# 最新幼儿园食品工作方案及流程(七篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2024-06-30

*为了确保事情或工作得以顺利进行，通常需要预先制定一份完整的方案，方案一般包括指导思想、主要目标、工作重点、实施步骤、政策措施、具体要求等项目。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。...*

为了确保事情或工作得以顺利进行，通常需要预先制定一份完整的方案，方案一般包括指导思想、主要目标、工作重点、实施步骤、政策措施、具体要求等项目。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**幼儿园食品工作方案及流程篇一**

1、通过视频以及生活常识的学习认识qs质量安全标志。（重点）

2、引导幼儿能够了解到购买商品时要注意看qs质量安全标志。

3、培养孩子爱清洁、讲卫生，在老师的帮助下能注意饮食卫生以及个人卫生。

4、通过活动，让孩子们具有初步的维权意识。

1、视频

2、qs质量安全图片

3、货架

4、工商局工作服

5、有无qs标志的商品

6、ppt课件

以一首健康歌带领孩子进入活动室，突然听见哎哟，疼死我了，哎哟！

师：咦！这是什么声音？

幼：肚子疼的声音。

师：这是从哪里发出的声音？

幼：电脑里发出的声音。

打开投影仪

师：这是谁呀？她们怎么啦？

幼：钦钦姐姐和昕萌姐姐，她们肚子疼。

1、提问

师：她们为什么肚子疼呢？

幼：吃了垃圾食品、吃饭前没洗手、吃了不干净的东西等等。

师：小朋友猜了这么多种原因，那到底为什么呢？我们一起揭开这个谜底吧。

出示视频

2、提问

师：看过视频后谁能告诉老师姐姐的小吃在哪买的？

幼：幼儿园门口的小摊上买的。

师：邓老师又问了她们一个什么问题呢？

幼：有没有qs标志。

师：小朋友你们认识qs标志吗？

幼：不认识。

出示pptqs图片

师：看看老师制作的qs图片，哦，原来这就是qs标志，它有几种颜色？

幼：2种。

师：是什么颜色呢？

幼：蓝色和白色。

师：那它又是一个什么形状呢？

幼：圆形。

3、讲解qs标志的含义：

师：（出示qs图片）qs标志的意思是国家卫生局认可的标志，是质量安全标志，有了这个标志食品才可以进入到市场上卖。如果我们买的食品上没有qs标志，就是说不卫生，不安全的伪劣产品，它是不能卖给我们吃的，吃了就会生病，肚子疼。

出示ppt食品图片

师：这就是姐姐买的小吃，我们检查下有没有qs标志？

幼：没有。

师：我们检查旁边这些食品有没有qs标志？

幼：有

出示ppt用品图片

师：我们再检查下这些用品有没有qs标志呢？

幼：有的有，有的没有。

小结：姐姐就是吃了像这样（出示姐姐小吃的`实物）没有qs标志的食品才肚子疼的，有qs标志的食品和用品才是安全的。所以我们以后一定要买有qs标志的食品和用品。

师：老师这里有一些食品和用品，请小朋友检查下它们有无qs标志？

幼：有。

师：qs标志都在哪里呢？

幼：有的在角落上，有的在边上。

师：咦！那这包的qs标志在哪呢？

幼：它在这里。

师：哦！原来它藏起来了。

小结：我们看到的qs标志大部分都在角落上，有的也会藏起来，所以小朋友买东西的时候一定要仔细看清楚有无qs标志。

师：现在有个“月亮超市”的老板不认识qs标志，想请小朋友帮他侦查下他的商品有没有qs标志。那个老板喜欢有礼仪的小朋友，他还规定小朋友侦查的时间哦。找到没有qs标志商品的小朋友请上座位。

师：这些商品都没有qs标志，那我们怎么处理这些商品呢？

幼：把它们扔到垃圾桶等等。

**幼儿园食品工作方案及流程篇二**

为了落实教育局关于学校（幼儿园）食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长：某某

成员：某某

幼儿园食品安全领导小组：

组长：某某

成员：某某

（一）幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度

1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病防控中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。

