

# 山东省牟平第一中学 学校安全管理制度（总）

（2024 年度）

为保证学校正常教育教学秩序，保护学生健康成长，确保学校财产不受损失，杜绝或尽量减少安全事故的发生，遵循“注意防范、自救互救、确保平安、减少损失”的原则，根据学校实际情况，特制定本制度。

## 一、落实学校安全责任制度

（一）校长是学校安全管理的第一责任人，对落实学校安全管理主体责任全面负责。学校其他领导、部门负责人按照职责分工，对分管范围内的安全工作履行管理职责。

（二）按照一岗双责要求，建立健全安全责任体系，明确每个岗位的安全工作职责，并逐级签订安全责任书，以书面形式明确每名教职员工的安全生产责任。

（三）学校成立由校长任组长的安全工作领导小组，定期召开领导小组专题会议，组织学习上级部门下发的安全工作指导文件，制定年度学校安全工作计划，拟定安全目标管理责任书，结合学校实际研究部署学校常规性安全工作。

（四）将安全工作履职情况纳入日常管理和年度考核，与评先树优、绩效工资等挂钩。对因履职不到位而导致事故发生的，要严格依法依规追究责任。

## 二、保障学校安全工作开展

（一）学校主要负责人要切实保证学校安全工作所需人、财、物，并合理配置。

（二）学校要强化人防、物防、技防手段，抓好校舍设备维护、消防、交通、食品、疾病预防、自然灾害防范等基础性安全工作。

（三）落实安全隐患排查整改工作，定期开展自查，及时排除安全隐患。情况严重的或短期难以解决的，要采取安全防范措施，并上报教育主管部门和属地政府。同时，学校鼓励教职工和学生积极参与发现隐患并及时上报。

### **三、强化学校安全教育培训**

（一）按照安全教育与专题教育计划，严格开齐上好安全教育课，定期开展安全专题教育，落实“1530”安全教育提醒制度。

（二）定期组织师生开展不同类型的应急疏散演练，制定安全预案和演练方案，完善演练程序，切实提升师生应急避险和自护自救能力。

（三）制定教职员工安全教育培训计划，定期开展各种安全培训工作，分层次、分类别，确保全员、全覆盖，使教职员工熟悉安全规章制度和应急预案，掌握岗位安全知识和安全救护技能，学会指导学生预防事故、自救与互救、避险的方法和手段等。

（四）强化教职员工应急实操演练，确保教职员工遇到突发异常情况，能够规范有效处置。

### **四、规范学校日常安全管理**

（一）学校结合实际制定各项安全管理制度和应急预案，要定期对各项安全制度和应急预案进行修订和完善。

（二）定期梳理安全工作中存在的风险隐患，实行风险分级管控，制定相应的安全防范措施，并明确安全责任。

（三）加强对教职员工的安全生产工作考核，严格落实安全工作奖惩制，实行安全事故一票否决制度。

（四）强化对学生的日常管理，严格执行学生考勤制度、请销假制度、班级安全管理制度等，引导学生自觉遵守，维护自己和他人的人身安全。

（五）加强对教师的师德教育，树立敬业爱生思想，加强对学生的心理健康和生命教育，随时注意观察学生心理变化，防患于未然，不得体罚和变相体罚学生等。

（六）严格落实校园封闭管理制度，防止未经许可人员、车辆进入学校，防止非教学用易燃易爆物品、有毒物品和管制器具等危险物品进入学校。

（七）严格执行领导带班、教师值班制度，认真做好值守应急工作。

（八）发现侵害学生的行为要第一时间报告，并按要求进行应急处置。学校接到报告后，要立即启动应急预案，稳定现场秩序，组织师生有序疏散，做好受伤人员的现场急救，等待专业救助。学校要将信息及时通知学生家长，做好家长的安抚、保险理赔及舆论引导等工作。

（九）落实安全信息报告制度。学校出现安全事故，或学生出现人身伤亡时，要按照信息报告制度要求，立即报教

育主管部门。

## **五、落实联防联控工作制度**

（一）学校要经常和辖区的公安派出所、乡镇政府（街道办）、村委会（居委会）等保持密切联系，定期开展联席会议，确保学校及周边环境良好。

（二）强化家校合作，提升教育合力，切实保障学生离校后的安全教育、提醒和监护作用等。

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 课堂教学安全管理制度

(2024年度)

课堂教学是学校教育工作的主要环节，是常规管理的重点，为了进一步完善学校教育教学管理，保证学校教育教学工作的安全有序，现制定课堂教学安全管理制度。

一、根据我校学校安全管理制度，严格落实校长、分管领导、值班教师、其他人员的带班、值班、执勤制度，在学生上下学、上课、课间操、参加集体活动等关键部位、重要环节，安排专人疏导、保护、管理学生秩序，保证全体学生安全，明确疏散路线，健全紧急情况下的应急疏散预案等。

