

最新食堂饭菜保温设备有弊端 学校食堂 自查报告及整改措施(精选8篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

食堂饭菜保温设备有弊端篇一

光阴似箭，一转眼□20xx年即将过去。回顾一年来我校的食堂管理工作，在上级领导的关怀和支持下，食堂工作有了很大的起色，具体总结如下。

我校共开办了三个食堂，一个学生食堂，一个教职工食堂，一个幼儿园食堂。共聘请临时炊事员四人，幼儿园食堂安排一人，教职工食堂安排一人，学生食堂安排两人，学生食堂还有一位正式职工。全校共有寄宿生152人，学生食堂每餐就餐人数约160人左右，教职工食堂就餐人数有20人左右，幼儿园食堂每天只开中餐，有128人就餐。

1、年初由总务室制订出管理人员职责、食堂工作人员职责、卫生消毒制度、食品采购及储存制度等各种管理制度，交校务会和学校工会审核通过后，分别张贴食堂及储藏室墙上。推选出食堂管理人员两人负责食堂日常事务的管理，一人负责学生食堂和教职工食堂的管理，一人负责幼儿园食堂的管理。总务室每周不定期地到每个食堂和食品储藏室检查工作两次以上，发现问题，责任到人，及时改进。

2、管理人员职责。

学生食堂管理员负责收缴学生的米，每餐出米、出菜到学生食堂和教职工食堂，并登记好入库、出库台账，监管食堂操

作人员的工作。每周星期天与一个学校行政人员到会同城里采购三个食堂的蔬菜、用具及其他食品，并负责食物存放，检查食堂卫生，购买三个食堂的柴火。

幼儿园食堂管理人员负责本食堂的出米、出菜、食品储存、食堂卫生、登记就餐数等工作。

3、原料的采购及存放。

每周星期天，四个行政人员轮流与学生食堂管理员到县城采购蔬菜、肉类、油、作料等原料，互相见证，监督质量，本着保本不盈利的原则，尽量采购新鲜的、质地好的原料。回到学校，将各种原料分类保管存放好，并将各个食堂的原料分开，记好入库台账。采购原料的同时，做好索证工作，尤其是油料食品和肉类食品的索证。食品的存放做到分类、离地、离墙存放，肉类食品和容易变质的食品，必须存放于冷冻柜里或冰箱里。

4、食堂工作人员都要求持健康证上岗，并有较高的烹调技术，衣帽整洁，讲究卫生，时常保持操作间内干净、整洁，对学生和蔼可亲，有为师生服务的意识，有吃苦耐劳的奉献精神，有勤俭节约的优良品质。

5、虚心听取县疾控中心、药监局领导对食堂工作的检查意见，并尽量落实、改进，每学期初和长假过后，对食堂餐具、用具进行消毒处理，对食堂设施进行大清洗。经常检查、修缮防鼠、防蝇设施。及时、妥善地处理好食堂废弃物。

6、广泛听取老师、学生、家长对食堂工作的反馈意见，由总务室定期组织食堂管理人员和工作人员、工会代表、学生代表，召开饭菜质量听证会，及时总结经验教训，改善管理，改进工作和服务态度。

7、每学期初，组织食堂管理人员和工作人员学习管理制度，

与食堂工作人员签订用工《合同》和《安全责任状》，杜绝安全事故的发生。

- 1、管理上还存在许多漏洞，管理制度还有待进一步完善。
- 2、忽视了对食堂工作人员的思想管理，集体意识、服务意识还需进一步加强。
- 3、食堂设施不达标，还需继续投入资金，改善设施。
- 4、食堂卫生不尽人意，有待加强卫生管理。

食堂饭菜保温设备有弊端篇二

为切实加强学校食堂食品安全监管工作，保障在校师生的餐饮卫生安全，根据县教育局《通知》要求，在全镇开展学校（含托幼机构）食堂食品安全专项整治工作，特制定此方案。

坚持统筹规划、科学安排、突出重点、综合治理的原则，通过深化学校食堂食品安全整治，巩固餐饮服务食品安全整顿工作成果，进一步增强学校食堂食品安全意识，落实食品安全管理责任，防控食物中毒事件发生，促使学校食堂规范化管理，维护广大在校师生的餐饮卫生安全。

