

疫情防控期间学校食堂工作手册

为认真贯彻落实中央应对疫情工作领导小组和省疫情防控工作领导小组关于疫情防控工作的部署，更好地保障师生在校用餐期间的身体健康和生命安全，明确学校食堂各环节防控要求和责任分工，制订本手册。

一、开工环节

1. 成立由校长为第一责任人的防控小组，加强疫情防控和食品安全研究部署，制定疫情防控和食品安全事故应急预案，明确责任分工，落实岗位责任。

2. 配备与食堂从业人员数量相匹配的口罩、手套、帽子、洗手液、温度计、消毒药械等疫情防控所需物资。

3. 开展全体员工开工前出行情况调查，全面掌握员工出行地点、是否乘坐过公共交通、身体状况是否良好、是否与发热病人有过密切接触、是否接触过野生动物等情况。开展疫情防控和食品安全知识培训、岗位操作培训，做好培训记录。

4. 配备与供餐量相匹配的餐用具、餐用具清洗消毒设施及保洁设施，开工前对所有餐用具进行彻底的清洗和消毒。配备足够的洗手消毒设施，张贴洗手消毒方法标识。使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关标准和要求。

5. 对库存食品原料、食品添加剂等进行彻底清查，及时清理

超过保质期、感官性状异常的食品。对食品贮存设施设备和场所进行全面清理消毒。

6. 对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等。加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

（责任人：***，督查人：***）

二、用工环节

7. 对食堂员工每日行程、接触人员、个人和家庭成员身体状况等进行全面登记摸排，做到涉疫情况每日及时掌握、底数清楚。严格落实隔离观察制度，来自疫情严重地区人员暂不复工。

8. 对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热（ 37.3°C 以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

9. 在从业人员通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

10. 从业人员工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

11. 加强员工用餐安全管理和住宿疫情防控，督促员工抓好

个人卫生和饮食安全，养成健康生活习惯，提升自我防护能力。

（责任人：***，督查人：***）

三、采购环节

12. 选择具有合法资质的供货商采购原料，做到供应商的营业执照、食品经营许可证等合法齐全。建立固定的供货渠道。

13. 严格执行食品原料索证索票和进货查验制度。严格做好畜禽肉及其制品的合格证明、交易凭证等票证查验和台帐记录。对采购的猪肉要查验和留存“两证一报告”（动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、非洲猪瘟检测报告）。

14. 从集体用餐配送单位订餐的，应选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的供餐单位。

15. 学校要加强对食品原料供货商、集体用餐配送单位的监督。

16. 严禁采购不符合食品安全标准的食品原料。严禁采购不明来源的食品原料。严禁采购、存储、加工、烹饪、销售野生动物及其肉蛋类制品。

（责任人：***，督查人：***）

四、运输环节

17. 供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入学校时应测量体温。

18. 供货商送货人（集体用餐配送单位送餐员）、学校采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，

交接时尽量避免近距离接触。

19. 保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

20. 在有条件的情况下，对易携带致病菌或易腐败变质的食材采取抽样送专业机构检测的措施。

（责任人：***，督查人：***）

五、加工环节

21. 严格执行食材食品贮存要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放，定期清理变质和过期食品，确保食品保存条件和保存期限符合要求。

22. 食品原料、半成品、成品贮存采用保鲜膜覆盖或密闭容器等方法，避免长时间裸露。

23. 严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》，做到烧熟煮透，确保食品中心温度应达到 70℃ 以上。烹饪后尽快食用，缩短成品存放时间，尽量当餐用完。

24. 严格做到生熟食食物容器使用分开、存放区域分开、加工过程分开，防止食物交叉污染。中小学、幼儿园不得制售、其他类型学校食堂暂停制售冷荤类食品、生食类食品、裱花糕点。

25. 落实餐品留样规定，每个品种留样量 200g 以上，留样 48 小时，留样记录完整、准确，确保可追溯。

（责任人：***，督查人：***）

六、售卖环节

26. 分餐处应有防止飞沫灰尘、蚊蝇等污染的设施。加工后的成品在出售前应密闭盛放，不得无保护暴露。

27. 暂停自助餐等开放式供餐模式。免费汤粥、调料等疫情防控期间不宜供应。

28. 最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具。不得重复使用一次性餐用具。

29. 食品售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中少用语言交流，与服务对象保持 1 米以上安全距离。

