# 棋盘井第七幼儿园食堂所有制度

来源：网络 作者：翠竹清韵 更新时间：2024-08-31

*第一篇：棋盘井第七幼儿园食堂所有制度餐具用具卫生消毒制度一、餐具用具使用前必须洗净消毒。二、洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。三、洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准...*

**第一篇：棋盘井第七幼儿园食堂所有制度**

餐具用具卫生消毒制度

一、餐具用具使用前必须洗净消毒。

二、洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

三、洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

四、消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

五、已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

粗加工管理制度

一、粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

二、各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

三、洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

四、加工完的食品要妥善保管，做好三防。

五、每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

食堂卫生检查制度

一、严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

二、食堂清洁卫生消毒做到”四定”

定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录。

三、管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

四、环境卫生要求

食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

五、餐具卫生要求

餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

六、库房检查：按库房管理制度执行。

配 餐 制 度

一、烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

二、幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

三、在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

四、凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

食品卫生“五四制”

一、由原料到成品实行“四不”制度 ㈠采购员不买腐烂变质原料。

㈡ 保管员、验收员不收腐烂变质原料。㈢加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

㈣各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

二、成品食品存放实行“四隔离” ㈠成品与半成品隔离。㈡生熟食品隔离。㈢食品与药物隔离。㈣食品与天然水隔离。

三、用（食）具实行“四过关”

一洗、二刷、三冲、四消毒（消毒柜或开水消毒）。

四、环境卫生实行“四定”

定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

五、个人卫生做到“四勤”

勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

食品卫生安全管理制度

一、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

二、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

三、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

四、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

五、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准则，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

六、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

食品卫生安全保卫制度

一、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

二、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

三、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到： ㈠工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

㈡穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内； ㈢不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品； ㈣不得在食品加工和销售场所内吸烟。

四、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

五、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中 毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

六、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

七、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

食品采购、验收、储存、加工制度

一、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

二、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

三、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

四、验收要求：

验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

五、食品经验收合格后，再过磅、收货。

六、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

七、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

八、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

九、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

十、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

食品供应制度

一、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

二、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

三、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

四、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

五、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

六、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。

冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

七、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

食品留样制度

一、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

二、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

三、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

四、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

一、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

二、食堂餐具、生熟容器应分开存放。

熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二刷、三冲、四消毒”制度。

三、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。

煮沸消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用30分钟；采用消毒制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为0.2%作用10分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

四、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

五、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

六、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

七、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。

厨房从业人员晨检制度

一、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

二、食堂从业人员若有以下有碍于食品卫生的病症时，应及时退岗或隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗：

㈠有腹泻、呕吐等症状；

㈡有感冒咳嗽，热度高于或等于38度。

三、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：

㈠“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子（并把头发置于帽内）；

㈡“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

四、食堂从业人员工作前要用肥皂及流动清水洗手，接触直接入口食品之前必须洗手消毒，不得在食品加工场所内吸烟。

五、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事此项工作。

食堂环境卫生保洁、检查制度

一、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

二、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

三、初加工间内必须有专用的淘米池、蔬菜池、荤菜池、水产品池、污水池，并贴有标签。

四、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

五、国定长假后，食堂工作人员、保育员提早一天上班，对食堂餐具、工用具、容器等进行全面清洗、消毒；保育员对幼儿玩具、课桌椅、扶手等进行擦洗、消毒。最后关闭门窗进行空气消毒。

六、将食堂卫生分干到人，落实承包责任制，与月考核奖挂钩。

七、由分管园长、保健老师进行定期和不定期的检查，有记录有反馈，及时处理出现的问题。

师生用餐制度

一、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

二、餐桌每天用消毒水擦洗五次（早晨、饭前饭后、点心前后）。餐具每天用高温消毒。

三、培养师生良好的进餐习惯： ㈠餐前洗手；

㈡进餐时不大声喧哗；

㈢进餐时一手扶碗一手拿餐具，并做到四净：碗净、桌面净、地面净、衣服净；

㈣不吃汤泡饭； ㈤不挑食、不偏食。

四、为幼儿创设轻松愉快的进餐环境：如播放轻音乐、进餐前或进餐时不批评训斥孩子等等，使幼儿身心得到和谐发展。

五、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

食品卫生责任追究制度

一、责任制的分工

㈠园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。

㈡幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。

㈢食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

二、责任制的追究

㈠对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

㈡对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

㈢对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

分管食品安全园长职责

一、建立健全各种食品卫生安全的管理制度和岗位职责。

二、落实“一日三巡”制度，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生工作的情况，做到“共性问题集体反馈，个性问题个别指导”。

三、做好“上传下达”工作，发挥“桥梁”、“龙头”作用。对上级部门检查出的问题，及时采取整改措施。

四、按分层管理原则，每月对下属人员进行工作考核，考核结果与绩效工资挂钩。

五、有计划地组织食品卫生管理员、食堂管理员以及食堂从业人员进行卫生法规、职业道德的学习和培训，提高认识，把卫生法贯彻落实到每个环节中。

食品卫生管理员职责

一、每天认真做好全园师生教职员工的晨检工作,作好记录。

二、做好“一日三巡”工作，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生安全工作的情况，督促其认真执行各项规章制度、操作规范。

