

2023年学校食品安全报告人培训(优质8篇)

随着社会不断地进步，报告使用的频率越来越高，报告具有语言陈述性的特点。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家有所帮助。

学校食品安全报告人培训篇一

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。根据区教育局的要求，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，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：

为了加强对教师集体用餐、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：吕应社校长为组长，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，。

□

。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，由工会主席冯美同志做好对食堂每周一次

的检查，做到奖惩分明。

(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。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灶房操作间。

□

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，切实保障学校教师员工健康安全。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，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。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)、灶房未安装纱门，个别窗锁损坏

五月底给灶房安装纱门并更换窗锁。

总之，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。

学校食品安全报告人培训篇二

为不断强化学校食堂食品安全工作，有效预防学校食堂食品安全事故发生，确保广大师生餐饮服务食品安全，进一步提高学校食堂的餐饮服务质量，我校根据《西畴县食品药品监督管理局、西畴县教育局关于对全县学校食堂食品安全专项检查情况的通报》、《西教发〔20xx〕127号》和《西府电〔20xx〕6号》文件精神，结合我校实际，认真开展自检自查，现就自查情况汇报如下：

1、学校成立食品安全管理机构坚持以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，并正常开展工作。

2、学校配备安全管理人员，管理学校食品安全，并积极组织管理人员及食堂从业人员参加食品安全培训。

3、学校食堂办理《餐饮服务许可证》，做到持证经营，从业人员积极参加健康体检，积极参加培训，办理上岗证，做到持证上岗。

- 4、学校各种记录齐全，按要求进行消毒，留样。
 - 5、学校不采购腐烂变质，油脂酸败、霉变、生虫，污秽不洁、混有异物、感官性状异常食品。
 - 6、不采购病死、毒死，死因不明的肉类制品，不采购不合格的肉类，不采购一切不合格食品，采购食品严格执行索证索票制度和验收记录制度。
 - 7、食品清洗工具实行动物性，植物性食品分开，标明标记，避免混用，食品切配工具生熟，肉类，蔬菜类分开，餐具洗涤盆、消毒盆、清洗盆分开。餐具有防尘、防虫设施，食品储存、加工操作场所有防虫、防鼠设备，餐具有防投毒设备。
 - 8、食堂加工操作按储存—清洗—切配—制作—废弃物的流程布置，各场所物品摆放整齐，卫生清洁，各设备按时清洗消毒。
 - 9、学校水源有专人负责，定期进行清洗消毒，并做好记录。
 - 10、食堂垃圾泔水分类存放，垃圾桶、泔水桶外观清洁，学校与用户签订协议，做到日产日清，流向清楚，并有记录。
 - 11、食品储存做到干燥、避光、防潮、隔热、防鼠、防虫，实行分类存放，盛放工具清洁，并且定期进行清理消毒。
 - 12、每天两餐厨房人员按时、按质、按量进行留样，所有留样存放不低于48小时，并做好记录。
- 1、学校条件限制，用房紧张，食品储存间与操作间无法分开，致使物品摆放难以规范。
 - 2、食堂天花板、墙壁脏，在规定时间内难以更换和粉刷好。
- 1、严格要求管理人员认真清扫厨房卫生，保持卫生清洁，吧

物品分类摆放，做到整齐有序。

2、学校召开班子会商定，把天花板的更换，墙壁的粉刷工程向外承包，在最短时间内完成此项工程。

学校食品安全报告人培训篇三

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，下面是小编为大家精心收集的学校食品安全自查报告，供大家参考，希望大家喜欢。

xx县xx中学 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xx县教育局□xx县营养办□xx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，我校食堂卫生工作领导小组严格按照《学校食堂食品安全预警公告》[(20xx年第1号)文件的要求和xx县食品药品监督管理局20xx年3月20日对我校食堂的督查意见对学校的食堂卫生工作展开了全面、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：

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。学校成立了食品卫生安全领导小组：王军荣校长为组长，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。

