

最新餐饮每日卫生工作计划(优质5篇)

计划可以帮助我们明确目标、分析现状、确定行动步骤，并在面对变化和不确定性时进行调整和修正。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

餐饮每日卫生工作计划篇一

2022最新餐饮管理工作计划1一、确定周计划的时间。

是从周一到周日，还是从周六到周五，这要根据公司是如何进行考核与管理的;在每一天中包括白天与夜晚，尤其是周一至周五，周六、周日的时间要单独制定。

二、周计划的内容。

周计划的内容应包括工作、学习、与生活三大部分，尤其是生活中的家庭、聚会、旅游等都要安排进去，特别是周六与周日是如何利用的，当然这部分是个人所掌握的。

三、按事情的大小、重要性进行排列。

一定要分清主次，同时对完成的工作可分为自己独立完成、需配合完成、别人完成等不同的类别，必须完成的一定要完成，一定要有工作台帐或工作任务清单。

四、按每天进行排列。

也就是要将这些事情安排到这7天中去7天的时间很短，一过周三，一周很快就结束，所以每天都要有一个日计划，要有日工作清单，这样与周计划可以相结合。

五、特别时间安排。

其实作为领导的大部分时间是安排及沟通，尤其是对上与对下都要及时地沟通，只有去沟通才能解决问题，问题的积压与不理解都是沟通不到位的问题。

六、周计划的检查。

每周三下午或周四上午一定要再检查一遍，看是否完成以及完成的怎么样？如果完成不好，那么就要采取措施，决定周六、周日是否加班，周计划是必须要保证完成的。

七、周计划的奖一般对周计划没有奖罚。

因为没有考核，所以应该对周计划制定相应的奖罚措施，一是对完成好者要奖，二是完成不好者要罚，并与月考核进行挂钩相连，并进行总结。

八、周计划的开会汇报不要超过1个小时，在会上不要对具体问题展开讨论，会后再专题讨论解决。

周会一般是互相交流与碰头，领导将各部门的事情、工作清单再安排理顺一遍，并结合月计划强调重点及问题的解决，所以会议不能太长。开会的时间大多在周五下午、周六或周一上午，不论什么时间，如何有利于工作的强力推进都是可以的。

九、注意避免周计划制定时的问题。

- 1、抓不住重点与必须要完成的工作。
- 2、分工不清不知道谁来完成。
- 3、数字目标不清晰。

- 4、走过场，在一起说说而已，或者报上去没有检查。
- 5、与月计划中的周计划没有很好地结合。
- 6、工作任务量过大，根本就完不成，造成周计划经常落空。
- 7、部门经理是要最清楚一周每天的工作，而且每一个员工也要清楚每天都需干什么，同时部门经理也要有效管理好自己的主管领导，请求支持与配合的工作。
- 8、对事情的处理要能够统筹，不能就事论事，往往可能会有一些副作用的伴生，要统筹解决好。

2022最新餐饮管理工作计划2一、餐饮部服务安全管理

在餐饮服务过程中，服务人员要注意保管和照看客人的物品防止丢失或被盗，在自助餐厅，由于客人不时起身离桌，服务员更要提高警惕。

如客人饭酒过量，服务人员应注意观察，在可能的情况下婉言劝其少酒，以免发生醉酒闹事、伤人、斗殴等意外事故。对已醉酒的客人应立即通知大堂经理和安全部，以防意外。

有重要客人参加的宴会、酒会、餐饮部要指定专人服务并根据要求对食品留样备查。下班时要将重要的烟、酒及饮料锁好，防止被盗。

在宴会或各种活动以后，服务人员要检查有无留下火灾隐患。

二、厨房生产安全管理

不允许采购和使用腐败、变质、不卫生的菜肴及食品。

厨房生产管理人员坚持验收把关，餐具消毒，严禁无关人员进入厨房和餐厅后台，在食品生产过程中防止生食品与熟食

品，原料与成品交叉污染。

保持厨房内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及孳生条件的措施，垃圾和废弃物定点摆放，及时清理。

