# 厨房管理员兼出纳员安全责任书

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2024-08-11

*第一篇：厨房管理员兼出纳员安全责任书四川省军区机关幼儿园 出纳员安全责任书为了切实抓好我园的安全工作，按照中央和省、市、区有关安全工作的要求，根据属地管理、分级负责的原则，根据各岗位的特点和具体任务，特制定此责任书，目的是进一步明确各层次...*

**第一篇：厨房管理员兼出纳员安全责任书**

四川省军区机关幼儿园 出纳员安全责任书

为了切实抓好我园的安全工作，按照中央和省、市、区有关安全工作的要求，根据属地管理、分级负责的原则，根据各岗位的特点和具体任务，特制定此责任书，目的是进一步明确各层次管理人员的安全责任，真正作到各尽其能，各负其责。

一、责任书签定人：王 辉

二、责任书的内容：

出纳员是在后勤管理员的直接领导下，认真执行园办公会决定，认真完成各自承担和兼管的各项任务。负责幼儿园资金的收进、支出、存取等安全管理工作。

1、财务室资金安全工作。

（1）、必须坚持财经保密制度。无关人员严禁擅自进入财务室。财务人员不能擅自对外透露幼儿园尚未决定的相关事宜。对园办研究不需要宣布的特殊内容必须保密。

（2）、确保幼儿园资金帐目准确无误。帐目余额要与库存现金余额和银行存款余额相符，发生差额时要即时核对，查找错误的原因，总结经验教训。对不能一时查明原因的要即时报告主管协助查找，不隐瞒事实。

（3）、负责收取托儿费和其他经费，按合同要求及时收回综合楼房租、水、电费，如出现不能按时收回的情况，财务人员之间必须及时通气，共同商量解决的办法，同时向园领导汇报。（4）、确保幼儿园资金安全，不坐资现金（收取的现金必须存入银行，需要开支的现金必须开支票提取）；库存现金不超限额（限三天内正常开支金额），当天收取的现金当天要即时存入银行；禁止挪用公款（不许私自借款，如确需借款必须经过主管财务的园长同意签字后并注明借款用途，还款日期等）。所有经手的资金帐目手续完备。

（5）、积极配合幼儿园领导以及上级有关部门的查帐工作。

（6）、作好家长的宣传和解释工作，避免家长因收费问题产生过激行为。有问题和信息及时通报，以利于园领导及时处理和协调。

2、主动报告和处理突发事件。

（1）、负责在厨房、财务等部门建立安全事故报告制度。如本部门发生突发事件，部门负责人必须第一时间到达现场协调处理，同时报告后勤管理员并逐级向上汇报。

（2）、加强突发事件的处理工作。为了加强管理和方便联系，特别是突发事件的处理，厨房管理员必须保持通讯24小时畅通。突发事件发生后，即时赶到现场处理，并控制事态、缓和情绪、解决问题，作好相关人员的工作。

三、考核的办法：

1、把安全工作落实情况作为年度工作考评和任期目标完成情况的考核重点内容，实行安全工作“一票否决制”，并与幼儿园奖惩挂钩。

2、严格执行责任追查制度，对由于责任制不落实、疏于管理，有法不依、有令不行、有禁不止，检查不到位，整改不落实等原因造成的事故，按照有关法律、法规和幼儿园的各项规章制度追究其责任。本责任书一式三份，分存于幼儿园主管后勤副园长、后勤管理员、个人各一份。

后勤管理员： 厨房管理员：

责任下达人：签字（盖章）：

2024年9月1日 2024

责任书签定人：签字（盖章）：

年1月 1 日

**第二篇：厨房管理员安全责任书**

厨房管理员安全责任书

根据厨房卫生相关文件及《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》的要求，结合我园实际，制定厨房管理员安全责任书，要求厨房按安全责任书要求，完成本职工作。