二、在校内外教育教学场所，学生生活场所的安全通道、楼梯间、疏散路线等安全瓶颈地带，加强管理，禁止学生拥挤、跑打闹、追逐等有碍安全的行为。

三、学校举行或参加上级组织的运动会、文艺汇演等大型集体活动，应执行报备审批制度，并预先周密安排，分管领导和负责老师、班主任应带队，跟班确保学生的安全。

四、学校日常的实践类教学和竞赛类活动，必须做到先对学生进行必要安全教育，进行安全预防，确保学生不受伤害。

五、认真做好季节性重点节点的安全教育和管理工作，学校要定期举行安全教育活动、安全知识竞赛并落实致家长

的一封信与回执等。针对流行性疾病多发的季节，应配合上级部门做好预防和宣传教育工作等。

六、在教育教学活动过程中，学校要听从教师的教导和指挥，按教师规范要求参加教育教学活动、技能训练等，师生共同有相应避免和消除危险的义务。

七、为保证教师课堂教学的安全，具体应做到：

（一）班主任、任课教师要加强对学生的安全教育，严格课堂教学管理，确保课堂教学安全。

（二）按时上课、下课，不迟到早退，中途不能离开教室，维持良好的课堂秩序。

（三）教师要根据法律法规、文件要求、课程标准等进行课堂教学，科学施教，不能剥夺学生上课权利，不能采用简单粗暴的方法，不能体罚或变相体罚学生。

（四）严格落实”双考双签”制度要求，班主任、值班教师、宿舍管理员等要明确职责，检查并督促落实。教师要每课落实学生出勤情况，了解学生缺课原因，及时与班主任进行联系，课上遇学生身体不适，应及时与班主任或家长联系，妥善处理。

（五）上课期间，学生离开课堂必须征得教师同意，外出校门需有班主任出具请假手续，保卫科履行相应职责。

# 山东省牟平第一中学 体育课及活动安全管理制度

(2024年度)

坚持“健康第一、科学指导、全员参与”是我校各项体育工作的总体方针。学校领导高度重视学校体育工作，并要求学生要积极参与学校组织的各类体育活动，进而促进学生核心素养目标达成，逐渐形成终身体育锻炼的良好习惯。为保证体育教学工作的顺利开展，在确保安全活动的前提下，全面提升学生体能、技能水平，制定我校体育教学与活动安全管理制度。

## 一、体育课安全管理基本要求

学校所有年级按照国家要求开齐每周两节体育课，并遵循体育与健康课程标准进行健康教育、体能必学及分项选学必修共12个模块（学分）的课程学习。体育组依据新课标要求，根据学生体质健康水平、体育课考勤及课堂表现、体育活动参加情况、专项技能考核等指标按要求给予学分。体育教学遵循学生身心发展规律，并综合场地器材配备及师资情况，对各个年级的体育授课计划及学习内容进行统一安排，并针对课堂常规及安全提出具体要求。

## 二、学生体育课及活动的安全管理

（一）尊敬老师，严格遵守课堂纪律，不迟到，不早退，请假必须按学校要求履行相关手续。若上课前，学生临时出现不适宜参加体育活动的情况应及时反应给任课教师。

(二) 学生上室外体育课应穿运动服、运动鞋，不允许穿皮鞋、凉鞋、高跟鞋；不着过于肥大外套进行活动，口袋内或身上不得装有、佩戴有碍运动和安全的物品。

(三) 上课铃响前1-2分钟，所有人员必须到指定上课地点集中，体育委员整队并清点人数，查清请假情况，报告老师后如实填写考勤记录表并签名。

(四) 上课前，体育委员和小组长应主动协助教师布置场地及运动器材。上课时应严格按照教师的要求，积极认真地完成各项练习，并努力完成教师布置的课外作业。

(五) 上课与体育活动过程中应做到不开玩笑，不打闹。若涉及到器械运动，要按指定的器械分组依次认真地练习，不抢占运动器具。未经教师允许下不得使用其他器械，防止伤害事故的发生。

(六) 在活动器材分组练习中，学生应积极协助教师做好安全保护工作，要爱护运动场地、器材，下课时应协助收回器材，对故意损坏器材的要照价赔偿。

(七) 活动过程中，若出现头晕、腹痛等突发不良反应或扭伤、皮外伤等意外伤害情况，不要惊慌，要第一时间向老师反应，并相应采取紧急处理措施。

### **三、体育教师的安全管理**

(一) 体育课与活动组织前应认真备好课，备课环节齐全，并预见课中可能出现的安全问题，提出相应防范要求。教师要充分了解学生个体的身心健康状况，安排见习学生的康复性练习。

（二）根据授课和活动内容，合理布置运动场地、运动器械及练习分组，并提前对活动场地、器材安全与否进行检查。

（三）体育课和活动组织中，要针对课堂热身、主体、放松不同环节对学生提出课中安全要求及注意问题。

（四）授课过程和活动组织中关注学生德育目标的渗透达成，对故意违反课堂纪律的学生应及时提出严肃的批评教育。

（五）在进行器械练习时应先进行保护与帮助的示范教学，分组练习中应安排组长做好保护与帮助的协助工作。一旦出现安全事故及其他突发情况，应先做好现场紧急处置工作，并第一时间上报学校。

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 实验课安全管理制度

(2024年度)

