

食堂对标报告内容(大全6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，报告到底怎么写才合适呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

食堂对标报告内容篇一

敬爱的党支部：

为加强学校管理，进一步提高我县中小学食堂建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其他食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节，本学期开学以来，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级指南》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我校实际情况，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，从自查情况看，基本达到了三级学校食堂标准(自评得分80分)，请上级部门验收，现将自检自查情况报告如下：

一、学校领导重视食堂卫生工作

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，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。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、确保了饮食从业人员持证上岗。食堂从业人员证照齐全、

合法有效。工作人员每年都进行体格检查、每年都进行卫生培训，并办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做的比较好。

三、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，由卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

四、调整厨房内部布置。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的各类器械、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。

五、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、用具都高温蒸汽消毒。

食堂对标报告内容篇二

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20xx年起，陆续投入了近几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20xx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。

食堂对标报告内容篇三

为了认真贯彻幼儿园食堂专项检查的通知的精神，进一步加强幼儿园卫生安全工作，杜绝食物中毒及食源性疾病的发生，确保师生饮食安全和身体健康，我园成立了以园长为组长的自查小组，完善了食堂各环节的严格制度，包括“食堂管理制度”、“库房管理制度”、“食品留样制度”、“餐具消毒制度”、“原料采购、索证、验收制度”、“食品粗加工制度”、“食品添加剂五专制度”、等等。现将自查情况总结如下：

一、加强对幼儿园食堂管理工作的领导

我园成立食堂管理工作领导小组，建立安全工作机构，明确了园长为食堂管理工作的第一负责人，后勤组长为直接负责人，对领导小组成员进行明确分工，并制定了食品卫生安全责任追究制度，加强食品卫生安全制度的建设，落实食品安全工作责任制，做到了责任到人。

二、切实抓好园食堂管理工作。

1、食堂工作人员持健康证上岗，并建立了厨房工作人员晨检制度，并有晨检记录。定期组织食堂从业人员学习有关的卫生安全知识。

2、食堂有防鼠、防蝇、防尘、防蟑螂、防污染等设施，通风良好，食堂内外环境整洁，能每天清除垃圾。

3、食堂能严格执行各项制度制度。刀具、砧板按生、熟严格分开使用；食品的存入能做到生、熟分开，避免了交叉污染。

4、把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、消毒关，蔬菜购入采用多人组合法，买菜付款、验货、过称、记账、分人负责，互相监督，园长统一审批。食品原料的采购能严格执行索取食品原料供应商的《卫生许可证》和《产品卫生检验合格证》及做好食品入库登记制度。通过正常渠道采购食品并与所有的食品原料供应商签订食品卫生协议书，保证其食品的质量。

5、在食品制作过程中，能按照煮熟煮透的原则进行烹饪。蔬菜烹调则按照“一洗、二浸、三灼、四炒”的程序进行，没有使用含有毒有害物质的原料加工食品。并制定了食物留样48小时制度。

6、加强幼儿饮用奶的监管力度，保证食品的质量，并做好饮用时的安全卫生方面的工作。

7、认真执行幼儿园食堂财务管理的有关规定，建立食堂管理

人员的岗位责任制，加强食堂管理，完善“进库、出库、验收、盘点”四个环节的管理。

8、认真做到专款专用，严格执行教工伙食与幼儿伙食分开。教职工及子女在园就餐要付费，不足部分需幼儿园行政经费支付。每月向家长公布上月伙食使用情况。

三、学期结束向全体教职员工汇报一学期的幼儿膳食盈亏情况。

通过自查，发现我园食堂食品的购买、运输、储存、加工等符合标准和要求，今后我们将更加严格重视食品安全工作，杜绝事故发生，确保幼儿的身体健康，把食堂管理工作做的更全面、更规范。

20xx年3月17日

食堂对标报告内容篇四

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。根据食品安全法、国食药监食[20xx]193号文件的指示精神，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，现将自检自查情况报告如下：

一、学校领导重视食堂卫生工作

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，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。

二、确保了饮食从业人员持证上岗，学校食堂其他证件正在办理中。

三、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。

四、调整厨房内部布置，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。

五、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。

(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。所有食堂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，工作人员身体健康并有卫生防疫站办理的健康证。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证投毒现象不发生。

六、整改措施

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，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，加大监管力度。

(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。

(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。

七、存在问题

1、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。学校食堂设施设备简陋、陈旧、不配套。

2、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

3、由于经费紧张，食堂操作间地面、墙面没有铺设瓷砖，仓库功能单一。学生没有餐厅，安排学生到教室就餐，但仍存在许多隐患。

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。

食堂对标报告内容篇五

我校根据省教育厅《关于开展创建高等学校“文明食堂”和“文明宿舍”活动的通知》（苏教发[]22号文件的要求，结合我校餐饮服务的实际情况，着重做了以下几个方面的工作：

