

2023年幼儿园食堂平安安全计划方案(优秀5篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

幼儿园食堂平安安全计划方案篇一

一、指导思想 以创一级一类幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强食堂队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓丽窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

二、工作设想

(一) 完善各类制度

- 1、强化安全管理，做到人到心到，杜绝各类安全隐患发生。
- 2、原材料购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相配合监督，总务处实行全面监督，园长统一审批。
- 3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。
- 4、进行成本核算，积极发挥伙委会的作用，不定时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时整改。

(二) 提高食堂职工整体素质

- 1、组织食堂职工学习《食品卫生法》等材料，提高职工卫生安全意识。
- 2、分工力求细化，进一步明确岗位职责，岗位任务的完成情况与年度考核挂钩，提高职工岗位意识和服务意识。
- 3、创设竞争机制，在同一岗位，不同岗位间展开竞争，让职工在竞争中增强主人翁意识，并提高技术熟练度。

（三）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取肉品合格证，洗菜要干净，炒菜要把

正火候，菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一次一消毒”，分餐间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责开关。

5、食堂灶具用电用气，要求职工规范操作，时刻注意用电和用气的安全。

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、具体措施

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，

热情主动。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

幼儿园食堂平安安全计划方案篇二

一、指导思想

以“三个代表”重要思想为指导，全面贯彻落实科学发展观。严格按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，认真贯彻落实毕节市政府《关于加强全

区中小学幼儿园食堂管理工作的通知》(毕署办通[20xx]169号)文件精神。把学校食堂食品安全工作摆在更加突出的位置,切实履行职责,坚持预防为主、科学管理、明确责任、综合治理,把日常监管与集中整治、学校自律与部门监管、全面推进与重点突出有机结合起来,确保在校师生饮食安全。

二、完善工作制度,严格食堂管理

各单位要按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求,结合学校、幼儿园实际情况,建立健全持证上岗、健康检查、索票索证、进货查验、消毒、食品留样和食物中毒事故报告等各项管理制度,制定详细的食堂操作规程,完善食物中毒应急处置预案,规范学校食堂食品安全管理。

(一)食堂管理

- 1、学校、幼儿园食堂应由学校、幼儿园自办自管,严禁实行对外承包经营。
- 2、学校食堂应当具备与经营品种、数量相适应,符合安全卫生要求的仓贮、原料处理、加工、销售及就餐场所,并与有毒、有害场所保持规定的距离。
- 3、应当有相应的消毒、盥洗、采光、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等设施。
- 4、食堂内、外环境要保持整洁,各种炊具及盛装食品的盆、碗要经常洗刷,摆放有序,必须符合卫生要求。所有机械及电器及时保养、擦拭并保持清洁。
- 5、学校食堂要建立严格的安全保卫措施,严禁非食堂工作人员随意进入食堂的操作间及食品原料存放库房,防止投毒事件发生。

6、饮食饮水设备、消毒设施进行全面检查，确保正常使用。食堂管理员及从业人员必须对食堂进行彻底的清扫、消毒，对所有餐饮具进行洗涤、消毒，库存食物应全面清理，过期食品必须妥善处理、丢弃。

(二) 从业人员的管理

1、学校、幼儿园食堂必须办理餐饮服务许可证，食堂管理人员和从业人员必须取得有效健康证和培训合格证，方能上岗作业。

2、上岗时要穿戴整洁的工作衣帽，并经常保持个人卫生。加工直接入口的食品应戴口罩，不准对着食品说话、咳嗽、打喷嚏。

3、不准在工作场所吸烟、随地吐痰，不准留发和留长指甲等，凡接触不洁物后，要重新洗手、消毒。

4、销售食品时，不能用手直接拿食品，严禁工作人员一手收钱，一手直接接触食品。

(三) 食品采购及库房管理

1、严格实行专人采购与管理，不得随意代购代管。’

