# 2024年幼儿园食堂食品安全管理制度 幼儿园食堂安全管理制度培训美篇(7篇)

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2024-09-21

*范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。幼儿园食堂安全管理制度汇编篇一1、幼儿园食堂...*

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇一**

1、幼儿园食堂要依照《食品安全法》要求到市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》,并定期年审。

2、食堂要制定卫生、管理制度,有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检,领取合格的《健康证》后方可上岗工作,发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生,穿戴清洁的工作衣帽,销售直接入口食品时,必须使用售货工具。

4、食堂工作间要与餐厅隔开,非工作人员不得入内,以防万一。

5、严格进货渠道,建立进货登记制度,并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品,制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配,保持新鲜,严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品;新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗;严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生,每天对餐具用具进行清洗消毒,生熟案板刀具要分开存放。

8、存放食品的`仓库应当干燥、通风,采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施,贮存食品的容器必须安全、无害,防止食品污染。

9、厨房工作人员要认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全,不准私拉乱接电源,防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、认真接受卫生、防疫、质监、市局工作人员对食堂的检查,凡有不合要求之处立即整改、追究相关违规人员责任。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇二**

1、幼儿园全体教职工必须从思想上明确一点：确保幼儿的安全是幼儿园的头等大事和第一条生命线。

2、必须确保幼儿园硬件设备设施及活动器械质量的安全；装饰装潢材料必须是国家安全生产质量检测合格的产品；必须确保房屋、场地、玩具、用具、运动器械的使用安全，定期检查，及时维修，要绝对避免塌伤、砸伤、撞伤、卡伤、烫伤等事故的发生。

3、在幼儿全天的活动中，三个老师要有明确的分工，在开展每项活动前和活动结束时，要认真清点人数，不得漏缺1人；开展活动中要将幼儿严格控制在老师的视线范围内，不得擅自离岗，不准放任自流，不准失控。

4、早上接幼儿入园时，要严格检查幼儿，要求家长密切配合，不得将石子、圆珠、硬币、火柴、打火机、小刀、铁器及容易伤人的物品带入幼儿园。

5、生活消毒品、卫生消毒品、灭蚊药、灭鼠药及有碍幼儿健康和安全的物品、药品，必须由保育员专人保管，放置在幼儿接触不到的地方。

6、家长委托老师代管幼儿吃药的药品，要严格标明幼儿姓名和药品名称及药品用法、用量，妥善放置在幼儿不易触摸的地方，确保不出任何差错。

7、幼儿餐具每天必须进行两次消毒；室内每天1次空气消毒及喷洒药水消毒（灭蚊、灭鼠），必须在幼儿离园后进行。

8、对幼儿经常进行安全教育，教育幼儿不打人，不推人，不抓人，不骂人，不猛跑，不乱刻乱画，不爬树，不上墙，不乱扔石头，不玩火，不将异物放进耳鼻口，不擅自关门开门，不用手摸电插座，不攀登阳台栏杆，不从高处往下跳，不在楼梯上玩耍，不离开集体私自出走，不乱采摘花果吃，不随意捕捉昆虫放入口里，发现问题当场纠正。

9、细心照料幼儿进餐和午睡，进餐时必须先认真做好准备工作，营造用餐气氛；再由教师将饭菜端送到幼儿面前；教育幼儿进餐时，不讲话，不哭笑，不打闹；工作人员对幼儿吃饭不要催促过急，放止梗塞或烫伤。午睡时，要勤巡视，注意观察，给幼儿盖被，纠正不正确睡姿；值班人员严禁睡觉、看书，干私活或擅自离开幼儿。

10、严格执行幼儿接送制度，确保万无一失。要求家长送幼儿入园时，必须送到班上交给老师教师，家长因特殊原因中途接走幼儿时，教师应在《班务日志》上做好详细记录。幼儿离园时，必须组织好幼儿在教室安静有序地等待；幼儿离园时，老师师必须确认接幼儿的人是该孩子的监护人﹙或监护人代理人﹚和固定受托人，准确无误后方可放行，严防幼儿丢失和拐骗幼儿事件发生；如是其他人员来接幼儿，教师必须给家长打电话确认无误后，方可准予接走，否则老师不予放行。