（一）严查学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

（二）严查是否具有《餐饮服务许可证》。对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，责令其及时办理。

（三）严查环境卫生是否整洁。认真核查学校食堂环境是否

定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

（四）严查从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否在有效期；是否建立从业人员健康档案。

（五）严查索证索票制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、散装食品、食用盐的进货渠道和索证索票情况。

（六）严查清洗消毒是否到位。认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其他水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

（七）严查加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染；四季豆、豆浆等是否烧熟煮透，是否存在违规制售冷荤凉菜；凉菜间是否具有空气消毒和专用冷藏设施，操作人员是否佩戴口罩。严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

本次专项整治从20xx年9月至10月，具体时间安排如下：

（一）自查阶段（9月15日前）

要求各校按照整治方案要求进行自查，从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒等七个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行整改。

（二）整改阶段（9月30日前）

政务处对学校教师灶、学生灶和两所幼儿园进行检查和指导，监督整改突出问题，落实整改措施。

（三）检查阶段（10月30日前）

对各学校教师灶、学生灶幼儿园食堂整改措施落实情况进行复查，对整治工作进展进行评估，注重实效。

（一）切实加强组织领导。各学校和幼儿园，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合，将宣传教育贯穿始终，完善制度贯穿始终，落实责任贯穿始终，检查指导贯穿始终，确保学校食堂食品安全整治扎实推进。要结合校园安全综合治理要求，积极推动学校和幼儿园加大对食堂食品安全工作的投入，提升各项软硬件水平，坚持标本兼治、着力治本，确保整治取得实效。

（二）深入开展教育培训。组织学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》以及学校食堂食品安全管理制度，不断提高食品安全责任意识和法治意识，督促学校切实承担餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（三）认真开展全面排查。学校制定食品安全事故应急预案，开展应急演练，畅通信息渠道，提高防控水平及应对能力，增强食品安全意识，及时堵塞管理漏洞，实现学校食堂的规范化管理。

食堂饭菜保温设备有弊端篇三

根据xx县食品安全委员会办公室《关于进一步加强全县单位食堂食品安全监管工作的通知》文件精神，我乡对单位食堂

食品安全工作进行了自查，现将自查情况汇报如下：

一、自查内容。

- (1) 食堂食品安全工作管理制度及安全操作规范情况。
- (2) 食品采购索证索票及登记情况。
- (3) 食品从业人员健康管理和培训教育情况。
- (4) 原料采购、加工制作、食品添加剂使用是否规范。
- (5) 严禁食堂加工制作冷荤凉菜，严禁食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐等控制高风险食品和原料措施的落实情况。
- (6) 餐饮具清洗、消毒情况。
- (7) 食堂基本条件和卫生环境，以及食品加工、贮存和保温、冷藏、冷冻等设施设备配置、运行、维护情况。
- (8) 餐饮服务许可证、管理制度等信息公示情况。
- (9) 处理剩菜物品及清洗消毒等工作记录情况。

二、自查情况。

- (1) 制定了食堂食品安全工作管理制度，并上墙，依据此制度严格执行。
- (2) 从业人员健康证齐全。
- (3) 采购有索票记录并登记在册。
- (4) 餐具卫生、整洁，配有消毒橱柜。

- (5) 食堂卫生情况良好，做到一餐一打扫。
- (6) 藏柜内做到生熟食分开存放、保持清洁。
- (7) 食堂内通风、排水情况良好。
- (8) 食品储藏间未存放有毒、有害物品及个人用品。
- (9) 及时处理剩菜物品、不过夜留存，定期做好消毒、清洗工作记录。

三、整改措施。

为有效的控制单位食堂食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障单位员工健康安全。我们着重从以下几个方面加强了对我乡食堂的督促管理：

- (1) 实行主体责任制，完善责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期开展相关知识培训活动，组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平，增强单位食堂负责人食品安全意识。
- (2) 规范内部管理：对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工等所有管理环节进行细化并狠抓落实。
- (3) 建立和完善食品、原料采买的索票、索证及明细登记制度。
- (4) 禁止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。
- (5) 保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。
- (6) 将物品摆放整齐，生熟食分开存放，杜绝提供隔夜、变

