

# 食堂投标服务方案

## 食堂投标服务方案（精选 15 篇）

为了确保事情或工作得以顺利进行，往往需要预先进行方案制定工作，一份好的方案一定会注重受众的参与性及互动性。我们应该怎么制定方案呢？以下是小编精心整理的食堂投标服务方案（精选 15 篇），欢迎阅读与收藏。

### 食堂投标服务方案 1

#### 一、检查范围

学校食堂设备设施、卫生、食品及饮用水

#### 二、检查内容

1、学校食堂卫生安全：围绕学生集体用餐食品安全，按照《学生集体用餐卫生监督办法》和《金沙县特殊教育学校食堂管理制度》及县教育局相关要求，主要检查学校食品安全管理制度落实情况、食物中毒预防控制措施、从业人员体检培训、环境卫生、设备设施、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样管理等是否符合规范要求。

2、学校饮用水卫生：学校切实解决学生在校饮水问题，提供开水或符合卫生要求的饮用水。对自备水源、供水设施及管道的防护和管理，落实清洗消毒措施。自备水源应经县卫生部门检测合格后，方可作为供水水源。

#### 三、检查安排

学校食堂安全领导检查小组不定时对学校食堂进行抽查，每月至少一次。

#### 四、工作要求

（一）加强组织领导，确保工作落实。学校食堂管理人员要高度重视学校卫生专项检查活动，加强组织领导，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管有机结合，把学校食堂食品安全摆在更加突出的位置。坚持标本兼治、着力治本，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）建立长效机制，巩固检查效果。学校各块负责人要密切配合，要根据县教育局相关要求，努力开展食堂食品安全示范工程建设。在全县创建食品安全示范学校食堂，充分发挥示范食堂的引领和辐射作用，不断提高我校的食品安全管理水平和硬件设施，使我校食堂从采购、加工、个人卫生提高到一个新台阶。

（三）开展教育培训，提高安全意识。学校领导要加强对食堂食品安全培训，认真组织学习《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，督促学校切实落实餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

（四）加强食堂检查督导，严查违法行为。学校要严格按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》的规定，将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患，积极指导学校不断完善学校食品安全事故应急预案，提高防控水平及应对能力。严厉查处食堂违法违规行为；对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。认真开展全面排查。

（五）做好检查总结，及时上报信息。学校要确保每月至少对学校检查一次以上。

## 食堂投标服务方案 2

学校学生全部在校用餐，保证学生一日三餐吃得饱、吃得好、吃得安全，是一件至关重要的事情。一直以来，学校领导对食品卫生安全工作如履薄冰，牢固树立“学生健康安全第一”、“人命关天，安全重于泰山”的思想，紧紧抓好学校食品卫生安全工作。

### 一、领导重视，组织健全。

我校领导对食品卫生工作非常重视，经常在各种会议上宣传“学生健康安全第一”、“人命关天，安全重于泰山”、“生命不保，谈何教育？”的思想，每年都把食品卫生安全工作作为重点内容列入学校年度工作计划认真组织实施，成立了由一把手负总责的学校食堂食品卫生安全工作领导小组，专门负责卫生防疫与食品卫生安全工作，并由一名副校长具体分管。同时，还设有一名安全工作专干，负责学校安全包括食品卫生安全工作的具体落实。

## 二、制度完善，责任落实。

学校坚持依法治校，依据《食品卫生法》，建立健全了“食堂工作人员个人卫生制度”、“食堂管理办法”、“卫生检查奖惩制度”等 20 多项食品卫生安全管理制度，涵盖了食品卫生安全管理的各个环节和方面。同时制订实施了岗位责任制度，具体规定食堂每一个工作岗位的责任，制订了学校传染病流行、群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，建立了食物中毒及传染病流行事件报告制度，使学校食品卫生安全管理工作有章可循，有据可依。建立健全了学校食品卫生安全工作责任制，校长为第一责任人，每年学校食堂、分管领导及主管人员都要与学校签订卫生防疫与食品卫生安全责任状，确保了食品卫生安全管理责任到人。

