

# 2023年乡村振兴积累 乡村振兴标语(优秀8篇)

无论是个人还是组织，都需要设定明确的目标，并制定相应的方案来实现这些目标。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。下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

## 学校食堂管理方案篇一

1、值周行政领导每周按时安排值周教师在就餐时段提前到餐厅值守，一楼3名(正门侧门各一人，另一人来回巡查)，二楼1名(主要大门口值守并关注整个楼层代餐教师履职情况)，并负责对值周教师食堂值守进行考勤登记。

2、值周老师按要求提前到位值守，如果有课或有其他事情应提前做好安排，如找人顶替值守。遇无老师带领或有老师带领却不整齐、不安静的学生或队伍，值周老师要将其拦在食堂外，待有老师带领且整顿好队伍后方可进入。

3、带餐老师带餐时组织本班学生按两列纵队有序到达餐厅(一列定餐，一列非定餐)。带到一楼餐厅门口时，老师组织非定餐学生安静有序进入一楼后，再带定餐学生到二楼用餐。到达二楼门口时，应再次整队并强调就餐纪律，待学生全部安静后才能进入食堂。进入食堂，不能奔跑。

4、在学生排队取餐的过程中，带餐老师(一楼生活老师)要全程监管纪律，指导学生按照地面标识的路线站队，除正在取餐的学生，其他学生必须站在黄线后面安静等候，严禁插队、推攘、讲话。学生就餐时，带餐老师应坐到该班学生中间管理学生的就餐纪律，并要求每名学生安静就餐，桌面、地面、餐盘都要干净，并提醒学生不要将水果、鸡腿等食物带出食堂。

5、用餐结束后，学生按指定路线排队，每个人必须将自己所用的餐具拿到规定地点并按要求放置，且必须轻拿轻放。

6、离开餐厅时，学生不能将奶、馒头等食物带出食堂。

7、除带餐老师，其他老师(包括生活老师)用餐请到内设教师用餐点。如若坚持在学生用餐点用餐，请用餐时勿高声交谈，以身作则，为学生树立榜样。

对以上办法规定，全程由当周值周行政领导监督，大队部安排大队委协助检查记录。对违纪情节较严重的学生，由当天值周行政领导在广播系统中点名通报，并酌情扣除文明班分。对于不到位值守、带餐或学生严重违纪的班级带餐老师、值周教师、生活教师，学校将严肃处理。

备注：上述管理办法将在试行中逐步完善规范，未尽事宜，另行通知!若有更好建议或意见，欢迎提出。

## 学校食堂管理方案篇二

一、具有与食品流通经营相适应的食品经营场所，建立食品经营场所卫生岗位(库房、展示区、销售区等)责任制度，保持场所环境整洁。

二、远离污染源、有毒、有害场所，食品生产经营场所周围二十五米内无可能对食品造成污染的非水冲式厕所、垃圾场(堆)等污染源，场地平整、坚实，便于清扫、冲洗。

三、具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、洗涤以及存放垃圾和废物的设备或者设施。

四、具备和持续满足保证食品安全的环境条件，保持适当温度湿度，配备控温、控湿等设施和设备。食品分类，分

架，隔墙隔地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

五、在生产经营场所内不存放与食品生产经营无关的物品，不生产、贮存或者兼营有毒有害产品。

六、经营场所具有合理的设施布局，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

## 学校食堂管理方案篇三

为切实加强我校食堂食品安全，保障全校区师生饮食安全，防止食物中毒事件发生，我校根据国家、省州县食安委《关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》精神，对我校(营养改善计划实施学校)食堂食品安全进行了扎实的自检自查，现将我校食堂食品安全自检自查工作情况总结如下：

### 一、工作开展情况

按照要求，我校食品安全管理、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、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

#### (一)完善食品安全监管整治工作机制

切实加强组织领导。我校都高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，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起来，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，确保整治取得实效。

## (二) 具体工作

1. 自查了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之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。
2. 自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对新开办的食堂，及时联系县食品药品监督管理局严格按照规定办理许可证，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的及时整改，办理许可证。
3. 自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了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、苍蝇和其它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。
4. 自查学校食堂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；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。
5. 自查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。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、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6. 自查学校食堂饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，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。

7. 自查学校食堂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；是否违规制售冷荤凉菜和豆角行为，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。

## 二、下一步工作安排

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《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》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

三是切实加强食品安全事故防控，开展突发公共卫生事件应急工作监督检查。要按照职责分工继续将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

## 学校食堂管理方案篇四

1. 上班穿好工作服后，在行政办公室签到。
2. 不得将私人物品带入食堂工作区。
3. 上班时坚守工作岗位，不脱岗、不串岗、不做与工作无关的事，如下棋、打牌、打毛衣，不得带亲戚朋友到工作间玩耍、聊天、哼唱歌曲。
4. 下班时根据厨房需要，加班人员留下，不加班的人员下班后离开工作地。
5. 需请假的员工应提前一日向后勤处办理准假手续，请假者填写请假条书面备案，电话请假一律无效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位，否则按旷工处理。
6. 根据工作需要，需延长工作的，经领导同意，可按加班处理。

### 学校食堂卫生管理制度

1. 保持地面、天花板、墙壁、门窗坚固美观，所有孔、洞、缝、隙填实密封，保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
3. 食物在工作台上操作加工，将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。
4. 食物保持新鲜、清洁、卫生，并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区，做到勿将食物在生活常温中暴露太久。熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。
5. 调味品以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及

菜品均不得与地面或污垢接触。

6. 及时将剩余食品、原料入冰柜冷藏妥善保管。
7. 配备密盖污物桶、泔水桶。泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，需要隔夜清除，则加盖隔离，泔水桶四周应保持干净。
8. 定期清洗抽油烟设备。