三、每月召开一次幼儿园食品卫生安全工作的会议，及时反馈、沟通，共商对策。

四、每周一次检查食堂卫生消毒和安全工作，要求有记录、有对策，消除不安全隐患。

五、加强对食堂从业人员的思想教育和岗位培训工作，努力增强她们的责任意识及卫生意识，提高岗位技能。

六、创条件、搭舞台，不断提高食堂从业人员的基本功。

食堂管理员职责

一、了解食堂工作人员的晨检情况，安排好代缺勤工作。

二、正确掌握食品进货、验收及供应情况，发现质量问题及时处理。

三、每月召开一次膳管会，及时了解师生员工对伙食的意见，研究膳食烹调技术，不断改进幼儿饭菜和点心质量。并协助保健老师制定好适合幼儿年龄特点的菜谱。

四、督促食堂从业人员认真做好餐用、工用具的清洗、消毒、保洁工作，并要求规范操作。

五、根据师生出勤人数，严格把握每日饭菜、点心的供应量。

食品采购、验收员职责

一、认真执行食品采购制度，根据预定菜谱，按需向配货中心定购蔬菜和伙食品。

二、认真执行食品验收制度，每天对配货中心送来的货品进行验收、过秤，严把食品卫生质量关、数量关。

三、建立台帐制度，对每天验收、采购的食品做好品名、数量、价格、进货日期、质量情况的登记工作。

四、验收食品质量时，主要看（根据不同种类）： ㈠蔬菜、水产类：新鲜度，是否变色，有无异味； ㈡肉类：必须附上检验检疫证明；

㈢米、饼干、干果等包装类：主要检查生产日期和保质期。

五、有些食品外表看不出质量问题，但在烹调时发现变质，应立即与送货单位联系，及时处理变质食品，并重新购买。

食堂仓库保管员职责

一、做好食堂仓库的清洁卫生工作，空气流通，物体摆放整齐合理。

二、分类分架储存物品，并贴上相应标签。大米堆放须离地15cm。

三、每天做好入库、发放物品的清点、验收、登记工作。

四、主副食品、调味品库存量不宜过多，按需要量进货，严把货品质量关。

五、出库食品遵循“先进先出”的原则，保证货源新鲜。

六、定期检查库存物品，及时处理包装损坏、超过保质期等不符合卫生要求的变质食品。

七、每月月底进行库存物品的盘点，做到帐物相符。

八、仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。

食堂辅助工职责

一、认真做好幼儿餐（饮）具、食堂工用具的清洗、消毒、保洁工作，分类摆放。

二、搞好包干区清洁卫生工作，每天一小扫、每周一大扫，保持初加工间的环境卫生。

三、按要求在不同专用池内洗净食品原料，并进行切配加工。要求先洗后切，并根据幼儿年龄特点：切细、切短、切薄、切小。

四、加工食品前要检查代加工食品的质量，发现腐烂变质、感官性状异常等有碍食品卫生的，要及时汇报。

五、幼儿饮用水供应充足，并根据季节做好防寒保暖、防暑降温工作。

营养员、点心师岗位职责

一、每天早上七点前到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

二、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

三、根据师生作息时间，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

四、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

五、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

六、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

七、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

八、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

食品供应人员职责

一、做好食品供应环境的清洁卫生工作及盛放容器的清洗、消毒工作，避免二次污染。

二、每天按师生出勤人数定量定时供应主副食品，并做好留样工作。

三、不在留样冰箱内放入其它食品。

四、根据季节变化，食品供应做到夏凉冬暖。

五、严格遵守幼儿园食品供应制度，严禁生拌食品和改刀菜的供应。

六、严格按照操作规范供应食品：

㈠在备菜间将营养员、点心师烹调好的食品分装成盒装密封的单人份后再分发给师生员工；

㈡分发师生食品时应用食品分发专用器，切忌用手抓。

消毒人员岗位职责

一、每年参加健康体检，健康者方可从事此项工作。

二、定期参加消毒知识培训，熟练掌握消毒知识、消毒技能，严格按《食品卫生法》、《食具消毒卫生标准》进行操作。

三、认真做好日常物品的消毒工作及传染病发生后的消毒工作：

㈠日常物品的消毒要求：

⒈餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以煮沸消毒，水开后20-30分钟以上。做到“幼儿一人一杯一消毒”。

⒉物体表面消毒：每天用0.05%-0.1%过氧乙酸或有效氯含量250-500mg/L的溶液拖、擦、喷洒两次。

⒊玩具消毒每周一次：用消毒灵1%-3%有效氯浸泡半小时，清洗后晾干备用。

⒋被褥消毒：晴天每周一次，暴晒1-2小时。

⒌手的消毒：用药皂、流动水洗手，必要时用75%的酒精擦拭1-3分钟。

㈡发生传染病后的消毒要求：

⒈发生传染病的班级与不发生传染病的班级分开消毒。餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以用煮沸消毒，水开后40-60分钟以上。

⒉物体表面空气消毒：用0.2%-0.5%过氧乙酸，消毒灵含有效氯1000mg/L的溶液拖、擦、喷洒60分钟，每天两次。

⒊玩具消毒每天一次：用消毒灵5%-10%浸泡1小时。⒋被褥消毒：被单浸泡2小时以上，棉絮暴晒4-6小时 ⒌分泌物、排泄物消毒：用消毒灵2000mg/L溶液，搅匀加盖2小时，容器使用后消毒，用消毒灵5000mg/L溶液浸泡消毒30-60分钟以上。

㈢餐用、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准要求，并做好标记，固定存放。

㈣已消毒和未消毒的餐用、工用具应分开存放，标记明显。㈤主动做好节日长假后的消毒工作。

幼儿园膳食管理制度

一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。并定期召开伙委会，不断改进工作，提高膳食质量。

二、炊事人员及后勤主任每周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、食堂工作人员树立为幼儿、教职工服务的思想，严守纪律，坚守岗位，分工明确，友好合作。

