# 学校食堂疫情防控工作方案

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2024-08-22

*初中食堂疫情防控方案为应对新型冠状病毒肺炎疫情，加强学校食堂疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，根据省防控指南和市、区教体局要求，结合我校实际情况，制定本方案。一、指导思想与目...*

初中食堂疫情防控方案

为应对新型冠状病毒肺炎疫情，加强学校食堂疫情防控管理，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，根据省防控指南和市、区教体局要求，结合我校实际情况，制定本方案。

一、指导思想与目的坚决贯彻习近平总书记关于疫情防控工作系列讲话精神和教育部关于学校做好疫情防控工作的指示要求；落实好×××号《×××省市场监督管理局×××省教育厅×××省卫生健康委员会×××省公安厅关于转发国家市场监督管理总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委员会

办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见的通知

》；《×××省普通中小学新冠肺炎疫情防控开学工作指南（四）》及市、区教体局相关文件精神，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！

二、组织领导及职责

学校成立食堂疫情防控专项工作组：

组

长：校长

副组长：分管副校长

成员：食堂管理员、办公室主任、德育处主任、班主任

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、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、开学前准备工作

（一）加强食堂员工教育培训

1.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，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。

（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，届时将通过电话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天的观察制度，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，学校采用错峰就餐，师生按同一方向餐桌两头或三角就坐用餐，用餐时不许交流。

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。

四、开学后防控措施

（一）严格食堂员工教育管理

1.每天对食堂人员进行晨检，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、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。

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、非洲猪瘟检测报告）。

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、凉面等。

（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——11：30，七、八年级；

11：30——11：50，九年级；

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。

2024年4月10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