

# 2023年幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结(优秀5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。那么我们该如何写一篇较为完美的总结呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结篇一

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定20xx年食堂工作计划。

- 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腐败食品，坚决不予采购，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。

XXXXX负责人(签字)□XXX

XXXXXX校(园)长(签字)□XXX

20XX年X月X日

## 幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结篇二

本年度您的安全工作责任目标为：

1、牢固树立“安全第一，责任重于泰山”的意识，时时把食品卫生安全工作放在第一位。

2、严格执行《食品卫生法》，厨房工作重地严禁非工作人员入内。厨房没有工作人员时要锁好门。

3、厨房工作人员必须取得健康证后才能从事食堂服务工作。

4、刀、墩、容器必须张贴标签，并分类使用，洗涤食品的容器必须按植物、动物类分开使用。

5、做好防蝇、防鼠、防火工作。

6、厨房工作人员必须养成良好的个人卫生习惯，工作开始前、大小便后，接触初级食品原料或不干净的餐具、容器等之后，必须彻底洗手。

7、食堂工作人员进入厨房之前，必须穿戴整洁的工作服帽，才能工作，工作时不能吸烟、吃零食、挖耳、擤鼻涕，不能带入或存放个人生活用品，不要穿着工作服、鞋进入厕所。

8、严格执行食堂工作流程和规范，对食材的清理要做到一洗二浸三烫把控各个操作的风险点。绝不使用过期、腐烂、变质的食材。

10、厨房工作人员必须具备高度的责任心，兢兢业业做好本职工作。

11、厨房工作人员必须严把食品准入关，严防“三无”产品、过期变质食品入厨房。

12、食堂工作人员因失职造成幼儿食品卫生安全事故、一切费用由当事人员负责。

xx幼儿园

时间□20xx年xx月xx日

## 幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结篇三

1、幼儿园领导要十分重视食品卫生安全工作，由园长总管，副园长主管，兼职管理人员分管，每学期要定期研究食品卫生安全工作，要定期或不定期对食堂进行检查和督促。

2、积极配合卫生行政部门对食堂的餐具和食品作全面检查，

发现问题，及时整改。

3、检查食堂有关证照是否齐全，保证持证上岗，若有无证上岗者，立即劝退。

4、检查食堂是否严格执行各级各类关于食品卫生的法律法规和幼儿园饮食卫生制度，若有违者必须立即查处。

5、检查食堂有否出售腐烂变质的有害食品。如发现有腐烂变质食品，必须立即销毁。

6、检查食堂的卫生环境是否整洁。

7、检查食堂的餐具是否做到一清、二涮、三冲、四消毒，有无保洁设施。

8、检查食堂的食品是否做到生熟分开。

9、检查食堂是否有留取当天各种菜样各200克，并冷藏保存48小时。若没有按规定要求做，必须立即整改。

10、幼儿园的食品卫生安全，(园长)为第一责任人。

xx幼儿园

时间□20xx年xx月xx日

## **幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结篇四**

为了保证来园幼儿及广大教职工饮食卫生安全，认真落实食品卫生法及市区教委制定的食堂卫生安全的有关规定，严格食品卫生安全管理，强化各个部门的责任意识，特与有关人员签订此责任书：

- 1、严格执行岗位负责人，采购人员严把进货渠道，所有食品从正规商家进货，购货时索证、验收，不符合卫生标准的，食品不得购买和使用，所购食品标示齐全，确保食品卫生安全。
- 2、操作间空气清晰、无异味，无垃圾杂物；吊扇、排风扇保持干净；桌面物品、设备洁净无污垢；个人物品不得存放。
- 3、规范操作环节，执行操作和消毒制度。按需采购食品，不买变质食品，不买无标示物品。验收时要检查食品的质量和量后方可签字。
- 4、烹制间：无蝇、无鼠、无有害及个人物品；炊具、灶具、盛具、水池、盆等洁净无污垢；生、熟、荤、素盛具分用并及时消毒；调料盒及各种用具的盖每日洁净，每周消毒2次。
- 5、婴幼儿的伙食供应，应保持卫生、安全。做到细、软、嫩、小，主面食外形新颖，幼儿喜欢，易于消化。
- 6、认真听取教师，家长对伙食的意见和建议，及时改进工作中的不足。
- 7、伙食费要专款专用，精打细算，计划开支，注意节约，合理使用。
- 8、根据季节供应情况，制定适合幼儿年龄的代量食谱，定期更换，并保证按食谱投料制作，不得随意更换。
- 9、准确掌握幼儿出勤人数，做到每天按人按量供应主副食，不吃隔日剩饭菜，不得造成大量浪费。
- 10、同保教人员定期计算幼儿进食量、营养量，保证儿童的进食量，蛋白质摄入量占应供给量的80%以上。