一、全年目标

1、无一例食物中毒发生。

2、无一例肠道传染病。

3、无火灾发生。

4、无炊事机械操作事故发生。

5、无一例腐烂变质食物造成的不良后果发生。

6、无一氧化碳中毒事件发生。

7、无一例由于库房管理不当造成的不良后果发生。

二、具体工作要求和责任

1、负责管理厨房的机械设备、天然气设备和电器设备，配合安全员每月底检查一次天然气设施是否有漏气现象，如发现有异常，要立即停止使用，并通知维修员及时维修。组织安全检查，要保证所有燃气具阀门处于关闭状态，对点火棒、胶管等易损坏部件应经常检查，损坏后及时更换。对发现的安全隐患要及时报告园长或安全员。

2、教育工作人员自觉遵守厨房安全管理规定，严格执行操作规程，严格遵守各项电器、机械设备的安全操作规定，对使用人进行培训后方可操作。

3、监管厨房天然气安全管理工作，并纳入工作日程。在未经园领导许可，不得私自拆改、移装天然气管道和设施，否则后果自负。

4、组织厨房人员学习防火、灭火知识，做到人人会使用灭火器材。发生火情要积极组织扑救，关闭总阀门，及时报警，保护现场，协助有关部门调查事故原因。

5、对违反操作规程人员要及时处理、对购置的食品要认真仔细检验。

6、做到准时开饭，并做好饭菜的保温、降温和卫生工作。

7、负责厨房卫生的管理工作。严格执行《食品卫生法》，保持厨房的清洁卫生，按卫生要求操作。杜绝传染病的发生，做好和督促炊具、餐具、消毒工作。

8、按操作规程使用炊事机械，安排专人负责，做到安全操作。

9、加强库房管理 严格把好进出库关，做到认真检查生产日期、厂家、食物。给幼儿吃腐烂变质的食物，防止发生食物中毒。

10、禁止非厨房人员和幼儿进入厨房。不允许私自请人代班和调班。否则后果自负。

11、下班前认真检查各项安全措施的落实情况。

12、及时消灭蚊、蝇、鼠、蚂蚁、蟑螂等病媒动物。垃圾、污物下水道要及时清除和消毒。

13、幼儿园不供应凉菜，不供应隔餐、隔夜的熟食品。每餐每种食品须先用消毒餐具留样后，方可提供给幼儿食用。留样食物不得少于100克，留样时间为 48 小时，并有留样记录。

14、食品的储存应当分类、分架、隔墙、离地存放，储存场所禁止存放有毒有害物品及个人生活用品，用于保存食物的冷藏设备必须贴有标志等。

15、加工食品必须作到熟透，现时做现时吃，保持食品的新鲜及营养成分。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉感染。

16、工作人员不得擅自离岗，要保持厨房内随时有 2 人监护食品卫生及安全。工作人员操作时必须要做到自我保护，注意个人安全，做到人走火灭。

17、要求厨房工作人员坚持按食谱做饭，严格按幼儿出勤人数投放主副食量。

食物制作符合幼儿年龄特点，做到色香、味美。

18、严格执行食品卫生“五四” 制度，保持操作间的清洁卫生，按卫生要求操作，严防食物中毒，杜绝胃病和肠道传染病的发生。

19、做好炊具、餐具清洗消毒工作。装熟食的用具必须消毒，如未经消毒，出现问题追究当事人责任。

20、保管好厨房的炊具、用具，做好节气、节水、节电工作。

21、炊事人员如有皮肤病、传染病，应及时调离。

22、伙食费管理人员、采购人员每月要向伙委会及时汇报伙食情况。每天按食谱购买当日所需食品，如需更改食谱所确定的食物，需经管理员同意方可更改。

23、幼儿园提供的食品尽量自制，如需外购，采购员购买食物时必须做到以下几点:(1)向供货商索取供货商的卫生许可证复印件、生产厂家卫生许可证及近期产品检验合格报告的复印件并备案。

