

幼儿园食堂工作总结及计划(优质7篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

幼儿园食堂工作总结及计划篇一

一、食堂管理及食谱制订。

首先，食堂人员都要按规定操作，厨师必须持证上岗培训，操作时需戴帽子、带口罩。在现有的消毒设施下，进一步树立消毒、无菌观念，要把食堂用具与消毒杀虫剂严格分开，确保食堂的环境卫生与安全。另外食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。并且每天做好食品留样工作，留样时间保持24小时。为了保证幼儿的营养均衡，园医要每天进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

二、提高后勤队伍素质。

为了提高后勤队伍素质，本学期安排了厨师上岗培训，更好地为幼儿服务，另外，为了使幼儿能安全地在幼儿园，门卫还将配备保安。除此之外，各部门还将定期组织人员进行业务培训，尽能力抓好后勤人员的思想和业务工作，不断改善服务质量。

三、重视安全教育工作。

为进一步做好安全教育工作，加强《宁波市中小学生安全条例》管理，切实加强对安全教育工作的领导，本园将把各项安全工作列入重点议事日程，让幼儿不断增加安全意识。另

外，还将完善幼儿园管理系统，使家园联系更方便。幼儿园每天还必须做好常规安全工作检查，以便能及时整改。

四、完善园舍设施。

让幼儿园有一个整洁的园貌。

五、把好财务管理质量。

使财务制度更加完善起来。

本学期中，幼儿园的各项大小活动，我们后勤人员都要尽力配合，如场地布置、物品供应、有关事宜联系等都要满足活动的需求。

七、建立人事档案。对每一位来园工作的教职员工要有效地建立起档案，对符合条件的教职工进行劳动合同订立，以减少她们的后顾之忧。总之，要做好后勤工作也并不是一件容易的事，一定要尽心去做，我们必须吸取好的经验，更好地健全后勤制度。

幼儿园食堂工作总结及计划篇二

作计划

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定xx年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

- 3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。
- 4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。
- 5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。
- 6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。
- 7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。
- 8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。
- 9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，2 少采勤购。
- 10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

一、指导思想

以党的 十七大 精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

- 1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。
- 2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象
- 3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。
- 4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二) 提高职工整体素质

(三) 革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四) 高度重视卫生安全工作

- 2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到一天一消毒，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。
- 3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责
- 5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意
- 6 用电和燃油的安全
- 6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、食堂工作行事历

周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

7职工个人卫生(含穿戴工作衣帽等)检查环境卫生抽查

8师生用餐情况调查

9防蝇设施检查

10职工卫生知识学习

8 11卫生消毒抽查

14环境卫生抽查

15膳管会成员会议餐具存放情况调查

17卫生消毒抽查

19卫生工作全面调查

幼儿园食堂工作总结及计划篇三

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本食堂安全工作计划。下面就是小编为大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家！

一、指导思想

二、食堂管理

1. 食堂要把好食品关,坚决杜绝“三无”食品,熟食加盖,生熟分开,凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃,严防食物中毒。

2. 每天做好食品留样工作,留样时间保持48小时。

3. 保证菜的品种多样化,不时调查食堂管理及师生用餐情况,发现问题及时处理。

4. 为了保证幼儿的营养均衡,园保健老师要每周进行一次营养分析,及时调整伙食,要经常深入班级,听取意见,以确保幼儿的伙食,使我们的食堂管理更加规范。

1. 通过正常渠道采购食品,索取合同摊位的合法证件,认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净,炒菜要把正火候,贮菜要生熟分开,各类用具要分类摆放和使用。

2. 蔬菜购入采用多人组合法,买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责,互相督促,由园长统一审批。

3. 一丝不苟地做好消毒工作,餐具做到“一天一消毒”,小餐具用蒸汽消毒,大餐具用施康消毒液消毒,熟食间用紫外线灯消毒,消毒工作有专人负责,并做好消毒记录。确保食

堂的环境卫生与安全。

4. 防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5. 食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6. 食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7. 加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