五、严格执行食品卫生法，不购变质食物，妥善保管剩余食物，不食用变质食物。

六、购买食物要精打细算，不许拿回扣，不许为私人代购食物，帐目日清周结。

七、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。

八、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

九、严格开饭时间，用膳人员应在规定时间和地点用膳，不得将食物带走。

十、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

十一、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。

十二、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于三个半小时。

十三、不吃变质不新鲜的食物，做好食物24小时留样工作。

食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

幼儿园食堂卫生安全管理制度

一、食堂必须持有效卫生许可证，到期及时验换。

二、从业人员按要求如期进行健康检查，卫生知识定期培训，持合格证上岗。

三、从业人员工作时必须穿整洁干净的工作服，戴口罩、发帽，坚持每日清洗、消毒一次。个人卫生做到“四勤”。严禁在操作间内洗衣、物。

四、保持室内外环境整洁、干净、无杂物、室内地面清洁、无油垢、无异味，垃圾桶盖盖及时清运。

五、防蝇、防尘、防鼠设施齐全，室内无蝇、无鼠迹、无蟑螂。

六、各种工具、容器、机械定位存放，用毕及时洗刷干净，达到物见本色;各种防尘布洁净并有正反标记。

七、不制作冷荤食品。要配有留样冰箱。每日每餐成品饭菜必须留样且保存24小时

八、各种食品用具要生熟分开，设有明显标记。菜墩、砧板用毕洗刷干净，立式存放，要求各面洁净，物见本色。

九、不采购、不加工腐败、变质、霉变、虫蛀、搀杂使假、标识不全及过期食品。从正规渠道采购食品，相对固定商店，并做好每日采购的登记台帐工作。

十、必须采购、使用符合国家卫生标准的食品添加剂。

十一、库房食品存放分类上架，隔墙离地，防鼠防潮，不混

放。冷藏食品放置方法正确、卫生。严禁存放有毒物品和杂物。

餐具消毒卫生制度

一、餐具、菜具、熟食容器餐后立即清洗消毒，做到使用一次，清洗消毒一次。

二、食堂工作人员应身体健康、工作认真。

三、餐具清洗消毒必须严格按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的顺序操作。

四、餐具消毒应达到下列要求：

㈠电子消毒柜：将餐具倾斜置于电子消毒柜内，开启电源使其处于消毒状态，约20分钟左右保温指示灯亮。

㈡药物消毒：“84”消毒液一般使用1:250的浓度，将餐具浸泡其中10分钟。

六、餐具应竖立或倒放在消毒柜内，开机消毒约15分钟，待冷却后取出。

七、消毒完毕的餐具应立即放于清洁的保洁柜内保洁，防止再污染。

八、垃圾应密封存放，日产日清。

厨房人员个人卫生制度

一、食堂工作人员必须取得有效的健康证明，每年体检一次，合格者方可上岗。

二、食堂工作人员必须穿戴浅色工作服、帽，头发不露帽外，操作直接入口食品时应戴口罩，不戴戒指，不涂指甲油。

三、食堂工作人员操作食品前和大小便后，应洗手消毒，不得穿戴工作服、帽进入厕所。

四、食堂工作人员操作食品时不吸烟，不挖鼻孔、掏耳朵，不得对着食品打喷嚏。

五、食堂工作人员应做到勤洗手、勤剪指甲，勤理发洗澡、勤换洗工作服、帽。不随地吐痰，不乱丢废弃物。

食物中毒或其他食源性疾患

突发事件的报告制度

一、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。

二、马上向旗教育局安全股（6217323）、旗卫生监督所（\*\*\*、\*\*\*）报告中毒人数、症状、第一发生时间、责任人单位地址和联系电话（\*\*\*）。

三、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

四、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

五、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

六、落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

七、必要时报告公安、工商等部门。

食物中毒或其他食源性疾患 突发事件的应急预案制度

在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

一、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施 ㈠立即停止生产经营活动，并向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告；

㈡协助卫生机构救治病人；

㈢保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

㈣配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

㈤落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

二、对病人采取应急处理

㈠采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验；

㈡及时送去医院治疗。

㈢对造成食物中毒的食品进行处理：

⒈对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患；

⒉对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻底清洁、消毒。

㈣对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于5分钟；对不能进行热力消毒的可用75％酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

**第二篇：棋盘井第七幼儿园汇报材料剖析**

教育工作综合督导评估自查报告

一年来，在主管部门的领导下和全体教师的努力下，我园认真贯彻《幼儿园工作规程》、《幼儿园教育指导纲要》、《3—6岁儿童学习与发展指南》精神，围绕上级对各项教育工作的要求，深化教育教学改革，优化教学手段，树立创新意识，贯彻以人为本的管理意识，不断开拓进取，坚持以“用心工作，爱心教育，真诚服务”为幼儿园办园理念，关注幼儿的个体差异，促进每位幼儿富有个性的发展，全面提高了幼儿园的保教质量。

下面针对《全旗幼儿园督导评估方案》中涉及到的内容，从以下几个方面进行汇报。

一、办园目标及园所基本情况

棋盘井第七幼儿园成立于2024年9月，园所占地面积5000平米,建筑面积2300平米。是一所集幼儿活动室、寝室、卫生间为一体的多功能现代化一级乙类幼儿园。设有大、中、小共 11个教学班，共计332名幼儿，班内幼儿无超编现象。全园教职工共48人，管理人员5人(园长1人，副园长2人，保教主任1人，安全主任1人)，其中本科学历17人，专科学历20人，中专学历11人；小教高级职称2人，小教初级职称12人；市级教学能手1人；旗级学科带头人2名、骨干教师 1人，旗级教学能手3人，旗级青年教师基本功2人。教师全部接受继续教育，学历达标率100%。

幼儿园的发展要体现与时俱进、开拓创新的精神，所以我

园以“爱心给孩子，放心给家长，满意给社会”为办园宗旨，发扬“快乐生活、快乐工作，做一名幸福的幼儿教师”的园风，坚持“用心工作，爱心教育，真诚服务”的办园理念，树立“学礼、知礼、懂礼、用礼”的培养目标，始终倡导“教孩子礼仪就是教孩子优雅的过一生”的办园特色。

我园始终遵循学前教育的基本规律，深化学前教育改革，致力于打造优秀的教师团队，促进幼儿全面、健康、和谐地发展，力争将幼儿园办成有影响、有特色的幼儿园。

二、幼儿园园务管理 ㈠制度管理

我园机构健全（党、工、团），园内管理人员层层签订目标责任书，科学制定切实可行的各项制度。管理过程中我们坚持树立问题意识，强化问题导向，在实践中及时改革、完善各项制度，而且在职工大会上征求大家意见，最终一致通过方案，确保了教职工参与园所管理的合法权益，调动了职工的积极性。制度执行过程中有检查、有记载，确保督办有力、奖惩分明。

认真贯彻落实《鄂托克旗教育系统教职工绩效工资考核指导意见》（鄂教体人发〔2024〕10号），建立健全常规管理的实施方案和考核评价机制，考核结果与奖惩挂钩且兑现到位,努力做到公平、公正、公开。园舍严格制定各级各类文件的接收、传阅、管理和归档制度。档案有专人负责管理，资料及时整理,查阅方便。

㈡做好卫生保健工作

⒈合理安排幼儿的一日生活，做到科学有序。

根据幼儿年龄特点制定了科学有序的生活制度和作息时间表，并要求全体保教人员严格执行作息时间，规范操作程序。在一日活动中保证有两小时的户外活动时间，其中体育活动1小时，午睡时间2小时，两餐间隔时间在3.5小时以上。另外，我园还有针对性地对幼儿的卫生习惯进行培养，首先将班上幼儿剪指甲作为重点来抓。规定每周卫生检查的时候，将幼儿指甲作为一个检查项目，由保健医生随机抽取5名幼儿作为检查对象，若5名幼儿当中有3名没按时剪指甲或指甲脏即为不合格，检查结果与老师的考核挂钩，且牵涉到班上的三位老师。这不仅有效地督促了家长和老师们的自觉性，而且也有助于培养幼儿按时剪指甲的好习惯。

⒉保证幼儿膳食均衡合理。

我园坚持贯彻卫生、安全、富有营养和利于消化的总要求，由保健医生、厨房师傅、园长、后勤主任、伙委会成员共同为幼儿制定营养带量食谱，根据不同季节选购新鲜的食物，做到品种多样、搭配合理且按量供给。为了提高伙食质量，保健医生、后勤主任或厨师长会到班级观察幼儿进食情况，观察饭菜的数量是否恰当，通过检查来调节菜谱，使之充分满足幼儿生长发育所需的热量及各种营养素的量，保证幼儿吃饱吃好。本学期开展了家长面点品尝会和“爱心早餐在行动”的活动，向家长展示了18种