2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

3、本制度执行责任人定期检查从业人员持证情况，发现未持证，追究本制度执行人及责任人。，

（二）幼儿园食堂卫生检查制度

1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁＂四定＂（定人、定物、定时间、定质量）制度。

2、主管领导定期检查（每周二到三次）

3、食堂负责人自查（每天）

4、卫生领导组成员抽查（不定期）

5、按标准要求，不留死角。

6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

（三）幼儿园食堂粗加工管理制度

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序

（1）叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

（2）根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

（四）幼儿园食品原料采购索证制度

1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

4、食品采购员必须有安全证。

（五）从业人员卫生知识培训制度

1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

（六）食品添加剂管理制度

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，幼儿园不得储存亚硝酸盐。

2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

（七）餐具用餐清洗消毒制度

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

（八）幼儿园食品安全应急处理预案

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

1、幼儿园食品中毒

组长：某某总指挥负责向上级报告

组员：某某副总指挥协助总指挥

某某后勤保障封存可疑食品待查

某某联系并安抚家长

2、食品安全紧急预案启动

当共同就餐幼儿就餐后一段时间出现恶心、呕吐、腹泻等症状，第一发现人应立即向学校食品安全领导小组长报告，并通知领导小组成员到岗，安全事故紧急预案马上启动。

**幼儿园食品工作方案及流程篇三**

为确保我园师生的生命安全和身体健康，根据《食品卫生法》的有关规定，务必切实加强对食品生产、护送饭菜各环节的管理，加强学校食品卫生安全工作，杜绝食物中毒和食源性疾病的发生和流行，现将有关安全应急工作预案如下：

组长：xx

副组长：xx

成员：xx、xx、xx

1、随时提高警觉，注意每个环节把好关，非工作人员不得擅自出入工作地，定时地对工作人员进行政治学习和素质培养。

2、把卫生工作列入议事日程，制定切实可行卫生管理职责目标，把食品卫生环境卫生个人卫生管理工作明确职责，职责到人，把食品安全工作作为安全工作的头等大事长期抓好抓落实。

3、严格把好采购保管操作三个关口，采购的食物要新鲜，肉类要到经畜牧局检疫的定点摊位购买;保管要贴合要求，各种食品要分类存放，生熟食品要分开冷藏，坚决不进\"三无\"产品。

4、每餐的食物烹调后要保留样品，小时后才能取消，以备检查，每餐的食物要先试尝后没有什么异样方能带给给学生，而且每餐的留样要有记载。

5、操作间做到每日清扫，每周大清扫，保证墙壁地面清洁无污垢;餐具每日做到一洗二清三消毒(煮沸分钟以上，再放入消毒柜)，存放柜要持续清洁。

6、工作人员务必持身体健康合格证上岗，每一天上班前要清理个人卫生，操作和分饭时要戴口罩和手套，并且穿戴洁白色衣帽。

7、为保证全园师生的生命安全和生活质量，伙食团严格执行园内制定的各项管理制度：即《食品卫生制度》《岗位职责制度》《奖惩制度》等。

1、一旦发现有什么异常状况，一边向卫生监督部门和园领导反应，同时立刻与医院和有关部门联系或打急救中心。

2、即时与父母家属联系，主动配合父母及有关单位，争取早日查出事故原因，要把危害控制在最小范围。

3、充分作好调查登记事情的经过原因，尽快配合有关部门找出隐患的根源，尽快地核实状况，要查个水清落实。

**幼儿园食品工作方案及流程篇四**

为确保我园师生的身体健康和生命安全，根据《食品卫生法》的有关规定，必须切实加强学校食品卫生安全工作，加强对食品生产、护送饭菜各环节的管理，杜绝食物中毒和食源性疾病的发生和流行，现将有关安全应急工作预案如下：

1、为保证全园师生的生命安全和生活质量，伙食团严格执行园内制定的各项管理制度：即《食品卫生制度》、《岗位责任制度》、《奖惩制度》等。

2、工作人员必须持身体健康合格证上岗，每天上班前要清理个人卫生，操作和分饭时要戴口罩和手套，并且穿戴洁白色衣帽。

3、严格把好采购、保管、操作三个关口，采购的食物要新鲜，肉类要到经畜牧局检疫的定点摊位购买;保管要符合要求，各种食品要分类存放，生熟食品要分开冷藏，坚决不进\"三无\"产品。

4、把卫生工作列入议事日程，制定切实可行卫生管理责任目标，把食品卫生、环境卫生、个人卫生管理工作明确职责，责任到人，把食品安全工作作为安全工作的头等大事长期抓好、抓落实。