四、具体月工作安排如下：

二月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。
3. 培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1. 食品卫生检查。
2. 每周卫生消毒检查。

3. 培训内容：《食品安全卫生制度》

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1. 食品卫生检查。

2. 每周卫生消毒检查

3. 防蝇、防鼠设施检查

4. 培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1. 每周卫生消毒检查

2. 食品卫生检查

3. 培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1. 食品卫生检查。

2. 餐具存放情况。

3. 培训内容：《食品中毒预防指南》

4. 每周卫生消毒检查。

5. 卫生保健知识测试。

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定x年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、食堂人员上班时要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，

少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心！

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线

灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

一、责任对象：

厨房工作人员

二、责任要求：

1. 积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。

2. 抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。

3. 加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。

4. 加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。
5. 养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。
6. 注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。
7. 按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。
8. 按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。
9. 严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。
10. 经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

三、责任追究：

1. 厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。
2. 发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃处理；严重的交由上级部门或司法机关处理。
3. 本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量。

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识。积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈。

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品。做好购买食品的索证工作。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

幼儿园食堂工作总结及计划篇四

1、坚持制度，把好食品进货关，吃的放心

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关？首先要向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并做好记录，留好小样。同时，还要对每一项食品进行严格细致的检查，嗅、看、摸、检查是否正常，最后在决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关，不进腐烂变质发霉的食品。

2、合理膳食，把好饭菜质量关，吃得健康

管理员在做好本职工作的同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。

注重营养搭配，菜量的大小适宜，菜的质量和品种要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。炊管人员每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在的问题。特别是创新菜推出，看一下幼儿是否接受，是否喜欢吃。反映好的，在全园各班推广，效果不好的，把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给主厨师傅加以改进，既是提高幼儿饭菜质量，又调动炊事员创新热情。

3、日清日结，把好食品质量关，吃的实惠

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改进的，要及时沟通。每天根据幼儿出勤情况，核算好进货量，日清日结，避免浪费，控制好每名幼儿伙食费。

4、加强沟通，为家长做好服务，吃的顺心

由于食堂是特殊工作岗位，不许外人随便进入，家长不能直接接触，只能从孩子那儿了解情况。我们采取家长开放日和家长代表督查方式，让家长了解自己的孩子的每一天的膳食情况，虚心征求采纳家长的意见，使孩子和家长吃的顺心。

5、不断学习，提高自身厨艺，吃得开心

幼儿园食堂管理员必须具有一定的幼儿膳食方面知识，工作热情主动，在各方面起表率 and 模范作用，带动炊管人员开展好工作，不断提高幼儿膳食质量，让每个孩子吃得开心，安心在幼儿园生活。

总之，幼儿园食堂的管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，只有不断探索实践，不断总结反思，将膳食营养搭配纳入日常重点工作范畴，才能更好地服务幼儿园工作！

幼儿园食堂工作总结及计划篇五

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，中心幼儿园在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，园舍和园内环境在原有基础上有了更大的'改观。本学期以科学发展的观念为指导，认真贯彻《幼儿园教育指导纲要》，抓好后勤工作，保障供给，做到责任明确，分工到人，切实做好卫生保健、财务工作、食堂工作、门卫工作及园内环境的绿化管理工作等。

二、

（一）做好财产、财务管理工作：

- 1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。
- 2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。
- 3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。
- 4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

（二）事务工作方面：

- 1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。
- 2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消

除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消毒。并做到消毒有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