(2)供货商或生产厂家卫生许可证上的许可范围必须含所售的食物。(3)要购买新鲜卫生食品，并索取相关证明资料。固定购买商。

24、要加强食品卫生管理，严格执行食品卫生法规，严格验收采购食品，杜绝不符合要求的食物进入库房。保存好库存粮食及其制品，不得变质，不生虫。

三、奖惩

1、未达目标管理责任书规定的任意一条责任，不得评先进个人。

2、按照《园安全制度》考核细则综合得分达到优，幼儿园将奖励200元。

3、如违反以上责任目标，由安全小组研究决定，给予严惩。

4、对在安全工作中成绩突出或有见义勇为先进事迹者，给予重奖。

5、凡隐瞒事故不报、弄虚作假的，处罚200元。

6、凡不按要求或违反安全目标责任书规定的任意一条，一切后果自负(包括相关责任人的一切扣奖都由责任人负责)。

7、凡违反以上未提到的，由安全小组讨论研究处理。本着“安全第一” 的原则。做好幼儿园安全工作，是幼儿园每位员工义不容辞的责任。为

8、为了我园厨房的安全，根据《幼儿园安全责任书》、《幼儿园安全制度》 等，经双方协商，特签订本协议，双方共同遵守执行。

本责任书一式两份，幼儿园和责任人各执一份。

学校（盖章）：

责任人：

**第三篇：厨房管理员安全责任书**

幼儿园厨房管理员安全责任书

根据厨房卫生相关文件及《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》的要求，结合我园实际，制定厨房管理员安全责任书，要求厨房按安全责任书要求，完成本职工作。

一、全年目标

1、无一例食物中毒发生。

2、无一例肠道传染病。

3、无火灾发生。

4、无炊事机械操作事故发生。

5、无一例腐烂变质食物造成的不良后果发生。

6、无一氧化碳中毒事件发生。

7、无一例由于库房管理不当造成的不良后果发生。

二、具体工作要求和责任

1、负责管理厨房的机械设备、天然气设备和电器设备，配合安全员每月底检查一次天然气设施是否有漏气现象，如发现有异常，要立即停止使用，并通知维修员及时维修。组织安全检查，要保证所有燃气具阀门处于关闭状态，对点火棒、胶管等易损坏部件应经常检查，损坏后及时更换。对发现的安全隐患要及时报告园长或安全员。

2、教育工作人员自觉遵守厨房安全管理规定，严格执行操作规程，严格遵守各项电器、机械设备的安全操作规定，对使用人进行培训后方可操作。

3、监管厨房天然气安全管理工作，并纳入工作日程。在未经园领导许可，不得私自拆改、移装天然气管道和设施，否则后果自负。

4、组织厨房人员学习防火、灭火知识，做到人人会使用灭火器材。发生火情要积极组织扑救，关闭总阀门，及时报警，保护现场，协助有关部门调查事故原因。

5、对违反操作规程人员要及时处理、对购置的食品要认真仔细检验。

6、做到准时开饭，并做好饭菜的保温、降温和卫生工作。

7、负责厨房卫生的管理工作。严格执行《食品卫生法》，保持厨房的清洁卫生，按卫生要求操作。杜绝传染病的发生，做好和督促炊具、餐具、消毒工作。

8、按操作规程使用炊事机械，安排专人负责，做到安全操作。

9、加强库房管理 严格把好进出库关，做到认真检查生产日期、厂家、食物。给幼儿吃腐烂变质的食物，防止发生食物中毒。

10、禁止非厨房人员和幼儿进入厨房。不允许私自请人代班和调班。否则后果自负。

11、下班前认真检查各项安全措施的落实情况。

12、及时消灭蚊、蝇、鼠、蚂蚁、蟑螂等病媒动物。垃圾、污物下水道要及时清除和消毒。

13、幼儿园不供应凉菜，不供应隔餐、隔夜的熟食品。每餐每种食品须先用消毒餐具留样后，方可提供给幼儿食用。留样食物不得少于100克，留样时间为 48 小时，并有留样记录。

14、食品的储存应当分类、分架、隔墙、离地存放，储存场所禁止存放有毒有害物品及个人生活用品，用于保存食物的冷藏设备必须贴有标志等。

15、加工食品必须作到熟透，现时做现时吃，保持食品的新鲜及营养成分。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉感染。

