

# 食堂人员培训计划 7 篇

(经典版)

编制人: \_\_\_\_\_  
审核人: \_\_\_\_\_  
审批人: \_\_\_\_\_  
编制单位: \_\_\_\_\_  
编制时间: \_\_\_\_年\_\_月\_\_日

## 序言

下载提示: 该文档是本店铺精心编制而成的, 希望大家下载后, 能够帮助大家解决实际问题。文档下载后可定制修改, 请根据实际需要进行调整和使用, 谢谢!

并且, 本店铺为大家提供各种类型的经典范文, 如工作计划、述职报告、演讲稿、心得体会、合同协议、条据文书、策划方案、教学资料、作文大全、其他范文等等, 想了解不同范文格式和写法, 敬请关注!

Download tips: This document is carefully compiled by this editor. I hope that after you download it, it can help you solve practical problems. The document can be customized and modified after downloading, please adjust and use it according to actual needs, thank you!

Moreover, our store provides various types of classic sample essays for everyone, such as work plans, job reports, speeches, insights, contract agreements, documents, planning plans, teaching materials, complete essays, and other sample essays. If you want to learn about different sample formats and writing methods, please pay attention!

## 食堂人员培训计划 7 篇

一份详尽的培训计划是确保培训活动顺利进行的不可或缺的因素，一份成功的培训计划需要充分考虑实际培训的内容和过程，下面是本店铺为您分享的食堂人员培训计划 7 篇，感谢您的参阅。

### 食堂人员培训计划篇 1

民以食为天，食以安为先。我园食品卫生的安全是关系到在校每一位师生身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范我园食品卫生管理，预防我园食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

#### 一、培训目的

为了进一步提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全卫生知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校的后勤安全工作提供有力的保障。

#### 二、培训内容

中国教育部令第14号《我国食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《我国食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》、食品卫生法律法规、食品卫生知识、业务知识、各项卫生管理制度及岗位职责。

### 三、培训安排

每学期开学前一个月安排一次培训学习。

1、及时组织食堂工作人员进行食品卫生安全教育及岗位技能培训，严格执行食品卫生法，严防卫生事故的发生。

2、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

3、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和水平。

### 食堂人员培训计划篇2

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

#### 一、组织：

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

#### 二、职责：

1、XXX负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2、XXX负责制定全园的20XX年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

三、措施：

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

#### 四、卫生制度：

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

#### 食堂人员培训计划篇3

食品安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事。为认真贯彻落实贯彻《全市春节期间食品安全专项整治工作电视电话会议》精神，以预防和遏止重特大食品安全事故，确保师生生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

## 一、建立食品检查小组，加强领导

组长：

安全管理员：

组员：

组长作为第一责任人，全面负责幼儿园食品卫生安全工作，幼儿园制订了食品卫生安全检查工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对幼儿园食品卫生安全工作的管理；

## 二、明确职责

组长应当履行的职责如下：

1. 加强对幼儿园的食品卫生工作的行政管理。幼儿园与幼儿园食堂管理员签订食品卫生安全责任书。每学期会同校委会组织一至两次幼儿园食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课营养餐、饮用水及其他方面的幼儿园食品卫生的管理和督查。

2. 幼儿园食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。

3. 督促落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。

4. 开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

## 三、具体检查计划：

1、安全管理员每天上班前对伙房人员进行卫生、疾病等方面进行检查，检查合格者方可入园工作。

2、安全管理员每天对采购的食品进行查验，对不合格的食品及时处理并做好索票工作。

3、安全管理员每天对饭菜留样工作进行监督。

4、安全管理员每天对剩余饭菜处理工作进行监督。

5、安全管理员每天对废弃油脂的处理工作进行监督。

6、安全管理员每天对消毒工作进行监督。

7、安全管理员每月对各种记录进行检查。

8、安全管理员和组员每星期进行一次安全检查，并做好记录。

9、安全管理员每天对烧水、盛水容器消毒工作进行监督。

10、组长不定期的对食品安全工作进行检查和抽查。

11、安全管理员监督各种食品安全会议是否按时开展，安全管理员作好记录。

#### 食堂人员培训计划篇 4

##### 一、餐具用具卫生消毒制度

（一）餐具用具使用前必须洗净消毒。

（二）洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

（三）洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

（四）消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

(五) 已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

## 二、粗加工管理制度

(一) 粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二) 各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三) 洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四) 加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五) 每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

## 三、食堂卫生检查制度

(一) 严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二) 食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录 (三) 管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

(四) 环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五) 餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油



膩，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

(六) 库房检查：按库房管理制度执行。

#### 四、配餐制度

(一) 烹饪好的食品分放进明显标志的容器内（盆、桶），并做好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二) 幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于 70 摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三) 在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于 60 摄氏度或低于 10 摄氏度的条件下存放。

(四) 凡存放熟食品的容器要消毒后使用。

#### 五、食品卫生五四制

(一) 由原料到成品实行四不制度：

- 1、采购员不买腐烂变质原料。
- 2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。
- 3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。
- 4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

(二) 成品食品存放实行四隔离：

- 1、成品与半成品隔离。
- 2、生熟食品隔离。
- 3、食品与药物隔离。
- 4、食品与天然水隔离。

（三）用（食）具实行四过关：一洗、二刷、三冲、四消毒（蒸汽或开水消毒）。

（四）环境卫生实行四定：定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

（五）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、勤换工作服。

## 六、食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持预防为主的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立食品卫生安全领导小组，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在区县卫生行政部门发放的《上海市食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中国食品卫生法》，以卫生法为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规

与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实幼儿园食品卫生安全管理制度，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

## 七、食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园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。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

(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、戴戒指加工食品；

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行食品验收、储存、加工制度，蔬菜和伙食品按当天的需要量订购和烹调。

5、严格执行周幼餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度、周幼食堂从业人员晨检制度、周幼食堂环境卫生保洁、检查制度等一系列卫生管理规章制度，建立健全幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/135134341123012014>