## 三、加强管理，确保食品卫生安全

### 1、依法经营。

学校食堂有卫生许可证，5 个食堂工作人员，全部持证上岗，坚持每年进行一次体检，坚决辞退体检不合格的工作人员。

2、严格执行食品卫生安全工作制度。原材料的采购、贮存、加工、烹饪等各个环节都要严守操作规程。学校食堂的大米、油、盐、酱、醋、鱼、肉、青菜等都是从县城集市采购回来的材料，坚持留取样品，有专人保管，食品的浸泡、清洗、加工、烹饪都有严格规定，做到浸泡足时，消毒合格，生熟食分开，粗加工与精加工分离，并有主管人员监督记录。

3、开展经常性的以食品卫生安全为重点的卫生工作检查。每周星期二，我校由分管领导、食堂主管人员组成的食堂卫生工作检查小组都要对食堂进行卫生检查，并记录在案，及时发现问题及时整改，防患未然。

## 四、加强教育，增强食品卫生安全意识

1、加强对食堂从业人员的培训。我校不定期地组织食堂从业人员学习有关食品卫生安全法规、食品卫生知识，通过典型案例、从严处罚违规行为发挥警示作用，增强从业人员的食品卫生安全意识。

2、提高学生的自我保护意识和能力。我校经常利用健康教育活动、

校园板报、广播等多种宣传形式对学生进行食品卫生安全教育。同时告诫学生不要或尽量减少到校外小食店、小摊小贩购买食品。

#### 五、加大投入，完善食品卫生设施

学校食堂设置在学生宿舍附近，与之成为相对独立的生活区。食堂周围 25 米以上的范围内没有垃圾堆、坑式厕所、粪池等污染源，没有圈养的禽畜，食堂设备先进，操作方便。

#### 六、注重环境治理，创造卫生环境。

清洁的环境卫生是食堂卫生安全的重要保证。学校食堂每天都轮值工作人员打扫卫生，清运垃圾；有严密的防蝇、防鼠措施，每年春季期，抓住各类害虫复活并大量繁殖的时节，进行喷药除害，把害虫消灭在生长初期。同时，重视搞好食堂周围的环境卫生。学校坚持每天一小扫，每周一大扫的制度。学校食品卫生安全是学校安全工作的重要组织部分。多年来，我校本着以人为本的理念、“学生健康安全第一”的思想，切切实实地把食品卫生安全作为重点工作抓紧抓好，取得了较好的成绩，对于存在的问题，我们将在工作中一一加以解决完善。

### 食堂投标服务方案 3

学校食堂是学校后勤保障的重要环节，也是学校安全防范的重要环节，稍有不慎，就会给师生生命造成严重威胁，为了确保学校的安全稳定，确保师生生命财产安全，确保鼓楼教育和谐、平安、稳定发展，特制订本方案。

#### 一、食堂工作要求

1、加强领导，提高认识，高度重视学生食堂管理与监督工作。学校要以“师生生命第一”、“安全重于泰山”为指导思想，充分认识学校食堂工作的重要性和紧迫性，要以保障教师、学生饮食卫生安全和预防学生传染病为重点，围绕学校食堂工作中的薄弱环节，结合实际，制定具体的实施方案，切实抓好学校食堂管理工作。

2、密切配合，强化监督，把学校食堂管理工作落到实处。学校食堂管理工作必须坚持预防为主的工作方针，实行具体责任人具体实施，分管领导主管督查，校长监督指导的工作机制。必须建立健全学校食

堂安全工作责任制，做到责任到人、人员到岗、措施到位。分管领导、校长要强化责任、经常性监督指导，发现问题及时提出整改意见，对违反操作规程，和整改不到位的食堂相关责任人应依照学校有关条例严肃处理。学校对食堂从业人员要进行食品卫生知识、工作职责和法律法规培训，增强从业人员遵纪守法意识，提高学校食堂管理水平。从业人员必须进行健康检查，确保持证上岗。要加大对学校食堂操作流程，货物购买，货物存放的检查力度，严禁不合格食品流入校园，确保师生饮食安全。要建立学校食堂定期检查责任制，签订责任书，实施档案管理，一级抓一级，层层落实责任制，一旦出现中毒事件，立即启动追究机制，努力将学校食堂安全管理工作纳入依法管理的轨道。

