# 学校营养餐管理制度7篇

来源：piedai.com 作者：撇呆范文网 更新时间：2022-12-16

*我们在起草制度的时候，需要凸显语句通顺，撰写优异的制度能够增强大家的分析能力。以下是职场范文网小编精心为您推荐的学校营养餐管理制度7篇，供大家参考。学校营养餐管理制度篇1
第一章总则
第一条为了进一步加强zz外国语学校食堂的管理，以育人为宗*

我们在起草制度的时候，需要凸显语句通顺，撰写优异的制度能够增强大家的分析能力。以下是职场范文网小编精心为您推荐的学校营养餐管理制度7篇，供大家参考。

学校营养餐管理制度篇1

第一章总则

第一条为了进一步加强zz外国语学校食堂的管理，以育人为宗旨，以服务为目的，确保师生在校饮食安全和身心健康，依据国家有关的法律法规和上级有关文件制定本办法。

第二章食堂工作流程

第二条采购食堂设采购员1-3人，日耗品由厨师开列采买单交采购员及时采购，大宗物品和批量食品应由采购员和食堂管理人员三人以上一起采购，采购物品回校后交仓库保管员或主管领导验收合格后，凭发票由主管领导签名证实。

第三条验收与保管采购物品经验收后方可入库保管，同时由保管员向采购员索取采购物品的合格证或检测报告，对三无产品或不合格食品，仓库保管员可拒绝签字入库。

第四条制定食谱菜单和领用物品

(一)、食堂厨师每周五制订出下周周食谱交饮食中心负责人审查，审查合格后周食谱不得随意更改;

(二)、食堂厨师每天下午四时半将次日采买单填写好交采买负责人;

(三)、食堂厨师根据采买员当天采购的物品及仓库存储，制定好本日三餐的食谱后，领用各项所需的物品材料。

第五条饭菜加工每餐饭菜必须在学生就餐前10分钟准备好，不得加工腐烂变质及感官异常的食品原料。加工后的饭菜要注意保热保洁，学生就餐时饭菜中心温度不低于70℃，每餐饭菜加工后应由厨师品尝并取样保管留查。

第六条就餐学生就餐期间，食堂内部事务由厨师统一协调，餐厅由值日教师或领导负责监督管理，厨师要根据学生就餐情况及时采取措施调配饭菜。学生就餐时间一般在30分钟以内为宜。

第七条餐后清洗、消毒与打扫餐后由相关人员对操作间、餐厅、餐桌椅、餐盘、碗、筷进行清扫、清洗、消毒。夜间要对操作间和餐厅进行紫外线灭菌处理。

第三章食堂管理职责

第八条分管主任职责:负责学生食堂和餐厅的全面工作;严格执行《食品卫生法》等相关法律法规;搞好饮食安全卫生，室内外环境卫生;研究食堂的经营管理方案，组织协调好食堂人员分工，充分调动从业人员工作的积极性;提高安全防范意识，加强对锅炉房及食堂水电、气、油和各种电器设备维护管理，及时消除安全隐患;做好成本核算及效益分析工作;听取师生、家长及有关部门对食堂工作的意见和建议，及时组织相关人员研究并采取合理措施，加以改进。

第九条食堂管理员职责:在分管主任的召集下，按时出席食堂管理例会;对食堂工作进行全面监督，特别要在食堂的物品采购保管加工及学生就餐等环节实行全程监督，对食堂的环境卫生和从业人员的个人卫生进行重点监督;关注食堂服务质量和就餐师生的意见，适时提出改进措施和建议;负责索取各类物资供应商的资质和采购物品的合格证、检验报告等。

第十条食堂厨师职责:负责食堂操作间的全面工作;负责制定每周食谱，并根据食谱和仓储情况列出每天采购清单;负责原料的清洗、加工、配餐、销售各环节的监管工作;负责食堂内外环境卫生和从业人员的个人卫生，及时组织食堂从业人员进行食品卫生知识和健康知识培训;组织好每天(餐)的开饭和收尾工作;有计划地组织好从业人员的技术培训工作;做好食堂从业人员的思想工作和考勤记载。