16、工作人员不得擅自离岗，要保持厨房内随时有 2 人监护食品卫生及安全。工作人员操作时必须要做到自我保护，注意个人安全，做到人走火灭。

17、要求厨房工作人员坚持按食谱做饭，严格按幼儿出勤人数投放主副食量。

食物制作符合幼儿年龄特点，做到色香、味美。

18、严格执行食品卫生“五四” 制度，保持操作间的清洁卫生，按卫生要求操作，严防食物中毒，杜绝胃病和肠道传染病的发生。

19、做好炊具、餐具清洗消毒工作。装熟食的用具必须消毒，如未经消毒，出现问题追究当事人责任。

20、保管好厨房的炊具、用具，做好节气、节水、节电工作。

21、炊事人员如有皮肤病、传染病，应及时调离。

22、伙食费管理人员、采购人员每月要向伙委会及时汇报伙食情况。每天按食谱购买当日所需食品，如需更改食谱所确定的食物，需经管理员同意方可更改。

23、幼儿园提供的食品尽量自制，如需外购，采购员购买食物时必须做到以下几点:(1)向供货商索取供货商的卫生许可证复印件、生产厂家卫生许可证及近期产品检验合格报告的复印件并备案。

(2)供货商或生产厂家卫生许可证上的许可范围必须含所售的食物。(3)要购买新鲜卫生食品，并索取相关证明资料。固定购买商。

24、要加强食品卫生管理，严格执行食品卫生法规，严格验收采购食品，杜绝不符合要求的食物进入库房。保存好库存粮食及其制品，不得变质，不生虫。

三、奖惩

1、未达目标管理责任书规定的任意一条责任，不得评先进个人。

2、按照《园安全制度》考核细则综合得分达到优，幼儿园将奖励200元。

3、如违反以上责任目标，由安全小组研究决定，给予严惩。

4、对在安全工作中成绩突出或有见义勇为先进事迹者，给予重奖。

5、凡隐瞒事故不报、弄虚作假的，处罚200元。

6、凡不按要求或违反安全目标责任书规定的任意一条，一切后果自负(包括相关责任人的一切扣奖都由责任人负责)。

7、凡违反以上未提到的，由安全小组讨论研究处理。本着“安全第一” 的原则。做好幼儿园安全工作，是幼儿园每位员工义不容辞的责任。为

8、为了我园厨房的安全，根据《幼儿园安全责任书》、《幼儿园安全制度》 等，经双方协商，特签订本协议，双方共同遵守执行。

本责任书一式两份，幼儿园和责任人各执一份。

学校（盖章）：

责任人：

\*\*\*\*\*幼儿园

\*\*\*年\*\*月\*\*日

**第四篇：出纳员安全责任书**

出纳员安全责任书

1、严格遵守公司的各级消防安全和安全生产规章制度、操作规程。

2、围绕本部门的安全职责，开展各项安全生产工作，保障各项职责顺利完成。

3、出纳人员要树立安全防范的意识，经常检查存放现金、票证的房屋门窗、保险柜和技防设备，保证安全、牢固、有效。现金、票证妥善保管。对存放现金票证的保险箱柜，要采取防范措施，严防丢失和被盗。发现问题立即报告主管领导。

4、出纳人员必须严格执行国家银行和有关部门的规定，坚持按最低限额保存现金和票证。

5、向银行送存大额现金，必须申请由公司派专人专车办理。

6、计划好公司安全工作资金的筹款支付。

7、积极参加公司各项安全培训，参加部门安全活动。

6、参加公司组织的紧急抢险预案演习，提高事故的处理能力；有参加公司抢险的义务。

部门负责人：

出纳员：

\*\*\*\*年\*\*月\*\*日

**第五篇：厨房安全责任书**

餐饮部安全运营责任书

为保证公司安全运营，贯彻安全责任“谁主管、谁负责；谁使用、谁负责”安全责任原则,根据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》和《中华人民共和国食品卫生法》等法律规定，就安全责任内容作如下约定。

