# 2024明珠幼儿园食堂管理制度专题

来源：网络 作者：花开彼岸 更新时间：2024-08-06

*第一篇：2024明珠幼儿园食堂管理制度专题2024.3-2024.7诺贝博幼教机构明珠幼儿园食堂工作管理制度一、工作人员卫生要求：1、从业人员必须掌握食品卫生的基本知识，全心全意为师幼服务，力求做到饭热菜香，食品卫生。2、从业人员必须身体...*

**第一篇：2024明珠幼儿园食堂管理制度专题**

2024.3-2024.7诺贝博幼教机构明珠幼儿园

食堂工作管理制度

一、工作人员卫生要求：

1、从业人员必须掌握食品卫生的基本知识，全心全意为师幼服务，力求做到饭热菜香，食品卫生。

2、从业人员必须身体、心理健康，每年进行一次体检，持健康证明上岗。

3、从业人员讲究个人卫生，在工作中应穿工作服、戴口罩。

4、从业人员患有有碍食品卫生疾病的，不得直接接触入口的食品，不能参加分餐工作。

二、食堂卫生要求：

1、餐炊具使用前必须洗净并消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。餐炊具消毒不得与清洗蔬菜肉类等设备混用。严格执行消毒制度。2、3、4、食堂要有有效的除四害设施，彻底清除四害。食堂器物放置整齐、有序，厨房垃圾及时清除干净。每天餐后打扫食堂一次，每周大清洁一次，保持食堂卫生。

三、食品卫生要求：

1、采购员严把食品采购关，杜绝一切不符合食品卫生的食物进入食堂，在食堂内发现这些食品立即报废处理，严防食物中毒。

2、食品贮存应按要求、食品性质分类存放，并定期倒仓检查，及时处理腐烂变质食品。

3、严格执行食品留样制度，保证每日进食必有留样。

四、食堂安全要求：

1、食堂负责人必须定期对食堂工作人员进行安全培训，并检查食堂安全隐患，发现及时上报处理。

2、食堂工作人员每日下班前必须对自己工作区进行安全隐患排查，做到及时发现及时上报及时处理。

3、诺贝博幼教机构明珠幼儿园

2024.3 食堂负责人每日下班前认真排查各工作区、仓库安全隐患。

**第二篇：幼儿园食堂管理制度**

溢彩之星幼儿园何梁分园食堂管理制度

1、从业人员必须掌握食品卫生的基本知识，热诚服务，以主人翁的精神，全心全意为师生服务，力求做到饭热菜香，食品卫生。

2、从业人员必须身体、心理健康，每年进行体检一次，持健康证明上岗；新进食堂或临时工作人员须先进行体检，取得健康证明后方可上岗。

3、从业人员应讲究个人卫生，养成良好的个人卫生习惯。在分餐时应穿上工作服、戴口罩。不得穿拖鞋进入食堂。

4、从业人员患有有碍食品卫生疾病的，不得直接接触入口的食品，不能参与分餐工作。

5、餐炊具使用前必须洗净并用开水消毒，每月至少用药物消毒两次，确保餐炊具卫生，未经消毒的餐饮具不得使用。餐炊具消毒不得与清洗蔬菜、肉类等的设备混用。

6、食堂器物应放置整齐、有序，厨房垃圾应及时清除干净、要有有效的防蚊蝇、防尘、防鼠等设施，每月进行一次灭蚊蝇、灭鼠、灭蟑螂除四害工作。

7、每天分餐后要打扫食堂一次，每周要大清洁一次，保持食堂清洁卫生。

8、严禁采购腐烂变质、过期的，不符合食品卫生的食物进食堂，在食堂内，发现有这些食品应立即报废处理，严防食物中毒。

9、严禁采购其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

10、食品贮存应分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查，及时处理腐烂变质或超过保质期限的食品；

11、生、熟食物应分仓保管，不能形成交叉污染；食堂要有两个以上砧板，生、熟食物要分开砧板切割。

12、食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60度或低于10度的条件下存放；食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时。冷藏食品在确认没有变质的情况下，经过高温彻底加热后，方可继续出售。

**第三篇：幼儿园食堂管理制度**

食堂管理制度

为加强幼儿园食堂管理、提高服务质量，确保师生的饮食安全卫生，制定本制度。

一、食堂由幼儿园后勤直接管理，应不断创造条件努力办师生家长满意的食堂，为幼儿园的全面发展做贡献。

二、食堂工作人员要证件齐全，全体工作人员要有《健康证》，后勤应对食堂全体工作人员进行卫生知识培训。

三、食堂工作人员要注意个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤换工作服，上班时间要穿戴整洁工作衣帽。

四、食堂厨具、炊具要及时清洁，无油腻，存放消毒柜统一消毒。

五、把好食品的采购、配送、保存关，食品要妥善保存，生熟食品要隔离，生熟砧板要分开，有防蝇、防鼠、防尘设备，防止食物发霉、变腐、防止食物中毒。不出售变质、过期食品。