质的食品。

(7) 开展宣传教育活动，增强食品卫生安全意识。

食堂饭菜保温设备有弊端篇四

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食

个人卫生习惯：

- 1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。
- 2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽

环境卫生：

- 1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。
- 2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。
- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。
- 4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。
- 5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。
- 6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等食品，对人体健康造成危害的，司务长负主要责任。
- 7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。
- 8、事务长应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。
- 9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

(二) 就餐制度

- 1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。
- 2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

(三) 食品验收制度

- 1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，

是否过保质期，有无产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。4、食堂工作人员要根据季节变化和当地实际，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。（四）安全管理制度：1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。食堂晚上实行值班制。2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资（含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料）。6、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

食堂饭菜保温设备有弊端篇五

学校若发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（一）、立即停止生产经营活动，实行“零时”报告制度；由食堂——总务处——校长室——教育主管部门——卫生防疫部门逐级报告，不能“迟报”、“隐报”。

（二）、积极协助卫生机构救治病人；

（四）、配合卫生行政部门进行调查，按要求如实提供有关

材料和样品；

（五）、如实按卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第一条 学生食堂管理实行主管校长负总责，专职和兼职的管理人员和食堂承包人负责的食品卫生安全管理制度，食品卫生安全是承包合同的重要指标。

第二条 学生食堂应取得卫生行政部门发放的卫生许可证，建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，食堂从业人员每年必须进行健康检查，所有食堂从业人员必须具有健康证明后方可参加工作。并且应有良好的个人卫生习惯：

（一）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。

（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第三条 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学校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，确保学生用餐的卫生与安全。

第四条 学校总务处应定期对管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。学校德育处应定期对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买无照（证）商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

第五条 学校的专职和兼职的管理人员应定期到食堂进行业务指导和卫生监督，对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造

成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节应重点进行监督指导。

第六条 若发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（一）、立即停止生产经营活动，实行“零时”报告制度；由食堂——总务处——校长室——教育主管部门——卫生防疫部门逐级报告，不能“迟报”、“隐报”。

（二）、积极协助卫生机构救治病人；

（四）、配合卫生行政部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；

（五）、如实按卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第七条 学校时食品卫生安全责任实行追究制度。对违反本规定，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的责任人，由学校或教育行政部门按照有关规定给予批评或处分，对食堂承包人作出一定的经济处罚。对造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

食堂饭菜保温设备有弊端篇六

为维护校园周边及幼儿园周边食品市场秩序，严厉打击生产、销售假冒伪劣食品，欺诈消费者的各种违法行为，净化校园及幼儿园周边食品市场环境，切实维护好消费者的合法权益，保障人民群众的身体健康和财产安全，我局根据省局局长的批示要求，结合天长实际情况，开展了xx年校园周边及幼儿

园周边食品市场专项执法检查活动，现将这次活动总结如下：

一、精心部署，组织领导到位

天长市工商局按照上级局的工作要求，专门召开会议部署校园周边及幼儿园周边食品市场专项执法检查工作，充分认识校园周边及幼儿园周边食品市场监管的重要性和紧迫性，将其作为食品安全工作大事来抓，作为当前流通环节食品安全监管的重要内容，成立了校园周边及幼儿园周边食品市场专项执法检查工作领导小组，由林志斌局长为组长，分管局长为副组长，相关股室、各工商所、直属机构负责人为组员，形成各部门协同配合，齐抓共管的工作格局，消除食品安全隐患，确保校园周边及幼儿园周边的食品安全。

二、突出重点，加大检查力度

我局针对校园周边及幼儿园周边食品市场的特点，突出重点，加大力度，有针对性地强化监管工作。

一是集中开展儿童食品市场专项执法检查。我局突出校园周边及幼儿园周边食品市场消费特点，以校园周边、幼儿园周边、批发市场为重点，加强对流通环节儿童食品经营者的监督检查。检查经营者证照是否齐全，实际经营情况与许可范围和经营范围是否一致，监督食品经营者建立并落实进货查验记录、从业人员健康管理等制度，特别是票证通系统的应用，凡没有建立并执行进货查验记录制度的，限期整改，到期未改的，依法进行处罚，严把儿童食品市场准入关。有针对性地开展抽样检验，加大抽检力度，增加抽检频次。依法查处销售过度包装和不符合相关规定要求的儿童食品，不符合食品安全标准的'儿童食品和强制搭售等侵害消费者合法权益的违法行为。