具有特色的幼儿面食，主要有芝麻卷、南瓜卷、紫薯卷、葱花饼、鸡蛋饼、玉米发糕、豆沙卷、包子等，让家长进一步了解幼儿园的幼儿膳食情况及食品花样、品种、卫生等情况。

⒊做好预防工作

每天把好晨午检查关。保健医生坚持每天晨检，做到“一摸二看三问四查”，并作好详细记录，了解每位幼儿的健康状况。在传染病流行期间更是加大力度，发现患儿及时隔离，防止进入园内造成蔓延。

其次，把好消毒关，严格执行消毒制度。制订详细的保教人员一日工作流程，让每位保教人员都能熟练掌握，按要求严格规范操作，做好日常消毒和防病隔离工作；做到餐具、毛巾天天消毒；每天对活动室进行紫外线消毒；玩具、图书定期消毒。在春秋季传染病多发季节，严格采取隔离消毒措施，玩具每周消毒一次；枕头、枕巾、被褥每两周家长清洗一次。对服药的幼儿一定要索要处方,没有处方坚决不能留药。登记时要问清缘由，杜绝服错药物。

⒋做好卫生保健有关的档案工作

根据市妇幼保健院的要求，保健医生按时完成并整理有关保健档案。对每天配送食材的单位统一索取有效证件，并按要求建立相关的台账。

㈢增强安全意识，狠抓安全工作

安全工作是幼儿园最重要的工作之一。本学期我们坚持把安

全工作放在重中之重来抓，重点落实了以下工作：

⒈完善安全工作领导小组，小组由园长直接领导，副园长主抓，并且有计划、有总结、有检查、有考核，表现与年终考核挂钩。每周召开会议都让大家认识到安全工作是人命关天的大事，使教师在思想上对安全工作高度重视。除了少数不可预测的突发事件外，幼儿园很多事故主要还是当事者责任心不强造成的，让大家认识到自己肩负的责任重大，要引以为戒，只有加强责任心才能杜绝事故的发生。

⒉晨检是一日活动的开端，要求教师认真做到一问二看三摸四查，防止幼儿将危险物品和传染病带到幼儿园。晨检中对发现问题的幼儿要及时与家长联系，在手口足病爆发时期，把好晨检关，进班前洗手，并做到有病及时发现，及时治疗。

⒊各班配有消毒柜，坚持幼儿餐具每餐消毒。本学期对各班消毒等安全工作也不定期的进行了检查，如：杯子、毛巾、等物品以及班级和橱柜是否按时清洗，消毒水是否按比例配制，桌面物品摆放是否整齐，地面是否潮湿等。

⒋定期对幼儿园设施进行检查，查找园内不安全隐患，包括显在的和隐蔽的。如，开关、电器、食品卫生、消毒，消防栓、灭火器、户外大型运动器械等等，一但发现问题及时采取措施加以消除，确保了幼儿的安全。并建立了安全检查档案，及时总结和改进安全工作。

⒌抓好幼儿接送安全，健全凭卡接送幼儿制度。为保证安全，防止不法分子接错、接丢孩子，我们实行家长持“幼儿接送卡”到园接孩子的制度。强调要严格执行接送卡制度，发挥接送卡的信息记录功能。

⒍注重班级安全工作。学期初与各班教师签订班级安全责任书，明确安全责任。让她们积极主动地做好安全工作。通过定期学习提高教职工的思想认识；每周五各班级对幼儿进行安全教育，增强幼儿的安全意识与自我保护能力；通过定期检查及时发现不安全隐患，努力做到防患于未然。在教育教学中对安全知识和安全教育的渗透仍然需要我们进一步改进。

㈣财务财产管理：

在财务管理方面，我园严格按照收费项目和标准进行，除幼儿伙食、保育费和管理费以外，未向家长收取任何费用。同时，在园内设立园务公开栏，积极落实收费公示制度，自觉接受社会监督。每学期认真、按时完成固定资产及财务管理、档案建设管理等工作，为教育教学提供有力的支持。

㈤民主化建设：

我园成立了工会组织，建立健全园务公开制度，充分发挥工会的桥梁纽带作用，实行民主管理与监督。召开教职工大会，共同商讨园内重大决策，维护教职工的合法权益。积极反应广大教职工的合理呼声，妥善解决教职工反应的热点难点问题，努力为教职工办实事、办好事，力所能及的为教职工解决后顾之忧。并通过文体娱乐活动，活跃教职工身心，联络教职工感情，大大增

强教职工的凝聚力，充分调动了他们的积极性和创造性。

三、室内外环境建设

我园主体楼外部以黄、绿、红、蓝为主的颜色进行涂染，整个环境的色调清新、雅致。

虽然今年初春我园的种植园地还没有开垦好，但一点也没有影响到孩子们参与种植的体验，每位幼儿选择一种自己喜爱的种子带到幼儿园，在老师的指导下孩子们把种子种到幼儿园为每班准备的泡沫箱和PVC管里，种植的植物有柿子、黑豆、大蒜、洋葱、山药、红薯等农作物，孩子们对自己种的植物都特别的喜爱和关心，定时给植物浇水和松土，通过对植物的观察和记录让幼儿体验春种秋收的快乐。

在室内环境创设上，我们遵循为孩子打造温馨的有主题的活动室，以淡雅、简洁色系为主让孩子在幼儿园能感受到活动室的温暖与舒适，我们真正做到了从孩子年龄特点出发，让环境成为一位不说话的老师。一年来，我园在环境创设上有了十分可喜的变化，墙壁上处处都是孩子们的绘画作品，一米以下的孩子都可碰触到，我们老师精心制作了适合孩子可操作的墙面游戏，也为孩子添设了涂鸦墙，任幼儿自由绘画，真正的让幼儿能与墙面互动。楼梯墙面都是让老师用不同形式展现出来的孩子们活动的掠影，到处留下了教育的痕迹。我们合理利用空间在一楼和二楼的走廊内分别为幼儿创设了不同的公共区域，有：表演区、建构区、棋牌区、幼儿自由自主选择区域，有效地促进了幼儿的全面发展。

班内环境上我们打破以往大红大紫大绿的陈旧模式，改变为清新雅致的格调，给予幼儿一个明快的视觉享受及审美熏陶。在班内我们为幼儿分别创设了五个区域；有益智区、图书区、美工区、表演区、植物区，幼儿在区域中自主的活动，有效的激发了幼儿在活动的兴趣，使区域活动能深入、高质量的开展起来。

