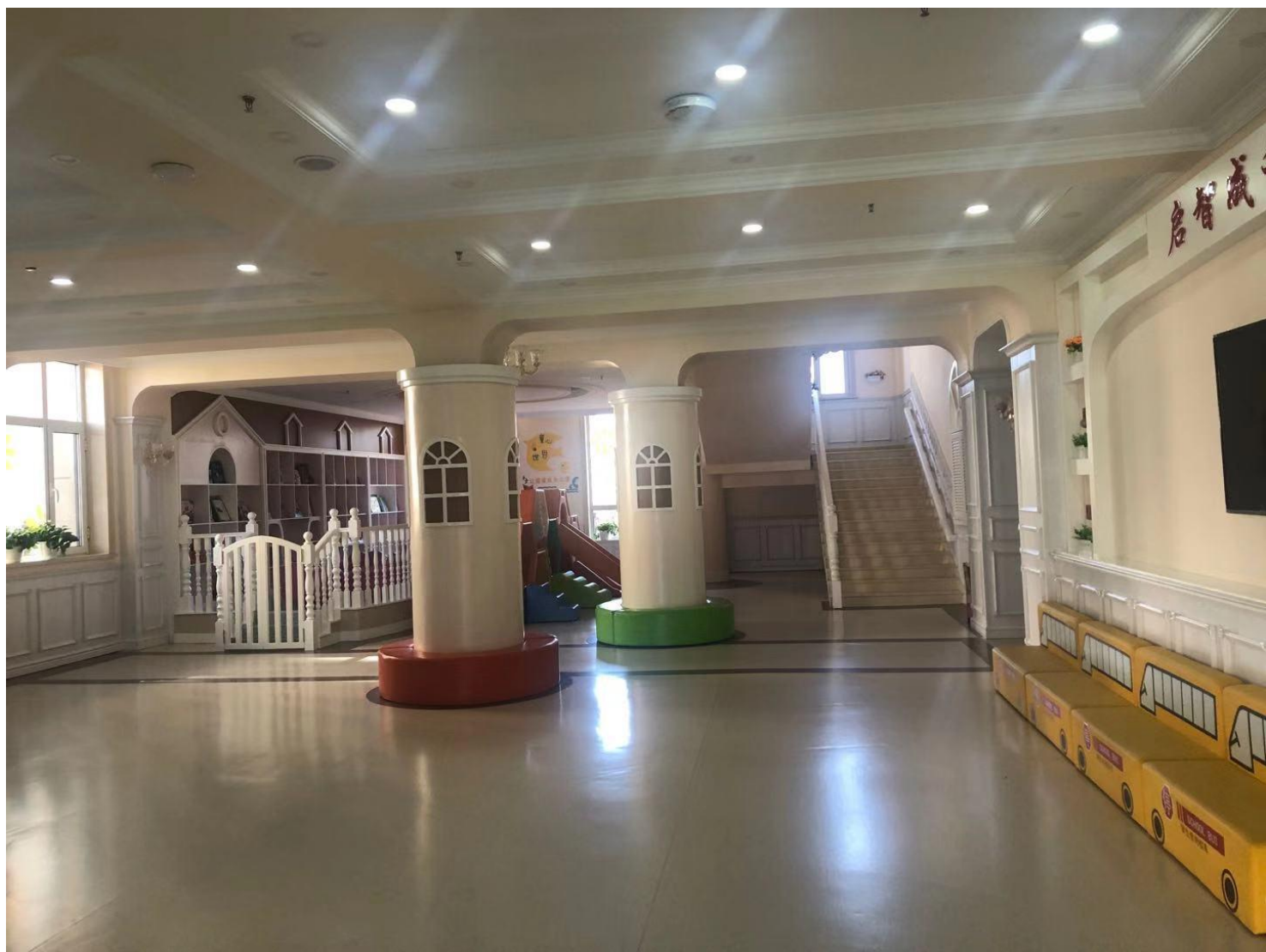
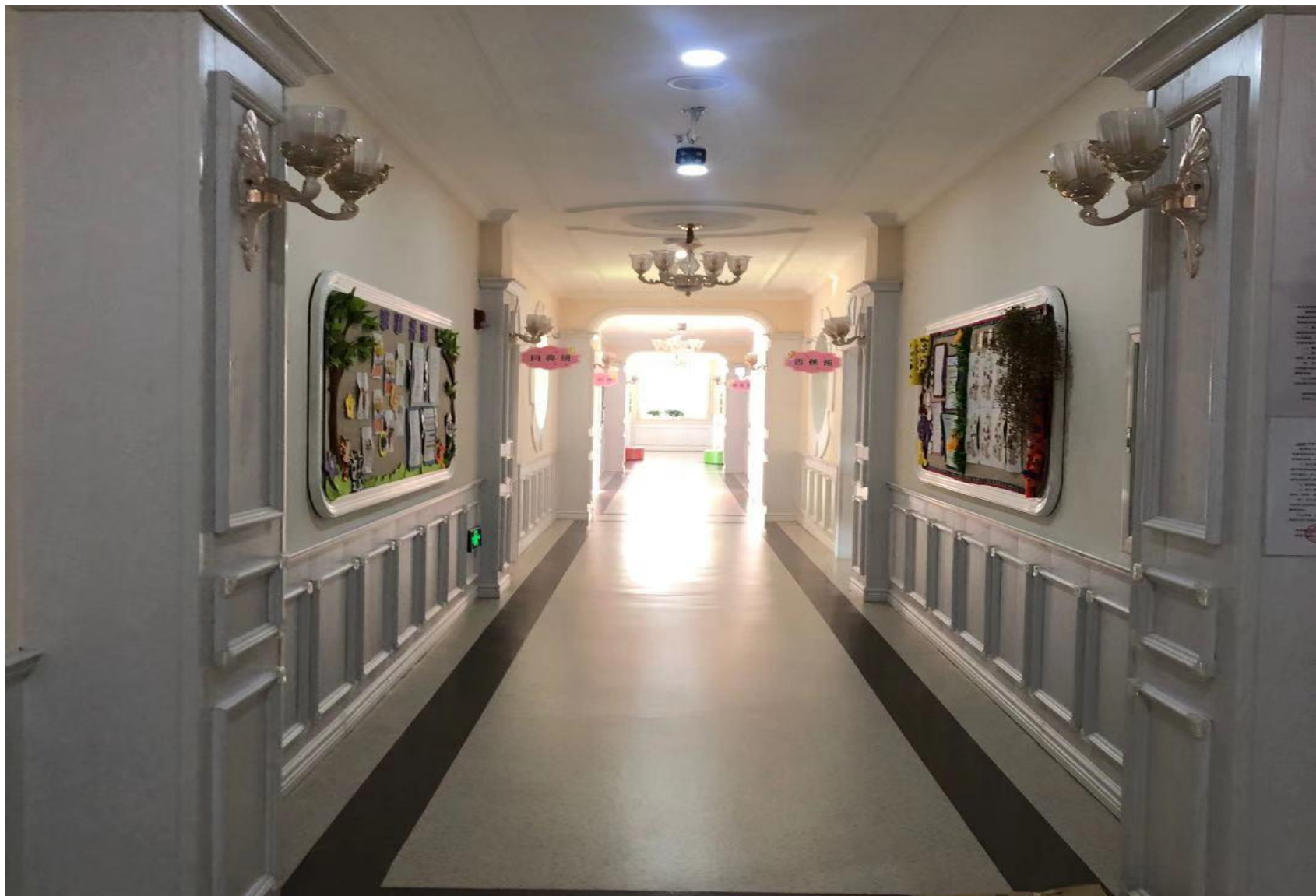














































































