

最新学校食堂明厨亮灶实施方案(汇总8篇)

合理分配预算是广告策划的重要环节，需要权衡各项宣传成本和效果，并确保投入产出比的合理性。在这里，我们为大家准备了一些年会策划的注意事项和要点，希望能帮助到大家。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇一

各镇（街道）食品药品监督管理所、区食品药品稽查大队、局机关各科室、有关餐饮服务单位：

为全面贯彻落实习总书记在党的十九大报告提出的“实施食品安全战略，让人民吃得放心。”的要求，深入开展我区餐饮业质量安全提升工程，督促餐饮服务单位落实食品安全主体责任，强化企业自律和社会共治，鼓励消费者积极参与食品安全监督，不断提升全区餐饮业质量安全水平，根据市食安办关于《落实民生社会建设要率先突破食品安全工作实施方案》工作要求，结合我区实际，制定本实施方案。

一、工作目标

按照“分类实施，属地管理”的工作思路，在全区范围内开展餐饮服务单位“互联网+明厨亮灶”建设。10月底前，城区及镇驻地学校食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率达90%，中型以上餐饮单位“互联网+明厨亮灶”覆盖率达70%以上。

二、工作步骤

（一）安排部署：召开“互联网+明厨亮灶”动员会议，传达实施方案，建立并逐步完善纳入“互联网+明厨亮灶”城区及镇驻地学校食堂、中型以上餐饮单位名录，实施动态管理。

（二）推进落实：按照分类施工，属地管理原则，分季度进行推进。由食品科分季度制定施工单位名单，各科室、所负责协调各自管辖范围内参与单位，同施工单位对接，并进行监督。各所根据工作落实情况填写《互联网+明厨亮灶餐饮服务单位基本情况统计表》，并于每月20日汇总至局食品科。

（三）监管运行：纳入“互联网+明厨亮灶”单位由所在辖区监管所科室对其实时监控情况进行监督，将远程监控同现场检查相衔接，进一步排查风险隐患，切实发挥监管平台效能，提高监管效率。

三、工作措施

（一）与行政许可工作相结合。新取得许可的中型以上餐饮单位及城区、乡镇驻地学校食堂要及时纳入施工名录，分类逐步纳入监管平台。

（二）与升级改造相结合。纳入平台的学校（含托幼机构）食堂、中型以上餐饮服务单位食品加工场所全面提档升级，提升硬件条件，实现厨房清洁。

（三）与日常监管工作相结合。对部分主体责任意识淡薄、经营条件差、不主动开展“互联网+明厨亮灶”建设的餐饮服务单位，要加强日常监管，增加检查、抽检频次，督促餐饮服务单位落实各项食品安全管理制度，提升自身管理水平，确保“互联网+明厨亮灶”工作落到实处。

（四）与诚信建设、示范创建工作相结合。将餐饮服务单位实施“互联网+明厨亮灶”纳入诚信建设和餐饮服务示范创建的考评内容；对积极开展“互联网+明厨亮灶”、诚信守法经营的餐饮服务单位，加大宣传培育力度，优先推荐为示范创建单位。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇二

为贯彻落实省局《关于进一步加强餐饮服务明厨亮灶工作的通知》（苏食药监食餐〔〕146号）精神，进一步推进我市餐饮服务明厨亮灶工作，现结合我市实际，制定方案如下。

一、工作目标

以餐饮质量安全示范创建行动为抓手，实施餐饮质量提升工程，加快推进“明厨亮灶”建设，提升“明厨亮灶”覆盖面，重点推进学校（含托幼机构）食堂等重点单位和商业街区、旅游景区等区域明厨亮灶建设，其中学校（含托幼机构）食堂建设率达到90%以上，力争达到100%；餐饮质量示范街（区）内建设率达到80%；餐饮质量示范店建设率达到100%；中央厨房、集体用餐配送单位以及承担重大任务保障的餐饮服务单位全面实施明厨亮灶。构建监管部门、餐饮单位、消费者三位一体餐饮食品安全共治模式，有效提升全市餐饮环节食品安全管理水平。