3、突出重点，扩大宣传，确保学校食品卫生安全。要把食品卫生管理工作重心下移，重点抓好具体责任人、分管领导、校长对学校食品卫生监督和考核，并日常量化，张榜公布。严厉打击购买、制售假冒伪劣食品的不法现象。要开展不同形式的学校食品卫生知识宣传活动，倡导健康饮食和卫生习惯，做好学生健康教育工作。加强食品卫生安全工作：食品卫生安全工作要严把七关，预防食物中毒：

①严把采购关，坚持采购索证制度（食品卫生许可证、检验检疫合格证、食品生产日期），落实采购、验货人员的责任制。

②严把储藏关，食品储藏标识要清楚，位置要合理，生、熟分储，预防过期食品。

③严把制作关，不准制作的食品、不合格的食品要坚决杜绝进入操作间，操作人员必须把好关口。

④严把保管关，当餐食品要保温、保洁；过餐食品要放置好冰箱保鲜，用时必须经高温彻底加热；坚持留样制度。

⑤严把从业人员关，要落实从业人员的健康证，操作要规范，符合规程。

⑥严把环境关，要防治四害，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫；要有纱窗、纱门等防护设施，工作人员的工作服要清洁消毒。

⑦严把餐具关，餐具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。

4、做好安全防火工作：食堂应设有专职或兼职的安全管理人员；锅炉、煤气的使用要严格按操作规程进行。

## 二、具体措施

1、建立学校食堂管理、检查、监督的长效机制，制定食堂管理办法。

2、建立健全各种岗位责任制。

3、加大食品卫生安全工作的宣传、检查力度，提高全员饮食安全意识。要求学校食堂张贴《食品卫生法》制定食品卫生管理办法，建立健全必要的食品卫生管理规章制度，并接受所有师生的监督与检查。

4、加强内部管理，所有食堂购买的货物必须经过具体责任人和相关领导的检查验收，堵塞漏洞，杜绝隐患。有关领导、工作人员定期、不定期到食堂抽查相关食品质量问题，发现问题，立即整改。

## 三、食品原料的采购

1、定购熟食品应当确认生产经营者有有效的食品卫生许可证，把好食物采购关。严禁腐烂、变质和超过保质期限的食品入库。

2、购买肉类及其制品时，必须购买卫生免疫部门检验合格的。

3、严禁购买病死、毒死或死因不明的禽、畜及水产制品，严禁购买动物内脏、下水，四季豆，发芽的土豆，从源头上预防中毒事件。

4、使用的洗涤剂、消毒剂等应当对人体安全、无害。

## 四、食堂工作要求

1、厨房保持清洁、整齐。

2、餐具、食品容器干净，并按规定消毒，放置有序。

3、食品生、熟分开，食品分区清洗。

4、饭菜符合卫生要求，杜绝腐烂、变质食品，防止食物中毒。

5、员工上岗须穿工作服，窗口服务人员需戴口罩、手套（一次性），佩戴工作证上岗。

6、粮、油、猪肉、鸡、鸭等主要食品应有产品质量检验合格证、动植物检疫合格证、卫生许可证、营业执照、产地，每天购进的货应

有发票或小票凭证。

7、建立食堂值班责任制，严防不法分子的破坏，增强防范意识。

#### 食堂投标服务方案 4

为了贯彻学校食堂食品卫生安全工作的精神，尽快消除卫生安全隐患，保证师生身体健康，结合我校实际，经本小组研究，制订本整改方案。

##### 一、整改时限：

20xx 年 11 月 11 日前

##### 二、整改目标：

1、规范食堂管理，制订完善食堂食品卫生系列管理制度，制订整改措施，明确责任人。

2、所有工作人员一律穿工作服、佩戴健康证，食品分类存放，保证所有采购及出售的食物卫生安全。

3、增强学生健康卫生意识，保障师生员工身体健康，杜绝学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生。

4、优化食堂环境，消除安全隐患。食堂各功能室完整并符合卫生要求。

##### 三、整改措施：

1、成立学校食堂食品卫生安全管理领导小组，后勤校长为食堂第一责任人。

2、保证从原料（成品）的采购、签证、验收、保管、加工各环节及饮用水、个人和公共卫生严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