## 第一章 总则

**第一条** 为进一步加强山东省牟平第一中学实验课安全管理，防止安全事故发生，保证学校教学、科研工作的正常进行，维护师生员工切身利益，根据国家法律法规及上级有关文件要求，制定管理制度。

**第二条** 本办法中的“实验课”是指在理化生实验课及其它实践场所开展的教学活动。

**第三条** 实验课安全管理工作必须贯彻“安全第一、预防为主”和“谁主管、谁负责”的方针。

## 第二章 实验课安全管理体系与职责

**第四条** 实验课安全管理实行分管校长统一领导下的分级负责制，建立学校、年级（系统）、实验课三级管理体系。

**第五条** 学校设立山东省牟平第一中学实验课安全管理领导小组。学校分管校领导担任组长，成员由年级负责人、公共课负责人、实验课负责人、保卫科人员组成，主要负责监督、指导全校实验课安全管理工作。

**第六条** 主要职责包含：

1. 贯彻落实国家有关政策法规，制定学校实验课安全管理相关规章制度并监督执行，及时上报实验课安全信息。

2. 督促指导实验课，结合学科专业特点开展相关宣传教育及培训活动，推进实验课安全准入制度。

3. 负责全校实验课危化品的购买审批工作，对存放保管、使用过程、后期处置进行监督与检查。

4. 组织实验课安全的定期、不定期检查，并将发现的问题及时通知、督促安全隐患的整改。

5. 负责学校危险化学品仓库和实验废弃物中转站的安全管理与监督，做好实验课环境保护及实验废弃物处置工作。

**第七条** 分管校长是实验课安全第一责任人，主要职责有：

1. 落实国家及学校各项实验课安全管理规章制度，建立实验课安全责任体系（包括制度规定、操作规程、应急预案等），具体实施实验课安全管理工作。组织实验课安全巡查，做好实验课安全情况记录，并组织落实安全隐患整改工作。

2. 组织实验课安全环保教育培训，实行实验课准入制度；及时发布、报送实验课安全环保工作相关信息。

3. 严格管理危险化学品的申购、存放保管、使用，以及实验废弃物处置等相关工作。

**第八条** 实验课负责人在日常工作中履行以下管理职责：

1. 根据实验课的特点制定本实验课安全的相关规定（包括操作规程、仪器操作说明、应急预案、值班制度等），并负责实施。

2. 根据安全工作要求，落实实验室日常安全检查工作，及时整改安全隐患。

3. 做好实验室安全设施的建设和管理，并建立实验室内危险性物品台帐。

4. 加强实验人员管理，对所有进入实验室的人员进行安全基本常识、仪器设备操作、实验流程及防护、意外事故处理等方面的安全教育培训，指导危险性实验的开展。

**第九条** 进入实验室工作和学习的人员，需通过相应的技术安全教育和考核；进入后必须严格按照实验操作规程开展实验，并配合做好实验课安全工作。

### **第三章 危险化学品和实验废弃物安全管理**

**第十条** 危险化学品是指按照国家有关标准规定的爆炸品、压缩气体和液化气体、易燃液体、易燃固体、自燃物品和遇湿易燃物品、氧化剂和有机过氧化物、有毒品和腐蚀品等。

**第十一条** 危险化学品的购买、使用、管理由专人负责。

**第十二条** 危险化学品的领用，须凭使用申请报告和负责人签字的领料单办理领料手续，并做好详细的领用和使用记录。

**第十三条** 转移和运输剧毒品、强酸、强碱等易发生重大伤害事故危险品，必须妥善包装，使用专用运输工具，运输过程须派专人随行监管，保证运输安全。

**第十四条** 危险化学品应分类、分项存放、明确标示、严格管理、消除安全隐患。

**第十五条** 剧毒、爆炸、易制毒类、强酸、强碱等类危险化学品，要严防丢失、被盗和其它事故，要严格执行双人领取、双人保管、双人使用、双本帐和双把锁的“五双”管理制度，存放地点要安装防盗报警设施。

**第十六条** 使用危险化学品的实验课，要配备必要的安全防护用品。管理人员要负责制定使用操作规程，明确安全使用注意事项；要经常对本室使用危险化学品的教职员工、学生进行安全教育。学生使用危险化学品时，指导教师应详细指导监督，并采取必要的安全防护措施。

**第十七条** 学校统一收集和处理实验课产生的实验危险废弃物。按照“专人管理、分类存放、明确标示”的工作原则执行，不得随意倾倒有毒、有害化学废液，不得随意掩埋、丢弃固体化学废弃物等。

**第十八条** 实验课危险废弃物管理参照所属地环保部门要求执行。

#### **第四章 实验室消防安全管理**

**第十九条** 实验室必须配备适用足量的消防器材，置于位置明显，取用方便之处，并指定专人负责，妥善保管。在非应急状况下，各种安全设施不准借用或挪用，要定期检查，发现问题，及时采取补救措施。

**第二十条** 保持实验室设备、设施及环境清洁卫生。设备器材摆放整齐，排列有序，保持走道畅通。严禁走廊堆放物品阻挡消防安全通道。

**第二十一条** 实验室工作人员应熟悉消防器材的放置地点，学习消防知识，熟悉安全措施，熟练掌握消防器材的使用方法。如遇火灾事故，应及时切断电源，冷静处理。

**第二十二条** 实验室应有严格的用电管理制度，对进入实验课工作学习的人员，应经常进行安全用电教育，严禁超负荷用电。实验电气设备处于工作状态时，必须有人在场监管，确实需要长时间连续工作的实验，电气设备须采取必要的安全保护和监管措施，防止意外事故发生。