第十一条食堂采购员职责:及时与厨师(班长)沟通，准时地完成食堂所需物品的采购工作，确保食堂经营正常开展;严把食品的质量关，采购的物品(生鲜菜除外)必须有“三名”(厂名、品名、产地名)，“三期”(生产日期、保质期、保存期)，“三证”(卫生或经营许可证、质量检验合格证、出厂合格证);生鲜菜必须采购要做到货比三家，价格合理，优胜劣汰;定期向食堂或学生公布市场行情，及时向主管领导汇报采购工作情况。

第十二条食堂保管员职责:负责食堂主、副食及各类库存物品的保管工作，按时按计划发放;严格履行入、出库手续，验收物品质量、单价、数量;物品要分类保管，摆放整齐，保持库内清洁卫生，注意通风;做好灭虫、灭鼠、防潮和安全防范工作，做到库内物质不霉变、不损坏、不损失;认真记好保管台帐，数字准确、格式规范，经常清点库内物质，做到帐物相符;保管好食堂的炊具、机械及日常用品，协助财务做好成本核算工作，每学期作一次全面的财产清理。

第十三条辅助工职责:热爱本职工作;遵守劳动纪律和食堂的各项规章制度，服从领导，听从指挥，团结同志，爱护公物;严格按照食品卫生要求进行食品加工，保证食品加工过程中的卫生安全，防止食物中毒事件的发生;严格遵守炊事机械设备操作规程，及时保养、维护所管的机械设备;注意安全，文明服务，热情周到;工作期间自觉穿戴工作衣、帽、口罩，保持衣帽干净;自觉使用文明用语，努力提高服务质量，虚心听取师生意见。

第四章食堂卫生

第十四条食品卫生:不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂的食物及其他异常食物;做到生品与熟品、成品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离;食物制作及销售过程要注意防蝇、防尘、防杂物混入食品;隔餐食物如可食用，必须经过回锅高温加热;各种调料不宜久置，装盛调料的各种器具须经常清洗。

第十五条餐具、厨具卫生:刀、墩、桶、盆、筐、灶、台、架、锅、抹布等厨具要每餐清洗，炊事机械要每次清洗;餐具要一洗二刷三冲四消毒五保洁;厨具和餐具要固定摆好。

第十六条环境卫生:每天要经常打扫和清洗食堂地面，做到地面无污水、无杂物;储藏室要保持干净、干燥、通风，不放其他杂物和个人物件，物品要存放离地30cm隔离分类;对食堂周围的阴沟、角落、垃圾源要及时清理，防止细菌感染食物;对存放厨具、餐具的各个角落要经常清洗。

第十七条个人卫生:食堂从业人员要做到“五勤”勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服、勤洗澡、理发、勤换工作服;工作前后。便后要洗手灭菌;不能在工作时期戴各种饰物，不得用手直接接触入口食品;不得在工作期间抽烟、不正对食品咳嗽、打喷嚏、不随处吐痰;不带病坚持工作;每年必须进行一次健康体检。

第五章食堂安全

第十八条提高安全操作观念，认真做好防火、防毒、防工伤事故等工作，上班时要全面检查水、电、气、油、灶(炉)具、消毒柜、冰柜和各种炊事机械是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电、气总阀门及门窗，做好防范工作。