食品生产经营人员，每年必须进行健康检查，新参加工作或临时参加工作的食品生产，经营人世间员也必须进行健康检查办理健康证，无证人员不得参加接触食品生产、经营工作。

厨师应保持个人卫生，在工作前必须将手洗干净，穿戴清洁的工作衣帽，不许留长指甲和戴配饰，不得使用超过保存期限的食品或食品原料，不得生产不卫生的仪器和饮料。

厨房人员要注意安全操作，严禁操菜刀等利器嬉戏打闹，不准擅自离开正在加热的油锅，保持排油烟器的清洁。

各厨房人员在下班时，要严格检查煤气、水、电是不关闭，及时发现和排除隐患，在确保无异常后锁好门、关好窗，各岗位要指定专人负责本岗位的安全管理工作，电器、加热炉、饮食用品要由专人负责并严格遵守操作程序。

厨房工作人员应熟悉各种应急措施，并能熟练使用各种消防器材。

三、食品储存卫生管理

做好防霉、防虫、控制温、湿度及定期进行食品库房的清扫和消毒。减少外界因素对食品的污染。各类食品应分类存放，食品与非食品，原料与半成品卫生质量存在问题的食品与正常食品，短期存放与较长基存放的食品，以及具有异味食品与易吸异味的食品，均不能混杂堆放。

对入库的食品应做好验收工作，变质食品不能入库要对库存

食品定期进行卫生质量检验。

四、食品销售卫生管理

餐饮部服务员要定期检查身体，一旦发现有某种传染病，要立即调离，经常对接触食品的工作人员进行有关食品卫生的教育。

销售的食品应当无毒、无害、符合一定的营养要求，具有相应的色、香、味，不得销售腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污_不洁、混有异物或者其他可能对人体健康有害的食品。各种餐具、茶具和盛放在接入口食品的容器、工具、设备必须符合食品卫生要求，防止食品污染。

2022最新餐饮管理工作计划3时光匆匆，现在__年已经快要过去一半了，我也该为自己下半年的工作进行一下计划，将我在之前工作中获得的经验运用起来，将我在之前工作中暴露出的不足改正过来，并以此提高我在下半年的工作能力和业务水平，让我在下半年的工作里掌握一定的先机，面对问题时能够从容不迫的. 进行解决。

一、理论知识方面

人事是一个很重要的工作岗位，主要负责公司的包括招聘、考核、奖惩等方面的面向员工的工作，而如何做好这些重要的工作就需要不断地进行学习，更新自己的思维和理念。

餐饮每日卫生工作计划篇二

一、xx年的工作目标:

公共卫生服务项目是国家切实提高城乡居民健康水平的重要方法和惠民政策，通过实施基本公共卫生服务项目和重大公

共卫生服务项目，对居民健康问题实施干预，减少主要健康危险因素，有效预防和控制主要传染病及慢性病，提高公共卫生服务和突发公共卫生事件应急处置能力，使全体居民逐步享有均等化的基本公共卫生服务。

二、上年度存在的主要问题：

- 1、健康档案的建立，存在电子档案的录入与纸质档案不同步现象，部分电子档案与纸质档案信息不能完全一致，各项重点人群的筛查率远低于理论数字。
- 2、健康教育及健康咨询活动次数未达到项目要求。
- 3、慢病管理频次及管理率不达标。
- 4、慢病随访和其电子录入工作未能及时完成，个别随访无意义，甚至不真实。
- 5、档案未很好的利用，多数成了“死档”，失去了建档的意义。

三、长期工作安排：

- 1、健康档案。继续建立健全信息化档案，及时更新档案，并做好保密工作。
- 2、慢性病管理。对高血压、糖尿病等慢性病高危人群进行至少四次面对面的随访，定期进行咨询服务和用药指导，并及时对其电子录入。利用随访宣传防病知识，做好资料汇总和信息上报。对35岁以上人群实行门诊首诊测血压。同时加大筛查重点人群，对确诊高血压和糖尿病患者进行登记管理。
- 3、健康教育工作。要真实，有意义。在原有的基础上，结合季节防病重点，每两月更换一次室外及室内健康教育宣传栏

的内容，印刷发放健康教育资料；在上门访视时进行相关健康知识的宣传；每个月组织动员老年人、慢性病患者、孕妇及6岁以下儿童家长等以重点人群为主的本地群众参加我院举办的健康教育讲座；每个月利用集市开展一次健康咨询活动；循环播放音像资料不少于六种；提供不少于十二种的印刷资料；其相关资料(通知、照片、记录、教案、试卷等)必须规范存档。