二是加大对重点商品的执法检查力度。各工商所以奶制品、膨化食品、饮料、膨化食品、袋装豆制品以及油炸小食品等

校园周边及幼儿园周边消费量大，以及消费者申诉举报次数多的食品为本次专项执法检查的重点品种，严厉打击销售无“qs”标识的食品、过期变质食品和“三无”食品等违法食品经营行为，坚决消除各种食品安全隐患。加大对小食品店、小商贩、小摊点、小作坊的检查力度，对校园周边及幼儿园周边区域内的食品经营者开展集中清理检查，严厉打击制售假冒伪劣食品，经销过期霉变、有毒有害和不符合食品安全标准的儿童食品等违法行为，切实维护校园周边及幼儿园周边食品市场秩序。

三、广泛宣传，营造舆论氛围

为加大行动执法和市场监管力度，营造良好的执法氛围，树立良好的工商执法形象，保证执法工作的顺利开展，我局利用市电视台的“红盾之窗”和市广播电台的“红盾之声”栏目，积极宣传工商部门对校园周边及幼儿园周边食品市场进行专项执法检查的意义、措施和所取得的成果，并动员广大经营者和消费者积极举报、投诉、提供案件线索，及时对所查的大要案进行曝光，震慑违法分子，提高经营者守法经营和消费者依法自我保护意识，形成社会监督氛围。

四、有效防范，妥善处置问题

我局针对儿童食品市场监管工作量大、时效性强、影响面广的特点，坚持预防为主，超前防范，层层落实食品安全预警和应急处置制度，及时有效应对和妥善处置儿童食品市场突发问题。及时了解各种儿童食品安全信息，掌握儿童食品市场动态情况，综合分析利用各类信息，及时发现可能引发的儿童食品安全事故苗头。明确各相关职能机构职责分工，加强协调配合，实行信息逐级报告、统计报表、重大事项报告等制度。加强信息管理，严格信息发布，保持通讯畅通，一旦发生突发问题，领导干部靠前指挥，及时果断妥善处置。

五、严格责任，工作落实到位

我局及各工商所切实加强组织领导，一把手亲自抓，主管领导具体抓，各内设机构和各工商所按职责分工协作抓，一级抓一级，层层抓落实。层层强化领导监管责任制、属地监管责任制以及各职能机构的监督检查指导责任制，严格责任追究制度，采取重点督查、交叉检查以及明察暗访等方式，对履行职责不力、监管不到位、工作不落实造成严重后果的，严格依法依规追究其责任，确保校园周边及幼儿园周边食品安全监管的组织领导、工作任务、工作措施、工作责任、人员力量等落实到位。

在此次专项执法检查中，我局共出动检查人员156人次，检查车辆53台次，检查辖区校园周边内生产销售各类食品的单位和个人433户，取缔无证经营7户，下发限期改正通知书7份，规范了儿童食品经营者的经营行为，为消费者提供了一个良好的消费环境。

食堂饭菜保温设备有弊端篇七

根据在学生食堂管理工作研讨会上和学生伙委会座谈会上收集到的对食堂工作的意见和合理化建议，就如何加强与改进食堂管理工作，认真分析，统一思想，及时调整思路，针对师生员工的进餐需求，加强食堂管理工作，提高服务质量，具体改进措施如下：

一、加强员工培训，提高员工思想素质和技能水平，提高服务质量，拟定在四月份开展食堂员工烹饪大赛。

二、经常调整教职工窗口菜谱，增加教职工窗口菜品及售卖模式，根据教职工的进餐需求及时调整菜品及售卖模式，保证米饭的松软可口，保证教工窗口菜品由原来六个左右增加到八个以上。

三、组织学生伙委会参与食堂管理，定期组织食堂与学生代表座谈，组织学生伙委会与学生代表对学生食堂环境卫生及食品安全进行检查，促进食堂食品卫生安全工作，密切食堂与同学们的关系，学生座谈会一学期不低于二次，学生伙委会及学生代表对食堂环境卫生及食品安全检查每月不低于三次。

