# 幼儿园食品安全管理制度方案(4篇)

来源：网络 作者：夜色温柔 更新时间：2024-06-29

*为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？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。幼儿园食品安全管理制度方案篇一（二）彻底...*

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。那么我们该如何写一篇较为完美的方案呢？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。

**幼儿园食品安全管理制度方案篇一**

（二）彻底消灭厨仓库、配食间的老鼠、蟑螂、苍蝇和蚊子。

（三）严禁采购，加工腐烂、变质、霉烂的肉类、奶类、水产品、蔬菜、水果等食品原料，禁止家禽类活物进入厨房。

（四）易腐食品应低温冷藏，隔夜食物大多数不宜再用，应作废弃处理。

（五）凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道炎症、口腔疾病者或其他传染性疾病，应禁止从事食品加工和食品供应工作。

（六）把好食品采购、验收关，防止有毒食物进入厨房，以防误食或由于加工不当而引起食物中毒。

（七）厨房中的非食用或非直接食用品如：面碱、小苏打、明矾、硫黄去污粉、清洁剂、食品添加剂、发色剂等应分类专门贮存，禁止与其它物品特别是食品混装。

（八）剧毒品（包括杀虫剂）禁止进入仓库和厨房。

**幼儿园食品安全管理制度方案篇二**

1、食品卫生应有专人负责，成立食品卫生管理委员会，定期检查食品卫生情况，总结经验，及时解决问题，不断提高儿童食品卫生的质量。

2、根据季节供应情况，制定适合各年龄组儿童的食谱。

3、食品由专人按实际需要采购，采购的食品应新鲜优质，每天由专人验收生、熟食品，并建立验收簿。

4、生食品经验收后入库，库存不宜过多，各类食品应按需要量领取，每月底盘存。库房由专人保管，建立出入库帐目。库房保持整洁干燥，各种盛器须加盖。过保质期的食品不得食用。

5、准确掌握儿童出勤人数，作到每天按人按量供应主副食品。

6、各种膳食烹调后，由专人检查质量，合格后根据各班用膳人数发出，营养员应到各班了解儿童用膳情况，听取对膳食的意见。

7、保健人员（或营养员）应定期进行食品卫生检查，对食品的保质期严格把关。做到过期不用，生熟分开。

8、建立严格的消毒卫生制度。规范操作。定期检查。

幼儿园食品留样管理制度

食品留样，是预防师生食品中毒的有效措施，是检验是否是食物中毒的重要依据。为确保师生食品卫生安全，特制定食品留样试尝制度。

1、每餐坚持饭菜留样。配餐员在分配饭菜时，每样汤、菜、饭均须留样备份。

2、饭菜留样应留足数量400g，分别放入留样盒内加盖并标明留样时期、品名、餐次、留样人。及时储存于专用冰箱，温度保持在2―8摄氏度左右。

3、饭菜留样必须保留四十八小时后方可倒掉。

4、留样前，必须对用于饭菜备份留样的容器进行清洗、消毒杀菌。

5、食堂厨师必须负责对留样食品的检查，并做好“菜名、餐次、日期、留样人、试尝情况”等的试尝留样记录，以备查验。

5、幼儿园分管领导不定期进行抽查并按食堂当天菜谱记载情况，逐一对照检查，若发现食堂没有坚持饭菜留样，应按幼儿园安全责任目标管理和食堂卫生责任追究制度，追究相关人员责任

幼儿园食品采购、索证、验收制度

一、采购食品必须有报帐收据及索取的检验合格证和食品卫生许可证等复印件。

二、所有食品入园时须经保健老师验收，合格后方可入园。

三、主副食品入库前要经仓管人员过秤、过数、签章后方可入库。

四、有计划购买食品，不浪费、不积压、注意质量、价廉物美，贯彻勤俭办事方针。

五、建立采购帐目，坚持各种手续，定期核实，帐、物相符。

幼儿园食品的加工烹任制度

1、食品加工前应检查食品原料的卫生质量，不合格原料不选用。

2、食品粗加工必须做到荤素食品分池清洗，荤食品不能放在洗蔬菜的水池中。蔬菜要先洗后切，不得将切好的菜长时间泡在水里。

3、严格执行生熟分开，刀板、抹布、容器、餐具均有生熟标记，不得混用。切配菜应有专门案板，荤素砧板必须分开。每天使用后洗刷干净，用前消毒。

4、灶台保持清洁，做到无油腻、无浮尘、无食物残渣，排气罩不滴油。工作结束后做好地面、灶台的清洁工作。

5、饭菜烹任时，尽可能保存食品的营养素，加工食品必须充分加热，使食品每个部位均匀受热。

6、为防止有害物质的产生，幼儿尽量少吃油炸食品，烧烤食品在烧烤时避免明火与食品直接接触。

7、炊事人员尝菜时，不能用炒勺或手指，尝剩下的汤菜不能倒回锅内。

8、隔顿、隔夜食品，外购熟食，不得回锅烧后给孩子吃。

9、幼儿园食堂不得制作凉菜、卤菜。

**幼儿园食品安全管理制度方案篇三**

一、幼儿园要安排专门的工作人员负责食堂卫生的监督、监测与管理，积极争取卫生防疫部门的技术指导。

二、管理人员要组织全体炊管人员认真学习和坚决执行《食品卫生法》，建立卫生岗位责任制度。要把幼儿园食堂的环境卫生、食品卫生及炊管人员的个人卫生列入责任制的`重要内容，使食堂卫生工作制度化、规范化。

三、要利用各种形式，对幼儿进行防病教育，食品卫生教育，发动幼儿搞好环境卫生和个人卫生。

四、食堂的饮食卫生必须达到《食品卫生法》第六条“食品生产经营过程”中所列要求。特别要做到生熟分开，生熟分开要有明显标记；对存放直接入口的食物容器，使用前必须洗净、消毒；炊具、用具用后必须洗净，保持清洁；销售直接入口食品时，必须使用售货

