# 学校食堂消防管理制度内容(9篇)

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-06-20

*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？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。学校食堂消防管理制度内容篇一二、...*

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？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

**学校食堂消防管理制度内容篇一**

二、食堂的\'消防安全责任人为食堂负责人，负责食堂消防工作的督促检查和组织开展消防安全教育。

三、食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报总公司批准，由机电课办理，用后及时拆除。

四、食堂内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

五、对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先关闭阀门，切断电源并及时通风，严禁出现明火和启动电源开关。

六、使用机械设备不得过载运行。

七、保证电源电娄干燥，防止因受潮而短路。

八、当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

九、烟道要每半年清扫一次。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

十一、发现火灾险情要积极扑救，并立即向企管部报告。

**学校食堂消防管理制度内容篇二**

一、为贯彻《消防安全管理制度》，针对食堂的环境特点，特制定本规定。

二、食堂的\'消防安全责任人为食堂负责人，负责食堂消防工作的督促检查和组织开展消防安全教育。

三、食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报总公司批准，由机电课办理，用后及时拆除。

四、食堂内要留有足够的通道，并保持畅通，不得堵塞。

五、对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先关闭阀门，切断电源并及时通风，严禁出现明火和启动电源开关。

六、使用机械设备不得过载运行。

七、保证电源电娄干燥，防止因受潮而短路。

八、当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

九、烟道要每半年清扫一次。

十、熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

十一、发现火灾险情要积极扑救，并立即向企管部报告。

**学校食堂消防管理制度内容篇三**

一、按照消防部门检查要求配置消防栓、消防箱、灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。严禁先开启开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须关闭鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火机灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天营业结束后要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好，万能离开操作间，但食堂内保持有人值班。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置。定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。

附件:

食堂食品留样制度

1、校食堂为学生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2、学校食堂每餐、每样食品都必须按要求留足250克，分别盛放在已消毒的餐具里。

3、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4、留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好，并在器皿外标明留样的具体时间。

5、食品留样必须立即密封好、贴好标签后，必须立即存放到专用留样冰箱的保鲜室。

6、学校食堂每餐必须做好留样记录:留样时间、食品名称，方便以后的检查。

7、留样食品必须保留48小时，时间到后方可倒掉。

8、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品不相关的其他物品

**学校食堂消防管理制度内容篇四**

一、按照消防部门检查要求配置消防栓、消防箱、灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。

严禁先开启开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。

但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。

如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火机灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天营业结束后要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否，门窗是否关好，万能离开操作间，但食堂内保持有人值班。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置。定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。

食堂食品留样制度

1、校食堂为学生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

2、学校食堂每餐、每样食品都必须按要求留足250克，分别盛放在已消毒的餐具里。

3、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4、留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好，并在器皿外标明留样的具体时间。

5、食品留样必须立即密封好、贴好标签后，必须立即存放到专用留样冰箱的保鲜室。

6、学校食堂每餐必须做好留样记录:留样时间、食品名称，方便以后的检查。

7、留样食品必须保留48小时，时间到后方可倒掉。

8、留样冰箱为专用设备，

**学校食堂消防管理制度内容篇五**

一、 从制度上加强管理，建立健全各种规章制度。全集团、学校各单位有机结合形成连动、互动，发挥主管部门的主导作用共同做好消防安全工作。

二、 从思想上重视，要充分认识到消防工作的重要性，火灾

的\'危险性、后果的严重性。积极参加集团和中学组织的各种安全培训活动，使广大员工都能够全面掌握消防知识，正确使用灭火器材。

三、 从行为上进行规范从严要求认真执行，主要有以下几个方面：

1、 食堂负责人消防责任

⑴、对本部门的消防工作全面负责;

⑵、根据学校消防安全管理制度，结合本部门实际，落实消防安全措施;

