

2023年学校食堂财务自查报告 学校食堂 自查报告(实用10篇)

报告范文的写作需要合理组织和清晰的逻辑，以确保信息的准确性和有效性。以下是一些实践报告的范例，供大家参考，并从中提升自己的写作能力。

学校食堂财务自查报告篇一

本学期，学校按照上级精神实行了“五员制”上墙，即食堂操作员、卫生监督员、营养指导员、伙食质量评判员、或是成本价格监督员。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度等。

学校食堂财务自查报告篇二

学校按照《学校食堂食品安全专项整治自查表》进行自查打分，从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、索证索票管理、加工制作卫生、健康证明、食品添加剂的使用等六个方面进行了自查，主要问题集中在落实索证索票制度、食品加工制作管理和食品添加剂的使用管理这几个环节上。我校存在食品原料加工清洗池与餐具清洗消毒池混用、食品原料采购登记不完整、食品留样的数量和规格不符合要求，食品添加剂未能做到使用登记、专人负责，专柜保存。

学校食堂财务自查报告篇三

全市现有各类学校食堂1213户，其中大学食堂221户、高职高专食堂90户、中小学食堂472户、幼儿园食堂430户，均持有有效的食品卫生许可证或餐饮服务许可证。健康证持证率100%。学校自办食堂的共821户，占总数的67.7%，承包经营的有392户，占总数的32.3%。有33家中小学由于学校食

堂规模的限制，仅能解决部分师生的就餐问题，还需外购盒饭来解决师生的用餐。

学校食堂财务自查报告篇四

根江区教育局《区义务教育学校自主经营食堂管理运行工作流程》和《区教育局关于中小学自主经营食品实行统一配送》的文件精神，学校食堂工作人员将每日工作流程化：

1、周末食堂分管人员和厨师长根据就餐人数、伙食的营养搭配情况制订出一周的菜单，并报送配菜公司配菜。

2、验收入库：配送公司在每日早上8点前送来货物，验收人员根据报送的食物清单逐一验收，验收的具体项目为：货物的质量是否符合标准，数量是否和上报单子相符，品种是否一致，并索要相关证件。验收合格后签字入库并记录账本。

3、出库领用：食堂厨师长根据当天供应师生用餐所需物资向物资保管员(食堂负责人)领取，由物资保管员登记出库单，领用人签字确认饭菜加工：每餐饭菜必须在学生就餐前准备就绪，炊事员认真做好米、菜的清洗，保证饭、菜的卫生清洁，并认真、科学操作，做好饭菜，尽可能适合师生的口味。

5、留样：每餐饭菜加工后由厨师长品尝后并取样留查，留样必须不能少于48小时，并作好留样记录。

学校食堂财务自查报告篇五

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据《湖南省教育厅关于开展中小学学生食堂检查工作的通知》精神，结合《关于进一步加强农村中小学学生食堂管理工作的通知》（湘教

通[xx]426号），及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例，现结合我校实际情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

学校食堂财务自查报告篇六

我们对学校食堂各方面的工作进行自查，通过自查我们认为学校食堂能够按照各级有关食堂方面的要求去做，能够在客观的条件不太好的情况下尽力做好工作。

我校食堂建于20xx年，建筑面积为90平方米，现有加工间、烹饪间、教师餐厅和学生餐厅等4个区域，可容纳70人同时就餐。学校现有学生170人，教职工12人，日常在食堂就餐人数70人。

1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，卫生教师和食堂管理员任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，卫生教师负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度等。

3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

4、把好食品蔬菜的验收关。仓库验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进

仓库。

5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上“放心菜”，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供凉拌食物。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

8、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效。

我校食堂食品安全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，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

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

暑假对食堂进行修缮，增加配餐间和专用洗菜池等配套设施，经区食品药品监督管理局查看，同意发放卫生许可证，正在办理中。

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、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

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

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。

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。

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。我们从以下几个方面进行了整改：

- 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、与区食品药品监督管理局协商尽快取证。

今后，我校将加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校食堂要通过习会、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。不断提高安全卫生意识，提高工作技能和饭菜质量，使学校后勤管理水平和服务质量在新学期有大幅度的提高。

我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据马龙县教育局、马龙县食品药品监督管理局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，20xx年9月对我校食堂展开了全面、认真的自检自查和整改，现将自检自查和整改情况报告如下：

成立领导机构，强化责任意识

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，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。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，实行分工负责，层层落实。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。

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，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，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

一、对代炊人员进行培训，持证上岗。

二、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，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

三、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、用具都高温消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。代炊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穿工作服。

(4) 杜绝非工作人员进入灶房操作间。

四、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营

养餐食品的签收、交加工等管理工作。

五、建立校长陪餐制。

六、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

七、整改措施

(1) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和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，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

(3) 全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

(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。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。

(5) 要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

(7) 必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

八、存在问题

现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物

中毒事故的发生，再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

学校食堂财务自查报告篇七

(1)学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不能够达到更高的量化等级标准，学校食堂面积也达不到人均0.5平方米的要求，食堂也没有使用智能射频自动售饭系统，售饭间还没有饭炉灶。

