

# 最新师生返校防疫工作方案 学校食堂疫情防控方案师生就餐保障方案(优质5篇)

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。通过制定方案，我们可以有计划地推进工作，逐步实现目标，提高工作效率和质量。下面是小编为大家收集的方案策划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 师生返校防疫工作方案篇一

根据《中小学校严防新冠肺炎疫情输入校园一日工作规范(实行)》文件精神，为严防新冠肺炎疫情输入学校，保证师生安全，保障学校教学秩序正常运行，根据我校实际情况，制定疫情防控期间学校食堂一日工作规范。

1. 时间：6：00-6:30。责任人□\*\*x□

2. 主要措施：

(1) 询问有无疫情病例接触史。

(2) 测量体温并记录，发现异常者立即上报并调离。

(3) 更换工作服，戴工作帽、口罩，对工作服进行酒精消毒。

(4) 禁止员工将私人物品带入后厨，对员工手机消毒。

(5) 洗手后进入工作区。

1. 时间：7:00--9:00。责任人□\*\*x□成员：\*\*\*\*。

2. 主要措施：

(1)检查送货人员是否佩戴口罩，送肉、禽人员是否佩戴橡胶手套，要求彼此之间保持1米以上的安全距离。

(2)索证索票，细查动物检疫证、肉品合格证，严禁野生动物进入。

(3)检查蔬菜农检验合格证。

(4)检查各类食材合格证，有效期。

(5)逐样检查所有食材质量、数量。

(6)各类食材分类存放。食品、非食品、食品相关产品，以及食物成品、半成品和原材料分开存放，防止交叉污染;需要冷藏的食材及时放入冷藏柜。

1. 时间：上午9:00--13:00;

下午：3：00--6:00。责任人□\*\*x□成员：厨师长\*\*\*\*、消毒保洁人员。

2. 主要措施：

(1)所有餐具上午9:00--10:00，下午3:00--4:00各进行一次先用84消毒液消毒，清洗后用消毒柜高温消毒。

(2)厨房内使用的食品加工工具、盛放食品的器皿在每次工作结束后及时清洗消毒，上午：11:40--13:00，下午：4:40--6:00。

(3)每天上午9:00--10:00检查所有冷藏冷冻设备是否正常运转。

(4)食堂外环境、食堂内各功能区每天上午9:00-11:00消毒一

次，对加工场所、人员通道、楼梯等处地面全消毒，对售饭大厅每餐前1个小时消毒一次。

(5)所有功能区开窗、通风，保持空气流通。

1. 时间：上午6:00--13:00，下午：3：00--6:00。责任人□\*\*x□成员：厨师长达\*\*x□\*\*\*\*□保洁人员。

2. 主要措施：

(1)早上6:30--8:00外环境彻底大扫除，全员参加。

(2)保洁人员随时做好保洁工作。

(3)各功能区负责人督促做好本区域卫生并及时保洁。

(4)学生餐前餐后洗手处、员工洗手处配置足量洗手液、肥皂等。

(5)设置收集废弃口罩、手套的专用的密闭容器。

(6)每天对专用的餐厨垃圾桶进行彻底的清洁消毒。

1. 时间：上午6:00--13:00，下午：3：00--6:00。责任人□\*\*x□成员□\*\*x□厨师长、保洁员。

2. 主要措施：

(1)穿工作服帽，戴口罩、手套等。

(2)生熟分开、荤素分开、成品与半成品分开，分类分池清洗，严防交叉感染。

(3)烧熟煮透。

(4) 售卖间消毒、杀菌，饭菜加盖并做好防尘防飞沫工作。

1. 时间：早上：6:50--7:20，上午11:40--13:00，下午：6:00--7:00。

责任人：行政值班(值日教师)□\*\*x□各年级主任、德育处、各班主任。

2. 主要措施：

(1) 错峰就餐，协调好各年级各班用餐时间。

(2) 就餐过程中不交谈，按学校划定区域用餐。

(3) 就餐后清洗餐具离开。

(4) 自带餐具饭盒，打好饭菜立即盖好、分散就餐。

学校食堂自助餐方案

学校食堂营销方案

## 师生返校防疫工作方案篇二

为了保证师生开学后在校期间身体健康，在防疫工作未结束前，特制定本学校错时错峰就餐方案。

成立措施错峰分班级就餐领导小组，由校长担任组长，生活部老师为副组长，各班班主任为全体成员层层落实责任。

分班级分时间进行就餐

就餐时间：早：第一批：7:55-8:15(三、四年级)

