# 2024年疫情期间错峰就餐实施方案(六篇)

来源：网络 作者：浅语风铃 更新时间：2024-09-30

*为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。...*

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。写方案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编精心整理的方案策划范文，欢迎阅读与收藏。

**疫情期间错峰就餐实施方案篇一**

      （一）就餐路线及安排

       1．就餐路线：各班教室–教学楼楼梯–操场–进入学生食堂（各班指定取饭菜学生）-各班教室内分列错峰就餐-对应洗碗区域洗碗-教学楼楼梯回各班教室。

2．就餐时间：

年级就餐时间洗碗时间洗碗地点1、2、412：3012：451、2年级食堂前洗手处4年级水池洗手处3、5、612：451：003、5年级食堂前洗手处6年级水池洗手处注：4月15日小学4~6年级先开学上课，就餐仍按正常下课后时间进行，1~3年级全部到校后，再按本时间进行就餐。

（二）错峰就餐要求及流程

      1、各班在老师带领下，各班指定取饭菜学生按规定路线有秩序地前往食堂，做到不提前、不延后，学生不脱离本班队伍，不大声喧哗。

2．各班学生在班级内就餐时，分列错开就餐，间隔在1米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

学生戴上口罩排好队，在食堂院门口集中带至隔离室观察，并报学校处理就餐结束戴上口罩到指定地点清洗餐具到自己座位后取下口罩就餐值班教师测量体温学生戴上口罩按顺序到指定位置打饭菜带上餐具回到教室（三）学生就餐要求就餐前：

1．要养成饭前洗手的习惯，按照七步洗手法洗手。

2．各年级学生必须严格按学校规定的就餐时间、就餐地点进行用餐。上课教师不准拖堂，无特殊情况不能擅自提前或推迟就餐。

就餐时：

1．文明就餐。要讲秩序，不拥挤，不扎堆，不追逐打闹，不起哄，不边吃边

讲话

。

2．节俭就餐。节约粮食，杜绝浪费，珍惜劳动成果，不剩饭菜，不乱扔垃圾。

3．严格遵守学校、食堂管理规定，服从值班教师的管理和调度。

就餐后：

1．注意饮食卫生，及时、认真清洗餐具。不乱倒剩饭，剩余饭菜要倒在指定位置收纳桶；

杜绝往垃圾桶里倒剩余饭菜。

2．节约用水。不乱开水龙头，洗刷时水龙头打开要适度，用水后要及时关水龙头。

（四）教师就餐要求

       1．教师自带饭盒到教师餐厅窗口打饭，然后各自回办公室就餐或者分散就餐，不拥挤，不扎堆，不在餐厅逗留。

2．节约粮食，杜绝浪费。

      （一）班主任管理

       1．做好《食堂错峰就餐方案》的学习、落实工作。

2．各班值守教师必须带队进餐厅，就餐时跟班监控。

3．对本班学生排队、卫生打扫等进行培训和指导。

4．每班可具体划分就餐小组，设立组长，各负其责，明确每个人的职责。

5．教育学生养成饭前洗手和餐后入班学习的习惯，对学生的检查考评，计入综合素质评价。

（二）教师管理

       1．每天上午、下午最后一节课的任课教师要按要求时间准时下课，方便学生按时就餐，无特殊原因任何人不得留学生。

2．班主任外出或其他原因，要委托同班老师认真做好班级就餐管理。

3．上体育课的班级下课后由体育委员整队后，从操场按照路线进入食堂打饭。

三、考评细则值班领导、教师会每天对各班学生餐前、就餐、餐后进行检查，检查结果记入班级考核，每周五中午放学前将班级考核交总务处。总务处对学生就餐情况随机检查、进行评比，并把存在问题及时在下周升旗仪式上反馈。

xxxxxxxxx镇小学2024年3月30日

**疫情期间错峰就餐实施方案篇二**

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，根据上级有关新冠病毒肺炎疫情防控的要求，学校领导高度重视，为配合学校工作正常运转，保障全校师生的用餐安全，有效防控新冠肺炎疫情，维护学校正常的教学秩序，制定本工作方案，具体内容如下：

