

# 幼儿园食品安全检查计划制度(实用5篇)

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

## 幼儿园食品安全检查计划制度篇一

《幼儿园教育指导纲要》中指出，幼儿园应把幼儿健康放在第一位。食堂工作是幼儿园卫生安全工作的重中之重，为了确保幼儿的饮食安全，我们在实际工作中将一切防患于未然，高度重视，常抓不懈，严把食品入口关，确保幼儿食品卫生和饮食安全。以下是我园在做好食堂卫生安全工作方面的几点做法：

### 一、完善食堂基础设施

食堂建成了了熟食间、库房、更衣室等，将有限的空间得到了最充分的利用。从择菜、洗菜、切菜到炒菜，再从餐具的洗刷、消毒到使用，全部流水线作业。食堂光线充足，空气流通，防蝇、防鼠、防尘设备完善。机械设备齐全，现有蒸饭车、和面机、压面机、餐具摆放架等设施，分类明确，标记明显，专物专用，为确保幼儿食品卫生安全奠定了良好的物质基础。

### 二、健全和完善各项规章制度

成立食品卫生安全管理领导小组，监督岗位责任制的落实。实行分工负责制，各人负责一项工作，提高工作效率，提高服务师生的意识和水平。具体职责分工明确，详细制定了食堂管理人员岗位职责、炊事员岗位职责等；同时广泛征求家

长、教师对伙食安排等方面的意见和建议，不断完善食品卫生各项管理制度和措施。制定了“幼儿园食物中毒应急预案”、“幼儿园食物中毒事故责任追究制度”等，从而杜绝意外事故的发生。幼儿园还根据《潍坊市学校安全管理规范》逐步完善了《食堂安全制度》、《食堂卫生管理制度》、《食品加工制度》、《食堂消毒制度》、《食堂库房管理制度》、《饭菜留样制度》、《食品原料采购索证制度》等，加强食堂的卫生工作的指导。

### 三、工作人员持证上岗，确保食堂卫生安全

对食堂工作人员，我们要求做到每半年进行一次全面的体检，持证上岗。而且每年都要经过中续体检，更换健康证，以确保炊事人员的健康。同时两周进行一次业务学习，学习有关文件和食品卫生知识、食物中毒预防知识、餐具消毒知识等，不断提高对幼儿食品卫生安全工作的认识。上岗后严格要求养成良好的卫生习惯：工作前、便后用肥皂和消毒液及流动水洗手；工作中穿戴整洁的工作服、工作帽；不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指；食堂卫生每天一小扫，每周一大扫，所用器具及时清理，物品用后物归原位。使我园食堂始终给人一种清新明亮、整洁卫生的感觉。

### 四、严把食品采购加工关，确保食品卫生安全

1、我园坚持从正规渠道进货，严抓食品进货关。送货方必须提供《卫生许可证》、《营业执照》、《质量检测报告》、《健康证》等凭证，保证了食品的质量。食品进入食堂后，从验货、登记实行层层把关，保证食品的新鲜卫生。并建立了食品及原料采购索证台帐，明确责任，杜绝腐烂变质食品进入食堂。

2、食品原料勤进少存，蔬菜、水果等保鲜食品日进日清，确保幼儿食品营养新鲜。冰箱内食品生熟分开存放，避免交叉污染。食堂库房干燥卫生明亮，食品分类分架离地离墙摆放，

有专人管理。

3、食品加工后立即食用，剩饭剩菜全部倒掉，并有专人每天负责处理。坚决不给孩子食用隔日饭菜，杜绝食物中毒现象的发生。工作人员严格按制度操作，蔬菜先洗后泡再切，彻底清除农药残留，保证营养素不流失。动物内脏、鱼类、虾类等也要清水漂洗干净，去除更多有害物质及异味。食堂各种炊具配备齐全，生熟分开，标记明确，专物专用。

4、坚持饭菜留样程序，确保突发事件有据可查。每餐的饭菜都要用专用密封容器留样，随时检查餐、点的卫生质量。留样的品种要齐全，数量要保证达到每种食品100克，留样时间保证24小时。

## 五、严格消毒制度，确保餐饮用具卫生

幼儿使用的餐具坚持每餐后清洗蒸汽消毒40分钟，做到“一洗、二涮、三消毒、四保洁”；水杯每天用消毒柜消毒，毛巾每周两次用稀释的84消毒液浸泡消毒并太阳暴晒；桶每天清洗蒸气消毒40分钟；菜板、菜刀每天用沸水烫洗消毒，笼布每次用后洗净晒干，存放在固定的容器内；生、熟抹布、毛巾每天分别清洗，用“84”液浸泡消毒后，挂在固定的位置。所有消毒工作都做好登记签字，责任明确。

## 六、加强食堂安全保卫措施，确保食堂重地安全

食堂是保障幼儿饮食安全的重地，严禁非食堂工作人员随便进入食堂。送货人员送货只能送到门口，不许进入。各班老师取水、拿饭只能进入熟食间。外人进入时，必须经主管领导同意并登记后，带上脚套，方可入内。

总之，讲卫生才有健康，保安全才有质量，做好幼儿园的食堂安全是幼儿园整个工作的重中之重，是保障幼儿身体健康的有力保障。所以我们更要扎扎实实做好幼儿食品卫生安全

工作，将爱心捧给孩子，将放心送给家长，为幼儿的健康成长保驾护航。

## 幼儿园食品安全检查计划制度篇二

“民以食为天，食以安为先”。我园食品卫生的安全是关系到在校每一位师生身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范我园食品卫生管理，预防我园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

### 一、培训目的

为了进一步提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校的后勤安全工作提供有力的保障。

### 二、培训内容

中华人民共和国教育部令第14号 《我园食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《我园食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

### 三、培训安排

每学期开学前一个月安排一次培训学习。

- 1、及时组织食堂工作人员进行食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。
- 2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。
- 3、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和水平。

## 幼儿园食品安全检查计划制度篇三

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，让员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。

## **幼儿园食品安全检查计划制度篇四**

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据常教安〔20\_\_〕30号文件关于进一步加强学校食堂管理的通知精神，为确保全校师生的身心健康，稳定正常的教学秩序，严防食物中毒事故的发生。20\_\_年5月10日，我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

## 一、学校领导重视食堂卫生工作

本学期初，学校成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

## 二、做到责任到人

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。

三、调整厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净。加强了各种设备的安全检查。食堂用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

## 四、主要存在的问题

1、学校人数多，餐具量大，部分餐具的消毒只是放入开水中消毒。

2、食品留样工作有不规范的现象。五、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校食堂要通过板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2) 食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(3) 学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

(4)、不定期组织教师和学生对食堂及小卖部进行检查，严禁三无产品进入。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

## 幼儿园食品安全检查计划制度篇五

为进一步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[20\_\_]169号)、《毕节市食品药品监督管理局毕节市教育局关于加强中小学幼儿园食堂食品安全工作的通知》(毕市食药监发[20\_\_]9号)及金沙县教育局金教稳[20\_\_]3号文件精神，切实加强中小学、幼儿园学校食堂食品安全管理，提高我乡中小学、幼儿园食堂管理水平，确保师生饮食安全，结合我乡实际，拟定计划如下：

### 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[20\_\_]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，及时消除食品安全隐患。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。