# 学校食堂疫情防控方案师生就餐保障方案

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-08-17

*学校食堂疫情防控方案师生就餐保障方案为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，保障广大师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，制定本方案。一、工作目标1.普及...*

学校食堂疫情防控方案师生就餐保障方案

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，保障广大师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，结合我校实际情况，制定本方案。

一、工作目标

1.普及新型冠状病毒感染肺炎疫情防控知识，提高广大员工的自我防范意识。

2.严防新冠肺炎疫情在食堂制售过程或就餐过程中传播，切实保障好师生就餐安全，确保疫情不发生或在校园蔓延。

3.完善新冠肺炎疫情防控监测报告，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗。

二、成立食堂疫情防控专作小组

学校成立成立由校长为第一责任人的食堂疫情防控专项工作组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

组长：XXX

副组长：XXX

XX

成员：XXX

XX

XXX

主要职责：

1.科学制定食堂疫情防控工作方案和应急预案；

2.加强对学校食堂工作人员的健康排查，组织岗前培训，落实食堂后厨封闭化管理；

3.组织实施对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒；

4.严格落实《食品安全法》关于餐饮服务规范等要求，规范食堂餐食制售；

5.科学制定学生、教职工错时就餐、分散就餐实施细则；

6.将学校食堂防控工作作为开学前物资保障和措施落实的重要内容加强检查和督导。

三、开工前准备工作

（一）加强食堂员工教育培训

1.通过微信工作群、“一封信”、“倡议书”等多种形式，有针对性地开展新型冠状病毒感染等传染病防控知识宣传，发布健康提示和就医指南，科学指导员工正确认识和预防疾病，引导食堂员工规范防控行为，提高自觉防控意识和能力，做好个人防护，减少疫情期间不必要外出，规范佩戴口罩，尽量避免乘坐公共交通工具，不参加聚会，不到人员密集的公共场所活动。

2.对食堂全体人员进行新型冠状病毒生物学特性、传染性、危害性、传播方式、传播途径和防控知识的教育，要求员工学习掌握相关的疫情防控知识，并组织上岗考核。

3、对食堂全体人员进行食品安全知识培训、岗位操作流程的培训，并要做好培训记录，要求员工严格按流程进行操作。

（二）制定疫情防控应急预案

1.制定发生员工发烧、乏力、干咳或呼吸困难等症状的隔离与应急处置措施，隔离措施和应急交通送医治疗路线定点医院联系等预案。

2.制定就餐过程中发现疑似病例和疑似食品安全事故应急处置预案。

3.制定师生或家长针对学校餐饮安全的投诉举报和突发舆情事件应急处置预案。

4.按方案预案组织应急演练，确保管理层及员工熟悉处置流程。

（三）返校返岗要求

1.根据上级明确开学时间后，员工返校时间在学生返校前14天，届时将通过微信平台、电话、短信等多种方式将具体返岗时间通知到每一位员工。

2.返岗前，学校要安排专人持续跟踪记录员工及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，全面掌握员工返岗前出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。要建立台账；特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。

3.交待返岗途中注意事项，如果选择乘坐公共交通工具，在车上尽可能选择靠窗的位置；在路途中尤其是在车里，尽可能避免拿下口罩吃东西；在路途中尽可能减少与他人接触，最好保持一米以上距离。

4.严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区员工暂不复工。

（四）严格返岗人员疫情核查

1.建立返岗员工“花名册”，实行健康状况“一人一档”管理，指定专人负责与员工所在社区（村）干部核实确认，全面排查是否接触外省及重点疫区归来人员等情况。

2.对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热（37.3℃以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病

毒感染前不得上岗。

3.严格落实为期14天的隔离观察制度，食堂员工全部集中入住后勤人员集体宿舍，实行统一封闭管理，待确认健康后方可上岗。

4.指定专人及时发放员工所需防控物资，确保口罩、测温计、消毒液和工作服等相关防控物资充足供应。

（五）储备好防控物资及食材

1.严格按防疫需要，配备与食堂员工数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

2.设置独立的隔离间，并购置防护服、护目镜、医疗器械等应急装备，做好师生和员工应急隔离准备。

3.配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开学前对所有餐具进行彻底的清洗和消毒。

4.配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

5.对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，发现有超过保质期、未按保存条件贮存或出现霉烂、变质等感官性状异常的，要按照有关规定销毁处理。