网络主题图

来世游

10月

秋叶
秋天的画卷
秋游计划
小风车
树妈妈的信

天

话

过中秋

月儿是我的好朋友
圆圆的中秋贺卡
月亮姑娘做衣裳

丰收

五虎軍收
聖者耕種大父身
郭國盛果地果樹
拔萝卜
五米屎开花

月
 亮
 上
 面
 有
 什
 么
 猴
 子
 捞
 月
 品
 月
 餅
 店





吉林大学附属实验幼儿园
JILIN UNIVERSITY AFFILIATED EXPERIMENTAL PRESCHOOL

延吉市清水湾幼儿园各项安全管理制度



一、安全管理制度

我们全体教职工应牢记“安全工作，人人有责”的重大意义。各班级教师要视安全工作作为一种习惯，在日常活动中贯彻执行，全园上下要安全目标一致，园长、保教主任、副主任要严格要求。

1. 全园教职工应坚守岗位，高度负责，保证幼儿身边有人，随时清点人数，严防幼儿走失。
2. 加强对幼儿的常规教育，培养良好的行为习惯，随时检查幼儿鞋带、衣物，发现不安全因素，及时处理解决。向幼儿进行安全教育，加强自我保护意识，提高自我保护能力。教会幼儿知道幼儿园的名称、家庭地址、父母姓名等，防止意外事故发生。
3. 带幼儿外出活动，必须请示领导，选好安全场地，有组织有纪律地进行。并随时清点人数，走路时注意不离开队、不排队。
4. 外来人员必须登记后经允许方能入园，一般情况下老师不能会客和接电话，建立健全幼儿接送制度，不准陌生人入园接幼儿，防止冒领。
5. 一切不安全用品、药品必须由专人妥善保管。
6. 做好防火、防盗工作，下班后应关好门窗，做好巡班工作，安排好节假日值班人员，切实搞好保卫工作。
7. 全体教职工应自觉遵守门卫制度，进出大门及时落锁。
8. 要注意房顶、场地、家具、玩具、用具的安全，定期进行安全检查，避免砸伤、摔伤等事故发生。
9. 幼儿在园如发生骨折、磕针等重大事故，当班人员必须及时向园领导汇报并送医院治疗，并及时通知家长，写出事故发生情况报告，根据情节轻重，给予当事人相应处理。

