

# 2023年学校食堂卫生 学校食堂卫生承诺书 (大全5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 学校食堂卫生篇一

为进一步做好学校食品安全管理工作，维护在校师生食品安全，预防食物中毒及食源性疾病的发生，本学校特做如下承诺：

一、我单位持有《餐饮服务许可证》，不得擅自改变加工流程。

二、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规，对我校食堂的食品安全负责，承担食品安全第一责任人的责任。

三、做好营养餐的食品安全工作，加强营养餐的采购验收登记、使用、留样环节的管理，承担因营养餐管理不当所造成的食品安全事故的责任。

四、严格执行从业人员健康管理制度，定期进行食品安全知识培训。所有从业人员持有效健康证上岗，并保持良好的个人卫生习惯。

五、保证食堂内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

六、建立食品进货查验和索证索票购进记录登记制度，不购进、不使用、不经营腐败变质、有毒、有害、来历不明等不

符合食品安全标准的食品 and 食品原料，不使用不符合国家标准的食用油、食醋、酱油，不使用毒死、病死或死因不明的畜禽及其它制品。

七、食品制作过程规范并符合食品安全要求，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器，包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。

八、严格按国家规定使用食品添加剂，做到专人保管，专柜存放，在食品加工过程中不使用非食品原料加工食品，不滥用食品添加剂。

九、做好留样工作，每餐每样至少留样100g□密封冷藏保存48小时方可进行处理。

十、严格落实餐(饮)具清洗，消毒及保洁制度。按照规范流程洗消餐(饮)具，未经消毒的餐饮具不得供顾客使用。

十一、按国家要求处理餐厨废弃物，并和处置单位签订餐厨废弃物处置协议，确保规范处置餐厨废弃物，并做好餐厨废弃物处理记录。

十二、发生食品安全事故时，须立即报告主管部门，不谎报、瞒报、迟报，并采取有效措施控制事态的发展扩大。

本单位将严格履行以上承诺，自觉接受社会和食药监管部门的监督，对全校

众负责，保证学校食堂的食品安全。

单位(盖章)：

(校长)负责人签名：

## 学校食堂卫生篇二

为切实维护全校师生的合法权益，确保师生的饮食安全，按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的规定，本单位郑重做以下承诺：

一、健全学校食品安全管理机构，建立以校长为食堂食品安全第一责任人，由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理工作。

二、严格遵守《食品安全法》及实施条例等相关法律、法规、规章的规定，健全各项制度，强化内控机制，提高管理水平。

三、保证在取得《餐饮服务许可证》的前提下从事餐饮服务活动，不超范围经营。

四、严格按照营养餐供应要求进行加工操作，科学制定食谱，规避使用一些高风险食材，降低食品安全风险。学校校长或学校管理人员要轮流陪餐，做好陪餐记录，及时发现和解决食堂管理中存在的问题和困难。

五、保证食品从业人员持有效的健康培训合格证明，实行每日晨检制度，对患有“五病”的从业人员予以调离或调整到其他不影响食品安全的工作岗位，建立并执行食品从业人员培训计划。

六、严格按照国家有关规定采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品，认真落实采购查验、索证索票和进货台账登记制度。严格落实食品添加剂“五专”管理，不滥用食品添加剂和非法使用明令禁止使用的食品添加剂，所有使用的添加剂均按要求在县食品药品监督管理局登记备案。

七、认真落实饭菜留样制度、餐饮具清洗消毒保洁制度和餐

厨废弃物处置制度。

八、按照保证食品安全的要求贮存食品。不购买、存放、使用亚硝酸盐;不使用散装食用油;不采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品;食品库房内不存放有毒有害物品或不洁物。

九、学校食堂不制售凉菜;熟制加工的食品严格按照加工操作规范进行操作，做到烧熟煮透。

十、制定食品安全突发事件应急处置预案。发生食物中毒或疑似食物中毒时，要在第一时间上报食品药品监督管理局和教育局，并配合调查，主动做好善后工作，不迟报、瞒报。

十一、虚心接受家长及社会各界的监督，自觉配合食品药品监管部门做好食品安全监管工作，对存在的食品安全问题在限期内整改到位，着力营造安全的餐饮服务环境。

承诺单位(公章):

负责人/法人代表(签名)

时间: 年月日

本承诺书一式四份，一份张贴学校食堂，一份由承诺方保存，另两份报食品药品监督管理局、教育局备案。

### 学校食堂卫生篇三

民以食为天，食以安为先，确保学校食堂餐饮服务安全是我们义不容辞的责任。为进一步落实上级关于加强学校食堂饮食与卫生安全的要求，建立健全学校食品卫生安全和有关规章制度，本着服务师生，安全第一的原则，特作以下承诺，确保学校食堂、食品卫生安全。本食堂郑重承诺:

坚持广大师生人身健康安全高于一切，遵循产品即为人品，安全就是生命的经营理念，牢固树立餐饮服务食品安全第一责任人意识，始终把餐饮服务食品安全工作置于各项工作的首位。

遵守诚实守信的商业道德，严格履行《食品安全法》、《产品质量法》、《消费者权益保护法》、《动物防疫法》等法律所规定的责任和义务。

严格把好原材料采购验收关、索票索证关，建立购进、销售的可追溯制度；严格把好从业人员健康关，做到上岗人员必须具备健康证明；严格把好餐具用具消毒关，确保餐饮环境布局合理、卫生消毒设施齐全。