**第二十三条** 水、电、气等设施必须按有关规定规范安装，不得乱拉、乱接临时线路。实验室应定期对电源、水源、火源等进行检查，并做好检查记录，发现隐患应及时处理。

**第二十四条** 电气设备应定期维护保养，对有故障的仪器设备要及时检修，仪器设备的维护和检修要有记录，使用强电的仪器设备要安装接地装置，对出现老化现象的设备以及具有潜在安全隐患的设备应及时维修或报废。

**第二十五条** 实验楼应按规定设置安全疏散指示标志和应急照明设施，保证疏散通道、安全出口畅通。不得在实验课堆放与实验需要无关的杂物、可燃物、易爆物。

**第二十六条** 实验室应采取适当的防盗技术手段，安装必备的防盗设施，通过人防、技防、物防相结合做好实验课防盗安全工作。一旦发现盗窃事件，应保护好现场，并及时向保卫部门报告。

## **第五章 实验课安全教育与检查**

**第二十七条** 实验课安全教育的主要任务是宣传贯彻国家有关政策、法律和法规；引导师生员工牢固树立“我懂安全、我要安全、我保安全”的思想意识；提高师生员工自我保护和应对实验课突发安全事故的能力；减少和控制实验课安全事故的危害和影响。

**第二十八条** 结合学科专业特点和实验课具体安全要求，开展对师生员工和其他人员的思想教育、法制教育、安全知识教育、安全技能教育以及预防教育等，制定教育计划，设置教育课程，开展应急演练。

## **第六章 实验课安全检查制度**

**第二十九条** 建立校、年级（系统）、实验课三级安全检查制度，进行定期或不定期的安全检查和抽查。每次检查要有检查记录，对发现的问题和隐患进行梳理，分清责任并积极整改。

**第三十条** 实验教学与实验课管理中心每学期至少组织一次全面的安全检查，此外还将不定期的进行专项抽查。

**第三十一条** 在检查中发现安全隐患，要及时通知实验课负责人或安全管理人员采取措施进行整改。如发现严重安全隐患或一时无法解决的安全隐患，须以书面形式向学校、保卫科、实验教学与实验课管理中心报告，并采取措施积极进行整改，未及时整改的实验课责任人将负全责。

## **第七章 事故处理与责任追究**

**第三十二条** 发生意外事故，应立即启动已制定的应急预案，采取积极有效的应急措施，做好应急处置工作，防止

事态扩大和蔓延，保证生命财产安全；同时应保护好现场，并及时报告学校；重大险情应立即报警。

**第三十三条** 学校值班领导、保卫科、实验课负责人应及时到达事故现场，查明事故原因，妥善处理，消除隐患。同时分清责任，按照学校相关问责管理办法进行追责，对发现隐患未及时处理并导致发生安全事故的要从重处罚相关责任人。学校将根据事故情节轻重及责任人对错误的认识态度，给予批评教育、经济赔偿、行政处分，触犯法律的交由司法机关依法处理。

## 第八章 附则

**第三十四条** 本办法未尽事项，按国家有关法律法规执行。本办法条款如与国家颁布的法律法规相抵触时，按国家法律、法规执行。

**第三十五条** 本办法实施前学校制定的有关规定与本办法不一致的，以本办法为准。

**第三十六条** 本办法由学校行政办公会负责解释，本办法自发文之日起执行。

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 食品安全管理制度

(2024年度)

## 一、制定目的

为贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全，特制定本制度。

## 二、编制依据

- 《中华人民共和国食品安全法》
- 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- 《餐饮服务食品安全操作规范》

## 三、职责分工

餐厅经理、主管、厨师长、食品安全员负责监督本制度实施落实。具体内容见下表：

风险预测	风险控制（方法）	备注
食谱评定	01、各班组将本组食谱交厨师长统一审核。	食谱审定时
	02、经理审定食谱，必须确定食谱中禁用食品、敏感原料和特殊工艺	食谱审定时
	03、经理检查禁用食品的加工工艺和品种范围是否符合公司批文要求	食谱审定时

	04、经理按《饮食卫生安全关键环节关键控制点一览表》确定饮食卫生安全预防措施	食谱审定时
	05、经理及时将预防措施通知班组，并适时跟踪检查	食谱审定后、烹制过程中
蔬菜验收	01、检查是否有未经批准采购的禁用蔬菜	入库验收时
	02、退回发芽部位较多或青皮面积过大的土豆、鲜黄花菜、青皮番茄	入库验收时
调料验收	01、检查袋装和罐装产品是否有生产日期、保质期和生产厂家，是否过期	入库验收时
	02、检查罐类调料是否有无胖听、漏气现象	入库验收时、烹制前
鱼类验收	01、检查是否为熟悉鱼种，严禁食用河豚鱼	入库验收时
	02、检查螃蟹、甲鱼、鳝鱼等只能活宰现吃的水产类是否活体，死体禁收	入库验收时、初加工前
	03、一般鱼类检查眼球是否透明，鳃是否鲜红	入库验收时、初加工前
	04、一般鱼类检查鱼体是否饱满有弹性，无离骨脱刺现象	入库验收时、初加工前
禽类验收	01、白条鸡、鸭要检查内脏是否清除干净	入库验收时、切配前