第二批：8:20-8:40(五、六年级)

第二批:12:30--12:50(四、五、六年级)

晚:第一批:5:00-5:20(三、四年级)

第二批:5:25-5:45(五、六年级)

用餐地点:各班餐厅。

1、就餐前分时间分班级，由生活老师分发食物。分发食物时必须佩戴口罩、一次性手套以及一次性头套。

2、生活老师领餐时不得进入食堂操作间。

3、班主任班级内学生就坐位置由班主任负责安排，尽量保证学生座位不拥挤，在合理的空间内拉大学生间距，同时保证学生用餐前手部卫生，教育学生不捡拾掉落食物，教育学生就餐时不说话等就餐卫生习惯。

4、在疫情未结束前就餐时尽量减少学生自己取餐的时间。生活老师提前乘好餐分发给学生统一用餐。

5、生活老师送回餐具后，对学生餐厅进行彻底打扫开窗通风，30分钟以上对地面桌面进行84消毒，确保餐厅卫生无死角。

### **师生返校防疫工作方案篇三**

为切实做好新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

一、餐厅通风措施餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1.合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加

强室内外空气流通；

2. 楼梯间或密闭区域(无外窗不通风区)，应定期开启消防排烟设备(动用后要恢复到消防系统正常状态)，确保各区域空气流通。

3. 餐厅具体通风措施：

3.1 就餐区各窗户全部打开，每天结业后关闭；

3.2 后厨区域根据各储藏间实际需求，实施窗户开关；

二、餐厅消毒措施1. 新型冠状病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2. 消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

3. 具体消毒工作实施表

位置	消毒剂	消毒频率	消毒方式
就餐区、出入口、过道、电梯、洗手间等	84消毒液、酒精	日三次(餐后集中消毒)	喷雾及擦拖法
操作间、粗加工间	84消毒液	日两次(早餐前、结业后)	擦拖法
储藏间		日一次(结业后)	
餐厅门窗		日三次(每餐开餐前)	
垃圾桶		日两次(班前后)	喷雾
其他区域		每天不少于一次	

4. 餐厅设置专人实施消毒管理，并做好相关消毒记录。

5. 其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

三、师生就餐保障措施为阻断“疫情”传播途径，结合学校实际情况，师生就餐实施“错时就餐制”与“分散就餐制”，同时对餐厅内部就餐座位进行“改造”及增设“室外就餐区”，确保师生用餐安全。

