

江苏省高等学校后勤协会

学生伙食管理专业委员会文件

苏高后协食〔2020〕1号

关于做好高校伙食管理防控新型冠状病毒 病毒疫情工作的通知

各会员单位：

根据江苏省新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作领导小组学校防控组《关于做好学校后勤服务领域新型冠状病毒疫情防控工作的通知》（苏校防组〔2020〕12号）、江苏省高等学校后勤协会《关于做好高校后勤服务领域预防新型冠状病毒疫情工作的意见》（苏高后协〔2020〕1号）文件精神，为做好高校伙食管理防控新型冠状病毒疫情工作，便于各会员单位学习贯彻执行，学生伙食管理专业委员会设计了专题海报，请各会员单位积极贯彻实施。

附件：高校伙食管理防控新型冠状病毒疫情专题海报。

江苏省高等学校后勤协会
学生伙食管理专业委员会（协会代章）

2020年2月12日

附件

高校伙食管理防控新型冠状病毒疫情专题海报



强化学校食堂食品安全和用餐管理

一、采购管理：

疫情防控期间，各级各类学校要严格落实餐饮服务各环节的：



① 索票索证和记录工作；



② 选择具有合法资质的供货商采购原料；

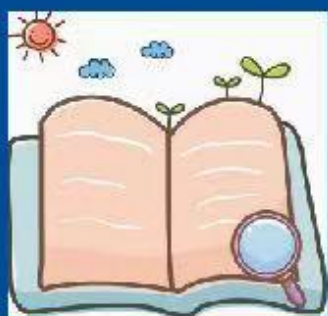


③ 严禁经营野生动物和采购不明来源或来自疫情严重地区的食品食材。



强化学校食堂食品安全和用餐管理

二、烹饪与销售严格执行：



- ① 加工、售卖、存储食品安全操作规范；



- ② 落实烹饪食品的温度和时间标准；



- ③ 严禁生熟混用，避免肉类生食。



强化学校食堂食品安全和用餐管理

三、清洗消毒：

每餐结束后须对经营场所进行消毒，



① 餐桌椅使用后进行消毒



② 餐具用品须高温消毒，确保餐饮场所、餐具、用具等按疫情防控要求消毒后使用；



③ 保持餐饮服务场所空气流通，定时开窗通风或保持新风系统正常运行。



强化学校食堂食品安全和用餐管理

四、后厨管理：

① 加强后厨管理，
做好后厨用具的
洗涤消毒工作，



② 保持操作间干燥



③ 无关人员不得进入后厨



强化学校食堂食品安全和用餐管理

五、用餐管理：



- ① 不得承接非必要的团体性餐饮服务。
- ② 食堂采用配送制、分餐制、错峰就餐
- ③ 减少同一场所集中就餐人数；

- ④ 加强教育培训；
- ⑤ 避免用餐期间近距离交谈；
- ⑥ 实行定点就餐、定桌就餐，尽可能地做到一起工作学习的人员同批就餐；



- ⑦ 确保就餐全程可追溯。

