

食堂商店情况整改报告 医院食堂整改落实情况报告(通用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？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

食堂商店情况整改报告篇一

20xx年10月30日新密市教体局食安办一行领导来我校监督食堂工作，下发了“食品安全整改通知书”，要求限期三天内整改。

- 1、防蝇措施不到位。
- 2、食品留样销毁没按照要求，留样记录不规范。
- 3、蒸车无排风罩，排气不畅。
- 4、冬瓜有腐烂现象，餐具消毒不及时。
- 5、食堂原料购进未制定并实施原料采购制度。

学校领导和相关工作人员针对此次卫生监督所的整改通知，开展了食品安全专项整治行动，认真学习，并召开食堂工作专题会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作、采购、储存等各个关口（食品采购关、食品存贮关、食品加工关、餐具消毒关、食品安全关等），确保食品安全卫生。针对此次事件，食堂针对消毒关整改如下：

- 1、防蝇措施实施。

(1) 迅速排查蚊蝇进入食堂的通道根源：门窗封闭不严实。餐厅窗户乱开，餐厅中蝇子，通过售饭口进入售饭过厅，最后进入操作间等，操作间安装排风扇的窗户封闭不严。操作间后脚门处垃圾封闭不严。

(2) 迅速封闭食堂售饭口窗户，一直到售饭时打开，售饭完毕后迅速关闭，分工道人，责任到人。

(3) 第二天（10月31日）安装售饭过厅的三个门的隔蝇皮帘子和封闭安装排风扇的'两个窗户。

2、食品留样具体要求如下：

(1) 彻底清理留样柜里其它杂物，容留物品摆放整齐、有序。

(2) 彻底清理留样柜外部及周围卫生，做到干净、整洁。

(3) 留样人及留样记录，固定专人，明确责任。要求必须每餐师生餐用食物一样不缺，全部足额□250g□留样，不可少留。

(4) 留样食物与记录必须一致，当顿留样后及时记录，不可提前或拖后回忆，随意记录。

(5) 禁止异顿餐物移花接木，替换使用；

更不允许两餐食品留样交换日期重新舞弊使用。

(6) 留样日期及时更新，不可涂改。

(7) 留样48小时以上存留，48小时以后及时清除。

3、蒸车无排风罩，排气不畅。

已清除干净排风扇处堵风罩，使排风扇通风顺畅。

4、食品采购及储存方面：

(1) 专职人员负责食品索证及台账记录等工作。

(2) 米面油、调料等干菜类食品原料和青菜类食品必须定点采购，不得随意采购定点外食品原料，与定点供货商签订保证食品卫生质量的合同。

食堂商店情况整改报告篇二

宜章县食品安全委员会：

__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，改用合格的名牌产品“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！

食堂商店情况整改报告篇三

为确保医院食堂（以下简称“医院食堂”）食品安全，规范食堂食品原料（以下简称“食材”）配送行为，强化医院食品安全管理，严防食品安全事故，保障师生饮食安全和合法权益，根据《食品安全法》《医院食品安全与营养健康管理规定》市场监管总局等四部门《关于印发校园食品安全守护行动方案（20xx-2022年）的通知》等法律法规及相关文件精神，特制定医院食堂食材“阳光配送”工作实施方案。

医院食堂食材“阳光配送”工作在县委县政府领导下，深入贯彻落实食品安全工作“四个最严”要求，依托“灌云县医院食堂食材网上商城”平台，实行“统一审核、线上采购、

阳光配送、全程管控、信用管理”的食堂食材安全管理模式，接受人大、政协、纪检监察以及社会等多方监督。通过严把企业入围、严格审核过程、严控源头质量、合理测算价格、全程监控配送、科学制订食谱、强化监督考评、推进社会共治等措施，不断提升医院食堂食品安全保障水平。

从今年秋季开学起，全县各级各类医院食堂应全部实行食材“阳光配送”工作，并对所有进入平台参与医院食堂食材配送的食品生产经营等单位进行考核评价和信用管理。

在完成平台相关功能模块建设的基础上，按照平台测试、试点运行、遴选单位、宣传培训、联调联试、推广应用等步骤，在全县医院食堂组织实施。

（一）宣传启动阶段（20xx年6月30日前）。教育部门通过广泛宣传、深入发动，督促医院食堂积极参与食材“阳光配送”工作。教育局与合作单位签订协议快速推进，县市场监管局会同县教育局、农业农村局宣传发动企业报名参加阳光配送，三部门和合作单位（农商银行和软件公司）对医院和监管部门分层次，开展软件安装、平台操作和食品安全培训等。

