

莱州市特殊教育学校食品安全管理制度

学校本着对学生对家长对社会高度负责的态度，严格按照市教体局和卫生局的要求开展配餐工作，并制定食品安全管理制度。

（一）卫生制度

1、严格按照卫生制度的要求，开展学生配餐工作。餐厅工作人员严格按照上级要求进行体检，符合卫生要求才上岗。要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

2、餐厅内外环境每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

3、餐厅周围水槽、水沟、剩饭菜池(桶)清洗干净。

4、餐桌椅用后擦干净。餐具和盛放熟食品的容器洗净、消毒。

（二）就餐制度

严格按学校规定的就餐时间准时开饭。工作人员要礼貌待人，不得使用粗暴语言。每餐都及时留有样品。

（三）配餐经费专款专用，严禁违规列支、报销其他费用的现象。

（四）餐厅内按要求配备灭火器，排除消防安全隐患。