6.对食堂冷藏冷冻、供水等设施设备进行全面检查和维护，确保食堂用水安全和设施设备正常运行。

（六）做好食堂卫生防疫工作

1.全面开展食堂消毒防疫，对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等，并做好消毒记录。

2.为降低就餐场所人员密度，防止交叉污染，把全部餐桌椅从原来的面对面就餐就改成同一个方向就餐的排放，并在就餐场所设置简易分隔装置。

3.在餐厅等场所广泛张贴规范洗手和消毒的防疫宣传指南，引导师生科学预防、理性应对，增强对安全就餐环境和科学用餐方式的认识。

四、开工后防控措施

（一）继续加强食堂员工管理

1.对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录和建档工作。有发热（37.3度以上）、乏力、咳嗽症状、呼吸道感染的在岗员工，应立即报告学校疫情防控人员进行隔离治疗和医学观察，对与其接触人员测试体温并进行医学观察，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗

2.所有食堂员工上岗应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩。进入操作区要对手部等进行清洁消毒，加强洗手及消毒

频次，保持手部卫生。接触肉禽类生鲜食材、直接入口食品的人员还应戴一次性手套上岗操作，避免手部与食物直接接触。

3.加强个人卫生管理，严格执行“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服）、“四净”（工作服净、帽净、口罩净、围裙净）制度。员工须配戴口罩、穿着工作服上岗，并及时更换口罩，每天对工作服进行洗涤和消毒。

4.关心食堂从业人员，改善工作环境，建设向上文化，做到均衡饮食，作息规律，让员工充分认识到保护自己就是对师生的健康安全负责。

（二）持续抓好食堂卫生防疫

1.每天对学校食堂加工区域、就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所进行清洁消毒，加强对冷冻冷藏和保鲜设备检查、维护，食堂餐用具在每次使用后要及时进行严格的清洗消毒，确保清洁卫生。

2.定时开窗通风或保持通风系统正常运行，保证就餐场所和加工场所空气流通。

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区域、人员通道、配送电梯间、洗手间、更衣间等场所

84消毒液、75%酒精

每日三次

（早中晚各一次）

喷雾及擦拖法

操作间、粗加工间

84消毒液

每日两次

（午餐前、收工后）

擦拖法

储藏间

84消毒液

每日一次

（收工后）

擦拖法

餐厅门窗

84消毒液

每日一次

（午餐前）

喷雾及擦拖法

垃圾桶

84消毒液

每日两次

（早晚各一次）

喷雾法

其它区域

84消毒液

每日不少于一次

喷雾法

3.开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

4.餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

（三）严格疫情期间食堂管理

1.非食堂工作人员不得进入后厨，原则上不得将私人物品带入食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

2.食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非操作人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

3.在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐，鼓励食堂提供营养套餐，由学生自带餐具，打餐后回宿舍用餐。

4.加强消毒用品管理，确保不发生安全责任事故。

（四）严格规范食堂餐食制售

1.食品采购

（1）选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

（2）严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

（3）从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

（4）学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

（5）严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制

品。

2.食材运输

（1）供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

（2）供货商送货人、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

（3）保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

3.餐食加工

（1）加工食品烧熟煮透，食品中心温度应达到70摄氏度以上。

（2）疫情期间禁止生冷、冷荤、凉菜、凉面、裱花糕点的制作和销售。

（3）生、熟食物要分离。禽蛋使用应清洗外壳，必要时消毒外壳。

（4）留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

4.售卖管理

（1）售餐处应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

（2）公用餐具应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）、灰尘、蚊蝇等污染的措施；疫情期间暂停免费汤粥、免费调料的供应。

（3）售餐人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

（4）售餐人员工作服应每天更换，集中洗涤并进行高温消毒。

（五）指导师生就餐秩序

1.学生、教职工错时就餐、分散就餐，时间安排：

11：10——11：30，一、二年级；

11：30——11：50，三、四年级；

11：50——12：10，五、六年级。

所有老师参与相应班级的分餐；提倡自带餐具就餐，提倡教职工在办公室或回家单独就餐；班主任随班就餐，并提醒学生洗手。

2.师生就餐须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩，就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

