

最新学校食堂安全行动方案 学校食堂安全管理工作方案(优秀5篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

学校食堂安全行动方案篇一

学校食堂“6t”工作实施方案学校食堂的工作是学校的工作，也是关乎学校生存的生命线。根据云南省教育厅关于印发2017年云南省学生食堂“6t”无视管理推广工作计划的通知和保山市教育局转发的文件精神，结合我校的工作实际，提高学校食堂的管理，特制定学校食堂“6t”工作实施方案。

为了进一步贯彻落实新《食品安全法》和云南省教育厅11部门联合下发的文件精神，提升学生食堂精细化管理水平，按照“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”的管理模式，推广“6t”无视管理，实现食堂管理现代化，确保食品安全，改善服务，保障师生员工的切身利益奠定坚实的而基础。通过实施学校食堂精细化管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂要充分体现公益性和服务性，坚持为学服务。

（一）健全管理机制，强化工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。王回兰校长对学校食堂管理工作负总责，是学校食堂管理工作的第一责任人，要建立第一责任人为组长，分管副校长、总务主任、食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，即领导小组：

组长：王回兰

副组长：杨丕仪、杨双明

组员：袁艳、张金龙、王庆丽、章永启

郑朝卿张会芹等，全面负责学校食堂的卫生安全与管理工作，其具体职责是：

校长：王回兰全面负责学校食堂管理工作。

分管副校长：杨丕仪

- 1、具体负责学校食堂管理工作。
- 2、制定食堂管理制度，审核师生进餐食谱。
- 3、负责食堂食品质量卫生的监督管理。
- 4、食堂领班的聘请。

总务主任：杨双明

- 1、具体抓食堂的生产及食堂食品卫生安全。
- 2、组织师生进餐，抓进餐服务质量。
- 3、负责组织食堂管理员及工人培训。
- 4、审核食堂采购。
- 5、抓常规记录，建立食堂管理档案。
- 6、负责食堂财务管理。

定菜、验菜：郑朝卿张会芹

- 1、负责食堂定菜验菜工作。
- 2、协助总务主任抓食堂管理。
- 3、负责食堂原材料的保管。
- 4、验收登记采购的原材料。
- 3、发放原材料。
- 4、协助总务主任抓食堂管理。

工人领班：郑朝卿

- 1、全面负责食堂生产服务管理。
- 2、组织生产队伍，负责工人管理。

（二）体现公益服务，确定运作模式。

食堂由学校经营和管理，不承包或变相承包给个人进行盈利性经营。

- 1、学校派人员全面管理，主要由分管食堂工作的副校长、总务主任、食堂采购员全权负责。
- 2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。学校每月定期盘库。
- 3、为确保生产质量，学校对生产队伍的组成有硬性规定：所有工作人员必须身体健康，持证上岗。
- 4、工人必须明确自己的职责，严格按照食谱表组织生产，做到保时、保质、保量。将生产出的食品打给学生，学生进餐完毕，并对餐具消毒。负责生产食堂全部清洁卫生工作。

（三）规范设施事务，实行精细管理。

1、设置标准齐全的功能室

学校食堂应设置粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、消毒柜、更衣间、仓库、餐厅等功能室。基础设施要达到以下标准：

（1）粗加工间

食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘防蝇设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该采用不透水材料筑成，地面及排水沟有一定坡度，下水道通畅，便于冲洗排水。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。食品粗加工应有足够供水，所供水质应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

（2）切配间

切配间应有专间，地面要用不透水材料铺砌，并有一定坡度，便于冲洗清扫。墙裙应贴有白瓷砖，并无污迹和食物残渣；墙壁、铁皮天花板的油漆无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗，清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