4、关心幼儿生活，办好食堂。

(1) 要经常深入食堂检查工作，要求严格执行食堂工作制度和卫生制度，全心全意为师生服务。

(2) 幼儿每天午餐做到热菜热饭，做到营养搭配，价廉物美，让幼儿吃饱、吃好，使家长放心。

(3) 做好开水的供应工作，充分利用各班的茶水桶，让幼儿随时喝水。

(4) 搞好食堂的卫生工作，生熟分开，杜绝一切不卫生因素，培养幼儿良好的进餐习惯。

(三) 搞好园舍建设，创设优美环境：

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强

幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

幼儿园食堂工作总结及计划篇六

一、加强政治学习、提高思想觉悟。

认真学习处、站20xx年工作会议精神，准确的掌握会议内容、提高思想认识，为自己的工作指明方向，有了明确的方向，才能更好的完成上级领导交给我们的工作任务。

- 1、组织培训食堂人员学习食堂的各项管理制度。
- 2、学习各岗位职责的内容。
- 3、组织学习庆城综合服务处20项物业服务标准规范的内容。

三、加强食品卫生管理工作、认真贯彻执行国家的食品安全法、在日常采购工作中，严格把关，所购食物要新鲜，不能有腐烂、变质过期的食品；在以质量为前提的情况下，货比三家，直接降低材料价格。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，最大限度为站上节约成本”的工作原则。

在日常工作中要加强管理、保障政令畅通，不能再出现指挥不灵的现象和姑息养奸造成的很多问题，要大胆管理、不怕得罪人，一切以工作为前提。

五、提高自己的业务水平和自身修养

今年要多方面改变自身的好多缺点，加强政治理论学习、积极参加各项活动，平日和同事搞好团结，互帮互学、共同进步，提高自身的修养，做一个合格的员工。

新的一年的到来，意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，未来从来都是因为它的不确定性而让我们充满激情。我似乎已经看到了希望，我将以更饱满的热情投入到各项工作中去，与二站全体员工共同学习、共建和谐、共创辉煌！

幼儿园食堂工作总结及计划篇七

一、餐具用具卫生消毒制度

- (一) 餐具用具使用前必须洗净消毒。
- (二) 洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。
- (三) 洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。
- (四) 消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。
- (五) 已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

二、粗加工管理制度

- (一) 粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。
- (二) 各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。
- (三) 洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。
- (四) 加工完的食品要妥善保管，做好三防。
- (五) 每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

三、食堂卫生检查制度

（一）严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

（三）管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

（四）环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

（五）餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

（六）库房检查：按库房管理制度执行。

四、配餐制度

（一）烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

（二）幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

（三）在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

（四）凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

五、食品卫生“五四制”

（一）由原料到成品实行“四不”制度：

- 1、采购员不买腐烂变质原料。
- 2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。
- 3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。
- 4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

（二）成品食品存放实行“四隔离”：

- 1、成品与半成品隔离。
- 2、生熟食品隔离。
- 3、食品与药物隔离。
- 4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）个人卫生做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

六、食品卫生安全管理. 保卫制度

- 1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。
- 2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时

参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行“周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“周幼食堂从业人员晨检制度”、“周幼食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、液化气、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

七、食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到由局配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味；二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限（物品是否在保质期内）。杜

绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地（至少15厘米）存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量；食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

八、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜，外购熟食卤味必须经高温充分加热后方可供应。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水；夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

九、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴（包括含馅的面制品），应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

十、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中；采用红外线消毒的，温度应控制

在120度，作用15~20分钟；采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/l作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

十一、食品采购、验收与索证制度

一、采购人员按《食品卫生法》要求，购买一切食品，应相应固定食品采购场所，以保证质量。

二、采购时应主动向对方索取此批产品检验报告或化验样品，产品检验合格证。

三、禁止采购腐烂变质、超期、标识不合等不符合国家标准的标准的原料和食品。

四、禁止采购未经卫生检疫或检疫不合格的肉类及其制品。

五、定期包装食品和食品添加剂必须有产品说明书或商品标志、标出品名、产品、厂址、生产日期、保质期等内容。禁止“三无”产品。

六、采购人员在购物时，应对食品进行必要的感官检查，不

能外购熟食制品。

七、运输包装容器应符合卫生要求，不能与有毒物，污物混运，以防污染食品。

八、保管验收员食品卫生要求做好食品的验收登记制度。对不符合食品卫生要求的各种食物拒收入库，并经常清理。

小太阳幼稚园