# 2024年幼儿园食堂食品安全责任制园长负责制六篇总结(3篇)

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2024-07-02

*总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢!幼儿园食堂食品安全责任制园...*

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢!

**幼儿园食堂食品安全责任制园长负责制六篇总结篇一**

第二条 幼儿园园长为食堂食品卫生安全管理工作第一责任人园领导应把食品卫生安全工作列入幼儿园重要议事日程，定期召开会议，专题研究食品卫生安全工作，建立健全各级管理责任制和责任追究制。

第三条 后勤部门在园长的领导下，全面负责全园食堂食品卫生安全管理工作。幼儿园设立食品卫生监督管理人员，具体负责监督检查幼儿园食品卫生安全，以及相关政策、措施及制度的落实，履行监督检查的职能。

第四条 幼儿园应对食堂等易发生食品卫生安全事故的场所加强安全保卫工作，严禁非相关岗位人员进入食堂的食品加工操作间及食品原料存入间等，严防投毒事件的发生，确保学生用餐安全。

第五条 发生食物中毒或其他食源性疾患事件，园长应立即到现场进行指挥，组织抢救，防止事态扩大，并及时向卫生行政部门和教育行政部门报告，积极配合有关部门进行调查、处理。

第六条 对于饮食工作各级责任人员违反规定，不履行或者不正确履行其各自职责，造成就餐者身体损害甚至生命危险的，按照有关规定追究相关人员的法律责任。

第七条 对下列人员有下列情形之一的，追究其相关责任：

(一)有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

1.食堂发生严重食物中毒事故并造成人员伤亡;

2.未建立食品卫生负责制或未设立专职或兼职食品卫生管理人员;

3.未建立食品卫生安全管理制度或管理制度不落实;

4.食堂未取得卫生许可证而从事经营活动。

(二)有下列情形之一者，追究食堂负责人及监督员的责任：

1.未按照学校食品卫生安全管理制度对食堂食品卫生安全进行检查，或检查次数、纠正力度达不到要求而出现问题的;

2.对食堂食品卫生安全检查出的隐患整改不力造成严重后果的;

3.不主动配合上级卫生主管部门检查，有失职行为的;

4.未及时传达上级卫生主管部门的有关政策及工作要求，造成不良影响的;

5.对员工未进行食品卫生安全知识培训、考核的。

(三)有下列情形之一者，追究食堂负责人的责任：

1.不主动配合饮食中心及业务部对食堂食品卫生安全进行管理与检查、自查的;

2.在食堂食品卫生安全管理过程中发现食堂有违反规定的行为而不予以及时纠正、制止的;

3.不及时传达上级有关食品卫生安全政策和相关规定，造成工作出现失误的;

4.食堂发生食品卫生安全问题不及时上报上级主管领导的;

5.食堂发生食品卫生安全问题未采取措施，或措施不力造成严重后果的;

6.食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的。

(四)有下列情形之一者，追究食堂保管员的责任：

1.对食品验收不把关造成不良后果的;

2.对库存食物不检查造成积压或过期、变质的;

3.让食堂使用过期、变质的不合格食品的。

(五)有下列情形之一者，追究食堂厨师责任：

1.使用、加工腐烂、变质、过期的食品;

2.发现食品原料有问题不上报经理或主管部门，造成不良后果的;

3.食堂发生食物中毒事故并造成严重后果的;

4.未办理健康证上岗的。

第八条 责任及处分

(一)由于工作不负责任、经营不符合卫生标准的食品，造成食物中毒事故或者其他食源性疾患，给幼儿园和就餐者造成一定的损害或不良后果的，给予直接责任人记大过及其他处分。

(二)工作严重不负责任、经营不符合卫生标准的食品，造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，对人体健康造成严重危害，给幼儿园和就餐者造成严重损害或严重不良后果的，给予直接责任人撤职及其以上处分。生产经营的食品中掺入有毒、有害的非食品原料，构成犯罪的，报司法部门依法追究其刑事责任。

第九条 责任追究程序

一旦发生食品卫生安全事故，由园长组织相关负责人进行调查并写出事故调查报告，提出初步处理意见，报后中心校、教育局等有关部门依据相关规定追究有关责任人的责任。

第十条 本办法由幼儿园负责解释。

**幼儿园食堂食品安全责任制园长负责制六篇总结篇二**

为认真落实幼儿园食品安全事故防范措施,保障师生身体健康和生命安全,保持幼儿园正常教学持续,维护社会稳定,根据《食品卫生法》,《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规的要求,结合我园实际制定本实施方案.

      食品安全工作领导小组

组长:汪春秀（第一责任人）

分管食堂负责人:袁祖莉

组员:食堂采购,厨师,厨房辅助工,验收员.

（一）、园长责任制: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.1建立健全各种食品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.”3,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.4,按分层管理原则,每月对下属人员进行工作考核,考核结果与结构工资挂钩.5,经常性对食品卫生管理员,食堂管理员以及食堂从业人员进行卫生法规,职业道德的指导,提高认识,把卫生法贯彻落实到每个环节中.

（二）、分管食堂负责人职责:1,食品采购回来后,要在食品采购单上签名确认.2,每天对采购员采购回来的食品进行严格的验收,验收的项目包括:品种,规格,数量,供货商（单位）,食品与货物证明等.3,建立食品采购验收台账的制度,每天（次）对货物验收后要在相关表册上签名确认.4,指导仓库内食品要分类放,易受潮,易霉烂变质的食品不能与地面直接接触,每类食品要有明确标识,不得混乱堆放.5,检查仓库保持通风,注意防鼠及防火.