3.避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

4.用餐结束后，佩戴好口罩，检查桌面保持干净，按一米距离排队，将剩饭菜倒进泔水桶，餐盘、餐具分类送到相应回收桶。

（六）强化应急处置机制流程

1.如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

2.如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

3.如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部门疑问关切，积极妥善予以处置。

五、常用消毒知识

（一）消毒方法

1.酒精：酒精能使细菌的蛋白质变性凝固。可使用75%酒精对手部、刀具、砧板、工具、操作台、设备和手机消毒；

2.沸水、蒸汽：从沸腾开始保持100摄氏度，10分钟以上即可达到消毒目的，适用于消毒餐具；

3.空气清洁：保持室内空气清洁，常通风换气可带走病毒，降低其在室内的含量，降低感染几率；

4.高锰酸钾溶液：使用5‰高锰酸钾可消毒餐具、蔬菜和水果，浸泡1分钟之后用干净饮用水再冲洗一遍即可；

5.漂白粉：漂白粉能使细菌的酶失去活性导致死亡，是非常有效的消毒杀菌法。在餐桌椅、地面、墙面等使用1-3%漂白水（漂白粉加清水），用抹布擦拭即可达到消毒目的；

6.消毒液：使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐用具全部浸泡液体中5分钟以上，消毒后的餐用具应使用净水冲去表面残留的消毒剂；

7.红外线：红外线消毒一般控制温度120摄氏度以上，保持10分钟以上；

8.热力洗碗机：一般控制水温85摄氏度，冲洗消毒40秒以上；

9.紫外线灯：使用30分钟即达到消毒杀菌效果，适用于对空气、水和工作服消毒杀菌，主要用于备餐间、食品加工间和更衣间，使用时应避开直接照射人体。

（二）餐用具保洁方法

1.消毒后的餐用具要避免受到再次污染；

2.最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具；

3.不得重复使用一次性餐用具。

4.消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

（三）常用消毒剂使用方法

1.手消毒剂

多为含酒精、过氧化氢或复配成分的免洗消毒剂，取适量的手消毒剂于手心，双手互搓使均匀涂布每个部位,作用时间1分钟。

2.75%乙醇

常见酒精有75%和95%两种浓度，75%的酒精可用于消毒，95%的酒精用于酒精灯或者清洁镜头等，消毒效果不如75%的酒精好。

75%的酒精可用于皮肤消毒，因有较强刺激性，不可用于黏膜和大创面的消毒。直接使用不再稀释。

3.碘伏

药店购买的碘伏一般为5g/L（W/V），可直接用于皮肤、粘膜的消毒。

4.84消毒剂

84消毒剂是常见的含氯消毒剂，有效成分为次氯酸钠。可用于一般物体表面、织物、血液、排泄物等的消毒。

浓度为250mg/L－500mg/L的84消毒剂，可用来对桌面、台面等一般物体表面进行擦拭，也可用来拖地或者浸泡织物。以浓度为5%（±1%）的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶（500ml）取2升水（4瓶），倒入水盆中，再加入2满盖（约16ml）84消毒液，有刻度容器的使用刻度容器量取液体会更准确，适当搅拌均匀，即可用毛巾或抹布浸湿后擦拭台面或浸泡物品，作用30分钟以后，台面可再用清水擦拭。

消毒可能被血液或排泄物污染的部位时，可使用20000mg/L的84消毒剂直接覆盖或者浸泡。配置时以浓度为5%（±1%）的84消毒剂为例，可用普通矿泉水瓶（500ml）取1.5L水（3瓶），倒入水盆中，再加入1瓶84消毒液，混匀后使用。

5.过氧化氢消毒剂（双氧水）

日常消毒用的是医用双氧水，医用双氧水可杀灭肠道致病菌、化脓性球菌，致病酵母菌，一般用于物体表面消毒。双氧水具有氧化作用，常用浓度为3%，擦拭到创伤面，会有灼烧感、表面被氧化成白色并冒气泡，用纯净水清洗一下可缓解灼烧感。

特别提醒：

1.75%酒精可有效消毒，但属易燃易爆物，极易引起火灾，使用时一定要注意安全，注意切断电源，在机器冷却后再进行消毒，只能擦拭不得喷洒；

2.84消毒液与酒精、含有盐酸的洁厕液等不可混合使用，混合后可能生成有毒氯化物或剧毒氯气危害健康。

3.配制好的消毒液不可再与其他消毒或清洁用品（比如酒精、洁厕灵等）混用，这样既不能增强功效，更可能会导致严重的毒副作用。

4.含氯消毒剂有皮肤黏膜刺激性，配置和使用时应戴口罩和手套。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找