### 食堂厨工人员卫生管理制度

1. 工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲。
2. 工作时，避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
3. 在厨房内禁止抽烟，咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。
4. 厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。
5. 厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次的清洁工作，用具集中处置，专人管理。
6. 不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣物、放置鞋子、乱放杂物。
7. 有传染病时在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

### 食堂食品原料管理与验收制度

- 1、 根据食堂生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免原料搁置不用现象。
- 2、 高档原料派专人保管，按量使用，其它原料同样做到按

量使用，物尽其用，杜绝任何原料浪费。

3、 不许乱拿、乱吃、乱加工厨房的一切食品，一经发现给予劝退处理。

4、 不得使用霉变、有异味等一切变质的烹饪原料，随时检查。

5、 不得出售腐败变质的菜品和食品。

6、 仓库保管员见单出料，做到帐目条理、清楚、准确。

7、 采购人员必须以食堂利益为重，坚持原则，不图私利，后勤负责人应严格完成原料验收工作，了解即将取得的原料与采购单上规定的物品、数量是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符、质量差的原材料。

如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

1、 对厨房各项工作实行检查制，不定期，不定点、不定项抽查。

2、 检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、 各项内容的检查可分别或同时进行

卫生检查：包括食品卫生、日常卫生；

纪律检查：包括厨房纪律，考勤考核；

设备安全检查：包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：包括储藏、出菜质量及速度；



一般性工作检查：包括餐前、餐后工作过程、个人及其它卫生。

4、食堂主管及管理人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改正或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于本组的差错，则追究组长的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果做书面记录备案，检查结果与小组和个人利益挂钩。

## 食堂防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

4、易燃物贮藏应远离热源。

5、每天清洗净残油脂，清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。

6、下班关闭电源、能源开关。

7、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

### 食堂设备及用具管理制度

1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理，人人遵守。

2、个人使用器具，由本人妥善保管；共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变；使用者有责任对用具进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏、丢失的，照价赔偿；故意损坏者双倍赔偿。

3、厨房内用具以旧换新，办理相关手续，收回原有用具。

4、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。

5、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。

6、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向领导报告审查批准。

### 食堂管理奖惩制度

根据学校饭堂管理规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩。

(一) 符合下列条件之一者，给予奖励：（每学年结束奖励一次）

3、 忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到多次表扬者。

4、 为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生及大

效益者。

5、 在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。

6、 多次受到师生表扬者。

7、 卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。

8、 节约用料，综合利用成绩突出者。

(二)、出现下列情况之一者，给予惩处：

1、 违反厨房纪律，不听劝阻者。

2、 不服从分配，影响厨房工作者。

3、 工作粗心，引起师生对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。

4、 弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。

5、 不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。

6、 不按操作规程生产，引起较大责任事故者。

7、 殴打他人者。

8、 不按时清理原料，造成变质变味者。

(三)、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由组长提议，分管领导审定具体奖惩方法和范围，错误情节严重者，按工作制度及其他规定进行处理。

食堂人员纪律管理制度

- 1、厨工按时上下班，准备充分时间更换制服，以便准时到达工作岗位。
- 2、严禁厨工替代他人签卡，严格考勤。
- 3、服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。
- 4、员工在工作时间应坚守工作岗位，不得擅自离岗；不得坐在案板及工作台上。
- 5、为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时间不得在工作区内吸烟、不得高声喧哗、聊天。
- 6、工作时间需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽，男员工不可留长发。
- 7、工作时应在指定位置工作。
- 8、厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。
- 9、厨房为生产重地，没有经管理人员同意，严禁非工作人员进入，具体由厨工组长负责执行。
- 11、自觉养成卫生习惯，保持工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。
- 12、严格执行厨房内各项管理制度的规定。

### 食堂工作处罚标准

- 1、迟到、早退按旷工一天处理。
- 2、工作衣帽不整洁、不按指定位置工作、每次罚5元。

- 3、不服从领导安排，有抵触性者处罚20—50元。
- 4、厨房各岗位卫生分担区不整洁，经指出仍不净者，组长处罚5元，责任人处罚10元。
- 5、下班时，各岗位做好剩余菜品、原料的存贮，如因存贮不善造成菜品变质、变味、按价赔偿并处罚20元。
- 6、偷吃、偷拿厨房食品原料者，双倍赔偿并处50元。
- 7、工作态度不端正，因自身情绪造成菜质不符合要求或耽误师生用饭者处罚20元，造成师生严重投诉者，处罚50元。
- 8、厨师责任心不强，造成汤锅水烧干，菜肴炖枯，蒸笼食品蒸过了、菜品蒸烂了、米饭煮糊了、原料贮存不当造成厨房成本增大者，责任人赔偿损失并罚50元。
- 9、工作粗心，引起师生对厨房菜肴质量进行投诉者，处罚5-10元。
- 10、弄虚做假或搬弄是非，制造矛盾，拉帮结派、影响同事间的关系者、罚15元。
- 11、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者，按价赔偿并罚50—100元。
- 12、厨师将过期变质食物加工食用，造成师生食物中毒者，承担民事责任并罚20元。
- 13、欧打他人者，开除并处罚20元。
- 14、违反厨房所有规章及管理制度者，视情节轻重，处罚5-25元。
- 15、累计扣款达500元以上者劝退

1. 保持地面、天花板、墙壁、门窗坚固美观，所有孔、洞、缝、隙填实密封，保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
3. 食物在工作台上操作加工，将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。
4. 食物保持新鲜、清洁、卫生，并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区，做到勿将食物在生活常温中暴露太久。熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。
5. 调味品以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜品均不得与地面或污垢接触。
6. 及时将剩余食品、原料入冰柜冷藏妥善保管。
7. 配备密盖污物桶、泔水桶。泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，需要隔夜清除，则加盖隔离，泔水桶四周应保持干净。