（3）烹调间

加工场所的地面应用不透水材料铺砌，但不应太光滑。

做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结

束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。

学校食堂安全行动方案篇二

学校安全管理办公室是负责学校安全工作的职能部门，在学校领导班子领导下，安全办公室开展各项安全管理工作。

一、及时传达贯彻学校安全领导小组的工作要求，负责学生的安全教育和宣传。注重学生在校安全教育，加强遵纪守法，安全防范，饮食卫生和校规校纪教育。

二、建立健全的安全管理规章制度，制定安全事故预防措施和突发事件抢险预案。

三、检查督促本部门所辖的安全工作落实情况。对学校的安全工作要有安排，有检查，有反馈，有整改。

四、定期开展校园安全检查，排查校园围墙，教学楼，大型体育器械，消防设施等安全隐患，落实整改措施，保证师生员工人身和财产安全，对本部门无力解决的问题如实上报学校安全领导小组研究解决。

五、做好学生集体活动的安全防范工作，实行学生集体活动报告制度。切实落实学生集体活动安全责任制。

六、定期组织全体师生开展各种安全逃生演练，确保在突发事件中，能有效应对，力争将损失降至最低。

七、加强学生在校期间的安全管理，建立导辅师岗位责任制，对学生课间活动安全进行监督管理。

八、建立学校门卫管理制度，加强保安的管理，建立访客进出校园登记制度，学生上课期间离校登记制度。

九、遇到突发事件发生时，要及时赶到现场，组织人力积极稳妥地迅速做好师生撤离，善后处理工作。

十、负责学校安全档案管理的工作，承担学校领导交办的其它工作。

学校食堂安全行动方案篇三

为了切实提高学校应对食品安全突发事件的应急救援能力，深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》，根据《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《学校食品安全与营养健康管理规定》，特制定我校食堂食品安全突发事件应急处置预案。

组长□xxx

副组长□xxx

组员□xxxx

呼救员□xxx

安全员□xxx

上报员□xxx

组长：负责总体协调，组织、指挥、做出相应的应急工作安排。

副组长：协助现场整体工作安排，收集记录相关情况，形成文字材料。

组员：负责现场救治，与卫生、防疫、医疗等部门联系。

呼救员：突发事件发生时迅速、准确地向临近医疗单位发出求救信息。

安全员：提供一线的情况，查明事因，及时落实相关工作安排，并向师生及家长做好解释工作。

上报员：突发事件发生时及时向上级教育以及食品安全主管部门报告。（九华山风景区中心医院电话：2823538九华山风景区教科电话：2821156九华山风景区食药局电话：2821803）

1、立即拨打电话120，对中毒人员急救，同时向上级教育主管部门、卫生管理部门和市场监督管理部门报告。

2、组织人员认真细致地调查中毒原因，同时保护好现场呕吐物，为公安部门及食品药品监督管理局提供第一手资料。

3、立即查封学校食堂，对当天出售的饭菜留样进行封存，待相关部门取样检测。

1、事故报告制度：必须在事发5分钟内向学校报告，学校在事发10分钟内向教育主管部门、食品监督管理部门报告，在事发半小时内向上级教育主管部门和市场监督管理局报告事态发展情况。

2、事故追究制度：对事故有延报、慌报、瞒报或处置不当，要追究当事人责任，学校食品卫生安全领导小组须组织力量做好学生及亲属的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不得自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

学校食堂安全行动方案篇四

为贯彻落实国家食药监局、教育部《关于做好20xx年学校食

堂食品安全重点工作的通知》（食药监办食20xx47号）和云南省食品药品监督管理局、教育厅转发文件的要求，突出学校食堂食品安全在实施农村义务教育学生营养改善计划工作中的重要性，进一步加强全县学校食堂食品安全工作，有效维护广大师生身体健康与生命安全的同时做好20xx年学校食堂食品安全重点工作，结合我县学校营养改善计划食品安全监管工作实际，制定本工作方案。

坚持“以人为本”，深入贯彻《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》，进一步增强学校食堂食品安全意识，完善和落实食品安全管理制度与责任，强化学校食堂监督管理职能，规范学校食堂食品安全操作行为，防控食物中毒事件发生，使学校食堂食品安全保障水平得到显著提高，确保学校师生身体健康和生命安全。

（一）加强领导，全面开展学校食堂状况调查

为全面加强对食堂食品安全的监管，成立学校食堂食品安全重点工作领导小组，对实施农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂食品安全状况开展全面调查，摸清底数。