幼儿通过与环境教育的互动中使自己的创造能力、思维能力、语言表达能力和合作能力都得到了全面的锻炼和提高。同时，在环境创设中教师能有意识的引导、发动幼儿与她们一起创设环境，让孩子真正的成为环境创设的主人。

四、师资队伍建设

为了加强师德、师风建设，我园遵照《鄂托克旗教体系统进一步加强和改进师德师风建设实施方案》的相关要求，制定了《棋盘井第七幼儿园师德师风建设方案》。坚持每周大约1小时的学习制度，组织教师认真学习教育理论，学习法律、法规，学习行为规范。要求每位教师用正确的教育思想武装自己，用严明的纪律约束自己，自觉树立教书育人的教师形象。

五、教育教学

㈠精心设置课程

根据幼儿年龄特点，我们进行集体多元智能的课程整合，制定了课程体系及课程实施方案。除此之外我们又增设了绘本阅读、礼仪教育、幼儿体育游戏教材等园本课程及舞蹈、足球等特色项目，幼儿根据自己的爱好进行选择，充分体现了分类教学，注重幼儿个性的发展。

㈡制定合理的教学计划

学期初，幼儿园制定了全园教学计划，统筹安排了每学期的教学内容，使教学过程有章可循。任课教师根据幼儿园教学计划，制定班级每月、周、日活动计划，安排工作重点，环境创设，主题教学，游戏活动等，以保障班级工作有条不紊的开展。

㈢重视集体备课研讨活动

为了提高教师的教学教研能力，每学期初，幼儿园制定了集体备课计划，要求教师必须超周备课，分领域在指定时间，地点进行集体备课研讨活动。要求教师按时参加研讨，教师们畅所欲言，各抒已见，互相交流教学中的心得与体会，以这种同伴互助的方式促进教师们共同成长。

㈣开展一课多研研讨活动

为了更好地促进教育教学实践的创新，充分调动教研组的团队力量，发挥教研组的积极性、我园开展了一系列“一课多研”活动，我们针对一节活动课进行反复研讨，直至成为优质活动课，在活动中每位老师都能以主动、积极的态度去参与活动。

㈤开展课堂教学讲评活动

幼儿园每学期组织教师进行一次大型课堂教学观摩活动。每位教师都要组织一节活动及参与听评课活动。以此来提高教师的课堂教学水平，锻炼教师驾驭课堂的能力。

㈥幼儿活动：我园开展了丰富多彩的主题性活动，让孩子健

康快乐的成长，例如：

1.为了让孩子亲近大自然，在大自然中得到锻炼，我们开展了“亲亲大自然”的春游、秋游活动。我们精心策划了活动方案，周密布署了活动前的准备工作，班主任对孩子进行安全教育，交待出行注意事项。孩子们兴趣很高，感受到了大自然的美。

2.为了培养孩子保护环境，爱护小树的意识，我们在植树节开展了“我为小树浇浇水”活动，孩子们自备小水桶，在老师的带领下，给小树浇水，看着孩子们那专注的神态，我们深切的感受到爱护树木的重要，保护环境的意识已在孩子的心底生根发芽。

3.为了让孩子从单向接受爱，到学着体会爱，进而初步表达爱，萌发从关心亲人到关心他人的意识，在“三八”妇女节来临之际，我们开展了“亲亲妈妈，回报母亲”庆“三八节”感恩活动，具体有以下活动：给妈妈唱一首儿歌、送给妈妈一件礼物、对妈妈说一句话、为妈妈做一件事。孩子们在活动中懂得了爱，学会了爱。

4.“六一”儿童节是孩子们自己的节日，为了让孩子们感受到节日的欢乐气氛，我们开展了“用爱伴童心、筑我中国梦”大型文艺汇演及庆六一亲子运动会活动。邀请家长参与其中，陪伴孩子共度节日。老师们精心策划了丰富多彩的亲子游戏，在欢声笑语中博得了家长们的一致好评。

5.为了让幼儿拥有良好的身体素质和对体育活动的爱好，于2024年11月1日，我园举行了以“我运动，我健康，我快乐”为主题的第三届阳光幼儿体操比赛。活动在雄赳赳、气昂昂的进行曲中拉开了帷幕，小朋友穿着统一的服装，排着整齐的队伍，精神抖擞地迈着有力的步伐进场，比赛活动中小中班的孩子表演的是可爱又夸张的《青蛙跳跳》操，大班孩子表演的是中国民间游戏中的《跳皮筋》，尤其是大五班的孩子们在皮筋上展示了他们别具一格的体操。

6.九九重阳节，我园师幼走进了敬老院。幼儿园为老人准备了一些米、面、油，虽然不是很多，但代表了我们一片心意。在活动中，我们进行了分工。一部分师幼为老人们打扫庭院，让他们拥有一个干净、舒适的生活环境。其他人则以小组的形式具有针对性的对老人进行探视，陪老人聊天谈心，给老人整理衣物及房间，有的孩子为老人唱歌、跳舞等等。虽然有的爷爷奶奶的话语不是很清晰，但是我们能够做一名忠实的聆听者，心灵上的沟通是最能够让老人感受到我们不是亲人胜似亲人的关心。同时也在孩子幼小的心灵中种下敬老、爱老、尊老的种子，感受到中华民族的传统美德。

通过一年中各项主题活动的开展，我园幼儿都得到了不同程度上的提高。

㈦规范户外运动的质量，增强幼儿体质。

我们根据季节变化来丰富幼儿的户外活动。如：春季组织幼儿跳不同类型的体操；夏季组织幼儿跳器械操；秋冬季组织幼儿进行户外运动大循环；孩子们在活动中不仅锻炼了身体，也培养了幼儿集体合作意识。

取得的成绩：2024年3月申报、验收一级乙类幼儿园。2024年6月顺利通过验收工作，被评为市级一级乙类幼儿园，得到了市级领导的高度认可和好评。

六、家园共育

著名教育家陈鹤琴说过：“幼儿教育是一种很复杂的事情，不是家庭一方或幼儿园一方单独能够胜任，必须由两方面共同合作，方能得到充分的功效”，我园制定了切实可行的家长活动计划，通过家委会、伙委会、家长开放日、指南宣讲、亲子活动、材料制作、问卷调查、座谈会等多种形式的活动，提高家长科学育儿能力的同时让家长了解幼儿园教育，支持和理解幼儿园工作，巩固了家园合作教育的桥梁，为孩子创设了家园一体的教育环境，促进孩子健康、和谐的发展。