2、不采购*、劣质、变质、超保质期和病死、毒死或死因不明的禽畜等不符合卫生要求和规定的食品。不得购买无qs标志的面粉、食用油、调料、食盐等。

3、采购食品应到持有有效卫生许可证的经营单位采购并向供货方索要产品合格证，检验报告及发票。

4、库房管理员对采购回的食品及原料要严格验收分类入库，离地存放，同时填写详细的入库清单并与采购人员办理接交

手续。

(四) 食品加工管理

- 1、严格按照加工程序分工分区操作，各程序间必须认真交接和监督。
- 2、不得加工或者使用*变质和感观性状异常的食品及原料。
- 3、食品加工要坚持一择、二洗、三切的操作程序，严禁加工未洗净的原料。
- 4、肉类、蔬菜、水产品要分池清洗、分案切配。盛装肉类、蔬菜、水产品的容器应分开使用，并有明显标志。
- 5、烹调加工食物的刀、案、容器等必须生、熟、荤、素分开使用，用后洗净，定位存放，并保持清洁。
- 6、加工制作的食品必须烧熟煮透，不得出售凉菜、生拌菜、隔餐饭菜。
- 7、每餐、每种食品必须留样，用保鲜膜密封后，放置于加锁的专用冰箱(冰柜)中，留样数量不少于100克，冷藏室保存48小时以上。

三、建立健全学校食堂监督管理机制

坚持预防为主的工作方针，完善管理督查、监督指导、具体实施的工作管理机制。学校负责人是本校食品安全的第一责任人，各校要建立完善校(园)长负责制，成立分管领导、后勤负责人和食堂管理人员为成员的食堂管理工作小组，进一步加大食堂基础设施建设投入，建立落实领导轮流自费陪餐、索证索票，进货查验、关键环节质量控制、食物中毒应急预案等各项管理制度，明确岗位职责，加强对从业人员食品安

全知识及相关法律法规的培训。定期开展督查，及时发现和处理食堂管理中存在的问题，强化对食物中毒事故的预防和控制。

四、强化协调配合

各校在食堂管理工作中，要积极配合相关部门对学校食堂食品安全工作的管理督查、督促指导，及时消除安全隐患。确保师生食用安全、健康食品。

五、切实落实学校食品安全责任制

要严格落实责任制和责任追究制，建立落实以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，明确岗位职责，配备专(兼)职食品安全管理人员，建立落实从业人员持证上岗和健康管理、培训、索证索票、进货查验等食品安全管理制度，加强对从业人员食品安全知识和技能的培训，完善相关档案，加强设施设备的定期维护，确保采购、贮存、加工等关键环节安全可控。对因玩忽职守、疏于管理造成食物中毒或其他食源性疾病的责任人员要追究责任。

六、加大宣传培训力度

各中小学校、幼儿园要充分利用安全课、班会、板报、校园广播等宣传形式，向学生宣传食品安全法律法规、常见食物性中毒的防治方法和应对措施等，要教育学生注意饮食安全，学会辨别食品的伪劣，不吃生冷不洁的食物，不吃霉变、过期的食物，不吃来历不明的食物，不喝生水和劣质不卫生的饮料。要通过广泛的教育，培养学生良好的饮食卫生习惯，提高学生的自我保护能力。

伴着春天的到来,新的学期开学了,随着天气的逐渐转暖,气候的变化,人类机体也在发生着微妙的变化,但对于免疫系统发育还不够成熟的幼儿来说,一些细菌、病毒便会趁虚而入。幼

儿园特拟定学期计划如下：

一、食品卫生管理制度

- 1、幼儿园食堂与幼儿集体用餐的卫生、安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生部行政部门监督指导，教育行政部门监督，幼儿园具体实施的工作原则。
- 2、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。
- 3、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。
- 4、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。
- 5、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。
- 6、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。
- 7、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用；定位存放，用后洗净，保持清洁。
- 8、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。
- 9、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

二、幼儿健康、晨间、卫生管理制度

做好本学期新入园幼儿的体检关，对于新入园幼儿必须持有

体检卡及免疫证复印件，并且体检合格后才准入园；做好在园幼儿的年度体检，对体弱幼儿建立管理档案。

1、做好晨检工作，严格按照“一摸、二看、三问、四查”的制度；天气气温在逐步回升，做好预防春季呼吸道传染病的发生，晨检注重入园幼儿的体温摸查；每天做好带药幼儿的带药记录工作，并按时发药、喂药，做好幼儿的全天观察记录。