5、每餐的食物烹调后要保留样品，48小时后才能取消，以备检查，每餐的食物要先试尝后没有什么异样方能提供给学生，而且每餐的留样要有记载。

6、操作间做到每日清扫，每周大清扫，保证墙壁、地面清洁无污垢;餐具每日做到一洗、二清、三消毒(煮沸15分钟以上，再放入消毒柜)，存放柜要保持清洁。

7、随时提高警觉，注意每个环节把好关，非工作人员不得擅自出入工作地，定时地对工作人员进行政治学习和素质培养。

1、一旦发现有什么异常情况，一边向卫生监督部门和园领导反应，同时马上与医院和有关部门联系或打120急救中心。

2、充分作好调查、登记事情的经过原因，尽快配合有关部门找出隐患的根源，尽快地核实情况，要查个水清落实。

3、即时与父母、家属联系，主动配合父母及有关单位，争取早日查出事故原因，要把危害控制在最小范围。

**幼儿园食品工作方案及流程篇五**

为了保障我园广大教职员工和幼儿的身体健康和生命安全，预防食物中毒的发生，依据相关法律法规，建立并完善应急救援机制，以便在发生重大事故时，能及时、正确、高效地处置可能发生的食品安全事故，把事件造成的损害降低到最低程度，特制定本预案。

我园现有教学班10个，在园幼儿460人，教职工43人，食堂1个，安全重点问题是：食物中毒等食品事故。

1、成立由园长分管园长助理、保健人员、食品采购员、各班主任、保育员组成的领导小组。

2、园长助理、保健人员协助医疗人员负责救护工作。

3、食堂班长负责保存好食物留样。

教职员工和幼儿如发现短时间内出现多例有呕吐、腹痛、腹泻等类似食物中毒症状的病人时，当班老师应立即向园安全领导小组汇报，安全领导小组接报后立即汇报园长，并赶赴现场指挥、协调事件的处理。园领导则立即向上级食品卫生部门、医院和上级教育主管部门报告。报告内容有：发生中毒的单位、地点、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等，以利于有关部门积极采取措施，组织抢救，调查分析中毒原因和预防方法。若怀疑投毒则向公安部门报告。

一旦发现有食物中毒的现象，幼儿园要立即启动应急预案，采取抢救措施。并在第一时间向有关部门报告。应急处理程序：

1、一旦发现有食物中毒的现象，事件发现人要立即向安全领导小组汇报。园领导则在第一时间组织人员，并即时启动应急预案，及时通知有关人员赶赴现场，按照分工开展工作，并立即将中毒人员送医院抢救。

2、食堂人员负责保留好饭样本及餐具，并送往卫生防疫部门进行检验。期间，严禁无关人员进入食堂。

3、组织由园长助理保健人员、骨干教师组成的陪护队伍，具体负责陪护事宜。

4、稳定幼儿情绪，做好家长工作，保证幼儿园正常的生活秩序和工作秩序。

5、及时向主办单位及当地卫生防疫部门报告有关处理情况。

发生食物中毒后在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，中毒者吃剩的食物和排泄物(呕吐物、大便)，炊事用具，饭菜成品，半成品，留样品等保留待查，以便卫生部门检验，为确定食物中毒提供可靠的情况。每天留取食品样本，24小时后，全园一切正常后处理掉。

**幼儿园食品工作方案及流程篇六**

为了落实尧都区教育局学校（幼儿园）食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程，切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长：张文青

成员：张文萍

吴夏

沈文霞

幼儿园食品安全领导小组：

组长：张文青

成员：张文萍

吴夏

沈文霞

（一）幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病防控中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。

