# 学校安全卫生规章制度(5篇)

来源：网络 作者：悠然自得 更新时间：2024-07-16

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。学校安全卫生规章制度篇一二、学校组建由...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**学校安全卫生规章制度篇一**

二、学校组建由德育处负责，班主任及学生会成员参加的卫生工作领导小组，负责管理，指导学校的卫生工作。

三、经常性地向学生进行健康知识、卫生知识教育，帮助学生掌握卫生理论知识，提高学生讲究卫生的积极性和自觉性。

四、坚持卫生清扫和检查制度

1、教室一天三打扫。

2、清洁区一天一清理。

3、宿舍一天三打扫，每周擦两次玻璃(星期二和星期四)

4、部室每周星期二打扫一次。(说明：星期二打扫由班级负责，平时打扫由部室管理员负责)

5、学生会对卫生必须坚持一周一次检查评比，两次突击抽查。德育处一月一次大检查，确保学校各范围卫生状况良好。(学生自管委员会的各种卫生检查或评比应至少有德育处一人参与)

6、学生自管委会对教室、宿舍、清洁区每天检查三次，并做好详细记录。

说明：

(1)对每次的检查评比或抽查临时安排有关教师或领导参与。

(2)对每次检查评比或抽查的结果都要及时通报，并根据“班级量化考核细则”规定纳入班级量化。

(3)对每次检查或抽查卫生存在问题的班级责令限期改进，如果限期没有改进的则加倍扣分。

(4)清洁区卫生的保持由所管辖的班级负责。

五、学生个人卫生由班级负责，督促学生讲究卫生。

六、对于卫生先进的班级或宿舍给予奖励。

七、加强卫生宣传，提高卫生观念，增强卫生意识，全面推进学校卫生工作。

学校安全卫生规章制度篇二

为了更好地管理好学校的环境卫生工作，使校园像一个温馨整洁的“家”，体现人与环境和谐的氛围，特制定此制度：

一、严格按照校园文化建设和教育现代化有关校园环境建设的要求，对校园环境建设作好整体规划。有计划实施，不断优化育人环境，并通过各项管理措施，创建符合学校特点的净化、绿化、美化的文明校园。

二、配备必要的卫生用具和设施。室内要有面盆、扫帚、水桶、拖把、抹布等卫生用具;校园内设有公共厕所、垃圾箱。

三、落实卫生包干，进一步落实“任务到班，责任到人”的清洁包干办法，从培养学生良好的卫生习惯上下功夫。

教室、包干区由学生负责打扫保洁;专用教室由专任教师负责;食堂由炊事员负责打扫保洁;教职工办公室由教职工分工负责打扫保洁。做到校内无杂草，墙壁无灰尘、污染，地面无果皮、纸屑、烟蒂、痰迹。厕所和垃圾由专人每天进行打扫、冲洗或清理。

卫生检查小组和值日师生坚持每天一次检查，一周一评并总结。

四、落实绿化管理责任制，搞好校园绿化。采取专职人员管理和师生共同管理的方法。做到管好、管全，多种树木，多栽花草。

五、环境布置朴素美观，体现教育性。板报和橱窗内容定期更换，新鲜悦目。校内广播、电视节目内容健康，形式活泼。

六、校舍设备齐全，保持清洁卫生。班级教室、专用教室、办公室及会议室等门窗玻璃齐全，桌椅排列整齐，窗明几净，各类物件安置有序。

学校安全卫生规章制度篇三

为加强爱国卫生工作，提高师生卫生健康知识，养成良好的讲卫生、爱清洁的生活习惯和遵守公共卫生，保护环境的道德风尚，现制定九华初中卫生管理规章制度如下：

一、要树立“新学校、新环保、新生活”的新风尚，师生员工要爱清洁、讲卫生，自觉搞好卫生工作。

二、要做到一日一小扫，一周一大扫，始终保持室内室外、包干区干净整洁，无乱堆乱放，无阴沟积水，无污泥恶臭。

三、人人自觉维护环境卫生，严禁随意乱堆、乱倒垃圾，乱泼脏水，不准乱扔果皮纸屑，随地吐痰，随地大、小便，做到净化、美化。垃圾、废物须袋装入垃圾箱，集中清运到指定的垃圾房。垃圾池内垃圾定期清运。

