

最新食堂记录表哪几样 幼儿园食堂会议记录(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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

食堂记录表哪几样篇一

会议首先听取了xxx司务长汇报近期物价上涨情况，与会人员讨论了加强学校食堂精致管理的其它事项。会议落实了如下议题：

一、同意食堂近期副食品、原料、能源价格的调整请求。同意食堂煤炭价格由1520元/吨调整为1920元/吨，同意食用油价格由5.7元/500g调整为5.9元/500g□同意大米价格由2.15元/500g调整为2.25元/500g□会议还批准食堂可以根据市场行情，报经总务处或分管校长批准后，适当调整上调柴油购买价格。据测算物价调整后，食堂的供应成本每月将增加6000元。

二、关于推进食堂精致管理成本管理的要求。针对学生倾倒剩饭剩菜比较严重的现象，邵校长要求食堂要积极开动脑筋，每次打饭数量上可以少一点，食堂准备一盆饭供学生自己添加，既要保证学生吃饱又要保证减少浪费。

针对双休日学生经常不吃早饭或迟吃早饭，以及部分学生星期天上街不回校吃饭的问题。伙管小组明确：

1、食堂双休日早饭供应最迟8：00结束，迟来的学生将不供应早餐。

- 2、双休日食堂可根据动态情况灵活控制供应量。
- 3、请班主任和生活老师加强对学生进行节约粮食、按时就餐的宣传。
- 4、积极探索到周边大棚蔬菜供应基地定点批发采购蔬菜的机制。
- 5、逐步增加学校自制供应早点的品种和供应次数。

邵校长指出，食堂每月每生300元的伙食标准是一个定数，在物价上涨的今天，尤其要推进食堂的精致化管理，有效控制成本管理，要确保学生在300元的伙食标准内吃饱吃好，学校食堂原则上不产生利润，加强管理的目的就是要让学生的伙食质量标准更高，为学生的健康提供保障。学校伙食领导小组要充分履行职能，积极为食堂优质管理提供各种服务，同时要积极收集师生意见，促进食堂优质管理。

食堂记录表哪几样篇二

为规范食品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，保障师生餐饮安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，特制定本管理制度。

一、指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。

专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

二、采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证、供货方营业执照、供

货方食品经营许可证、产品合格证明文件复印件。

购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

五、从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检验检疫合格证明原件。

八、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

九、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

十、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

十一、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。

采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

十二、按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

食堂记录表哪几样篇三

为进一步加强保育工作，规范一日保育活动流程，提高保教质量，有效抓好传染疾病防控工作、食堂食品安全工作，9月6日中午，旌阳区实验幼儿园召开2016年秋后勤服务与保育员工作会议，全体保育员、保洁员、食堂工作人员等18人参加了本次会议，会议由分管后勤行政主持。

会上，黄主任首先总结了过去一年的工作：工作人员团体协作、敬业的精神值得发扬，不断学习，提高专业水平和自身的修养需要继续保持。随后对本期工作提出总的要求：一是重申劳动纪律，提高服务意识、规范个人行为，仪表大方得体；二是规范工作流程，抓好日常工作细节，并做到科学消毒；三是继续抓好与家长交流沟通工作，促进家园共育；四是监管孩子的具体要求；五是做好配班的协助(拍照、发现隐患等等)信息上报工作；六是结合德市旌卫办发【2016】201号文件精神，继续加强传染病防控工作，特别是结核病防控工作，加强幼儿晨检，密切关注孩子一日活动，做到早发现、早隔离、早治疗。

最后黄主任希望大家团结一心，扎扎实实、勤勤恳恳，将我园保育、厨房、后勤工作推上一个新台阶。

食堂记录表哪几样篇四

食堂卫生、安全自查记录 时间：

检查人：

项目 检查内容 检查结果 处理意见 食堂环境卫生 食品处理区墙壁、门窗、天花板清洁卫生，无灰尘 防蝇、防鼠设施有效 垃圾桶符合卫生标准 食品处理区地面清洁，无卫生死角 食品处理区无个人物品 其他问题 食品加工操作卫生 粗加工是否在规定的场所进行 加工用设施、设备、工具清洁卫生 食品原料清洗池标识清晰，不混用 食品容器、用具标识清楚，不混用 食品原料、半成品、成品存放无污染 使用消毒后的餐具，容器盛放成品 需热制加工的食品，能够烧熟煮透 其他问题 餐用具清洗消毒 回收的餐用具清洗消毒及时 清洗消毒程序、消毒时间、温度/浓度是否符合要求 消毒后餐用具感官检查符合卫生标准 消毒后餐用具及时放入保洁柜 保洁柜清洁卫生无杂物和个人用品 其他问题 从业人员个人卫生 从业人员取得有效的健康证明上岗 从业人员处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用肥皂及流动清水洗手 工作时穿戴整洁工作衣帽、口罩，并把头发置于帽内 不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物 加工食品 不在食品加工和供应场所吸烟，吃东西，不穿工作服入厕 其他问题 冰箱卫生 冰箱管理专人负责，外壳无油渍污物 冰箱运转正常，霜厚度、温度符合要求 冰箱内食品无混放、堆积、积压现象 冰箱内盛放食品的容器标识清楚 其他问题 消防安全 灶台、油烟机无明显油垢 燃气软管定期更换 灭火器、灭火毯无过期现象 罐间通风是否良好 其他问题 注：食堂管理人员要每周对食堂各方面工作进行自查，对检查出来的问题及时整改，以确保食堂的各方面卫生、安全。