3、学校成立卫生检查监督站，学生用餐时间在食堂值班，参与学校食堂卫生安全管理。

4、对设备要安全使用，对冰柜要定期除霜。

5、消毒柜要与上级部门协调更换，争取使用。

6、食堂从业人员进行健康检查，取得健康证后才能持证上岗。每天上岗前，做到手消毒、穿戴清洁的工作服，分发熟食时戴好口罩等，防止病菌传染。

7、加强对食品的采购、贮存及加工的管理监督。禁止采购腐败变质、霉变生虫、污秽不洁等对人体有害的食品，也不可食用变质蔬菜。

8、食品贮存做到分类、离地存放，并定期检查。保证存储区卫生干净。

9、规范学生集体卫生用餐，并保持在每周对餐具消毒一到两次。

## 食堂投标服务方案 5

为切实加强我县学校、托幼机构食堂餐饮服务监管工作，确保广大师生的饮食安全，根据市食品药品监督管理局《关于切实加强元旦春节期间食品药品安全监管工作的通知》等文件要求，结合我县实际，特制订本方案。

### 一、工作目标

（一）坚持统筹规划、科学安排、突出重点原则，各中、小学及托幼机构开学前根据《食品安全法》对学校食堂食品安全进行自查，采取有效的预防措施，防控食物中毒等食品安全事件发生。

（二）通过开学前对学校及托幼机构食堂进行监督检查，进一步增强学校食堂食品安全意识，督促学校建立健全管理措施，落实食品安全管理责任。

（三）按要求落实食品安全公示制度，学校原料进货索证制度和进货台账、食品添加剂使用的报告备案、废弃食用油脂的流向记录等台帐的建立。

### 二、时间安排

20xx 年 3 月 10 日—20xx 年 3 月 18 日。

### 三、整治重点

（一）严查学校（托幼机构）食堂是否建立食品安全责任制。认真检查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

（二）严查是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校（托幼机构）食堂餐饮服务许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件后未及时注销许可证等问题；对新开办的食堂，要严格按照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设计布局不

合理、设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校食堂，一律不发《餐饮服务许可证》；对因许可条件发生变化，未及时办理变更、延续、补发或注销手续的，责令其及时办理；对未经许可从事餐饮经营的，严格依法进行查处。

（三）严查环境卫生是否整洁。认真核查学校（托幼机构）食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

（四）严查从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否在有效期；是否建立从业人员健康档案。

（五）严查索证索票制度是否落实。认真核查学校（托幼机构）食堂采购食品及原料（湿粉干）、食品添加剂及食品相关产品是否索证索票并验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、散装食品、食用盐、含乳食品、调味品、一次性餐盒和筷子的进货渠道和索证索票情况。严厉打击采购和使用病死或死因不明的畜禽及其制品、劣质食用油、含乳食品、不合格调味品、工业用盐或非食品原料等违法行为。

（六）严查清洗消毒是否到位。认真核查学校（托幼机构）食堂是否配备有效消毒设施，餐饮具消毒是否符合相关要求，是否建立消毒台账。

（七）严查食品生产加工是否规范操作，重点检查原料采购验收、食品储存、加工制作、销售供餐、食品留样是否符合规范要求，粗加工蔬菜、肉类、水产品清洗池的分设、原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

（八）检查学校食堂公示情况，未按县食药局要求悬挂量化分级公示牌、公示许可证、从业人员健康证、食品添加剂使用情况等的，

要求尽快整改落实，并根据现场检查情况张贴食品安全动态晴雨标识。

#### 四、工作要求

（一）加强组织领导，成立县 20xx 年春季学校食堂食品安全专项检查工作领导小组，负责全县中小学及托幼机构食堂食品安全专项检查工作方案的制定、组织及实施。由局长任组长，副局长、主任科员任副组长，按包片责任区开展监督检查。