六、剩菜剩饭要妥善处理，用剩的食品要倒进指定的容器内，并加盖。

七、食堂要随时保持清洁，物品要放整齐，每餐后必须对桌椅和餐厅内地板进行保洁，每周一次卫生大清洗。

八、坚持食品验收制度，搞好成本核算，做到日清月结，账务相符，每月盘点一次，由财务监督。

九、搞好饭菜的质量，保证师生身体健康，食堂工作人员的服务态度要平和，努力提高服务质量。

十、食堂工作人员要按时上下班，遵守操作规程，爱护食堂用具和设备。

十一、用餐人员要遵守用餐须知，排队取餐、节约粮食、讲究卫生、爱护公物，公物如遭损坏，按幼儿园有关规定处理和赔偿。

十二、做好安全防范工作，注意防火防盗，非食堂工作人员不得进入食堂操作区，非相关人员不得进入仓库。

**第四篇：幼儿园食堂管理制度**

李园小学幼儿园食堂管理制度

一、餐具用具卫生消毒制度

（一）、餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）、洗刷餐饮用具必须使用专用水盆，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）、洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）、消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的消毒柜内备用。餐用消毒柜定期清洗，避免污染。

（五）、已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度

（一）、粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）、各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）、洗肉、洗菜的水池要分开使用，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）、加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）、每日对洗肉盆、菜板、操作台及用具进行清洗。

三、食堂卫生检查制度

（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

（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。

四、配餐制度

（一）、烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

（二）、幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）、在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）、凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）、由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、采购员不收腐烂变质原料。

3、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）、成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）、用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

（四）、环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）、个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“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、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

4、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

七、食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业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都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（1）、工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

（2）、穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

（3）、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（4）、不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品留样制度

1、幼儿园厨房每样食品都必需有专人负责留样；

2、每餐、每样食品必须按要求留足100克，分别盛放在已消毒的餐具中；

3、留样食品取样后，必须立即放入冰箱内，以免被污染；

4、食品留样必须立即密封好，必须立即存入专用留样冰箱内（一般放到冰箱的冷藏柜）

5、每餐必须做好留样记录，注明留样时期、食品名称，便于检查；

6、留样食品必须保留24小时，时间到满后方可倒掉；

九、工作人员卫生要求

1、从业人员必须掌握食品卫生的基本知识，热诚服务，以主人翁的精神，全心全意为师生服务，力求做到饭热菜香，食品卫生。

2、从业人员必须身体、心理健康，每年进行体检一次，持健康证明上岗；新进食堂或临时工作人员亦须先进行体检，取得健康证明后方可上岗。

3、从业人员应讲究个人卫生，养成良好的个人卫生习惯。在分餐时应穿上工作服、戴口罩。不得穿拖鞋进入食堂。

4、从业人员患有有碍食品卫生疾病的，不得直接接触入口的食品，不能参与分餐工作。

民乐县洪水镇李园小学

**第五篇：幼儿园食堂管理制度**

通河县通河镇中心幼儿园食堂管理制度

一、从业人员卫生知识培训制度----------2页

二、食品添加剂使用管理制度---------2页

三、幼儿园食堂库房管理制度----------3页

四、烹调加工管理制度----------3页

五、学校食堂粗加工管理制度----------4-5页

六、学校食堂原料采购索证制度----------5页

七、面食制作管理制度----------5页

八、餐具、用餐清洗消毒制度----------5-6页

九、卫生管理制度-----------6页

十、卫生检查制度------------6-7页

十一、配餐卫生管理制度----------7页

十二、防投毒措施----------7页

十三、幼儿园食品从业人员健康检查制度----------8页

十四、幼儿园食物中毒应急处理预案----------8-9页

通河县通河镇中心幼儿园食堂管理制度

一、从业人员卫生知识培训制度

1、幼儿园食堂的卫生管理人员应经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行卫生知识教育和培训；

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫生知识培训，做到人人掌握应知应会的食品卫生知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。

3、每年组织一次从业人员卫生知识培训，每年培训不少于20学时，并进行卫生知识考试，对卫生知识考试不合格者要重新进行培训，补考不合格者要调出食品生产经营岗位。

二、食品添加剂使用管理制度

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，学校食堂不得贮存亚硝酸盐；

2、采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买；

3、加工烹调食品必须使用添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用；

4、调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新填加调料，必须向下一班操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用。

三、幼儿园食堂库房管理制度

1、食堂库房必须专人负责，为保证食品安全，库房现时上锁，除管理员外任何人都不得擅自入库；

2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地35cm，离墙45cm，离棚65cm放置；

3、严格执行出入库制度，做好出入库记录；

4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放；

5、保持库房卫生清洁，物品规整，保证通风良好；

6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效；

7、库房管理人员必须穿戴工作衣、帽，佩带有效的健康证及卫生知识培训证上岗工作；

8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管理员、负责人责任。

四、烹调加工管理制度

1、进入烹调间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证；

2、进入烹调间的人员必须穿戴工作衣、帽；

3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒；

4、食品加工前应检查是否有感官异常；

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定的台案上，不得放置在地面；

6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上；

7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台；

8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖；

9、无防蝇窗纱的窗户不得打开；

10、个人物品不得带入烹调间；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

五、学校食堂粗加工管理制度

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐所用食品原料；

2、肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用；

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗干净后，用专用案板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用；