确保饮食从业人员持证上岗。现在除了刚刚请来的临时工外都有证。

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，由王举政老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

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。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穿工作服。

(4)、杜绝非工作人员进入灶房操作间。

严格搞好营养餐管理。切实按xx县营养办套表的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

切实做好督餐工作，做到早餐每班每早都有督餐教师，正餐每餐都有值周教师和保安督餐。

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。

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，切实保障学校教师员工健康安全。根据xx县食品药品监督管理局20xx年3月20日对我校食堂的督查意见，近来我们着

重从以下几个方面加强了对我校食堂的督促管理：

(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，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，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。

(6)、做到生熟食分开存放，生熟食盆分开使用并标明生熟食字样。不得为学生提供隔夜、变质的食品。冷藏柜内要做到生熟食分开存放、要保持清洁。食品储藏间不得存放有毒、有害物品及个人用品。食品添加剂要专人专柜保存、按量使用。

(7)、必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

因学校食堂正在建设，现在我校食堂临时搬在老旧教室，客观条件有些差、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，再接再励，把食堂卫生工作做得更好。

根据《辽宁省教育厅关于朝阳建平县学校突发公共卫生事件的紧急通报》精神，结合《辽宁省学校食品卫生安全专项整治行动检查评估细则》，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2019年，建筑面积为106平方米，后经过改建装修，现有加工间、烹饪间、配餐间、储藏间、教师餐厅和学生餐厅等6个区域，可容纳140人同时就餐。学校现有学生、幼儿358人，教职工20人，日常在食堂就餐人数近百人。

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、从业人员体检培训制度等。

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、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。

9、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；食品加工区有专用带盖的废弃物容器；食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，保洁柜能定期清洗，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校统一使用自来水公司提供的自来水，水质达标，食堂周边无污染源。

12、存在问题。流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效。

本次县食品药品监督管理局来我校检查，主要指出两个方面的问题：1、防鼠设施不够完善；2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，我校食堂食品安全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，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

1、组织制度建设

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

2、许可证情况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围相符。但20xx年6月5号已到年检期限，尚未进行年检。

3、食品留样

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

4、索票索证

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

5、消毒和 三防 设施

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，三防设施尚需完善。

6、从业人员健康管理

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

7、食品采购、储存及出入库台帐

学校食品由专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台账。严把食品原料质量关，所购食品原料符合要求。

8、其它方面

从业人员操作时，能按要求穿戴工作服，接触食物前按要求洗手消毒。食品制作环境整洁，硬件设施良好。食品添加剂符合国家规定，有专人采购、保管。

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。我们从以下几个方面进行了整改：

1、对食品质检证明批次不符的情况，当时已责成供应商重新提供了同批次号的质检证明。

2、重新添加、安装了防鼠设施。

3、对所有从业人员重新办理的健康证进行了挂牌公示。

4、迅速进行食堂餐饮许可证年检。

今后，我校将加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安

全意识。学校食堂要通过板报、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。不断提高安全卫生意识，提高工作技能和饭菜质量，使学校后勤管理水平和服务质量在新学期有大幅度的提高。

学校食品安全报告人培训篇四

1、成立以刘校长为首的食品安全工作领导小组，以强烈的政治责任感，狠抓学校食品卫生安全工作，实行一把手亲自抓，分管领导具体抓。一级抓一级，一级对一级负责，层层落实食品卫生安全责任制。严格按照《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，提高了广大师生和食堂工作人员的政治意识、法律意识、规范意识、责任意识，从严要求，严防死守，杜绝食物中毒事故的发生。

2、加强宣传，学校利用校园广播在全校师生中宣传食品安全知识，并认真组织广大师生和食品从业人员学习食品卫生的法律法规和相关的文件精神，从而增强了从业人员对食品安全的忧患意识，认真履行工作职责，强化了对食品卫生安全的重要性和必要性。用严格要求、严格管理、严格监督来约束从业人员的行为，保证广大师生的身心健康。