4、老年人保健。提供疾病预防、自我保护和伤害预防、自救等健康指导。尤其是管理的老年人辅助检查工作。确保65岁以上老年人、特困残疾人、低保户、五保户等困难群体体检。全年对上述人群进行四次面对面的随访和一次健康管理服务，同时做好宣传发动，积极参与强化免疫，进行有针对性的以健康教育为重点的健康干预。

5、档案(纸质和电子)的利用工作既是重点，也是难点。未建档的建档；建档的充分利用档案，如信息的更改，内容的填充，随访等。

6、预防接种。建立规范化的免疫门诊，建立健全计免制度，规范计免接种操作，每月接种不少于8天，同时按照《预防接种工作规范》要求，做到安全注射，为我乡儿童提供安全、有效、免费、均等化的免疫规划疫苗的预防接种服务，熟练掌握接种前、后的全面情况，做好接种反应事故的处理登记，加强冷链管理，做好疫苗的进出管理、冷链运转管理、失效报损登记。根据上级疾控中心的要求，进行相关疫苗的强化和为重点地区的重大人群提供疫苗接种服务，有效预防和控制疫苗针对性的传染病。新生儿建卡、建证、入托学生验证。

7、传染病防治。

(1)建立健全传染病防治组织和传染病管理制度，全面规范使用门诊日志，建立健全发热、腹泻门诊登记，认真做好疫情报告、疫区管理及疫情登记。采取多种形式宣传《传染病防

治法》，让医务人员全了解法定传染病的病种分类、法定报告人、报告时限、方式、程序等业务知识。同时让更多人群认知疾病防治的重要性。要及时、准确上报疫情，及时完成疫情登记。

(2)积极开展结核病防治工作，病人转诊率达100%，同时开展病人的追踪治疗及随访管理，督促其定期复查，并将信息及时上报贺州市疾控中心。积极开展艾滋病防治工作，加强普及艾滋病知识宣传教育，广泛开展形式多样的艾滋病防治宣传教育活动。建立规范的狂犬病预防处置门诊。

8、儿童保健。加强儿检工作，四到六岁儿童系统管理率达80%以上，三岁以下儿童系统管理率达80%以上，新生儿访视率达90%，做好儿保健册工作，加强散居儿童保健管理。及时发现与治疗影响儿童健康的疾病，提高儿童健康水平。

依法加强托幼机构卫生保健合格管理。对新入托园的幼儿一律进行体检，合格者方能入托。

免费向我乡0-6岁儿童提供基本保健服务，同时对儿童的生长发育、辅食的添加等营养及护理的咨询指导，对常见病的预防、心理发育、意外伤害的预防指导。对贫血、佝偻病、肺炎、腹泻等疾病进行预防，规范儿童保健服务，逐步提高儿童健康水平，降低儿童死亡率。

9、孕产妇保健。免费向辖区孕产妇提供基本保健服务，规范孕产妇保健，做好早孕建册、产前检查和产后访视工作，并做好高危孕产妇的筛查、追踪、随访和转诊等工作。继续加大实施母婴安全工程的宣传力度，以提高住院分娩率、降低孕产妇和婴儿死亡率为目标，广泛深入开展健康教育，掌握育龄妇女和孕妇情况，动员和通知怀孕妇女进行孕产期保健管理。开展至少5次孕期保健服务和2次产后访视。提高妇女儿童健康水平，减少孕产妇死亡。叶酸及孕产妇分娩补助及时发放。

10、重性精神患者管理。完成四次的随访等工作，如患者等情况许可，进行一次健康检查，逐步建立综合预防和控制重性精神病患者危险行为的有效机制。通过项目实施，提高对重性精神病患者的防治能力和管理水平。

11、中医药服务。为辖区65岁以上老年人及3岁以下儿童提供中医药服务，加强各相关单位中医药服务水平，积极开展体质辨识及用中医药方法对居民生活进行干预，推广运用中医药方法进行日常诊疗。

12、针对65岁以上老年人、慢性病人、重性精神疾病、孕产妇、儿童进行免费体检(辅助检查：血常规、尿常规、血脂、血糖、血型、肝功、肾功、乙肝五项、心电图、胸透等)