四、爱护校内一切公共设施，讲文明、懂礼貌，讲公德，树新风。爱护花草、树木，不践踏草坪，养路护路，不堵塞交通。

五、爱护环境不在墙上乱贴、乱刻、乱写、乱画，做到清洁卫生，整洁优美，创文明新风。

六、设立卫生包干区，包干到班(人)，要定期打扫，保持整洁。

七、积极投入除害防病的活动中，并常年落实各项防治措施。

八、卫生领导组、政教处、学生会、总务处每月组织评比，设立明确的奖惩制度，对表现优秀的班级及个人予以表彰。

学校安全卫生规章制度篇四

为切实搞好学校卫生安全管理工作，从源头防止食物中毒，食源性疾病、传染病等突发公共卫生事件的发生，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，根据《食品卫生法》等上级有关规定，结合我校实际，特制定本管理制度。

一、总则

(一)积极配合、主动接受卫生行政部门对学校卫生的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。

(二)建立食品中毒或其它食源性疾患、传染病流行等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即停止经营活动，并向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

(三)实行事故责任追查制度。事故责任追查做到“四不放过”，即事故原因未查清不放过，事故整改措施未落实不放过，事故责任人未受处理不放过，教师、学生未受教育不放过。

二、学校卫生管理要求

1、成立以校长为第一责任人的学校卫生安全工作领导小组：

组 长：

副组长：

成 员：

2、食品卫生管理员：

3、饮用水、传染病岗位责任人：

4、领导小组职责

(1)负责选择配备专职或者兼职的卫生管理人员，负责落实学校卫生安全管理。

(2)负责建立健全学校卫生安全管理制度。

(3)负责建立学校食堂、饮用水、传染病卫生管理规章制度及岗位责任制度，相关的卫生管理条款应公示，并接受监督。

(4)督促学校建立严格的食堂、自备水、二次供水安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间、自备水、二次供水场所，防止投毒事件的发生，确保师生用餐、饮用水卫生与安全。

(5)负责制定从业人员培训计划，并定期进行培训，同时应加强对学生饮食卫生、饮用水卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照(证)商贩出售的盒饭、食品，不食用来历不明的可疑食物，不喝生水等。

(6)学校应加强对食堂卫生、饮用水卫生、传染病管理的督促检查，学校领导必须定时深入食堂、自备供水场所检查，具体负责人要餐餐检查，确保师生用餐、饮用水卫生安全。

(7)学校要积极配合，主动接受卫生行政部门的卫生监督。 三、卫生管理员职责

1.组织本单位从业人员的卫生法律和卫生知识培训;

2.拟定本单位的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理制度，并对管理制度的执行情况进行日常督促检查;

3.每日检查食品生产经营过程的卫生状况，及时纠正不符合卫生操作规范的行为，并提出处理意见;

4.每天抽查原料或成品索证情况，查验标签与货物是否相符，并提出是否需要进一步检验确证，每天对饮用水水质、消毒情况进行检查并作好纪录;

5.对学校食堂的食品留样工作进行经常性检查;

6.对收回、退还的不合格食品进行记录，并记录销毁等处理数量、时间、方式和流向等;

7.对从业人员的健康状况进行登记和管理，组织从业人员进行健康检查，落实患有有碍食品卫生的疾病或病症者调离相关岗位;

8.向当地卫生行政部门、教育主管部门报告该单位存在的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理问题及改进情况，负责按要求报告食物中毒、食品污染、饮用水污染事故、传染病流行情况，并协助调查处理;

9.建立食品、饮用水卫生管理档案，保存各种检查记录;

10.接受和配合卫生监督员对本单位的食品卫生进行监督检查，提供有关食品卫生、饮用水卫生、传染病管理的情况，并督促落实卫生监督意见;

11.发现生产加工经营过程中存在影响食品卫生、饮用水卫生安全问题时，应当立即向负责人报告，并提出改进措施、实施时间和完成时限等意见;

12.根据食品从业人员落实卫生管理制度、操作规程等情况向负责人提出奖励和惩处建议;

13.其他卫生管理职责。

三、管理人员职责

1.组织本岗位从业人员的卫生法律和卫生知识培训

2.对管理制度的执行情况进行日常督促检查;

3.每日检查食品生产经营过程和饮用水卫生状况，及时纠正不符合卫生操作规范的行为，并提出处理意见;

4.接受和配合卫生管理员对本岗位的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理进行监督检查，提供有关学校卫生管理的情况，并督促落实卫生监督意见;

