

# 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度(15篇)

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/meiwen/ceda66813ca9cf4c98e9d6b9af3d82fa.html>

范文网，为你加油喝彩！

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇一

二、食堂应保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

三、食堂的设施设备布局合理，应有相对独立的食品原料存放间，食品加工间，用餐场所。

四、餐具使用前必须使用符合标准的洗涤剂、消毒剂洗净，消毒符合国家有关卫生标准。

五、严格把好食品采购关，食堂采购员必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，以保证其质量。

六、食品存放应当分类、定期检查，及时处理变质或超过保持期限的食品。

七、食堂用的原料、炊具以及其他用具，容器必须标志明显，做到分开使用。定位存放，用后洗净，保持清洁。

八、幼儿园食堂不得制售冷荤凉菜。

九、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可食用。

十、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。从业人员应有良好的个人卫生习惯。

幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇二

一、食品安全档案有专人负责,专柜保管,随时备查。

二、档案做到分类归档保存,每件档案应有编号、目录以便于查找。

三、食品药品监督管理部门出具的监督意见书、采样记录、检验报告、处罚文书及本单位建立的'各项管理制度、日常检查记录、奖惩意见等及时归档。

#### 四、档案内容:

档案1:行政许可:单位向食品药品监督管理部门申请办理餐饮服务许可证时提交的申请报告、申请书及食品药品监督管理部门出具的接受凭证、受理通知书、验收报告;

档案2:书面资料:各项管理制度、操作规程及场所预先核准名称、平面图、负责人身份证复印件;

档案3:日常监督资料,包括食品药品监督管理部门出具的卫生监督意见书、采样记录、检验报告、处罚文书、本单位从业人员健康证明、卫生知识培训合格证等复印件及各项记录;

档案4:索证资料,即所购食品、食品添加剂、食品相关相关产品的供货商的许可证和食品合格的证明文件。

#### 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇三

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。

幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇四

市幼儿园食品原料粗加工管理制度

1、采购员不购买腐烂变质的食品原料,食品原料及应在与校方有食品采购合同的定点供货方购时,蔬菜购买要新鲜,按人定量当日、当餐用完。

2、校医验收,保证购进的原材料新鲜和数量、营养合理搭配。

3、禽肉类、蔬菜类分池洗洁,分别放置,购进蔬菜反复用清水漂洗浸泡三十分钟,防止农药中毒和相互污染。

4、切菜刀板荤素生熟分开使用,并有明显标记。

5、炉灶燃料用完后随时关闭。

## 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇五

为了避免幼儿园食堂发生伤害事故，预防造成食品污染事故的发生，防止食物中毒的事件发生，保证师生员工的人身安全，特制定食堂安全、食品安全管理制度。

(一) 严格执行食品卫生法和饮食卫生“五四”制，按岗位责任制要求，搞好环境和个人卫生工作。

(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、上呼吸道感染、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。

(九) 一旦发生事故，应保持现场应有状态，防止当事人擅自毁掉可疑食物，应收集食品容器、砧板、半成品或原料、采集病人排泄物或呕吐物样品，及时送交卫生管理部门，以备检查，听候处理。

(一) 食堂的设备应符合消防规范，并需要配备足够的消防设备。

(二) 加强火源管理，油灶、煤气炉灶、电热设备及电源控制柜应有专人负责，下班前，应将所有的电源切断。

(三) 随时消除油渍污物，将易燃物品置于远离火源的地方，厨房和仓库内应禁止吸烟。

(四) 必须对所有的员工进行消防知识的培训，定期组织对所有的消防设施的检查。

(五) 禁止一切非厨房人员进入操作场所。

(一) 所有设备实行包机制，操作人员必须严守操作规程和安全制度。

(二) 加强刀具管理，设置专用刀具柜和刀具架，上班时专人定点使用，下班后集中存放保管。

(三) 炉灶操作人员在烹制、运送食品过程中，应避免直接接触高温炊具炉具，必要时，应戴上手套或用布巾隔热，以防烫伤

灼伤。

#### 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇六

为规范餐饮服务粗加工、切配工作管理,保障公众餐饮安全,依据相关法律、法规及规章,制定本管理制度。

一、加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。

二、食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时进行消毒处理。

三、植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、杂草、烂叶。禁止将未经清洗的蔬菜、水果带入操作间。

四、食品原料的加工和存放要在相应位置进行,不得混放和交叉使用,加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

五、切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

六、切配好的食品应按照加工操作规程,在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。

七、用于盛装食品的容器不得直接放置于地面,以防止食品受到污染。

八、加工结束及时清洁地面,水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净,定位存放,做到刀不锈、板不霉、整齐有序,及时清理垃圾,保持室内清洁卫生。

