# 最新幼儿园食堂安全管理制度汇编(9篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-09-21

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？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、学校食堂要依...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？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、学校食堂要依照《食品卫生法》要求到市卫生防疫站申领《食品卫生许可证》，并每年年审一次。

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。如发生食物中毒，承包经营者负一切经济、法律责任。

7、保持食堂内外的环境卫生，要经常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。

10、食堂必须使用合格的压力容器、锅炉，每年要检测，要定时检查，锅炉工要持证上岗，严格按操作规程操作，液化气罐与灶头应有1.5米的安全距离，严防事故发生。

11、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，并实行责任追究。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇二**

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三**

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四**

1、食堂的食品安全管理人员应经常参加食品安全知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品安全有关的法律、法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行安全知识教育和培训。

2、食品安全管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品安全知识培训，做到人人掌握应知应会的食品安全知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯。

3、每年组织一次从业人员卫生知识培训，每年培训不少于10学时，并进行食品安全知识考试，对食品安全知识考试不合格者要重新进行培训。

1、食堂为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2、食堂每餐、每样食品必须按要求留足100克，分别盛放在食品袋内。

3、留样食品冷却后，必须用保鲜合密封好（或盖上），并在外面标明留样时期、品名、餐次、留样人。必须立即存入专用留样冰箱内。

4、每餐必须作好留样记录：留样时期、食品名称，便于检查。

5、留样食品必须保留24小时，时间到满后方可倒掉。

1、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，食堂不得贮存亚硝酸盐。

2、采购食品添加剂要到正规的食品添加剂商店购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书，对产品标签没有卫生许可证编号，没有厂名、厂址，没有使用范围、使用量等说明内容的添加剂不能购买。

3、加工烹调食品必须使用添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用。

4、调料罐必须有明显标记，表明罐内调料的品名，购入调料或向调料罐内重新填加调料，必须向下一班操作人员交接，操作人员在不明调料的来源时，不得使用。

1、食堂库房必须专人负责，为保证食品安全，库房现时上锁，除管理员外任何人都不得擅自入库。

2、库房内设置食品架，原料分类摆设，食品原料等应离地20cm，离墙20cm，离棚65cm放置。

3、严格执行出入库制度，做好出入库记录。

4、严禁“三无”食品及腐烂变质的食品、原料等入库存放。

5、保持库房卫生清洁，物品规整，保证通风良好。

6、设置防蝇、防鼠等设施，安全有效。

7、库房管理人员必须穿戴工作衣、帽，佩带有效的健康证及食品安全知识培训证上岗工作。

8、库房管理工作未按上述规定操作，造成纰漏，将追究库房管理员。

1、进入烹调间的人员必须携带健康证和食品安全知识培训合格证。

2、进入烹调间的人员必须穿戴工作衣、帽。

3、所有待使用的容器、用具必须洗净、消毒。

4、食品加工前应检查是否有感官异常。

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定的\'台案上，不得放置在地面。

6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上。

7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台。

8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖。

9、无防蝇窗纱的窗户不得打开。

10、个人物品不得带入烹调间。

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

1、食堂管理员根据每日食谱要求，通知库管员准备每餐所用食品原料。

2、肉、禽类食品用专用清洗池清洗，用专用菜板、专用刀进行切割，装入专用容器备用。

3、蔬菜类根据不同品种进行粗加工：

叶菜类摘除不可食部分，用洗菜池清洗干净后，用专用案板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用。

根茎类：在洗菜池中清洗干净外皮，需打皮处理的，打皮后再次清洗，然后用专用菜板、专用刀根据食谱要求切割装入专用容器备用。

4、粗加工人员必须穿戴整齐工作衣、帽，佩带有效的健康证及食品安全知识培训证上岗工作。

5、负责人随时监督检查各岗位工作人员操作情况。

1、食堂原料采购必须有专人负责，并掌握食品安全知识和采购常识。

2、定点采购食品及食品原料，采购定型包装食品时要索取食品的卫生许可证、食品检验合格证或化验单等，采购肉、禽类食品要索取检疫证明，采购非定型包装食品时要检查食品的色、香、味、形等感官性状。

3、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档管理。

4、每次采购食物均要向货主索要收据，并保存收据至食品进食后无异常。

5、食品原料采购负责人应穿戴整洁的工作衣、帽，并佩带有效的健康证及食品安全知识培训证。

1、进入面食间的人员必须携带健康证和食品安全知识培训合格证，必须穿戴工作服、帽，操作前必须洗手。

2、加工面食品的机械使用前应检查是否有污物，使用后应该清洗干净。面板使用后不得有残留物。

3、直接入口的食品容器、用具必须专用。

4、墙壁、地面应保持清洁。

5、污物桶必须加盖。

6、个人物品不得带入面食间。

1、餐具必须按着一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的操作流程清洗餐具、用具。

2、确认餐具已洗净后，将待消毒的餐具置于餐具消毒设施中消毒。

3、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用。

4、厨房内待使用的餐具及供客人使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用。

5、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器洗刷槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒（或以75%的酒精擦拭消毒）。