餐饮每日卫生工作计划篇三

1 小城镇餐饮业现存的主要问题

基础设施差、卫生设施不足，不能有效保证消费者餐饮安全

(1) 基础设施差，许可难度大。由于餐饮业准入门槛低，致使大约有一半的经营者属小餐饮，或以主食为主、或以早点为主，并且设施设备简单，受房屋结构的限制，或无法改造、或改造困难。若不许可，面对的群体众多，矛盾加大；若许可，不够条件。

(2) 常用卫生设施使用不到位。有一些小型餐饮业的保洁和防蝇防尘防鼠的设施不太全，易造成生产加工环境脏、乱、差，进而造成食品交叉污染，增加了食品安全隐患。有的餐饮单位即使有消毒设施也不经常使用。

(3) 擅自更改加工场的所布局。有一些业主虽然通过了预防性卫生监督，但事后他们擅自更改加工区域的布局，减少了

餐饮生产加工的面积，尤其是把凉菜间的面积变为经营面积，这样就破坏了餐厨比例，很容易造成食品的污染，有时会导致食物中毒事件发生。

环保治理设备缺失、欠维护

餐饮服务业按要求必须安装与其经营规模相匹配的油烟、水污染处理设施。但很多经营业主不愿投资安装这些设备，造成污染物直接排出，对周围居民造成影响。有少数餐饮企业虽然安装了设备，但是不定期清理、维护与保养，有的设备老化，有的排烟管道破损，有的隔油除渣池清理不及时等，使环保治理设施的功能不能有效发挥。

餐饮业主和从业人员经营、操作行为不规范

(1) 原料采购把关不严，超范围超能力加工食品。一些餐饮单位进货渠道复杂，所进品种比较杂乱，采购时不注重索证，使得原料质量很难控制；有些餐饮单位不具备相应卫生设施和条件，却超范围生产加工冷荤凉菜等危险性相对较高的食品；还有些餐饮单位能力不及，却超能力经营，从而造成餐饮安全隐患。

(2) 从业人员流动性大、素质较低、操作行为不规范。小城镇餐饮行业点多、面广、稳定性比较差、从业人员流动性大，这给餐饮安全日常监督工作带来很大困难。另外，多数食品从业人员受教育程度有限，业务素质较低，食品安全意识和法律意识淡薄，卫生意识和个人卫生习惯差。同时，高学历的管理人才和技术人才少，尤其是企业管理、产品开发、市场营销、品种研究等专业人才比较少。

食品生产经营者责任观念不强

部分餐饮经营者不注重餐饮加工或服务的卫生要求，没有有效的自律机制；少数经营者应付、逃避检查或隐瞒情况；有

些业主不愿对打工者进行培训或是稍微培训就上岗，有的不愿意掏钱为从业人员检查身体、办健康证，甚至有些业主在被检查时，欺骗执法人员，少报从业人员数量。

经常性宣传教育坚持不好，对从业人员培训工作落实不够

(1) 经常性宣传教育坚持不好。一些地方满足于面上的宣传，社会舆论氛围不浓，普法宣传的广度和深度还有待于加强。

(2) 对从业人员培训工作落实不够。由于办公场所不足，培训基础硬件不完备，使得培训深度不够、实用性不强、缩短培训学时、削减培训内容，进而导致培训工作流于形式。

卫生监督人力资源和工作经费不足

(1) 卫生监督人力资源不足。有些小城镇专业监管人员缺乏，监管队伍力量薄弱，导致出现相对管理真空。卫生监督人员不仅数量少而且综合素质不高，高级技术职称和高学历人才少，中低学历职称甚至非专业人员多。

(2) 工作经费不足。经费不足，无法根据监管工作需要抽样检验。个别县区办公场所、办公设备设施、执法车辆、影像器材、检验检测仪器等没落实到位，现场监督仍然停留在感官检查和手写笔录上，工作效率较低，正常执法工作受影响。另外，经费不及时，也延误工作进展，阶段性工作任务下达后，从汇报，到要钱，再到拨付，往往经历很长时间，影响工作进展，工作被动。