（二）确保整治效果。检查组要认真对校园食堂进行拉网式检查，不留死角。认真开展量化分级评审，认真填写检查记录表，对发现的问题要提出整改意见，要求学校及时采取有效措施，限期整改，并对整改工作进行跟踪督查，确保整治工作取得实效。

（三）严查违法违规经营行为。严格按照《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》的规定，严厉查处学校（托幼机构）食堂违法违规行为，对性质恶劣、后果严重的案件，要加大处罚力度；涉嫌犯罪的，及时移送司法机关。

（四）严防食品安全事故。积极指导学校制定和完善食品安全事故处置工作预案，提高食品安全事故防控水平及应急处置能力。各校园在发现食物中毒或可疑食物中毒时要立即上报，不得迟报、谎报、瞒报，并积极配合卫生行政部门和食药监部门开展事故的调查和处理。

（五）加强食堂设施设备建设改造的指导。对食品安全设施设备陈旧、破损的学校食堂，要加强改造更新的指导工作，提高食品生产加工布局的合理性，配备符合食品生产加工需要的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备设施，最大限度消除安全隐患。

（六）强化责任意识。各学校（托幼机构）既是食品安全的责任主体，也是具体管理者，必须认真履职，做好自查自纠工作，对单位自查和执法监督机构现场检查中提出的整改意见及时彻底进行整改。对管理不善，造成学校食品安全事故的，将根据情节，抄告相关部门和领导，严肃追究相关责任人的责任。

#### 食堂投标服务方案 6

##### 一、创建目的

通过开展健康食堂创建活动，进一步调动食堂员工和全体师生的积极性，营造开展健康生活方式行动的氛围，普及健康饮食相关知识，提供健康行为指导，培养师生员工的健康饮食意识，努力提高全民健康水平。

## 二、创建目标

- 1 通过健康食堂的创建活动，带动全民健康生活方式行动全面开展。
- 2 全体动员，全体参加，广泛宣传，让 100% 的师生员工了解此项活动的内容和意义。
- 3 普及健康知识，让食堂员工及就餐对象了解亚健康的危害。
- 4 改变就餐者的饮食习惯，全面提高师生员工的身心健康。
- 5 改变传统的烹调方式方法，合理膳食营养。
- 6 提高就餐者增强高血压，肥胖病的防治知识水平。

## 三、组织管理

- 1 学校成立健康食堂创建工作领导小组

组长：

副组长：

成员：

- 2 食堂有专（兼）职营养配餐管理人员与健康生活方式指导员。专职营养配餐管理人员：xxx 健康生活方式指导员：xxx

3 管理人员和工作人员每半年累计接受 2 小时以上的合理膳食知识培训。并让厨师掌握制作低盐少油菜肴技能。

- 4 所有直接接触食品的人员必须持有有效健康证明。

## 四、工作措施

1 食堂内安装纱窗、门帘、防蝇灯、挡鼠板等防护设施，确保食堂环境整洁，无蚊、蝇、鼠、蟑螂等。

- 2 坚持每天对食堂内外进行打扫。

3 张贴无烟标识，创造无烟就餐环境，聘任控烟督导员。控烟督导员：xxx

4 加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；生熟用具、容器、冰箱分开使用。

5 操作间地面、墙壁、门窗、桌椅，清洁、干净、整齐；个人物品集中摆放。废弃物、垃圾及时清运、日产日清，盛放垃圾容器清洁、美观，定期消毒。

6 利用张贴画、板报、电子屏幕等形式，和可自由取阅的健康生活方式宣传资料，宣传膳食营养健康知识，营造食堂营养健康氛围。

7 通过摆放体重计、BMI 尺、食物模型、膳食平衡宝塔等方式，指导师生员工合理膳食、吃动平衡。

8 以食堂为主体，适时开展膳食知识问答等活动，提高师生健康生活方式行为能力。

#### 9 加强供餐服务

(1) 菜肴、主食品种丰富，少量多样；

保证粗加工粮食类、薯类的供应；

逐步提供奶类、豆类、新鲜果蔬类；

提供主要菜品的营养特点，指导师生就餐。

(2) 控制膳食中油盐用量，记录油、盐的购买量和使用量，控制每份菜肴的油、盐用量，并逐步减少，以达到食用油推荐量（25x30克/人/天）、食盐推荐量（5克/人/天）的标准。