### 从业人员卫生知识培训制度

- 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。

### 食堂厨工人员卫生管理制度

1. 工作衣帽应穿戴整洁，操作时必须佩戴口罩，不得留长发、长指甲。
2. 工作时，避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。

3. 在厨房内禁止抽烟，咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。
4. 厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。
5. 厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次的清洁工作，用具集中处置，专人管理，随时保持操作间干净整洁。
6. 不得在厨房内聊天，不许随便悬挂衣物、放置鞋子、乱放杂物。
7. 有传染病时在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

### 食堂食品原料管理与验收制度

- 1、 根据食堂生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免原料搁置不用现象。
- 2、 高档原料派专人保管，按量使用，其它原料同样做到按量使用，物尽其用，杜绝任何原料浪费。
- 3、 不许乱拿、乱吃、乱加工厨房的一切食品，一经发现给予劝退处理。
- 4、 不得使用霉变、有异味等一切变质的烹饪原料，随时检查。
- 5、 不得出售腐败变质的菜品和食品。
- 6、 仓库保管员见单出料，做到帐目条理、清楚、准确。
- 7、 采购人员必须以食堂利益为重，坚持原则，不图私利，后勤负责人应严格完成原料验收工作，了解即将取得的原料与采购单上规定的物品、数量是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符、质量差的原材料。如果已验收的原材料出现质

量问题，验收人员应负主要责任。

8、验收完毕，后勤负责人开签单验收，并留一份存档。采购员根据手续齐全的凭证到财务室报帐。

### 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；

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添加调料，必须向操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用。

### 学校食堂库房管理制度

2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地大于10cm□离墙20cm□

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。

### 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；
- 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。

### 学校食堂粗加工管理制度

一、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；

二、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；

三、蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

四、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。

五、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

## 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，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、出售食品的从业人员的手不得接触钱币等污物，操作人员必须经常洗手；
- 7、操作完毕后关闭食品出售窗。

## 领导陪餐和留样制度

- 1、供学生享用的每餐、每种食品（菜肴、汤和主食），须有值周领导提前进行试尝并做好记录，未发现有任何异常时，才能向学生供应。
- 2、每餐、每种供应的食品必须设专人负责留样。
- 3、留样用的容器，取样用的工具用前必须严格消毒，取样时无菌操作，防止污染。每种食品装1个留样容器，留样量不少于100克。留样容器用保鲜膜密封后，放置于专用冰箱保存48小时。
- 4、留样期满，食用者无不良反应才能解封。
- 5、妥善保存食品试尝、留样与解封记录等资料。

## 餐具、用餐清洗消毒制度

- 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；
- 7、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

## 学校防投毒措施

- 1、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度；
- 2、严把采购、储存、加工、供应各环节的安全关；
- 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；
- 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，学校卫生管理领导小组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。

## 食堂日常工作检查制度

- 1、对厨房各项工作实行检查制，不定期，不定点、不定项抽查。
- 2、检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、 各项内容的检查可分别或同时进行卫生检查：包括食品卫生、日常卫生；纪律检查：包括厨房纪律，考勤考核；设备安全检查：包括设备使用、维护安全工作；生产检查：包括储藏、出菜质量及速度；一般性工作检查：包括餐前、餐后工作过程、个人及其它卫生。

4、 食堂主管及管理人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、 属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于本组的差错，则追究组长的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

6、 对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

人利益挂钩。

## 食堂防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

4、易燃物贮藏应远离热源。

5、每天清洗净残油脂，清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一

次抽油烟机滤网。

6、下班关闭电源、能源开关。

7、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

### 食堂设备及用具管理制度

1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理，人人遵守。

2、个人使用器具，由本人妥善保管；共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变；使用者有责任对用具进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏、丢失的，照价赔偿；故意损坏者双倍赔偿。

3、厨房内用具以旧换新，办理相关手续，收回原有用具。

4、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。

5、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。

6、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向领导报告审查批准。

### 食堂管理奖惩制度

根据学校饭堂管理规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩。

(一) 符合下列条件之一者，给予奖励：（每学年结束奖励一次）

1、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到多次表扬者。

- 2、 为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生及大效益者。
- 3、 在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 4、 多次受到师生表扬者。
- 5、 卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 6、 节约用料，综合利用成绩突出者。

(二)、出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、 违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、 不服从分配，影响厨房工作者。
- 3、 工作粗心，引起师生对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。
- 4、 弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、 不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、 不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、 不按时清理原料，造成变质变味者。

(三)、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由组长提议，分管领导审定具体奖惩方法和范围，错误情节严重者，按工作制度及其他规定进行处理。

### 食堂人员纪律管理制度

- 1、 厨工按时上下班，准备充分时间更换制服，以便准时到

达工作岗位。

- 2、 严禁厨工替代他人签卡，严格考勤。
- 3、 服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。
- 4、 员工在工作时间应坚守工作岗位，不得擅自离岗；不得坐在案板及工作台上。
- 5、 为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时间不得在工作区内吸烟、不得高声喧哗、聊天。
- 6、 工作时间需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽，男员工不可留长发。
- 7、 工作时应在指定位置工作。
- 8、 厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。
- 9、 厨房为生产重地，没有经管理人员同意，严禁非工作人员进入，具体由厨工组长负责执行。
- 10、 自觉养成卫生习惯，保持工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。
- 11、 严格执行厨房内各项管理制度的规定。

### 炊事人员违规违纪处罚条例

一、炊事人员要明确工作的性质，职责。在工作中要贯彻服务育人的方针。

二、服从学校的工作安排，凡无理取闹、拒不执行学校决定

的学校予以辞退。

三、炊事员必须按时上班，尽职尽责，保证每日按时开饭。人为原因造成不能按时开饭，视情节的严重程度扣款20—100元。

四、炊事员必须保证饭菜加工期间的安全，不得向操作间内带任何与做饭无关的东西，阻止任何与操作、检查无关的人员进入操作间，如不履行职责，被学校领导发现，每次扣除20—50元。

