# 2024年中学食堂疫情防控工作方案(五篇)

来源：网络 作者：风起云涌 更新时间：2024-07-18

*为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。中学食堂疫情防控工作方案篇一坚决落...*

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

**中学食堂疫情防控工作方案篇一**

坚决落实好市《新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控指挥部学校防控组关于印发教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作指南（试行）的通知》和《学校食堂疫情防控须知》，强化底线思维，坚持生命至上，把广大师生生命安全和身体健康放在第一位，把疫情防控工作作为当前最重要的工作来抓，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，助力坚决打赢疫情防控阻击战和平安校园保卫战！

学校成立食堂疫情防控专项工作组，人员组成：

组长：分管后勤副校长xxx

成员：总务办主任xxx

教务副处长xxx

医疗室医师xxx

餐饮公司经理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。

（一）加强食堂员工教育培训

1.通过“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，科学指导工作人员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。

（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）提前告知员工返岗时间

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，要持续跟踪记录员工身体健康状况和外出活动轨迹情况，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。

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.来自疫情严重地区员工暂不返岗。

（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.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。

3.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，视情改造符合卫生条件的临时就餐场所，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。

（一）严格食堂员工教育管理

1.每天对食堂人员进行晨检和餐前检查，做好记录和建档工作。发热（37.3度以上）、感冒、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。

2.所有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。

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）严禁采购、验收、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

（2）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。

（3）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）。

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）科学指导师生就餐秩序

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。

（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。

**中学食堂疫情防控工作方案篇二**

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，常州英才餐饮管理有限公司特制定本方案。

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

(1)就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2)操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

(3)通风时间：早上6:00，上午11:00，下午14:00三个阶段开启，每个阶段开启时间为15-30分钟。

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等;

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3、具体消毒工作实施表

略

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

**中学食堂疫情防控工作方案篇三**

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

（1）就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

（2）操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

（3）通风时间：早上6:00，上午11:00，下午14:00三个阶段开启，每个阶段开启时间为15-30分钟。

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精（易燃，小规模使用）。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3、具体消毒工作实施表

位置

消毒药剂

消毒频率

消毒方式

就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等

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

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

**中学食堂疫情防控工作方案篇四**

为全面贯彻落实党中央、国务院疫情防控决策部署，落实省委、市委针对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控启动突发公共卫生事件一级响应的措施，进一步加强餐饮服务场所集中用餐环节的疫情防控工作，为切实做好疫情防控期间学校食堂食品安全工作，维持正常的教育教学秩序，特制定本管理方案：

岗前管理 1.到过疫情防控重点地区、接触过疫情防控重点地区高危人员的食堂人员，要按有关规定至所住（在）社区做好信息登记，接受社区管理，早晚测量体温，14天隔离观察无恙后方可上岗。2.食堂人员要抓好个人卫生，严格按规范洗手消毒，尤其是在制备食物前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后，要用流动水和皂液采用六步洗手法洗手，手部揉搓时间不少于15秒。3.食堂人员应尽量避免与具有呼吸道疾病症状的人员密切接触，避免接触野生动物、养殖禽畜动物。4.食堂人员全部实行统一封闭管理，禁止外人进入，严格体温检测和出入登记制度。

上岗管理  1.每天对食堂人员进行晨检和餐前检查，做好记录和建档工作。发热（37.3度以上）、感冒、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。2.所有在岗人员应全程佩戴口罩上岗，且按规定及时更换口罩，疫情期间不得佩戴pe材质敞开式透明口罩。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。

（三）服务管理 往隔离区送餐的人员应做好自身防护，需佩戴口罩、消毒手套并使用一次性餐盒或相对固定餐盒送餐，送餐至隔离区楼门口指定位置即可，不得进入楼内、室内，不准使用公用餐具送餐。餐饮具每次使用后应严格按消毒→清洗→消毒的程序操作，及时消毒，独立存放。

（一）严格做好食品索证索票和进货查验工作，确保来源正规，尤其加强对肉及肉制品“二证一报告”的查验。

（二）禁止经营、贮存野生动物或野生动物制品；严禁采购、使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品。

（三）不得采购、饲养活禽畜动物和在食堂现场宰杀活禽畜动物。

（四）要求供应商做好体温测量、佩戴口罩，送货人员和车辆的消毒防护等工作并向学校报备。学校采购和验货人员在采购和验收中需佩戴口罩，彼此之间保持1米以上的安全距离。

（五）采购肉禽类生鲜食材应戴上一次性橡胶手套，避免手直接接触，查验食材和其他物品前后要洗手。

（一）食品加工制作要符合《餐饮服务食品安全操作规范》，严格按照《山东省市场监督管理局山东省教育厅关于开展整治漠视侵害群众利益和学校食品安全专项整治工作的通知》要求，做到“八个确保，四个规范”，确保食品安全管理制度健全并落实，食堂场所及设施设备清洁，设施设备正常运转，食品原料安全，从业人员持证上岗，饮用水符合卫生标准，深入排查食品安全隐患，落实监管责任和主体责任；规范原料控制、加工制作、清洗消毒、留样管理。