1、一开学，学校组织所有从业人员到医院进行了一次全面健康检查，并办理了健康证，所有从业人员均持证上岗。

2、领导小组对我校食堂进行认真排查。严禁“三无”产品进校园，对照《食品卫生法》的要求，对学校食堂的食品卫生严把进货关、洗拣关、烹饪关。严格按照规范的操作流程，在规定的区域内操作，打饭打菜时必须戴口罩，手套和帽子避免用手直接接触餐具和食品以防造成交叉污染。在本次排查中，未发现有过期，变质，变霉食品。

3、检查后及时召开有关人员会议，对检查中发现的卫生较差和从业人员服装不规范的问题要求在第二天完成整改。会后重新建章立制，学校重新制订了食品采购卫生制度、食品库储卫生制度、食品卫生管理制度、饮食卫生制度、个人卫生制度，重申卫生责任追究制，严防食物中毒事故的发生。重新修订了食物中毒的应急预案。

4、强化对食品卫生的监督。分管的学校领导坚持天天深入现场，检查食品卫生，了解工作人员的健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，并继续实行48小时留样制。

在检查中发现的卫生不整洁、从业人员服装不规范和制度不健全问题，要求第二天全部整改完成。

学校的食品卫生工作是常规工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了一定的实效，但还必须警钟长鸣，紧紧绷住食品安全工作这根弦。扎实工作，为构建和谐平安校园而不懈努力！

学校食品安全报告人培训篇五

全校共有学生900人，校园周边有小卖部两间，卫生许可证持证率100%，健康证持证率100%。

我校食品卫生安全工作在上级部门的正确指导下，在校委会的高度重视和大力支持下，在相关部门的大力配合和学校的共同努力下，学校食品卫生安全工作进展顺利，学校食品安全事故得到有效遏制。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生。我们的作法主要有：

1、学校食品卫生安全工作管理组织健全。学校成立了“后勤安全管理工作领导小组”，实行目标责任制，分管副校长具体抓，相关人员配合抓，制定了相关的制度和职责，层层签定了学校食品卫生安全责任书，平时有检查，有考核、有奖

惩记录。

2、加强学校食品卫生安全教育。学校将健康教育和食品卫生安全教育列入日常教学内容，加强学生食品卫生安全知识教育，增强学生的食品卫生安全意识和自我保护意识，逐步培养学生养成“六要六不准”的个人食品卫生习惯。

3、进一步规范学校商店经营行为。对学校校门口无卫生许可证、无营业执照的违规经营小摊点，积极配合有关部门坚决取缔。同时，教育广大学生不吃零食，不吃“三无”食品，养成良好的食品卫生习惯。

切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的身体和生命安全，在今后的工作中，我们打算：

1、进一步加大食品卫生安全知识的宣传力度，提高学校的食品卫生安全责任意识和广大学生的食品卫生知识及自我保护能力。

2、增加学校食品卫生安全工作日常检查、监督的频次，及时排查食品卫生安全隐患，牢固树立“安全第一”意识，服务师生，保障安康，努力营造学校安全、良好的食品卫生环境，不断构建人民满意及和谐校园。

3、继续与相关部门积极配合，巩固学校食品卫生安全工作取得的成果，共同营造学校食品卫生安全的良好氛围，为构建和谐双语做出更大贡献。

学校食品安全报告人培训篇六

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的'态度，严格按照上级工作要求，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：周校长为组长，张校长为副组长，成员为各班生活委员。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。

组长：

副组长：

成员：各班生活委员

在学校食堂用餐的：现有学生400余人左右。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：

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，食堂负责人负主要责任。
- 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、食堂负责人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当地实际，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、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。

5、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。严禁销售剩饭剩菜。

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，食堂负责人要配合总务处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。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、严格执行学校的管理制度。

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，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，难以满足每个人的口味。

对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

学校食品安全报告人培训篇七

1、中心校和各小学食堂营养餐相关领导小组基本健全，各学校成立有学校营养改善计划工作领导小组、营养餐供餐领导小组和监督小组，各领导小组职责明确，落实到位。各领导小组成员名单和职责已制定上墙和装档。

