

学校食堂自查报告(大全7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，报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

学校食堂自查报告篇一

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。根据上级部门指示精神，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，及时整改，现将自检自查情况及整改情况报告如下：

开学初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校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、晨检制度、陪餐制度及人员责任制度，做到责任到人，出台学校的食品安全事故应急处置预案，及时组织相关人员学习，责任到人，搞好食品卫生宣传和预防工作，并制定由总务主任负责的食堂每周一次的检查评比制度，做到奖惩分明。

(1)、把好采购、加工关：严把进货渠道，重新签订供货商的协议，检验供货商提供的营业执照和食品流通许可证，严把入库的索证关；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，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房。

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：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校政教处、各班主任要通过课堂教育、板报、安全教育课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。

(4)规范台帐填写。

(5)对检查中出现的从业人员穿戴不整齐、不讲究卫生的人员做出严肃批评和教育，对从业人员进入厨房前的相关方面的卫生检查进行长期的查处。

(6)集中清理卫生死角，查住一起处理一起，坚决做到厨房干净整洁无死角。

(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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

学校食堂自查报告篇二

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据《湖南省教育厅关于开展中小学学生食堂检查工作的通知》精神，结合《关于进一步加强农村中小学学生食堂管理工作的通知》（湘教通426号），及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例，现结合我校实际情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、食堂基本情况

我校现有学生食堂建于20xx年，建筑面积为149平方米，后经过多次完善，现有柴房、烹饪间、储藏间。学校现有学生675人，教职工31人，日常为学生提供开餐服务的有600余人。

二、自查情况

1、领导重视 周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上

级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

2、健全制度、责任到人。

校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、确保卫生 有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，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。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由刘昌伟同志负责。

(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，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

(4) 建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

(5) 从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加

卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

(6) 坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

(7)、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

4、保证伙食 以人为本

为维护师生的合法权益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标。

(1) 保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

(2) 就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

5、存在问题

1、因学校经费有限，(5) 从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

2、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

3、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

食堂没有配套设施，不能给学生提供一个让学生放心用餐的餐厅。

4、流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

湾头桥镇泉塘完小学

学校食堂自查报告篇三

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照教育局文件的要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

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，生活部专管，餐厅经理负责，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。

在学校食堂用餐的：现有学生20xx余人，教职工50余人。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)、卫生制度：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购

和销售腐、败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。

4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，

不得随意用手取食。

1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。

2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。

4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。

5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。

6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等

食品，对人体健康造成危害的，应及时退回。

7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。

品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

(二)、就餐制度

1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。

2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

(三)、食品验收制度

1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和实际情况，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规

定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四)、安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人

时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资（含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料）。

6、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

7、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备；不准随意改变电器功能；不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况，立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以

便查清事故原因，追究责任。

10、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

11、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)、违犯学校规章制度的情况，餐厅经理要配合生活部及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理，属餐厅经理管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、学校设意见箱，由生活部定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

(七)、严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安

全意识、提高管理水平。2进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。

学校食堂自查报告篇四

学校对每天三餐例行检查，主要检查定点采购和索证，食品留样，生熟分开，盛用具和餐具的清洗和消毒等内容；值日领导每天也到饭堂检查督促，并进行检查记录，确保食物不受污染。并及时调整调不合理的厨房内部布置。一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。加强饭堂环境的卫生，并组织学生干部到饭堂检查评比，并将检查结果在全校公布。

为了有效地对全校师生进行食品安全教育，保证食品安全教育取得实效。学校通过有力的宣传教育工作，让全校师生对食品安全的重要性有了更深的认识，也了解掌握了一些最基本的食品安全常识。

(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，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4) 杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

学校的配送食品的接收、储存和管理工作由学校总务主任具体负责。总务处与供应商签订合同，明确配送时间及数量，并对食品严格检验，严防污染、变质、过期食品流入校园。确保食品按时、保质保量配送到学校，总务处安排专人做好供接货登记工作。总务处设立专门的储藏室，配备冰柜，确保食品干净卫生，不污染、不变质。储藏室对配送的每一批

食品要留样封存，留样不得少于3天，以备待查。学生灶对配送食品必须做到加工精细，确保卫生，确保营养不流失。蛋奶主管员对储藏室内保管的食品每天要进行检查，发现霉变，过期食品要及时销毁。蛋奶主管员必须对食品加工情况和当日剩余蛋奶的储存、处理情况进行记载。总务处规范配送食品的发放程序。每天在固定的时间由蛋奶管理员把蛋奶分发给各学生灶，各学生灶在学生领取前加工好蛋奶，并对蛋奶装桶装箱，各班生活委员清点无误后，以班为单位统一签字领取。各班在班主任组织下把蛋奶分发给学生，学生须签字。每周各班主任把一周学生领取蛋奶的登记表签字后，交总务处。蛋奶主管员必须将每月蛋奶发放登记台账汇集成册并建档，以备检查和审计。政教处配合班主任对广大学生开展食品卫生知识宣传教育，依照《县三中学生食用蛋奶突发事件应急预案》处理预防食品中毒事件发生。

(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。

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：

(1) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、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。

(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) 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。

(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。

(5) 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。教育学生不到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

总之，学校安全无小事，我们一定要持之以恒做到上述几条，在食品安全工作上再接再厉，把食堂卫生工作做得更好杜绝食物中毒事故在我校发生。

学校食堂自查报告篇五

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照教育局文件的要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

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，生活部专管，餐厅经理负责，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。

在学校食堂用餐的：现有学生2000余人，教职工50余人。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全作为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)、卫生制度：

a□食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购

和销售腐、败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。

4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。

b□个人卫生：

1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。

2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

c□环境卫生：

1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。

4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。

5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。

6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等食品，对人体健康造成危害的，应及时退回。

7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。

8、餐厅经理应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

（二）、就餐制度

1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。

2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

（三）、食品验收制度

1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和实际情况，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四)、安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

4、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资（含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料）。

5、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

6、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备；不准随意改变电器功能；不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

7、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

8、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况，立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。

9、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

10、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)、违犯学校规章制度的情况，餐厅经理要配合生活部及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理，属餐厅经理管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、学校设意见箱，由生活部定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

(七)、严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：

制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。

学校食堂自查报告篇六

根据市教育局《关于开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》丹教办[20xx]127号的文件精神，为切实做好我镇学校食堂食品卫生安全工作，中心学校做了周密安排部署，对全镇各校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行了整改，并进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂食品卫生安全自查情况汇报如下：

学校食堂自查报告篇七

为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生集体中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常秩序，根据**市教育局[xx]中心学校有关要求，我校对食品卫生安全工作进行了全面的排查，消除了食品卫生隐患，对存在的问题进行了整改，现将我校食品卫生安全自查情况汇报如下：