二、工作内容

（一）示范建设。坚持示范先行、重点突破、因地制宜、逐步推进的原则，加快推进餐饮服务单位明厨亮灶建设进程，根据标准指导餐饮单位采用透明玻璃、矮墙隔断、视频展示、参观通道等一种或多种形式组合或其他形式实施明厨亮灶，推进食品原辅料及其来源公示，加工制作过程关键环节“透明化”。在学校食堂、餐饮示范店、中央厨房、集体用餐配送单位等首批试点建设单位中树典型、建样本，发挥示范引领作用。

（二）提档升级。与学校食堂管理、示范街区创建、文明城市创建等多领域工作相结合，争取地方政府以及教育、旅游、文明办等部门支持，形成推广建设工作合力；与餐饮服务食品安全量化分级相结合，鼓励和引导餐饮服务单位优化食品

加工场所布局，完善设施设备，规范人员管理和操作行为，提高食品安全管理水平，对具备条件的单位调整量化分级等级，发展一批“笑脸”企业。

（三）宣传倡导。在商场、餐饮商户、单位食堂醒目位置设置明厨亮灶标识、门口告知牌、宣传海报，利用公示牌、新闻媒体□app□微信等载体广泛宣传，扩大明厨亮灶的公众知晓率和社会影响力，调动餐饮服务单位的积极性和主动性，形成建设一批、影响一批、发展一批的良好氛围。

三、工作要求

各地要将明厨亮灶建设工作作为一项重点工作推进，制定实施方案，明确工作目标，强化责任落实。要积极探索、不断完善明厨亮灶工作建设机制，及时总结和推广好经验、好做法，提升明厨亮灶建设成效。市局将对明厨亮灶活动开展情况进行考核，考核结果纳入年度食品安全综合考评指标体系。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇三

为探索餐饮服务食品安全社会管理模式，创新社会管理方法，规范餐饮服务食品加工操作行为，强化餐饮服务单位诚信经营意识，提高餐饮服务食品安全保障水平，深入推进文明餐桌行动，促进全县餐饮服务业健康发展，助力全县“新五创”工作，县食品药品监督管理局、县文明办、县教育局决定在全县餐饮服务单位推进“明厨亮灶”工程。根据郴州市食品药品监督管理局《郴州市餐饮服务单位倡导推广“明厨亮灶”工作实施方案》要求，结合我县实际，特制定本方案。

以保障人民群众饮食安全为目标，以加强和创新餐饮食品安全社会管理为手段，以“透明厨房、阳光操作”为主线，打造行政监督、社会监督和群众监督的桥接平台，鼓励和引导行业协会、社会团体、新闻媒体、消费者共同参与，形成社会共治格局。通过推广“明厨亮灶”工程建设，将餐饮服务

单位的操作间、凉菜间、洗消间等关键部位“透明化”，使餐饮服务单位食品加工制作核心部位直接展示给消费者，使“后厨”成为可视、可感、可知的“阳光厨房”，让消费者可以直观感知厨房的环境卫生和凉菜加工、切配烹饪、面点制作等各环节真实状况，对不符合食品安全操作规范的行为及时进行监督，督促餐饮服务单位不断增强诚信自律意识，规范自身经营行为，从而推动餐饮服务行业全面升级和健康发展，创造安全放心的消费环境。

成立宜章县餐饮服务单位倡导推广“明厨亮灶”工作领导小组，由县食品药品监督管理局局长谢初忠任组长，县文明办刘天茂、县教育局杨火茂、县食品药品监督管理局欧湘光任副组长，县食品药品监督管理局、县文明办、县教育局相关股室负责人为成员。领导小组下设办公室在县食品药品监督管理局餐饮安全监管股，由欧湘光同志任办公室主任，黄璟同志任办公室副主任，负责全县餐饮服务单位“明厨亮灶”工程日常工作。

