

# 食堂食品安全自查自纠报告(优秀20篇)

通过写竞聘报告，我们可以反思自己过去的工作表现，并找出可以提升的地方。范文是学习和进步的好帮手，在写竞聘报告之前，不妨先看一看下面的参考范文。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇一

根据教育局关于对学校食品卫生安全进行检查的紧急通知精神，为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生团体食物中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常教学、训练秩序，我校对食品卫生安全工作进行了全面的排查，消除了食品卫生隐患，现将我校食品卫生安全自查情景汇报如下：

## 食堂食品安全自查自纠报告篇二

我校及时召开了学校食品卫生工作会议，对学校食品卫生工作作出了专门部署，以多种形式广泛宣传常见食物中毒及其预防知识，以学校食品卫生安全工作责任重于泰山，保证每位学生能够健康成长为工作重心，加强了广大师生的食品卫生的安全意识，营造了食品卫生安全在我身旁的浓厚氛围。现将我校食品安全、传染病防控等工作的自查报告如下：

- 1、成立以刘校长为首的食品安全工作领导小组，以强烈的'政治责任感，狠抓学校食品卫生安全工作，实行一把手亲自抓，分管领导具体抓。一级抓一级，一级对一级负责，层层落实食品卫生安全责任制。严格按照《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，提高了广大师生和食堂工作人员的政治意识、法律意识、规范意识、责任意识，从严要求，严防死守，杜绝食物中毒事故的发生。

- 2、加强宣传，学校利用校园广播在全校师生中宣传食品安全

知识，并认真组织广大师生和食品从业人员学习食品卫生的法律法规和相关的文件精神，从而增强了从业人员对食品安全的忧患意识，认真履行工作职责，强化了对食品卫生安全的重要性和必要性。用严格要求、严格管理、严格监督来约束从业人员的行为，保证广大师生的身心健康。

1、一开学，学校组织所有从业人员到医院进行了一次全面健康检查，并办理了健康证，所有从业人员均持证上岗。

2、领导小组对我校食堂进行认真排查。严禁“三无”产品进校园，对照《食品卫生法》的要求，对学校食堂的食品卫生严把进货关、洗拣关、烹饪关。严格按照规范的操作流程，在规定的区域内操作，打饭打菜时必须戴口罩，手套和帽子避免用手直接接触餐具和食品以防造成交叉污染。在本次排查中，未发现有过期，变质，变霉食品。

3、检查后及时召开有关人员会议，对检查中发现的卫生较差和从业人员服装不规范的问题要求在第二天完成整改。会后重新建章立制，学校重新制订了食品采购卫生制度、食品库储藏卫生制度、食品卫生管理制度、饮食卫生制度、个人卫生制度，重申卫生责任追究制，严防食物中毒事故的发生。重新修订了食物中毒的应急预案。

4、强化对食品卫生的监督。分管的学校领导坚持天天深入现场，检查食品卫生，了解工作人员的健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，并继续实行48小时留样制。

在检查中发现的卫生不整洁、从业人员服装不规范和制度不健全问题，要求第二天全部整改完成。

### **食堂食品安全自查自纠报告篇三**

学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据琼海市卫生局[]20xx年琼海市学校食堂卫生专项检查情况

通报》的指示精神，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：

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，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。

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，由卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，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：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，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关，保证放毒现象发生。

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。

学校卫生室、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，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) 全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(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。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。更多优质资源，尽在！

(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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇四

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。

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，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。

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，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关，保证放毒现象发生。

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。学校卫生室、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，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。

(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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

文档为doc格式

## 食堂食品安全自查自纠报告篇五

为有效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。学校食堂要通过板报、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。

(2)、食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(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。

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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂安全工作做得

更好。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇六

为了确保我校师生食品卫生安全，保障教育教学工作顺利进行，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。20××年10月14日我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作进行了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

- 1、学校领导高度重视食堂卫生工作。开学伊始，学校就专门成立食堂卫生工作领导小组，针对食堂各项具体卫生安全工作，制定计划，明确责任，实行管理办法公开、管理过程公开、经营情况公开的“三公开”原则，使学校食堂安全卫生管理工作有章可循，有据可查。
- 2、确保饮食从业人员持证上岗，学校食堂证件齐全。针对从业人员流动性较强，开学前，我校第一时间对从业人员进行健康合格证检查，同时，每月底定期复查健康合格证是否过期，确保卫生安全工作从个人抓起，做到人人持证上岗。
- 3、建立健全卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害，多形式搞好食品卫生保障。
- 4、食堂严格执行“三不”，即不购买变质的食物和含有农药残毒的蔬菜，每日做好蔬果农药残留检测；不使用过期伪劣的食品和调味品；不混放或混切生熟食物，加工工具分类消毒。
- 5、合理安排厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净。主要表现在：加强了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良好；管理规范到位；操作规程明确。