五、炊事人员必须保证学生的饭菜干净卫生，做到饭菜可口，安全卫生。如果摘菜、淘菜马虎，或使用变质腐烂原材料者，被学生反映或学校抽查发现，每有一次视情节严重状况扣款10—20元。

六、炊事人员必须保证每天操作间的卫生干净，以及炊具的摆放有序，炊具的卫生等。后勤人员及学校领导不定时地进行抽查。发现不干净或未打扫的，先警告，警告后还不打扫的，每次扣除相关炊事员20元。

七、炊事员必须讲究个人卫生，勤洗头、勤剪指甲、勤洗手，保持衣服干净，着炊事员服装上岗，如学校检查不讲究个人卫生或不穿工作服上岗者，每次罚10—20元。

八、爱护室内财产，炊具轻拿轻放。如因人为原因造成财产短缺或损坏的，是谁的责任由谁负责赔偿。

途一般不能辞职，若有特殊原因要辞职，必须一月前打辞职报告，否则扣除一个月工资。

十一、开炊事班会议，或对炊事员进行培训，必须按时参加，迟到、早退或未参加视时间的长短扣款5—20元。



十二、炊事员要做好交接-班手续，饭后及时清理餐具、机器，并做好餐具消毒工作，保证室内财产安全及机器、炊具的正常工作使用。出现损坏，由相关炊事员负责。

十三、炊事人员未经管理人员同意，不准私自将食堂的东西（如粮、油、菜等原材料及剩饭剩菜、餐具等带出食堂。发现一次扣款50—200元。

十四、炊事人员之间既有分工又要密切配合，搞好团结。若出现闹矛盾现象，每人扣款15—20元。若因闹矛盾影响学生正常开饭或饭菜质量出现问题，视情节扣款50—100元。

十五、凡总务处布置的任务，如来客做饭等，炊事人员一定要保质保量按时完成。

十六、上级部门检查中，凡因炊事人员失职而被通报批评的每次罚相关人员50—100元。

十七、炊事人员要注意节约用水、用电，并注意用水、用电、用火、操作机器的安全，如发生意外事故责任自负，对他人造成伤害者，追究相关人员责任。

十八、炊事人员要加强自身安全，凡在校内外，不论是工作中还是生活中，所出现的一切不安全事故，责任自负，与学校无关。

## 学校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：陈宝民

副组长：黄文升

成员：全体教师

## 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、组织抢救工作由黄文升负责。应立即联系医疗单位，及时向医院运送患者进行救治；
- 2、由李江负责向卫生行政部门报告，
- 3、由陈宝民向上级部门报告，说明事故的经过及严重程度，必要时请求支援；
- 5、由高洪波维持现场秩序并接待有关访人员。

## 四、校食物中毒抢救领导小组组长陈宝民负责校内抢救工作的组织协调。

1. 上班穿好工作服后，在行政办公室签到。
2. 不得将私人物品带入食堂工作区。
3. 上班时坚守工作岗位，不脱岗、不串岗、不做与工作无关的事，如下棋、打牌、打毛衣，不得带亲戚朋友到工作间玩耍、聊天、哼唱歌曲。

4. 下班时根据厨房需要，加班人员留下，不加班的人员下班后离开工作地。

5. 需请假的员工应提前一日向后勤处办理准假手续，请假者填写请假条书面备案，电话请假一律无效，未经批准的不得无故缺席或擅离岗位，否则按旷工处理。

1. 保持地面、天花板、墙壁、门窗坚固美观，所有孔、洞、缝、隙填实密封，保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

3. 食物在工作台上操作加工，将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

4. 食物保持新鲜、清洁、卫生，并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区，做到勿将食物在生活常温中暴露太久。熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。

1

5. 调味品以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜品均不得与地面或污垢接触。

6. 及时将剩余食品、原料入冰柜冷藏妥善保管。

7. 配备密盖污物桶、泔水桶。泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，需要隔夜清除，则加盖隔离，泔水桶四周应保持干净。

8. 定期清洗抽油烟设备。

## 食堂厨工人员卫生管理制度

1. 工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲。

2. 工作时，避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
3. 在厨房内禁止抽烟，咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。
4. 厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清浩。
5. 厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次的清洁工作，用具集中处路，专人管理。
6. 不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣物、放路鞋子、乱放杂物。

1、 根据食堂生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免原料搁路不用现象。

2、 高档原料派专人保管，按量使用，其它原料同样做到按量使用，物尽其用，杜绝任何原料浪费。

2

3、 不许乱拿、乱吃、乱加工厨房的一切食品，一经发现给予劝退处理。

4、 不得使用霉变、有异味等一切变质的烹饪原料，随时检查。

5、 不得出售腐败变质的菜品和食品。

6、 仓库保管员见单出料，做到帐目条理、清楚、准确。

7、 采购人员必须以食堂利益为重，坚持原则，不图私利，后勤负责人应严格完成原料验收工作，了解即将取得的原料

与采购单上规定的物品、数量是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符、质量差的原材料。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