七、结对帮扶

结对互助：根据我园办园宗旨和幼儿发展需要制定相应的目标和计划。

1.我园与棋盘井第五幼儿园形成结对帮扶单位，在一年帮扶活动中，棋五幼派骨干教师来我园送活动，活动后我们在一起进行了活动评析，在评课活动中我园与棋五幼教师各抒己见，都

分享了本次活动有效开展的途径与方法，同时也在此次活动中收获了许多宝贵的知识。

2.为了切实提高我园教学质量，经棋五幼张园长的统筹安排，派出棋五幼骨干教师到我园进行《区域活动探索》的讲座，棋五幼石老师的讲座活动得到了我园老师的一致好评和认可。

八、特色文化建设

今年开始采用“6+1礼仪教育”理念，根据幼儿礼仪的活动内容开展了一系列的活动，因为深深地感受到良好习惯对人一生的重要性。特别是本学期开展的德育、安全教育活动，内容丰富，形式多样，为幼儿打造了良好的礼仪活动氛围，让孩子真正养成了良好的行为习惯，使其终身受益。

1.在一日生活中渗透日常生活礼仪教育，促进良好习惯的养成。如：入园、离园、喝水、洗手入厕等等。这些日常礼仪教师在教幼儿学完礼仪儿歌后，让幼儿马上按照儿歌内容站队喝水、洗手、入厕。俗话说“良好的行为习惯养成需要21天”，我们坚持21天的养成教育，确信良好的习惯就基本形成，这样能为以后继续开展内容丰富的礼仪活动打下坚实的基础。

2.利用传统节日进行礼仪教育。根据节日传统，结合幼儿年龄的身心发展特点，以班级为单位开展主题活动。如“三八妇女节”期间，我园各班级采用不同的形式为辛苦了一年的妈妈及老师们庆祝节日。这次感恩教育活动，通过孩子和老师们的互动，激发了幼儿对妈妈的爱，表达了对妈妈和老师的赞美之情，让幼儿懂得感恩，体验亲情的快乐！“六一”儿童节时，召开亲子运动会活动，为了让孩子们度过一个快乐而又有意义的节日，通过亲子游戏使幼儿和家长增进了解，加强沟通，感受亲情，让幼儿和家长体会到了节日的快乐。国庆节和中秋节的主题活动，小班幼儿给月饼、国旗涂色，中班用橡皮泥做月饼、给国旗粘五角星，大班品尝月饼、画国旗开展祖国在我心中的活动，让每名幼儿画一颗心，粘到祖国的地图上，体验我国传统节日的内涵，从小激发幼儿爱祖国的情感。重阳节为爷爷奶奶做力所能及的事情，比如梳头、捶背、在家洗脚等关爱老人活动。孩子们从活动中真正的体验到关爱他人的快乐。老人和孩子其乐融融。这些活动的开展让幼儿潜移默化的知道了什么是礼仪，如何从行为习惯上表现礼仪。

3.开展适宜的环境教育。我们在大厅和楼道内，按照楼层和年龄段的不同积极创设温馨的幼儿活动环境，环境中突显“礼”、“爱”的人文氛围。为幼儿建立一个生态和谐的生活、学习空间。整体环境设计围绕园所文化“礼”、“爱”这一中心，让幼儿在创设环境中丰富知识、增长能力、健康成长。真正让幼儿与环境互动，让环境起到隐性的教育作用。

九、存在问题

这一年虽然我们做了大量的工作，但离我们的办园目标还有一定差距，我们的工作还存在很多不足之处：

㈠教师的整体教学水平和能力还有待提高。

㈡各环节人员的管理水平距离精细化管理要求还有差距。㈢区域活动的组织和材料投放不够科学规范。

十、下一年规划及发展方向

㈠继续优化环境，让环境真正与幼儿互动。㈡突显幼儿园礼仪教育，真正让孩子学礼、知礼、懂礼、用礼。㈢通过各种活动让教师的教学水平及能力有所提高，让我们的师资队伍更加成熟。㈣尝试开展园所小课题研究。在成长的道路上，我们也收获满满,我们将以这次督导验收为契机，进一步发扬优点，改正不足，力争使幼儿园的办园质量再上新台阶。

棋盘井第七幼儿园

二〇一六年十二月三日

**第三篇：棋盘井第七幼儿园2024年安全工作总结**

棋盘井第七幼儿园2024

安全工作总结

2024年对我园来说是平安的一年，在上级的正确领导和亲切关怀指导下，园长率领全员教职工齐心协力，团结合作，认真履行上级相关法律、法规以及上级总体部署和要求，增强法律意识，建立健全安全管理工作规章制度；坚决贯彻“安全第一，预防为主”的方针，在安全管理上求真，在安全教育上务实，全力营造“和谐社会、和谐教育”的良好氛围。2024年对我园来说是平安的一年，在上级的正确领导和亲切关怀指导下，园长率领全员教职工齐心协力，团结合作，认真履行上级相关法律、法规以及上级总体部署和要求，增强法律意识，建立健全安全管理工作规章制度；坚决贯彻“安全第一，预防为主”的方针，在安全管理上求真，在安全教育上务实，全力营造“和谐社会、和谐教育”的良好氛围。

一、加强领导，严格管理，明确责任，抓好幼儿园安全工作

1、“安全”是我们幼儿园永恒的主题。抓安全是幼儿园领导的头等大事，安全工作重在落实，要落实在每个人的思想上，更要落实在实际行动中。为此，园内实行人人齐抓共管，设专人具体负责安全工作。针对幼儿园特殊性质，园内以班级为单位划分安全责任区每个区设安全负责人，所有安全负责人一律实行挂牌上岗，互相监督，随时检查负责人的安全

管理工作（其中包括室内外门窗、大型玩教具、桌椅、电源、开关、电源、床铺、被褥等）。并要求各岗位人员在上岗下岗前必须将所负责区域所有环节进行安全检查，待每一环节确认安全无误后方可上岗或离岗。每天安全组人员进行安全巡视，发现问题及时整改上报，并认真做好安全检查记录，切实将安全工作做扎实。

2、园内始终坚持“安全第一，预防为主”的方针，防微杜渐，加大安全管理力度，为完成安全工作任务打下良好基础。我们在安全管理中还突出重点，坚持开展安全教育和培训工作，通过有计划、有组织的多种形式的安全教育，使全体教职员工认识到“安全”直接关系到幼儿园的生死存亡，直接关系到幼儿园在社会中的地位和声誉；没有安全保障，就谈不上任何工作。从而在思想上、行动上形成共识。通过培训、学习和实际演练、操作，使全体教职工在掌握安全知识、提高安全意识的同时增强了全员对安全设备、设施的感性认识，强化了安全意识，真正做到了临场不乱，报警不慌，提高了全员对突发事故的应急能力和幼儿园安全组织的指挥能力及安全救生能力，为幼儿园其它工作的开展提供了安全保证，受到良好效果。