6、未经清洗消毒的容器用具不得使用。

1、建立健全餐厅卫生清扫制度，坚持四定（定人、定物、定时间、定质量划清分工包干负责制度，并定期检查。

2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”。

3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）。

4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁、勤洗头、洗澡。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇五**

1、儿童饮水杯个人专用，每天清洗并消毒一次。

2、桌面餐前要清洁擦拭并消毒，餐后要擦拭干净。

3、循环使用的餐具每次使用后，分班级进行消毒。

4、生吃瓜果要洗净或削皮，并防止食用的污染。

5、接触儿童饮食的工作人员工作前要用肥皂和流动水洗手。

6、儿童饮食实行民主管理：成立伙委会，由园长、保健人员、教师、保育员、炊事员、定期召开会议，研究儿童伙食中存在的问题并随时征求家长意见，总结经验，以求不断提高伙食质量。

7、儿童与工作人员（包括炊事员）伙食与食物储存和制做要严格分开，儿童伙食费要专款专用，盈亏小于3%。

8、制定四季带量食谱，每周制定适合儿童年龄特点的食谱，尽量自制点心，做到品种多样，搭配合理，按量供给，烹调色香味好。每周更换食谱，保证日托热量、蛋白质平均摄入量均达70%—80%以上，每学期对食品结果有分析总结，对存在问题有改进措施。

9、每天各班统计出勤、报告厨房，炊事员应根据各班当天报来的实有人数按量按食谱做饭。做到少剩饭不浪费，买不到所定食品可临时以同类食物代替，并要在食谱上更改，不吃隔夜饭菜。

10、炊事用具生熟分开，食具餐具严格消毒。

11、为儿童饮水提供条件，保证能随时饮水。

12、按时开饭，保证幼儿吃好，吃饱每餐饭，进餐时间不少于20分钟。

13、合理安排饮食，养成幼儿良好的进餐习惯。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇六**

1、要求全体师生员工严格遵守学校食堂的消防安全制度。

2、工作人员要熟悉消防器材的使用方法，忠于职守，严格检查食堂内外安全（做到防火、防盗、防破坏、防潮、防爆、防腐蚀、防污染），不得擅自离开工作岗位。

3、加强对消防器材的管理，任何人不得损坏、挪作他用；注意定点存放，过期及时更换，使其常处于有效状态。保证消防通道的畅通。

4、食堂操作间“闲人免进”。

5、严格遵守液化气的\'使用规定，液化气使用时不得离人。

6、食堂燃气灶周围严禁堆放易燃物品。

7、保育员及后勤人员进出必须严格遵守消防安全制度，若造成后果将负一切责任。

8、食堂工作人员要有足够的消防安全意识和常识，不得擅自离开工作岗位，以防意外事件的发生。每次工作人员在工作结束后要认真检查负责区域的水、电、气开关情况，方可离开。

9、消防器材应放在安全可见处，要求入室人员能熟练操作。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇七**

为加强视频安防系统监控管理，确保我园视频安防监控系统安全有效正常运行，需要制定并实施相应的管理制度。

一、管理准则

1、安防监控管理系统实行专人管理制度，管理人员不得随意在其它电脑安装监控系统并且随意查询安全监控视频。

2、要保持安防监控室内的清洁卫生，不准在监控室内存放杂物和个人物品。

3、严禁在安防监控监控室内吸烟、使用明火及违章电器。

4、值班人员严禁酒后上岗、不得在室内娱乐活动，不得利用监控设备做与工作无关的事情。

5、坚持对安防监控系统设备的日常维护，保持系统设备的清洁。

6、注意防潮，防腐，经常检查各系统运行情况，保证系统设备处于良好工作状态。

7、严禁携带易燃、易爆、有毒的物品进入安防监控室。

8、严禁使用有干扰仪器正常运行的电子设备和使用电炉、电饭煲等电器。

二、保密准则

1、未经我园校长同意，严禁任何非我园安全视频监控管理人员进入监控室和使用操作监控系统及相关设备。

2、未经我园校长同意，严禁任何人非视频监控管理人员调阅、查看视频监控影像数据。

3、未经我园校长同意，视频监控管理人员不得擅自复制、提供、传播监控影像记录数据信息与软件资料。

4、未经我园校长同意，任何人不得随意关闭、中断校园安全视频监控和修改系统运行模式、参数设置程序。

5、须经我园校长同意，安全视频监控管理人员配合行政主管部门、公安机关、国家安全机关依法查询调用。

6、校园安全视频监控管理值班人员应对行政执法部门公务查阅、调取监控影像数据信息的人员、单位部门、时间、用途等事项进行登记。

7、安全视频监控管理人员要及时设定、修改校园监控系统与监控用计算机使用操作管理密钥，严格禁止将操作管理密钥告知泄漏无关人员。

8、校园安全视频监控录像数据、报警记录严格按国家规定期限留存备查，严禁删除、删改、破坏留存期限内的监控影像信息的原始数据记录。

9、校园安全视频监控管理值班人员应对涉及学校秘密、教职员工及学生个人隐私的图像信息予以保密，未经领导批准不准泄露。不得非法使用监控系统或视频影像数据信息，侵犯学校或他人的合法权益。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇八**