按照先大后小、先易后难、示范带点、稳步推进的原则，20**年底，全县完成“明厨亮灶”工程不少于20家，其中学校（含托幼机构）食堂不少于5家。通过2-3年的努力，使全县大型以上餐饮服务单位和学校（含托幼机构）食堂全部达到“明厨亮灶”要求，各类餐饮服务企业30%以上实现“明厨亮灶”。

主要采用“透明厨房”和“视频厨房”两种推进模式。

1、采用“透明厨房”模式：餐饮服务单位打通食品处理区和就餐场所之间的墙壁，安装透明玻璃隔断，使消费者能够直接观看食品处理区域环境卫生和餐饮食品加工制作全过程，使“后厨”成为消费者可直接看到的“透明厨房”，此种模式简称“透明厨房”。采用“透明厨房”模式，能保持食品处理区的独立性，投入相对较小，该模式适用于中小型餐饮服务单位。

2、采用“视频厨房”模式：在餐饮服务单位后厨粗加工区、切配区、操作间、洗消区、凉菜间、主副食库房等关键部位安装高清摄像头，在就餐大厅、包房及结算厅（台）设置电子显示屏，通过视频传输技术，将视频信号传输至餐饮服务单位大厅和包厢显示屏，消费者通过视频直播的方式，同步观察餐饮食品加工制作全过程，对餐饮食品制作过程进行实时监督，此种模式简称“视频厨房”。该模式适用于学校食堂、机关和企事业单位食堂、中型以上餐馆。

根据餐饮服务单位的业态、承受能力、厨房位置及布局等实际情况，采取不同模式分类实施。在已完成“透明厨房”建设工程的餐饮服务单位，可在店堂显著位置或显示屏上方张贴“明厨亮灶，诚信经营”等字样，作为一种展示企业、鼓励企业、宣传企业的有效手段。

1、动员部署阶段（20**年5月）。做好前期调研工作，统一思想认识，认真谋划工作，把推进“明厨亮灶”工程建设摆上重要工作日程。遴选一批基础设施较好、诚信守法的餐饮服务单位作为前期推广单位，召开餐饮服务负责人座谈会，宣传此项工作目标、意义、要求和标准，积极动员推广“明厨亮灶”工程建设的餐饮服务单位做好前期准备工作。

2、示范推动阶段（20**年6月——11月）。确定首批建设“明厨亮灶”工程的学校食堂和大型以上餐饮单位，通过抓重点、树样板、重宣传，全面推进“明厨亮灶”工程实施。

3、阶段验收检查（20**年12月）。对首批“明厨亮灶”工程实施情况进行检查验收。

4、全面推广阶段（20**年1月-20**年3月）。新开办的餐饮单位一律要求做到“明厨亮灶”，对各类餐饮单位倡导推广“明厨亮灶”。到20**年3月底，全县大型以上餐饮单位和学校（含托幼机构）食堂要全部达到“明厨亮灶”要求，其他餐饮单位30%要达到“明厨亮灶”要求。

5、验收总结阶段（20**年4月）。对推广“明厨亮灶”工作进行总结评比，表彰先进。

1、与行政许可工作相结合。对新开办的餐饮服务单位，要引导其按照“明厨亮灶”的要求，优化场所布局。

2、与量化分级管理工作相结合。将餐饮服务单位“明厨亮灶”工作作为量化分级动态评定的重点内容，鼓励餐饮服务单位积极实施“明厨亮灶”。

3、与日常监管工作相结合。对部分主体责任意识淡薄、经营条件差、不主动开展“明厨亮灶”工作的餐饮服务单位，要加强日常监管，督促餐饮服务单位落实各项食品安全管理制度，提升自身管理水平。

4、与示范创建工作相结合。将餐饮服务单位实施“明厨亮灶”，作为创建示范单位的前提条件，对积极开展“明厨亮灶”工作、诚信守法经营的餐饮服务单位，加大宣传培育力度，优先推荐餐饮服务食品安全示范单位。

