时告诉家人，前往正规医院看病。在学校，要及时告诉老师，老师会通知你的家长，带你去看病。治疗期间，不能去学校。要等病完全好了，才能去学校。

(八)不玩电。小朋友们要记住，我们千万不能碰电插线板，不把手指和小金属片捅电插线板和插座的小嘴巴，电器的插头要请爸爸妈妈插，学会安全用电。

四、安全总结，祝小朋友们元旦快乐。

教学反思：

安全工作是幼儿园工作的重中之重，它关系到每一名幼儿的安全，牵系着每一位家长的心。

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！