#### 食堂投标服务方案 7

切实加强学校食堂食品安全工作，有效预防食物中毒或其他食源性疾病的发生，切实保障广大师生身体健康和生命安全，在新学期来临之际，市食品药品监督管理局组织执法人员对全市辖区内的中、小学校食堂食品安全开展专项监督检查。结合我市实际，特制定本方案。

#### 一、工作目标

1、发现和消除学校（托幼机构）食堂食品安全隐患，预防和控制食物中毒或其他食源性疾病发生。

2、加强学校（托幼机构）食品安全监督管理，切实落实预防食物中毒的各项措施。

3、建立有效的学校（托幼机构）食品安全管理制度，强化校（园）长第一责任人的责任制，加强对学校食堂原料进货查验、台账登记、加工操作、留样制度等内容的监督检查，促进学校食品安全管理水平

的提高。

## 二、检查范围和重点

1、学校是否建立食品安全管理组织机构；是否配备专（兼）职食品安全管理人员，职责是否明确；

2、学校食堂持证情况；从业人员健康体检和卫生知识培训情况；各项食品卫生管理制度建立情况、落实情况；

3、学校食堂布局流程是否合理，食品加工场所卫生条件、操作间墙体、天棚有无发霉或脱落等现象；

4、食堂食品原料采购是否落实索证索票、台账登记制度，有无漏登漏项现象；

5、食品加工用具和餐饮具的清洗消毒情况、各功能清洗消毒洗涤池有无明显标示，有无混用现象；冷冻冷藏设施和设备的检修和运转情况等；

6、加工食品原料是否使用非食品物质或滥用食品添加剂，使用食品添加剂的是否专用台帐、专店采购、专人负责和专用称量工具；

7、食品库房存放食品原料是否隔墙离地，分类分架，是否有非食品原料或个人物品存放的现象；

8、食品留样制度的建立和落实等为主要检查内容。

## 三、具体时间安排

1、于年2月日至2月17日完成全市各中、小学校监督检查工作；

2、于2月24日前完成资料汇总、总结和上报工作。

## 四、具体人员安排

本次学校专项检查由稽查科和食品保化科10名执法人员共同完成，具体人员分组和各组检查范围如下：

一组：（组长）、（教育局）

二组：（组长）、（教育局）

三组：（组长）、（教育局）

各组监督人员在检查时应认真负责，对检查出的问题要现场提出整改意见，特别是新、改、扩建的学校食堂存在的问题要和第一责任人及时沟通交换意见，当场写意见书并督促整改；针对存在违法行为

而又拘不改正的单位要依法严肃处理。

## 食堂投标服务方案 8

20XX 年全市中考统考将于 6 月 14—15 日进行。为了切实做好我区中考统考期间食品安全保障工作，特制订本方案。

为加强保障工作的领导，确保保障工作顺利进行，成立局中考统考期间食品安全保障工作领导小组，统一组织协调全区中考食品安全保障工作。领导小组组长由局长 XX 担任，副组长由副局长 XX 担任，XX 为成员组成。

领导小组下设办公室，由张雄典同志兼任办公室主任，负责处理日常事务工作。

### （一）考前专项检查组

分两个小组实施：

第一组：组长：XX

负责高坪中学、高坪三中、第十一中学、巴登酒店及周边食品经营企业的检查。

第二组：组长：XX

负责白塔中学及下中坝校区、江霖大酒店、江东大酒店、天来大酒店及周边食品经营企业的检查。

### （二）食品安全驻点保障组

第一组 组长：XX

第二组 组长：XX

第三组 组长：XX

### （三）巡查组

组长：XX 组员：张学全 肖明 张雄典

（一）考前专项检查组在 6 月 9 日起对就餐接待单位和考点周边餐饮服务及食品流通单位进行一次拉网式检查，重点检查有无餐饮服务许可证、食品流通许可证、从业人员健康证是否有效、齐全，食品经营基础设施是否具备接待条件，卫生状况是否良好，督促企业对员工加强培训，增强做好中考食品安全责任感，确保饮食安全。发现问题，督促其在 6 月 12 日前整改完成。

