# 学校食堂餐厅疫情防控工作总结(通用9篇)

来源：网络 作者：梦里花落 更新时间：2024-06-11

*中文单词，发音是Zǒngji&eacute它的意思是概括起来。 以下是为大家整理的关于学校食堂餐厅疫情防控工作总结的文章9篇 ,欢迎品鉴！学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇1　　为深入贯彻落实中央、省、和县委、县政府对新型冠状病毒感染的肺炎疫情...*

中文单词，发音是Zǒngji&eacute它的意思是概括起来。 以下是为大家整理的关于学校食堂餐厅疫情防控工作总结的文章9篇 ,欢迎品鉴！

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇1**

　　为深入贯彻落实中央、省、和县委、县政府对新型冠状病毒感染的肺炎疫情的重要指示批示精神，全心全意、全神贯注、全员发动、全面行动做好疫情防控工作，有效切断病毒传播途径，确保人民群众生命安全和身体健康。从正月初一以来，\_\_\_镇高度重视，以高压态势推进新型冠状病毒疫情防控工作。

　　加强组织领导，部署防控工作全天候。自1月25日农历正月初一，习近平总对疫情防控特别是患者治疗工作进行再研究、再部署、再动员后。\_\_镇就进入战备状态，随着县委、县政府对疫情防控工作的部署要求，该镇及时研究部署全镇新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作，成立了镇新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作领导小组，形成全面联控机制，确保职责明晰、分工明确、各司其职、密切配合，实行全天候保障防控，所有人员在岗在位，听从指挥，服从调度。

　　加大宣传力度，疫情防护知识全覆盖。该镇组织印发了《致从湖北省返乡人员的一封信》《关于取消春节文体、活动、走亲访友的通知》共计1.2万余份，在全镇14个村醒目位置张贴，利用户外LED电子屏、标语、横幅、微信群等方式进行全覆盖、无缝隙宣传新型冠状病毒感染的肺炎预防知识，劝导村民简单办白事、婚礼果断推迟等事宜，绝对不参加集中聚会活动，坚决不走亲访友，取消农村集贸市场等人流密集的场所。及时客观向所有群众通报疫情走势态势和防控工作进展情况，大力加强疫情防护知识宣传普及，督促群众不相信谣、不传播谣、不随意、恶意造谣惑众，做到疫情防控形势人人知晓，防控行动人人参与，着力营造全镇村民共同打赢、打好新型冠状疫情防控攻坚战的浓厚舆论氛围。

　　加强摸底排查，可疑人员梳理全渗透。该镇对所有从湖北尤其是从武汉等重点疫区返乡的务工人员、学生、与湖北武汉返乡人员有过接触的群体情况进行细致地摸底排查，详细了解武汉返乡人员的具体情况、最近生活轨迹，走动情况进行迅速调查，做到摸清接触人员线索，对排查出的重点人群及其亲密接触者进行14天居家隔离，劝阻其他人员靠近和交往，并由卫生部门安排专人每天2次进行体温测量，实现全时段严密、严格监测，对有乏力、干咳、发热症状的对象及时上报，督促其戴好安全口罩到县、镇指定医院就诊。同时，14个村在主要路口设置卡口劝离点，由包村干部、村“两委”成员和党员代表轮流值守，阻断疫情传播途径，严格限制外来车辆、人员入村入户，坚决毫不含糊禁止群众串门拜年和走亲访友，本村群众出进做好登记，切实降低传染概率。

　　加强保障工作，各项防控举措全落实。该镇不断强化后勤保障工作，配备84消毒液、口罩、喷雾器等器具，落实好疫情监测、防护、处理等医疗用品储备，做好物资供应，保障村民正常生活，确保新型冠状疫情防治、控制工作有序、有效、有力开展，同时配备专车专人盯岗盯位，确保在第一时间捷足先登处置突发状况。积极开展环境卫生治理、清除病媒孳生地为主要内容的爱国卫生运动，加强对人群密集场所的环境整治、卫生保洁和消毒工作。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇2**

　　为切实做好疫情防控和复工复产背景下的人才工作，瑶海区加大服务力度，创新服务方式，引导人才在疫情防控中发挥技术优势，坚守岗位一线，帮助和支持人才企业复工复产、共克时艰。