食堂工作检查记录 时间：

项目 检查内容 检查结果 处理意见 食堂 环境卫生 食品处理区墙壁、门窗、天花板是否有灰尘；防蝇、防鼠设施是否有效；垃圾桶是否符合卫生标准；食品处理区地面是否清洁，有无卫生死角；食品处理区是否存放个人物品。

食品加工操作卫生 粗加工是否在规定场所进行；加工用设施、设备、工具是否清洁卫生；食品原料清洗池标识是否清晰，有无混用现象；食品容器、用具标识是否清楚，有无混用现象；食品原料、半成品、成品存放有无污染；是否使用消毒后的餐具，容器盛放成品；需热制加工的食品，是否烧熟煮透。

餐用具清洗消毒 回收的餐用具清洗消毒是否及时；清洗消毒程序、消毒时间、温度/浓度是否符合要求；消毒后餐用具感官检查是否符合卫生标准；消毒后餐用具是否及时放入保洁柜；保洁柜清洁卫生有无杂物和个人用品。

从业人员个人卫生 从业人员处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用肥皂及流动清水洗手；工作时是否穿戴整洁工作衣帽、口罩，并把头发置于帽内；从业人员是否有留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物加工食品的现象；从业人员是否有在食品加工和供应场所吸烟，吃东西，穿工作服入厕的现象。

冰箱卫生 冰箱管理专人负责，外壳有无油渍污物；冰箱运转是否正常，霜厚度、温度是否符合要求；冰箱内食品有无混放、堆积、积压现象；冰箱内盛放食品的容器标识是否清楚；消防安全 灶台、油烟机有无明显油垢；燃气软管是否定期更换；灭火器、灭火毯有无过期现象；罐间通风是否良好。

其他问题 是否存在其他问题 检查人：

注：学校领导应每个月对食堂各方面工作进行一次全方位的

检查，对检查出来的问题制定整改方案，落实整改时间，以确保食堂的各方面卫生、安全。

食堂卫生自查工作总结

各种会议、学习等记录

安全生产自纠自查记录表

食堂卫生管理制度

食堂记录表哪几样篇五

为切实保障20xx年上半年度食品卫生安全□20xx年x月14日，堰新社区召开了20xx年第一季度堰新社区食品安全会议。会议引用真实案例警戒各单位做好第一季度食品安全工作。其后，对第一季度食品卫生安全工作作详细要求：

一、坚持量力而行的原则。

要求各承办年夜饭的餐饮单位在预订年夜饭时，一定要根据自身规模、硬件设施等状况，切实可行地承办，杜绝为追求高利润而超负荷地经营。

二、做好两本台账。

进一步落实食品原料采购索证索票和公共饮（用）具清洗消毒等卫生制度，食品进货台账与餐具消毒记录健全、规范、完整。

三、严把五道关口。

一是严把进货关，食品采购应索证索票，并做好食品进货台

账，向食品生产单位或批发店进货的，还应索取食品生产许可证或食品流通许可证以及食品检验（检疫）合格证，严格杜绝有问题的食物流向餐桌。

二是严把贮存关，对食品仓库及冰箱、冰柜进行卫生清理，根据各种原材料的特点分类存放，生熟分开，严格杜绝二次污染，同时还应按要求做好年夜饭食品的留样工作。

三是严把食品加工关口，所有食物应根据卫生要求加工操作，煮熟煮透，不得生吃水产品，发现腐烂变质的食物应立即清理，不得回锅加工。四是严把洗消关，餐具及盛放直接入口的食物容器使用前应清洗、消毒与保洁，并认真填写餐具消毒记录。五是严把个人卫生关口，重申所有从业人员就业前应参加健康体检与卫生知识培训，取得健康证后方可上岗就业，就业中应保持良好个人卫生习惯，穿戴工作衣帽，从事直接入口作业的人员应戴有口罩。