第十九条从业人员在工作时要严格遵守安全生产程序和相关操作规定，严防各种事故的发生。

第二十条食堂内不准会客，更不准陌生人和非工作人员随意进入操作间。

第二十一条注重食品安全卫生，随时检查食品生产日期、保质期，防止食物中毒，认真做好每餐食品的留样工作，留样要在冰箱冷藏室内保管24小时。

第二十二条要建立健全食堂安全应急预案，要实行食堂安全员(卫生监督员)值班巡察制度，杜绝各类安全事故的发生。

第六章食堂工作纪律

第二十三条为确保

饮食中心正常运转，从业人员必须遵守食堂工作纪律。(一)食堂职工要按时上下班，不迟到早退。

(二)食堂职工要履行请假手续，否则视旷工论处。

(三)食堂职工要保质保量完成饮食中心下发的任务，自觉接受饮食中心安排工作。

(四)食堂职工就餐为普通菜品，不得享用高档菜品，不得私自开小灶。

(五)锅炉工要按时供气，保证供气气压;按时开关澡堂和开水房门，保障热水和开水的供应。

(六)微机员要按时开关机，按时在岗充值。

(七)食堂职工要团结共事、和睦待人，爱护公物。不偷拿饮食中心任何公物。

(八)对师生的投诉要耐心倾听，及时处理，不得与师生发生冲突。

第七章罚则

第二十四条对违反食堂工作流程、工作职责、食堂卫生、食堂安全、食堂工作纪律者视情节轻重每次扣1---10分。扣分达到10分者将解除劳动合同。

第二十五条每月按岗位工资和职务工资考核办法进行处罚。

第八章附则

学校营养餐管理制度篇2

烹调加工操作间管理制度

1、在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感观性状异常的，不得加工或者使用。用水水质应符合gb5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2、需熟制加工的食品要烧熟煮透，中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生。

3、直接入口熟食品须盛放在经过消毒的容器或餐具内。用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

4、烹调后至使用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，应及时采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏(冷藏的熟制品应当在冷却后及时冷藏)。

5、应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；不可混放和交叉叠放。

6、工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾，垃圾桶必须加盖。

食品原料库房管理制度

1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品，食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)，不得存放个人物品和杂物。

2、设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品出入库登记。做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期的食品。

3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区(或分库房)存放。

4、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐、保持通风干燥。定期清扫，保持仓库清洁卫生。

5、散装食品应盛装于容器内，并贮存位置标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容(供应商提供)。

6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备，须粘有明显标志(原料、半成品、成品等)，肉类、水产类分柜存放，生食品、半成品、熟食品分柜存放，不得生熟混放、堆积或挤压存放。

7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备，并定期除霜(霜薄不得超过1厘米)、清洁和保养，保证设施正常运转。

8、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、妨虫、防蝇、防蟑螂设施，不得在库房内吸烟。

9、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。

配餐间卫生管理制度

1、配餐间按专间的要求进行管理，要做到“五专”(专用房屋、专人制作、专用工具、容器、专用冷藏设备、专用洗手消毒设施)，其他人员不得随意进出。

2、配餐间工作人员进入专间前应二次更衣，更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时必须戴口罩。

3、空气消毒装置运转正常，每日工作前后开紫外线灯30分对室内空气进行消毒。

4、操作前应对配制食品进行检查，凡有腐烂变质或其它感观性状异常焊，不得配制使用。

5、盛放食品的容器放置在配餐台上，不得落地存放。

6、工作结束后，及时清理配餐间卫生，确保配餐台无残渣、汤汁，无油渍、污渍，地面清洁卫生，打开紫外线灯消毒30分钟。

从业人员食品安全知识培训制度

1、食品生产经营者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

2、应当依照《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条的规定，加强专(兼)职食品安全管理人员食品法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

3、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保管、加工、供餐服务等工作的人员。

4、食品安全管理人员应认真制订培训计划定期组织有关管理人员和从业人员(含新参加和临时人员)开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录档案，并明细每人培训记录，以备查验。

从业人员健康及卫生管理制度

1、食品生产经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得有效《健康证》和《餐饮人员卫生知识培训合格证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检。

2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎等传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作，并将调离工作岗位。

3、食品生产经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理。

4、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽内，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的制售工具、戴口罩，不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

5、工作人员操作前，以及与食品无关的其他活动后应严格按规范洗手并消毒。

6、工作人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。在销售食品成品时必须戴口罩和一次性手套，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

食品采购索证验收制度

1、餐饮行业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂消毒剂等)的采购查验和索证索票制度，确保所购原料符合食品安全标准。

2、采购食品原材料必须到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位，订购学生集体用餐(含学生饮用奶)须到具备相应资质的单位。向固定供货采购食品的，宜签订采购供货合同。

