

司法所离婚协议书要钱吗 司法局实习报告 (优秀9篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是小编为大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

学校食堂自查自纠报告篇一

为了加强对学生群众用餐、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、明确管理职责。校园成立了食品卫生安全领导小组：郝登强校长为组长，李兆建、任慎平老师专管，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校园食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

在校园食堂用餐的：现有住校学生800余人，教职工40余人。校园本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为校园工作的重中之重，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、应当订货新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，严禁订货和销售腐败、变质、过期食品以及不吻合卫生标准的食品。
- 2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。
- 3、生熟食品分离放置，切生、熟食品的刀具及砧板分离采用。

- 4、加工前，菜务必洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。
- 5、盛载食品的餐具晒干，定期消毒，销售熟食品务必采用食品夹，严禁随意用手捕食。

b□个人卫生：

- 1、食堂工作人员必须严苛按照上级的建议展开健康检查，吻合要求者就可以上岗。
- 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务必每一天打扫，持续清洁卫生，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、冰柜等务必经常冲洗，持续洁净。
- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。
- 4、餐桌椅用后必须擦干净。餐具和盛载熟食品的容器必须晒干、消毒。
- 5、食品及原料的'贮存应贴合卫生、安全、整洁的要求。
- 6、辨认出订货、销售病、死去、变质肉类（包含母猪肉）米面等食品，对人体身心健康造成危害的，司务长正数主要职责。

7、采购的食品应贴合食品卫生标准，大宗食品务必带给该食品的有效证照及发票。

8、事务长应当强化市场行情的调查介绍，尽量多想办法，订货价廉物美的物品，尽量降低成本，增加开支。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能够喝至美味的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

(二)、用餐制度

1、严格按校园规定的就餐时间准时开饭，无特殊状况不得提前或推迟开饭时间。

2、必须礼貌待人，严禁采用蛮横语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

学校食堂自查自纠报告篇二

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。

一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。

(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。

学校食堂自查自纠报告篇三

食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。今天为大家精心准备了学校食堂自查自纠报告 学校食堂食品安全自查自纠报告，希望对大家有所帮助!学校食堂自查自纠报告 学校食堂食品安全自查自纠报告 1 根据上级文件精神，为全面加强校园食堂食品安全管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境，切实维护广大师生的健康权益，严防食物中毒事件发生，我校潘校长对校园食堂食品安全管理工作作出了全面部署，总务处迅速开展了校园食堂食品安全整治工作。

透过全面、认真的自检自查和食品安全整治工作，校园食堂

食品安全工作得到进一步加强。现将自检自查和食品安全整治工作情况报告如下：一、校园领导高度重视食堂卫生工作在本学期初校园成立以校长为首的校园食堂安全工作领导小组的基础上，针对各项具体安全工作再次明确职责。同时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。

二、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。依据《食品卫生法》，建立健全“食堂工作人员个人卫生制度”、“食堂管理办法”、“卫生检查奖惩制度”等食品卫生安全管理制度。

同时制订实施岗位职责制度，制订了群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，建立食物中毒及传染病流行事件报告制度，使校园食品卫生安全管理工作有章可循，有据可依。其次，明确职责。明确校园法人代表在食品卫生工作中的职责，切实落实法人代表负总责，分管领导具体抓的管理机制。层层签订职责状，确保食品卫生安全管理职责到人，工作横向到边、纵向到底。食堂生产加工也加强了卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

三、厨房内部布置到位，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。

四、加大了宣传教育力度，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。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。

利用校园广播、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。

五、校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作 校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作，办理《健康证》，普及食品卫生法律、法规和有关卫生知识，确保校园食堂的食品安全。

落实了国家食品药品监督管理局《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》，按照《餐饮服务单位食品安全管理人员培训大纲》要求，制定培训计划，学习了餐饮安全知识和提高了规范操作潜力，并做好培训材料整理和培训状况记录。透过每年 4 次从业人员的卫生知识培训工作，提高食堂从业人员卫生意识和自我保护潜力，做到防患于未然。

六、严把食品采购、储存关和餐具消毒关 我校始终严格坚持定点采购食品，仓库进货做好台账记录，始终严格坚持食品采购索证制度，不购变质食物和野生菌、豆角等有中毒可能性的食物。餐具做到餐餐消毒，餐桌一用一消毒，生熟食品严格分类存放，分架、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。隔餐剩食不给学生食用，未加工熟的食物不给学生食用。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，贴有标志。