      1、学校要安排专人对食堂工作人员及家庭成员的假期行程、身体健康状况、居住地、接触史等信息进行全面摸排，要建立台账;特别是从湖北或重点疫区返广的，做好登记。

2.做好相关食堂工作人员食品安全及防疫知识培训，并组织进行考核。

3.食堂工作人员要保持良好个人卫生，常洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。在进行操作时佩戴口罩、工作服、手套等个人防护用品。

4.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。

5、对符合返校返岗条件的食堂工作人员，学校要通过工作微信群、电话或召开视频会议的形式，传达开学前后新冠肺炎疫情防控工作要求，并开展疫情防护知识教育和操作规范培训。

返回后，须在家进行居家医学观察14天。省市外返回未履行居家医学观察14天制度的食堂工作人员，一律不得到校工作。解除居家医学观察后，工作人员须提供卫健或所辖村(社区)等相关单位提供的未接触确诊、疑似新冠肺炎患者的证明或者有效健康证明，方可返校上岗。

      1、全面检查检修食堂设施设备(包括用电线路)，对存在故障或安全隐患的，要立即安排人员进行维修或更换，确保开学后各类设施设备能正常运转。进校维修人员必须进行体温检测和身份核实登记，体温低于37℃并佩戴好一次性口罩和手套，方可进入校园。

2、对食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间、餐厅等所有区域进行全面保洁，确保环境清洁卫生。

3、食堂重点区域和各类餐具、工用具、容器、所有餐桌椅等要进行全面清洗、消毒。

4、准备医用消毒酒精、84消毒液、洗手液等，保障消毒设备、保洁设备数量充足。

      1.对供货商加强监督，明确双方责任和义务。

2.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。

3.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。

4.要求供货商的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。

5.选择具有合法资质的供应商(有效期内的营业执照、食品流通许可证或食品经营许可证)，鼓励选择在\*\*市生鲜食品安全监管系统和流通环节食品安全监管系统开户的供应商，实施定点采购。

6.采购预包装食品应当向供应商索取\*\*市流通环节食品安全监管系统开具的《供货(上市)凭证》，如供应商无法出具《供货(上市)凭证》，必须索取食品生产许可证、检验合格证明和载明食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容的供货凭证;

生鲜食品索取\*\*市生鲜食品安全监管系统开具的《\*\*市生鲜食品上市凭证》，肉类、禽类及其产品还应索取动物检疫合格证明和检验合格证明。

7.每天专人做好进货查验和“入市必登”工作。供货凭证和上市凭证上的品种、数量等相关信息与供应的食品相符。

      1.贮存场所、设备要定时检查，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品(杀虫剂等)及个人生活用品。

2.食品接收后要分类分架存放，隔墙离地10cm以上，生熟食品分开存放。食品、食品添加剂的使用遵循先进先出原则。

3.冷藏设备温度范围在0℃～10℃之间,冷冻设备温度范围在-20℃～-1℃之间。

       1.加工操作前要使用紫外线灯进行空气消毒30分钟，使用消毒液对加工用具、操作台面、抹布等进行消毒。操作人员在操作前应洗手消毒，穿戴工作衣、帽、口罩。操作时避免食品受到污染。

2.食品烹饪时要烧熟煮透，其食品中心温度达到70℃以上。成品应用消毒后的容器盛装，与原料、半成品分开存放。

3.菜肴从制作到食用时间在常温条件下(10℃～60℃)不得超过2个小时。菜肴在高于60℃条件下贮存，其可食用的保存时间为烧熟后4个小时。

      1.分批次、错时到食堂就餐，一张桌子只坐2人(注意入座后方可摘下口罩就餐)，做到人与人之间相隔超过一米，进行错位排列，不对坐不交谈，严格控制同一时段就餐人数。

2.食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾，学生进入食堂就餐前洗手。

3.所有学生进行分餐排队时请保持一定距离不要拥挤,餐厅采用发放统一套餐，为保证就餐距离采用分批次就餐,每个年级就餐时间15分钟。

4.在疫情防控期间，学校鼓励就近的学生回家用餐，减少非必要人员在食堂就餐，非本学校人员不得在餐厅就餐。

      1.食堂每天开窗通风，通风条件不佳的可暂时关闭。食堂应设置洗手池，配备洗手液、烘干机或一次性纸巾。严格按照分类管理的有关规定管好餐余垃圾，保持良好的卫生环境。

2.餐用具清洗消毒工序要按照“一刮二洗三冲四消五保洁”顺序操作。煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上;