工具。

五、严禁采购以下食品

（一）有毒、腐烂变质、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；

（二）无食品卫生检查合格证明的各类食品和肉、食、水产品、调料等副食品：

（三）超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品：

（四）无卫生许可证、无生产日期的食品。

六、发现幼儿因食品卫生患病，要及时报告上级主管部门和当地卫生防疫站，立即采取措施。对患病幼儿要及时护理、诊治、防止并发症。对食堂的食品和餐具要认真取样化验，找出发病原因。

七、幼儿园每学期要对食堂内所有从业人员进行经常性的安全教育，要在每学期开学前组织所有从业人员进行健康检查，确保食品从业人员的健康。食品加工人员必须在取得卫生健康许可证并经过食品卫生业务培训后持证上岗。从业人员必须严格遵守食品加工规程和卫生要求，工作中要衣帽整洁，保持良好的个人卫生。

八、要认真做好加工及存放食品的检查。蔬菜要与肉类、水产品分池清洗干净；用于盛装原料、半成品、成品的各种用具、容器及其他工具必须有明显标志，并做到分开使用、存放，保持清洁。需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，凡是隔餐或隔夜的熟制品必须在低温、安全卫生的条件下存放，经充分再加热后方可再次食用。餐具必须按要求洗净、浸泡、

消毒后再使用，并有专人负责并对消毒情况进行记录。幼儿食堂不准制作和出售凉菜。

九、加强食品加工场所的安全。要加强对食品加工场所的管理，严禁非食堂人员入内，防止投毒事件的发生。煤气灶、罐必须保持安全距离，食品加工场所要按有关规定配备有足够数量的灭火器。

十、要加强对幼儿饮用水的安全检查和管理，纯净水要定期按时将水样送有关部门检查，确保饮水安全和卫生，要对饮水设备进行定期的检验和消毒。

十一、加强对幼儿食堂的管理，根据季节变化和市场供应情况，注意营养配餐，使幼儿吃到价廉物美、营养卫生的饭菜。

十二、幼儿园定期检查食堂各种设备的卫生条件，不合格的要想办法改进或更换。对玩忽职守、疏于管理，造成幼儿食物中毒或者其他食源性疾患的事故责任人，给予相应的处分，

情节严重的依法追究责任人的法律责任。

**幼儿园食品安全管理制度方案篇四**

一、幼儿园建立由园领导、后勤组长为食品卫生安全主管领导负责制，配备专职或兼职的保健为食品卫生安全管理人员。

二、幼儿园食堂在取得卫生局发放的有效食品卫生许可证后方可开办。

三、幼儿园食堂需符合上级部门的规定创设合理、卫生的食堂管理要求。

四、食堂员工必须每年一次定期体检，并持有效的健康证上岗工作。平时应当接受卫生知识培训，养成良好的卫生习惯，搞好个人卫生，工作前做到洗手消毒、带上工作帽和佩戴口罩。

五、采购食品应当按照以下规定予以实施：

（1）食堂采购有后勤部负责，幼儿园指定送货单位，保健员验收，禁止三无食品、腐烂变质的食品进入厨房。

（2）采购原料必须做到无害无毒，不使用国家禁止使用的动植物及有碍人体健康的原料，不使用无商品名称、厂名、厂址、生产日期、保存期等不符合国家《食品标签通用标准》的食品原料。

（3）采购食品原料时必须向供货商索取卫生许可证及产品检验合格证。不得擅自采购来历不明的食品。杜绝加工销售掺杂作假、以劣充好的伪劣食品，采购的原料须有专业人员验收质量和数量，并做到每天一次性配好中餐、点心的原料。

（4）配菜中心的报价和自行采购的发票都必须写明品种、数量、单价、金额。报价、发票应当与当天的菜单相符合。

（5）食品原料必须做到分类存放，生熟分开，并做好防尘、防蝇、防鼠、防潮。加工熟食品应当洗手消毒，佩戴口罩，使用售货夹。

（6）加工蔬菜做到反复漂洗，避免蔬菜污染，预防引起食物中毒。

（7）生熟食品分开存放，每天留样保存48小时，并标明时间，菜名，留样人员等。生熟砧板要分开，摆放食品和厨具要规范、整洁、有序。

（8）所有食堂物品由食堂工作人员负责，做到安全卫生，餐具、用具用后洗净，用前消毒，消毒后要用纱布盖好，并放在规定的位置。

（9）食堂应有食堂工作人员保持卫生、整洁、无异味、无虫害、地面无积水、污物，垃圾桶随时盖严、并及时清理，定时进行大扫除。

（10）脱排油烟机和烟道要定期清洗，厨房必须配全消防器材。非食堂工作人员严禁进入厨房。煤气要每天小查检查，每周大检查，用后及时拧紧开关。

六、饮水卫生应当按照以下规定予以实施：

（1）提供给幼儿的饮水设备必须具有卫生许可证。

（2）由总务处负责，保健室监督，定期请专业人员做好饮水机内部消毒清洗工作。

（3）要求保育员每天对幼儿的保暖桶和水杯进行消毒，严禁使用隔夜水，做到早放晚收，保暖水壶要上锁。

七、保健老师每天应认真做好食堂从业人员的晨检工作，一旦发现有腹泻、皮肤发炎出脓等不适合工作的症状应让其停止工作，回家治疗。

八、厨房工作人员要将安全放在第一位，下班后将厨房的门锁好，工作时间无特殊情况不准离开厨房，保证厨房有人，防止不法分子进入作案。

九、厨房仓库、储藏柜要及时上锁，由专人保管钥匙。

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