11、按时开饭，不得提前或延后，儿童进餐时不应少于30分钟，保证幼儿吃饱每餐饭。

12、炊事人员努力钻研饭菜质量，注意调配花样，科学烹调，尽最大努力，保存营养素，特别防止维生素损失。

13、食堂严格执行《食品卫生法》，厨房用具、刀、案板、盆、筐、抹布等做到生、熟分开，洗刷干净，餐具一餐一消毒，食物要有防蝇设备。

14、严把进货关，购买回的粮、肉、菜、水果等用品，保健医、炊事人员要检验质量，一看数量是否够数，二看否新鲜，如有质量不合格或看着就有问题的物品，拒绝在单子上签字，并要采购人员立即退换，对物品没有标示的不予验收。

15、责任明确，各负其责，如有问题，分级分层追究责任。如采购回物品把关不严出现问题，连采购员和验收人员一起追究责任。

16、夏天太热，加工食品在外面放置时间过长时，应注意冷藏，不要造成加工污染，并注意做熟后分发、运送过程中不要造成污染。

18、提高警惕，加强对食堂用品、食品的安全管理及时关好门窗，不让无关人员进入食堂。

19、工作人员要增强服务意识，提高饭菜质量，降低食品成本，节约用料，节约煤气、水、电。

20、对玩忽职守，不负责任，把关不严，不按操作程序加工饭菜，造成事故或出现问题的个人或组织，将根据情节轻重给予严肃处理。

21、此责任书一式两份，双方各执一份。望认真履行。

xx幼儿园

时间□20xx年xx月xx日

## 幼儿园食堂从业人员食品安全培训总结篇五

为增强安全意识，强化安全责任，落实安全措施，确保师生生命财产安全，特与负责食堂工作人员签订安全责任书。

1□牢固树立“安全第一，责任重于泰山”的意识，时时把安全工作放在第一位。

2、严格执行《食品卫生法》，食堂工作重地严禁非工作人员入内。

3、食堂工作人员必须取得健康证后才能从事食堂服务工作。

4、刀、墩、容器必须张贴标签，并分类使用，洗涤食品的容器必须按植物、动物类分开使用，食品严格执行煮熟烧透。

5、做好防蝇、防鼠，全面清洁卫生工作。

6、食堂工作人员必须养成良好的个人卫生习惯，工作开始前、大小便后，接触初级食品原料或不干净的餐具、容器等之后，必须彻底洗手。

7、食堂工作人员进入食堂之前，必须穿戴整洁的工作服帽，才能工作，工作时不能吸烟、吃零食、挖耳、擤鼻涕，不能带入或存放个人生活用品，不要穿着工作服、鞋进入厕所。

8、幼儿开一餐后及时整理餐具，同时对幼儿开餐场地进行消毒。

9、食堂工作人员必须具备高度的责任心，兢兢业业做好本职

工作。

10、食堂工作人员必须严把食品准入关，严防“三先”产品、过期食品入园。采购人员要建好台帐，并索取产品检验合格证。

11、食堂工作人员园失职造成幼儿卫生安全事故的，一切费用由当事人承担。

让幼儿园里人人、处处、事事、时时都把安全放在首位，让每个孩子都安然无恙地度过童年的美好时光，平安、快乐、健康的成长！！

此责任书签字（盖章）后生效。在责任期（一学年）内，如因疏于管理、将严肃追究责任。

学校（盖章）：

责任人（签名）：

时间□20xx年xx月xx日