用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器标志明显，做到了分开使用，定位存放，

用后洗净，持续清洁。餐饮具所使用的洗涤、消毒剂贴合卫生标准。洗涤、消毒剂有固定的存放橱，并有明显的标记。

在今后的工作中，我校将继续坚持全面学习贯彻落实《食品安全法》树立安全第一的思想，健全食品卫生安全制度，做到持证上岗，一切为了孩子，为了孩子的一切，做好我校食品、卫生、安全工作，为教育教学带给保障。总之，只要持之以恒做到上述几条，就能杜绝食物中毒事故的发生，我们也必须在本学期留下的时间里再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

下 一、成立领导机构，强化责任意识 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 二、自查情况 在学校食堂用餐的现有学生 4 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。

1、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。

三、存在的问题

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。

四、克服不足，再上台阶 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。

学校食堂自查自纠报告 学校食堂食品安全自查自纠报告 3
我校一向重视食堂食品安全工作，在工作中不断完善相关管理制度，实行分工负责、职责到人的管理模式。为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生团体中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常秩序，我校进行了为期一天的食品安全自检自纠工作，对食堂食品卫生安全进行了全面排查，消除安全隐患，对存在的问题进行了整改，现将我校食品卫生安全自查情景汇报如下 一、食堂卫生管理现状 1、学校食堂有卫生许可证。

2、加工场所坚持天天消毒和打扫，坚持干净卫生。

3、从业人员已办理了健康证，做到持证、着装上岗。

4、采购食品、原料做到了索证索票。

5、库存食品标识齐全，未超过保质期，并注意了防潮防霉。

6、实行了分管领导和后勤人员职责追究制。

二、存在问题 1、食堂没有纱窗、纱门。

2、防蝇、防鼠措施不到位。

三、整改措施 1、健全组织，细化分工，针对薄弱点有的放矢地整改。今后我们将把传染病防控、学生饮食卫生安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，牢固树立“安全第一、健康第一”的指导思想，建立以校长为第一负责人，分管领导主抓的管理队伍，分工逐层细化，明确职责主体，层层签订职责状，明确谁出问题谁负责的职责追究制度。制定承包人、学校管理人员、教师和家长三人小组监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。

2、努力做到食品安全管理的制度化、常规化。在全校开展食品安全宣传活动，以板报、学校广播、学校网、橱窗等形式宣传食品安全，努力构成人人讲安全、人人监督安全的学校氛围，严格落实学校制定的各项食品卫生制度。从业人员必须持健康证上岗，采购物品严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂等在入库前由食堂承包人和学校后勤管理人员一同验货，对于不新鲜，过期，霉变的一概杜绝入库和使用。每顿饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。杜绝“三无产品”进入食堂流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。

加强学校食堂从业人员管理，做好卫生知识培训工作。食堂工作人员必须定期学习有关安全卫生方面的知识，工作人员规范操作，遵守卫生管理制度，食堂操作人员必须掌握食品卫生安全的基本要求，养成了良好的个人卫生习惯，上班期间穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿拖鞋，不在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔垃圾。进取配合食品药品监督部门和质量技术监督局对学校食堂卫生的检查，虚心地听取了专家们提出的宝贵提议，及时进行整改，消除了可能发生的安全隐患。

3、投入部分经费改善食堂生产设备。

今后我们将进一步加强对学生食堂的投入，改善食堂环境，改善学生食堂硬件条件。做到库房、粗加工间和操作间隔离，加工间生、熟食品分开，荤、素食品分开，加工生熟食品的容器、工具分开，食品分类存放，库房堆放食品隔墙离地。

经过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本贴合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

学校食堂自查自纠报告

学校食堂自查自纠报告三篇

学校食堂厉行节约反对浪费自查自纠报告

自查自纠报告（范文）

学校食堂食品安全承诺书

学校食堂自查自纠报告篇四

本校是总路咀镇西南部唯一的一所村级完小，辖6个行政村的生源。现有在职教师9名，平均年龄54岁有余；现有学生129名，小的学生只有4.5岁，最大的学生12岁；共开设6个教学班。校园无围墙，师生无宿舍。教师每一天要从4公里以外的家里步行上班；70%的学生每一天同样要从4公里以外的家里步行上学就读（到它校上学就更远了）。为了促进均衡教育；为了解决师生的温饱；为了师生的身体健康。我校自1995年以来，一向以服务师生为宗旨，想千方、设百计开办好师生食堂。那里现将食堂食品安全专项自检自查状况报告如下：

建立了以校长为第一职责人的校园食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构，并配备各专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全职责制度，明确各环节、各岗位从业人员的职责；定期检查食品安全工作，自1995年开办食堂到今，从未发生过丝毫的安全事故。

食堂占地面积156平方米。火房、燥台、贮存室、餐厅等各自分开，可容纳近100名学生就餐。食堂内外定期清洁，并持续良好。具有清除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其学生条件的防护措施。具有足够的通风、排烟设施。

