抓实疫情防控保障食品安全

1. 安全工作首先要有安全的意识，食品安全师及全体师生员工的身心健康，更关系到学校正常教育教学工作的开展。其次要掌握更多的安全的知识，用电、用气、用水，以及一些设施设备的安全操作的各方面知识，避免事故的发生。第三要定期对水，电，气等一些设施设备进行检查和维护，在8月31日之前，完成对燃气、电梯和烟道的维护和检测。

2.规范操作流程。在食品的处理和加工过程中按照科学规范，正确的操作程序，不能因为节省时间和减少流程导致操作变形，引起产生安全隐患，比如我们在清洗的过程，清洗餐具以后一定要把盆碗以及推车上的水都清理干净，然后再放入电梯间进行运送，否则会造成电梯积水，而造成电梯损坏和运行事故。

3.把好食品卫生关。两方面的含义，一方面是指餐具，清洗要彻底干净，并按要求进行消毒并保洁。一方面是指食堂从业人员的，个人卫生，首先要穿着规范帽子，口罩，服装要符合要求，特别是头发不能外露，其次，要养成卫生的习惯，在接触熟食，清洗物品，上厕所之后，一定要清洗双手，打餐一定要带一次性食品手套，第三就是身体要健康，要在上岗之前取得健康证，并每年定期体检更换，要认识到，诺如病毒等传染病的危害，发现身体有腹泻，呕吐等急性症状时，一定要及时调离原岗位并进行治疗。

其在全体员工上岗，之前我们做了健康七天的监测记录，并且及时做好了核酸检测，食品安全管理一定要按照疫情防控的要求再加工就餐、清洗、消毒等各方面规范操作，让全校师生的健康得到保障。

4.新学期我们要贯彻江苏省关于学生健康营养操作指南，厨师要不段的更新观念，提升自己的烹饪水平，菜谱能够精心制定符合学生的年龄特点，从营养的角度，科学搭配均衡营养，提高菜肴的质量，让广大师生吃的健康，逐步吃好，进一步提升师生用餐的满意度。