# 学校食堂管理制度范本

作者：梦里寻梅 更新时间：2025-06-19

*学校食堂管理制度范本　　[篇一:XX学校餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度]　　1、食堂管理员每天做好餐具、工用具清洗、消毒、保洁的分工安排。(消毒情况有表格记录)　　2、餐具、工用具使用前必须洗净、消毒，严格执行一洗、二清、三消毒、四保...*

**学校食堂管理制度范本**

**[篇一:XX学校餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度]**

　　1、食堂管理员每天做好餐具、工用具清洗、消毒、保洁的分工安排。(消毒情况有表格记录)

　　2、餐具、工用具使用前必须洗净、消毒，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。

　　4、蒸汽消毒时，保持温度100摄氏度，作用10分钟以上。

　　5、采用含氯制剂消毒时，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。

　　6、餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

　　7、消毒后的餐具、工用具应储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。

　　8、保洁柜不得置放其他杂物或私人物品。

**[篇二:XX学校食堂从业人员晨检制度]**

　　1、加强对食堂从业人员的健康教育，形成良好的防病意识和自觉的晨检习惯。

　　2、由专人严格执行食堂从业人员的每日晨检工作，密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。

　　3、晨检中发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、各类消化道传染病及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加有关食品工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。

　　4、发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门。

**[篇三:XX学校食堂环境卫生保洁、检查制度]**

　　1、食堂及厨房应有良好的卫生环境，保持清洁卫生。

　　2、仓库要有防蝇、防鼠设施，保证通风，通气良好。

　　3、墙面、地面易于清洗，并有流动水洗手和二次更衣设备。

　　4、厨房内部布局合理，生熟不交叉，设有纱窗、纱门、密封备餐间，防止食品受污染。

　　5、食具实行一洗、二过、三消毒、四保洁操作程序，切菜刀板、盛具、洗菜池严格分类，并有明显标志。

　　6、每餐加工和供应后，及时清扫和整理。专人分块包干，每周进行一次大扫除，并作检查记录。

　　7、每次长假结束前作好食堂环境的大扫除和餐具、工用具的消毒，保障开学后食堂供应的正常、安全。

**[篇四:学校食堂管理制度]**

　　1、学习并执行和的各项规定。

　　2、健全学校食品卫生管理机制，明确各级管理人员和从业人员的工作责职。

　　3、加强对师生的饮食卫生教育，进行科学引导，不买、不食用来历不明的可疑食物。

　　4、食品卫生管理人员应主动参加各类业务学习，并定期对食品从业人员进行卫生知识、职业道德和法规常识的培训和教育，管理人员和从业人员都做到持证上岗。

　　5、加强对食品的采购、贮藏、加工、销售过程的监督和检查，由主管领导或卫生管理员每天进行过程的抽查并做好记录。

　　6、做好对食品从业人员的每天晨检和每年一次的健康检查，检查合格方可上岗。

　　7、从业人员个人卫生做到四勤:勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作衣帽。

　　8、食品供应场所及时清扫，定期大扫除，确保每天整洁、干净。

**[篇五:XX学校食品采购、验收、储存、加工制度]**

　　1、食品采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按有关规定进行索证。

　　2、严禁采购腐朽变质、有害有毒、未经校验或检验不合格、超过保质期或其他不符合卫生标准和要求的食品。

　　3、严格食品验收过程，对采购食品的品名、数量、价格、有关证件、感官性状逐一检验，并每日做好验收记录。

　　4、食品储存库房由专人管理，并定期检查，处理变质或超保质期食品。

　　5、食品保存应分类、分架、离地隔墙，并标明进货日期，先进先出。

　　6、食品加工按规范进行:荤素食品清洗切配分开;生熟容器有明显标记;烹饪时烧熟煮透;不准制售冷荤、凉菜。

　　7、食品加工的操作流程合理，防止交叉污染。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找