5、与推进文明餐桌行动相结合。把“明厨亮灶”融入文明餐桌行动中，进一步提高餐饮经营者、消费者的食品安全意识和文明用餐意识。

6、与行业协会、社会团体、新闻媒体等单位积极联合，有效拓宽工作渠道，广泛宣传“明厨亮灶”工作，全面加强餐饮服务食品安全社会监督和社会共治。

1、加强领导。开展“明厨亮灶”活动是今年我县食品药品监管工作的一项重要工作，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措，要高度重视，严格标准，严格时限，认真开展“明厨亮灶”改造工作，真正将其作为加强和创新餐饮服务食品安全监管工作的重要措施抓紧、抓实，此项工作列入年度目标和绩效考核内容。

2、强化责任。要细化工作方案，周密部署，明确分工，狠抓落实，稳步推进“明厨亮灶”开展。要采取有力措施，广泛动员各类餐饮服务单位迅速实施“明厨亮灶”工作。

3、广泛宣传。要利用媒体广泛宣传，营造氛围，动员餐饮服务单位积极参与，引导餐饮服务单位规范经营、诚信经营。引导广大消费者积极参与餐饮服务食品安全社会监督。

4、严格标准。要严格按照标准，加强对“明厨亮灶”工作的监督检查，确保有序推进。要积极探索、不断完善餐饮服务食品安全社会管理的有效措施，逐步形成政府引导、企业自律、群众参与相结合的工作机制。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇四

“前厅明亮化、后堂透明化”、“五有”（屋内有吊顶、墙面有瓷砖、门窗有窗纱、原料有货架、消毒有设施）、“三洁净”（地面洁净、桌面洁净、墙面洁净）和“三规范”（管理制度规范、操作流程规范、餐具消毒规范）。

1、中小型餐饮服务单位要按照“打开一堵墙，后厨见阳光”的理念，打通操作间和餐厅之间的`墙壁，安装透明玻璃隔断，让后厨操作直观地展示给消费者。

2、大型餐饮服务单位和学校食堂要利用高清摄像头和显示屏将操作间、凉菜间、消毒间（区域）、面点间、食品库房等关键区域、工作流程，在大厅醒目的位置向消费者进行展示。

3、各类餐馆和学校食堂在店堂显著位置张贴“明厨亮灶，诚信经营”、“明厨亮灶，请您监督”等提示语。

4、食品处理区和就餐场所环境卫生要整洁、明亮，食品加工操作台和加工工具要每日清洗、消毒，做到清洁、干净。

5、食品处理区墙壁、天花板应采用无毒、无异味、不透水、不易积垢、平滑的浅色材料装修，防止墙皮等建筑材料脱落。地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，要平整、易清洁。

6、粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成的墙裙，凉菜间等专间的墙裙应铺设到墙顶。

7、粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所及各类专间的门应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

8、食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。定期清洗排油烟装置。

9、食品和非食品库房应分开设置。同一库房内贮存不同类别食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在10cm以上，确保贮存的食物原料不受潮、不变质。

10、要建立食品原料进货验收台账、食品添加剂台账、餐用具消毒台账、餐厨废弃物处理台账、食品留样台账和从业人员晨检台账记录。有条件的做好电子追溯信息系统的信息录入和管理应用工作。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇五

为贯彻落实省局《关于进一步加强餐饮服务明厨亮灶工作的通知》（苏食药监食餐〔20-〕146号）精神，进一步推进我市餐饮服务明厨亮灶工作，现结合我市实际，制定方案如下。

以餐饮质量安全示范创建行动为抓手，实施餐饮质量提升工程，加快推进“明厨亮灶”建设，提升“明厨亮灶”覆盖面，重点推进学校（含托幼机构）食堂等重点单位和商业街区、旅游景区等区域明厨亮灶建设，其中学校（含托幼机构）食堂建设率达到90%以上，力争达到100%；餐饮质量示范街（区）内建设率达到80%；餐饮质量示范店建设率达到100%；中央厨房、集体用餐配送单位以及承担重大任务保障的餐饮服务单位全面实施明厨亮灶。构建监管部门、餐饮单位、消费者三位一体餐饮食品安全共治模式，有效提升全市餐饮环节食品安全管理水平。