8、验收完毕，后勤负责人开签单验收，并留一份存档。采购员根据手续齐全的凭证到财务室报帐。

### 食堂日常工作检查制度

1、对厨房各项工作实行检查制，不定期，不定点、不定项抽查。

2、检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、各项内容的检查可分别或同时进行

卫生检查：包括食品卫生、日常卫生；

纪律检查：包括厨房纪律，考勤考核；

设备安全检查：包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：包括储藏、出菜质量及速度；

一般性工作检查：包括餐前、餐后工作过程、个人及其它卫生。 3

4、食堂主管及管理人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期内改正。

5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于本组的差错，则追究组长的责任，同时采取相应的

经济处罚措施。

6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果做书面记录备案，检查结果与小组和个人利益挂钩。

### 食堂防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。

2、不能超负荷使用电气设备。

3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。

4、易燃物贮藏应远离热源。

5、每天清洗净残油脂，清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。

6、下班关闭电源、能源开关。

7、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

### 食堂设备及用具管理制度

1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理，人人遵守。

- 2、个人使用器具，由本人妥善保管；共用器具，使用后放回规定的位路，不得擅自改变；使用者有责任对用具进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏、丢失的，照价赔偿；故意损坏者双倍赔偿。
- 3、厨房内用具以旧换新，办理相关手续，收回原有用具。
- 4、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。
- 5、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- 6、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向领导报告审查批准。

### 食堂管理奖惩制度

根据学校饭堂管理规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩。

(一) 符合下列条件之一者，给予奖励：（每学年结束奖励一次）

- 3、 忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到多次表扬者。
- 4、 为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生较大效益者。
- 5、 在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 6、 多次受到师生表扬者。
- 7、 卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 8、 节约用料，综合利用成绩突出者。

(二)、出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、不服从分配，影响厨房工作者。
- 3、工作粗心，引起师生对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。
- 4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、殴打他人者。
- 8、不按时清理原料，造成变质变味者。

(三)、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由组长提议，分管领导审定具体奖惩方法和范围，错误情节严重者，按工作制度及其他规定进行处理。

### 食堂人员纪律管理制度

- 1、厨工按时上下班，准备充分时间更换制服，以便准时到达工作岗位。
- 2、严禁厨工替代他人签卡，严格考勤。
- 3、服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。
- 4、员工在工作时间应坚守工作岗位，不得擅自离岗；不得坐在案板及工作台上。



5、 为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时间不得在工作区内吸烟、不得高声喧哗、聊天。

6、 工作时间需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽，男员

工不可留长发。

7、 工作时应在指定位路工作。

8、 厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。

9、 厨房为生产重地，没有经管理人员同意，严禁非工作人员进入，具体由厨工组长负责执行。

11、 自觉养成卫生习惯，保持工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。

12、 严格执行厨房内各项管理制度的规定。

### 食堂工作处罚标准

1、 迟到、早退按旷工一天处理。

2、 工作衣帽不整洁、不按指定位路工作、每次罚5元。

3、 不服从领导安排，有抵触性者处罚20—50元。

4、 厨房各岗位卫生分担区不整洁，经指出仍不净者，组长处罚5元，责任人处罚10元。

5、 下班时，各岗位做好剩余菜品、原料的存贮，如因存贮不善造成菜品变质、变味、按价赔偿并处罚20元。

- 6、偷吃、偷拿厨房食品原料者，双倍赔偿并处50元。
- 7、工作态度不端正，因自身情绪造成菜质不符合要求或耽误师生用饭者处罚20元，造成师生严重投诉者，处罚50元。
- 8、厨师责任心不强，造成汤锅水烧干，菜肴炖枯，蒸笼食品蒸过了、菜品蒸烂了、米饭煮糊了、原料贮存不当造成厨房成本增大者，责任人赔偿损失并罚50元。
- 9、工作粗心，引起师生对厨房菜肴质量进行投诉者，处罚5-10元。
- 10、弄虚做假或搬弄是非，制造矛盾，拉帮结派、影响同事间的关系者、罚15元。
- 11、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者，按价赔偿并罚50—100元。
- 12、厨师将过期变质食物加工食用，造成师生食物中毒者，承担民事责任并罚20元。
- 13、欧打他人者，开除并处罚20元。
- 14、违反厨房所有规章及管理制度者，视情节轻重，处罚5-25元。
- 15、累计扣款达500元以上者劝退

一、组织炊管人员进行政治学习，使他们牢固树立为师生服务意识。

二、定期组织炊事人员进行业务知识（卫生、烹饪）培训，有计划地对炊事员进行业务理论考试和技术实际操作考核，并建好炊事员业务进修档案。

三、负责粮、油、煤及主要副食品采购，管理。

四、指导食堂的工作，制定、完善各种规章制度的贯彻和实施，每周组织各食堂召开一次班会，制定下周饭谱，安排好食堂值班，并向主管校长汇报食堂工作及有关情况。

五、定期组织召开生活会，了解和征求师生对食堂工作的意见和要求，不断改进工作。每周召开一次处务会，总结上周工作，制定下周计划。

六、每月对各食堂进行一次综合考评，评出综合效益最佳食堂。

七、立足当前，瞄准长远，在食堂管理及饭菜的卫生、质量、花色品种、营养搭配的提高上推出新举措，迈上新台阶。

明港镇二中

2015年3月

### 食堂卫生制度

一、炊管人员要认真学习《食品卫生法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及卫生常识，做到理论与实践相结合，提高自身素质。保证饭菜质量。

二、班长、保管要把住原料的采购检验关，规定要求进行检查，对不新鲜的或变质原料不购、不收、不加工。坚持定点、定协议供货的原则。

三、加工中要坚持炊具消毒、原料消毒，有班长负责。食品、炊具存放，加工坚持生熟分开。炊具使用后用蒸汽消毒；蔬菜用碱水冲洗。

四、班长对剩饭菜要先检查，怀疑变质变味的饭菜坚决不出

售；气温较高时，馒头、包子等蒸食存放要通风、晾晾，加热前要检查有无变味，否则不能出售。

五、班长负责每日的卫生督促检查，发现问题及时解决，及时报告膳食处。对变质变味还出售的要追究班长的责任。班长要积极配合膳食处值班人员做好督促检查工作。如出现食物中毒，要对班长进行经济处罚并追究法律责任。望各位班长、炊事员对食品卫生引起高度重视，确保做到万无一失。

