

严管食堂防控工作总结报告(优质5篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。报告的格式和要求是什么样的呢？下面是小编带来的优秀报告范文，希望大家能够喜欢！

严管食堂防控工作总结报告篇一

为进一步加强学校新冠肺炎疫情防控工作，做好2020年春季学期开学前及复学后食品安全工作，确保广大师生生命和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》以及《关于转发省市场监管局、教育厅、公安厅〈关于组织开展学校食堂新冠肺炎疫情防控工作暨2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知〉》的通知》文件要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

根据州、市局文件精神，结合我市实际，为确保此次专项检查有序开展，我局召开了专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，制定印发了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

一是学校在疫情期间落实食品安全防控责任情况。防控消毒物资准备情况，食品加工场所及就餐场所的消毒情况等，要求消毒物资要有专间存放，不得与食物混放，严格落实食品从业人员的健康管理，餐饮具、就餐场所等要实行一日三次的消毒并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度落实情况、食品安全专（兼）职管理员配备情况、食品安全应急预案、从业人员健康证、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、

餐用具清洗消毒、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规定要求；三是督促学校对食品库存进行清理，要求所有散装原辅料及食品重新进行采购，要严把原料采购关，落实索证及验收、食品贮存及使用、从业人员岗位培训、设施设备运转、学生食品安全知识教育几个方面开展自查；四是加强与教育部门沟通配合，对食品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的食品生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐厨具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点 and 不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人次125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝

不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装纱门、纱窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，

带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。所以，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也所以从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准经过了无锡市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感职责重大，工作重要性认识到位，有职责心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓

日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全职责状，互相监督、考核。

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等资料，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不一样岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，经过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由

总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1、5元、时令蔬菜0、5元—1、0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2、5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位供给。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地供给，肉类为宜兴瑞德公司供给，从而杜绝非准入食品进学校。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每一天的卫生检查，随时理解临时检查必须的知识培训和坚持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

严管食堂防控工作总结报告篇二

为了进一步加强学校新冠肺炎疫情的防治，做好2020年春季学期开学前和复学后的食品安全工作，确保师生生命和食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》和《转发省市场监管局、教育厅、公安厅》〈关于组织学校食堂新冠肺炎疫情防治和2020年春季学校食堂食品安全专项检查的通知〉根据《通知》文件规定及时对辖区内学校食堂和幼儿园食堂进行全面监督检查。现将检查总结如下：

根据国家和市局文件精神，结合我市实际情况，为确保专项检查有序开展，我局召开专题会议，对专项检查工作进行了具体安排，明确了工作任务、范围、重点和要求，制定并发布了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点和不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人次125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，

共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

严管食堂防控工作总结报告篇三

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。所以，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也所以从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证□20xx年我校就以高标准经过了无锡市“a”级食堂管理验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感职责重大，工作重要性认识到位，有职责心、事业心、工作主动。下头就以下几点作简单汇报：

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂（一楼）、二食堂（二楼）两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全职责状，互相监督、考核。

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫

情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》，《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等资料，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不一样岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着不良习惯，经过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1、5元、时令蔬菜0、5元—1、0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2、5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位供给。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地供给，肉类为宜兴瑞德公司供给，从而杜绝非准入食品进学校。食品的加工、存放和餐

具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每一天的卫生检查，随时理解临时检查必须的知识培训和坚持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

为了进一步加强学校新冠肺炎疫情的防治，做好2020年春季学期开学前和复学后的食品安全工作，确保师生生命和食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》和《转发省市场监管局、教育厅、公安厅》〈关于组织学校食堂新冠肺炎疫情防治和2020年春季学校食堂食品安全专项检查的通知〉根据《通知》文件规定及时对辖区内学校食堂和幼儿园食堂进行全面监督检查。现将检查总结如下：

根据国家和市局文件精神，结合我市实际情况，为确保专项检查有序开展，我局召开专题会议，对专项检查工作进行了具体安排，明确了工作任务、范围、重点和要求，制定并发布了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；