收		
禽 类 验 收	02、色泽、气味、手感均正常	入库验收时、切配前
豆 品 验 收	01、劣质豆腐深灰、深黄或红褐色，禁收或销毁	入库验收时、烹制前
	02、劣质豆腐干深黄色略微发红或发绿、无光泽或光泽不匀，禁收或销毁	入库验收时、烹制前
	03、劣质豆腐皮（百叶）、豆腐丝、豆腐泡表面呈灰色或深褐色，无光泽，禁收或销毁	入库验收时、烹制前
	04、劣质豆腐（豆腐干、皮、丝、泡）有酸味、苦涩味等不良滋味和馊味、腐臭味等异味，禁收	入库验收时、烹制前
	05、组织状态粗糙松散，触之易碎，无弹性，有杂质，表面发粘的为劣质豆腐，禁收或销毁	入库验收时、烹制前
	06、豆腐（泡、干）组织状态鉴别，先检查表面，再刀切看切面，最后手按压，检验弹性和硬度	入库验收时、烹制前
	07、劣质豆腐、豆腐泡结构粗糙松散，触之易碎，无弹性，有杂质，表面发粘，禁收或销毁	入库验收时、烹制前

	08、劣质豆腐干质地粗糙无弹性，表面粘滑，切口挤压时有水流出，禁收或销毁	入库验收时、烹制前
	09、豆腐皮、丝组织状态鉴别，直接观察后手拉伸检验韧性，无韧性，表面发粘的为劣质品，禁收	入库验收时、烹制前
肉类验收	01、每半月内不定期对肉类供应商的加工和贮存现场进行检查	每半月
	02、肉类送货时，索要检疫票或查验肉体检疫章	入库验收时
	03、验收人员验收要及时，验收后晾凉后立即冷藏或冷冻存放	入库验收时、入库验收后
	04、具有正常肉本质颜色，无黏液、渗出物、异味，指压反弹迅速	入库验收时、烹制前
	05、要检查切面和中心部位，要无异常斑点、脓性物、渗出液、异味变色	入库验收时、烹制前
	06、冻货要切开检查有无灰白色半透明的冰和红色血水，有则为注水肉	入库验收时
	07、冻货完全解冻后再次进行检验	解冻后
奶类验收	01、奶类产品要选择知名品牌产品	采购时
	02、验收时检查生产日期和保质期	入库验收时
	03、检查包装是否完整无破损、是否漏气或无气	入库验收时、售卖前
	04、变质牛奶呈絮状、有凝块，与奶	入库验收时、售卖

	中水分分离，煮后有豆腐脑状小团，有酸臭或恶臭味，禁收	前
	05、变质的酸牛奶有酸辣恶臭味，凝块破裂伴有气泡，并有大量乳清析出，禁收或销毁	入库验收时、售卖前
	06、变质奶粉有酸臭味，颗粒发粘易结块，开水冲泡不易溶解，有小颗粒凝块，禁收或销毁	入库验收时、售卖前
豆 品 存 放	01、当餐使用的浸入清凉水中存放，并注意换水	入库验收后、存放过程中
	02、隔餐使用的浸入清凉水中，置于冰箱冷藏存放	入库验收后、存放过程中
	03、隔日使用的浸入凉的盐开水(500克豆腐配50克盐)中存放	入库验收后、存放过程中
	04、严禁高温存放、堆积过厚	入库验收后、存放过程中
	05、随时检查豆腐是否有酸味、表面是否发粘	存放过程中
奶 类 存 放	01、袋装鲜牛奶和酸牛奶立即放入0℃至10℃冰箱中保质期内冷藏存放	入库验收后、存放过程中
	02、严禁将鲜牛奶和酸牛奶在阳光或照射灯光下曝晒	入库验收后、存放过程中
奶 类	03、严禁将鲜牛奶和酸牛奶冷冻	存放过程中

存 放		
冻 品 管 理	01、选择包装有生产厂家、生产日期、保质期、检疫标志的冻制品	确定供应商时
	02、运输冻制品，要有保温措施，避免解冻	入库验收时
	03、用刀切开冻制品中心部位，检查有无变色和异味	入库验收时、切配前
	04、买回冻制品应即放入-18℃以下的冷库或冰柜	入库验收后、存放过程中
	05、水产、禽类、畜类冻制品应分包装或盛具冷冻	存放过程中
	06、鲜肉根据每次用量切成小块，保鲜膜分别包装后冷冻	存放过程中
	07、标明品名和放入冷冻日期	存放过程中
	08、遵循先买先吃原则，冷冻七天内用完	存放过程中
	09、如包装袋上有保存期限，则在期限内用完	存放过程中
	10、烹制前冻制品提前24小时移入0—10℃冷藏冰箱自然解冻	解冻过程中、切配前
	11、流水解冻水温不超过15℃，时间3小时左右	解冻过程中、切配前
	12、冷水浸泡解冻必须带包装，严禁	解冻时

	直接放入水中	
	13、冷水浸泡解冻,水温不超过15℃,严禁用热温水解冻	解冻时
	14、冷水浸泡解冻时间不超过10小时	解冻过程中
	15、冷水浸泡解冻冻制品中心温度要达0℃,方可完成	解冻过程中、解冻完成时
馅类存放	01、严禁外购饺子馅	采购申报时
	02、严格控制饺子馅绞、拌量,避免出现剩余	绞拌过程中、烹制后
	03、严禁提前拌馅,避免隔夜存放	收尾时
	04、馅拌好后超过2个小时不用,要在0℃至4℃温度下冷藏	馅拌好后、冷藏过程中
	05、饺子馅冷藏前要自然冷却	冷藏前、冷藏过程中
	06、冷藏时要平铺或中间凹陷存放于盛用具	冷藏过程中
	07、饺子馅冷藏不超过24小时	冷藏过程中
蔬菜浸泡	01、叶菜类浸泡时间必须20分钟以上	浸泡过程中
	02、蔬菜要全部浸入水中,保证浸泡充分	浸泡过程中
	03、土豆块要每隔2小时要换一次水,避免发酸变色	浸泡过程中
原料	01、泡发前检查,严禁使用有刺激性气味、手捏易碎的水发原料	泡发前

