

最新学校食堂安全排查会议记录 学校食堂安全隐患排查整改报告(精选5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

学校食堂安全排查会议记录篇一

根据卫生局来校检查食堂整改以及有关设施配备要求，我校食堂存在着设施设备的简陋的问题，具体要求我校做好以下一些实事：

一、将现有食堂的操作间与柴仓进行分隔，设立独立的配餐间，并添置调温、消毒设备。

二、门窗需要安装纱门，纱窗，做好防蝇、防鼠工作。

三、粗加工水池要有专门的动物、植物及水产品清洗池，不可混用。

四、做好食堂从业人员的岗前培训，并持有健康证及上岗培训证方可上岗。

五、建立卫生管理、食品采购、人员验收等有关制度。

以上事宜整改完成后，报请上级相关部门检查验收，务请学区领导酌情给予安排。

学校食堂安全排查会议记录篇二

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：

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。

学校食堂安全排查会议记录篇三

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，认真对照市教育局、卫生局文件的要求，对学校食堂及服务部食品安全进行了一次详细的检查，现将食品安全自查工作汇报如下：

- 1、学校食堂、服务部各种制度健全，落实食品安全责任制，层层签订了食品安全责任书。

2、学校食堂办理了卫生许可证，服务部办理了食品流通许可证，且都在有效期内，不存在超范围经营问题。

3、学校食堂及服务部卫生情况良好，各项卫生制度落到实处。餐厅、厨房等室内外环境按包干范围每天打扫，保持清洁卫生，每周大扫除，做到了室内“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。锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等经常清洗，保持清洁。食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）经常清洗、清扫。食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求。

4、从业人员均办理了健康证，且都在有效期内。学校对食堂工作人员建立了健康档案，经常对从业人员进行卫生安全知识培训。

5、学校食堂采购落实索证索票制度，建有进货台账，大宗物资米、面、油、肉等实行定点采购（楚源后勤服务公司），并索要相关证明。学校食堂没有使用任何食品添加剂，没有使用一次性餐盒及筷子，食品原料按照先入先出的原则，不存在过保质期的食品。

6、学校食堂配备了足够的消毒设备，每天对各种用具进行消毒并符合相关要求。

7、学校食堂严格落实各项加工制度，食品清洗、粗加工符合要求，做到生熟分开，从未制售凉菜，严格落实食品留样制度。

8、学校食堂从未使用任何食品添加剂，不存在违规使用食品添加剂的行为。

9、服务部没有“三无”食品、假冒及过期食品，进货台账记录详实，环境卫生整洁。

学校食堂安全排查会议记录篇四

xx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度，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！

学校食堂安全排查会议记录篇五

为贯彻落实钦州市钦北区食品药品监督管理局、教育局《关于开展20xx年秋季学期学校食品安全监督检查工作的通知》（钦北食药监食字〔20xx〕22号）的要求，为进一步加强学校（含托幼机构，下同）食品安全监管，及时消除食品安全隐患，确保学校食堂食品安全和师生身体健康，我所于20xx年9月5日起对辖区内的学校食堂食品安全进行专项检查工作，现将主要工作总结如下：

我所加大对学校食堂、小卖部及周边餐饮服务单位食品安全的监管力度，以学校食堂为监管重点，全面开展监督检查，保证监督检查不留死角。按照《食品安全法》、《钦州市钦北区学校食堂食品安全管理操作指南》要求，逐一对照，重点对学校食堂进行检查，主要围绕“三证”情况、设备设施、制度落实、食堂卫生、各种记录、规范操作等进行检查。对现场发现的问题，能当场整改的，执法人员要求立即整改，不能当场整改到位的限期整改，并要求相关单位及责任人按期整改后向我所提交整改报告，然后我所将择期安排工作人员对整改单位进行复检，对复检不合格的将依据相关法律进行处理。

在此次食品安全检查工作中，我所出动执法人员12人次，检

查学校及幼儿园食堂15家，结合现场检查情况填写《20xx秋季学期学校食堂食品安全专项检查表》3份，制作现场检查笔录3份。钦州市小董中学和钦州市钦北区小董镇中的蔬菜由广西驰洲后勤服务有限公司配送，每日配送的蔬菜均附有农药残留检测报告。其中钦州市钦北区小董镇中食堂做到明厨亮灶，环境卫生情况落实比较到位。

通过检查发现，由于大部分私立幼儿园的食堂为自己经营，食品加工人员更换频繁，导致管理制度得不到落实。本次检查发现的问题，主要表现在以下几个方面：

- 1、检查中发现8私立幼儿园没有办理《食品经营许可证》，从业人员健康证及培训证也没有及时更换。
- 2、部分幼儿园食品留样没有严格按照制度执行。
- 3、多数幼儿园食堂工作人员并没有做晨检。

针对以上问题，一是督促学校管理人员加强对食堂食品安全管理，对没有相应经验的新入职人员加强培训，保证学校的食品安全。二是加强学校食品安全监督的.同时要着重学校食堂食品安全动态监管，及时掌握学校食堂经营动态，做到重点监督、重点指导。