(2)在校寄宿学生数目相对较少，使学校食堂经营者不能得到更高的报酬，一定程度上影响了做作业人员的积极性，平时工作人员有时会忘记穿戴工作衣帽。

(3)学校饮用水没有经过上级部门的检验，致使没有获得合格证明。

(4)学校食堂没有严格执行“四定”办法，也影响了评分成绩。

总之，要达到更高的量化等级标准，需要我们在以后的时间里再接再厉，群策群力，把食堂卫生工作做得更好。

学校食堂财务自查报告篇八

根据市教育局《关于开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》丹教办〔〕127号的文件精神，为切实做好我镇学校食堂食品卫生安全工作，中心学校做了周密安排部署，对全镇各校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行了整改，并进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂食品卫生安全自查情况汇报如下：

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全工作的管理，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。

学校于11月1日召开了校长参加的食堂卫生安全工作专题会议，对此次食堂卫生安全自查工作进行了具体的安排，并成立了学校食堂卫生安全工作领导小组。真正做到了领导包挂，要求明确，各负其责，责任到人。11月1日3日由中心学校校长牵头挂帅，各校负责人、食堂管理人员积极参与配合，对各校食堂、小卖部等进行全面的检查，尤其对食品卫生、餐饮人员的个人卫生、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。排查结束后，及时进行整改，制定详实的整改措施，进一步完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时解决，暂时有困难的及时向上级部门汇报，并采取有效措施杜绝隐患。中心学校又于11月7日组织相关人员对整改情况进行了复查。自查工作的开展，进一步明确相关人员的责任，提高认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

1、健全食堂卫生设施。各学校投入资金，购买了一批食堂设施设备，进一步完善了食堂卫生设施。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。

2、进一步规范管理。一是健全组织，开学初，中心学校就成立了食品卫生管理领导小组，确定一名中心学校工作人员为专职管理员，负责各校食堂的监督、管理、检查工作。食品卫生管理领导小组定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改。二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，各校制定了《学校食堂服务管理细则》，并修改完善了《学校食堂考核管理办法》，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、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。各校食品采购严格按照《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。各校采购

的蔬菜、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，严格执行清洗消毒制度。

4、加强食堂证照管理。各校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，并做到人人办理两证。

5、生产场所布局、功能分区、生产工艺流程符合卫生要求，卫生设施配套。烹调间有排烟除尘设施，排烟除尘较好。功能分区合理，粗处理间、烹调间、配餐间、熟食间、洗消间独立设置。熟食或直接入口食品的加工配制间设预进间。有洗手、消毒设施，生产场所卫生，措施完善。

6、加强了各种设备的安全检查。现在，各校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。中心学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，结合平时检查对食堂安全进行抽查，对出现的问题及时督促整改，保证了全镇教师、学生的饮食安全。

2、食堂的炊事人员整体素质有待提高，责任意识和食品安全意识有待增强。

建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常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。

经过一系列积极有效的工作，学校食品卫生工作不断提高，今后，我们将进一步增强学校饮食饮水、食品卫生工作在学校教育工作中重要地位的认识。认真贯彻市教育局关于学校安全教育工作的会议精神，按《食品卫生法》、《学校卫生

工作条例》、《学校食堂管理条例》的要求，切实加强对学校食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我镇教育事业健康发展作出新的贡献。

学校食堂财务自查报告篇九

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照学校食堂要求，认真对教育局、卫生局文件的要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、自查情况

- 1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，值日教师、班主任和食堂管理员任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。
- 2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，值日教师和班主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。
- 3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。
- 4、把好食品蔬菜的验收关。仓库验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上“放心菜”，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。学校不提供凉拌食物。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于200克，在冷藏条件下存放48小时。

长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

9、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有8个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；食品加工区有专用带盖的废弃物容器；食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，保洁柜能定期清洗，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校统一使用自来水公司提供的自来水，水质达标，食堂周边无污染源。

12、学校设意见箱，由总务处定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

13、严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水

帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

二、存在的问题：

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：蔬菜存放高度不够，煤炭存放不合理，门帘没有起到合理作用，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等问题。，容易造成误解。

2、学生多是周边农村、小区来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，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、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

三、整改措施：

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。

四、克服不足，再上台阶

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。

安源学校

5月26日

学校食堂财务自查报告篇十

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。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：

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，校长为组长，事务、教务为副组长，各位教师为成员。实行分工负责，层层落实，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。

每学期对食堂工作人员进行卫生健康体检和业务培训。

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。

(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。

(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。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，杜绝放毒现象发生。

为有效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。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。

(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。

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，我们一定在今后的工作中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

学校食堂消毒自查报告3

长期以来，我项目部食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则。为加强项目部管理，进一步提高我项目建设和管理水平，保障广大员工身体健康，根据上级要求同时结合我单位实际情况，对食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

每年年初，项目部都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以项目经理为首的食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。

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、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

1、食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，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。

（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由姚启鹤同志负责。

3、每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

为维护员工的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标，合理确定供餐价格。

1、留样菜盒数量不足。

2、夏季工作服配备不足。

上述两条不足在自查工作结束后已整改。