（责任人：***，督查人：***）

七、洗消环节

30. 餐用具使用后应及时清洗，餐饮具应当一人一具一用一消毒，每餐次对使用后的接触直接入口食品的餐用具进行清洗消毒，宜采用高温热力方法进行消毒。餐用具去残渣、清洗后，煮沸式流通蒸汽消毒 15 分钟；或采用热力消毒柜等消毒方式；或采用有效氯含量为 250mg/L 溶液，浸泡消毒 30 分钟，消毒后应将残留消毒剂冲净。

31. 消毒后的餐用具应放置相应的密闭保洁设施内，保持清洁，具备条件的可存放在餐具消毒设施设备中。

32. 对食堂内外环境、地面、餐桌椅每天进行全面消毒。如使用 75% 乙醇喷洒消毒应避免靠近明火。

（责任人：***，督查人：***）

八、后厨环节

33. 食堂食品处理区严格实行全封闭管理，非本食堂人员不得进入食品处理区，学校及相关部门人员因工作需进入时，要检测体温合格、戴口罩、穿工作衣帽，做好记录。

34. 原则上不得将私人物品带入食品处理区，手机等私人物品如需带入食品处理区应经消毒处理。

35. 食品处理区要定时开窗通风或使用中央空调新风系统全新风运行，保持空气流通，中央空调系统建议停止使用，确有必要开启须经过疾控部门评估并定期进行消毒处理。

36. 充分发挥“明厨亮灶”电子监控智能管理系统、省中小学校阳光食堂信息化监管服务平台对从业人员规范操作防控疫情的监督作用，及时督导整改到位。

（责任人：***，督查人：***）

九、餐厅环节

37. 通过定时开窗或运行新风系统保持就餐场所通风良好。

38. 就餐场所门口设佩戴标识的安全员值勤，就餐人员应佩戴口罩并经体温检测合格方可进入。有条件的可安装热成像人体测温仪器。

39. 在就餐场所配备足够的可以正常使用的洗手消毒设施，洗手设施上方张贴规范洗手步骤示意图，全面普及“内-外-夹-弓-大-立-腕”的七步洗手法，引导师生餐前洗手并成为习惯。

40. 就餐地点地面应设立醒目导引标识。

41. 开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

42. 餐厨垃圾定点存放，及时清运，每天至少进行一次餐厨垃圾存放场所和盛装容器的清洁消毒。

43. 在就餐场所广泛张贴疫情防控宣传指南、就餐须知，引导师生掌握卫生的就餐方式。

（责任人：***，督查人：***）

十、用餐环节

44. 就餐人员须佩戴口罩取用餐具和到售卖窗口购买，即取即走，坐下吃饭的最后一刻才摘口罩。就餐结束后立即佩戴口罩并离开。

45. 采用集体用餐单位送餐的，指定专人进行膳食的交接验收，测量中心温度，做好接收记录，排好领餐时间和顺序，减少领餐人员聚集。

46. 避免面对面就餐和扎堆就餐，就餐间隔在 1 米以上，就餐中不交流、少说话，避免交叉感染。

47. 采用适当方式，减少师生同一时间段内就餐人数，降低就餐场所人员密度，防止交叉污染：①改造符合卫生条件的临时就餐场所；②在就餐场所设置简易分隔装置；③采取分批、分时段等形式错峰、错时就餐；④增加套餐盒饭供应，打包带回单独用餐；⑤支持师生购买饭菜后回宿舍就餐；⑥有条件的走读学生可

回家就餐。

48. 打喷嚏和咳嗽时应使用纸巾遮挡包裹，不随地吐痰，口鼻分泌物用纸巾包好（包括废弃的口罩）使用密封袋密封弃置于有盖垃圾桶内。

（责任人：***，督查人：***）

十一、应急环节

49. 如学校发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。

50. 如发生疑似食品安全事故，要及时向属地教育、市场监管和卫生健康部门报告，并按照本单位制定的食品安全事故应急预案进行科学处置。

51. 如发生投诉举报和突发舆情事件，要加强信息沟通，第一时间回应处理师生、家长和相关部門疑问关切，积极妥善予以处置。

（责任人：***，督查人：***）

十二、...

各学校根据需要设置。