红外线消毒控制温度120℃以上，保持10分钟以上;

洗碗机消毒控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。

3.每餐工作完毕用清洁剂清洁各种厨具餐具表面，并用清水冲洗干净，保持卫生。厨房地面可用含有效氯250mg/l～500mg/l的含氯消毒剂拖拭，作用30分钟后，再用清水洗净，每天至少一次。

4、餐具用后全部浸泡入含氯消毒剂(有效氯浓度250mg/l～500mg/l)液体中5分钟以上，再用清水冲净。消毒后的餐用具要存放在密闭的清洁保洁柜里。

**疫情期间错峰就餐实施方案篇三**

(一)盒式分餐制：

1、采取盒饭形式送餐，食堂将提供一次性不可回用餐具，禁止餐具重复使用。

2、制造系统分线分班组分时段由班线长至食堂领餐，由生产总厂按线体、班组(包括品质部、材料仓一线人员)统一编排时间段，需在12点前完成。营销、研发、职能部门自12点起依序间隔10分钟时段至食堂领餐。(总经理办公室牵头，各单位配合);

3、领餐时不刷卡不交餐票，由各领餐人员统计名单及数量，自当月餐补或餐券数中扣除;

4、劳务工早晚餐在新工业园食堂，用餐人员少且不集中，用餐方式要求劳务工自带餐具用餐;

(二)报餐人数。各部门指定专人上报用餐人数，每天下午4点前上报次日午餐人数，以备食堂采购食品和餐具(总经理办公室蒋玥负责);

(三)独立进餐。避免聚集用餐，建议在各自工位用餐，用餐完毕自行打扫卫生，并将使用后的餐具放至指定地点,生产总厂负责车间内的餐具指定存放定点，职能部门由总经理办公室指定餐具存放地点。

(一)如下人员不得到岗工作：

1、1月24日后曾前往湖北疫情严重地区的;

2、1月24号后接触过湖北籍人员的;

3、1月24号后经过湖北的;

4、1月24日后接触过确诊病例和疑似患者的;

5、自我感觉身体不适的;

6、所在小区有疫情的。

(二)做好食堂作业人员的宣传和培训工作，作业人员每天晨检记录建档，有发热、感冒、咳嗽、呼吸道感染等症状的员工要立即停止上班，及时到医疗机构就诊。

(三)食堂全体工作人员在岗期间要保持佩戴口罩、手套，每天按规定及时更换。

(四)自觉避免与任何表现出呼吸道疾病症状(如咳嗽、打喷嚏)的人密切接触。

(五)注重个人卫生。制备食物前、餐前便后、上班之前、回家后、接触垃圾、抚摸动物后，要用流动水和皂液洗手，手部揉搓时间不少于15秒;每天做好健康状况记录。

(一)采购要求。禁止采购不明来源的活体动物和其他食品，采购时做好索证索票工作。避免与养殖或者野生动物、生病动物或变质肉类接触，避免与生鲜市场内的流浪动物、垃圾废水接触。

(二)操作要求。操作间保持清洁干燥，严禁生食和熟食用品混用，避免肉类生食;食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于70℃。生熟食之间加工要先洗手;加工熟食的员工要确保正确佩戴口罩、手套;食品加工要充分熟化，确保加热食品的中心温度不低于60℃;营养配餐，清淡适口。

(三)环境要求。每次使用餐具、烹饪用具前须消毒，每天对食堂餐厅地面、楼梯等空间进行消毒。操作间等必要环节须进行酒精消毒;食堂环境每日消毒2次(上下午各一次)，餐桌椅使用后须消毒;要打开食堂窗户，保持空气流通。

(四)物资保障。保障充足的口罩、手套、帽子、体温计、消毒液等防护物资;保障一次性饭盒、餐具质量(提供四眼透明饭盒及独立包装的筷子)等物资充足。

(五)食品留样。每日餐前取每样食品不少于100g样品留样。

(六)监督检查。总经办每天进行食堂检查一次。

**疫情期间错峰就餐实施方案篇四**

当前正值做好新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的关键阶段，为加强各类食堂管理，保障就餐人员身体健康，2月2日，成都市市场监管局就加强疫情防控期间食堂就餐管理工作发布提示。

