# 官陂幼儿园食堂食品安全管理制度[五篇材料]

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-07-22

*第一篇：官陂幼儿园食堂食品安全管理制度官陂幼儿园食堂食品安全管理制度为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全等管理制度。一、防止食物污染措施...*

**第一篇：官陂幼儿园食堂食品安全管理制度**

官陂幼儿园食堂食品安全管理制度

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全等管理制度。

一、防止食物污染措施

（一）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。

（二）彻底消灭厨房桌面、柜子、灶面等的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）严禁采购，加工腐烂、变质、霉烂的肉类、水产品、蔬菜、菌类等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

（四）易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。

（五）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，应禁止从事食品供应工作。

（六）把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

（七）厨房中的非食用或非直接食用品如：碱、去污粉、清洁剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

（九）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、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

（一）食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

（二）加强火源管理，煤气炉灶、电热设备及电源控制处应由专人巫晓玲负责，下班前，应将所有的电源切断。

（三）随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房内禁止吸烟。

（四）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。

（五）禁止一切非厨房人员进入操作场所。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤伤害预防措施

（一）所有设备实行包干制度，操作人员必须严守操作规程和安全制度。

（二）加强刀具管理，设置专用刀具柜，上班时专人定点使用，下班后集中存放保管。

（三）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。

（四）员工如受到伤害，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。

（五）食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

（六）食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂 人员每年到乡卫生院体检一次，体检合格方可从事食堂工作。

（七）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品 工作。

（八）从业人员个人卫生应做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

四、幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

（一）每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。分别放入留样盒内并标明留样时期，及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

（二）饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

（三）留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

四）食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

幼儿园食品安全工作领导组

班主任

2024年2月

成员：张贵凡、段淑文、巫晓玲、姚端香、汤玥、各班组长：汤运红

**第二篇：幼儿园食堂食品安全管理制度**

永登县新城区幼儿园食堂食品安全管理制度

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师幼员工的人身安全，根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定食堂安全、食品安全等管理制度。

一、防止食物污染措施

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.严格把好食品原料进货关，严禁采购和加工腐烂、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，隔夜食物大多数不宜再用，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的厨房工作人员，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，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

7.厨房中的非食用或非直接食用品如：碱、小苏打、明矾、去污粉、清洁剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

8.剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

9.一旦发生事故，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、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

二、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，燃气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断，并关闭天燃汽开关及门窗。3.随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

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、禁止一切非厨房人员进入操作场所。

三、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。

四、食堂、食品卫生管理制度

1.定期组织食堂员工学习有关食品卫生安全法律、法规及各级政府、机关对有关食品卫生安全文件精神，组织员工参加卫生部门组织的卫生知识培训，不断提高食堂工作人员的卫生意识和法律意识。

2.根据卫生部门的规定要求，结合幼儿园食堂实际情况，备齐各功能用房，配全相关设施，并将设施的管理、使用分工到人，落实责任，切实发挥其作用。

3.食堂工作人员须戴工作帽、穿工作服、佩戴上岗证上岗，并做到勤剪指甲、勤洗手，不戴戒指和手链，不面对食品打喷嚏、咳嗽，不在食品加工场所吸烟。

4.各卫生区域、各库房、各加工操作间、各硬件设施等的卫生责任人及时组织相关人员打扫、擦抹，及时清理杂物等。

5.严把采购、储存食品卫生关。杜绝采购腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、蔬菜等，杜绝用腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、原料加工食品。规范采买肉品渠道，查验肉品的动物产品检疫合格证，同时做好必要记载，做到货证相符。

6.用专用水池洗刷餐具；用专用消毒柜对餐具进行消毒；用专用保洁柜存放餐具。

7.规范备餐间设施，充分发挥备餐间功能。库房、设施、环境卫生区域的打扫、检查责任落实到人，确保及时打扫，不留污物、灰尘。

8.食物粗加工、精加工，分场所进行；荤、素食物清洗分池进行；生、熟食物分开存放；冷藏、冷冻设施正常运转。冷藏柜的霜不得超过5毫米。确保库房加工间通风、无鼠蝇、无灰尘。

9.供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

10.食堂伙委会定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

五、幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

1.每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

2.饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

3.留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。4.食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

六、食品原料采购索证制度

1.采购员要认真按照学习，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；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证。

7.验收员在验收食品时，要检查所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

七、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，无食品流通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，结霜不得超过5毫米。

7.任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。8.任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