组长：杜林波（教育局局长）

副组长：贺才文（教育局副局长）

朱廷权（教育局副局长）

陆晋玄（教育局副局长）

成员：郑杰、李明富、熊兴国、张国君、胡道政及各学校校（园）长

职责：一是定期不定期开展调查及会同有关部门进行食堂食品的安全调查；二是于6月20日前督促未办理餐饮服务许可的食堂办理相关证件，做到持证经营，持证上岗；三是督促对学校食堂食品安全隐患进行全面排查，对存在食品安全隐患的食堂，要责令立即整改；四是对新建、改扩建的食堂，要加强设计施工过程中的技术指导。

（二）严格供餐模式准入条件

学校必须按照《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务许可审查规范》等要求，申请办理相关证照，并根据《西畴县农村义务教育学生营养改善计划试点工作方案》（西政发20xx28号）

及转发的营养计划工作相关文件要求，规范供餐模式的准入办法。并严格做好供餐模式准入管理审查，学校食堂、托餐企业必须取得餐饮服务许可并必须具备相应的供餐条件和能力。新建、改扩建学校食堂的，图纸设计应经当地食品药品监管部门和教育行政部门事前审查。

（三）切实加强日常监督管理

学校在与教育局签订食品安全责任书的基础上要与实施营养改善计划供餐的学校食堂、托餐企业签订食品安全责任书，明确食品安全主体责任；要按照“分片包干、责任到人”的要求，落实管理责任，强化对实施营养改善计划供餐的学校食堂、托餐企业的日常监督管理；对在监督检查中发现的问题，要及时进行整改。

教育局联合相关部门对违反法律规定，导致食物中毒事故，造成严重社会影响的，依法追究有关责任人的责任；全面建立实施营养改善计划供餐的学校食堂、托餐企业食品安全监管信用档案，记录食品安全监管信用信息，并向社会公布。

（四）加快推进学校食堂食品安全监督量化分级管理

按照食品安全监督量化分级管理的要求，以中小学食堂及托幼机构食堂为重点，加快推进学校食堂食品安全监督量化分级管理工作。加强宣传，及时公布学校食堂食品安全监督量化分级等级，动员教师、学生和家長积极参与学校食堂食品安全监督。

（五）加强宣传培训

校餐饮安全培训工作。要制定培训方案，对学校长、食堂负责人、从业人员以及供餐企业相关人员开展每年不少于40学时的食品安全培训，并组织进行考核。

（一）加强组织领导。各学校要高度重视营养改善计划供餐食堂食品安全管理工作，切实加强对学校食堂食品安全监管，要结合学校实际，制定可行工作方案，明确工作目标、具体任务、工作要求，落实监管责任。

（二）强化长效机制建设。要认真总结工作经验，积极探索长效监管机制建设，进一步增强监管能力，提高监管效能。要建立健全营养改善计划供餐学校食堂、供餐企业食品安全监管制度。

（三）加强宣传教育和信息报送工作。各学校要深入宣传《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》，支持新闻媒体并广泛动员社会各界积极参与社会舆论监督，引导新闻媒体客观准确报道，提高消费者的食品安全意识，营造良好社会氛围。要严格按照规定及时报告学校食堂食品安全工作信息。

行重点督查。并将检查内容纳入绩效考核，进行考核和评价，

以鼓励先进，鞭策后进，落实责任。

（五）各学校于7月1日前将营养改善计划学校食堂状况调查报告和重点工作落实情况报教育局德育室。

学校食堂安全行动方案篇五

1、成立学校食堂伙食委员会。

(1)伙食委员会的组成：

(2)伙委会成员职责：

董事长：负责审批学校食堂经营方案、审批管理制度、对食堂重大事情的决议进行审批、审批食堂帐务。

校长：负责制定食堂经营方案、制定食堂管理制度；负责召集总务处、炊事班长、采买等同志对食堂重大事情进行讨论研究并形成决议报董事长审批；审核食堂帐务；监督伙食质量；定期召集伙委会有关成员及食堂工作人员召开安全、卫生工作会议；核发食堂工作人员的工资。