2、做好春夏季节的幼儿健康护理工作，按时帮幼儿脱、添衣服；做好春夏季节常见病、多发病的预防工作；做好夏季的消杀、灭蚊工作，消灭传染病的传染源、切断传播途径，杜绝传染病在园内的发生。

3、开展幼儿心理健康教育，提高幼儿心理素质；开展幼儿安全教育，提高幼儿的安全意识；安排科学、合理的一日生活、活动常规并执行。

4、做好每周带量食谱的制定，并严格监督执行；幼儿膳食实行花样化、多样化，稀稠答配，根据季节、气候特点对食谱进行科学、合理的调整，对伙食中存在的问题及时解决；开展幼儿心理教育，促进幼儿身心的健康成长。

5、继续认真贯彻、落实每天卫生检查每天卫生公布、每月一大检的卫生检查制度，杜绝一切卫生死角，做好教室内每天的通风工作，使幼儿有一个干净、明朗、清爽的生活环境；定期组织安全大检查，发现问题及时上报解决，以保证幼儿在园内活动的安全性。

6、对保育员进行定期的业务培训、学习，实行以老带新的工作作风，不断提高保育员的业务知识，提高服务质量，使全园同心协力把工作做得更好。

7、做好期末各项统计，写期末保健工作总结，认真做好年报表。

为了认真贯彻上级有关部门关于安全工作的教育方针，抓好安全工作，确保师生安全和学校教育工作的正常进行，现结合本园实际情况，制定201x年安全工作计划□

一、领导重视，认识到位，建立由周佩霞为第一责任人的学校安全工作领导小组，把安全工作摆到主要工作议事日程之中，定期召开安全工作会议，做到年初有计划，半年有小结，全年有总结，为全园营造一个安全、安静、和谐、健康的学习和工作环境。安全领导小组成员如下：

组长：周佩霞

副组长：袁正红

组员：周少燕、何惠芳、钟红梅

二、强化安全意识

1. 全园教职工要把幼儿安全问题置于头等重要地位，加强对工作的责任感，强化安全意识，认真细致地做好工作，避免意外事故的发生。

2. 在每周的园务会议上，提醒各教职工重视卫生保健工作，加强对幼儿的安全保护工作。

三、重环境安全，避免事故发生

1. 经常检查防火设施，注意易燃物品存放的安全及电源电闸的安全；后勤人员每月中、月底进行一次安全检查更换，确保有效使用。

2. 后勤人员每周一检查大型玩具设施，发现有损坏脱落及被锈蚀及时处理。

四、认真落实安全制度和安全措施

1. 组织员工每月集中学习安全制度和安全措施两次。
2. 园长对制度执行情况定期进行定期检查分析查找原因，采取对策。要注意防微杜渐，把不安全隐患除在萌芽中。

五、注意幼儿的饮食安全

1. 认真贯彻执行卫生系统有关食品卫生的规定，防止食物中毒。
2. 粥、开水、饭菜等放在安全的地方，防止烫伤。
3. 药品、洗涤用品及化学清洁剂要放到幼儿接触不到的地方，防止误食、误饮中毒。

六、组织户外活动时，确保幼儿安全

1. 师在组织幼儿户外活动时，首先要进行安全教育。
2. 教师在活动前和活动结束后要清点人数。
3. 幼儿进行活动时，教师要眼观四面，耳听八方，注意每个幼儿活动情况，不能离开幼儿做其他的事情。

幼儿园食堂平安安全计划方案篇三

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。

幼儿园食堂平安安全计划方案篇四

为加强幼儿园餐饮食品安全管理，确保师幼身体健康及生命安全，作如下承诺：

一、严格按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规及幼儿园食品卫生管理规定从事食品生产加工和经营。