既有较高的厨技，又有较强的思想素质与品行。

采购食品及原料、食品添加剂食品相关产品时，做到了进货查验、索证、索票。库存食品保质期内，原料贮存贴合相关要求。从未使用国家禁止使用来源不明的食品。及原料、食品添加剂及食品相关产品。食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道贴合规定，严格落实索证索票制度。

配备了专用的餐饮具保洁设施柜；消毒池与其它水池从未混用；餐饮具做到了用前用后，既清洗又高温消毒，其消毒效果贴合相关要求。

贮存食品原料的场所、设备设施持续清洁，从没存放有毒、有害制品及个人生活物品；运输食品原料的工具与设备设施持续清洁；从未使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程是生熟分开，从未交叉污染；四季豆、豆浆等食品做到了烧熟煮透，存放时间超过2小时的食物；食用前做到了充分加热等。

1、校园经费困难，食堂装备落后。

2、上级没有给村小配备工友，校园聘请的工友工资；靠校方走东串西求得八方援助解决。其工友工资待遇低，工友极不

稳定。

3、村小所辖的学生，几乎70%的生源是留守的特困儿童，他们的生活费付出，与现实的生活水平有极大的差距，食堂的支出与学生的用餐，如果等价结算，学生或学生家长难以理解，因而中餐孩子买方便面或不吃，等下午放学回家再饱饮一餐。为了孩子的健康，校园不得不每一天每生付出0.5元至1元的生活补贴，增加了校园的经费困难。

学校食堂自查自纠报告篇五

我校一向注重食堂食品安全工作，在工作中不断完善有关管理制度，推行分工负责、职责至人的管理模式。为了进一步强化学校食品卫生安全工作，避免学校出现团体中毒事件，确保师生员工身心健康和安全，保护正常秩序，我校展开了为期一天的食品安全送检自纠工作，对食堂食品卫生安全展开了全面排查，消解安全隐患，对存有的问题展开了自查，现将我校食品卫生安全自查情景汇报如下：

- 1、学校食堂存有卫生许可证。
 - 2、加工场所坚持天天消毒和打扫，坚持干净卫生。
 - 3、从业人员已办理了健康证，努力做到上岗、衣着上岗。
 - 4、采购食品、原料做到了索证索票。
 - 5、库存食品标识齐全，未少于保质期，并特别注意了防潮杀菌。
 - 6、实行了分管领导和后勤人员职责追究制。
- 1、食堂没有纱窗、纱门。

2、防蝇、防鼠措施不妥当。

1、完善非政府，细化分工，针对薄弱点有的放矢地自查。今后我们将把传染病防控、学生饮食卫生安全工作做为学校工作的“重中之重”去揪，稳固践行“安全第一、身心健康第一”的指导思想，创建以校长为第一负责人，分管领导主掌的管理队伍，分工逐层细化，明晰职责主体，层层签定职责状，明晰谁出问题谁负责管理的职责追责制度。制订承包人、学校管理人员、教师和家长三人小组监督制度，加强过程管理，辨认出问题及时自查，把食品安全事件力争降至零。

2、努力做到食品安全管理的制度化、常规化。在全校开展食品安全宣传活动，以板报、学校广播、学校网、橱窗等形式宣传食品安全，努力构成人人讲安全、人人监督安全的学校氛围，严格落实学校制定的各项食品卫生制度。从业人员必须持健康证上岗，采购物品严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂等在入库前由食堂承包人和学校后勤管理人员一同验货，对于不新鲜，过期，霉变的'一概杜绝入库和使用。每顿饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。杜绝“三无产品”进入食堂流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。

强化学校食堂从业人员管理，搞好卫生科学知识培训工作。食堂工作人员必须定期自学有关安全卫生方面的科学知识，工作人员规范操作方式，严格遵守卫生管理制度，食堂操作方式人员必须掌控食品卫生安全的基本建议，培养了较好的个人卫生习惯，下班期间佩戴洁净的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿着拖鞋，无此食堂内抽烟、随地吐痰和乱扔垃圾。坚忍协调食品药品监督部门和质量技术监督局对学校食堂卫生的检查，虚心地汇报了专家们明确提出的宝贵同意，及时展开自查，消解了可能将出现的安全隐患。

3、投入部分经费改善食堂生产设备。

今后我们将进一步强化对学生食堂的资金投入，提升食堂环境，提升学生食堂硬件条件。努力做到库房、粗加工间和操作间隔绝，加工间生、熟食品分离，荤、素食品分离，加工生熟食品的容器、工具分离，食品分类放置，库房堆满食品隔墙距地。

经过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本贴合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。