永登县新城区幼儿园 二Ｏ一二年九月二日

**第三篇：幼儿园食堂食品安全管理制度**

幼儿园食堂食品安全管理制度

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全等管理制度。

一、防止食物污染措施

（一）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。

（二）彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）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。

（四）易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。

（五）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。

（六）把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

（七）厨房中的非食用或非直接食用品如：碱、小苏打、明矾、去污粉、清洁剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

（九）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、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

（一）食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

（二）加强火源管理，油灶、煤气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

（三）随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

（四）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。

（五）禁止一切非厨房人员进入操作场所。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）员工如受到伤害，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。

四、食堂、食品卫生管理、疾病防控制度

为切实做好食堂、食品卫生安全工作，确保师生员工饮食卫生、安全，特订

食堂卫生安全制度如下：

（一）定期组织食堂员工学习有关食品卫生安全法律、法规及各级政府、机关对有关食

品卫生安全文件精神，组织员工参加卫生部门组织的卫生知识培训，不断提高食堂工作人员的卫生意识和法律意识。

（二）根据卫生部门的规定要求，结合学校食堂实际情况，备齐各功能用房，配全相关设施，并将设施的管理、使用分工到人，落实责任，切实发挥其作用。

（三）食堂工作人员须戴工作帽、穿工作服、佩戴上岗证上岗，并做到勤剪

指甲、勤洗手，不戴戒指和手链，不面对食品打喷嚏、咳嗽，不在食品加工场所吸烟。

（四）各卫生区域、各库房、各加工操作间、各硬件设施等的卫生责任人及

时组织相关人员打扫、擦抹，及时清理杂物等。

（五）严把采购、储存食品卫生关。杜绝采购腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、蔬菜等，杜绝用腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、原料加工

食品。规范采买肉品渠道，查验肉品的动物产品检疫合格证，同时做好必要记载，做到货证相符。

（六）用专用水池洗刷餐具；用专用消毒柜对餐具进行消毒；用专用保洁柜存放餐具。

（七）规范备餐间设施，充分发挥备餐间功能。库房、设施、环境卫生区

域的打扫、检查责任落实到人，确保及时打扫，不留污物、灰尘。

（八）食物粗加工、精加工，分场所进行；荤、素食物清洗分池进行；生、熟食物分开存放；冷藏、冷冻设施正常运转。冷藏柜的霜不得超过5毫米。确保库房加工间通风、无鼠蝇、无灰尘。

（九）供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

（十）食堂伙管定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

五、从业人员健康检查制度

食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的健康检查制度。

（一）食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

（二）食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到

法定机构体检一次，体

检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

（三）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动

性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品加工工作。

（四）从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗

衣服，保持良好的个人卫生习惯。

（五）从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗，个人卫生不良不能上岗。

六、幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

（一）每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。

分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

（二）饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

（三）留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

四）食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

七、食品原料采购索证制度

（一）采购员要认真按照学习，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

（二）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。

（三）所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

（四）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。

（五）不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

（六）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；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。

（七）验收员在验收食品时，要检查所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

八、库房管理制度

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

（五）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。

（六）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，结霜不得超过5毫米。

（七）任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。

（八）任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

把荷乡第一幼儿园

2024.09

**第四篇：幼儿园食堂食品安全管理制度**

幼儿园食堂食品安全管理制度

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全等管理制度。

一、防止食物污染措施

（一）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。

（二）彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）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。

（四）易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。

（五）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。

（六）把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

（七）厨房中的非食用或非直接食用品如：碱、小苏打、明矾、去污粉、清洁剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

（九）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、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

二、食堂安全操作、预防火灾、防火措施

（一）食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

（二）加强火源管理，油灶、煤气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

（三）随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

（四）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。

（五）禁止一切非厨房人员进入操作场所。

三、食堂工作人员刀伤、烫伤、烧伤和机械伤害预防措施

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）员工如受到伤害，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。

四、食堂、食品卫生管理、疾病防控制度

为切实做好食堂、食品卫生安全工作，确保师生员工饮食卫生、安全，特订 食堂卫生安全制度如下：

（一）定期组织食堂员工学习有关食品卫生安全法律、法规及各级政府、机关对有关食品卫生安全文件精神，组织员工参加卫生部门组织的卫生知识培训，不断提高食堂工作人员的卫生意识和法律意识。