四、严格落实索票索证制度，加强物资采购验收管理，每次必须留有合格证复印件，并对大宗物资进货渠道进行公示。

五、为改善就餐环境，学生食堂投入资金，在就餐大厅定做碗架，解决同学们的碗筷存放的问题，积极响应环保部门的号召，对食堂炒菜炉灶换成了不锈钢灶，全部使用天然气源，杜绝使用煤料黑色污染，美化校园环境。

六、制定《食堂管理检查表》、《食堂各部门每日食品卫生安全工作记录表》，并要求食堂各部门每天落实、检查，并做好检查与整改记录，完善食堂日常操作工作规范，膳食中心定期检查。

七、根据同学们的建议，在中餐高峰时段及时添加菜品，保障12：20以后进餐的同学有二十四种以上的品种，使晚来进餐的同学进餐有更多的选择余地。

八、坚持日常卫生保洁及每餐收捡场，规定每周四卫生大扫除，逐步学习和推广“五常法”在食堂的应用，保持食堂环境卫生和食品安全，使员工们养成良好的卫生工作习惯。

九、每天检查三戴情况及员工窗口服务规范，热情服务，提升窗口服务形象。

十、坚持每周经理现场接待日及接收师生在网上、投诉箱的信息，及时研究整改措施，确保学生食堂饮食安全和不断满足师生员工的各种饮食需求。

武汉船舶职业技术学院

后勤服务集团膳食中心

2012□3□30

食堂饭菜保温设备有弊端篇八

根据食品卫生管理的相关规定，我校特别重视防中毒、投毒工作。在管理制度中明确要求：

- 1、大力宣传《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，强化食品生产经营人员卫生法制观念。
- 2、健全食品卫生管理制度、岗位责任制及预防食物中毒责任人制度，针对各重点环节落实相应的措施。
- 3、严格卫生检查制度，早、中、晚每天三次，由红领巾监督岗在值周教师的指导下进行检查，结果列入考核。
- 4、严禁生食品供应、不得外购熟食卤菜、不卖冷盆菜，不卖变质、隔顿菜。购买菜物应坚持卖方签名。
- 5、加强餐具、用器具的消毒工作，消毒池洗消人员要配好消毒水，每次30分钟，对器具、熟食储存加强清洗消毒。
- 6、加强亚硝酸盐采购、储存，亚硝酸盐必须食品级、严禁滥用，做好绿叶蔬菜浸泡清洗工作。
- 7、加强个人卫生，养成良好的卫生习惯和操作制度。
- 8、所有饭菜应坚持24小时留样制度。

9、发生食物中毒后必须及时向学校和有关卫生局、卫生防疫站报告，同时做好保护现场，及时送病人至医院抢救。

10、配置相应的防中毒、投毒设备。

第一条 学生食堂管理实行主管校长负总责，专职和兼职的管理人员和食堂承包人负责的食品卫生安全管理制度，食品卫生安全是承包合同的重要指标。

第二条 学生食堂应取得卫生行政部门发放的卫生许可证，建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，食堂从业人员每年必须进行健康检查，所有食堂从业人员必须具有健康证明后方可参加工作。并且应有良好的个人卫生习惯：

（一）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。

（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

第三条 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学校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，确保学生用餐的卫生与安全。

第四条 学校总务处应定期对管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。学校德育处应定期对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买无照（证）商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

第五条 学校的专职和兼职的管理人员应定期到食堂进行业务指导和卫生监督，对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造

成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节应重点进行监督指导。

第六条 若发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

（一）、立即停止生产经营活动，实行“零时”报告制度；由食堂——总务处——校长室——教育主管部门——卫生防疫部门逐级报告，不能“迟报”、“隐报”。

（二）、积极协助卫生机构救治病人；

（四）、配合卫生行政部门进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；

（五）、如实按卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

第七条 学校时食品卫生安全责任实行追究制度。对违反本规定，玩忽职守、疏于管理，造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的责任人，由学校或教育行政部门按照有关规定给予批评或处分，对食堂承包人作出一定的经济处罚。对造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。