2 建议与对策

提高餐饮业准入门槛，建立健全餐饮服务检验检测制度和机制

(1) 提高餐饮业准入门槛。提高餐饮业食品卫生审批标准及

硬件要求，减少小型餐饮业比例，这是提高食品卫生水平的关键措施。

(2) 健全餐饮服务检测机制。要对各类餐饮服务提供的产品、餐具进行抽检和监测，用技术来支撑、保障餐饮安全。

加强宣传，提高餐饮业主环保意识；环保部门也应强力执法

餐饮每日卫生工作计划篇四

一、酒店经营业绩稳步提升相比去年有明显幅度的进步

20xx年酒店全年营业收入完成了酒店年初下达的全年营业额指标，另外全年上缴各种税金超30万元。

二、酒店综合管理日趋加强和完善，水平全面提升

1、继续建立健全酒店各项规章制度。

(1)重新拟定并完善了酒店各项岗位职责。包括完善了上自总经理下至普通服务员等所有岗位职责。

(2)根据工作需要不断补充的完善酒店综合管理制度。

酒店今年出台了《员工劳动纪律综合管理制度》、《酒店休假管理制度(更正版)》、《员工食堂就餐制度》、《员工工作餐供应制度》、《酒店物资采购管理制度》、《关于酒店财经纪律的规定》、《酒店卫生管理制度》等制度。特别是《酒店物资采购管理制度》的出台，酒店大部分菜品原料实行了供应商上门供货和采购分类价格市场调价制度，重点完善了酒店采购制度的深化改革，节约了酒店采购人力，节省了采购时间，提高了采购时效。

(4)、酒店根据实际情况还制定了一些各部门技术规范和操作

规程。如出台了客房部《客房卫生管理规定》、《酒店pa技工工作标准》、《酒店木制品保养标准》、《酒店金属设施保养标准》、《前台节能降耗控制细则》等。

可以说酒店有了高标准、严要求的强有力的制度加上贯彻执行到位，充分保证了酒店管理的正常开展。

2、酒店质量检查、督察工作常抓不懈

众所周知，质量就是酒店的生命线，一年来我们酒店自上而下高度重视酒店出品质量、服务质量、管理质量。

酒店上半年成立了以财务部李金平经理为首的质量检查督察领导小组，下半年成立了以刘桔林总经理为首的质量检查督察领导小组，每周定期不定期对酒店各部门全面工作(包括员工劳动纪律、员工仪容仪表、部门卫生工作、部门服务质量、部门消防工作等)进行质量检查，并责成有关责任部门和责任人整改，全面开展酒店综合质检工作。酒店综合质检工作坚持每周至少一次，有力的督促了酒店各项日常管理工作的开展。

3、着重加强了酒店六常管理、六t实务管理工作

酒店全面落实“常分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育”的“酒店六常管理法”，对各部门员工进行了相关培训。下半年全面推广酒店六t实务管理模式，即“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”，重点做好餐饮部、出品部、客房部工作柜(抽屉)的格子间隔，做好小物件的定置管理，规范了酒店仓库及厨房原料、物料的摆放，按左进右出的原则操作，杜绝了因操作不规范而导致出现过期食品、物品。

三、酒店服务水平日渐提高，员工服务意识不断增强

1、酒店行政人事部负责对新招员工进行了全方位的入职培训，包括酒店基本知识，酒店全员消防培训等。

2、酒店3月份出钱派贺一先去株洲市五星级酒店华天大酒店学习洗衣房技术，贺一先学成回来后还写了学习心得在酒店进行宣讲，促进了酒店员工学习。

3、酒店各部门全年每月都能积极开展员工岗位培训，员工岗位技能比武等活动。

如餐饮部成立培训小组，明确培训的“目的性、实用性、时间性”，制定培训方案，采取理论与实际相结合，经老带新的方式，分期分批进行员工培训。每月积极开展了员工仪容仪表、礼貌用语等行为规范及托盘、斟酒、摆台、上菜、餐巾折花等技能的培训和比武竞赛；每月一次酒店管理知识的培训、一次安全卫生知识培训；每周二次餐饮促销业务知识培训等，并定期进行考核。

财务部全年始终开展收银员岗位培训及技能比武工作。

客房部全年每月利用不忙时间积极开展了客房服务员各岗位的培训 and 打扫房间、铺床、查房技巧等的技能比武。

酒店各部门通过平时不断的培训和技能比武及时纠正了员工工作时的不良操作习惯、不规范不科学的操作流程，有力地提高了员工服务技能水平和服务质量，培养了一大批各部门岗位技术能手。