一、由餐饮部负责公司餐饮运营一切安全责任。

二、消防安全责任

1、保证厨房内无燃气泄漏。定期检查厨房内燃气燃油管道、阀门并作好检查记录，如发现有损坏、松动等，及时维修、更换，每月至少检查2次。

2、保证各工作人员正确使用电器，保证电线、电器等无漏电情况；定期对电线、电器做检查并作检查记录，发现有漏电危险情形，及时维修、更换，检查每月至少1次。

3、保证厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处干净，每天清洗一次；保证油烟管道畅通，每月至少清洗一次。

4、保证厨房通风设施完好，保证通风口畅通；发现通风设施损坏，及时维修。

5、保证消防设施完好，定期检查并作检查记录，发现设施损坏、过期，及时更换；保证消防通道畅通无阻。

6、在厨房、餐厅显要位置处张贴安全操作提示、安全标志，张挂安全知识宣传海报。

7、对厨房操作人员，每月至少一次安全操作及消防知识学习。

8、各项消防安全指定专人负责；每天下班前指定专人检查水、电、气各项情况，保证各项开关闭合、电器断电等。

9、严格遵守酒店消防安全管理规程，厨房员工要按照操作程序操作灶具等器材，如部门内发生因人为操作不当或未及时发现安全隐患等导致的火灾、伤残等安全事故，由事故责任由部门责任人承担责任，酒店保留追究相应责任人民事责任的权利。

三、食品质量安全责任

1、严格遵守国家《产品质量法》、《食品卫生法》、《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》等相关法律、法规的规定，保证食品质量安全符合国家有关产品质量标准。

2、保证食品加工工艺流程科学、合理，生产加工过程严格、规范，特别是生产关键工序有专人对卫生、操作等监督负责；保证加工食品所用的原材料、添加剂等符合国家有关规定，不得使用非食用性原辅材料。

3、严格食品原材料、调料和食品添加剂的管理，防止食物中毒。严格验收、保管货品原材料，保证食品原料新鲜、无腐烂、无虫害、无变质现象；对味精、食盐、酱油、醋等调味品和食品添加剂，凡过期、变质、标识不清或感官性状异常的，一律不得使用。

4、保证食品的包装材料、贮存容器等设备设施安全、清洁，保证食品无污染。

5、加强环境卫生管理，营造整洁、大方的就餐服务环境，保持餐厅地面、服务台卫生；保证厨房操作台、灶台、地面干净、整洁，及时倾倒厨房垃圾；保证无老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及无滋生条件，定期对厨房、餐厅进行消毒并做好消毒记录；充分利用餐厅（厨房）现有设施设备，对餐饮用具洁净、消毒，符合国家有关卫生标准。

6、加强食品生产经营人员健康监督和卫生知识培训。餐厅（厨房）所有工作人员必须具有健康检查合格证；对新进人员，必须先办证后上岗；酒店管理人员有责任对餐厅（厨房）工作人员进行健康监督，发现问题及时处理。

7、严禁厨房、仓库存放易燃、易爆、有毒化学物质，并由专人负责监督。

8、严格做到制度化、责任化，卫生、食品质量每板块有专人负责，有专人处置、报告质量问题。

9、保证各餐厅（厨房）各岗位工作人员进行严格要求，培养其卫生习惯和卫生意识，真正做到各履其职，各负其责。若发生食品、卫生问题由负责人承担责任，酒店保留追究相关负责人民事责任的权利

四、烹饪工具使用

1、落实刀具使用人自行安全保管、存放制度，保证刀具在使用、存放过程

无意外伤害情况发生。

2、保证各刀具存放器具、悬挂架稳固，指定专人定期检查，每周一次。

3、加强厨房刀具等器材安全使用、存放宣传，防止意外事故发生。

五、责任追究

本责任书未尽事宜，严格按照国家法律法规执行，对违反法律法规及本约定造成的安全事故，由餐饮部责任人和岗位负责人的承担责任。

六、本责任书壹式贰份，餐饮部留存壹份，行政人事部留存壹份，自部门负责人签字之日起生效。

负责人签字：

责任人签字：

年 月 日

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