

小学食堂整改报告(精选9篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。报告的格式和要求是什么样的呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

小学食堂整改报告篇一

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：

我校现有学生食堂建于2005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。

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

为维护师生的合法利益和身心健康，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。

小学食堂整改报告篇二

卫生局于20xx年11月6日对我园食堂进行全方面的检查，针对我园的现状，提出了相应的整改条例，同时，在检查人员的指导下，让我园分管人员，深刻地了解到自己的不足和责任的重大及不足的危害，更明确了自己工作的内容，为了孩子和职工的健康我园现结合实况制定了整改方案。

通报了检查结果，并作了深刻的自检，又一次明确了各岗责任，强调工作范畴和应履行的责任，要求要整改的内容最快执行落实，指定具体落实后的实施流程，所有工作人员要按指定的要求执行，形成常规工作。

- 1、 餐饮卫生许可证到期，我们马上到卫生局办理，园长督办。
- 2、 幼儿园饭菜坚持留样48小时，留量不低于100克，并根据每餐在留样容器上标注留样的日期、时间、餐名，用保鲜膜封闭，保证食品的原样。
- 3、 粗加工间的蔬菜存放处，要在离地面和墙面上制作隔离板，保证蔬菜不着地、不靠墙，且将蔬菜按类有序存放，隔离板要在每周五进行晾晒，粗加工间要每日通风，以防蔬菜的变质。
- 4、 所有采购的食品类全部都要在验货后上台账，要求按上级表格内容逐项填全，并将采购的发票复印后张贴在相应的台账页码上，进一步健全台账。

食品安全是教育机构重中之重的安全工作，我园将在上级部门的督察和自己的工作反思与实施中大力改进，使食堂工作正规化、合理化、安全化。

小学食堂整改报告篇三

20xx年7月2日区食品药品监督管理局领导一行5人到我园进行食堂工作检查，让我园及时发现食堂管理工作当中存在的不足，对检查出来的问题我们及时进行补救，进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂卫生安全整改工作汇报如下：

针对食堂出现的问题，我园领导对此非常重视，在7月2日下午召开了食堂卫生工作会议。对此次食堂卫生工作进行了扎实的安排，并成立了食堂工作领导小组。由园长主抓食堂卫生安全工作，真正做到了“领导包抓，要求明确，责任到人”。通过此次工作的开展，进一步明确了相关人员责任，提高了认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂人员的法律

意识和责任意识。

食堂卫生安全工作领导小组：

组长：

副组长：

食堂负责人：

1、食堂加工处理流程“生进熟出”布局不规范。

2、食品留样容器无标识。

1、园长已与7月5日放假后联系工程队对食堂重新进行了装修，按要求对食堂加工处理流程“生进熟出”进行了合理布局，已与7月31日完成。

2、食品留样容器已粘贴标签。

总之，食堂管理是幼儿园后勤工作的重要组成部分，食堂卫生安全工作是关系到幼儿及教师身体健康的头等大事，安排好幼儿及教师生活，让她们放心满意，也是幼儿教育教学工作的重要保障。因此，今后我园会始终把食堂管理放在重要位置。在制度更加细化，责任更加明确的基础上，我们将进一步对照标准，完善和健全各项制度，使我园食堂管理能上一个新台阶。

小学食堂整改报告篇四

尊敬的市场监督管理所领导： 你们好！

我园在2015年3月4日接受所领导检查时，发现存在的几个问题，现将整改情况汇报如下：

一、食品留样冰箱有放其它食物问题。此项工作我们当日立即就有改正，并召开全园员工工作会议上强调，一律不准个人的其它食物摆放留样冰箱内，厨房负责人负责全面督促，一旦发现，将做严肃处理。

二、纱窗门有一个破损问题。检查后的第二天，我们立即就叫工人从新做了一个新的纱窗门，杜绝了蚊虫易入厨房的情况。

三、厨房大门没有做防蚊虫门的问题，检查后的下午，我们就去订了pvc防蝇朔料门，第二天就安装好了，大门既美观又非常的实用。

四、购货台帐没填写完整问题。经过检查后，我们立即通报保健医生在就开始补做开学至今的一些台帐，并已经如实填写好，并要求保健医生以后每日早入采购货物后，立即登记，做到不拖拉，不漏填。