我校在接到省教育厅的文件后，校领导马上召开专题会议，研究如何贯彻落实的具体方案，并下发了《关于贯彻〈关于开展创建高等学校“文明食堂”和“文明宿舍”活动的通知〉的通知》中医大后字（）1号文件（附件一），文件要求由校学生工作领导小组统筹各项领导、组织、协调工作，由后勤处负责具体落实；后勤处立即召开专门会议，研究落实措施；各饮食服务单位认真自查自改；开展宣传活动，在全校学生中广泛宣传，形成良好的创建氛围等。在进行面上布置的同时，还做了一条特别规定，每天必须至少有一名校级领导到学生餐厅就餐，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

1、严格执行国家《食品卫生法》和省、市各级主管部门的要求和规定。

2、严格把好食品进货关，为使这一措施落到期实处，我们将学校各餐饮经营点的食品进货进行统一采购，并由后勤总服务公司的副总王良金同志负责（附件三：《关于下发[]xx中医药大学后勤服务总公司采购供应实施方案〉的通知》[南中医大后总字（）9号]）。

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。

4、建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关，有一次一个同学进餐时发现青菜没有洗干净，她马上打电话给后勤处，后勤处立即派人到现场进行了严肃处理，并对该经

营点进行了惩罚。这个同学很满意，并表示：你们一时疏忽，改进后我还到这里用餐。

1、认真按照教育厅的标准逐条进行对照检查和改进。

2、按照学校领导的要求，后勤处起草并下发了□xx中医药大学饮食服务管理考核办法》[南中医大后字（）2号]文件（附件二），由后勤处定期不定期组织检查和考核，在考核中把食品、菜肴的价格、质量、数量作为重点，后勤处采取购买部分食品进行烹饪，制定出熟率标准，用单菜核算的办法严格控制利润率，确保学生利益不受损害。

3、由于食品价格的上涨，学校采取部分补贴的办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

4、为搞好伙食，学校还组织了“厨艺”比赛，并开展了“让我的风味留住你的嘴”的活动。

1、充分调动学生积极性，把与学生的联系形成一项制度，定期和不定期与学生伙管会、学生维权中心、学生代表进行座谈、沟通，听取意见，并做到期有反馈，有措施，有改进。

2、组织节日联谊活动，加强与各食堂联系和感情的沟通。

3、尽最大可能帮助贫困的学生完成学业，我们要求每个食堂必须提供5个以上的勤工俭学的岗位和资助10个以上贫困学生，以解决他们的实际困难安心学习。

（一）、基础设施方面：

（二）、伙食质量方面：食堂的主副食品价格、质量、数量基本达到文件规定的要求，食品高、中、低档的搭配合理，食品供应的品种、低档食品的品种以及每天变换食品的品种已达到或超过规定的要求，主食品能全部自制，做到了定期

公布市场原料价格和进行单菜核算。

（三）、安全卫生方面：各食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有卫生许可证、动物防疫合格证，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。

（四）、服务质量方面：员工按要求持证上岗，热情服务，文明用语，服务制度承诺上墙，做到服务程序化、操作规范化，师生能文明就餐，就餐者的满意率达82%。

（五）、内部管理方面：学校与各食堂的承包合同规范，任务明确。各项制度健全，采购统一规范，监督机制健全，监控有力，内部管理规范，有计划，有总结，进出货手续齐全，帐册相符，管理实现了微机化，各工作人员有一定思想素质和业务水平，等级厨师或高工人员达到占红、白案人员1/4之一以上标准。

（六）、文明共建方面：有关心贫困的措施，有和学生沟通的途径和制度，学生的意见和建议做到有反馈、有记录、有改进措施，有和学生的联谊活动，领导有定期不定期到食堂进餐的制度。

如何进一步和学生一道加强对食堂的考核力度，需要研究和改进，部分设施如男、女换换衣柜等要尽快添置到位等。

我校创建“文明食堂”自查得分为95.5分，请教育厅领导及有关专家审核。

食堂对标报告内容篇六

一、 调查对象 上海应用技术学院徐汇校区食堂.

二、 调查背景：学校现有在校学生1000余人，到食堂就餐人次每天在800余人次以上。因此，学生食堂的存在和发展状况不仅仅是关系到学生的生活问题，而且在更大程度上关系到学生的身体健康和学习状况。然而，据调查得知：学生群体和食堂之间存在着很多的不和谐因素，如果任由这些因素蔓延和发展，势必会影响到学校的正常运行和学生的身体健康。

三、 调查内容：（一） 质量： 1、 对于菜品价格，60%的学生认为能够承受。30%的学生认为价格偏高，其中，10%的学生认为荤菜的价格太高。2、 食堂的菜品单一，同一价格上荤素搭配不合理，而且在同一天中经常出现菜品重复的现象。3、 菜品口味单一，时而偏淡或时而偏咸；用油少；没有地方特色；菜色不好看。