二、疾病预防制度

- 一、贯彻“预防为主”的方针，做好经常性的疾病预防工作。
- 二、保持室内空气清新，幼儿睡觉时不能有对流风。
- 三、冬季幼儿户外活动注意增减衣服防感冒。
- 四、新生入园前必须检查接种免疫证，接种证重印留园一份备案。对缺种的幼儿及时补种，预防传染病发生。
- 五、及时了解疫情，发现传染病及时报告，做到早发现、早发现、早报告、早诊断、早治疗、早隔离。
- 六、按要求搞好卫生防疫工作和传染病流行防控工作，按规做好晨检，有疫情及时向主管部门及卫生防疫部门报告。
- 七、在传染病流行期间不要带幼儿到公共场所。
- 八、加强体格锻炼，增强儿童体质，提高疾病的抵抗力。

三、39种法定传染病的分类

- (一)甲类传染病(2种):鼠疫、霍乱。
- (二)乙类传染病(26种):传染性非典型性肺炎、艾滋病、病毒性肝炎、脊髓灰质炎、人感染高致病性禽流感、甲型H1N1流感、麻疹、流行性出血热、狂犬病、流行性乙型脑炎、登革热、炭疽、细菌性和阿米巴病、肺结核、伤寒和副伤寒、流行性脑脊髓膜炎、百日咳、白喉、新生儿破伤风、猩红热、布鲁菌病、淋病、梅毒、钩端螺旋体病、血吸虫病、疟疾。
- (三)丙类传染病(11种):流行性感冒、流行性腮腺炎、风疹、急性出血性结膜炎、麻风病、流行性和地方性斑疹伤寒、黑热病、包虫病、丝虫病，以及除霍乱、痢疾、伤寒和副伤寒以外的感染性腹泻病、手足口病。
- (四)其他法定管理以及重点监测传染病:非典型性尿道炎、尖锐湿疣、生殖性疱疹、水痘、恙虫病、生殖道沙眼衣原体感染、肝吸虫病、森林脑炎、结核性胸膜炎、人感染钩体病、不明原因肺炎、人粒细胞无形体病、发热伴血小板减少综合征、不明原因疾病。

四、食品安全管理制度

- (一)、食品采购
- 采购食品，按国家规定进行索证，去相对固定食品采购的场所，以保证其质量。禁止采购以下食品:
- (1)禁止采购变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁或有异物或其他感官性状异常、含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。
 - (2)未经检疫卫生合格或者检验不合格的肉类及其制品。
 - (3)超过保质期或不符合食品标签规定的性能气调食品。
 - (4)其他不符合食品卫生标准和要求的食品。
- (二)、贮存
1. 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期查验保质期。
 2. 食品贮存场所禁止贮存有毒、有害物品及个人生活用品。
 3. 用于保存食品的冷藏设备须有标识、生、熟食品应分开存放。
 4. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，保持清洁。
- (三)、食品的加工、存放
1. 食堂的炊事员必须采用新鲜、洁净的原料制作食品。
 2. 加工食品必须做到熟透，熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70度。
 3. 加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。
- (四)、食堂从业卫生要求
1. 食堂从业人员和管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。
 2. 食堂从业人员的每年必须进行健康体检，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营者必须经健康检查，取得健康证后方可参加工作。
 3. 对采购回来的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。
 4. 食堂负责人要严格执行好食品卫生安全工作的监督和检查。

(五)、剩饭剩菜的处理

1. 食堂管理人员应控制剩饭人数，饭菜尽量少吃或不剩。
 2. 对剩饭剩菜的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。
 3. 食堂负责人要严格执行好食品卫生安全工作的监督和检查。
- (六)、食堂留样要求
1. 食堂所有食品、成品应安排专人负责，进行留样。
 2. 留样食品应盛放在分别标注于清洗消毒过的密闭专用留样桶内，在冷藏条件下存放48小时，每个品种留样量不少于200克。
 3. 对留样食品的时间、签名等其他留样情况进行详细登记，造册，负责人签字。
 4. 留样人员要认识到留样食品留样工作的重要性，对留样的记录情况，食堂负责人检查、签名、相关记录至少保存12个月。
- (七)、食品清洗和消毒
1. 食堂应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工场所均能清洗卫生，防止食品污染。
 2. 使用的洗涤剂、消毒剂应符合有关标准和规范。
 3. 采用化学消毒剂时应注意防止污染食品及食品接触面。
 4. 已清洗和消毒过的餐饮具和工用具在保持清洁状态下存放应有明显标记，避免再次受到污染。
 5. 随时做好餐具消毒记录工作，对消毒餐具数量及其他情况进行记录。
- (八)、消毒卫生要求
1. 食品和餐具清洗消毒应分开设置。
 2. 同一场所内贮存不同种类食品及物品的区域应分区设置，不同区域应有明显的标识。
 3. 清洗应遵守多种程序，食品应彻底清洗。
- (九)、食品留样的卫生要求
1. 留样食品应分装于清洁容器一次，明确留样时间及时效，必要时进行消毒。

延吉市清水湾幼儿园

出勤统计表

2019年

延吉市清水湾幼儿园

出勤统计表

2019年

幼儿园

使用情况记录

2019年