六是对校园周边200米以内范围的生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点 and 不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人员125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

1. 具有发热、咳嗽、乏力等症状人员不得进入；
2. 佩戴口罩并配合体温检测，如遇排队请师生保持距离并耐心等待；
3. 进入食堂后请先洗手，再买饭就餐。
 1. 选餐时，戴口罩、少交流，保持距离；
 2. 选座时，不扎堆、不对面，分散就坐；
 3. 就餐时，专心吃、不讲话，快速就餐；
 4. 结束时，戴口罩、净桌面，迅速离开。
1. 学校如果开放多个食堂，请分区选择食堂就餐；

2. 中午易出现就餐高峰，请尽量错峰就餐，食堂合理延长供餐时间；

3. 若食堂人员过于密集，为了师生的身体健康，食堂将启动限流措施，希望师生理解并配合。

四、就餐倡议

1. 食堂提供餐具，但欢迎师生自带餐具；

2. 如果师生有独自办公、生活场所，建议打包带回用餐。

学校食堂新冠肺炎疫情防控工作制度为切实做好疫情防控，确保春季开学工作平稳有序，根据上级有关新冠肺炎疫情防控的要求，特制定本工作制度。

一、从业人员健康筛查及管理(一) 严格从业人员健康管理，落实从业人员健康体检制度和晨检、午检制度，加强从业人员体温监测，避免患病及感染者上岗。

(二) 做好从业人员食品安全及防疫知识培训，并组织进行考核。

(三) 做好食堂及从业人员宿舍清扫、消毒工作。

(四) 做好从业人员口罩、工作服、手套等个人防护用品的保障。

(五) 强化配送人员健康监测、洗手消毒和配送设施的清洗消毒，配送人员配送时佩戴符合要求的口罩、手套。

二、原料控制与加工(一) 与有合法资质的供货者签订协议，明确双方责任和义务。

(二) 制定原料采购控制清单，除原禁止使用的原料外，不采

购来源不明的家禽家畜或海鲜等，严禁采购食用野生动物，严禁在学校食堂、厨房饲养和宰杀禽畜。

(三) 健全原材料验收流程，严格食品及原料进货渠道，做好索证索票、收货查验、台账登记、按要求储存等工作。

(四) 原料运输车辆应具备相关温度、湿度及分隔功能，车辆及运输容器定期清洗、消毒。

准备带筛网存放架，避免半成品污染。

(六) 严格食品加工制作过程控制，工用具、容器区分使用，烹饪烧熟煮透，送餐送餐温控和防护措施到位。

三、设施设备清洗消毒及环境清扫(一) 开学前组织一次大清扫，进行一次彻底消毒。开学后加强日常预防性消毒并建立台账。

(二) 准备酒精、84消毒液、洗手液等，保障消毒设备、保洁设备数量足够。

(三) 严格清洁校内餐饮服务场所，按要求对工用具、容器、餐饮具进行清洗消毒、保洁到位。

(四) 做好有害生物防治工作。

四、供水管理(一) 做好供水设施(自备水源、二次供水设施、食堂蓄水池、饮水机等)清洁、消毒工作。

(二) 通过自备水源、二次供水设施提供的学生生活饮用水必须检测合格后才能使用。

五、分餐用餐建议选择以下四种供餐方式：

(四) 由食堂供餐改为集体用餐，配送单位配餐至教室、办公

室就餐。学校会议或活动不得举行群体性聚餐。

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和

食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新台阶。

为进一步加强学校新冠肺炎疫情防控工作，做好2020年春季学期开学前及复学后食品安全工作，确保广大师生生命和饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务

食品安全操作规范》、《省中小学食品安全管理办法》以及《关于转发省市场监管局、教育厅、公安厅〈关于组织开展学校食堂新冠肺炎疫情防控暨2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知〉》的通知》文件要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

根据州、市局文件精神，结合我市实际，为确保此次专项检查有序开展，我局召开了专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，制定印发了《2020年春季学校食堂食品安全专项检查工作方案》，细化了监管措施。