2、本制度执行责任人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

3、本制度执行责任人定期检查从业人员持证情况，发现未持证，追究本制度执行人及责任人。，

（二）幼儿园食堂卫生检查制度：

1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁“四定”（定人、定物、定时间、定质量）制度。

2、主管领导定期检查（每周二到三次）

3、食堂负责人自查（每天）

4、卫生领导组成员抽查（不定期）

5、按标准要求，不留死角。

6、查出问题，立即解决，并追究责任人。

（三）幼儿园食堂粗加工管理制度：

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工程序：

（1）叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

（2）根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

（四）幼儿园食品原料采购索证制度：

1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

4、食品采购员必须有安全证。

（四）从业人员卫生知识培训制度：

1、幼儿园食堂卫生管理人员应该经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

（五）食品添加剂管理制度：

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，幼儿园不得储存亚硝酸盐。

2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

（六）餐具用餐清洗消毒制度：

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

（七）幼儿园食品安全应急处理预案：

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案。

1、幼儿园食品中毒：

组长：张文萍总指挥负责向上级报告

组员：许巧巧副总指挥协助总指挥

沈文霞后勤保障封存可疑食品待查

曹艳华联系并安抚家长

2、食品安全紧急预案启动

当共同就餐幼儿就餐后一段时间出现恶心、呕吐、腹泻等症状，第一发现人应立即向学校食品安全领导小组长报告，并通知领导小组成员到岗，安全事故紧急预案马上启动。

**幼儿园食品工作方案及流程篇七**

为了落实教育局关于学校(幼儿园)食品安全工作方案精神，把幼儿园食品安全工作摆上议事日程。为切实将幼儿园食品安全工作落实到实处，加大对幼儿园食堂的监管力度，确保幼儿园全体师生就餐安全，避免食品安全事故的发生，我幼儿园特制定如下方案：

幼儿园食堂食品安全监管领导小组：

组长：xxx

成员：xxxxxxxxx

幼儿园食品安全领导小组：

组长：xxx

成员：xxxxxxxxx

(一)幼儿园从事食品生产经营人员健康检查制度：

1、从事食品生产经营人员上岗前必须到尧都区疾病防控中心进行健康检查，合格并取得健康证方可上岗，工作时佩戴健康证。

2、本制度执行职责人每年组织本单位从业人员进行健康检查，并掌握结果。

3、本制度执行职责人定期检查从业人员持证情景，发现未持证，追究本制度执行人及职责人。，

(二)幼儿园食堂卫生检查制度：

1、建立健全的食堂卫生清扫工作，坚持环境卫生清洁四定(定人、定物、定时间、定质量)制度。

2、主管领导定期检查(每周二到三次)

3、食堂负责人自查(每一天)

4、卫生领导组成员抽查(不定期)

5、按标准要求，不留死角。

6、查出问题，立即解决，并追究职责人。

(三)幼儿园食堂粗加工管理制度：

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐食品所用原料。

2、肉、禽类食品专用清洗池清洗，专用菜板，专用刀进行切割，装入容器备用。

3、蔬菜类根据不一样品种进行粗加工程序：

(1)叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗后，用专用切菜板、专用菜刀，根据食谱要求切割装入装用容器备用。

(2)根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板，根据食谱要求切割装入容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐，持有健康证上岗。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情景。

(四)幼儿园食品原料采购索证制度：

1、原料采购必须有专人负责并掌握食品卫生知识和采购常识。

2、定点采购食品及原料，采购定期包装食品时索要卫生许可证、食品检验合格证或化验单。采购肉类禽食品要索取检疫证明，采购非定期包装食品时，要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、每次采货向货主索取收据，并保存收据至食品进行后无异常。

4、食品采购员必须有安全证。

(五)从业人员卫生知识培训制度：

1、幼儿园食堂卫生管理人员应当经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生有关的法律法规和卫生识，并对本幼儿园食品从业人员进行卫生培训和教育。

2、卫生管理人员要定期组织本单位的从行业人员进行食品卫生知识培训做到按要求操作，养成良好的卫生习惯。

(六)食品添加剂管理制度：

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，幼儿园不得储存亚硝酸盐。

2、加工烹调食品必须使用食品添加剂时要在使用前看清其食品使用标签和说明书，标签模糊或来源不明的添加剂不得使用。

3、调料罐必须有用量标示，标明罐内调料品名、购入调料。

(七)餐具用餐清洗消毒制度：

1、使用后的餐具必须在指定清洗槽内将食物残渣和油污洗涤干净。

2、确认餐具已洗净后，将餐具放于消毒消毒柜内消毒。

(八)幼儿园食品安全应急处理预案：

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障在校生的身体健康，特制定以下幼儿园食品中毒方案：

1、幼儿园食品中毒：

组长：xxx总指挥负责向上级报告

组员：xxx副总指挥协助总指挥

xxx后勤保障封存可疑食品待查

xxx联系并安抚家长

2、食品安全紧急预案启动

当共同就餐幼儿就餐后一段时间出现恶心、呕吐、腹泻等症状，第一发现人应立即向学校食品安全领导小组长报告，并通知领导小组成员到岗，安全事故紧急预案立刻启动。

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