（二）食品安全驻点保障组负责对考生就餐接待单位进行检查。

6月13日下午3点30分前进驻各点对驻点单位供餐情况做全面检查。6月14日、15日各驻点保障组到驻点单位进行跟踪蹲点检查，并做好检查记录，对检查中发现的问题，及时整改。驻点检查重点如下：

1. 监督就餐接待单位把好食品进货关，做好台账记录和索票索证工作。

2. 做好对从业人员从业资格审查工作。检查厨师、餐饮服务人员是否持有有效健康证明，是否参加从业人员培训并取得培训合格证。从业人员要着装整齐，干净整洁，操作符合规范。

3. 做好菜谱审查工作，对每餐菜谱进行审查并签字确认；要求酒店做到不提供高危食品（如：发芽土豆、四季豆、皮蛋等），少供凉菜，对易污染的食品要重点进行监督。

4. 做好现场卫生监督工作。一是监督就餐接待单位做到食品及餐饮用具生熟分开，防止交叉污染；二是要求就餐接待单位厨房加工操作人员在加工操作前，要认真检查待加工的食品及食品原料；三是检查就餐接待单位餐饮加工场所的卫生状况，不符合食品安全要求的，提出书面整改措施，并及时整改到位。

5. 督促做好餐（饮）用具洗涤消毒监督工作。要求就餐接待单位按照一洗、二清、三消毒、四冲洗、五保洁的程序进行操作，保证餐用饮具卫生、干净、无水垢。

6. 监督就餐接待单位做好食品留样工作。每餐每种食品留样 100g，专用冰箱封存，48 小时后方可处理。

（三）巡查组负责对各食品安全保障小组驻守、检查情况进行巡查，督促蹲点保障人员驻点期间随时在岗在位，履职尽责。

1. 各组工作人员要提前进行检查。对采购的粮、食用油、面和各种调味品等食品原材料进行检查，看是否建立索票索证制度和采购使用台帐，是否使用过期、变质食品。检查就餐接待单位是否按规范食品留样。对存在的问题当场整改达标。考试期间，负责对考生就餐接待单位实行三餐蹲点监督，对考生临时安置点的食品、饮用水等进行

全面的监督检查。

2.对每个菜品必须品尝，并要求学校带队老师对当天菜品作评价，确保考生饮食品质优良。

3.与就餐学校负责人加强联系，及时了解学生饮食情况及要求。督促各学校组织考生到定点接待单位就餐，不得随意到考点学校或住宿地点周边餐饮店就餐，不得乱吃烧烤、串串香、麻辣烫、冰冻食品、含糖饮品、西瓜等高危食品。

4.各保障组要听从统一指挥，相互配合，认真履行职责，切实做好食品安全保障工作，努力为考生创造一个舒适安全的饮食环境。各保障组在保障过程中发现有异常情况及时向领导小组办公室报告，相互配合。

5.全体工作人员必须保持 24 小时通讯畅通，服从安排。

6.每天做好蹲点记录，当天保障结束后，19 点前向张雄典报告当天保障情况。

## 食堂投标服务方案 9

为认真贯彻落实马鞍山市食品药品监督管理局、教育局《关于印发马鞍山市 20xx 年学校食堂食品安全重点工作实施方案的通知》（马食药监〔20xx〕57 号）（以下简称“重点工作”）文件精神，全面推进我县 20xx 年学校食堂食品安全重点工作，结合我县实际，制定如下实施方案。

### 一、工作目标

按照马鞍山市食品药品监督管理局、教育厅“重点工作”的要求，探索研究有效监管对策，积极推进学校食堂食品安全工作，通过量化分级管理使学校食堂逐步达到“布局合理，设施齐全，制度完善，饮食安全”的目标，建立健全学校食堂食品安全监管长效机制，切实保障广大师生身体健康和饮食安全。

### 二、工作措施

#### （一）做好学校食堂状况调查

全面展开学校食堂状况调查，尽快摸清底数。全面、准确掌握学校食堂的底数、分布、卫生状况以及持证情况，做到底数清、情况明；

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/257146121103010004>