**学校食堂食品安全管理制度**

 一、严格执行《食品安全法》《学校 食堂与学生集体用餐王生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

 二、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，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

 三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无王生许可示、无健康证商贩提供的食品:无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品:未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类创品;腐败变质、油指酸败、莓变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

 四、食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

 五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

 六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

 七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中每事故的发生。

 八、公共餐具必须经过严格的清洗消赤后方可使用。

 九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足盛放在己消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时,保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉;留栏食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

 十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清拦工作场所，保持环境卫生。

 十一、完善防绳、防尘、防鼠、防源设施，定期开展除害活动。十二、严禁学生在文门口购买过期变质及三无食品，