一是学校在疫情期间落实食品安全防控责任情况。防控消毒物资准备情况，食品加工场所及就餐场所的消毒情况等，要求消毒物资要有专间存放，不得与食物混放，严格落实食品从业人员的健康管理，餐饮具、就餐场所等要实行一日三次的消毒并记录。二是重点学校食堂《食品经营许可证》、食品安全管理制度落实情况、食品安全专（兼）职管理员配备情况、食品安全应急预案、从业人员健康证、环境卫生、设施设备、原料采购、食品储存、加工制作、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒、留样及餐厨废弃物管理等是否符合规定要求；三是督促学校对食品库存进行清理，要求所有散装原辅料及食品重新进行采购，要严把原料采购关，落实采索证及验收、食品贮存及使用、从业人员岗位培训、设施设备运转、学生食品安全知识教育几个方面开展自查；四是加强与教育部门沟通配合，对食品经营加工场所未达到标准的，要求尽快进行整改；五是重点检查食用发芽土豆、野生菌等行为，防范季节性食源中毒事件发生，不得制售凉菜；不得采购、贮存和使用亚硝酸盐；六是对校园周边200米以内范围的生产加工小作坊、小餐饮、食品经营店进行拉网式检查。重点检查食品经营单位有无证照、是否亮照经营，从业人员是否取得健康证餐饮具清洗消毒情况、食品进货查验、索证索票、有无销售“三无”食品和假冒伪劣、过期变质食品等违

法违规行为。由于疫情期间关停营业时间较长等原因，部分食品经营店存在少量食品过期未及时下架的问题，执法人员本着教育为主、处罚为辅的原则，对其进行了普法教育，要求落实主体责任，及时做好清点 and 不合格食品下架工作，着力营造安全、放心的食品消费环境。

此次专项检查共出动执法人员125人次，检查各类学校食堂34个、托幼机构1个，检查现场签订《学校食堂食品安全监督意见书》34份，对发现存在突出问题或风险隐患的5个学校食堂，共下发责令整改通知书5份；校园周边食品经营店117户，共下发责令整改通知书9份。通过整治，进一步净化校园周边环境，使学校的食品安全意识进一步增强。

严管食堂防控工作总结报告篇四

1. 具有发热、咳嗽、乏力等症状人员不得进入；
2. 佩戴口罩并配合体温检测，如遇排队请师生保持距离并耐心等待；
3. 进入食堂后请先洗手，再买饭就餐。
 1. 选餐时，戴口罩、少交流，保持距离；
 2. 选座时，不扎堆、不对面，分散就坐；
 3. 就餐时，专心吃、不讲话，快速就餐；
 4. 结束时，戴口罩、净桌面，迅速离开。
1. 学校如果开放多个食堂，请分区选择食堂就餐；

2. 中午易出现就餐高峰，请尽量错峰就餐，食堂合理延长供餐时间；

3. 若食堂人员过于密集，为了师生的身体健康，食堂将启动限流措施，希望师生理解并配合。

四、就餐倡议

1. 食堂提供餐具，但欢迎师生自带餐具；

2. 如果师生有独自办公、生活场所，建议打包带回用餐。

严管食堂防控工作总结报告篇五

为做好学校食堂工作，维护学生切身利益，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度

分别对食堂的食品卫生、环境卫生、个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、餐具消毒严格要求，做到环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强自身学习，提高素质。

课余，对食堂专业知识学习，懂得消防安全知识，认真学习预防食物中毒专业知识等。对食堂食品卫生、消防安全进行认真落实，做到不遗漏。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用周末，对食堂进行全面检查、清扫卫生死角，努力达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。每天进行各种安全巡查，操作间布置合理规范，食堂各类物品、食品分类

安放，生熟分开，并定期对自身身体进行体检。工作中，我全力以赴，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生正常伙食供应的过程中，不断拓展管理理念和服务理念。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，使我的食堂工作能有条不紊的开展，进一步确保了学校的'稳定和发展。

目前针对现在食堂各种情况和条件，我将更加知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。