五、厨房操作间与粗加工间的流程设计不顺问题。我们当天下午就跟宝发厨具城的领导协商好，在本周末将厨房的操作灶台和排烟机搬移隔壁，做一个流程的设计调整，并承诺会在周末两天内安装好，不耽误影响周一正常做菜，整改期限为3月10日完成，完工后将按正规设计进行操作。以上是我园本次迎检中存在的问题与整改的情况，请领导给与批评指正，我园将会用最大的努力完善好一切需要纠正的问题，把厨房的一切工作做好，让家长放心，孩子们和职工们吃的舒心、放心。

艺林幼儿园 2015-3-6

为认真贯彻落实县教育局开展食品安全专项整治行动的通知精神，有效预防和控制学校食品安全事故的发生，有力保障广大学生的健康。据文教体局和镇中心校专题会议精神，结合我校食堂实际情况进行整改。

1、强化以校长负总责，后勤副校长监管，事务长直管的管理体制，层层把关，确保食堂安全。

2、学校食堂领导机构健全，并成立了领导、教师、学生家长膳食委员会，各类档案齐全。

3、食堂外悬挂学生收费公示牌，制定了饭谱，每天不吃重样饭，饭菜花样丰富，营养均衡。

4、食堂订菜、米面油专人负责，库管负责进菜和米面油的质量，腐烂食品不准入库。认真填写入库单并签字。食堂账目、台账、进库账、现金账专人负责，互相制约。

5、供货商资料齐全，与备案上的品牌和所供的品种完全一致。

6、食堂设置公示管理人员和从业人员信息、监督电话和举报箱，举报箱的钥匙由校长保管，出现问题及时整改。

7、我校制定校长每周在食堂和学生在一起吃一至三顿饭。监管员提前

试餐，值班领导和教师一日三餐在食堂就餐，确保食堂饭菜质量。如发生重大事故，则追究校长和当事人的经济和法律

责任。

8、从业人员上岗必须一穿三戴，讲究个人卫生，否则不准上岗。食堂从业人员要强化责任意识，高度重视，食堂要争创一流环境、一流服务，向高标准食堂迈进。

2015年11月2日

目前由于公司食堂油烟及污水排放未达到环保排放要求，故需对食堂烟道、污水排放口进行改造，具体改造方案如下：

一、油烟排放改造：在食堂屋顶烟道口增装一台无烟直排型

油烟净化器，根据我们市场调查，东莞天洁环保科技有限公司生产的天洁牌（型号□tyjh-4k ;价格：3900元/台）油烟净化器既经济又实用。该产品有以下特点：

《食堂油烟排放整改报告》全文内容当前网页未完全显示，剩余内容请访问下一页查看。

小学食堂整改报告篇五

接到岐山县教育体育局《关于开展学校食堂食品卫生安全工作的通知》后，我校领导非常重视，为进一步强化我校食品安全工作，提升食品卫生安全管理水平，立刻召开领导班子会议，按照市食品药品监督管理局、市教育局《关于切实加强学校食堂食品卫生安全工作严防食物中毒事件发生的通知》精神的有关要求，立即在校内开展学校食品卫生安全自查工作，认真检查，并对检查出现的问题，把整改措施落到实处。下面是我校的检查情况：

我校一直以来，就高度重视学校食品安全工作，把食品安全工作纳入学校安全工作之中，由总务处牵头成立食堂管理机构：韩晓辉为组长，刘聪岐、李卫东为副组长，张军民、刘建社、张剑锋为成员，分工负责，层层落实。认真履行食品卫生安全管理职责，建立了学校食品安全责任制及责任追究制。

如：《食堂管理制度》、《食品卫生制度》、《食堂安全制度》、《食堂准入制度》、《食堂留样制度》、《食品安全责任制度》、《食品卫生监督量化分级管理制度》、《责任追究制度》、《消毒制度》、《突发公共卫生事件应急预案》等一整套可操作的管理制度，要求从业人员定期进行健康检查持证上岗。我校也定期邀请县防疫站的检查人员深入到学校进行检查。确定张军民校长为突发公共卫生事件报告人。