　　一是出台人才暖心激励政策。在全市率先出台《关于进一步激励引导基层党员干部和医务工作者在疫情防控一线担当作为的若干措施》，重点对疫情防控一线医务工作者、社区工作者在人才政策、职称评定、关心关爱、子女入学等方面进行激励和保障。在区拔尖人才等人才项目评选工作中，放宽申报条件。注重从疫情防控一线专家人才中推荐“两代表一委员”人选。疫情防控一线表现突出的医疗卫生专业技术人员，根据单位岗位设置情况，缩短任职年限，优先聘任到高一级岗位。

　　二是推动人才企业复工复产。区人才办充分发挥人才联络员、非公党建指导员作用，通过线上平台、APP、电话问询，全面摸清人才企业的复工需求和实际困难，掌握企业复工动态情况，积极帮助协调解决人才企业在生产经营、企业融资、用工缺口等方面的问题。制作政策汇编指南，大力宣传《瑶海区关于积极应对新型冠状病毒肺炎疫情扶持中小微企业持续发展意见》等省市区相关政策。积极落实“皖江英才抗疫贷”等金融支持帮扶项目，帮助银企对接，助力人才企业攻克难关，复工复产。

　　三是畅通企业人才引育渠道。开展以“就业服务不打烊、网上招聘不停歇”为主题的瑶海区2024年春季网络招聘活动，将企业招才信息通过安徽公共招聘网、瑶海区人社局微信公众号等媒介平台进行发布。目前已帮助30余家企业发布400余个岗位招聘信息。同时支持和鼓励企业组织技能人才通过网络接受职业技能培训。

　　四是宣传引导人才发挥作用。注重典型引领，挖掘疫情防控一线涌现的人才和先进事迹。结合“弘扬爱国奋斗精神、建功立业新时代”活动在区先锋网设置“抗击疫情人才在行动”专题，对疫情防控中积极响应号召，履行社会责任的医护人才、社工人才、企业人才等进行深入宣传，引导各领域人才在疫情防控中发挥技术优势，坚守岗位一线。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇3**

　　民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。所以，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也所以从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20XX年我校就以高标准经过了无锡市“A”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感职责重大，工作重要性认识到位，有职责心、事业心、工作主动。下头就以下几点作简单汇报：

>　　一、建立食堂管理网络机构。

　　学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全职责状，互相监督、考核。

>　　二、完善制度，措施到位

　　我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20XX年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等资料，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不一样岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普通存在着的不良习惯，经过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

>　　三、食堂管理形式

　　现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1、5元、时令蔬菜0、5元—1、0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2、5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

>　　四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

　　食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位供给。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地供给，肉类为宜兴瑞德公司供给，从而杜绝非准入食品进学校。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每一天的卫生检查，随时理解临时检查必须的知识培训和坚持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

>　　五、存在问题

　　在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇4**

>一、进入食堂

1.具有发热、咳嗽、乏力等症状人员不得进入；

2.佩戴口罩并配合体温检测，如遇排队请师生保持距离并耐心等候；

3.进入食堂后请先洗手，再买饭就餐。

>二、选餐就餐

1.选餐时，戴口罩、少交流，保持距离；

2.选座时，不扎堆、不对面，分散就坐；

3.就餐时，专心吃、不讲话，快速就餐；

4.结束时，戴口罩、净桌面，迅速离开。

>三、分区错峰

1.学校如果开放多个食堂，请分区选择食堂就餐；

2.中午易出现就餐高峰，请尽量错峰就餐，食堂合理延长供餐时间；

3.若食堂人员过于密集，为了师生的身体健康，食堂将启动限流措施，希望师生理解并配合。

四、就餐倡议

1.食堂提供餐具，但欢迎师生自带餐具；

2.如果师生有独自办公、生活场所，建议打包带回用餐。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇5**

　　为了进一步加强学校新冠肺炎肺炎疫情的防治，做好2024年春季学期开学前和复学后的食品安全工作，确保师生生命和食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》和《转发省市场监督局、教育厅、公安厅》〈关于组织学校食堂新冠肺炎疫情防治和2024年春季学校食堂食品安全专项检查的通知〉根据《通知》文件规定及时对辖区内学校食堂和幼儿园食堂进行全面监督检查。现将检查总结如下:

>　　高度重视，精心部署

　　根据国家和市局文件精神，结合我市实际情况，为确保专项检查有序开展，我局召开专题会议，对专项检查工作进行了具体安排，明确了工作任务、范围、重点和要求，制定并发布了《2024年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

