**强化食堂管理 筑牢安全防线**

 ------记薛家中心小学食堂食品安全培训会议

“食品安全无小事”。为了切实做好校园食堂管理工作，筑牢食品安全防线，消除学校食品卫生安全隐患，确保学校师生饮食安全，10月31日下午，薛家中心小学组织了食堂从业人员培训会议，此次培训由刘伟主任支持，全体食堂从业人员及后勤工作人员参加。

此次培训刘伟主任就硬件管理、人员管理、过程管理、资料管理、应急处置等政策要求进行了详细解读，并且对照上级部门要求，指出了目前我校存在的疏忽和不足，提出了整改意见。

会上，刘伟主任对食堂安全工作提出了三点要求：

**一、要从思想上高度重视。**增强安全意识、服务意识、责任意识和大局意识，落实好一岗双责制度。

**二、要从程序上严格把关。**每天做好个人卫生、环境卫生，严格执行餐具消毒工作规程，把好食品进货关、贮存关、加工关；严格规范进出后厨制度，必须配备防护措施才可进入后厨。

**三、要从细节上认真注意。对照“五常”标准，**加强食品卫生和食品安全监管，做到常分类、常整理、常清洁，常检查、常自律，有要从“细节决定安全”的角度来做好工作，要像对待自己的孩子一样来对待就餐的学生。

本次活动增强了食堂工作人员的安全意识、服务意识，为进一步做好学校食堂食品安全管理工作奠定了坚实基础，对加强学校安全常规管理工作、创建平安校园起到了积极的促进作用。我们旨在确保师生吃得放心，吃得健康，营造一个安全舒适的校园生活。

撰稿：谢丰 摄影：谢丰 审核：周静