六、加强防蝇、防鼠、防尘措施，设有专人管理。每日落实好食堂值班人，下班前检查好门窗、防蝇、防鼠板等是否严密。

七、炊事员上班时要穿工作服、戴工作帽，并保持整洁。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、帽）。做到持证上岗。做到不在工作场所吸烟，不随地吐痰。

八、食品加工、存放做到四隔离（生与熟隔离，成品与半成品隔离，食品与杂物、药物隔离，食品与天然冰隔离）。操作时严格按生熟案，防止交叉污染。

九、保持食堂内环境卫生，把卫生区落实到每人名下，做到地面、墙壁干净，窗户明亮，炊具整洁。

十、膳食每周对食堂卫生进行抽查，对不合格的进行批评，对表现好的要鼓励、表扬。

明港镇二中

2015年3月

炊管人员廉洁守则

一、炊管人员要积极学习，不断提高思想觉悟，做到廉洁奉公，严于律己、以身作则遵章守纪，树立全心全意为师生服务的思想。

二、炊管人员要有良好的工作作风，要深入食堂搞调查研究，工作要起模范带头作用，要有显著成绩，要有争上游、争先进的精神。

三、炊管人员要模范地遵守食堂的各项制度，要求炊事员做到的自己先做到，要求炊事员遵守的自己要严格遵守。

四、模范执行食堂的财务制度，严格财务报销手续，严格出入库手续，不领过头物品；坚持每日早晚食堂内物品盘点制度；坚持采购物品先考察价格制度。炊管人员用餐不搞特殊，来客一律到售饭口购饭，不优亲厚顾，不拿食堂任何东西。要保证食堂内无任何违犯财务制度的现象出现。

五、坚持食堂财务公开原则、互相监督制度，考察物价要二人以上，采购蔬菜膳食部监督，采购物品要公布、上报物价。炊管人员要无条件地按照以上五条基本守则去做，以便把食堂管理工作做得更好。

明港镇二中

2015年3月

炊事员岗位制度

一、树立为师生服务的思想，有无私奉献、爱岗敬业的精神，讲文明礼貌，说话和气，热情服务。

二、努力钻研业务，不断提高技术水平。饭菜花样不断创新。

三、遵守操作规程，遵守工作纪律，遵守财务制度，不迟到、

不早退、不擅自离岗。

四、搞好食堂卫生。早起提前搞好宿舍卫生、个人卫生，工作中保持卫生，下班前把自己的卫生区清扫干净。个人卫生做到“四勤”。

五、爱护公务、炊具轻拿轻放。节约用电，做到人走灯灭，杜绝长流水现象。

明港镇二中

2015年3月

学校食堂卫生“六关”制度

一、采购、检验关：为保证所购原料的质量和卫生要求，采取以下三项措施：

1、每个品种要与两个以上有营业执照、卫生许可证的单位签订供货协议。

2、蔬菜的采购每个食堂1人、膳食处1人共同查验所购蔬菜的质量、卫生、价格，择优选购。

3、原料进食堂前先经保管按有关卫生标准进行查验，合格后方可过磅，班长加工员加工前再对所购、所存原料按有关品质鉴别项目进行检验，合格后方可加工。

二、加工关：班长、加工员操作中要按卫生“五四制”、“四隔离”的要求，炊具生熟分用，原料及食品生熟分放。

三、出售关：出售要本着现用现做的原则，保证所出售食品新鲜、卫生。出售入口食品时要使用食品工具。

#### 四、消毒关：

- 1、蔬菜消毒坚持用碱水浸泡、清水洗净；
- 2、容器坚持用蒸汽、洗涤剂消毒。

五、防蝇、防鼠、防尘关：每日检查门窗、防鼠板是否严密，保持门窗纱完整，无破损，食堂地面坚持湿式清扫。

六、个人卫生关：要保持良好的个人卫生习惯，勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。定期体检，持证上岗。

明港镇二中

2015年3月

#### 学校饮食卫生五四制度

一、由原料到成品实行“四不制度”：1、采购员不购买腐烂变质的原料；2、保管验收员不收腐烂变质的原料；3、加工人员不用腐烂变质的原料；4、营业员（服务员）不卖腐烂变质的食品。（零售单位不收进腐烂变质的食品；不用手拿食品；不用废纸、污染包装食品）。

二、成品（食物）存放实行“四隔离”：1、生与熟隔离；2、成品与半成品隔离；3、食品与杂物、药物隔离；4、食品与天然冰隔离。

三、用（食）具实行“四过关”：一洗、三刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水）。

四、环境卫生采取“四定”办法：1、定人；2定物；3、定时间；4、定质量。划片分工，包干负责。

五、个人卫生做到“四勤”： 1、勤洗手、剪指甲； 2、勤洗澡、理发； 3、勤洗衣服、被褥； 4、勤换工作服。

明港镇二中

2015年3月

1. 保持地面、天花板、墙壁、门窗坚固美观，所有孔、洞、缝、隙填实密封，保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
2. 做好每日清洁工作厨台、橱柜下内侧、厨房死角，特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。
3. 食物在工作台上操作加工，将生熟食分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。
4. 食物保持新鲜、清洁、卫生，并于清洗后分类分别储放冷藏区或冷冻区，做到勿将食物在生活常温中暴露太久。熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。
5. 调味品以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜品均不得与地面或污垢接触。
6. 及时将剩余食品、原料入冰柜冷藏妥善保管。
7. 配备密盖污物桶、泔水桶。泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，需要隔夜清除，则加盖隔离，泔水桶四周应保持干净。
8. 定期清洗抽油烟设备。

营盘乡中小学食堂厨工人员卫生管理制度

(2015年—2015年)