## 6、把好“八关”，杜绝食物中毒事故的发生：

(1) 把好“采购”关，采购做到索证验收。

(2) 把好“库房管理”关，库房要保持干燥、通风、整洁，防止物资因受潮而霉烂变质。

(3) 把好“留样”关。每日做好每餐每样留样食品的记录，包括食品样源、食品名称、留样时间、目测样状等，以备检查。

(4) 把好“食堂员工操作”关。学校食堂全体厨工严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》，搞好饮食卫生和环境卫生，严防食物中毒。

(5) 把好“卫生管理”关。食堂职工合理分配卫生负责区域，职工严格按照要求把好质量卫生关。

(6) 把好“添加剂管理”关。指定专人采购，购买时按照要求指定的品种购买，不规范或无中文标识的食品添加剂不得购买。添加剂使用量严格按照学校规定使用量操作。

(7) 把好“农药检测”关。每日检测必须有详细记录，包括蔬菜的名称、来源、抽样基数、检测日期和时间、检测结果的处理，最后检测员签名。

(8) 把好“餐具消毒”关。经消毒的食具有专人专门存放的保洁柜，食具存放整齐避免与其它杂物混放，防止食具重复污染，并对存放柜定期进行清洗消毒。

7、为有效管控学校食品安全，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展开工作：



(1) 加大食品安全卫生宣传教育力度，强化员工的食品卫生、安全意识。自觉清洁厨房，维护厨房卫生环境健康，自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2) 加强监管力度，落实巡查制度，责任到人，日常各项检查记录专人负责。

(3) 继续加强学生健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。

总之，针对存在的问题，我们一定要及时解决，始终保持高度警惕，以常抓不懈的高度责任感认真细致做好每一项工作，细致进行每一道工序，确保师生食堂食品安全万无一失，把学校食堂卫生工作做得更好。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇七

一转眼，时光飞逝如电，工作已经告一段落，回看这段时间的工作，有着一些问题，是时候好好地记录在自查报告中。我们该怎么去写自查报告呢？下面是小编精心整理的食堂食品安全卫生自查报告，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照开发区教育办公室要求，认真对市市教育局、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：

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，老师专管，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。

组长：

副组长：

成员：

在学校食堂用餐的：现有学生300余人，教职工50余人。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(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，不得采购和销售腐坏、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、餐桌椅用后要擦干净。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，司务长负主要责任。

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、事务长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。

5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资(含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料)。

6、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。

7、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。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、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。

10、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

11、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，司务长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，属司务长管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、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。

(七)、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。

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，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。

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，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。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇八

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xx县教育局□xx县营养办□xx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，我校食堂卫生工作领导小组严格按照《学校食堂食品安全预警公告》(20xx年第1号)文件的要求和xx县食品药品监督管理局201\*年3月20日对我校食堂的督查意见对学校的食堂卫生工作展开了全面、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：

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。学校成立了食品卫生安全领导小组：王军荣校长为组长，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。

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，由王举政老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

(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。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穿工作服。

(4)、杜绝非工作人员进入灶房操作间。

五、严格搞好营养餐管理。切实按xx县营养办套表的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

六、切实做好督餐工作，做到早餐每班每早都有督餐教师，正餐每餐都有值周教师和保安督餐。

七、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。

## 八、整改措施

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，切实保障学校教师员工健康安全。根据xx县食品药品监督管理局201\*年3月20日对我校食堂的督查意见，近来我们着重从以下几个方面加强了对我校食堂的督促管理：

(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。

(6)、做到生熟食分开存放，生熟食盆分开使用并标明生熟食字样。不得为学生提供隔夜、变质的食品。冷藏柜内要做到生熟食分开存放、要保持清洁。食品储藏间不得存放有毒、有害物品及个人用品。食品添加剂要专人专柜保存、按量使用。

(7)、必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

因学校食堂正在建设，现在我校食堂临时搬在老旧教室，客观条件有些差、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。

## **食堂食品安全自查自纠报告篇九**

校园本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照开发区教育办公室要求，认真对照菏泽市教育局、卫生局文件的要求，对校园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：

