

# 最新幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇(模板5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。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

## 幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇篇一

本幼儿园食堂自查结果如下：

1、采购渠道：我们会定期与多家食材供应商进行谈判以保证食材实惠可靠，采购渠道全部来源于正规渠道。

2、食材储存：所有食材均放置于保存完好的仓库中，定期予以清理整顿以确保存储舒适宜人。

食堂厨房每日进行消毒，保障餐具干净卫生。未消毒的餐具绝不可使用。

厨师每天清洗工作区，保障厨房卫生，从而保障食品安全。

新员工需参加上岗培训并且考取食品卫生资格证。原有员工按照不同周期进行食品安全知识培训。

综上所述，我们的幼儿园食堂实行全方位的`食品安全管理，从食材采购到餐具消毒，再到员工培训都得到了科学规范的管理。未来，我们将继续完善食品安全管理体系，为孩子们提供最安全的饮食保障。

## 幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇篇二

幼儿园于20xx年9月22日对本园食堂进行全面检查，尤其对食品卫生、从业人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。

1. 食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。
2. 在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。
3. 食堂工作人员做到了“四定”，即定人员、定岗位、定职责、定责任。
4. 各班配有专门消毒餐具的消毒柜，配有专职的消毒人员，对幼儿餐具、用具严格消毒。做到，一洗、二涮、三冲、四消毒，餐餐洗涮，餐餐消毒，并保证消毒的质量。
5. 消毒后的食具严格管理，分类存放在指定橱柜内，避免与其它杂物混放，防止重复污染，为保证各类食具清洁干净，洗涮彻底，程序合理，定期检查，确保卫生消毒制度有效落实。
6. 采购员坚决不买腐烂变质的原料，保管员坚决不收腐烂变质的原料。
7. 食堂工作人员做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。
8. 食品采购、储存、加工的管理。所有采购的食品都进行严格考察把关，食品储存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则；严格执行生熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物

隔离、食品与自来水隔离。

9. 经常检查食品质量，发现食品变质发霉、生虫等及时处理。

10. 已经全面做好了防鼠、虫、工作。

11. 食堂工作人员每年都进行体格检查，有从业健康证。

12. 食堂中的各种设备已经进行详细的全面检查。

13. 所有食品购物均有索证，严格把关

14. 包干定期大扫除，保持厨房内外整洁

## **幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇篇三**

为加强幼儿园管理，提高安全卫生意识，营造良好的和谐的校园环境，幼儿园长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时、垂细节。根据上级部门指示精神，我园食品卫生工作领导小组对幼儿园的食品卫生安全工作展开了全面、认真的自查自检。现将自查情况报告如下：

学期初，幼儿园专门召开食品卫生安全工作会议，明确职责和具体分工，成立以园长为首的幼儿园食品卫生安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开幼儿园教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求幼儿园后勤人员提高食品卫生安全工作意识，增强食品卫生安全常识，切实认识到食品卫生安全工作的重要性。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。

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一一次的卫生大扫除，做到食堂清洁、通风、除尘、除害。调

整厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净，加强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。

1. 有食品卫生证并且在有效期内，严格按照许可证的营业范围经营，没有超出范围。

2. 豆制品、米饭绝不隔夜，剩余销毁。

3. 所有工作人员每年都进行一次体检，参加相关培训，持健康证上岗。

4. 采购食品有台账，记录详实。杜绝过期及不合格食品进入幼儿园。

5. 严格采购索证制度，所有采购食品都做到索证齐全。

6. 所有的餐具，按相关要求做到定期定时消毒。7. 杜绝非工作人员进入厨房。

1. 加大宣传教育力度，增强幼儿食品卫生、安全意识。幼儿园通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，是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。

2. 加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入幼儿园，食堂生产加工加强卫生监督，严格操作规程，加大管理力度。

3. 通过健康教育，教育幼儿不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育幼儿增强自我防护意识，利用广播、黑板报、专题讲座、开展健康和食品安全知识的宣传，培养幼儿养成良好的卫生生活习惯。

幼儿园因经费原因，幼儿园食堂配套设施标准不高。总之，要持之以恒地做好食品卫生安全工作，才能杜绝食物中毒事故的发生。今后，我们一定再接再厉，把食品卫生安全工作做得更好。

## 幼儿园食品安全自检自查报告

我园按照会议精神，对园内的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

我园有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共430人，专职食堂员工三人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地100平方米，幼儿用餐在各班教室进行。

我园在食品卫生工作方面做到了：

一．学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二．在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

三．建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

四．证件齐全有效，幼儿食堂有《卫生许可证》，从业人员有《健康证》。

五．食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购，不能定点采购的食品在时都进行严格细致的检查，并问明出处。不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

六. 食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行优氯净清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

七. 厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

八. 生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

九. 灭四害工作随时发现随时进行。

幼儿园对食堂卫生情况进行了一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。对幼儿园进行灭鼠除蟑，清除各种寄生虫，防止各类传染病的发生。灭蝇药专人专点妥善保管，单独存放，严格执行用药、清理和管理制度。

办园多年来，我园在相关部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。

我园还有专用的食品库房，有专用菜类的细加工操作间，一些食品加工工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

## 幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇篇四

按照上级部署，我园近期对食堂卫生及安全进行了自查，现将自查情况报告如下：

幼儿园于2016年9月1日至9月8日对本园食堂进行全面检查，尤其对食品卫生、从业人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。

1. 食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。
2. 在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。
3. 食堂工作人员做到了“四定”，即定人员、定岗位、定职责、定责任。
4. 各班配有专门消毒餐具的消毒柜，配有专职的消毒人员，对幼儿餐具、用具严格消毒。做到，一洗、二涮、三冲、四消毒，餐餐洗涮，餐餐消毒，并保证消毒的质量。
5. 消毒后的食具严格管理，分类存放在指定橱柜内，避免与其它杂物混放，防止重复污染，为保证各类食具清洁干净，洗涮彻底，程序合理，定期检查，确保卫生消毒制度有效落实。
6. 采购员坚决不买腐烂变质的原料，保管员坚决不收腐烂变质的原料。
7. 食堂工作人员做到“四勤”：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

8. 食品采购、储存、加工的管理。所有采购的食品都进行严格考察把关，食品储存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则；严格执行生熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离、食品与自来水隔离。
9. 经常检查食品质量，发现食品变质发霉、生虫等及时处理。
10. 已经全面做好了防鼠、虫、工作。
11. 食堂工作人员每年都进行体格检查，有从业健康证。
12. 食堂中的各种设备已经进行详细的全面检查。
13. 所有食品购物均有索证，严格把关
14. 包干定期大扫除，保持厨房内外整洁

昌宁小天鹅幼儿园

2016年9月8日

## **幼儿园食品安全自查报告及整改措施两篇篇五**

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养，养幼儿良好的卫生习惯。

三、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

四、证件齐全有效，幼儿食堂有《卫生许可证》，从业人员有



《健康证》。

五、食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购，不能定点采购的食品在购买时都进行严格细致的检查，并问明出处。不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

六、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行优氯净清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

七、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

八、生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

办园三年来，我园在卫生部门和教育管理部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。

限于场所限制，我园目前还没有专用的食品库房，一些食品加工工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。