会议记录

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 会议内容 | 幼儿园食堂食品安全规范操作 | 会议地点 | 二楼会议室 |
| 会议时间 | 2020.8.30 | | |
| 参加人员 | 陈渭芬、张亚娣、高亚清、张丽娟、黄成菊 | | |
| 主持人 | 闵晓黎 | 记录员 | 张丽娟 |
| 会议内容记录：  闵：为进一步加强学校食堂餐饮服务场所集中用餐环节的规范工作，为更好的迎接我们的孩子入园后的用餐环节，有几点和我们食堂人员强调一下：  1.严格从业人员健康管理。再次检查自己的健康证是不是在有效期内，我们食堂人员必须持有效的“健康证明”上岗。  2.严格设施设备维护，提前对食堂供水等设施全面检查维护。有问题及时上报。  3.严格每日岗前检查。每天必选要测体温，如果有发现发热咳嗽等现象，需立即上报给保健处陈主任。  4.严格食材进货查验。对于净菜公司送的每日菜品，必须严格把关。  5.严格规范操作。食品加工过程要做到“三分开、一消毒”。  6.严格清洗和消毒保洁。每天食堂生产加工就餐场所室内通风换气不少于2此，每次不少于30分钟，每日每餐前后定时消毒，每次不少于30分钟等等。  7.严格洗手消毒和留样。（留样在冷藏条件下要存放48小时）  8.严格单位食堂供餐管理。  闵：希望大家严格执行。 | | | |