为了加强对学生群众用餐、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、明确管理职责。校园成立了食品卫生安全领导小组：郝登强校长为组长，李兆建、任慎平老师专管，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校园食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

在校园食堂用餐的：现有住校学生800余人，教职工40余人。校园本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为校园工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

### （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、过期食品以及不贴合卫生标准的食品。
- 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，菜务必洗净，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，销售熟食品务必使用食品夹，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，贴合要求者才能上岗。
- 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务必每一天打扫，持续清洁卫生，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、冰柜等务必经常清洗，持续清洁。
- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。
- 4、餐桌椅用后要擦干净。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贴合卫生、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，司务长负主要职责职责。
- 7、采购的食品应贴合食品卫生标准，大宗食品务必带给该食品的有效证照及发票。
- 8、事务长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，严格按照要求进行处理。

## （二）、就餐制度

- 1、严格按校园规定的就餐时间准时开饭，无特殊状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。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十

我校一直重视食堂食品安全工作，在工作中不断完善相关管理制度，实行分工负责责任到人的管理模式。为了迎接县教育局、卫生局和食品药品监督管理局对全县食堂食品安全管理的专项监督检查，3月28日至29日我校进行为期二天的食品安全自检自纠工作，现将检查情况汇报如下：

### 一、健全组织，细化分工，针对薄弱点有的放矢地整改。

多年来，学校一直把传染病防控、学生饮食卫生和校园环境安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，学校牢固树立“安全第一、健康第一”的指导思想，建立了一支以胡建国校长为第一责任人，张林副校长主抓、总务处正副主任分工负责的管理队伍，管理人员分工逐层细化，明确责任主体，层层签订责任状。明确谁出问题谁负责的责任追究制度。针对学校食堂工作人员不能稳定、监管存漏洞等情况，制定了承包人、学校管理人员、学生干部三人小组监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。针对春季传染病高发期，学校组织班主任、后勤管理人员每天对走读学生进行一次晨检，对住宿学生进行晨晚检，力争杜绝传染病在校园蔓延。对师生服务部杜绝三无食品进入商店，查到一次很罚一次。

### 二、努力做到食品安全管理的制度化、常规化。

学校组织相关人员认真学习《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及上级教育行政部门有关通知与精神。在全校开展食品安全宣传活动，以板报、校园广播、校园网、橱窗等形式宣传食品安全，努力形成人人讲安

全、人人监督安全的校园氛围。严格落实学校制定的各项食品卫生制度，努力做到常规化。从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等，在入库前由食堂承包商和学校后勤人员一同验货，对于不新鲜，过期，霉变的一概杜绝入库和使用。每顿的饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。

学生超市在进货和售货上，杜绝“三无产品”进入柜台流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。加强学校食堂、超市从业人员管理，做好卫生知识培训工作。新学期开学，校长室和后勤人员多次将食堂、超市工作人员召集一起学习有关安全卫生方面的知识，要求工作人员规范操作，遵守卫生管理制度，使食堂、超市操作人员掌握了食品卫生安全的基本要求，养成了良好的个人卫生习惯，上班期间穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿拖鞋，不准工作人员在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔垃圾。积极配合食品药品监督部门和质量技术监督局对我校食堂、超市卫生与设备的检查，虚心听取了专家们提出的宝贵建议，及时进行整改，消除了可能发生的安全隐患。

三、挤出经费改进食堂生产设备，监督物品规范存储、操作过程安全卫生。

加强了对学生食堂的投入，为了改善食堂环境，学校投入大量资金，改善学生食堂硬件条件。购置了不锈钢餐具、厨具、加热售饭柜、消毒柜，防食物变质的冰柜，设置紫外线杀菌灯。每顿对所有餐具及厨具进行消毒后保洁。食堂环境整洁，有收餐台、带盖的垃圾容器。库房、粗加工间和操作间隔离，加工间生、熟食品分开，荤、素食品分开，加工生熟食品的容器、工具分开，食品分类存放，库房堆放食品隔墙离地。通过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本符合上级领导和有关文件精神。

的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十一

根据上级部门的相关要求，我校高度重视学校食堂食品安全专项整治工作，采取积极有效措施，狠抓落实，食品安全监管工作取得明显成效。现将本次自查情况报告如下：

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。

以上是我校在落实湖南省学校食堂食品安全专项整治自查中做到的事和正在做的工作。我们将继续以对广大师生生命安全和健康成长负责的态度，进一步提高对学校食品安全工作重要性的认识，不断提高整治意识，大局意识、法律意识和责任意识。确保师生饮食卫生安全。让我们的工作经得起上级领导和全社会的. 考验。