我校认真贯彻落实《学校卫生工作条例》和《食品卫生法》，遵照有关部门的要求，食堂各项管理制度齐全，科学管理学校的食堂卫生安全工作。食堂有专门的管理人员，负责食堂各项日常管理工作。制定了食堂卫生、安全管理制度，严格持证上岗制度，食堂从业人员做到持证上岗，学校分管领导也可以随时查看食堂从业人员的工作情况，从而了解食堂的内部情况。学校执行严格的食品采购程序，食堂粮油肉、蛋、蔬菜等物品实行定点采购，确保食品的安全。进一步加强对从业人员的安全、卫生、质量和服务意识的教育和培训，树立良好的形象，为全校师生员工提供更优质的服务。并按规范严格执行，对饭堂从业员工进行岗前培训，每个从业员工都有健康员，做到持证上岗，工作规范。

小学食堂整改报告篇六

20xx年9月贵单位组织人员对我校食堂进行了食品安全卫生工作检查，并提出相应的要求和希望，在此，由衷地感谢你们对我校工作的关心和支持。

在虚心听取你们的意见后，学校领导和食堂管理人员十分重视，专门召开了食堂管理工作会议，针对我校食堂存在问题并参照其他学校食堂存在的问题，进行了全面分析和认真整改：

一、进一步强化校长为第一责任人的校长负责制，强化学校食品卫生管理，进一步明确专人负责学校食堂卫生管理和监督，建立健全监督管理与定期检查制度，加大检查力度，完善设施设备。

二、进一步健全食品、食品原料、食品添加剂和相关产品的采购查验和索票索证制度，完善供货商档案，实行定点采购，签订购销合同，建立健全各类台账。

三、组织人员对原有货物进行彻底排查，清理“三无”及过

期产品，对不合格产品坚决销毁，对检验检疫不严格或者手续不全的产品进行清退。如将原采购的食用猪油退货，改用合格的产品“元宝牌”餐饮大豆油。

四、加大资金的投入，改善仓储设施，加装仓库排风扇，并计划在最近时间内改装地楼。同时要求仓管员加强仓库管理，合理摆放，定期盘查，确保货物质量。

五、改善消毒设施，加强消毒管理，增设餐具保洁柜，进一步加强场所、炊具、餐具的清洗消毒管理工作，安排人员对保洁消毒工作进行全程监管。

六、加强添加剂使用管理，不使用非食用物质加工食物。

七、进一步规范餐厨废弃油脂的处理，与泔水收取人员签订《泔水处理协议》，安排值班人员对泔水处理情况进行登记，并随时跟踪考察。

八、对于其它做得较好的工作，如环境卫生、食品安全预警、食品留样、含毒测试、消毒及记录、健康管理、卫生许可等，我们一并予以完善和加强。

再次感谢上级对我们的关心和支持，欢迎上级相关部门随时对我校食品安全工作进行监督指导！

小学食堂整改报告篇七

我校位于沈北新区兴隆台镇，食堂卫生自查报告。为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据沈阳市20xx年全市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；

针对以上不足下周五之前彻底整改，确保师生就餐安全。

为了认真落实乌江镇中心学校食品安全工作实施方案精神，把学校食品安全工摆上议事日程，切实将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校教师就餐安全，避免食品安全事故发生，我校特制定如下食品安全实施方案。

学校食堂食品安全监管领导小组

组长：

成员：

学校食品安全管理领导小组

组长：

组员：

（一）学校从事食品生产经营人员健康检查制度

- 1、从事食品操作人员上岗前必须到区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩戴或随身携带健康证。
- 2、本制度执行责任人每年组织本单位食品操作人员进健康检查，并掌握结果。
- 3、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

（二）学校食堂卫生检查制度

- 1、建立健全食堂卫生清扫制度，坚持环境卫生清洁制度；
- 2、主管领导定期检查（每周二到三次）；
- 3、食堂负责人（学校后勤处）自查；
- 4、卫生领导小组成员抽查（不定期）；

- 5、按标准严要求，不留死角；
- 6、查出问题，立即解决。

（三）学校食堂餐厅卫生管理制度

- 1、建立健全教师餐厅卫生清扫制度，坚持清洁制度不放松，并定期检查；
- 2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；
- 3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；
- 4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁，勤洗头，洗澡，勤剪指甲，工作时间不得吸烟；
- 5、餐厅服务人员出外办事前，必须脱下工作服，帽等，回来后用水洗手；
- 6、餐厅服务人员上岗必须佩戴有效的健康证。