（一）示范建设。坚持示范先行、重点突破、因地制宜、逐步推进的原则，加快推进餐饮服务单位明厨亮灶建设进程，根据标准指导餐饮单位采用透明玻璃、矮墙隔断、视频展示、参观通道等一种或多种形式组合或其他形式实施明厨亮灶，推进食品原辅料及其来源公示，加工制作过程关键环节“透明化”。在学校食堂、餐饮示范店、中央厨房、集体用餐配送单位等首批试点建设单位中树典型、建样本，发挥示范引领作用。

（二）提档升级。与学校食堂管理、示范街区创建、文明城市创建等多领域工作相结合，争取地方政府以及教育、旅游、文明办等部门支持，形成推广建设工作合力；与餐饮服务食品安全量化分级相结合，鼓励和引导餐饮服务单位优化食品加工场所布局，完善设施设备，规范人员管理和操作行为，提高食品安全管理水平，对具备条件的单位调整量化分级等级，发展一批“笑脸”企业。

（三）宣传倡导。在商场、餐饮商户、单位食堂醒目位置设置明厨亮灶标识、门口告知牌、宣传海报，利用公示牌、新闻媒体□app□微信等载体广泛宣传，扩大明厨亮灶的公众知晓率和社会影响力，调动餐饮服务单位的积极性和主动性，形成建设一批、影响一批、发展一批的良好氛围。

各地要将明厨亮灶建设工作作为一项重点工作推进，制定实施方案，明确工作目标，强化责任落实。要积极探索、不断完善明厨亮灶工作建设机制，及时总结和推广好经验、好做法，提升明厨亮灶建设成效。市局将对明厨亮灶活动开展情况进行考核，考核结果纳入年度食品安全综合考评指标体系。

请各单位于12月15日前将明厨亮灶工作开展情况总结和建设情况统计表报送至市局食品餐饮监管处。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇六

为进一步落实学校食品安全主体责任，加强学校食堂食品安全管理工作，完善食品安全管理制度，规范加工制作行为，严厉打击食品安全违法违规行为，预防食物中毒事件的发生，保障师生的饮食安全和身体健康。根据国家食品药品监督管理局、省局、州局工作要求，县人民政府决定在全县各级各类学校推进“明厨亮灶”工程建设，特制定本方案。

通过实施“明厨亮灶”工程，将学校食堂食品加工制作过程的关键部位和重要环节通过视频厨房方式展示给消费者和监管部门，实现阳光操作和透明化管理。打造行政监督、社会监督和群众监督的桥接平台，力争通过20**年一年的时间，在全县各级各类学校全面完成“明厨亮灶”工作。

“明厨亮灶”建设遵循以下原则：

- 一是政府引导、学校自律、社会监督的原则；
- 二是试点先行、重点突破、因地制宜、逐步推进的原则；
- 三是先易后难、分类实施的原则。

通过实施“明厨亮灶”工程，让学校食堂的食品加工制作过程关键部位和重要环节通过视频厨房方式展示给消费者和监

管部门。让学生、家长享有知悉其接受服务真实情况的权利，并使监管部门实现实时监管，以保障广大师生的饮食安全：

“视频厨房”。即是在学校食堂食品加工制作场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使学生、家长在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程和监管部门通过网络远程传输监控厨房的展现形式。

开展“明厨亮灶”活动是国家食药总局部署实施的食品安全监管工作的一项创新内容，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措。各级各类学校要高度重视，严格标准，严格时限，认真开展“明厨亮灶”改造工程。食品药品监管部门真正将其作为20**年加强和创新学校食堂监管工作的重要措施，抓紧抓实。要对活动中广大师生、家长反映的问题进行认真梳理，加以整改，不断提高县的学校食堂食品安全水平。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇七