5.根据食品从业人员落实卫生管理制度、操作规程等情况向负责人提出奖励和惩处建议。

学校安全卫生规章制度篇五

(一)食品采购和储存制度

1.食堂采购人员必须熟悉本单位所用的各种食品与原料的品种及其相关的卫生标准、卫生管理办法及其他相关法规，了解各种原辅材料可能存在的卫生问题。

2.在采购定型包装食品时，必须仔细查看包装标识或者产品说明书是否按《食品卫生法》第二十一条规定标出了品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假、冒、伪、劣产品。食堂管理制度\_食堂卫生管理制度

3.采购各种食品、食品原辅料时，必须向供货方索取同批 产品的检验合格证或化验单。

4.执行食品卫生制度，拒绝采购有害物质污染、霉变、变质、过期、腐败的物品。

5.采购物质要求定点购买，并认真做好购货记录，经食管员验收后方可入库。

6.建立入库、出库食品的登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，以免贮存时间过长而生虫、发霉。

7.各类食品分开存放，并有明显标识。

8.存放的食品应与墙壁、地面保持一定的距离。

9.定期检验库存食品，掌握所贮存食品的保持期。

10.不使用腐败变质、生虫及污染不洁的食品。

(二)食用具清洗消毒制度

1.餐具茶具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须清洗、消毒，炊具、用具必须洗净消毒，保持清洁。

2.落实餐具及用具的清洁、消毒工作;对小餐具实行一去残渣、二碱洗、三清水冲、四蒸汽消毒、五保洁。大餐具和用具实行碱洗、清水冲、再消毒保洁。

(三)环境卫生管理制度

1、每天对空气、工作台面、刀砧进行消毒，在无人工作时应用紫外线灯消毒30分钟，或用消毒液擦洗台面。

2、班前、班后要做好各部位的清洁、洗涤工作，保持厨房内外包括操作台、灶台、地面和水沟等处的清洁消毒工作。

3、定期打扫贮存室，做好室内清洁消毒工作。

4、食堂应确保一天三小扫二保洁，一周一次大扫除。

保持操作场所内外环境整洁，应有专人负责，分工包干，及时清扫;场所内设施布局应符合要求，垃圾和废弃物应有密闭容器存放。采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及滋生条件的措施，确保工作环境三无：无鼠、无蝇、无尘。食堂管理制度\_食堂卫生管理制度

(四)食品的卫生安全要求

1、供给的食品要新鲜，不得有腐败变质食品及有毒有害食品。

2、 经过安全处理的食品。

3、洗菜工要落实一洗、二浸(浸泡1小时)、三洗工作;生熟菜切配用具要分开，并有标记。

4、彻底加热食品：食品所有部位的温度都必须达到70℃以上。

5、加工后的可食食品应放在备餐间，严格防止污染。立即食用做熟的食品。

6、妥善贮存熟食品：食品贮存在60℃以上或10℃以下的条件下。

7、彻底再加热熟食品，食品所有部位的温度至少达到70℃。

8、避免生食品与熟食品接触。

9、反复洗手，加工前和每次间歇之后，必须把手洗净，尤其是去厕所后。

10、必须精心保持厨房所有表面的清洁。

11、避免昆虫、鼠类和其他动物接触食品。

12、使用净水，若供水不保险的话，须在加入食品或制冰或饮用前，将水煮沸。

13、餐具保管要定人定位，餐具存放应整洁有条理，专用机械要加纱布套。

(五) 食堂从业人员卫生制度

1、食堂管理人员每天做好食堂从业人员的晨检工作，并进行晨检记录。若发现当天有发烧发热或其它不适症状的从业人员应调换或调离工作岗位。

2、食堂工作人员每年要体检一次，取得健康证方可上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动期肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其它有碍公共卫生的疾病的，治愈前不得从事接触直接入口仪器的工作。

3、食堂工作人员必须穿好工作服、工作帽、工作鞋，搞好个人卫生，勤剪指甲，工作时间不能佩戴首饰，不随地吐痰，不在操作时闲谈、抽烟，不带闲人进配餐间，不准穿工作服上厕所。

4、发现传染病者，立即调离岗位。

(六)检查及惩罚

卫生教师每天到食堂检查、做好晨检记录，发现问题及时反馈食堂负责人。

食品卫生领导小组定期对食堂各部门进行卫生检查，对发现违反本规定的予以相应的处罚，对于认真执行者予以奖励。

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