1. 工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲。
2. 工作时，避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
3. 在厨房内禁止抽烟，咳嗽、吐痰、打喷嚏等要避开食物。
4. 厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，保持双手的清洁。
5. 厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次的清洁工作，用具集中处路，专人管理。
6. 不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣物、放路鞋子、乱放杂物。
7. 有传染病时在家中或医院治疗，停止一切厨房工作。

## 营盘乡中小学食堂食品原料管理与验收制度

(2015年—2015年)

- 1、根据食堂生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免原料搁路不用现象。
- 2、高档原料派专人保管，按量使用，其它原料同样做到按量使用，物尽其用，杜绝任何原料浪费。
- 3、不许乱拿、乱吃、乱加工厨房的一切食品，一经发现给予劝退处理。
- 4、不得使用霉变、有异味等一切变质的烹饪原料，随时检查。
- 5、不得出售腐败变质的菜品和食品。

6、仓库保管员见单出料，做到帐目条理、清楚、准确。

7、采购人员必须以食堂利益为重，坚持原则，不图私利，后勤负责人应严格完成原料验收工作，了解即将取得的原料与采购单上规定的物品、数量是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符、质量差的原材料。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

8、验收完毕，后勤负责人开签单验收，并留一份存档。采购员根据手续齐全的凭证到财务室报帐。

### 营盘乡中小学食堂日常工作检查制度

（2015年—2015年）

1、对厨房各项工作实行检查制，不定期，不定点、不定项抽查。

2、检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、菜肴质量、原材料节约及综合利用、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

3、各项内容的检查可分别或同时进行。

卫生检查：包括食品卫生、日常卫生；

纪律检查：包括厨房纪律，考勤考核；

设备安全检查：包括设备使用、维护安全工作；

生产检查：包括储藏、出菜质量及速度；

一般性工作检查：包括餐前、餐后工作过程、个人及其它卫生。

- 4、食堂主管及管理人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改已或在规定期限内改正。
- 5、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任；属于本组的差错，则追究组长的责任，同时采取相应的经济处罚措施。
- 6、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。
- 7、检查人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果做书面记录备案，检查结果与小组和个人利益挂钩。

## 营盘乡中小学食堂防火安全制度

（2015年—2015年）

厨房引起火灾的主要因素：大量堆积易燃油脂，煤气炉未及时关闭，煤气漏气，电器设备未及时切断，电源或超负荷用电，炼油时无人值守等。

- 1、发现电气设备接头不牢或发生故障时，应立即报修，修复后才能使用。
- 2、不能超负荷使用电气设备。
- 3、各种电器设备在不用时或用完后切断电源。
- 4、易燃物贮藏应远离热源。
- 5、每天清洗净残油脂，清洗干净炉罩炉灶，每周至少清洗一次抽油烟机滤网。

6、下班关闭电源、能源开关。

7、全体人员掌握处理意外事故的最初控制方法和报警方法。

## 营盘乡中小学食堂设备及用具管理制度

（2015年—2015年）

1、厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理，人人遵守。

2、个人使用器具，由本人妥善保管；共用器具，使用后放回规定的位路，不得擅自改变；使用者有责任对用具进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏、丢失的，照价赔偿；故意损坏者双倍赔偿。

3、厨房内用具以旧换新，办理相关手续，收回原有用具。

4、厨房一切用具、餐具(包括零部件)不准私自带出。

5、厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。

6、备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向领导报告审查批准。

## 营盘乡中小学食堂管理奖惩制度

（2015年—2015年）

根据学校饭堂管理规定，结合厨房具体情况，对厨房各岗位员工符合奖惩条件者进行内部奖惩。

（一）符合下列条件之一者，给予奖励：（每学年结束奖励一次）

- 1、忠于职守，全年出满勤，工作表现突出，受到多次表扬者。
- 2、为厨房生产和管理提出合理化建议，被采纳后产生及大效益者。
- 3、在厨房生产中及时消除较大事故隐患者。
- 4、多次受到师生表扬者。
- 5、卫生工作一贯表现突出，为大家公认者。
- 6、节约用料，综合利用成绩突出者。

(二)、出现下列情况之一者，给予惩处：

- 1、违反厨房纪律，不听劝阻者。
- 2、不服从分配，影响厨房工作者。
- 3、工作粗心，引起师生对厨房工作或菜肴质量进行投诉者。
- 4、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，影响同事间的工作关系者。
- 5、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者。
- 6、不按操作规程生产，引起较大责任事故者。
- 7、殴打他人者。
- 8、不按时清理原料，造成变质变味者。

(三)、以上奖惩条例的实施，以事实为依据，根据具体情况，由组长提议，分管领导审定具体奖惩方法和范围，错误情节严重者，按工作制度及其他规定进行处理。

## 营盘乡中小食堂人员纪律管理制度

(2015年—2015年)

- 1、厨工按时上下班，准备充分时间更换制服，以便准时到达工作岗位。
- 2、服从上级领导，认真按规定要求完成各项任务。
- 3、员工在工作时间应坚守工作岗位，不得擅自离岗；不得坐在案板及工作台上。
- 4、为保证清洁，良好的工作环境，提高工作效率，工作时间不得在工作区内吸烟、不得高声喧哗、聊天。
- 5、工作时间需穿整洁、大方、得体的工作服，围裙、工作帽，男员工不可留长发。
- 6、工作时应在指定位路工作。
- 7、厨房内严禁吃、拿食物或物品，不得擅自将厨房食品交与他人，不得借口食物变质而丢掉。严禁人为浪费。食物变质后应登记。
- 8、厨房为生产重地，没有经管理人员同意，严禁非工作人员进入，具体由厨工组长负责执行。
- 9、自觉养成卫生习惯，保持工作岗位及卫生包干区的卫生整洁。
- 10、严格执行厨房内各项管理制度的规定。

## 营盘乡中小学食堂工作处罚标准

(2015年—2015年)