>　　二、突出重点，扎实整治

　　第一，学校在疫情期间落实食品安全防控责任。防防和控制消毒材料的准备、食品加工场所和用餐场所的消毒等。，要求消毒材料应存放在专门的房间里，不得与食物混合，严格执行食品从业人员的健康管理。餐具和用餐场所应每天消毒三次并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度实施情况、食品安全专业(兼职)管理员配备情况、食品安全应急预案、员工健康证、环境卫生、设施设备、原材料采购、食品储存、加工生产、食品添加剂使用、餐具清洗消毒、样品保存、厨余垃圾管理等。是否符合规定要求；三是督促学校清理食品库存，要求所有散装原辅材料和食品重新采购。要严格控制原材料采购，实施采索证和验收、食品储存和使用、员工岗位培训、设施设备运行、学生食品安全知识教育等自查；四是加强与教育部门的沟通与合作，对

品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的食品生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点和不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

>三、整治情况

此次专项检查共出动执法人次125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇6**

　　为进一步加强学校新冠肺炎疫情防控工作，做好2024年春季学期开学前及复学后食品安全工作，确保广大师生生命和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》以及《关于转发省市场监管局、教育厅、公安厅〈关于组织开展学校食堂新冠肺炎疫情防控暨2024年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知〉》的通知》文件要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下:

>　　一、高度重视，精心部署

　　根据州、市局文件精神，结合我市实际，为确保此次专项检查有序开展，我局召开了专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，制定印发了《2024年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

>　　二、突出重点，扎实整治

　　一是学校在疫情期间落实食品安全防控责任情况。防控消毒物资准备情况，食品加工场所及就餐场所的消毒情况等，要求消毒物资要有专间存放，不得与食物混放，严格落实食品从业人员的健康管理，餐饮具、就餐场所等要实行一日三次的消毒并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度落实情况、食品安全专（兼）职管理员配备情况、食品安全应急预案、从业人员健康证、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规定要求；三是督促学校对食品库存进行清理，要求所有散装原辅料及食品重新进行采购，要严把原料采购关，落实采索证及验收、食品贮存及使用、从业人员岗位培训、设施设备运转、学生食品安全知识教育几个方面开展自查；四是加强与教育部门沟通配合，对食品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的食品生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点和不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

>　　三、整治情况

　　此次专项检查共出动执法人次125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇7**

　　连日来，以武汉为重点的全国人民经受着又一场严峻的考验。新型冠状病毒感染肺炎无情的肆虐着人民的健康，乃至生命。党中央号召各级党组织和广大党员干部必须牢记人民利益高于一切，不忘初心、牢记使命，在防控疫情斗争中高扬旗帜。是呀，冲在防控疫情最前面的，是辛勤的医务工作者，是我们的党员干部。飘扬在防控疫情战场上的那一面面鲜红的党旗上，铁锤镰刀闪烁着金色的光芒。“树旗帜强引领”“亮身份做表率”，这些战斗在第一线的党员干部、医务工作者和人民群众一道，谱写着一曲曲动人的颂歌。

　　面对继续蔓延的疫情，他这些新时代“最可爱的人”，不管条件怎样的艰苦，不管面临多大的困难和危险，始终坚守阵地，疫情不被控制绝不回头。犹忆当年林则徐曾有的铿锵誓言——“鸦片一日未绝，本大臣一日不回”，如今的党员干部们，更当团结带领广大人民群众坚决贯彻落实党中央决策部署，下定“疫情不退，我们不撤”的豪迈决心。是呀，最是危难见真情，在这万众一心，共战疫情的时刻，有党中央的坚强领导，只要紧紧依靠群众，就能汇聚起磅礴的力量，取得疫情防控阻击战的胜利。

　　不是吗?哪里有疫情，哪里就有白衣天使;哪里有疫情，哪里就有党旗鲜红。从报道中可知，无情的病毒挡不住爱心的流淌，各地的医务工作者、党员干部们，组成一支支志愿者队伍，离“小家”，为“大家”，舍弃节假日的休闲娱乐，毅然奔赴充满艰辛与危险的疫情重灾区，为生命而战，为“初心”而战。那一支名为“武汉精神”的志愿者队伍，从三名青年人开始，逐渐形成了一支服务群众战胜疫情的队伍，从口罩提供到其他服务，一直战斗在每一个角落。坚定信心、同舟共济，爱的力量无穷。

