

# 2023年学校食堂自检自查报告(优质5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 学校食堂自检自查报告篇一

马龙县红桥小学食堂食品安全自检自查报告 我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据马龙县教育局、马龙县食品药品监督管理局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，2015年9月对我校食堂展开了全面、认真的自检自查和整改，现将自检自查和整改情况报告如下：

### 一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

一、对代炊人员进行培训，持证上岗。

二、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

三、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2) 把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。代炊人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须穿工作服。

(4) 杜绝非工作人员进入灶房操作间。

四、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

五、建立校长陪餐制。

六、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

七、整改措施

(1) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2) 加大管理力度，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

(3)全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

(4)学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。

(5)要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

(7)、必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

## 八、存在问题

现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 学校食堂自检自查报告篇二

我校根据省教育厅《关于开展创建高等学校“文明食堂”和“文明宿舍”活动的通知》(苏教发[xx]22号文件的要求，结合我校餐饮服务的实际情况，着重做了以下几个方面的工作：

我校在接到省教育厅的文件后，校领导马上召开专题会议，研究如何贯彻落实的具体方案，并下发了《关于贯彻〈关于开展创建高等学校“文明食堂”和“文明宿舍”活动的通知〉的通知》中医大后字(xx)1号文件(附件一)，文件要求由校学生工作领导小组统筹各项领导、组织、协调工作，由后勤处负责具体落实；后勤处立即召开专门会议，研究落实措施；各

饮食服务单位认真自查自改;开展宣传活动, 在全校学生中广泛宣传, 形成良好的创建氛围等。在进行面上布置的同时, 还做了一条特别规定, 每天必须至少有一名校级领导到学生餐厅就餐, 以便随时发现问题, 及时给予指导, 立即进行改进。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重, 为确保无一例食物中毒的发生, 我们主要采取了以下措施:

1. 严格执行国家《食品卫生法》和省、市各级主管部门的要求和规定。
2. 严格把好食品进货关, 为使这一措施落到期实处, 我们将学校各餐饮经营点的食品进货进行统一采购, 并由后勤总服务公司的副总王良金同志负责(附件三:《关于下发□xx中医药大学后勤服务总公司采购供应实施方案》的通知》[南中医大后总字(xx)9号])。
3. 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度。
4. 建立群众监督机制, 让大家共同把好食品安全卫生关

有一次一个同学进餐时发现青菜没有洗干净, 她马上打电话给后勤处, 后勤处立即派人到现场进行了严肃处理, 并对该经营点进行了惩罚。这个同学很满意, 并表示: 你们一时疏忽, 改进后我还到这里用餐。

1. 认真按照教育厅的标准逐条进行对照检查和改进。
2. 按照学校领导的要求, 后勤处起草并下发了□xx中医药大学饮食服务管理考核办法》[南中医大后字(xx)2号]文件(附件二), 由后勤处定期不定期组织检查和考核, 在考核中把食品、菜肴的价格、质量、数量作为重点, 后勤处采取购买部分食

品进行烹饪，制定出熟率标准，用单菜核算的办法严格控制利润率，确保学生利益不受损害。

3. 由于食品价格的上涨，学校采取部分补贴的办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

4. 为搞好伙食，学校还组织了“厨艺”比赛，并开展了“让我的风味留住你的嘴”的活动。

1. 充分调动学生积极性，把与学生的联系形成一项制度，定期和不定期与学生伙管会、学生维权中心、学生代表进行座谈、沟通，听取意见，并做到期有反馈，有措施，有改进。

2. 组织节日联谊活动，加强与各食堂联系和感情的沟通。

3. 尽最大可能帮助贫困的学生完成学业，我们要求每个食堂必须提供5个以上的勤工俭学的岗位和资助10个以上贫困学生，以解决他们的实际困难安心学习。

#### (一)、基础设施方面：

我校两个校区的餐厅环境优美，餐桌椅、空调、电梯、电视、防蝇等设施齐全，且整齐美观质量好，面积为21500平米(含约10500平米在xx年9月份启用)，新食堂启用后人均面积可达2平米，炊具设备不锈钢化达85%强，且标记明显，有防毒防盗措施，已实现微机售饭菜和微机的管理，窗口机与就餐人数比为1：120。