（三）、食堂采购员职责:1,认真执行食品采购制度,根据预定菜谱,按需定点订购蔬菜和食品.2,做好台账工作,对每天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）、验收员职责:1,认真执行食品验收制度,每天对送来的货品进行验收,过称,严把食品卫生质量关,数量关.2,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:必须分类附上“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.

（五）、厨师职责:食堂从业人员对食品卫生安全妇幼主要责任.1,进入食堂前先用流水洗手,穿戴整齐的工作衣帽,并把头发置于帽内.2,不得留长指甲,涂指甲油,戴戒指.3,不得在食品加工和销售场所内吸烟.4,处理生食品原料后用肥皂及流动的水洗手.5,接触直接入口食品之前应洗手消毒.6,烹饪前将蔬菜采取“一泡,二烫,三煮熟”的方法,保证蔬菜的食品安全.7,采用新鲜洁净的原料制作食品,不得使用腐烂变质和感官性状异常的原料加工食品.8,加工食品必须做到熟透,需要熟制加工的大块食品,其中心温度不低于70度.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.9,每餐食品必须‘留样”存放48小时,并登记备查.10,如食品发生中毒或疑似食物中毒事故,立即报告上级,封存当时食品,原料及配料等,积极配合接受卫生部门取证调查.11,做好食堂清洁卫生打扫,认真执行卫生‘五四’制度:（1）物品变质腐烂不加工.（2）食品生与熟分开,成品和半成品分开,神生熟饭菜分开.（3）餐具一洗二刷三冲四消毒.(4）室内卫生无灰尘,无垃圾,无污水,无老鼠.12,非食堂人员禁止进入食堂操作间和仓库,防止有病人员带入细菌病毒,防火,防盗,确保安全,杜绝中毒事件发生.13,用于原材料,半成品,成品的刀,墩,板,桶,盆,框,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.14,炊事员在出现咳嗽,腹泻,发热,呕吐等有碍于食品卫生的病症时,应立即脱离工作岗位,待查明病因,排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗.

（六）、食堂辅助工职责:1认真做好幼儿餐具,食堂工用具的清洗,消毒,保洁卫生工作,分类摆放.2搞好包干区清洁卫生工作,每天一小扫,每周一打扫,保持环境卫生.3,按要求在不同专用池内洗净食品原料,并进行切配加工.要求先洗净切后,并根据幼儿年龄特点:切细,切短,切薄,切小.4,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.5,幼儿饮水供应充足,并根据季节做好防寒保暖,防暑降温工作.

（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罚.（2）对食物中毒或其他食源性疾病发生后,隐瞒实情不上报的相关责任人,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制度》,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.

（一）、食堂与食品安全监管建立与园长负责制,并配备兼职的食品卫生管理人员,建立健全食品卫生安全管理制度,把食品安全工作作为考核科室的重要内容,发生重大安全事故,负有直接的相关人员一律取消年度评先,评优资格.

（二）、幼儿园的食堂从业人员每年必须进行健康体检,新参加工作和临时工作的食品生产人员进行健康检查,取得健康证明才可上岗就业.

（三）、严格把好食物采购关,食堂采购员必须到持有卫生许可证的单位采购食品,并按照国家有关规定进行索证；要对食品采购进行严格把关,相对固定食品采购的场所,以保证其质量.

（四）、每餐的各种食品应不少于200克的样品留置于冷藏设备中保存48小时以上,以备查验.

（五）、食堂建立卫生管理规章制度及岗位责任制度,对食堂工作,饮食卫生定期检查,发现问题及时更改.

（六）、幼儿园建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制发生食物中毒或疑似食物中毒事故后应采取因急措施:

1、及时报告安全小组负责人安全小组根据情况逐级报告.

2、协助卫生机构救治病人.

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.

5、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.

**幼儿园食堂食品安全责任制园长负责制六篇总结篇三**

为了避免幼儿园食堂发生火灾或伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全管理制度。

（一）严格执行食品卫生法和饮食卫生“五四”制，按岗位责任制要求，搞好环境和个人卫生工作。

（二）彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）严禁采购，加工腐烂、变质、霉烂的肉类、奶类、水产品、蔬菜、水果等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

（四）易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。

（五）凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道炎症、口腔疾病者或其他传染性疾病，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

（六）把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

（七）厨房中的非食用或非直接食用品如：面碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

（九）一旦发生事故，应保持现场应有状态，防止当事人擅自毁掉可疑食物，应收集食品容器、砧板、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

（一）食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

（二）加强火源管理，油灶、煤气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

（三）随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

（四）必须对所有的员工进行消防知识的培训，定期组织对所有的消防设施的检查。

（五）禁止一切非厨房人员进入操作场所。

（一）所有设备实行包机制，操作人员必须严守操作规程和安全制度。

（二）加强刀具管理，设置专用刀具柜和刀具架，上班时专人定点使用，下班后集中存放保管。

（三）炉灶操作人员在烹制、运送食品过程中，应避免直接接触高温炊具炉具，必要时，应戴上手套或用布巾隔热，以防烫伤灼伤。

（四）员工如受到伤害，应立即送医院治疗，并通知其家属，在伤口未愈之前，伤员不应与食品再有接触。

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