泡发	02、泡发前检查，避免使用体积过于肥大、颜色异常的水发原料	泡发前
	03、泡发要用清水或温水，严禁用热水	泡发时、泡发过程中
	04、泡发盛具必须无油渍	泡发时、泡发过程中
	05、泡发原料用多少泡多少，避免出现剩余	泡发前
	06、合理掌握泡发，避免时间过长	泡发过程中
	07、泡发过程中至少要换水三次	泡发过程中
原料	08、检查泡发后有无异味，是否手感不粘和滑爽	泡发后
泡发	09、剩余原料清洗干净放入无油渍盛具加入清水保存	烹制后、存放中
肉类加工	01、加工前先检验其质量，腐败变质食品不加工	切配前
	02、以销定量及时加工切配	切配中
	03、严禁肉类、水产品等易腐败食品落地存放	切配中、切配后
	04、严禁禽类未除净内脏尤其是肺脏，即放入冰箱冷藏或冷冻存放	冷藏前、冷藏中
	05、严禁鱼类未除去鳞、鳃和内脏后，即放入冰箱冷藏或冷冻存放	冷藏前、冷藏中
	06、加工熟肉和生肉的刀具、盛具、	切配中

	砧板等要分开使用	
	07、熟食与生食分开存放，生肉与素菜原料分开存放	存放中
土豆加工	01、不使用发芽部位较多、青皮面积较大的土豆	入库时、初加工前
	02、发芽、青皮少的土豆要彻底去除芽、青皮和腐烂部位	初加工后
	03、去除芽眼直径1厘米部位	初加工后
	04、去皮土豆冷水浸泡30分钟以上，以溶解残存的龙葵素	切配前
	05、发芽青皮土豆要红烧、炖煮烹制，禁止炒制	食谱审定时
	06、烹制时加入适量食醋，分解龙葵素	烹制中
	07、烹制土豆要烧熟炖透	出锅前
豆角制作	01、使用四季豆（扁豆、芸豆、刀豆）必须经总公司考核委员会批准	食谱制订、入库验收
	02、“四季豆”要炖制，禁止焯水凉拌和炒制	食谱制订、烹制中
	03、炖制四季豆要烧熟煮透至颜色变黄、豆腥味消失	出锅前
禽蛋加工	01、严禁将生禽蛋清洗后存放	存放中
	02、禽蛋加工前要检查是否有异味、空壳等变质现象	烹制前

工	03、加工前将禽蛋清洗干净，清洗过程中要勤换水	清洗过程中
	04、打蛋盆要与洗蛋盆分开专用	烹制中
	05、手打禽蛋前要肥皂流水洗手	烹制中
	06、禽蛋要炒熟熟透，严禁食用生蛋、半熟蛋（如西式蛋、太阳蛋）	食谱审定时、出锅前
	07、制作蛋花汤时要将蛋汁倒入开水煮沸，禁止在汤桶里漂蛋花	烹制中
豆浆加工	01、黄豆浸泡过程中检查有无发酸变质现象	浸泡中、加工前
	02、检查豆浆机内部有无残留酸败豆渣	使用前
	03、用锅煮沸而不用蒸汽煮沸豆浆，避免产生“沸腾”假象	使用前
	04、沸腾后继续煮沸五至十分钟	煮沸中
凉菜加工	01、凉菜制作必须向总公司考核委员会申请，由考核委亲自或委托专人审查批准	食谱审定时
	02、冷拼间加工条件不符合要求的禁止加工凉菜	食谱审定时
	03、冷拼间要每日收尾后紫外线消毒40分钟以上	收尾后
	04、冷拼间要有调温设备，保证室温不高于25℃	随时

凉菜加工	05、操作人员进入冷拼间，要马上肥皂流水洗手	加工前
	06、冷拼间由专人加工，非专人禁止进入	随时
	07、生拌鲜蔬菜、果品时，要先清水洗净，在沸水中快速冲洗消毒，以防病毒和残药中毒	烹制中
	08、熟拌的蔬果、肉类等原料，要先清水洗净，在沸水里氽透或煮熟，或在油里炸熟	烹制中、售卖前
	09、未经过07或08项处理的原料，严禁进入冷拼间	随时
	10、剩余熟制半成品必须自然冷却后加保鲜膜放入冰箱冷藏，再次使用时回锅热透	存放中、加工时
	11、盛用具生熟荤素标识明显，单独消毒	消毒时
	12、超过两个小时不食用的凉菜成品要放入冰箱冷藏存放	售罄结束后
	内脏加工	01、动物内脏只允许使用畜类内脏和鸡珍、鸡心，禽类其它内脏和鱼类内脏禁用
02、动物内脏必须采购生鲜产品或冻制品，禁止采购熟制品、半成品和碱		入库验收时