总务处：卢盛任会计，管理食堂日常开支帐务，兼管食堂事务，落实伙委会决议，保障食堂正常运转，向伙委会负责；卢清再任出纳，兼协助管理食堂事务。

炊事班长：负责食堂具体事务安排，如：员工分工协调、菜肴的安排搭配、加工安排；设保管兼卫生组长一名，负责实物收发及食堂卫生打扫。

1、食堂购买的各类物品凭票报帐，票据上需有经手人(如事务管理员或采买等)签字，证明人(如保管或炊事班长等)签字，交学校总务处审批，方可报帐。

2、大米、面粉、油、干货等储备物资由学校(卢清再负责)定点采购，与供方建立长期供货合同，货主凭有事务管理人员(卢清再)、炊事班长签字的发票到会计(卢盛)处结帐，每月定期结算一次。

3、蔬菜类等日常食品的采买，在前一天晚上由炊事班长协同采买列出品种名称和数量后，报经事务管理员卢盛审批后，方可由采买人员负责采买，发票在第二天报销，由事务管理员卢盛凭手续齐全的票据到出纳(清再)处报帐。

4、炊具或其它厨房用具的添置，须由炊事班长列出品种名称和数量，小件的报经总务处审批、大件的报经伙委会研究审批后，由事务管理员卢清再协同采买一起购置，发票必须手续齐全，由出纳(清再)直接报帐。

5、食堂帐务独立，每月结算一次，由会计协同出纳出具报表，报表一式二份。(总务处留底一份、上交校长室审核一份，由校长审核后上交董事长审批。)

6、伙委会每月对食堂帐务进行一次审计。

7、补课时间在校就餐的学生，餐费由班主任统一收取后直接交到总务处出纳人员手中;每学期中途补交餐费的学生，须由学生本人将餐费直接交到总务处出纳人员手中。学生一次性餐具由事务管理员卢清再同志统一购进，炊事班长安排专人在就餐时按0.5元/只的价格卖给不带餐具就餐的学生，获利部分作为食堂收益部分纳入食堂帐务管理。

1、食物采购尽可能定点，学校与供货商应建立长时段供需关系，并尽量签定合同，争取食品价格优于市场价，采购时须向货主索要经营许可证及卫生许可证的复印件，肉、禽类食品必须是经过有关检役部门检验的，以保证食品卫生质量达标。

2、供应商送米、油、面粉等干货到食堂后，由事务管理员卢清再同志核准数量和检验质量后签收，然后送进保管室，保管员再一次验收签字。

3、蔬菜类等日常食品采买回来后，由事务管理员卢盛同志核准数量并检验质量签字后，再交由炊事班长再次验收签字。

4、伙委会成员随时抽查购物的数量、记帐、价格、质量等，发现问题，提交校长室处理。

5、事务管理员应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，督促供货商和采买员采购价廉物美的物品，以降低成本，减少支出。

1、保管员为食堂物资(含餐具、厨具)保管第一责任人。

2、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。

3、物资出库时保管员应填写好出库单，并应要求领取人签名。

4、保管员应做好保管室卫生和“四防”工作(防鼠、防霉、防盗、防火)，杜绝霉烂变质物品进入保管室和加工间。

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒、防工伤事故等工作。

2、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

3、切肉、切菜、使用煤气及电动设备时，必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。

4、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

- 5、严格管理杀虫药品，防止误用、误食药物。
- 6、注重饮食卫生，防止食物中毒，认真做好每天食物的留样工作，每餐的各样熟菜要留样4两，并在留样冰箱中停放48小时。
- 7、食堂煤气、油气开关必须是有专人开启，其他人员不得动用。
- 8、检查煤、气、油时开关是否关闭，若开关开启请关闭后再点火。点火时，先点小火种，再点大火种。使用时，经常检查管道连接处是否正常完好，有无松动破损现象，如发现异常请及时报修。