二、健全组织机构，配置专管人员，幼儿园园长是幼儿园食堂食品卫生安全的第一责任人。制订切实可行的群体性食物中毒突发事件的应急处置预案，保证在事故发生时，能够科学、有序的处置；并将食堂食品安全工作纳入幼儿园日常管理。

三、饮食原料及货物购进，必须按《食品安全法》有关规定，严把质量关，落实索证索票制度，按要求详细登记食品进货台账。采购的大宗食品必须是通过正当渠道进货并经国家有关部门鉴定检验认证的产品。严禁使用散装食用油。肉类必须经过检疫。进货发票如实填写销售人详细居住地址、姓名。禁止购进无商标、无出厂日期、无厂名的假冒伪劣产品。

四、食堂的贮藏室内禁止贮放有毒有害物品。各操作间必须有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、污水排放、垃圾存放等设施，严防食品污染。

五、禁止非食堂工作人员进入操作间和库房。幼儿园食堂应有食监部门核发的《餐饮服务许可证》，所有从业人员要持有效健康证，新招从业人员必须经过体检，取得《健康证》后方可上岗。

六、食堂的设备和用具，符合国家卫生管理相关的卫生要求和安全要求。餐具消毒由专人负责，餐具每餐后都必须进行严格的洗刷和消毒。

七、保证食品安全。完善食品留样制，不采购过期、霉烂、变质或不新鲜的食物和三无产品原料；四季豆类、野生菌类、出芽马铃薯、青西红柿等蔬菜坚决不进入食堂；不出售凉菜和剩菜剩饭，不加工或使用感官状异常的食品和原料。八、加强对食堂工作人员的管理。定期组织食堂工作人员学习有关制度和规定及食品加工常识，并留有记录。建立幼儿园食堂食品安全管理档案。

九、接受和配合上级教育行政部门或食品监督部门对本单位的食品安全进行检查监督，如实提供有关情况，并对提出的整改意见认真落实。

十、发生学生食物中毒事件，要立即上报并保护好现场，不得隐瞒。凡违反国家政策法规的，由行政执法部门依法处理。凡造成后果的，由国家司法机关追究责任人所有民事及刑事责任。本承诺书一式二份，一份存档，一份张贴餐厅醒目处。

承诺单位：

日期：

幼儿园食堂平安安全计划方案篇五

规范食堂加工制作行为，最大限度消除学校食堂、幼儿园食堂餐饮单位食用食品安全隐患，防控群体性食物中毒事件的发生，确保广大师生饮食消费安全。与食用食品药品监督管理局鉴定食用食品安全承诺如下：

一、学校、幼儿园建立健全以校长、园长为第一责任人的食用食品安全责任制。配备专职或兼职食用食品安全管理人员，

加强对学校食堂关键环节的控制和监督，及时了解学校食堂食用食品安全状况，制定食物中毒应急处置预案，提高防控食物中毒事故的能力和水平。

二、建立健全并严格实施食用食品原料采购记录和索证索票制度，不采购腐败变质，污秽不洁，霉变生虫，有害健康来历不明的和国家禁止生产经营的食用食品原料及食用食品。严格按照规定使用食用食品添加剂。并将使用的食用食品添加剂向柳河县食品药品监督管理局备案。

三、学校、幼儿园食堂必须取得《餐饮服务许可证》后方可营业幼儿园食用。从业人员必须做到持证上岗，并定期进行食用食品安全知识的培训工作。

四、为确定广大学生的用餐安全，防止传染病的发生，使用的餐具、饮具要按规定洗净消毒并保持清洁。保持内外环境整洁、卫生，从业人员上岗要戴清洁的工作服、帽。

五、做好餐饮服务食用食品留样工作，留样应当分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，每个样品留样数量为100克以上，冷藏保存48小时以上。

六、建立健全食物中毒责任追究及报告制度，一旦发生食物中毒事故，要迅速控制事态，在2小时内报告县卫生、食用食品药品监督和教育行政部门，并积极配合做好相关处置工作。

我校将严格履行以上承诺，对学生和社会负责，保证食用食品安全接受社会监督，如因饮食安全危害了学生的健康，愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处罚。