（二）肉蛋等菜品加工必须烧熟煮透，烹饪中心温度务必达到70℃以上。

（三）确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐用具的清洗消毒参照《餐饮服务食品安全操作规范》中推荐的餐用具清洗消毒方法，建议优先采用热力方法消毒。

（一）每天对加工售卖区域、就餐区域、保洁设施、人员通道、电梯间和洗手间等进行消毒，洗手间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等。

（二）保持加工区域和就餐区域的空气流通，定期开窗通风，并对空气过滤装置进行清洁消毒。疫情解除前停止使用集中空调通风系统，重新开启使用前应规范清洗和消毒。

（三）每次餐后对工作服、工用具和车辆进行清洁消毒。

（四）如有近期出现有疑似病例或确诊病例就餐过的食堂，应及时与属地疾控中心联系，开展随时消毒和终末消毒。

（一）在显著位置张贴疫情防控知识海报，如佩戴口罩、勤洗手、排队保持距离等。

（二）配备相应的测温器具，对就餐人员进行体温测量，如发现有发热、感冒、咳嗽等呼吸道感染症状者，报告学校疫情防控人员，由专人送餐，不得进入食堂就餐。

（三）在食堂入口设置洗手池，并配备洗手液等。

（四）售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，更换经消毒过的工作服，销售中少用语言交流，与对方保持1米以上安全距离。

（五）在疫情防控解除前，停止大规模聚餐活动，错峰就餐，食堂提供营养套餐，由学生自带餐具，打餐后回教室用餐。

**中学食堂疫情防控工作方案篇五**

学校食堂是人员密集场所，是教育系统疫情防控的关键环节和重点区域。目前，我省新冠肺炎疫情防控工作已取得阶段性成效，各地正在稳妥有序推进复工复产，但防控形势依然严峻复杂。各级教育行政部门和学校要全面贯彻习近平总书记重要指示批示精神，落实党中央、国务院和省委、省政府决策部署，坚决克服麻痹思想、厌战情绪和侥幸心理，围绕学校食堂管理和食品安全， 把各项防控措施落细落实，坚决防止疫情在校园蔓延，确保教职员工、学生生命安全和身体健康。现就疫情防控期间加强学校食堂管理和食品安全有关事项通知如下。

扎实做好开学前各项准备工作

 （一）全面排查食堂从业人员健康状况

各级各类学校开学前须完成对食堂所有从业人员及相关企业配餐和送餐人员疫情期间旅居史、返校前两周每日健康监测状况、疫情相关个人特殊情况的排查登记，“一人一案”建立台账。省内外疫情高发地区返校返岗的员工，应按学校属地疫情防控机构要求提供相关证明材料，并按要求实施隔离观察措施，坚决杜绝食堂员工带病上岗。

（二）有效开展疫情防控知识技能培训

学校要在开学前一周组织食堂全体员工学习《传染病防治法》《食品安全法》《全省教育系统新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控ⅰ级应急响应工作预案》以及新冠肺炎防控知识等，确保每一名员工明确i级应急响应的相关要求，掌握正确的新冠肺炎防控知识和技能，养成良好的个人卫生习惯，自觉遵守疫情防控规范和指南。提前对食堂从业人员进行健康体检，加强学校食堂安全管理人员和从业人员安全操作培训，充分发挥“豫食考核app”在线学习培训和抽查考核作用，提升学校餐饮食品安全工作水平。食堂从业人员须经体检和培训合格后方可上岗。

（三）足额配齐卫生及疫情防控物资

学校开学前应按规范配齐配足食堂餐厅的水龙头数量，有条件的可配备感应式水龙头。配备充足的防护口罩、工作服、消毒剂、清洁剂、洗手液、体温计等防控物资，并在醒目位置张贴“正确洗手图示”，宣传指引食堂员工及学生学会正确洗手方法。在餐厅入口处应增设废弃口罩专用垃圾桶，用于投放使用过的口罩，并注意及时清理。

（四）综合整治食堂及周围环境卫生

开学前，各学校应统一组织，对食堂内部及周边环境进行大扫除，认真清理积存杂物、废弃物、卫生死角，清运残存垃圾，清除病媒生物孳生地，保持环境卫生、干净、整洁。对操作间、主副食库、餐厅通风换气、消毒，对洗手池等设施进行全面检查维护管理，对餐厅地面、墙壁、餐桌椅、售饭台等进行预防性消毒。