重要提示

1严禁无证经营和对外开放

食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。食堂严禁无证经营，严禁承接宴席和对外开放。

2严格管理责任

要在当地卫健、疾控部门指导下落实食堂卫生防疫各项要求。卫健、疾控部门提出禁止或暂缓供餐的单位食堂，要坚决停止供餐。

3坚持进货查验制度

禁止采购、食用野生动物和不明来源的活体动物、动物源性食品，对肉及肉制品做好索证索票工作。

4严格加工操作规程

做好生熟食品分开存放和加工，肉禽类食品需烧熟煮透，食品加工要烧熟、煮透，确保熟制食品的中心温度不低于70°c。从业人员应穿戴工作衣帽、口罩上岗，且及时更换口罩。严禁在餐饮服务场所内饲养和宰杀畜禽等动物。

5严格消毒保洁制度

确保餐饮用具清洗消毒后使用，每天对保洁设施和就餐场所进行消毒，保持加工场所和就餐场所空气流通。

6加强人员健康管理

要通过晨检等手段做好厨房操作人员和就餐人员摸排工作，发现有武汉旅居、接触史人员以及发热、咳嗽、无力等症状人员立即上报并隔离。

7严格洗手消毒制度

从业人员在制备食物前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后等暂时离开返岗前，均要采用六步洗手法清洁手部卫生。配备洗手消毒物质，在显著位置提醒职工就餐前洗手。

8倡导轮流和分散就餐

有条件的食堂可采用轮流或分散的方式就餐，避免集中用餐发生交叉感染。倡导自带餐具，分散就餐。

**疫情期间错峰就餐实施方案篇五**

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。

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体统正常状态)，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;

3.3通风时间为：6:00、12:30、17:00三个阶段开启，每个阶段开启时间为15-25分钟。

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药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。

1.内部座位“改造”：

1.1餐厅就餐座位为双面六人桌，为保障师生就餐安全，对餐厅座位实施中间隔断措施(使用保鲜膜进行中间立隔断);

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);

1.3经改造后，二楼餐厅一次性可容纳约300生就餐，三楼一次性可容纳300生就餐;

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);

2.2就餐座位：使用单人课桌，可容纳约240张(可衍生至学校中心广场位置，增加就餐座位);

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餐厅根据学校措时就餐时间，提前备餐，确保供餐正常;

3.2错时就餐时间为：原规定开餐时间提前30分钟及延后1小时(暂定)，确保师生有足够时间就餐;

3.3根据餐厅改造及增设室外临时就餐区，每次师生就餐总容量为约900人，学生总量为3700生，需分4批次就餐;

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：

l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;

l未佩戴口罩人员禁止进入餐厅就餐;

l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，从餐厅西南步梯进入餐厅，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

**疫情期间错峰就餐实施方案篇六**

学校疫情防控期间分时错峰用餐制度及开学疫情防控措施学校疫情防控期间分时错峰用餐制度及开学疫情防控措施为加强学校食堂疫情期间用餐管理，降低交叉传染的风险，强化对食堂就餐环境和服务的管理，特制定本制度。

学生就餐时间：

早餐：6:40—8：00①6：40-7：10师范与艺术学院;②7：10-7：35工程技术学院、现代服务学院;③7：35-8：00中职部、财经学院、体育学院。

中餐：11:30——13：00①11：30-12：05师范与艺术学院;②12：05-12：30工程技术学院、现代服务学院;③12：30-12：55中职部、财经学院、体育学院。

晚餐：16:30——18：00①16：30-17：05师范与艺术学院;②17：05-17：30工程技术学院、现代服务学院;③17：30-18：55中职部、财经学院、体育学院。

教职工就餐时间：

早餐：7：15——8：00①7：15-7：35在校值班人员、辅导员、阿城区教师;②7：35-8：00以通勤车到的时间为准分散就餐。

中餐：11：30——12：15①11：30-11：45行政人员;②11：45-12：00师范与艺术学院、工程技术学院;③12：00-12：15现代服务、财经、体育学院及中职部。

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