1. 内部座位“改造”：

1.2 师生就餐时实施“交叉”就座，每个人间隔1米距离(详见示意图)；

1.4 餐厅座位改造及就座示意图：

2. 室外增设临时就餐区：

2.1 增设位置：餐厅西面地坪(约1600平方米)；

2.3 位置排列：保持每张桌椅周边间隔在1m以上。

3. 错时就餐制：

3.1 餐厅根据学校错时就餐时间，提前备餐，确保供餐正常；

学生总量每批容量需分批次数每批用餐时间总用时(约)37009004次40分钟2.5小时4. 分散就餐制：

4.1 分批就餐的同时，对学生实施楼层分划，规定每批次学生各楼层取餐及就餐人数，确保取餐迅速及保障后续学生有充足就餐时间。

4.2 室外就餐区实施“规定/轮流制”，每天每批次规定及轮流班次至室外用餐，同时由各班主任实施现场监管，确保就餐秩序。

4.3 增加室外“收残台”及服务人员，学生就餐完毕后，及时

用带有消毒药剂的抹布清理台面，确保下批次学生就餐安全。

#### (四) 师生就餐程序硬性要求：

1所有就餐师生进入餐厅在非就餐(正式吃饭)时，必须全程佩戴口罩；

1未佩戴口罩人员禁止进入餐厅就餐；

1师生取餐时，应自行主动刷卡，与他人严格保持距离及接触。

##### (1) 进入餐厅：

所有就餐人员佩戴好口罩，从餐厅西南楼梯进入餐厅，严禁乘坐电梯及其他通道进入。

##### (2) 洗手：

所有就餐人员需到洗手区进行科学洗手(洗手六步法)。

##### (3) 取餐：

取餐过程中，不得扎堆和随意交谈，应保持餐厅良好秩序，排队时应保持人与人之间不少于50cm距离。

##### (4) 就座：

按规定实施“交叉”就座，不得合面就座及就餐，禁止在贴有禁座标识位置上就座就餐。

##### (5) 就餐：

就餐时取下口罩，不得交谈，就餐完毕后及时清理台面并佩戴好口罩。



(6) 离开就餐完毕后，应及时科学洗手，并立即从餐厅西北门或北门离开餐厅，不得在餐厅内逗留。

(7) 就餐流程图离开就餐就座取餐洗手进入餐厅洗手

## 师生返校防疫工作方案篇四

为切实做好新型冠状病毒肺炎疫情防控工作，加强学校餐厅防控管理，满足师生就餐需求，保障广大师生员工的生命健康安全，特制定本方案。

### 一、餐厅通风措施

餐厅属于人员密集区域，应加强空气流通，最大限度引入室外新鲜空气。

1、合理开启部分外窗，使餐厅具有良好的自然通风效果，加强室内外空气流通。

2、餐厅具体通风措施：

(1) 就餐区窗户全部打开，每天下午收工后关闭。

(2) 操作间及储藏室根据实际需求，实施开窗通风。

### 二、餐厅消毒措施

1、新冠病毒消毒常用消毒剂：

氯化消毒类：84消毒液、双氧水等；

高浓度酒精：75%浓度的酒精(易燃，小规模使用)。

2、消毒方式：

喷雾式：用喷雾器喷洒消毒液进行表面消毒，适用大面积快速有效消毒。

擦拖式：用布或其它擦拭物浸以消毒剂溶液，擦拭物体表面进行消毒，适用小面积及物体表面消毒。

### 3、具体消毒工作实施表

4、餐具消毒，待市场开放后，学校计划再购买部分消毒柜，保证餐具全部足时消毒。

5、餐厅设置专人实施消毒管理，并做好消毒记录。

6、其他消毒管理：依据国家食品安全法律法规执行。

### 三、食材采购及加工保障措施

1、食材采购：本年度食堂各类食材采购，继续执行平台采购，实行全部食材走平台，确保食品食材安全。继续坚持所有食材进货查验，确保食材质量安全。

2、食品加工：食品加工各个环节严格按规范流程操作，公司员工进入操作间，需全过程着统一正规服装、戴口罩。

### 四、师生就餐保障措施

为阻断疫情传播途径，本学期学校继续按上级要求实行封闭式管理，结合上级通知精神和学校实际情况，鉴于大部分学生离家较远，考虑到交通安全，所以允许学生自行带餐，其他原则上采取分年级错时就餐，确保师生用餐安全。

#### 1、对餐桌座位进行重排

现有餐桌分两种：长方形6人桌、正方形6人桌，平时就餐每桌6人。

重排以后，满足桌与桌之间至少间距1米，人与人之间至少间距1米，餐厅一楼和二楼分两拨可解决师生就餐。

## 2、错时就餐制

就餐时间暂定为分两拨就餐。具体就餐区域和就餐时间分配，需开学后结合学生报名就餐人数再具体安排。教师就餐与各级部学生就餐时间一致。

## 师生返校防疫工作方案篇五

根据《教育部关于切实做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的通知》，为做好学校新型冠状病毒感染的肺炎防控工作，切实保障师生身体健康和生命安全，维护正常的教育教学秩序，结合我校实际，制定本方案。目标任务：

根据国家、省市对新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控控制工作部署和xx省启动重大突发公共卫生事件一级响应相关要求，完善食堂卫生安全管理，强化食品安全责任意识，早计划、早落实，全面落实供餐准备工作，确保供餐安全有序，师生家长放心；最大限度提升供餐能力，保障师生健康，防范新型冠状病毒感染肺炎在学校发生和流行。

1、做好预防工作，规范各种操作；

2、严格把关，安全有序地进行各项工作。

进一步强化疫情期间食品安全和规范用餐管理与安全，设立食堂用餐安全工作小组。

成员□xxxxxxxxxxxx(后勤主任、食堂主任、厨师组长、

校医)负责。• (1)日常卫生管理、检查防控情况(2)食堂设施设备更新、检查等工作(3)消防安全检查、食堂日常管理)