4、酒店各部门在实际工作中不断总结出一些酒店服务经验，如客房部通过规范温馨留言服务、叫醒服务、家外之家楼层管家服务等个性化服务，满意加惊喜的服务，不断提高对客服务质量。餐饮部服务员自我营销个性化服务，节假日向客户电话问候或短信联络等等，不断提高餐饮服务质量，加强与顾客的情感沟通，促进餐饮经营。

四、坚持不懈开展酒店营销工作

1、酒店根据全年工作计划，出台了营销部工作绩效(提成)方案，营销部以完成经济任务指标为中心，以追求经济效益最大化为第一目标，制定了本部门营销制度，落实营销任务分解到人责任到人，积极开展酒店营销工作。

餐饮每日卫生工作计划篇五

食品卫生安全是学校安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护学校和社会稳定的大事。为认真贯彻落实《关于进一步加强食品安全工作的规定》和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》、《学校卫生工作条例》、《教育部，关于加强学校卫生防疫与食品卫生安全工作意见》等法律法规，以预防和抑止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力修建学校食品放心消费的环境为目标，坚持消除安全隐患，全面落实食品安全责任制，围绕"学校为学生着想，教育为人民服务"的宗旨，牢固建立"师生生命健康第一，责任重于泰山"的意识，普遍建立和健全食品安全长效管理机制，从根本上增强教育系统防范食品安全事故的能力，确保师生生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

一、加强领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。学校要切实加强领导，进步师生对学校食品卫生安全工作的熟悉，从保障师生身体健康和生命安全、保证学校订常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分熟悉这项工作的重要性、紧急性、艰巨性和长时间性。学校制定了食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组，全面负责学校食品卫生安全工作，组织调和各部分的工作，在全校范围内构成有效的食品卫生安络。

二、明确职责

（一）学校分管副校长应当履行的职责以下：

1. 加强对学校的食品卫生工作的行政管理。学校分管副校长与学校食堂签订食品卫生安全责任书。每学期会同校委会组织一至两次学校食品卫生安全检查，发现事故隐患及时催促整改，并做好学生课营养餐、饮用水及其他方面的学校食品卫生的管理和督查。
2. 学校食品安全的管理职员和从业职员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强学校食堂及饮用水等基础设施建设，使其到达卫生要求，并与学校招生范围相适应。学校食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学范围不相适应的，要责令其限期整改。
4. 催促落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。
5. 展开健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

（二）学校应当履行的职责以下：

1. 学校定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查学校食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要果断予以封闭。同时要做好四个备案：一是各层次的检查和自查工作都要有检查记录备案；二是发现安全隐患要有整改记录备案；三是出现食品中毒要有处理意见记录备案；四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

2. 学校食堂应坚持服务师生，保本微利的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。
3. 学校要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。学校供水工作由专人监管，艳服学生饮用水的容器必须加盖加锁。
4. 食堂从业职员必须依照《_食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监视部分指定医疗单位检查的健康证明。发现得了影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。
5. 学校食堂物质实行准进制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。
6. 展开健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。
7. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，制止非食堂工作职员随便进进加工操纵间及食品原料寄存间，严防投毒事故的发生。
8. 学校发生食品中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部分、教育行政部分报告，并采取积极措施展开救助工作。

三、具体措施

1. 建立学校食品卫生安全工作制度。一是建立学校突发公共卫生事件报告人制度。学要指定专人负责包括食品中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食品中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部分，同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作；报告内容为发生食品中毒或疑似食品中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食品、联系人姓名、联系方

式等有关内容。

(2) 协助卫生机构救治病人；

(5) 落实卫生行政部分要求采取的其他措施，把局势控制在最小范围。三是建立学校食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食品中毒或其他食源性疾患的学校和责任人追究责任。

2. 检查各校食品卫生安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对要整改的单位催促完成。

3. 继续展开专项整治工作，确保所有学校食堂、从业职员健康证持证率达100%。

4. 定期展开培训。定期展开对学校卫生主管领导和学校食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。

四、主要工作：

1. 加强宣传，展开健康教育活动，培养师生良好的个人卫生习惯。

2. 与_分联合每季度对全市各级各类学校食堂食品卫生进行一次检查。

3. 暑假对全市各级各类学校后勤职员进行一次培训，进步后勤工作职员的专业素质。

4. 学校食堂食品卫生工作总结，评比。