## **食堂食品安全自查自纠报告篇十二**

根据上级文件和领导要求，为了确保学校师生的食品卫生安全，xx镇中心幼儿园开展了食品卫生安全自查。

xx镇中心幼儿园是一所公办幼儿园，师生食堂是园里的自有食堂，直接受幼儿园领导，没有任何对外承租承包的现象。

现在提供幼儿650余人、教职员工40余人的伙食。现有食堂安全管理员1人，炊事员4人。

食堂有专用主食储藏室一间，副食储藏室一间，按照上级要求实行主副食分开存放。所有食材全部分类、定位、上架储藏。另有大型操作间一处，员工更衣室一处。

我园食堂内外环境比较整洁，卫生状况良好。幼儿园领导也把食堂的清洁卫生当成最重要的一项工作来抓。一是对环境、餐具的卫生有明确要求，一切工作明确到人，做到餐厅环境清洁整齐，所有餐具清洁消毒专人负责，专人填写消毒记录。二是严格按照卫生法律法规的要求，不采购、不加工、不发放变质食物，不制作生冷食品和凉菜等，不采购加工四季豆。三是定期与不定期检查相结合，每天定期检查，园长领导进行不定期抽查。所有检查都由专人记录存档，对于不足之处限期改正。四是严格按照学校的食堂卫生管理制度执行各项工作，由食堂管理员监督执行，确保食品的卫生安全，杜绝任何食品安全事故的发生。

1、幼儿园的食堂工作人员每年进行健康检查，全部持健康证上岗，同时定期组织进行学习培训，掌握了有关食品卫生的基本要求。

2、食堂所有食材全部做到专人采购，专人验收，每笔采购都必须做到索证索票，杜绝一切不合格食品进入厨房。

3、所有食品全部要求烧熟煮透，不加工凉菜，不加工海鲜等食材。

4、所有食物在进入餐桌前都必须由专人留样，专门记录。

5、实行领导陪餐制，每天都由院长陪餐，一起吃饭，并由专人记录存档。



- 1、加强食堂工作人员的培训学习工作，增强从业人员的安全卫生意识，使食品安全卫生工作深入人心，自觉抵制一切违法违规行爲，能够严格按照卫生标准进行操作加工。
- 2、加大食材采购的审验力度，严格实行双人签字，双人审核，专人记录食材进出库台账。
- 3、加强日常卫生管理，注意个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治、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和更新。
- 4、严格按照《规范》要求，加强学校食品安全管理，确保采购、加工、供应、储存等关键环节安全可控，保障师生员工用餐安全。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十三

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，抓过程，重细节。根据国家《食品安全法》，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：

近期，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。

学校要求从业人员开展健康检查，及时审查和办理健康证，对检查中发现问题且不能从事该行业的人员，学校按相关要求及时辞退。

建立健全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，由学校安全领导小组人员对食堂每周检查一次，发现问题及时整改。

(1) 进货渠道合法。把好采购、加工关：主管做好验收工作，加工做到烧熟煮透，认真做好了食品留样、食品试尝工作。

(2) 把好“消毒”关。厨房里所有的餐具、用具都高温蒸煮消毒，学生餐具每天按时放入消毒柜进行消毒。

(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) 把好使用食品添加剂关。学校食堂除了在做馒头、包子时按标准使用酵母外，其余食品在烹饪过程中均未有添加非食用物质及滥用食品添加剂行为。

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。学校卫生室、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。

(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) 全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(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。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) 学校食堂无卫生许可证、食堂营业证。

(2) 食品摆架不足。

(3) 从业人员都属于临时工，工资低，不够安心。

(1) 学校计划配合办学单位负责人在五月底之前办好卫生许可证和食堂营业证。

(2) 购置必要的食品摆架。

(3) 进一步规范食堂管理台账。

总之，我校对食品卫生安全工作高度重视，教育宣传扎实，安全措施到位，我们在今后的工作中将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次，创造一个学生满意，家长放心，领导认可的学习、生活和工作环境。

## **食堂食品安全自查自纠报告篇十四**

我校及时召开学校食品卫生工作会议，对学校食品卫生工作进行了专项部署，以多种形式广泛宣传常见食物中毒及其预防知识，注重学校食品卫生安全工作责任重于泰山，确保每个学生的健康成长，强化师生的食品卫生安全意识，在我周围营造了浓厚的食品卫生和安全氛围。我校食品安全与传染病防控自查报告如下：

