

单位食堂自查自纠报告 学校食堂伙食费 自查自纠报告(实用5篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

单位食堂自查自纠报告篇一

学校校长亲自抓，亲自部署，认真履行食品卫生安全管理第一责任人的管理职责。成立学校食品卫生安全工作领导小组：校长为组长，全体教师为组员，总务主任颜衍老师专管。分工负责，层层落实。并把学校食品卫生安全工作列入了学校工作的重要议事日程，多次召开会议进行部署，定期开展全校性的食品安全工作会议，认真对照评价内容狠抓落实，对发现的问题责令整改。

我校在管理过程中，严格按照上级部门的相关文件和相关会议精神，建立健全了我校的各项规章制度，如：食品安全管理制度、卫生监督制度、岗位责任制、以及食品卫生突发事件应急预案等。

按照镇学校会议精神和湖南省学校食堂食品安全专项整治自查表的要求，逐条落实，进一步完善。我校每天都安排曾炳元老师专门负责人过目进入食品的原料，保证采购食品的质量安全。定期组织食堂人员学习相关知识，形成强大合力，发扬团队精神，各负其责，洗净、淘好、烧熟煮烂，时时小心处处把关，防中毒、投毒。齐心协力办好学校食堂。积极组织、开展、配合当地卫生防疫部门做好卫生防疫工作。比如定期对食堂员工进行体检，食堂员工体检过关，持健康证上岗着装到位，食堂卫生合格。全员发动开展多种形式卫生防病知识宣传。讲究个人饮食卫生，杜绝了学生到校外的不

卫生的小吃店就餐或到小卖部买高危食品的现象。

我校全面落实食品安全责任状，校长负总责，后勤负责日常管理，层层落实责任制，并指定黄建华老师负责学校食品安全及食物中毒预防工作。今年学校大力改善了学校基础卫生设施和条件，以及加大对食堂等卫生基础设施的建设和改造力度。如食堂购进了冰柜、消毒柜等设施，解决了许多实际问题。我们还不断加强学校食品安全卫生知识宣传教育工作，提高学生的自我保护能力，及时消除学校及周边区域各种食品安全隐患。

我校认真贯彻《学校集体用餐食品卫生监督办法》、《中小学食堂食品安全管理办法》加强对我校原料采购、食品流通、消费领域监管及校园周边食品消费环境整治，利用学校校会，做好食品安全工作。经常进行食品安全检查，确保学校食品安全工作不留死角、不留隐患。我们不断加强领导，严格落实食品安全责任制。真正意义上确保无任何因食堂管理不善引起的食品安全事故。利用课间操和集会时间，加强了食品卫生安全知识宣传教育工作，提高了广大师生食品安全意识。

单位食堂自查自纠报告篇二

- 1、学校对从业人员进行了一次食堂相关知识培训。
- 2、从业人员个人卫生做到：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。
- 3、本期安装了防蝇的帘子、纱窗。
- 4、购物方面做到定点采购，购肉有检疫证，购粮油有检验报告，蔬菜确保新鲜。
- 5、在加工食品方面，做到生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离，用具实行：一洗、

二刷、三冲、四消毒，并有消毒记录。

6、每天定时定量对供给学生的食品进行取样，并有留样登记记录。

7、环境卫生采取专人负责管理，对排污下水管道进行处理，形成密封管道，防止老鼠从管道进入。

单位食堂自查自纠报告篇三

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。

(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。

6、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

7、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况，立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。

8、每餐都及时留有样品。严禁销售剩饭剩菜。

9、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五) 违犯学校规章制度的情况，食堂负责人要配合总务处及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六) 严格执行学校的管理制度。

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解

释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对学生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，我们将按照食堂工作要求及时整改到位，解决食堂安全、食品安全隐患。今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

单位食堂自查自纠报告篇四

1、组织制度建设

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

2、许可证情况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围相符。但xx年6月5号已到年检期限，尚未进行年检。

3、食品留样

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

4、索票索证

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

5、消毒和“三防”设施

有消毒制度和具体方法热门思想汇报、措施，并安排有专人负责，“三防”设施尚需完善。

6、从业人员健康管理

7、食品采购、储存及出入库台帐

学校食品由专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台账。严把食品原料质量关，所购食品原料符合要求。库房食品做到离地隔墙摆放，所存食品在保质期范围，没有和其

他有毒有害物品存放在一起，没有存在使用国家禁止或来源不明的食品，冷冻、冷藏设备能正常运转，食品储存没有存在生熟混放的'现象。

8、其它方面

从业人员操作时，能按要求穿戴工作服，接触食物前按要求洗手消毒。食品制作环境整洁，硬件设施良好。食品添加剂符合国家规定，有专人采购、保管。

1、对食品质检证明批次不符的情况，当时已责成供应商重新提供了同批次号的质检证明。

2、重新添加、安装了防鼠设施。

3、对所有从业人员重新办理的健康证进行了挂牌公示。

4、迅速进行食堂餐饮许可证年检。

单位食堂自查自纠报告篇五

开学初，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。

三、健全卫生、食品管理制度、晨检制度、陪餐制度及人员责任制度，做到责任到人，出台学校的食品安全事故应急处置预案，及时组织相关人员学习，责任到人，搞好食品卫生宣传和预防工作，并制定由总务主任负责的食堂每周一次的检查评比制度，做到奖惩分明。

一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。

(1) 把好采购、加工关：严把进货渠道，重新签订供货商的协议，检验供货商提供的营业执照和食品流通许可证，严把入库的索证关；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。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4) 杜绝非工作人员进入厨房。

(1) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校政教处、各班主任要通过课堂教育、板报、安全教育课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。加大奖惩力度。

(3) 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。

(4) 规范台帐填写。

(5) 对检查中出现的从业人员穿戴不整齐、不讲究卫生的人员做出严肃批评和教育，对从业人员进入厨房前的相关方面的卫生检查进行长期的查处。

(6) 集中清理卫生死角，查住一起处理一起，坚决做到厨房干净整洁无死角。

(1) 学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2) 学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。