11、组织室内外活动前应检查幼儿衣着，鞋带及运动器械，活动时随时清查幼儿人数，放止幼儿单独离开集体，防止幼儿丢失，活动要有计划，有组织，有秩序，严防幼儿拥挤疯闹发生事故。

12、要认真仔细照顾幼儿的衣、食、住、行，仔细观察幼儿情绪，发现情绪不正常的幼儿，必须及时处理；加强各种传染病的预防措施，发现幼儿生病，要及时告诉家长，及时诊治，严防意外事故发生。

13、对幼儿哭闹、不听话等现象，必须坚持正面教育，语言亲和、动作温柔、眼光体贴、态度和蔼；不准吼叫、态度粗暴，动作生硬；不准体罚或变相体罚幼儿，防止因管教方法简单、粗暴而发生不该发生的事故。

14、特别要注意幼儿上下楼梯的安全；有组织、有秩序地管理幼儿入厕，卫生间地面保持清洁干燥，注意防止幼儿跌倒摔伤。

15、严格管理室内的电视、电脑、空调、电钢琴等设备用的电开关、电插座的防护，杜绝幼儿触摸、触电；做到人离电灭，关好窗，锁好门，防止火灾及盗患等意外事故发生。

●凡违反上述任意一条，出现一次事故扣工资30元至100元，造成不良后果视情况轻重给予处罚。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇三**

（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：碱、小苏打、明矾、去污粉、清洁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、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。

（一）定期组织食堂员工学习有关食品卫生安全法律、法规及各级政府、机关对有关食品卫生安全文件精神，组织员工参加卫生部门组织的卫生知识培训，不断提高食堂工作人员的卫生意识和法律意识。

（二）根据卫生部门的规定要求，结合学校食堂实际情况，备齐各功能用房，配全相关设施，并将设施的管理、使用分工到人，落实责任，切实发挥其作用。

（三）食堂工作人员须戴工作帽、穿工作服、佩戴上岗证上岗，并做到勤剪指甲、勤洗手，不戴戒指和手链，不面对食品打喷嚏、咳嗽，不在食品加工场所吸烟。

（四）各卫生区域、各库房、各加工操作间、各硬件设施等的卫生责任人及时组织相关人员打扫、擦抹，及时清理杂物等。

（五）严把采购、储存食品卫生关。杜绝采购腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、蔬菜等，杜绝用腐烂变质及其他不符合卫生要求的食品、原料加工食品。规范采买肉品渠道，查验肉品的动物产品检疫合格证，同时做好必要记载，做到货证相符。

（六）用专用水池洗刷餐具；用专用消毒柜对餐具进行消毒；用专用保洁柜存放餐具。

（七）规范备餐间设施，充分发挥备餐间功能。库房、设施、环境卫生区域的打扫、检查责任落实到人，确保及时打扫，不留污物、灰尘。

（八）食物粗加工、精加工，分场所进行；荤、素食物清洗分池进行；生、熟食物分开存放；冷藏、冷冻设施正常运转。冷藏柜的霜不得超过5毫米。确保库房加工间通风、无鼠蝇、无灰尘。

（九）供应的熟食特别是荤菜须充分加热。

（十）食堂伙管定期检查食堂卫生，发现问题现场处理，并做好记录。

食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的健康检查制度。

（一）食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

（二）食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

（三）食堂从业人员一旦患上传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等）不得从事食堂食品加工工作。

（四）从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

（五）从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗，个人卫生不良不能上岗。

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样制度。

（一）每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样，每样不少于100克。

分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在5摄氏度左右。

（二）饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

（三）留样前，必须对用于饭菜留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

四）食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人”等的留样记录，以备查验。

（一）采购员要认真按照学习，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。

（二）采购食品（包括食品成品、原料及食品添加剂、食品容器和包装材料、食品用工具和设备），要按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证明中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

（三）所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

（四）不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清以及超过保质期限的食品。

（五）不得采购无卫生许可证的食品生产经营者供给的食品。

（六）采购乳制品、肉制品、水产制品、食物油、调味品、冷食制品、食品添加剂以及卫生行政主管部门规定应当索取的其他食品等，均应严格索证；生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证，进口食品及其原料应具有口岸卫生监督部门出具的检疫合格证书。