（二）遴选审核阶段（20xx年7月15日前）。县市场监管局牵头，根据配送单位报名情况，县市场监管局联合教育局对平台运营公司开展复核，建立第一批“阳光配送”单位名录库，与平台运营公司签订契约后正式上线运行。县教育局根据医院需求，会同卫生健康部门逐月确定医院食堂常用菜谱，供配送单位集中采供。县农业农村局依据相关标准，在全县范围内遴选推荐一批蔬菜、水果、水产、禽蛋等种植养殖基地和屠宰企业进行基地直供。

（三）联调联试阶段（20xx年7月31日前）。从7月初开始组织部分医院食堂使用平台采购食材，进行平台稳定性测试。7月20日前，所有进入平台的食材配送单位完成相关产品信息

维护，8月底前，平台组织采购、验货、收货、资金支付和问题处置等全环节实操演练，集中进行压力测试，检验平台稳定性和安全性。

（四）试点论证阶段（20xx年8月25日前）。选取高中段医院食堂、部分配送单位、部分食品生产单位及食用农产品种植养殖基地开展平台测试及试点运行工作，进一步完善优化平台。

（五）推广应用阶段（20xx年9月1日起）。根据县教育局统一安排，组织医院正式实施“阳光配送”工作。9月30前，县市场监管局、教育局、农业农村局等部门会同平台制定出台医院食堂“阳光配送”工作管理办法、配送单位信用管理办法和医院食堂食材应急保障预案等，每年年底前对配送单位开展考核评价，实施信用管理、建立淘汰机制，对配送单位名录库进行更新。

县市场监管局、教育局、农业农村局、卫健委、发改委、公安局、农商银行等部门配合，负责平台建设及推广运用、食材品种确定、“阳光配送”单位遴选及评价考核、宣传培训、信用管理、责任追究，以及准入和退出制度建立等工作。具体分工如下：

市场监管局：对申请进入平台企业的资质审核，并通过平台对交易双方的经营资质、产品品质、供货渠道、检验检测、贮存配送、加工制作、主体责任落实等进行全程监管，指导医院食材验收标准及“阳光采购”单位建设标准的制定、考核验收等，规范进入平台企业食品安全管理。协助对进入平台企业考核评价。

教育局：负责平台建设、测试、试点运行及培训，引导医院食堂积极参与“阳光采购”工作，规范学生伙食费的使用管理，确定医院食堂食材品种库，督促指导医院严格执行线上食材采购及人员健康管理、食品留样、校长家长陪餐、信息

公示、食材采购及验收管理等制度。指导医院动员学生家长通过家委会、意见箱和微信公众号等及时反馈意见建议；引导学生家长通过手机公众号实时、全面、动态了解医院食堂从业人员健康管理、食材采购、加工制作过程、每日食谱、食品安全自检自查。协助市场局等部门对申请进入平台的企业进行资质审核。

农业农村局：加强对本地蔬菜、水果、水产、禽蛋等种植养殖基地产品质量源头管控，严格执行食用农产品可追溯制度。组织有参加医院食堂食材配送意向、已纳入江苏省农产品监管平台并开具食用农产品合格证的种植养殖基地和屠宰企业进行“阳光配送”遴选推荐，以保证优质供货渠道。

卫健委：组织营养学专家定期对医院食堂食谱制订进行培训指导，配合教育局做好食材品种的确定，保证学生餐营养健康。

发改委：加强市场价格监测，定期发布主副食品价格行情，根据市场价格的实际情况，对配送单位的食品价格进行监测预警，同时做好副食品价格与配送平台数据对接。

公安局：负责监督、检查、指导平台落实网络安全等级保护制度和加强学生的信息安全工作。

农商行：负责医院食堂账户开户，资金的收缴与划拨，与商家对账，平台软件开发、维护，确保系统运营正常、安全。

（一）严格标准上报。加强对报名参与食材配送的食品生产经营单位、食用农产品种植养殖基地等的帮扶指导，加强规范化建设。在满足医院食材供应需求的前提下，按照“优中选优”原则，由县市场监管部门会同教育局、农业农村等部门严格遴选。

（二）强化业务培训。各部门按照县统一计划，提前做好相关培训的准备工作。县市场局做好单位食品安全管理系统安

装培训、通知进入平台企业参与培训、医院食堂“互联网+明厨亮灶”系统安装对接等工作。教育行政部门做好辖区医院的通知、会务准备等工作，督促校园食堂“阳光采购”系统软件安装和培训。