1、成立以刘校长为首的食品安全领导小组，以高度的政治责任感，高度重视学校食品卫生安全工作，落实第一领导亲自抓，分管领导具体抓。层层负责，层层落实食品卫生安全责任制。广大师生和食堂工作人员严格按照《食品卫生法》和《学校食堂和学生团体餐饮卫生管理条例》的要求，提高了政治意识、法律意识、规范意识和责任意识，严格要求，严格预防和严格预防食物中毒事故。

2、加强宣传。学校利用学校广播向全体师生宣传食品安全知识，认真组织师生和食品从业人员学习食品卫生法律法规和相关文件精神，提高员工食品安全意识，切实履行职责，强化食品卫生安全的重要性和必要性。严格要求、严格管理、严格监督，约束员工行为，确保师生身心健康。

1、学校一开学，就组织全体员工到医院进行全面健康检查，并申请健康证明。所有员工都持有证书。

2、领导小组仔细调查了我们学校的`食堂。“三不”产品严禁进入学校。根据《食品卫生法》的要求，严格控制学校食堂的食品卫生，如采购、清洗、分类、烹饪等。严格按照标准操作流程，在指定区域内操作。烹饪时，必须戴上口罩、手套和帽子，避免用手直接接触餐具和食物，防止交叉污染。本次调查未发现过期、变质或发霉的食品。

3、检查结束后，及时召开相关人员会议，第二天对检查中发现的员工卫生差、着装不规范等问题进行整改。会后，重新建立了规章制度体系。学校重新制定了食品采购与卫生制度、食品仓库储存卫生制度、食品卫生管理制度、食品卫生制度和个人卫生制度，重申了健康责任追究制度，严防食物中毒事故的发生。修订了食物中毒应急预案。

4、加强食品卫生监督。学校主管领导坚持每天到现场检查食品卫生，了解员工健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，继续实行48小时留样制度。

检查中发现的卫生不整洁、员工着装不规范、制度不完善等问题，第二天要求整改。学校食品卫生是一项日常工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了必要的成效，但也必须警钟长鸣，抓紧食品安全工作。努力工作，为建设和谐安全的学校而不懈努力！

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十五

### ——\*\*学校食堂食品安全整治严防食物中毒报告

根据上级文件精神，为全面加强学校食堂食品安全管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境，切实维护广大师生的健康权益，严防食物中毒事件发生，我校潘校长对学校食堂食品安全管理工作作出了全面部署，总务处迅速开展了学校食堂食品安全整治工作。通过全面、认真的自检自查和食品安全整治工作，学校食堂食品安全工作得到进一步加强。现将自检自查和食品安全整治工作情况报告如下：

#### 一、学校领导高度重视食堂卫生工作

在本学期初学校成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组的基础上，针对各项具体安全工作再次明确责任。同时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。

#### 二、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人

实落实法人代表负总责，分管领导具体抓的管理机制。层层签订责任状，确保食品卫生安全管理责任到人，工作横向到边、纵向到底。食堂生产加工也加强了卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

#### 三、厨房内部布置到位，做到物品摆放整齐、干净。

加强了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。

#### 四、加大了宣传教育力度，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。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、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。

#### 五、学校加强了对食堂从业人员的培训和体检工作

学校加强了对食堂从业人员的培训和体检工作，办理《健康证》，普及食品卫生法律、法规和有关卫生知识，确保学校食堂的食品安全。落实了国家食品药品监督管理局《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》，按照《餐饮服务单位食品安全管理人员培训大纲》要求，制定培训计划，学习了餐饮安全知识和提高了规范操作能力，并做好培训材料整理和培训情况记录。通过每年4次从业人员的卫生知识培训工作，提高食堂从业人员卫生意识和自我保护能力，做到防患于未然。

#### 六、严把食品采购、储存关和餐具消毒关

我校始终严格坚持定点采购食品，仓库进货做好台账记录，始终严格坚持食品采购索证制度，不购变质食物和野生菌、豆角等有中毒可能性的食物。餐具做到餐餐消毒，餐桌一用一消毒，生熟食品严格分类存放，分架、隔墙、离地存放，

定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。隔餐剩食不给学生食用，未加工熟的食物不给学生食用。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物质及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，贴有标志。用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器标志明显，做到了分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。餐饮具所使用的洗涤、消毒剂符合卫生标准。洗涤、消毒剂有固定的存放橱，并有明显的标记。