（七）验收员在验收食品时，要检查所购食品有无检验合格证明，并做好记录。

（一）主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物品，不得存放个人物品和杂物。

（二）仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或机械通风设备通风，保持干燥。

（三）做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品，未索证的食品不得验收入库。

（四）做好食品数量、质量入库登记，做好先进先出，易坏先用。

（五）食品按类别、品种分架，隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

（六）肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有明显标识，结霜不得超过5毫米。

（七）任何生、熟食物都不得用非食品袋包装。

（八）任何冷藏食品都必须加盖。不得混放。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇四**

1、幼儿园食堂要依照《食品安全法》要求到市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并定期年审。

2、食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的`膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

4、食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。

5、严格进货渠道，建立进货登记制度，并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生，每天对餐具用具进行清洗消毒，生熟案板刀具要分开存放。

8、存放食品的仓库应当干燥、通风，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

9、厨房工作人员要认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源，防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、认真接受卫生、防疫、质监、市局工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改、追究相关违规人员责任。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇五**

1、幼儿园食堂要依照《食品安全法》要求要市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并定期年审。

2、食堂要制定卫生、管理制度，有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作，发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

4、食堂工作间要与餐厅隔开，非工作人员不得入内，以防万一。

5、严格进货渠道，建立进货登记制度，并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品，制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配，保持新鲜，严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品；新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗；严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生，每天对餐具用具进行清先消毒，生熟案板刀具分开存放。

8、存放食品的仓库应当干燥、通风，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施，贮存食品的容器必须安全、无害，防止食品污染。

9、厨房工作人员要认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全，不准私拉乱接电源，防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、认真接受卫生、防疫、质监、市局工作人员对食堂的检查，凡有不合要求之处立即整改、追究相关违规人员责任。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇六**

1、幼儿园食堂要依照《食品安全法》要求到市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》,并定期年审。

2、食堂要制定卫生、管理制度,有相应的防蝇、防鼠、防尘、清毒、更衣、盥洗、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。保证学生的膳食安全和食品安全。

3、食堂从业人员应每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检,领取合格的《健康证》后方可上岗工作,发现患传染病人员应立即换岗。平时应保持个人卫生,穿戴清洁的工作衣帽,销售直接入口食品时,必须使用售货工具。

4、食堂工作间要与餐厅隔开,非工作人员不得入内,以防万一。

5、严格进货渠道,建立进货登记制度,并设置档案。采购人员不得采购来路不明的食品,制售各类食品要保证卫生质量。

6、食堂供应学生的膳食应注重营养搭配,保持新鲜,严禁向学生供应有毒、有害、腐烂、变质、过期食品;新鲜的瓜果蔬菜要认真清洗;严防食物中毒或农药中毒。

7、保持食堂内外的环境卫生,每天对餐具用具进行清洗消毒,生熟案板刀具要分开存放。

8、存放食品的\'仓库应当干燥、通风,采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施,贮存食品的容器必须安全、无害,防止食品污染。

9、厨房工作人员要认真做好防盗、防火、防毒、用电用气安全,不准私拉乱接电源,防止发生事故。电器、制冷设备应由专人管理。

10、认真接受卫生、防疫、质监、市局工作人员对食堂的检查,凡有不合要求之处立即整改、追究相关违规人员责任。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇七**

1、经常组织教职工学习消防知识，参加消防安全知识培训，增强消防安全意识。不定期向幼儿传授简单、基础的消防安全知识。

2、认真执行消防安全条例的有关规定，高度重视，做好单位内部火灾预防工作。

3、加强对幼儿活动室、午睡室、教师办公室等人员密集区域的防火安全检查，杜绝火灾事故隐患。

4、经常检查伙房、食堂等明火使用场所的防火安全工作，防止火灾发生。

5、按消防要求，在显眼的位置配备必要的消防器材，并定期检查。

6、严禁在园内焚烧垃圾等物。幼儿午睡室禁止点蜡烛、蚊香。

7、严格控制电水壶、空调等电器的使用，禁止使用电炉，防止电线超载引发火灾事故。下班前要关掉活动室、午睡室、办公室及各功能用房电源。

8、幼儿园重要场所如电脑房、伙房、档案室等，严禁吸烟，杜绝火种。

9、重要部位（如食堂、幼儿午睡室、活动室等）安排专门人员定期检查电器及电路设备，及时更换破旧的消防器材，防止因电路老化引起事故。

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