- 1、工作衣帽不整洁、不按指定位置工作、每次罚10元。
- 2、不服从领导安排，有抵触性者处罚10元。
- 3、厨房各岗位卫生分担区不整洁，经指出仍不净者，负责人处罚20元，责任人处罚10元。
- 4、下班时，各岗位做好剩余菜品、原料的存贮，如因存贮不善造成菜品变质、变味、按价赔偿。
- 5、工作态度不端正，因自身情绪造成菜质不符合要求处罚20元，造成师生严重投诉者，处罚50元。
- 6、因责任心不强，造成汤锅水烧干，菜肴炖枯，蒸笼食品蒸过了、菜品蒸烂了、米饭煮糊了、原料贮存不当造成厨房成本增大者，责任人处罚30元。
- 7、工作粗心，引起师生对厨房菜肴质量进行投诉者，处罚10元。
- 8、弄虚作假或搬弄是非，制造矛盾，拉帮结派、影响同事间的关系者、罚50元。
- 9、不按操作规程生产，损坏厨房设备和用具者，按价赔偿。
- 10、将过期变质食物加工食用，造成师生食物中毒者，承担民事责任。
- 11、殴打他人者，开除并处罚30元。
- 12、违反厨房所有规章及管理制度者，视情节轻重，处罚5-25元。对学校影响恶劣者，由学校直接劝退。

## 学校食堂管理方案篇五

- 1、食堂由专人负责管理，厨房及其他加工、销售场所，闲人不得入内。
- 2、仓库重地指派专人保管和检查，未经仓库保管员同意，他人不得随意出入，出、入库物品必须登记签字。
- 3、每一天检查食堂内水、电、燃油的使用情景，及时维护相关设备，下班前切断所有水、电、燃油的供应。
- 4、厨房、餐厅、库房每一天下班前必须关好门窗，并按规定上锁，严防他人进入。
- 5、上班后要首先检查安全防范设施，发现异常及时向校长室汇报。同时，仔细检查食品原料、餐具、工用具是否受到污染。
- 6、长假期间做到有人值班、巡视。

### xx学校师生用餐制度

- 1、自觉维护餐厅秩序，买饭买菜按次序排队，做到不插队，不拥挤，不争先恐后。
- 2、尊重职工劳动，有意见或发生矛盾应经过组织或值班教师和学生干部解决，不得与食堂工作人员及值班人员无理争吵。
- 3、按时用膳，无特殊情景不得提前或推迟。如要提前或推迟的，必须由有关部门事先通知食堂。
- 4、注意餐厅清洁卫生，剩饭、剩菜必须倒入泔水桶，不随便乱丢，不随便搬移饭桌。



5、爱护餐厅设备，禁止踩踏座椅或把脚放在座椅上。不随便玩弄卖饭卡机，饭卡丢失应及时向总务处挂失，拾到别人的饭卡及时交到总务处。

6、餐厅内禁止穿拖鞋、汗背心。

## 学校食堂管理方案篇六

为了保证学校食堂膳食工作安全有序进行，确保食堂员工及全体师生的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，特制定本制度。

1、食堂应配备相应的灭火器材及燃气报警装置。所有员工必须熟悉正确的灭火方法，做到发生煤气泄漏或火灾时能迅速有效的处理。

2、食堂的燃气使用必须专人负责开关，应熟悉煤气管道的走向及各开关的位置。每餐下班前应仔细检查煤气关闭情况，并做好相关记录，发现问题及时处理。

3、厨房人员上班前应先检查煤气有无漏气情况，不要急着开灯（包括电器开关），应先闻一闻是否有煤气味，如发现漏气或有煤气味，不得开电闸，以免引起着火或爆炸。

4、在使用煤气前，应打开风机将炉内的废气（余气）抽走，确保无煤气泄漏后，才能点着火种，才能打开炉子的大火气阀使用。调好风量（风门，）使煤气完全燃烧。

5、煤气设施附近不准堆放易燃易爆、有腐蚀性的物品，不准堆放杂物及用管道作为受力点，不能封闭遮盖煤气设施，保持设施清洁干净、通风透气。发现隐患及时报告及时处理。

6、经常检查炉底管道有无腐蚀，胶管（点火棒）有无龟裂、穿孔、甚至断裂的情况，发现其中之一情况，要及时报告，

并维修或更换。

7、煤气供应商必须有资质，并签订供气合同。储气钢瓶必须有检验合格标记（条形码），才可以使用。

8、煤气一旦发生失火，千万不要惊慌，应及时切断气源，关闭炉前总阀，及时疏散人群，保护人身安全，尽量减少损失。

## 学校食堂管理方案篇七

一、明确食堂工作人员的卫生职责，每天做好食堂内外环境保洁工作。

二、有专人负责餐厅、环境卫生的`打扫，保持厨房、餐厅内外清洁卫生，水沟畅通，洗手设备运转正常。

三、采取有效的措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的条件，厨房、餐厅、仓库、凉菜等专用间视野内无、苍蝇、老鼠。

四、餐厅地面、墙壁、门窗、灯具、桌椅等清洁整齐，室内无有害昆虫、老鼠。

五、加工用设施、设备和工具清洁，厨房地面无食物残渣，排烟排气设施无油垢沉积，墙壁、天花板清洁工、无霉斑。

六、每餐餐具清理结束后，全体食堂工作人员要将食堂工作区域(含餐厅的地面、台面、和桌椅)打扫清理冲洗干净，不留一点残渣，做到清洁卫生，防止蚊虫等孳生。

七、垃圾箱加盖，废弃物容器密闭，外观清洁，并有明显标识，垃圾、废弃物及时清除。

八、废弃油脂、泔油脂水按有关规定及时处理。

九、每次长假，全体食堂工作人员提前1天上班，打扫清理食堂内外卫生，并将所有食堂的餐具、用具按要求进行消毒。