3、应当建立台账(采购记录)。按格式如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货清单或发票。

4、应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存代购记录及相关资料，记录、票据的保存期不得少于2年。

5、采购食品时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、有异味、超过保质期期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。

6、未包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第42、47、48和66条的规定。

食品添加剂和调味料公示管理制度

1、需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加、酱油、醋、盐、八角等各种香料。

2、需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

3、公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不得提供虚假信息误导消毒者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

4、采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

学校营养餐管理制度篇3

一、学校食堂环境卫生管理制度

l、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消灭老鼠、苍蝇、蟑螂和其他有害昆虫，消除其孽生条件。

2、食堂应按照生进熟出的原则合理布局，防止生熟食品交叉污染。

3、食堂应建立清洁卫生制度和卫生责任区包干制度。做到每天一小扫、每周一大扫、有脏随时扫。

4、食堂应做到厨房地面干爽，没有油腻和垃圾，墙面干净，灶面、操作台整洁。

二、食品采购和储存卫生管理制度

1、学校食堂必须问持有卫生许可证的单位采购食品，并严格执行索证、验证制度。

2、食品的采购和储存应由专人负责。建立食品入库、出库和日常性查验制度。发现存在不符合卫生要求的食品应及时进行处理。

3、仓库食品应当分类分架、隔墙离地存放，冰箱食品应生熟分开存放，并分别标明进货日期，做到先进先出。

三、食品加工过程卫生管理制度

1、食品加工前应认真检查，发现腐败变质、感官性状异常的食品不得加工。

2、蔬菜切配前应先冲洗并浸泡10分钟以上；禽蛋类在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

3、肉类、水产类、蔬菜类食品应分别在专用清洗池、操作台中清洗、切配，荤、素食品原料的盛放容器应严格分开，并有明显标志。

4、加工食品必须烧熟煮透，中心温度不得低于75deg;c。

四、食堂餐具、工用具卫生管理制度

1、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。

2、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。

3、餐具、工用具消毒使用的.消毒剂必须符合卫生标准。

4、餐具、工用具清洗、消毒后必须储存在保洁柜中备用，保洁柜应定基清洗，保持整洁。

五、食品供应和留样制度

1、烹调好的食品应当在备餐间内存放，烹调后至食用超过2小时的，应当在高于65deg;c或低于1odeg;c的条件下存放。

2、在用餐场地外就餐的，应在备餐间内分装成单人份再供应。

3、供应后剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时。

4、每日供应的菜熹(包括含陷的面制品)应在冰箱内留样48小时，留样量为100一200克，并做好留样记录。

六、食堂从业人员卫生管理制度

1、工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动水洗手;接触直接人口食品前应先洗手并用消毒水消毒。

2、穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

3、不得留长指甲、涂指甲油、不戴外露饰物。

4、不得在食品加和销售场所内吸烟。

学校营养餐管理制度篇4

一、严格执行《食品卫生法》，小学食堂必须取得卫生许可证后主可经营，食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有传染病者，坚决予以辞退。

二、进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量。

三、小学领导要经常检查饭菜质量，抓好卫生制度落实，保证学生就餐。严禁闲杂、生人进入食堂。

四、餐后要全面清洁打扫，经常保持室内外地板、墙壁、天花板、灶台、案板、饭台、厨柜、餐具、容器清洁，用具摆放有序，防尘、防蝇、防鼠设施齐全，食堂内无鼠、无蝇，食堂周围无垃圾，无污染、无杂物。

五、定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染；餐具做到一洗二清三消毒四保洁，食品实行“五隔离”，即主食与副食、生与熟、成品与半成品，食品与杂食，食品与鼠药、农药隔离，不得混放；生、熟食刀案及冷荤配餐用具必须分开专用，并有明显标志。

六、小学每月都要对食堂管理、环境卫生、个人卫生、后勤服务等工作进行一次全面督导检查，总结经验，查找不足，改进工作。

七、按小学作息时间准时开饭，没有特殊原因，不准提前或推迟开饭。

八、加强对食品从业人员的教育，经常进行营养、卫生、职业道德和法治纪律教育，努力提高从业人员的政治、业务水平，树立爱岗敬业精神。

学校营养餐管理制度篇5

一、食品和食品原料采购查验管理制度

1、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章(或签字)的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