九、在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

#### 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇七

为规范餐饮服务食品容器、包装材料管理,保障公众餐饮安全,依据相关法律、法规及规章,制定本管理制度。

一、接触食品的容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。

二、接触食品的容器应易于清洗消毒、便于检查,避免因润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染。

三、接触食品的容器、包装材料与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝,内部角落部位应避免有

尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

四、用于原料、半成品、成品的容器和包装材料，应分开摆放和使用并有明显的'区分标识；原料加工中盛放动物性食品、植物性食品、水产品的容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识。

五、所有食品容器，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时应不会对食品产生污染。

## 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇八

### 第一章索证制度

第一条幼儿园食堂、生活服务部购置食品时，应向有关供应商索取有关证、单，包括：工商营业执照、税务登记证、卫生许可证等复印件。

第二条在索取有关证件时，应注意查验证件有效期限，防止供应商提供过期、伪造、涂改、借用的证件。

### 第二章食品采购制度

第三条食品采购必须弄清供货方的名称和地址，查明供货方是否持有有效证件，不得贪便宜、图省事，随便购进“三无食品”。

第四条不得采购冒牌、伪造、掺杂、变质、超过保质期或非食品原料加工的食品；不得采购《食品卫生法》禁止生产经营的食品。

第五条采购定型包装食品时，必须仔细查看包装标识或产品说明书是否符合卫生标准。

第六条采购人员必须熟悉本单位所用的各种食品与原料的品种及其相关的卫生标准、卫生管理办法和其他相关法规。

第七条采购人员应掌握必要的感官检查方法，对采购食品进行检查。

### 第三章运输卫生制度

第八条使用清洁、无毒、无害的容器盛放食品原料及食品。用大容器盛装食品，要特别注意容器的洗刷、消毒和保洁，运输时不忘加盖。

第九条食品运输车辆必须专用，保持清洁、卫生、防尘、防蝇。生熟食品分车运输，易腐食品（肉类及其制品、水产品以及奶制品）应冷藏运输。

第十条装卸食品时不得落地，不得脚踏食品及用手直接接触入口食品。

第十一条尽量缩短食品运输时间。

第十二条运输车辆定期清洗、消毒。

#### 第四章贮藏卫生制度

第十三条食品仓库设专人管理。

第十四条食品入库前必须进行验收、登记、检查感官性状是否正常，是否符合卫生要求。凡不符合要求的，不得入库。

第十五条不得存放变质、有异味、污秽不洁、超过保质期限的食品、有毒有害物品（特别是外观与食品相似的有毒有害物品）。

第十六条食品库房内不得存放私人物品，不得存放其它杂物。

第十七条食品贮存须分类、分架、隔墙离地。易腐食品须冷藏。

第十八条仓库要经常通风，保持清洁、干燥，采取防潮、防霉、防蛀、防蝇、防鼠措施。

第十九条库房食品要挂牌，登记内容包括品名、供货单位、数量、进货日期、保质期限。出库时必须查验其感官性状和保质期。

第二十条应经常检查仓库内食品是否变质、包装损坏、保质到期等，发现不符合卫生要求的食品应及时处理。

#### 第五章切配卫生制度

第二十一条配菜在专用区内进行。

第二十二条检查食品卫生质量，不切配腐败变质和有毒有害食品，原料要新鲜，随用随配，不积压。

第二十三条刀、砧、盘等用具必须专用，配菜结束，应对地面、台面、工作用具清洗干净、定位存放，保持室内清洁卫生。

第二十四条冰箱专人管理，定期化霜清洗消毒，经常检查食品质量，未成品与原料分开存放。冰箱内食品不得重叠，开罐的食品应倒入盛器加盖冷藏备用。

#### 第六章

##### 烧煮烹调卫生制度

第二十五条烧煮前检查卫生食品质量，不得烧煮腐败变质的食品。

第二十六条食品必须充分加热，烧熟煮透，防止里生外熟，中心温度不得低于75℃。

第二十七条烹饪后熟制品必须盛放于专用容器内，并在相应的操作台或货架上临时放置。

第二十八条烹饪后的食品应在备餐间存放，食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于65 或低于10 的条件下存放。

第二十九条烧煮、出菜流程合理，无主交叉污染；生熟容器有明显标记，不得混用，用后洗净消毒，定位保洁存放。

第三十条外购熟食须回烧后方能供应；剩饭菜不得再次供食用，剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时。隔夜、隔餐的食品在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后方可供应食用。

第三十一条禁止供应下列食品：(1) 毛蚶、泥蚶、魁蚶等水产品；(2) 炆虾、醉虾、醉蟹、醉螃蟹等生食水产品；(3) 超过保质期的食品；(4) 变质、霉变、腐败、虫蛀及有毒有害食品；(5) 改刀菜和生拌食品；(6) 卫生法律法规规定禁止供应的其他食品。