（二）根据卫生部门的规定要求，结合学校食堂实际情况，备齐各功能用房，配全相关设施，并将设施的管理、使用分工到人，落实责任，切实发挥其作用。

（三）食堂工作人员须戴工作帽、穿工作服、佩戴上岗证上岗，并做到勤剪 指甲、勤洗手，不戴戒指和手链，不面对食品打喷嚏、咳嗽，不在食品加工场所吸烟。

（四）各卫生区域、各库房、各加工操作间、各硬件设施等的卫生责任人及 时组织相关人员打扫、擦抹，及时清理杂物等。

（五）严把采购、储存食品卫生关。杜绝采购腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、蔬菜等，杜绝用腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、原料加工 食品。规范采买肉品渠道，查验肉品的动物产品检疫合格证，同时做好必要记载，做到货证相符。

（六）用专用水池洗刷餐具；用专用消毒柜对餐具进行消毒；用专用保洁柜存放餐具。

（七）规范备餐间设施，充分发挥备餐间功能。库房、设施、环境卫生区 域的打扫、检查责任落实到人，确保及时打扫，不留污物、灰尘。

（八）食物粗加工、精加工，分场所进行；荤、素食物清洗分池进行；生、熟食物分开存放；冷藏、冷冻设施正常运转。冷藏柜的霜不得超过5毫米。确保库房加工间通风、无鼠蝇、无灰尘。

（九）供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

（十）食堂伙管定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

五、从业人员健康检查制度 食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的健康检查制度。

（一）食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

（二）食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到 法定机构体检一次，体

检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

（三）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动 性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品加工工作。

（四）从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗 衣服，保持良好的个人卫生习惯。

（五）从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗，个人卫生不良不能上岗。

六、幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

（一）每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。

分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

（二）饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

（三）留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

四）食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

七、食品原料采购索证制度

（一）采购员要认真按照学习，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

（二）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。

（三）所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

（四）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。

（五）不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

（六）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；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。

（七）验收员在验收食品时，要检查所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

八、库房管理制度

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

（五）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。

（六）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，结霜不得超过5毫米。

（七）任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。

（八）任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

防食物中毒预案

一、成立防食物中毒领导小组，落实各部门职责

（一）成立由园长、后勤分管副园长、保健人员、食品采购员、各班班长、保育员组成的领导小组。

（二）保健人员协助医疗人员负责救护工作。

（三）食堂班长负责保存好食物留样。

二、日常工作要求

（一）食品原材料要到信誉好的正规厂家或商家购买。除调料外，所有食品全部由食堂加工制作，不购买现成的食品。

（二）掌握好食品原材料库存量及存放时间，妥善管理，不得出现发霉变质现象。仓库内要做好灭鼠工作。

（三）原材料的贮存要分类、分架、离墙、离地。食品的存放、加工、分发要生熟分开。用具要有标识。

（四）已加工完的饭菜盛桶后要及时加盖、离地，做好防蝇防尘工作。

（五）饭菜按量制作与分发，不得存放剩饭菜。

（六）饭菜实行48小时留样并做好详细记录。

（七）非食堂人员严禁进入食堂。

（八）各班教师、保育员做好餐前消毒和幼儿卫生工作，避免食物的污染，加强对幼儿的观察，及时发现异常现象。

三、事故应急处理

（一）就餐后，当幼儿出现呕吐、腹泻等现象时，带班教师要立即向园长汇报，及时将幼儿送入医院。并在第一时间报告相关部门。

（二）食堂人员负责保留好饭样及餐具，备卫生防疫部门进行检验。期间，严禁无关人员进入食堂。

（三）组织由保健人员、后勤副园长、骨干教师组成的陪护队伍，具体负责陪护事宜。

（四）稳定幼儿情绪，做好家长工作，保证幼儿园正常的生活秩序和工作秩序。

（五）及时向主办单位及当地卫生防疫部门报告有关处理情况。

**第五篇：官陂幼儿园教研制度（推荐）**

官陂幼儿园教研制度

一、成立教研组，制定科研计划，按照计划定期开展教学研究活动。

二、每学期组织全园性的教学研究活动，鼓励创新，组织讨论、评议、评分，并作为教师业务考核内容存档。

三、定期进行业务学习，经常开展学术研究讲座，定期组织教师、保育员进行业务学习和培训。

四、每学期初各班要根据班级工作实际，写出教学计划及实施方案，认真组织幼儿活动。

五、每学期期末，对各班进行教育质量检查和班级工作评估，开展评选优秀班级活动。

六、积极参加各级教育领导部门组织的各种教研活动。

七、每年组织保教人员到其他幼儿园参观学习一次，开阔视野、取长补短。

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！