

学校第一和第二食堂工作现场办公会议简讯

2月19日上午，学校领导、后勤部门负责人等同志在第一和第二食堂召开了2024学年第二学期食堂工作现场办公会议。学校校长、党总支书记沈正东、食品安全总监保晓青副校长、分管食堂工作的校务办李伟明副主任、食品安全员陆薇医生、食堂工作人员在学校两个食堂进行实地检查，召开食堂工作现场办公会议。







9:30 来到第一食堂，沈校长和几位分管领导仔细查看了食品原材料进货验收记录、供货商资质、从业人员晨检和午检的记录以及餐饮工作消毒记录等台账资料。在物料仓库，沈校长强调，教师与学生的物料应分开存放，原材料使用记录应完整、准确。抽查了香醋，食品的包装、规格、有效期、库存数量均与标注的标签一致。在加工区，果蔬类、肉类、水产品的加工工具和盛放容器，从颜色、标识上明显区分，有效防止食品发生交叉污染。在冷藏、冷冻存放区，食堂按照原料、半成品、成品的贮存要求，进行了分类存放。在烹饪间，学校要求油烟管道每学期清洗 2 次，定期检查燃气自动报警装置，主动排查存在的安全隐患。在食品留样方面，校长随机抽查了留样食品，强调每餐的品种要留全，量要留够，留存时间要超过 48 小时。留样工作要专人负责管理，留样冰箱双人双锁。

10:15 来到第二食堂，沈校长强调，在原材料进货验收方面，要加强“双人或多人联检”查验制度；在食品仓库，标签按照要求进一步完善领

取时间、领取数量、领取人等内容。在第二食堂，沈校长指出：一要重视安全问题；二要少油少盐、荤素搭配，做健康的营养餐；三是要推出新菜品，给学生带来新体验。

最后沈校长提出为确保学生们的用餐营养安全，食堂要切实落实好三方面的工作：

一、食品安全：严格把控食材采购源头，选择正规供应商，确保食材新鲜、无变质，具备合格检验检疫证明。规范食品加工流程，生熟食材分开处理，烹饪过程保证烧熟煮透，防止交叉污染。每餐食品按规定留样，标注详细信息，留存 48 小时以上，以备追溯查验。

二、卫生环境：食堂内部环境每日清洁，地面无积水、油污，桌面、灶台等保持干净整洁。定期对餐具进行高温消毒或使用符合标准的消毒设备，确保餐具卫生。做好防蝇、防鼠、防虫措施，完善相关设施，定期清理垃圾，保持食堂环境整洁卫生。

三、人员管理：食堂工作人员需持有效健康证上岗，定期进行健康检查。加强员工食品安全知识培训，提升操作规范意识。工作期间穿戴整洁工作服、帽子、口罩，保持良好个人卫生习惯，严禁患有传染性疾病人员从事食品加工工作。

撰稿：陆薇

2025 年 2 月 19 日