（二）服务： 在对食堂各方面的服务状况的调查中，40%的学生对服务工作表示认可和接受，60%的学生认为不满意。究其原因，表现为：服务人员微笑少，表情僵硬；语言冷漠，缺少热情；耐心差；打菜量度不准确，偏少；刷卡错误次数多，经常多刷；还有存在经常打错菜等问题。在对食堂各方面的服务状况的调查中，近六成的被调查者反映不满意的原因是遇到了服务员微笑少、打菜量度不准、刷错卡、打饭菜分量过少、服务员欠耐心等情况。还有部分反映经常被打错菜。我们发现，食堂在服务方面的一些细节还有待提高，比如职工的个人卫生方面。只有7%的同学认为干净，卫生直接影响同学们的就餐，其后果是不可忽视的。就餐时遇到问题，大多数同学希望立刻通过正常渠道解决，但78.3%的同学都不知道该向谁反映。因此希望食堂从这些工作入手，更好的为同学服务。工作人员的服务态度方面。在341份调查问卷中，有60%的同学认为满意或比较满意，这说明大多数工作人员的素质都不是很好，但有些美中不足，多数人还有待提高。学校食堂工作人员是食物把关的最后一道关口，也许也是最重要的一道关口，而出问题的往往是这一道关口。应进一步提高食堂工作人员的业务素质，同学们的饮食安全和满意度才是最重要的。以上表明，提高食堂服务的整体素质，有利于提升

食堂在同学心目中的印象分和满意度。

（三） 卫生：

堂卫生管理不规范，责任心不强，清洗力度不够。2、用餐间异味较浓。 3、个别工作人员在上班时没有按规定穿工作服，戴口罩，工作服太脏。4、食堂室地板较滑，部分地方存有积水，周围环境卫生较差。

（四）餐卡： 在被调查的学生中，反映的问题归纳为：打错卡的现象发生比例高；对充钱数的最低限制跟很多学生带来不便；对非人为因素造成卡失磁补卡收费不合理。

四 、总结：次调查及分析历时一个星期，涉及我院大部分学生，在时间和空间上的难度都十分大，但我们仍然克服了困难，取得了令人满意的成绩。我们通过讨论、制作、发放、收回、统计和总结了一套问卷（问卷在下方），而且最后在大家的鼎力合作下，形成了这一份有实际内容和现实意义的食堂问题调查分析报告。我们忠心希望学院和食堂能够按照学生的意愿改善服务水平、建立健全食堂的监督和反馈机制，最终得到大家的肯定。其次，应该归功于我们成员的高度配合和团结以及辛勤的劳动。在这次社会调查的过程中，我们艰苦奋斗、勤奋、创新、大胆地去进行食堂问卷调查，得到了大家的肯定。大家全力以赴，付出了辛勤的汗水，还有许多成员废寝忘食，最终做好了工作。再次，也应该谢谢广大同学的广泛参与和支持，是您们的合作成就了我们的工作。

但是，在这次社会调查过程中，也有很多问题和不足，，采访的对象不是太多，还不足以全面地反映全体学生的意见。这也是将来我们在做类似的工作时应该吸取的教训。同时我们的内心也很沉重，看着大家在接受调查时的疑虑和迟疑以及怀疑，感觉到作为一个调查者，我的责任很重。尤其是担忧我们学生是否能够真实地表达自己的意愿，我的调查是否能够给我们食堂服务的改善带来参考和帮助？我们的食堂问

卷调查是否还是一种形式和表面工作？当然，在调查的过程中，我也学到了很多，从做事到做人，我都有深刻的体会和感受。在调查过程中不仅锻炼了我的能力，还磨练了耐心和毅力，使我学会了吃苦耐劳，尤其是提高了我怎样和别人交往以及参与社会活动和关心任命疾苦的能力。这一切都是我们将来立足社会的必要能力。 五、建议：

1、饭菜质量基本满意，但同学们希望多增加些品种、地方小吃，注意营养搭配。

2、饭菜价格适中，适当增加分量。

3、卫生工作要继续加强，尤其是饭菜中偶而发现异物，如头发、虫子、石子之类不该出现在饭碗里的东西，极大地影响了同学们的就餐情绪，也将损害食堂的卫生形象，希望食堂对此要有高度的重视。

4、服务质量尚可，但有待进一步提高。同学们作为消费者，理应享受到上帝式的服务，个别工作人员的服务态度有时令人不甚满意，为此我们将会要求工作人员佩戴标识明显的工作卡，方便对其的监督。总之，问题与优势同在，发现问题才能解决问题。被调查者对食堂的总体评价是基本满意的。但仍存在着一些问题。因此，学校食堂应该进一步提高服务质量，惟有如此，才能解决学生和食堂之间的种种矛盾，让同学们的生活更加舒适，令后勤服务部门的工作开展得更顺利。这也是我此次调查的目的所在。