第三十二条盛装调料的容器要保持清洁卫生，调料内无异物、

无油垢，调料容器定期消毒。

第三十三条不得直接用炒菜勺尝味。

第三十四条工作结束后，调料加罩加盖，对加工场所、工用具等进行全面的清洗。做到墙壁、顶棚无脱落、无霉斑、无油垢、排烟罩不滴油；灶台、操作台、水池、地面、水沟及沟盖等保持清洁，无蝇、无蟑螂、无老鼠。

## 第七章菜肴留样制度

第三十五条菜肴留样由专人负责。

第三十六条留样容器必须洗净消毒，定期保洁存放。

第三十七条当日供应的各种菜肴（包括有馅的面制品）应当分别在冰箱内留样48小时，每种菜肴留样量为100—200克，并做好留样记录。

## 第八章食品保质期限

第三十八条验收入库的食品应进行登记，写明进货日期，货名、规格、数量、生产日期等。

第三十九条食品存放应隔墙离地、分类分架，挂上标牌；

第四十条根据保质期限，掌握先进先出，尽量缩短贮存时间。第四十一条注意防鼠、防虫、防潮、防霉，通风、干燥。

## 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇九

一、加工前检查食品质量，变质食品不下锅、不蒸煮、不烧烤。

- 二、食品充分加热，其中心温度不低于70℃。油炸食品要防止外熟内生，烘烤食品受热均匀。
- 三、烹调后至食用前需要较长时间(≥2小时)存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品应当在放凉后在冷藏。
- 四、食用的食品添加剂必须符合国家卫生标准。
- 五、剩余食品及原料应当按照熟食、半成品、生食的卫生要求存放，不可混合和交叉叠放。
- 六、隔顿、隔夜、外购熟食回锅肉烧透后再供应。
- 七、灶台、抹布要随时清洗，保持清洁。不用抹布擦碗盘，滴在盘边的汤汁要用消毒布擦拭。
- 八、工作结束后调料应加盖，工具用具洗刷干净、灶上、灶下地面应清洗冲刷干净。不留残渣、油污、不留卫生死角，及时清理垃圾。
- 九、严格按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理规定》要求，收购处理废弃油脂，及时清洗抽油烟机机罩。

#### 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇十

- 一、配合食品药品监督管理部门对本单位餐饮食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况；
- 二、定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训；
- 三、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；
- 四、检查餐饮服务环节中的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的'行为及时制止并提出处理意见；
- 五、对食品安全检验工作进行管理；
- 六、对本餐饮服务单位从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位；
- 七、建立健全餐饮服务单位食品安全管理档案，保存各种检查记录；
- 八、所在餐饮服务单位发生疑似食物中毒和食品污染事故时，协助单位及时报告卫生及食品药品监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理；
- 九、协助所在餐饮服务单位定期向食品药品监督管理部门上交本单位的餐饮服务环节食品安全综合自查报告；
- 十、与保证餐饮服务食品安全有关的其他管理工作。

#### 幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇十一

为规范餐幼儿园食品采购索证索票和进货验收行为，提高幼儿园食品卫生安全水平，今后幼儿园采购严格实行食品索证管理制度，现就规范我园食堂的索证索票工作提出以下要求：

幼儿园食堂建立食品采购索证索票和进货台账制度是防范发生突发公共卫生事件的关键措施，也是《食品卫生法》和《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》明确规定的餐饮业主的法定义务和责任。餐饮经营单位作为食品卫生安全的责任主体，必须严格遵守《食品卫生法》的规定，建立食品及原料进货索证索票和进货台账制度。

幼儿园应加强对食堂食品采购索证索票和进货验收行为的监管，应建立食品采购索证索票、进货验收和台账记录制度，切实落实专（兼）职人员负责食品索证索票、验收以及台账记录等工作，坚持每日登记台账，登记台账内容与采购食品和票证要相符，按卫生部规定的格式统一印制《餐饮业经营者食品采购与进货验收台账》。各幼儿园目前已统一印制的台账用于蔬菜、肉类登记，定型包装食品必须使用卫生部统一格式的《餐饮业经营者食品采购与进货验收台账》。各幼儿园食堂所采购的食品都应从正规渠道采购，不得采购“三无”产品，不得采购病死或死因不明的畜禽及其制品和使用有毒有害物质加工食品行为，采购《餐饮业食品索证管理规定》第五条规定的产品时，必须向供货方、生产厂家索取相关证件或购物凭证，在食品入库前必须对所采购食品进行感官检验，保证入库食品及原料符合食品卫生标准和卫生要求；同时必须建立台账，并妥善保存各种台帐，以便溯源备查。不得随意涂改、伪造台账的相关资料和验收记录，不得擅自销毁台账。

幼儿园食品管理制度内容 幼儿园食品管理制度篇十二

1、食堂提供的每样食品，由食堂分餐人员专人负责留样。