	发品	
	03、动物内脏的清洗必须按内脏加工操作规范清洗干净	切配或烹制前
	04、生动物内脏晾凉后冷藏存放不能超过12小时	存放中
	05、动物内脏卤熟或煮熟后两小时不加工售卖,要自然冷却后放入冰箱冷藏存放或回锅卤透	存放中、加工中
	06、凡隔餐或隔夜的熟内脏再次使用前要回锅充分卤透或热透	烹制前
成 品 检 验	01、成品一定要烧熟煮透,严禁夹生	出锅前
	02、成品要确保无异物、异味	出锅后、售卖前
	03、每餐制作的每一个品种出售前都要进行检验	出锅前
	04、要检验不易烧熟煮透原料中心部位的成熟度,如猪肘、鸡腿等	出锅前
	05、对同一品种的不同锅次产品,分批检验	出锅前
	06、卫生不达标的产品,立即进行纠正,纠正无望的销毁处理	出锅后、售卖前
剩 料 管 理	01、剩余蔬菜放入镂空净菜筐,阴凉通风处存放	烹制完毕后
	02、剩余肉类平铺放入冰箱冷藏或冷冻存放	烹制完毕后

	03、剩余豆制品浸入清水并放少量盐，或冷藏存放	烹制完毕后
	04、下餐同样原料先用完剩料后，再取新原料	烹制前
	05、再次使用前严格检验	烹制前
开 罐 原 料	01、检查是否是“三无”产品	使用前
	02、检查有无胖听、漏气现象	使用前
	03、开罐后，剩余原料要保洁冷藏	存放中
	04、再用前进行闻尝，检验是否有异味、变色、变质	使用前
剩 餐 处 理	01、剩餐严禁隔日食用	存放中
	02、剩余饭菜冷藏前要自然冷却	存放前
	03、剩餐隔餐或隔夜必须在0℃至4℃条件下存放	存放中
	04、剩餐要平铺于盛具内，禁止堆积过厚	存放中
	05、剩餐冷藏存放严禁超过24小时	存放中
	06、冰箱内，剩餐要与半成品或原料分格存放	存放中
	07、再次食用前必须回锅充分加热至74℃以上	出锅前
	08、回锅加工前要闻尝，检验是否变质	回锅前
开	01、检查是否是“三无”产品	使用前

罐 原 料	02、检查有无胖听、漏气现象	使用前
	03、开罐后，剩余原料要保洁冷藏	存放中
	04、再用前进行闻尝，检验是否有异味、变色、变质	使用前
剩 餐 处 理	01、剩餐严禁隔日食用	存放中
	02、剩余饭菜冷藏前要自然冷却	存放前
	03、剩餐隔餐或隔夜必须在0°C至4°C条件下存放	存放中
	04、剩餐要平铺于盛具内，禁止堆积过厚	存放中
	05、剩餐冷藏存放严禁超过24小时	存放中
	06、冰箱内，剩餐要与半成品或原料分格存放	存放中
	07、再次食用前必须回锅充分加热至74°C以上	出锅前
	08、回锅加工前要闻尝，检验是否变质	回锅前
标 识 管 理	01、刀、墩、盆等用具按现场色标划分	随时
	02、菜筐按毛、净划分	随时
	03、切配水池按洗菜池、洗肉池划分	随时
	04、洗消水池按刮、洗、泡、过清划分	随时
	05、冰箱柜按生荤、生素、熟分格	存放中

	06、相关岗位人员熟知标识规定	随时
炸制用油	01、用前检查有无浑浊、沉淀、悬浮物	使用前
	02、用前检查有无酸臭味	使用前
	03、用前检查有无分层现象	使用前
	04、煎制食物时火不要烧得过旺，油温控制在150℃以下	使用中
	05、炸制食品后的食油要马上过滤，除去分解物质	使用后
	06、使用频次不超过三次，避免摄入致癌物	使用前
墩具消毒	01、菜墩和肉墩要每天分开煮沸消毒一次	随时
	02、菜墩和肉墩要完全浸泡在沸水中	消毒中
	03、煮沸消毒时间自沸腾始不少于15分钟	消毒中
抹布管理	01、用于水池台面、盛用具、餐具的抹布要按颜色区分，分开使用	随时
	02、不同用途的抹布要分开定位存放，禁止混放	随时
	03、严禁用未消毒的抹布擦拭已消毒的餐具、盛具用具	洗消后、售餐前
	04、每餐将抹布煮沸消毒15分钟以上或84消毒液消毒10分钟以上，消毒比	消毒时

	例为1:200	
	05、抹布消毒晾晒后保洁存放	消毒后
药品 保管	01、严禁餐饮中心采购、存放、使用硝酸盐和亚硝酸盐	入库时、盘库时
	02、用于清洁的火碱、硫酸、盐酸等腐蚀性药品必须标识明显,专室存放	随时
	03、腐蚀性药品必须由库管专门管理,经餐厅经理批准方可出库使用	盘库时
	04、味精、白糖、食盐、明矾、纯碱、苏打等形态相似调料辅料,标识明显,防止误用	随时
	05、更换盛具必须库管必须及时更换标识	随时

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 校舍安全管理制度

(2024年度)

校舍安全是学校整体教育教学管理工作的重要组成部分，通过加强管理，提高校舍的使用效益，是校舍安全管理的主要目的，同时为学校创造一个良好的育人环境，杜绝安全事故的发生。