2、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单。

3、从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单。

4、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章(或签字)的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章(或签字)的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

5、从食品流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

6、不得从无合法资质的单位(企业)和个人采购食品、食品添加剂及食品相关产品。

7、采购定型包装食品，商标标签上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容。

8、建立真实完整的食品(包括原料)、食品添加剂及食品相关产品进货验收记录，并保存2年以上备查。

二、餐饮服务单位食品添加剂使用管理制度

1、购买食品添加剂必须索取食品添加剂生产许可证复印件和产品检验合格证明，进货验收按照索证管理规定做好验收记录。

2、购买使用的食品添加剂必须有包装标识和产品说明书。包装标识内容包括：品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或代号、保质期限、使用范围与使用量、使用方法等，标识应明确标示有“食品添加剂”字样。

3、采购使用食品添加剂必须做到专人采购、专人保管、专人登记、专柜保管、专人领用。

4、严禁使用食品添加剂掩盖食品腐败变质，严禁以掺杂掺假，伪装为目的使用食品添加剂。

5、餐饮服务经营单位必须严格按食品添加剂的使用范围、使用剂量使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。

三、餐饮服务单位餐用具清洗消毒保洁制度

1、本店的餐用具、容器、包装材料做到安全、无害，保持清洁，防止污染食品，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

2、本店的餐用具应定期进行清洗、消毒、保洁，防止使用被污染的餐用具。

3、本店的餐用具有专人清洗、消毒、保洁，不得乱摆乱放。消毒时应使用正规的餐用具消毒产品，并按规定配兑消毒液，浸泡时间要准确，然后清洗保洁。消毒后要做好消毒记录。

4、各餐饮服务单位的食品安全管理员负责要定期对本餐饮服务单位的餐用具进行检查，对不符合食品安全要求的餐用具进行及时更换。

四、餐饮服务单位从业人员健康管理制度

1、各餐饮服务单位的食品从业人员必须每年进行一次健康检查，取得合格的健康证明后方可从事餐饮服务工作，不得继续使用超过有效期的健康证。

2、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病的人员不得从事直接入口食品工作。

3、持有合格的健康证明的食品从业人员一旦患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病的人员应立即调离从事直接入口食品工作岗位。并做好记录

4、各餐饮服务单位的食品安全管理员负责本餐饮服务单位的食品从业人员健康管理工作，并建立从业人员健康档案。

五、餐饮服务环境卫生管理制度

1、餐饮服务经营场所内环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)应随时保持清洁和良好卫生状况。

2、餐厅内桌、椅、台等应随时保持清洁。

3、废弃物应在每次供餐结束后及时清除，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。废弃物放置场所不得有不良气味或有害(有毒)气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

4、食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

5、污水和废气排放应符合国家环保要求和排放标准。

6、定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品(包括原料)应有保护措施。

7、使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

8、场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源。扑灭方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则

六、餐厨垃圾和废弃食用油脂管理制度

1、食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

2、废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

3、废弃油脂必须按国家《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》进行管理。

4、废弃油脂应设专人负责管理。

5、废弃油脂应有专门标有“废弃油脂”字样的密闭容器存放，集中处理。

6、废弃油脂只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。

7、处理废弃油脂要签订回收协议，建立回收记录，包括销售时间、种类、数量、收购单位、用途、联系人姓名、电话、地址、收货人签字等，并保存2年以上备查。

七、消费者投诉管理制度

1、餐饮服务单位应妥善处理消费者投诉，不拖拉、不推诿，作好相关记录，保留相关证据。

2、对消费者投诉属实的应查明原因，分清责任，积极稳妥、文明有序地处理好消费者投诉事项。对不属于餐饮服务单位责任的事项要耐心细致地宣传解释，不得发生野蛮粗暴行为；对属于餐饮服务单位责任的事项，要与消费者文明妥善协商，达成双方满意的处理方案，避免差错事故再次发生或矛盾激化。