（三）加强协调配合。县级层面建立定期联席会议制度，及时协调解决实施过程中的矛盾问题。各成员单位要加强协作配合、注重沟通交流，确保各项工作有序推进，确保秋季开学后，医院食堂食材采购更加便捷高效，广大师生吃得更加安全、健康、实惠，让家长放心、社会满意。

食堂商店情况整改报告篇四

20xx年3月24日，弥勒市食品药品监督管理局来我校进行食堂常规工作检查，分别检查食品安全管理制度、食品原材料采购流程、食品留样及库存情况。在检查过程中，我校食品安全管理制度及食品安全事故应急预案基本符合要求，食品留样也十分规范，而食品原材料采购的索证、索票工作还有所欠缺，库房内食品原料分类上架存放并保持通风透气也没有做到位。为此，弥勒市食品药品监督管理局立即向我校食堂工作小组公布了检测结果并要求我校食堂进行整改。

对于食堂采购索证、索票及库存不合格的情况我校进行了自查和整改。

- 1、在购买食品原材料时，有些自认为不需要索证、索票的食品原料就没有进行索证索票。
- 2、仓库设在距离食堂较近，没有考虑到通风透气等方面。

学校领导和相关工作人员针对此次食品药品监督管理局的整改通知，认真学习，并召开食堂工作会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作各个关口（食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品

安全关等），确保食品安全卫生。针对此次事件，我校食堂针对食品采购关、食品储存关及常规工作整改如下：

1、食品采购：

- （1）进入学校食堂的食品，一定做到知根知源，一物一证。
- （2）对没有证的农产品，一定要问清来源，记清购买的时间及卖主是谁。
- （3）没有索证、索票或进行登记的物品一律不准进入学校食堂。

2、食品储存：

- （1）学校食堂采购的食品原材料一定要进行分类离地上架存放。
- （2）库房安排在通风透气性良好的地方。
- （3）库房要做到随时消毒，并且随时检查是否有变质的食品，一经发现，立即当废弃物处理。

3、常规工作：

- （1）不断完善食品安全管理制度。
- （2）把好食品采购关、食品存贮关、食品操作关。责任到人，发现问题，一查到底。
- （3）抓好食堂环境卫生工作，随时保持食堂干净整洁。
- （4）熟食操作时严格遵守操作规范。

食堂商店情况整改报告篇五

我中心学校本着对学生、家长、社会高度负责的态度，严格按照上级部门对学校食堂食品安全工作的要求，认真对照《__县教育局关于开展食堂食品安全工作专项检查的紧急通知》的要求，对我中心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：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对我中心学校学生集体用餐、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。我中心学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，总务主任分管，学习组长分工负责，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。

二、自查情况

(一)学校建立以校长为第一责任人的食堂食品安全责任制，各学校组长为专兼职食品安全管理人员。

(二)建立健全食堂食品安全管理制度。

1、在学校食堂用餐的：现有学生934人，教职工42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，悬挂在各食堂用餐场所，按要求遵照执行。

2、违犯学校规章制度的情况，食堂管理员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，属总务处管理责任的，加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

3、学校设意见箱，由总务处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。

4、严格执行学校的管理制度。管理员建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向学校膳食委员会汇报一次当月的收入、支出明细账。

(三)各种证件齐全有效。学校各食堂按要求办理餐饮服务许可证、从业人员健康培训合格证，证件齐全有效，食堂从业人员按要求穿戴各种衣帽。

(四)学校食堂不存在违规采购、加工、食用各种违禁食品。学校食堂不加工制作冷荤凉菜;不加工制作豆角(四季豆)、发芽变绿土豆、野生菌、野菜等;不采购、贮存、使用亚硝酸盐;不加工、食用隔夜瘦冷饭菜。

(五)学校食堂认真执行食品留样制度，留样数量符合规定标准，时间达到48小时。

(六)学校食堂环境卫生、加工操作、原料贮存、食堂用具及设备、食品容器及包装材料、卫生设施、餐饮具、食品用具及盛放直接入口食品的容器等符合要求。

(七)学校食堂严格执行食材食品采购进货查验、索证索票、出入库登记等制度，相关台账健全。食用油、大米、面粉、调料等大宗食品实行招标定点采购。

(八)学校食堂每学期开学初按要求开展对食堂管理员、食堂从业人员的食品安全管理培训，每月开展了对学生的食品安全宣传教育。

三、存在的问题

1、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。

四、整改措施

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。经常召开食堂工作人员的会议，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。对学校食堂的全面工作进行制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学 生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

五、克服不足，再上台阶

对照检查标准，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，不断改善管理措施，使学校食堂食品安全工作再上新的台阶。