(4) 各种供餐材料的收集、整理、归档(5) 年段供餐统筹安排、管理

(1) 做好食品安全保障工作，确保师生用餐卫生安全。

严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》、《关于餐饮企业做好疫情防控工作的通知》、和市场监督管理局、以及市、区政府的相关要求，认真落实各项防控措施，确保用餐食品的质量和卫生安全。学校食堂要严格操作程序，依法依规做好食堂开学供餐的各项准备工作。

(2) 加强师生用餐过程管理，各项措施落到实处。

学校食堂严格落实食材采购关、粗加工关、备餐关，严格做好食堂食品留样工作，确实保障用餐安全有序。根据我校食堂实际，采取如下用餐方式：

1. 学生午餐用餐工作：

以配餐入班的方式供餐入班；学校督促食堂制定相应的营养餐菜谱，经审核后用于配餐入班工作；实行配餐入班工作，确保一人一桌。

具体计划如下：

(1) 鼓励家庭离学校较近的学生尽量午间在家用餐；

(2) 在校用餐学生，每餐x荤x素x例汤，餐费标准为每生xx元；

(3) 使用经严格消毒的不锈钢餐盘、汤碗；同时鼓励学生自带餐具；

(4) 使用纳米保温箱装箱配送，保温箱每餐进行洗涤消毒；

(5)制定《xx学校学生新型冠状病毒感染的肺炎防控期间班级用餐规定》，明确用餐要求、卫生要求，确保安全卫生。

## 2. 教师用餐：

(1)教师用餐的全体对象即原有用餐人员，非指定对象内的人员不在此列；

(3)上午第四节课及负责学生班级用餐管理的教师，午餐送至年段办公室，由年段按照防控规定划分教师用餐场所；非第四节课上课教师或学生用餐管理人员，又须在午间履行工作职责的人员，如行政后勤、年段值班教师，用餐场所在食堂餐厅，此类人员须按学校要求调整好自己的工作，并在11：45前完成用餐，确保x年级学生能准时到餐厅用餐。

## 3. 住宿生早餐：

(1)鼓励食用简单早餐的学生(面包、牛奶等)将早餐带到班级用餐，但须遵守学校的卫生规定。

### (2)住宿生晚餐：

(1)住宿生晚餐仍为套餐制，由食堂供餐；但食堂须做到菜谱与中午不同，且符合营养原则：

(2)x年级住宿生在餐厅用餐；其余两个年段住宿生在班级用餐。

### (1)做好用餐前准备工作，全力保障学校开学工作：

(1)上级教育主管部门通知开学之日(提前一周)起，开展食堂安全、卫生整治：

(1)在学校专管员的指导下，组织食堂工作人员对食堂卫生进行全面清理、消毒；食堂人员须在符合上级部门规定的安全标

准后方能上岗。组织相关人员对食堂机具进行检查，重点是灶具、燃气房、蒸箱、洗消一体机等机具的安全检查，如有问题，及时与总务部门联系，及时进行维修、维护。

(2)开学前3天，食堂再次进行卫生清理、消毒，学校用餐安全管理小组组织人员进行全面检查，如发现问题，及时整改。

(3)开学前1天，学校食品卫生安全管理领导小组再次组织全面检查，并提出整改意见，领导小组指定专人进行全程督促，直至完全符合要求。

(2)自本方案公布之日起，做好用餐宣传工作：

(1)发放《给家长一封信》，将学校用餐管理工作于网络渠道向全体家长学生公开；

(3)用餐前5天，完成在校用餐学生数据汇总。

(3)餐具准备工作：

(2)做好餐具的洗涤、消毒工作，并于开学前一天、当天进行餐具检测。

(4)做好人员培训工作，强化管理体制。

(3)加强防控期间操作程序知识培训，进一步规范食品加工、配送、餐具消毒、环境保洁等方面的能力培训。

(5)专管员进一步完善食堂内部管理，把握各个环节的安全管理程序，确保防控工作无疏失。

(6)着手做好食材准备工作：继续把好食材入门关，坚持定点配送，即由xx公司配送；坚持做好“入市必登”工作，把好食材关。

(7)确定学生用餐人数，与首批获准送餐的单位进行协商，并尽快达成协议，以备学生开学之需：协商时，除学校管理人员外，还须有家长代表、教师代表及学生代表参与。

学校要完善食品卫生责任追究的相关制度，并对所有相关人员进行宣传教育：严格执行追究制度，在加强检查的前提下，对检查情况给予及时通报，对违反制度的人员进行及时的教育处理，有效保障师生用餐安全。