根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用；

4、粗加工人员必须穿戴整齐工作衣、帽，佩带有效的健康证及卫生知识培训证上岗工作。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

六、学校食堂原料采购索证制度

1、食堂原料采购必须有专人负责，并掌握食品卫生知识和采购常识；

2、定点采购食品及食品原料，采购定型包装食品时要索取食品的卫生许可证、食品检验合格证或化验单等，采购肉、禽类食品要索取检疫证明，采购非定型包装食品时要检查食品的色、香、味、形等感官性状；

3、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理；

4、每次采购食物均要向货主索要收据，并保存收据至食品进食后无异常；

5、食品原料采购负责人应穿戴整洁的工作衣、帽，并佩带有效的健康证及卫生知识培训证。

七、面食制作管理制度

1、进入面食间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证，必须穿戴工作服、帽，操作前必须洗手；

2、加工面食品的机械使用前应检查是否有污物，使用后应该清洗干净；面板使用后不得有残留物；

3、直接入口的食品容器、用具必须专用；

4、墙壁、地面应保持清洁；

5、污物桶必须加盖；

6、个人物品不得带入面食间。

八、餐具、用餐清洗消毒制度

1、使用后的餐具必须在指定的餐具洗涤槽内将食物残渣和油污洗涤干净，再将餐具置于另一餐具洗涤槽内用洗涤剂冲洗干净；

2、确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；

3、将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒；

4、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用；

5、厨房内待使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用；

6、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒（或以75%的酒精擦拭消毒）；

7、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

九、卫生管理制度

1、建立健全厨房卫生清扫制度，坚持四定（定人、定物、定时间、定质量划清分工包干负责制度，并定期检查；

2、厨房设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；

3、地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；

4、工作人员要保持仪表整洁、勤洗头、洗澡、勤剪指甲，任何时间不得吸烟；

5、必须穿工作服，戴工作帽，并用流水洗手后上岗；

6、出外办事，入侧前必须脱下工作服、帽等，回来后用流水洗手；

7、工作人员上岗必须佩带有效的健康证及卫生知识培训合格证。

十、卫生检查制度

1、建立健全卫生清扫制度，坚持环境卫生清扫“四定”（定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责）制度；

2、主管领导定期检查（每周三下午）；

3、负责人自查（每天上午）；

4、卫生领导组成员抽查（不定期）；

5、按标准严要求，不留死角；

6、查出问题，立即解决，并追究责任人的责任。

十一、配餐卫生管理制度

1、配餐间的工作人员必须穿戴工作衣、帽，携带健康证及卫生知识培训证上岗；

2、每天配餐前后必须将紫外线灯开启30分钟，对配餐间进行空气消毒；

3、配餐间内的一切食品容器、用具、餐具必须洗净、消毒；

4、操作台使用前必须用75%的食用酒精擦拭消毒；

5、杂物及非直接入口食品不得进入配餐间；

6、配餐人员的手不得接触污物，操作人员必须经常洗手；

十二、防投毒措施

1、加强管理，厨房重地禁止一切非工作人员进入；

2、严把采购、储存、加工、供应等各环节的安全关；

3、原料库专人专管，其他人未经允许不得擅自入内，库房随时上锁；

4、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随意进入，工作人员离开时要锁门；

5、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强员工防投毒意识；

6、各环节由专人负责，学校卫生管理领导定期对防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人员及主管人员责任。

十三、幼儿园食品从业人员健康检查制度

1、从事食品生产经营人员（包括纯净水生产加工人员）上岗前必须到市疾病预防控制部门进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩带或随身携带健康证；

2、从业人员每年定期体检，合格者领取当年的健康证，健康证超过一年者，视为无证；

3、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果，发现“五病”人员及时调离岗位；

4、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如在有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

十四、幼儿园食物中毒应急处理预案

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校学生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

（一）、食物中毒抢救领导小组 组 长：陈月莲（园长）

副组长：牛占忠（后勤主任）成 员：保健医生以及各班工作人员

（二）、发生食物中毒后的报告

当共同就餐人员在就餐后的一段时间被同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时应怀疑食物中毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组组长报告，组长在接到报告后，应立即向当地卫生行政部门报告，并通知领导小组成员立即到岗，部署各项救治及处理工作。

（三）、具体措施及责任

1、组织抢救工作由负责。应立即联系医疗单位，及时向医院运送患者进行救治；

2、由陈月莲负责向卫生行政部门报告，报告电话：

3、由陈月莲向上级主管部门报告，说明事故的经过及严重程度，必要时请求支援；

4、由牛占忠负责现场的封闭保护。发生中毒的食堂应立即封闭，任何人不得进入。剩余的食品及其原料，加工食品的容器用具必须保留，待卫生行政部门的调查人员调查事故原因；

5、由保安维持现场秩序并接待有关走访人员。

十四、食堂负责人每日下班前认真排查各工作区、仓库安全隐患。

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！