严格做到：原料不合格不入库、不制作，食品不合格不外端、不上桌。食品制作过程中，禁止非法添加非食用物质和滥用食品添加剂。确保加工经营的餐饮食品符合质量标准和卫生要求。

进入食堂的粮油、蔬菜等各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量，且保证在运输、储藏方面无污染。

定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染。食堂用具实行四过关：一洗、二刷、三冲、四消毒。食品实行五隔离：即主食与副食、生与熟、成品与半成品，食品与杂食，食品与鼠药隔离，不得混放；生、熟食刀案及冷荤配餐用具必须分开专用，并有明显标志。

置食品的橱柜、货架应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。

食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类分池清洗，禽蛋在使用前应当进行清洗，必要时进行消毒处理。

原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

认真冲洗操作间灶具和地面，仔细擦拭餐厅地面和桌椅，重点为操作间墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，无污染、无杂物及餐厅地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

严禁闲杂人员进入操作间。加强水源、电源管理，使用电器必须规范操作，经常检查线路，防止火灾发生，定期清洗水塔，保证用水卫生。

要定期对食堂灶具进行消毒，定期打扫环境卫生，定期进行灭蝇、灭鼠工作，认真做好防疫工作。

邀请学校相关领导经常检查饭菜质量，抓好卫生安全制度落实，保证学生健康就餐。

积极配合餐饮服务监管部门，自觉接受监督；提高本食堂所有从业人员的食品安全意识、诚信经营意识和职业道德修养。

承诺人：

20xx年xx月xx日

## 学校食堂卫生篇四

为了保障全校师生员工健康地学习、工作、生活，促进学校各项工作顺利开展，防止食物中毒事故的发生，学校食堂向全体师生做出以下郑重承诺：

1、全体员工一律使用文明用语，礼貌用语（用语要规范，语

言要标准，态度要热情），禁用服务忌语，努力提高服务质量，搞好优质服务。

2、加强员工培训、提高人员素质，避免“打错卡”现象发生；如果出现多打的问题，愿意接受错一赔二的处罚。

3、在任何时候任何情况下，员工不与师生争吵或者打架斗殴，做到打不还手骂不还口。

4、对师生反映的任何问题，努力做到及时解决妥善处理。落实首问负责制。

5、在规定的营业时间内，要穿工作服，戴上岗证，衣着整洁，穿着整齐，符合工作要求，不准脱离岗位、串岗和出现无人打饭现象的发生。

1、所有主副食品，决不私自提高价格，让师生感受到实实在在的服务和享受明明白白的消费。

2、严把质量关，保证销售或使用的食物无变质、过期，不合格，禁止销售“三无”产品。

3、努力增加花色品种供应，不断推出新菜品，调整新花样，积极引进不同风味，不同特色的菜肴。

4、师生就餐时，菜肴出现变质或有泥沙，杂草、虫子、头发等，就餐师生有权要求退换，餐厅人员积极负责退换，并接受有关部门处理。

以上各条，本食堂保证做到，请全体师生监督，如有违犯，甘愿受罚。

## 学校食堂卫生篇五

为了办好食堂，使食堂上等级，防止学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，保障师生员工身体健康，坚持预防为主的工作方针，根据《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，制定本制度和措施。

- 1、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。
  - 2、食堂的设施设备布局应当合理，要有独立的食品原料存放间，食品加工操作间，食品出售场所及用餐场所。
  - 3、配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废物的设施和设备。
  - 4、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒、未经消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。
  - 5、餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须在固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。
  - 6、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。
- 1、严格把好食品的采购关。食堂采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证，应相对固定食品采购场所，以保证其质量。

禁止采购以下食品：

- (2) 未经兽医卫生体验或者检验不合格的肉类及其制品；
- (3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；
- (4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

2、食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志、生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

3、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、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。

4、食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质的感官性状异常的食品及其原料。

5、加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。加工后熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。

6、食堂不得制售冷荤凉菜食品。

7、食品的烹饪后至出售不得超过2小时。

8、剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

1、食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

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。凡患有痢疾、伤害、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。食堂从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

（2）穿戴清洁的工作衣、帽、口罩、手套，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）不得在食品加工厂和销售场所内吸烟。

1、食堂实行分管校长负责制，并配备兼职的食品卫生管理人员。

2、分管校长负责建立健全食品卫生安全管理制度。

3、学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证。要积极配合、主动接受当地卫生防疫部门的卫生监督。

4、学校食堂要建立卫生管理规章制度及岗位责任制度，在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、学校要对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照（证）商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

6、学校要建立食物中毒或其他食源性疾患等突发事件的应急

处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施。

(1) 立即停止食堂一切活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生防疫部门报告；

(2) 协助卫生机构救治病人；

(3) 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具设备和现场；

(4) 配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

(5) 落实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。

7、学校必须建立健全食物中毒或者其他食源性疾患的报告制度，发生食物中毒或疑似食物中毒事故应及时报告当地教育行政部门和卫生防疫部门。

8、要建立学校食品卫生责任追究制度。对违反本制度，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领导和责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，隐瞒实情不上报的领导和责任人，由教育部按照有关规定给予通报批评或行政处分。