经过半年多的努力，食品药品监督管理局领导高度重视，始终坚持加强领导，推进实施“明厨亮灶”工程，将此项工作作为食品安全监管工作的一项创新内容，强化餐饮服务食品安全诚信体系建设。并成立了以局长为组长、相关科长为成员的领导小组，为顺利实施“明厨亮灶”工程提供组织保障。并采取一是与行政许可工作相结合。对新开办的餐饮服务单位，监督指导其按照“明厨亮灶”的要求，达到清洁、明亮、干净、安全的要求；二是与量化分级管理工作相结合。将餐饮服务单位“明厨亮灶”作为量化分级动态评定的重点内容，对餐饮服务单位进行动态等级评定，鼓励餐饮服务单位积极实施“明厨亮灶”工程；三是与日常监管工作相结合。对部分主体责任意识淡薄，经营条件差，不主动开展“明厨亮灶”工程的餐饮服务单位，加强日常监管，督促餐饮服务单位落实各项食品安全管理制度，提升自身管理水平。

学校食堂明厨亮灶实施方案篇八

为进一步落实学校食品安全主体责任，加强学校食堂食品安全管理工作，完善食品安全管理制度，规范加工制作行为，严厉打击食品安全违法违规行为，预防食物中毒事件的发生，保障师生的饮食安全和身体健康。根据市、县市场监管局和县教科局工作要求，我校将继续推进“明厨亮灶”工程建设，特制定本方案。

通过实施“明厨亮灶”工程，将学校食堂食品加工制作过程的关键部位和重要环节通过“视频厨房”方式展示给上级监管部门和师生，实现阳光操作和透明化管理。打造行政监督、社会监督和群众监督的平台。

部门通过网络远程传输监控厨房的展现形式。师生通过影像对餐饮食品制作过程进行实时监督。

xxx中心小学需要2个摄像头、1个显示器和1个主机□xx教学点需要1个摄像头（并入学校原有的显示器中）

xxx教学点需要1个摄像头（并入学校原有的显示器中）□xxx教学点需要1个摄像头（并入学校原有的显示器中）合计共需摄像头5个、显示器1个和1个主机。

（一）加强领导：开展“明厨亮灶”活动是今年我校学生餐厅工作的一项重要工作，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措，要高度重视，严格标准，严格时限，认真开展“明厨亮灶”改造工作，真正将其作为加强和创新餐饮服务食品安全监管工作的重要措施抓紧、抓实。

（二）强化责任：要制定工作方案，进行周密部署，明确分工，细化责任，狠抓落实，稳步推进“明厨亮灶”工作的开展。采取有力措施，迅速实施“明厨亮灶”工作。

(三)广泛宣传：要利用校园广播、国旗下讲话、主题班会广泛宣传，营造氛围，动员学生餐厅积极参与，引导广大师生积极参与餐饮服务食品安全社会监督。

1、展示或显示的关键部位包括操作间、消毒间(区域)、库房等；

2、关键环节包括原料清洗、切配、烹饪、食品加工、餐具洗消等。

3、实行“视频厨房”改造方式的，根据学生餐厅的实际情况，至少确定1—2个显示画面(必须含原料加工、专间、餐具洗消等)。操作间应安装两个以上高清摄像头。所选设备的技术参数不低于以下技术指标：

(1)数字硬盘录像机(不少于4路)，视频压缩标准：

h.264本地监视分辨率1080p分辨率：1280×1024，硬盘：容量大于等于1tb

(2)红外摄像机摄像制式：图像传感器1/3"sonyccd有效像素795(h)x 596(v)水平分辨率：大于等于600线，最低照度:0 lux(led on)镜头3.6-6-8mm

(3)显示屏(大于等于42英寸led或等离子显示屏)；物理分辨率：1920×1080；输入端口hdmi接口。为了可以一机多用，建议采购防图像残留监视器。