#### (二)、伙食质量方面：

食堂的主副食品价格、质量、数量基本达到文件规定的要求，食品高、中、低档的搭配合理，食品供应的品种、低档食品的品种以及每天变换食品的品种已达到或超过规定的要求，主食品能全部自制，做到了定期公布市场原料价格和进行单

菜核算。

### (三)、安全卫生方面：

各食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有卫生许可证、动物防疫合格证，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

### (四)、服务质量方面：

员工按要求持证上岗，热情服务，文明用语，服务制度承诺上墙，做到服务程序化、操作规范化，师生能文明就餐，就餐者的满意率达82%。

### (五)、内部管理方面：

学校与各食堂的承包合同规范，任务明确。各项制度建全，采购统一规范，监督机制建全，监控有力，内部管理规范，有计划，有总结，进出货手续齐全，帐册相符，管理实现了微机化，各工作人员有一定思想素质和业务水平，等级厨师或高工人员达到占红、白案人员1/4之一以上标准。

### (六)、文明共建方面：

有关心贫困的措施，有和学生沟通的途径和制度，学生的意见和建议做到有反馈、有记录、有改进措施，有和学生的联谊活动，领导有定期不定期到食堂进餐的制度。

## 学校食堂自检自查报告篇三

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在 五、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校

食堂。

## 六、整改措施：

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

七、存在问题：、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在今后的工作中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 学校食堂安全自检自查报告 【二】

马龙县红桥小学食堂食品安全自检自查报告 我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在 建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

三、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生： 把好采购、加工关：

采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。把好消毒关。所有的餐具、用具都高温消毒。

把好个人卫生关。代炊人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须穿工作服。

杜绝非工作人员进入灶房操作间。

四、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

五、建立校长陪餐制。

六、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

七、整改措施

加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

加大管理力度，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。

要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。



现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

附送：

学校食堂安全责任书

学校食堂安全责任书

学校食品安全是各界关注的热点问题。食品从采购、生产、加工到销售各环节稍有疏忽就可能引发食品安全事故。下面我为大家精心整理了学校食堂安全责任书，希望能给你带来帮助。

为保障师生饮食绿色通道畅通，本着 服务师生，安全 二、食堂必须讲究卫生，切实保证伙房、餐厅干净整洁，无油垢、无霉点、无老鼠、苍蝇、蟑螂及昆虫活动，不准存放其他有毒物品，伙房，餐厅，餐具，要定期消毒，认真做好防疫工作。