3、对消费者投诉不能协商解决的，可向县消委会或县食品药品监管部门反映或投诉。投诉电话：xxxxxxx(食品药品监管局)

4、对县消委会和县食品药品监管部门协商解决均不能达成一致意见的，当事双方可以通过法律渠道寻求解决。

学校营养餐管理制度篇6

为防止食物中毒事故的发生，保障学生的身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》和教育部、卫生部《学校卫生工作条例》，制定本制度。

一、严格把好食品的采购关，采购员必须到持有卫生许可证或持生产经营许可证的单位采购食品，并按规定索证。

二、保管员对采购的食品要认真验收，对不符合安全卫生标准和要求的食品或原料有权拒收。食品和原料贮存应当分类分架，隔墙离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

三、食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，对不符合卫生标准的食品或原料有权拒绝加工。

四、加工食品必须做到烧熟煮透，加工后的熟制品应当与原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

五、服务员有权拒售腐烂变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食品。

六、不提倡加工凉菜出售，如加工必须具备符合安全卫生条件的专用加工间，由专人规范操作，加工凉菜用具、容器必须专用，使用前必须消毒，用后洗净并存放保洁柜。

七、当餐剩余食品必须冷藏，在确认未变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可出售。

八、用于原料、成品、半成品的刀、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，用后洗净、消毒定位存放。

九、每餐食品应各取规定数量的样品留置冷藏四十八小时，以备查验。

十、公用餐具使用前必须洗净消毒后存放于专用保洁柜。

十一、认真做好环境卫生工作，消灭老鼠、苍蝇、蟑螂等害虫、清除卫生死角。划定卫生包干区，责任到人。

十二、及时清运垃圾，泔水容器必须加盖。

十三、切实做好安全防范工作，禁止非工作人员进入操作区域，及时做好监控系统的布防和撤防工作。

十四、食堂从业人员每年必须进行健康检查和食品安全卫生知识培训，待取得有效健康证明和安全卫生知识培训合格证后方可上岗。

十五、从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

1.工作前、便后用洗手液及流动清水洗手。

2.穿戴清洁的工作衣帽及口罩。

3.不留长指甲，涂指甲油、戴戒指加工食品。

4.禁止在食品加工场所和销售场所内吸烟。

十六、食堂管理人员必须经常对员工进行高校食堂“7s”规范化管理培训和考核，各种管理制度、操作规程及应急预案必须上墙，确保师生就餐安全。

学校营养餐管理制度篇7

一、为防止学校食物中毒或其他食源性疾病事故的发生，保障师生员工身体健康，根据《食品安全法》和《学校卫生工作条例》，制定本制度。

二、学校实行在校长负责制下，配备专（兼）职食品卫生管理人员。

三、食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，要争取配合，主动理解县卫生行政部门的卫生监督。

四、学校食堂要建立卫生管理规章制度及岗位职责制度，并理解全校师生的监督。

五、食堂要建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

六、学校对学生加强饮食卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买无照无证商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑食物。

七、自觉理解各级教育主管部门对学校的食品卫生工作的行政管理，并将食品卫生安全管理工作纳入学校重要议事日程。

八、制定食堂管理人员和从业人员的培训计划，并在卫生行政部门的指导下定期组织对食堂管理人员和从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

九、按照《食品安全法》的有关规定，加强对食堂与学生团体用餐的卫生监督，对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其他食源性疾患的重要环节重点进行监督指导。

十、学校建立食物中毒或者食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，按照应急预案的措施执行。

十一、学校建立健全食物中毒或者其他食源性疾患的报告制度，发生食物中毒或可疑食物中毒事故及时报告教育卫生行政部门。

十二、建立学校食品卫生职责追究制度。对违反规定、玩忽职守、疏于管理造成学生食物中毒或者其他食源性疾患的职责人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后隐瞒实情不上报的职责人，按照有关规定严肃处理；对违反规定，造成重大食物中毒事件，情节异常严重的依法追究职责人的法律职责。

本文档由撇呆范文网网友分享上传，更多范文请访问 撇呆文档网 https://piedai.com