# 疫情防控期间公司食堂就餐保障方案

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-08-17

*疫情防控期间公司食堂就餐保障方案2篇为贯彻落实中央、市委、集团关于疫情防控工作精神要求，切实保障员工生命健康安全，做好疫情防疫工作，依据公司《集团乘用车公司疫情防控措施及实施细则》的要求，特对公司员工餐厅用餐倡议如下：1倡导员工优先自行带餐...*

疫情防控期间公司食堂就餐保障方案2篇

为贯彻落实中央、市委、集团关于疫情防控工作精神要求，切实保障员工生命健康安全，做好疫情防疫工作，依据公司《集团乘用车公司疫情防控措施及实施细则》的要求，特对公司员工餐厅用餐倡议如下：

1倡导员工优先自行带餐在办公室座位上就餐，其次是在规定时间到食堂取餐后回到办公室座位上就餐，当然也可以在规定时间在食堂就餐。

2餐厅就餐的，公司实施指定时间、指定部门、指定人员、指定就餐区域的就餐制度。

3员工应该静悄悄进来、静悄悄的领餐、静悄悄的就餐、静悄悄的离开——全程都在想静静，让餐厅只能听到筷子和勺子的声音。

4关于领餐：

1、按照安保部规定时间窗口准时前往

2、进入餐厅前测温

3、领餐全程必须佩戴口罩

4、只能入口进，出口出，不可逆流而入，不可逆流而出

5、排队过程间距不少于1.5米

6、午餐执行套餐制供餐，快速拿取，同时取消特色小吃供应、面条停止供应

7、回办公室工位就餐的，领餐后安静地、快速地从出口处离开。

8、若是集中领餐的部门，务必按照规定时间段来领餐(集中领餐在各餐厅入口处附近)。

5关于就餐：

1、按照安保部规定的区域就坐，拒绝跨区域就餐

2、单排就坐(课桌式)，拒绝面对面

3、人与人间距不少于1.5米

4、安静就餐，拒绝交谈

5、就餐过程中碰到任何，可安静的举手示意，我们的志愿者会上前帮助您。

6、用餐完毕，请自觉做好垃圾分类工作，并放回指定干湿垃圾桶，安静的、快速地离开餐厅。

疫情防控期间食堂就餐保障方案

一、就餐原则

(一)盒式分餐制：

1、采取盒饭形式送餐，食堂将提供一次性不可回用餐具，禁止餐具重复使用。

2、制造系统分线分班组分时段由班线长至食堂领餐，由生产总厂按线体、班组(包括品质部、材料仓一线人员)统一编排时间段，需在12点前完成。营销、研发、职能部门自12点起依序间隔10分钟时段至食堂领餐。(总经理办公室牵头，各单位配合);

3、领餐时不刷卡不交餐票，由各领餐人员统计名单及数量，自当月餐补或餐券数中扣除;

4、劳务工早晚餐在新工业园食堂，用餐人员少且不集中，用餐方式要求劳务工自带餐具用餐;

(二)报餐人数。各部门指定专人上报用餐人数，每天下午4点前上报次日午餐人数，以备食堂采购食品和餐具(总经理办公室

蒋玥负责);

(三)独立进餐。避免聚集用餐，建议在各自工位用餐，用餐完毕自行打扫卫生，并将使用后的餐具放至指定地点,生产总厂负责车间内的餐具指定存放定点，职能部门由总经理办公室指定餐具存放地点。

二、食堂工作人员要求(总经理办公室监管，供餐单位负责)

(一)如下人员不得到岗工作：

1、1月24日后曾前往湖北疫情严重地区的;

2、1月24号后接触过湖北籍人员的;

3、1月24号后经过湖北的;

4、1月24日后接触过确诊病例和疑似患者的;

5、自我感觉身体不适的;

6、所在小区有疫情的。

(二)做好食堂作业人员的宣传和培训工作，作业人员每天晨检记录建档，有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染等症状的员工要立即停止上班，及时到医疗机构就诊。

(三)食堂全体工作人员在岗期间要保持佩戴口罩、手套，每天按规定及时更换。

(四)自觉避免与任何表现出呼吸道疾病症状(如咳嗽、打喷嚏)的人密切接触。

(五)注重个人卫生。制备食物前、餐前便后、上班之前、回家后、接触垃圾、抚摸动物后，要用流动水和皂液洗手，手部揉搓时间不少于15秒;每天做好健康状况记录。

三、食堂各环节监管要求(总经理办公室监管，供餐单位负责)

(一)采购要求。禁止采购不明来源的活体动物和其他食品，采购时做好索证索票工作。避免与养殖或者野生动物、生病动物或变质肉类接触，避免与生鲜市场内的流浪动物、垃圾废水接触。

(二)操作要求。操作间保持清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，避免肉类生食;食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于70℃。生熟食之间加工要先洗手;加工熟食的员工要确保正确佩戴口罩、手套;食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于60℃;营养配餐，清淡适口。

(三)环境要求。每次使用餐具、烹饪用具前须消毒，每天对食堂餐厅地面、楼梯等空间进行消毒。操作间等必要环节须进行酒精消毒;食堂环境每日消毒2次(上下午各一次)，餐桌椅使用后须消毒;要打开食堂窗户，保持空气流通。

(四)物资保障。保障充足的口罩、手套、帽子、体温计、消毒液等防护物资;保障一次性饭盒、餐具质量(提供四眼透明饭盒及独立包装的筷子)等物资充足。

(五)食品留样。每日餐前取每样食品不少于100g样品留样。

(六)监督检查。总经办每天进行食堂检查一次。

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