⑶、定期组织开展消防安全检查，及时消除不安全因素; ⑷、开展本部门职工的消防安全教育，使职工熟练掌握消防器材的使用方法和火灾处置方法。

⑸、定期组织开展灭火预案的演习，一旦发生火灾，应根据学校灭火应急预案积极组织扑救，迅速疏散就餐的师生，确保安全。

2、 后厨工作人员消防责任及注意事项

⑴、厨师应认真学习掌握应急事故处理方法。

⑵、熬油、炸制食品时应随时注意油温，不得离开岗位，以防油温过高引起火灾。

⑶、烘烤食品应控制好烘箱温度和烘烤时间，以免烘烤温度过高或烘烤时间过长引起火灾。

⑷、后厨工作人员应定期清洗烟道、抽油烟机，防止烟道、抽油烟机积油过多引起火灾。

⑸、厨房内的电器设施应由电工负责安装，厨师不得随意接拉电线。

⑹、息业前要认真检查厨房间内设施，确认无误后，方可离开。

⑺、厨房内禁止吸烟。

3、 物资仓库保管员消防责任及注意事项

⑴、仓库保管员应懂得储存、保管物资的火灾危险性和预防措施，熟练掌握掌握消防器材的使用方法和会扑救初起火灾。

⑵、库内物资堆放应做到“五距”，即灯距、墙距、堆距、柱距、顶距，发现不安全因素及时加以处理并报告。 ⑶、库内不得乱接、乱拉电气线路和使用电器设备。 ⑷、库内严禁闲人入内，严禁吸烟和焚烧可燃物品。

⑸、下班前对库内进行安全检查，确认无误，切断电源，方可离开。

**学校食堂消防管理制度内容篇六**

一、按照消防部门检查要求配置消防灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。严禁先开启开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。

如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火器灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天下班前要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否，门窗是否关好，方能离开。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置。

定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。

**学校食堂消防管理制度内容篇七**

一、按照消防部门检查要求配置消防灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。严禁先开启开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须关闭鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火器灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天下班前要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好，方能离开。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置。定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。

**学校食堂消防管理制度内容篇八**

一、按照消防部门检查要求配置消防栓、消防箱、灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。严禁先开开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须关闭鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火机灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天营业结束后要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好，万能离开操作间，但食堂内保持有人值班。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法知道灭火器所在位置。定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。 学校餐厅(食堂)消防安全制度

一、定期对食堂工作人员进行防火安全教育，做到熟悉所配灭火器性能和使用方法，会报火警，会扑救初起火灾，会逃生自救。

二、餐厅(食堂)要配备专门的电、水、气的维修工，经常对餐厅(食堂)的水、电、气进行检查，非专业人员不准擅自接、拆电线、输气管道和电源、气源。

三、消防器材配备足够，完好有效，放在易用易拿的位置;不得以任何借口封堵安全出口，占用消防疏散通道，保证安全出口、疏散通道畅通，标志醒目。

四、进餐人员严禁携带易燃、易爆物品进入食堂，不能在食堂内燃放烟花爆竹。

五、不准在餐厅(食堂)内乱扔烟头、火柴棒，工作人员不准在库房、操作间等地吸烟。

六、工作人员下班时，要认真检查安全，关闭门窗，切断不用电源、气源，留人值班。

七、炊事员要严格按照安全操作规程使用明火，每周要对气体管道、阀门、开关、电源检查一次，发现故障及时汇报。

八、食堂工程施工需要使用明火时，必须经过严格的申报审批程序，有专人负责安全的监控下使用。

九、每天有人进行安全巡查，每周组织人员进行安全检查，寒、暑假前组织管理人员进行安全大检查。

**学校食堂消防管理制度内容篇九**

一、按照消防部门检查要求配置消防灭火器材。

二、食堂加工、烹调食品使用电器、电热、电加热器时，先检查设备是否安全完好才能插上电源，开启电源开关。严禁先开启开关再插电源。

三、在操作使用食品加工机械时，先检查零部件安装是否坚固，机器是否完好，才能进行操作使用。但机器在运转时严禁将手或物体伸入运转设备内操作，防止事故发生。

四、食堂在操作或卫生工作中严禁把水撒在电器设备或电源设备上，防止触电事故发生或引起电器设备等的损坏。

五、食堂灶台人员把油下锅后，严禁擅离灶台，如有急事需离开，必须关闭鼓风机，油温下降时才能离开，防止热油燃烧引起火灾。如意外燃烧失火，速盖上锅盖或倒入沥水蔬菜，并迅速用灭火器灭火，严禁直接用水灭火，防止伤人。

六、食堂在电器设备运转中，炉灶在燃烧中禁止操作人员离开岗位，防止事故发生。

七、每天下班前要检查炉灶是否灭火，水、电、煤气是否关闭，门窗是否关好，方能离开。

八、食堂工作人员须熟悉掌握消防器材的使用方法，并知道灭火器所在位置。定期进行消防知识培训，定期检查灭火器是否有效，并及时更新。

九、严禁工作人员在食堂特别在操作间吸烟，一旦发生火情迅速报警并通知后勤保卫处。

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