**开学后幼儿园食堂工作人员职责**

一、应持有效健康证明上岗，每天早晚测量食堂全体人员体温并做好登记。

二、严格按照食品操作规范操作，工作全程佩戴口罩。餐前便后、接触垃圾后认真洗手。

三、严把食品安全关：不同类型的食品原料要分开储存、分开加工烹饪，过程要做到生熟分开、烧熟煮透。严禁外来人员进入厨房，接货人戴口罩、手套并保持一定距离在食堂外验收。

四、餐具消毒：幼儿餐具和职工餐具严格按照要求消毒。如遇到发生个别幼儿或职工发热情况，要将其餐具进行单独消毒。餐具用品须按照《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》进行高温消毒。热力消毒包括煮沸、蒸汽消毒、红外线消毒。煮沸、蒸汽消 毒保持100摄氏度，作用10-20分钟；红外线消毒一般控制温度在120摄氏度，作用15-20分钟；洗碗机消毒一般控制水温在85摄氏度，冲洗消毒40秒以上。

五、送餐要求：送餐餐车封闭管理，认真消毒，防止接触污染物。