2、中心校和各小学制定了营养改善计划实施方案和各项工作管理制度，有营养改善计划经费管理办法，食堂管理各项制度，学生实名制管理岗位责任制，有食品原材料采购验收、保鲜、加工、发放、食用、安全、留样、废物回收等的操作规程。

3、中心校与各学校、学校与相关食堂管理人员、班主任、食堂工人层层签订有食品安全目标责任书、协议。

1、全镇10所小学均办有《餐饮服务许可证》、《食品卫生许可证》，食堂工人均持有《健康证》和《上岗证》，建立有食堂从业人员健康检查制度。

2、所有食堂从业人员都参加过于20xx年3月16日由镇党委政府、镇卫生院、镇派出所、镇中心校联合组织的食品安全、食品安全法律法规、规章、标准等相关知识的学习培训。

3、各学校食品原材料采购均有如实记录和相关销售票据。

4、各学校食堂对维护食品加工、储存、陈列的设施设备、餐具、炉灶等定期进行清洗，做到卫生整洁。

5、各学校不存在违规加工制冷、荤、凉菜和豆角等行为。每天对食用的饭菜等进行按标准留样，留样时间达72小时。

6、各校均建立有由教师、学生、家长和教育、卫生、镇负责人共同参与的膳食管理委员会，履职情况基本正常。

7、观风海镇中心、观风海二小、四十五户小学、七舍学校、果化小学、塘房小学设置有专用的储藏室，其余学校因房间调节困难无专用储藏室，储存设备基本能保证食品储藏安全卫生。有专人管理，相关制度、食品入库、出库有专人登记。

8、各校均有校领导、教师自费陪餐。

1、自实施“计划”以来，我镇任何学校不存在资金违规操作情况，教育局每次将50天学生营养餐专款划到核算中心后，再由各学校每次按10天计划使用款项写出营养餐专款计划使用申请报告，报中心校审批后，由中心校核实将各学校10天计划资金直接划拨到学校营养餐计划资金专户投入使用，专门用于采购食品原材料。

2、中心校从无违规下拨“计划”专款行为。学校每次将“计划”专项资金存放到学校开设的“计划”资金专户，划入和拨出都必须经过该专户。学校建立有“计划”专项资金使用管理责任制，明确专人管理“计划”专项资金。

3、各学校对“计划”专项资金进行单独核算，建立有“计划”专项资金使用台账，并能加强“计划”专项资金的财务管理和监督管理，无任何学校存在挪用、挤占、截留、浪费或套取、违规使用“计划”专款行为。

4、所有支出有票据，据实核算入账。食品原材料购买物资质量符合卫生要求。

5、各学校食品原材料采购价格一般要求不高于批发市场和零售市场批发价，无任何学校存在擅自提高运输成本和水、电、煤等使用成本。“计划”专项资金账目清楚，无违反财经纪律、虚列支出、弄虚作假、虚设“小金库”等现象存在。

6、各学校与食堂从业人员均签订有一年一次的聘用协议，建立有财务公开制度，且能将资金使用情况、每日菜谱、下周食谱落实公开。

1、各学校有“计划”管理责任人，设立监督举报电话和意见箱，明确有采购监督员，建立有采购台账。

2、各学校经常对学生进行食用营养餐过程中的安全自我保护教育。学生使用营养午餐均不存在浪费情况。各校在制度中指定各班班主任作为本班营养餐观察员，负责组织本班学生就餐，食后观察有无疑似中毒情况发生，反馈到学校。

3、各校制定有营养餐安全事故应急预案，严格规定了事故发生报告制度。

4、各学校每次采购的食品原材料有食堂出入库记录，并与现金日记账相符。

1、各学校当日食用菜谱和下周预计食谱一般能公示。

2、每月能将上月资金使用情况结算在学校公开栏进行公示，

公示内容与实名制名册学生人数一致。

自实施“计划”以来，我镇各学校均以尽量让学生吃饱午餐为目的核算供餐，全镇各校每天统一菜谱，实行一菜一汤或两菜一汤。基本按每天人均3.00元核算使用，供餐质量基本能让学生、家长和教师满意。