　　那肆虐的疫情，那特殊的战场，正是检验“初心使命”的考卷。党组织的战斗堡垒作用和党员干部的先锋模范作用，在此时更加凸显。也许，战斗防控疫情斗争第一线的同志们，背不出多少高深的理论，但他们牢牢记住了自己的身份，是一名党员，是一名干部，是一名医生，群众有难，必须上前，哪怕舍弃了自己的“小家”，也不能放弃了“大家”。普里尼说：“在希望与失望的决斗中，如果你用勇气与坚决的双手紧握着，胜利必属于希望。”在大灾面前，任何人都不是旁观者，但党员干部和医务工作者绝对应该是、先行者。

　　“祖国如有难，汝应作前锋”，疫情未到，防控先行。战场摆在哪里，党旗就飘扬在哪里。疫情防控刻不容缓，党员干部和所有的医务工作者、志愿者们，用智慧、勇气和双手，撬动的是防控疫情的“杠杆”，托起的是人民的希望。坚决贯彻落实党中央决策部署，坚定信心、同舟共济、科学防治、精准施策，让那一面面鲜红的党旗，在一线阵地上迎风飘扬;那舞动的铁锤镰刀，正闪烁着金色的光芒，迎接着新一轮春暖花开!

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇8**

　　在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

　　首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

　　其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

　　第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房;严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品;严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料;食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

　　第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

　　第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

　　第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

　　第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗;售饭时载口罩;工作中杜绝抽烟。

　　总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**学校食堂餐厅疫情防控工作总结篇9**

学校食堂新冠肺炎疫情防控工作制度 为切实做好疫情防控，确保春季开学工作平稳有序，根据上 级有关新冠肺炎疫情防控的要求，特制定本工作制度。

一、 从业人员健康筛查及管理 (一） 严格从业人员健康管理，落实从业人员健康体检制度 和晨检、午检制度，加强从业人员体温监测，避免患病及感染者 上岗。

(二） 做好从业人员食品安全及防疫知识培训，并组织进行 考核。

(三） 做好食堂及从业人员宿舍清扫、消毒工作。

(四） 做好从业人员口罩、工作服、手套等个人防护用品的 保障。

(五） 强化配送人员健康监测、洗手消毒和配送设施的清洗 消毒，配送人员配送时佩戴符合要求的口罩、手套。

二、 原料控制与加工 (一） 与有合法资质的供货者签订协议，明确双方责任和义 务。

(二） 制定原料采购控制清单，除原禁止使用的原料外，不 采购来源不明的家禽家畜或海鲜等，严禁采购食用野生动物，严 禁在学校食堂、厨房饲养和宰杀禽畜。

(三） 健全原材料验收流程，严格食品及原料进货渠道，做 好索证索票、收货查验、台账登记、按要求储存等工作。

(四） 原料运输车辆应具备相关温度、湿度及分隔功能，车 辆及运输容器定期清洗、消毒。

(五） 准备相关贮存容器及设施，并保证正常运转。采购部 分菜篮框，避免外包装进入厨房；

准备带筛网存放架，避免半成 品污染。

(六） 严格食品加工制作过程控制，工用具、容器区分使用， 烹饪烧熟煮透，供餐送餐温控和防护措施到位。

三、 设施设备清洗消毒及环境清扫 (一） 开学前组织一次大清扫，进行一次彻底消毒。开学后 加强日常预防性消毒并建立台账。

(二） 准备酒精、84消毒液、洗手液等，保障消毒设备、 保洁设备数量足够。

(三） 严格清洁校内餐饮服务场所，按要求对工用具、容器、 餐饮具进行清洗消毒、保洁到位。

(四） 做好有害生物防治工作。

四、 供水管理 (一） 做好供水设施（自备水源、二次供水设施、食堂蓄水 池、饮水机等）清洁、消毒工作。

(二） 通过自备水源、二次供水设施提供的学生生活饮用水 必须检测合格后才能使用。

五、 分餐用餐 建议选择以下四种供餐方式：

(一） 分批错时到食堂就餐，尽量一张桌子只坐1人，不对 坐不交谈，严格控制同一时段就餐人数；

(二） 将餐食打包成盒饭，派人领送到教室、办公室用餐; (三） 将餐食分装至教室打餐就餐；

(四） 由食堂供餐改为集体用餐，配送单位配餐至教室、办 公室就餐。学校会议或活动不得举行群体性聚餐。

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