（四）学校防投毒措施

- 1、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度；
- 2、严把采购、储存、加工、供应等各项环节的安全关；
- 3、烹饪原料专人专管，其他人未经允许不得擅自入内。
- 4、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随便进入，工作人员离开时要锁门；
- 5、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强教职工防投毒意识；

6、各环节由专人负责，学校卫生管理领导小组定期对预防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人及主管人员责任。

（五）从业人员卫生知识培训制度

（六）餐具，用餐清洗消毒制度

- 2、确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；
- 3、将待消毒后的餐具置于餐具消毒设施中消毒；
- 4、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用；

（七）烹调加工管理制度

- 1、进入烹调间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证；
- 2、进入烹调间的人员必须穿戴工作服、帽；
- 3、所有使用的容器、用具必须洗净、消毒。
- 4、食品加工前应检查是否有感官异常；
- 5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定台案上，不得放置地面；
- 6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上；
- 7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台；
- 8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖；
- 9、无防蝇窗纱的窗户不得打开；

10、个人物品不得带入烹调间；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

利用板报、班会等形式向学生宣传食品卫生小常识，提高学生食品安全意识，增长学生安全防范能力。营造普及食品安全知识氛围，最大限度防止食品中毒事件发生。

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应怀疑食毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组组长报告，组长在接到报告后，应立即向区教育局、食药监管部门报告，并通知领导小组成员即到岗，安全事故紧急预案马上启动。

小学食堂整改报告篇八

我们对学校食堂各方面的工作进行自查，通过自查我们认为学校食堂能够按照各级有关食堂方面的要求去做，能够在客观的条件不太好的情况下尽力做好工作。

我校食堂建于20xx年，建筑面积为90平方米，现有加工间、烹饪间、教师餐厅和学生餐厅等4个区域，可容纳70人同时就餐。学校现有学生170人，教职工12人，日常在食堂就餐人数70人。

1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，卫生教师和食堂管理员任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

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，卫生教师负责监督管理。

同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、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、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度等。

3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

4、把好食品蔬菜的验收关。仓库验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上“放心菜”，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供凉拌食物。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

8、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

小学食堂整改报告篇九

根据教育局的文件精神，4月15日，我校对食堂的'食品卫生、设备安全等进行了逐项自查。从自查的情况看，基本符合教育部的规定。现将自查情况报告如下：

1、食堂卫生设施健全。学校自2000年起，陆续投入了近百万元修建和改造一、二食堂，更新和改造了大批的炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化，墙面、地面瓷砖化。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理，周围环境整洁优美。基本符合教育部的文件要求。

2、内部管理比较规范。一是组织健全。自2000年起我校就成立了以校长于法文为组长的“食品卫生管理监督小组”，并分派后勤处一名副主任导职管理食堂，整个后勤执行“梯形”管理，“食品卫生监督小组”定期、不定期的对食堂进行卫生检查；二是管理规范□20xx年食堂出台了《长沙二中饮食服务管理细则》，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。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。

3、食品采购、贮存、加工卫生情况良好。食品采购我们严格按照《食品卫生法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、柴油等)都进行严格的考察把关，并按国家规定进行索证。各班组自行采购的配菜、家禽类，我们执行“签订合同，定点供应”的办法，与集市固定摊点、菜农签订《供货质量保证书》，确保食品卫生安全，价格优惠。食品贮存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则。加工程序比较合理，生熟、荤素分开，严格“三刀三板”和清洗消毒制度。基本符合教育部的文件要求。

4、食堂证照齐全、合法有效，所有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，并人人办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做得比较好。

5、种类设备的安全状况良好。食堂配属的各类炊事机械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

在自查过程中也暴露出一些问题，归结起来有以下两点：

1、部分学生的饮食习惯不科学、不卫生，外订盒饭现象较多。

2、食堂的个别工人懒惰，清洗蔬菜或清洗大米时没能严格按照规定程序操作，食品中有砂石、虫、草等现象时有发生。

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，使师生员工养成良好的生活、工作习惯。重点抓好早操，督促学生早睡早起；加强门卫管理，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。