1、通过此次排查统计，我镇10所小学校园周边100米以内共有零售销售摊点20个。其中观风海镇中心校周边2个、第二小学周边2个、四十五户小学周边2个、七舍小学周边地摊4个、沙子小学周边3个、南园小学周边地摊4个、塘房小学周边地摊1个、果化小学周边地摊1个、箐河小学周边地摊1个。

2、经过实地排查摊点内零售饮料和食品，发现确有过期、厂家不明、质量难断、卫生较差等危害人生安全的食品安全隐患存在。针对上述情况，工商部门、卫生部门要求摊主及时整改并收缴了过期食品和“三无”食品。

3、对于在门面内经营的业主，工商部门要求及时办证，规范经营，不能出售过期食品和“三无”食品。

1、“计划”实施过程中，食堂管理相关人员均为兼职教师，有的兼课节数较多，工作业务量大，精力不足，经验不足。

2、部分学校食堂供餐面积小，炉灶、设施设备、操作及储藏房间并用，规范整洁和食品隔离存放难以做到标准化。

3、食堂用水、电、及燃煤进源缺乏，消耗量大，学校公用经费垫支难以保证实施需求，七舍学校、果化小学、勺口教学点严重缺水，李子小学学生人数较少，生均公用经费不多，又特别边远，生均公用经费难以支撑营养餐工程。

4、大部分学校购买蔬菜等食品运费报销困难。

5、尽快改善食堂条件，满足“计划”需求。

6、尽可能力争将食堂设备设施添补、食堂能耗、工人工资纳入财政预算。

7、建议教育局考虑解决运费报销难的问题。

学校食品安全报告人培训篇八

1、成立以刘校长为首的食品安全领导小组，以高度的政治责任感，高度重视学校食品卫生安全工作，落实第一领导亲自抓，分管领导具体抓。层层负责，层层落实食品卫生安全责任制。广大师生和食堂工作人员严格按照《食品卫生法》和《学校食堂和学生团体餐饮卫生管理条例》的要求，提高了政治意识、法律意识、规范意识和责任意识，严格要求，严格预防和严格预防食物中毒事故。

2、加强宣传。学校利用学校广播向全体师生宣传食品安全知识，认真组织师生和食品从业人员学习食品卫生法律法规和相关文件精神，提高员工食品安全意识，切实履行职责，强化食品卫生安全的重要性和必要性。严格要求、严格管理、严格监督，约束员工行为，确保师生身心健康。

1、学校一开学，就组织全体员工到医院进行全面健康检查，并申请健康证明。所有员工都持有证书。

2、领导小组仔细调查了我们学校的食堂。“三不”产品严禁进入学校。根据《食品卫生法》的要求，严格控制学校食堂的食品卫生，如采购、清洗、分类、烹饪等。严格按照标准操作流程，在指定区域内操作。烹饪时，必须戴上口罩、手套和帽子，避免用手直接接触餐具和食物，防止交叉污染。本次调查未发现过期、变质或发霉的食品。

3、检查结束后，及时召开相关人员会议，第二天对检查中发

现的员工卫生差、着装不规范等问题进行整改。会后，重新建立了规章制度体系。学校重新制定了食品采购与卫生制度、食品仓库储存卫生制度、食品卫生管理制度、食品卫生制度和个人卫生制度，重申了健康责任追究制度，严防食物中毒事故的发生。修订了食物中毒应急预案。

4、加强食品卫生监督。学校主管领导坚持每天到现场检查食品卫生，了解员工健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，继续实行48小时留样制度。

检查中发现的卫生不整洁、员工着装不规范、制度不完善等问题，第二天要求整改。学校食品卫生是一项日常工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了必要的成效，但也必须警钟长鸣，抓紧食品安全工作。努力工作，为建设和谐安全的学校而不懈努力！