一、幼儿园园长是消防安全第一责任人；分工负责消防安全的副园长是消防安全直接直接管理人。幼儿园全体教工为义务消防队员，并有权制止违反本规定的任何行为，有权维护消防设施有义务参加扑救和协助调查有关情况。

二、定期对幼儿教师、保育员进行消防安全教育，熟知必要的消防安全知识，会报火警、会使用灭火器材、会组织幼儿疏散、逃生。

三、把好每日晨检第一关，认真检查、收缴幼儿带入园中的火源，并严格保管。

四、因势利导、不定期向幼儿传授简单、基础的消防安全知识和防火知识教育，教育幼儿不做玩火游戏。同时，幼儿教师、保育员用的火柴、打火机等引火物，要妥善保管，放置在孩子拿不到的地方。

六、幼儿园教室、休息室及活动室禁止烟火，严禁使用明火照明。

七、教室及办公室禁止使用各类违章电器；及时更换老化电线；禁止乱拉私接电源线路。需要使用电器时，由班主任老师严格看管。

八、幼儿园室内装饰材料宜采用非燃或难燃材料，禁止使用塑料制品装饰、装修。

九、幼儿床位的摆放，横向间距应保证大于６０公分的通道、纵向应保证１米以上通道。教室及休息室门口不得设置门帘、屏风、桌、椅等影响疏散的遮挡物。儿童休息期间，老师必须陪同。

十、学校应至少每半年组织一次有学生参加的演练，并结合实际不断完善预案。

学校应明确一定数量的疏散引导员，火灾发生时，疏散引导员应通过喊话、广播等方式，按照灭火和应急疏散预案要求通知、引导火场人员正确逃生。发生火灾时，正在授课的教师应组织学生疏散逃生。

十一、电源线穿过闷顶时应穿金属管做保护，照明灯具等电气设备不应直接安装在可燃结构上，不得靠近可燃物品，不得使用落地灯、台灯，寝室内禁止使用电加热设备和乱拉临时电线，电源开关、插座等距地面不应小于1．5米，灯头距地面不应小于2米。

十二、电气设施(如电视机、空调机等)周围不得存放易燃物品，设施要接地良好，用完后立即断电。电视机的室外天线要安装避雷器，窗帘不能搭在空调器上。

十三、厨房应严格按照操作规程使用电器及明火。

十四、值班员需在下班后进行消防安全巡视检查。

十五、对违反本规定的行为，依据公安部第６１号令《机关、团体、企事业单位消访安全管理规定》进行处理。

**幼儿园食堂安全管理制度汇编篇九**

1. 做好幼儿园水箱、阀门、水龙头等的日常保养和检修工作，确保供水设备安全正常运行。

2. 定期检查消防栓，确保其能提供足够压力的消防用水。

3. 定期对生活用水的使用情况进行检查，发现问题及时处理或限期整改，并做好检查记录。

4. 教职工要以身作则，节约用水，注重对幼儿进行节水教育。

5. 幼儿饮用水的温度不超过75℃，饮水时要有一位老师监督，注意安全。

二、 用电的安全管理

1. 做好设备、网络、线路等的日常保养和检修工作，确保供电设备安全正常运行。

2. 加强教职工用电安全管理，增强日常巡查力度，发现问题要及时处理，对存在危险因素的设备、管线周围部位应做好防护措施，并做明显的警告标识。

3. 加强会议室、功能室、走廊等公共部位的用电管理，杜绝长明灯现象，及时关闭电源开关。

4. 加强用电安全和节能宣传，强化教职工的安全意识和节能意识。

5. 安全使用电器。教职工应掌握本部门相应电器的操作规范，严禁违规操作，避免安全事故的发生。

6. 离开课室、办公室时，要对各种电器电源进行检查是否关闭及断电，否则由此引发的事故将追究当事人的责任。

7. 空调使用时，夏季空调的最低温度不超过25℃，并做好室内保温措施，禁止始终开敞门窗。

8. 司机负责幼儿园日常用电的增容、改接等的申请工作(向后勤主任提出申请)，经审核批准后方可实施，杜绝私拉乱接现象。

10. 司机定期清洗空调的过滤网，定期清洁紫外线光管，并做好记录;

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