（五）彻底改善食堂条件及就餐环境

各级教育行政部门要加大对学校食堂尤其是农村学校食堂的改造力度，彻底改善学校食堂基本条件，配齐消毒柜、保温桶、保鲜储藏柜等设备设施，提高“明厨亮灶”率，2024 年底前完成中小学校食堂“互联网+明厨亮灶”任务，并逐步扩大覆盖面，为学校师生提供更加卫生、安全的生活环境。开学前各地、各学校应在当地市场监管部门的指导下对学校自备水源、二次供水、食堂蓄水池、饮水机等供水设施进行全面检查、清洗、消毒。通过自备水源、二次供水设施为学生提供的生活饮用水，开学前须经有关部门检测合格后才能使用。

严格落实开学后各项防控措施

（一）建立员工健康监测及因病缺勤登记报告制度

各学校应将每日员工晨（午）检工作作为开学后重要健康监测手段认真落实。每天上班前对所有员工进行体温测量并登记，

同时做好所有员工因病缺勤、病因追踪、病愈返校复工证明查验的登记报告；每天将当天食堂员工的健康监测结果上报学校有关部门，做到“日报告、零报告”。当食堂员工出现发热、咳嗽、鼻塞、打喷嚏、流鼻涕、流眼泪以及头疼、肢冷、畏寒、酸困、乏力、咽痛等呼吸道疾病症状时，应立即暂停其工作，前往有关指定医疗机构就医，并根据诊断结果采取相应措施。

（二）优化学生及教职工就餐机制

学校要结合自身实际情况，制订详细的师生就餐分流方案，采取错时错峰用餐、送餐到班、取餐后分散用餐等方式，最大限度降低同时就餐师生人数及密度，避免聚集；要将就餐人员、时间、地点等在方案中逐条明确，管理人员做到心中有数，确保定人定时定位，有序就餐。售饭排队及就餐时人与人之间保持1米以上距离，避免面对面就坐，不与他人交谈，努力降低集中就餐带来的交叉感染风险。

（三）落实餐厅和操作间消毒工作

一是做好餐（饮）具清洁消毒。餐（饮）具用后应当及时清洗消毒，共用餐（饮）具去残渣后使用洗洁剂彻底清洗，可采用煮沸或流通蒸汽消毒（15-30 分钟）、热力消毒柜消毒、含氯消毒剂（有效氯250-500mg/l）浸泡30 分钟消毒等方法，消毒后应当将残留消毒剂冲净。

二是做好高频接触物体表面消毒。对收银台、售饭台、电梯间按钮、扶手、门把手、餐桌椅、水龙头、存储柜等高频接触物体表面，可用含有效氯500mg/l的含氯消毒剂进行擦拭，每日消毒3次。幼儿园每日“三餐两点”前对儿童就餐桌面常规消毒。

三是做好室内通风消毒。食堂餐厅每天通风至少2-3次，每次30 分钟以上，保持空气清新。天气条件允许时应保持餐厅开窗持续通风。有条件的学校，可采用移动紫外线灯照射对餐厅空气消毒，注意一定在无人状态下使用，消毒后应及时通风换气。使用集中空调通风系统时，应当保证集中空调通风系统运转正常。应关闭回风，使用全新风运行，确保室内有足够的新风量。

（四）做好从业人员的个人防护

食堂从业人员上下班途中及在岗工作期间务必全程佩戴一次性医用口罩（有条件的可选择佩戴医用外科口罩），口罩污染或潮湿后要立即更换。同时加强对学校食堂送餐送货人员的卫生管控，从事食品加工制作、供餐等有关人员应佩戴一次性帽子、手套；采购人员、送货人员和查验人员应避免用手直接接触肉禽类生鲜材料，摘除手套后应及时洗手。

（五）完善学校食品卫生安全管理

食堂进货要严格执行食品原料定点采购、索证索票、食品留样、食品原材料入库验收和出入库台帐登记制度。学校食堂的经营必须做到六不准：即不准食堂无证经营；不准从业人员无证上岗；不准主要食品原料在非定点供货商中自行采购；不准从无资质的小摊贩或流动摊贩处购买食品原材料；中等职业学校、普通中小学校、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜；不得使用来源不明的家禽家畜肉，严禁采购食用野生动物。同时，学校校园内必须全部取缔无证经营的小食品作坊和摊点，确保学生饮食安全。

深入开展食品安全专项整治

开学后，各级教育行政部门要会同市场监管部门，对辖区内学校食堂疫情防控工作开展专项整治，重点检查和整治各项疫情防控制度的建立、措施的落实；食品安全制度的建立健全；食品原材料的定点采购、索证索票、食品留样、食品原材料入库验收和出入库台帐登记，食堂内外环境、食堂从业人员持证上岗、食堂依法经营；中小学校领导陪餐制度和家长委员会监督机制的建立，带量食谱公开公示等。

要强化督导整改和责任追究，对发现的问题及时予以解决，对不符合食品安全要求的要限期整改，并对整改情况进行跟踪检查；对整改后仍达不到要求的，要对相关责任人严肃追责。要配合市场监管、公安等部门，对学校、托幼机构周边的食品无证摊点、流动摊点进行清理整治，坚决予以取缔。

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