一、校舍安全管理主要由学校总务处统管，并实行使用班级及各处室分管责任制，科组由组长负责，班级教室由班主任负责，各处室由各处室主任负责。分配给教职工居住的宿舍，属学校固定资产，居住期间由入住教职工负责，调离时无条件完好归还学校。住宿生宿舍楼，由分管各幢的负责内宿管理老师负责。未具体分配使用的校舍，由总务处统筹负责。对于校舍的使用，任何个人未经同意，不得擅自调换和占用，不准私自改动内部装修和结构等。

二、建立健全校舍档案资料管理工作，施工后的各幢楼房图纸，要按各幢进行整理归档、装妥，以便日后查阅。如校舍产权变动、大修、拆迁、改建，需由学校办公会研究决定，并按有关程序，呈报上级教育主管部门审批。

## 三、校舍的修缮维护

1. 要定期进行校舍检查，发现隐患及时维修、改造，杜绝安全事故的发生。门窗地板注意保养维护，墙壁地面要干净无污渍，保持完好状态。

2. 经常检查各处室内网络、水、电、窗帘等设施设备，建立健全报修制度，确保正常运转，使用。

3. 对各幢建筑物大面层，保持经常清理，排水管道要畅通不被堵塞，无积水：要及时发现大面层有无裂纹渗漏滴水情况，并及时组织修补。

4. 设立定期检查制度，特别是在每年台风雨季来临之前，应及时组织检查，做好准备应对。

5. 每学期末，都要进行全面彻底总检，利用假期时间，彻底维修，保持校舍完好。

四、按上级指示要求，在一定时段对每幢建筑物定期请市防雷检测所进行防雷检测，检查避雷线路情况，及时发现问题排除隐患，确保师生人身及设备安全。

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 消防安全管理制度

(2024年度)

为加强学校消防安全工作、保护公共财产、师生的生命安全，把消防安全工作纳入学校的日常管理工作之中，现制定消防安全管理制度。

一、加强全校师生的防火安全教育。按《消防法》的要求，做到人人都有维护消防安全、保护消防设施，预防火灾，报告火警的义务。要做到人人知道火警报警电话119，人人熟知消防自防自救常识和安全逃生技能。

二、保障校内的各种灭火设施的良好。做到定期检查、维护、保证设备完好率达到100%，并做好检查记录。

三、教室、办公室、学生宿舍安全出口、疏散通道保持畅通，安全疏散指示标志明显、应急照明完好。

四、学生聚集场所不得用耐火等级低的材料装修。

五、易燃、易爆的危险实验用品、做到定点存放、由化学实验员两人同时加锁开、关负责保管，在室内必须有水池、灭火器等。在利用易燃、易爆化学药品做实验时，教师必须在做实验前向学生讲清楚注意事项，并指导学生正确使用，防止火灾事故发生。

六、图书馆、化学实验课、物理实验课、机房等场所严禁吸烟及使用明火，下班后工作人员要及时关好门窗，确保安全。

七、消防栓、防火器材等消防设施，要人人爱护。任何人不得随意移动和损坏，违者要严肃处理。

八、加强用电安全检查，电工必须经常对校内的用电线路、器材等进行检查，如发现安全隐患，要及时进行整改、维护、确保安全。

九、师生宿舍内严禁使用明火，禁止使用电炉及热得快，点燃蜡烛、蚊香；严禁吸烟，严禁私拉乱接电线。不准私自接用任何家用电器。

十、食堂必须使用合格的压力容器等设备，要定期进行检测维护，要定时检查，严格按操作规程操作，燃气设备及管路定期维修，天天巡查，严防事故发生。

十一、对因无视防火安全规定而造成不良后果者，要从重处罚，直至追究法律责任。

山东省牟平第一中学

# 山东省牟平第一中学 消防设施管理制度

(2024年度)

为了促进消防目标化管理，保护全校公共财产和师生员工生命安全，根据《中华人民共和国消防法》规定，结合我校实际，特制定本制度。

一、全校所有的消防设施和器材由校保卫科及维保单位统一布局并全面监督管理。

二、各类消防器材的管理实行责任到人。消防器材一经使用或被损坏，由责任人及时报告保卫科。

三、消防设施的安全管理

(一) 加强对全校师生的《消防法》、《安全生产法》等法律法规教育，加强实验室、计算机房、多媒体教室等公共聚集场所的消防设施和用电安全管理，由总务处、保卫科确定专人负责，定期检修，保证正常运转。

(二) 学校保卫科应按规定在教室、实验室、图书室、计算机房、多媒体教室等人员密集的放火重点场所，配齐配足消防器材，保持安全疏散通道畅通，保证灭火器械规格正确、功能有效，有关管理人员必须熟悉使用灭火器等消防设施。

(三) 在师生密集场所设置人员疏散指示标志，由学校保卫科、总务处组织开展照明设施和停电应急措施检验，组织开展紧急情况下师生安全撤离和疏散的演习活动，确保师

生安全。

（四）总务处加强对电源、电器、电网的检查，防止因漏电或线路老化等隐患引发事故。

（五）加强对全体师生的消防安全教育，严禁师生在班级私自接线使用各类电器，严禁使用电炉子、热得快等大功率电器。

（六）学校各部门、教师一旦发现消防安全隐患，因立即向主管部门反馈，主管部门应在尽可能短的时间内进行整治，不得以各种理由拖延。

山东省牟平第一中学