3、不断建立健全、修改、完善幼儿园各项规章制度，增强安全防范，注重安全管理制度化。搞好幼儿园安全工作主要是做好日常生活中的安全防范问题，而建立健全一套检

查和管理制度则是关键，针对这些问题我园还制定了《幼儿园突发事件应急处理预案》、《入园、离园时的安全要求》以及《卫生保健检查制度》等制度和措施。由园长亲自担任组长，副园长和保健医、保教主任及班级一名教师等担任组员，分清职责，制定措施，园长带头签定安全责任状，明确安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会对安全情况总结分析，发现隐患及时处理，使安全工作做到万无一失。

4、坚持定期不定期进行安全排查工作：排查门卫，对值班人员和所有教职工的健康情况（精神状态；有无精神病史等）进行排查；排查园内各种设施、设备、活动场地、大型玩教具、器械、护栏、门窗、电源、开关、煤气灶、库房等的安全状态；排查灭火设施（灭火器是否过期）及报警装置（电话）的数量及安全情况和放置位置及完好使用状态情况；排查第二应急通道是否畅通等，以确保出现紧急情况时，可及时获得外来援助等，从而确保安全工作顺利进行。

二、加大检查力度，强化幼儿园安全保卫意识

本，我园多次召开了安全领导小组工作会议，传达和学习了有关文件材料，并逐条进行落实和检查现有的各种制度。

1、园内相继完善了幼儿园管理制度、幼儿园安全学习制度、安全消防器械使用操作训练制度、安全防范紧急预案、幼儿园安全接送制度、安全奖惩制度、大型玩具维修保养、安全检查管理制度、厨房安全管理制度、门卫管理制度、幼儿园安全责任书、幼儿园安全工作会议制度、各岗位安全责任要求、门卫保卫的值班巡逻制度、食品卫生安全管理制度、严格执行集体活动的安全要求和防范措施、事故及时报告制度、突发事件的应急预案和安全预警机制、事故责任追究制度、入园、离园时的安全要求。

2、针对全国各地连续发生幼儿园和中小学恶性事件，我园领导对此非常重视，立即组织全园教职工召开紧急会议，及时传达，并结合实际工作，制定相应措施，对全园进行各环节安全自查，并利用宣传板、图片、致家长一封信等形式，加强对内对外宣传，请家长和社区居民积极配合，要求每位教职工必须要确保幼儿的生命安全，时刻把幼儿生命和促进幼儿健康发展放在工作首位。对幼儿进行安全教育（采取儿歌、故事、顺口溜、歌曲、图片、讲述等形式），做到安全教育不放松；提倡安全教育随机性的同时，将安全教育宣传延伸到家庭，从而在提高幼儿自我保护能力和安全意识的同时，让全社会和家长都来关心安全、重视安全（如：教育幼儿过马路要走人行横道，不斜穿马路，不闯红灯，自觉遵守交通规则，加强自我保护能力等）确保幼儿安全健康平安地成长。

3、加强幼儿园食品卫生制度建设和规范管理，建立健

全幼儿园卫生防疫与食品卫生安全工作责任制，将幼儿园卫生防疫、食品卫生安全工作的责任分解落实到具体负责人，做到职责到岗，责任到人，提示保健员对食堂的食品卫生加大监管力度，保证食堂各项设施、设备、物品和事物的采购符合安全要求，严格把食品安全质量，严防出现幼儿园食物中毒事故发生，强化广大教职工的食品卫生安全意识和健康知识，自觉抵制不干净食品，增强防病能力和公共卫生责任感，从而，保证广大教师和幼儿健康和生命安全，并坚持定期不定期进行食品卫生检查，切实有效地加强食品卫生安全管理，及时排查食品卫生安全隐患，要求库房严把出入库关，坚持发票索要制度，不进过期、腐烂、变质食物，做好消毒记录、物品采购和食品留样记录。

4、加强门卫管理制度。为加强安全管理，保证幼儿安全，园内实行及时开锁门制度，并设专人在门口进行监护，家长中途有事可打电话，由教师将孩子安全送到家长手中。并规定凡不认识的人或未成年人来接孩子，一律不准放行孩子，以确保孩子安全。严格门卫外来人员登记、签字手续，禁止外人入内。

三、积极组织安全教育活动，营造安全和谐的教育氛围幼儿园常年坚持安全教育、培训的同时，加大了参与社区活动实践，积极营造安全、祥和的社会氛围。我园积极将安全宣传工作送入社区，利用门口宣传栏、安全演练活动等

多渠道、多形式、全方位地进行安全宣传、教育。还利用家长会、致家长一封信等对家长、周围居民进行安全知识宣传，营造平安和谐氛围。由于宣传教育深得人心，全员教职工、幼儿、家长、社区居民法制、安全观念大大加强。

通过一年的努力，我园安全工作取得了一定实效，没有出现重大安全事故，并受到家长、及社会各界认可和好评。今后，我们将继续努力，开拓创新，积极营造安宁、稳定、和谐的幼儿园环境，确保每位幼儿健康平安成长。

棋盘井第七幼儿园

2024年12月30日

**第四篇：幼儿园食堂所有制度**

幼儿园食堂管理制度

一、餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

二、粗加工管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

（三）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（四）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

四、配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应

当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

七、食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

6、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

八、食品采购、验收、储存、加工制度

1、采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

2、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

3、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

4、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

5、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

6、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

九、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

4、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

十、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

十一、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

2、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

3、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

十二、食堂从业人员晨检制度

1、食堂从业人员每天早上来园后需到保健老师处晨检，通过者方可上岗。

2、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，上岗前做到“三白”和“三不”：

（1）“三白”：穿白大褂、戴白口罩、白帽子（并把头发置于帽内）；（2）“三不”：不留长指甲、不涂指甲油、不戴戒指。

十三、食堂环境卫生保洁、检查制度

1、室内净高度不低于2.5米，建有通畅的污水排放系统和防蝇、防尘、防鼠设施；配备分别存放生熟食品的专用冰箱或者冷库；配备足够的工具、容器；安装机械通风设备。

2、抹布等清洁工具要专用，砧板及各容器应生熟分开，使用后及时清洗消毒并定点摆放于相应标签处。

3、每天清理操作台、灶台、蒸饭箱、消毒箱、调味品橱、冰箱及盛器等，要求堆放整齐，表里清洁无油污。废弃物盛放容器应加盖，做到清洁不漏。

十四、师生用餐制度

1、师生用餐场所应清洁、明亮、整齐。

2、培养师生良好的进餐习惯：（1）餐前洗手；（2）不挑食、不偏食。

3、教师与幼儿的伙食要严格分开，不允许发生占用幼儿伙食现象。

十五、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的报告制度

1、应立即停止食品加工、供应活动，并撤收处理该批全部食品。

2、协助卫生医疗机构救治病人，并通知家长。

3、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

4、配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

十六、食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急预案制度

在食品加工、供应过程中或用餐者在用餐时发现食品感官性状异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。