三、严把食品采购关。

责任人必须执行《食品卫生法》严格把住食品质量关，不得采买霉烂变质食品、蔬菜。

四、学生餐厅，特别是操作重地坚决杜绝非工作人员入内，由此引发的安全责任事故由食堂责任人负责。防止坏人投毒破坏，发现问题及时采取措施妥善处理。

五、严把食品贮存销售关。

食品贮存应当分类架，隔墙离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。用于保存的冷藏设备，必须贴

有标志，生食品、半成品和熟食应分框存入。

必须严格按规程办事，饭、菜熟透，不准向师生供应生冷、霉变食品、变质的饭菜，严防食物中毒事件发生，一旦出现中毒事件要追究当事人的责任。

食品在烹饪后至出售前，一般不超过2小时。

食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售，隔夜剩余饭菜一律不得出售。

每餐样菜应各取不少于100克留置于冷藏设备中，保存48小时以上，以备查验。

学生食堂不准经营小食品和冷饮等，责任人必须按着《食品卫生法》办事，如不按食品卫生法办事，出现一切事故全由肇事者负责，并承担一切经济损失和刑事责任。

六、严把从业人员健康卫生关： 食堂从业人员必须持有健康证上岗。

食堂从业人员按照有关规定统一着装操作规范。炊事员必须讲究个人卫生，便后洗手，经常剪指甲，勤洗衣服，做饭时必须穿卫生服，戴卫生帽，把好病从口入关。

食堂从业人员在出现咳嗽、发热等碍于食品卫生的病症时，应及时脱离工作岗位，待查明病因或治愈后，方可重新上岗。

此责任状一式二份，学校、食堂责任人、各一份，自签定之日起实施。

博爱双语小学学校食堂安全责任书

为确保师生人身安全，根据上级有关安全工作要求，本着服

务师生，安全 二、采购粮油、蔬菜必须渠道正常、票证等手续齐全，且保证在运输、储藏方面无污染。

三、饭、菜熟透，不向师生供应生冷、霉变食品，严防食物中毒事件发生。

四、食堂所有从业人员必须进行健康检查，执证上岗。各食堂必须办理卫生许可证。

五、协助值日教师维护好饭场秩序，严防拥挤、烫伤等不安全事故的发生。

六、严禁闲杂人员进入操作间。加强水源、电源管理，使用电器必须规范操作，经常检查线路，防止火灾发生，定期清洗水塔，保证用水卫生。

七、要定期对食堂灶具进行消毒，定期打扫环境卫生，定期进行灭蝇、灭鼠工作，认真做好防疫工作。

八、学校要尽可能创造条件，为食堂正常运作提供良好环境。

九、安全工作实行责任追究制，发现不安全事故，视具体情况进行严肃处理，重大问题交由上级机关甚至司法机关处理。

十、本责任书每学年度签订一次，一式二份，学校、食堂工作人员各存一份，自签订之日起生效。

校长： 食堂工作人员：

201x年x月x日 201x年x月x日 学校食堂安全责任书

## 学校食堂自检自查报告篇四

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平

时，重细节。我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

为了加强对学生集体用餐，食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识，提高管理水平，明确管理责任，学校成立了食品卫生安全领导小组，校长为组长，事务、教务为副组长，各位教师为成员。实行分工负责，层层落实，领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学期对食堂工作人员进行卫生健康体检和业务培训。

建立健全的.卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传。

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，杜绝放毒现象发生。

为有效控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、

伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在今后的工作中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 小学寄宿生食堂自检自查报告二

为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，\*\*一中长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据县教科局20xx年全县学校食品安全专项行动工作方案要求，我校食品安全工作监管小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

1、食堂硬件设备比较齐全；

2、生进熟出流程合理；

3、总体环境卫生清洁；

- 4、各部标识比较清楚；
- 5、工作人员健康证齐全；
- 6、灭蚊、防鼠、防蝇设备全。
- 7、进货渠道合法，索证、索票做得比较好。
- 8、食堂管理档案较好。

不足：

- 1、装原料的塑料袋应该用食品级卫生袋；
- 2、消毒过程不够科学，使餐具不能完全消毒；
- 3、留样容器不合格，冰柜温度过低，量不足；
- 4、生熟食品容器区分不明显；
- 5、食品摆架不足；

针对以上不足，下学期之前彻底整改，确保师生就餐安全。

## **学校食堂自检自查报告篇五**

为提高安全卫生意识，加强校园管理，营造和谐、良好的校园环境。根据国食药监食[20xx]xx号文件的指示精神和食品安全法，我校食堂卫生工作领导小组对校园的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查状况报告如下：

一、确保了饮食从业人员持证上岗，校园食堂其他证件正在办理中。

## 二、重视食堂卫生工作

每学年初，校园专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的校园食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确职责。同时召开校园教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求校园后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

三、健全卫生、食品管理制度，做到职责到人。建立健全的卫生管理制度及职责追究制度，职责到人，搞好食品卫生宣传，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。

四、调整厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净。加强了各种设备的安全检查。食堂配属的炊事机械、用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1)、把好“个人卫生”关。所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，工作人员身体健康并有卫生防疫站办理的健康证。

(2)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工。

(3)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证投毒现象不发生。

(4)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

六、整改措施

为有效的控制校园食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障校园师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。校园食堂要透过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(3)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入校园；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(4)、校园透过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对校园周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

## 七、存在问题

1、校园食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

2、校园因经费原因，校园食堂配套设施标准不高。校园食堂设施设备简陋、陈旧、不配套。

3、由于经费紧张，食堂操作间地面、墙面没有铺设瓷砖，仓库功能单一。学生没有餐厅，安排学生到教室就餐，但仍存在许多隐患。



总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们必须在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。