1、发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：（1）协助卫生机构救治病人；

（2）保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

（3）配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品；

（4）落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

2、对病人采取应急处理：

（1）采取病人的呕吐物或排泄物以及可疑食品的标本以备检验；（2）及时送去医院治疗。

3、对造成食物中毒的食品进行处理：

（1）对剩余的可疑食物彻底清除，排除中毒隐患；

（2）对接触过中毒食品的餐具、容器、用具及冰箱设备，包括加工人员的手都必须彻底清洁、消毒。

4、对餐具、容器、用具等采用煮沸方法消毒，煮沸时间不少于５分钟；对不能进行热力消毒的可用７５％酒精擦拭或用化学消毒剂浸泡。

十七、食品卫生责任追究制度

1、责任制的分工：

（1）园长对幼儿园食品卫生安全负全面领导责任，是第一责任人。（2）幼儿园食品卫生安全管理领导小组其他成员根据各自的工作分工和职责范围，对部门的下属从业人员负直接领导作用。（3）食堂从业人员对食品卫生安全负有主要责任。

2、责任制的追究：

（1）对玩忽职守、疏于管理，造成孩子食物中毒或者其他食源性疾患的相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（2）对食物中毒或其他食源性疾患发生后，隐瞒实情不上报的幼儿园相关责任人，由幼儿园或教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

（3）对违反《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，造成重大食物中毒事件，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

十八、分管园长职责

1、建立健全各种食品卫生安全的管理制度和岗位职责。

2、落实“一日三巡”制度，及时了解各条线贯彻幼儿园食品卫生工作的情况，做到“共性问题集体反馈，个性问题个别指导”。

十九、食品卫生管理员职责

1、每天认真做好全园师生教职员工的晨检工作,作好记录。

2、每周一次检查食堂卫生消毒和安全工作，要求有记录、有对策，消除不安全隐患。

二十、食堂管理员职责

1、正确掌握食品进货、验收及供应情况，发现质量问题及时处理。

2、每月召开一次膳管会，及时了解师生员工对伙食的意见，研究膳食烹调技术，不断改进幼儿饭菜和点心质量。并协助保健老师制定好适合幼儿年龄特点的菜谱。

3、根据师生出勤人数，严格把握每日饭菜、点心的供应量。二

十一、食品采购、验收员职责

1、认真执行食品采购制度，根据预定菜谱，按需向配货中心定购蔬菜和伙食品。

2、认真执行食品验收制度，每天对配货中心送来的货品进行验收、过秤，严把食品卫生质量关、数量关。

3、验收食品质量时，主要看（根据不同种类）： 蔬菜、水产类：

新鲜度，是否变色，有无异味；

豆制品、肉类：

必须分别附上“上海市豆制品送货单”和检验检疫证明；

米、饼干、干果等包装类：

生产日期和保质期。

二十二、食堂仓库保管员职责

1、做好食堂仓库的清洁卫生工作，空气流通，物体摆放整齐合理。

2、每月月底进行库存物品的盘点，做到帐物相符。

3、仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。二

十三、食堂辅助工职责

1、认真做好幼儿餐（饮）具、食堂工用具的清洗、消毒、保洁工作，分类摆放。

3、加工食品前要检查代加工食品的质量，发现腐烂变质、感官性状异常等有碍食品卫生的，要及时汇报。

4、幼儿饮用水供应充足，并根据季节做好防寒保暖、防暑降温工作。二

十四、营养员、点心师岗位职责

1、每天早上七点前到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

二十五、食品供应人员职责

1、做好食品供应环境的清洁卫生工作及盛放容器的清洗、消毒工作，避免二次污染。

2、每天按师生出勤人数定量定时供应主副食品，并做好留样工作。

4、严格遵守幼儿园食品供应制度，严禁生拌食品和改刀菜的供应。

二

十六、消毒人员岗位职责

1、每年参加健康体检，健康者方可从事此项工作。

2、定期参加消毒知识培训，熟练掌握消毒知识、消毒技能，严格按《食品卫生法》、《食具消毒卫生标准》进行操作。

3、认真做好日常物品的消毒工作及传染病发生后的消毒工作：（1）日常物品的消毒要求：

A、餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以煮沸消毒，水开后20-30分钟以上。做到“幼儿一人一杯一消毒”。

B、物体表面消毒：每天用0.05%-0.1%过氧乙酸或有效氯含量250-500mg/L的溶液拖、擦、喷洒两次。

C、玩具消毒每周一次：用消毒灵1%-3%有效氯浸泡半小时，清洗后晾干备用。

D、被褥消毒：晴天每周一次，暴晒1-2小时。

E、手的消毒：用药皂、流动水洗手，必要时用75%的酒精擦拭1-3分钟。（2）发生传染病后的消毒要求：

A、发生传染病的班级与不发生传染病的班级分开消毒。餐具、茶具、毛巾消毒可以用蒸汽100摄氏度消毒，时间为半小时以上；也可以用煮沸消毒，水开后40-60分钟以上。

B、物体表面空气消毒：用0.2%-0.5%过氧乙酸，消毒灵含有效氯1000mg/L的溶液拖、擦、喷洒60分钟，每天两次。

C、玩具消毒每天一次：用消毒灵5%-10%浸泡1小时。D、被褥消毒：被单浸泡2小时以上，棉絮暴晒4-6小时

E、分泌物、排泄物消毒：用消毒灵2000mg/L溶液，搅匀加盖2小时，容器使用后消毒，用消毒灵5000mg/L溶液浸泡消毒30-60分钟以上。

4、已消毒和未消毒的餐用、工用具应分开存放，标记明显。

二十七、幼儿园膳食管理制度

一、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。

二、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。

四、严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。

五、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。

六、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。

二十八、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

2024年7月22日

**第五篇：幼儿园食堂所有制度1**

幼儿园食堂管理制度

一、餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

（五）已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度

（一）粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

（二）各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

（三）洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

（四）加工完的食品要妥善保管，做好三防。

（五）每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（二）食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录

（三）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（四）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（五）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

（六）库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理.保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（1）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

七、食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

八、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

九、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

十、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/1，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

十一、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

小太阳幼稚园

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