在今后的工作中，我校将继续坚持全面学习贯彻落实《食品安全法》树立安全第一的思想，健全食品卫生安全制度，做到持证上岗，一切为了孩子，为了孩子的一切，做好我校食品、卫生、安全工作，为教育教学提供保障。

总之，只要持之以恒做到上述几条，就能杜绝食物中毒事故的发生，我们也一定在本学期剩下的时间里再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

\*\*\*\*\*实验小学

2011.11.25

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十六

为进一步加强学校食堂管理，提高服务水平，保障师生员工身体健康和权益，结合学校实际情况，制定出详细可行的学校食品卫生安全工作实施方案和应急预案，明确专人负责，平时有检查有记载，从而保证了我校食品卫生安全工作扎实有效开展。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生。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，切实保障学校师生健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

我校接受了区食药监局的检查指导，并对我校食堂商店几名

工作人员进行了体检，后颁发了食堂、饮食加工许可证及从业人员健康证，随后我校也对从业人员进行了培训上岗，规范化运营。学校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。

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次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害、消毒。

从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等，在入库前由食品安全管理人員和採購人員一同驗貨，對於不新鮮，過期，霉變的一概杜絕入庫和使用。每頓的飯菜都要留樣待驗，並作詳細的記錄，對賣不完的剩飯剩菜必須全部作為垃圾除理掉，絕不留到下一頓。商店在進貨和售貨上，杜絕“三無產品”進入櫃台流向學生，若出現變質和過期的必須及時消毀，並作記錄。對食品採購、存儲、加工、留樣等環節的管理更加規範，落實了大宗物資招標採購制度，食物索證、檢驗、記錄制度，以及食品加工流程制度，食物銷售留樣制度等，嚴禁了假冒偽劣和“三無”食品的流通和銷售，無食用出芽土豆、四季豆、涼菜、有毒菌類等危險食品，並做好了防“四害”工作，禁止了剩飯、剩菜的再食用。自始至終未食用食品添加劑，食堂、儲藏室及餐廳每天整潔干淨，無衛生死角。

我們成立了由校領導代表、家長代表、教師代表、學生代表等組成的監管會，定期監督食堂工作，監督以收費標準、飯菜質量、開支結構為重點，使食堂飯菜質量、安全衛生工作始終置於全校師生的管理和監督之下。



通过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本符合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十七

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照上级工作要求，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：

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。

在学校食堂用餐的：现有学生400余人左右。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(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，严格按照要求进行处理。

## (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。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、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。

10、每餐都及时留有样品。严禁销售剩饭剩菜。

11、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

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。

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,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。

## 食堂食品安全自查自纠报告篇十八

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。进一步加强学校食堂管理的通知精神,为确保全校师生的身心健康,稳定正常的教学秩序,严防食物中毒事故的发生。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:

本学期初,学校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。

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次的卫生大扫除,做到食堂清洁,通风、除尘、除害。

加强了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。但是库房安全状况较差，属于临时搭建的房屋，给打扫卫生带来了一定的难度。

学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。学校食堂设施设备简陋、不配套。

为有效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。学校食堂要通过板报、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。

(2)、食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(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。

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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

## **食堂食品安全自查自纠报告篇十九**

为了让学生营养餐食品安全可靠，为使我校食堂营养餐一切工作正常开展及规范管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境，学校本次对食堂食品安全大检查，具体报告如下：

## （一）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，针对各项具体安全管理人员。定期检查食品安全工作，并有记录。

## （二）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。

## （三）食品采购

学校食品有专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台账。严把食品质量关。

## （四）从业人员

学校对从业人员建立健康管理制度，从业人员健康合格证应在有效期范围内，必须持上岗证上班。

## （五）个人卫生

按要求穿戴工作服，接触食品时要求洗手消毒。

## （六）食堂环境卫生

食品制作环境整洁，硬件设施良好。工具有明显区分，不混用，餐具在使用前应清洗消毒。从业人员应掌握基本的消毒知识。

## （七）食品留样

按规定要求留样，并有留样记录。

1、食堂从业人员健康证过期。

2、食堂水缸清洗间隔时间较长。

1、要求从业人员办理好健康证，必须按时清洗食堂各种餐具。

2、加大宣传教育，增强学生的食品卫生、安全意识。

3、加强对食堂的卫生监督，严格操作规程。

4、责令有关责任人，加强卫生清洁工作，按要求摆放、存放食堂原来及物品。

总之，要持之以恒的做好食堂安全工作，全校教职工团结行动起来，才能杜绝食品的安全隐患，我们一定在本期中把食堂安全工作做得更好。

## **食堂食品安全自查自纠报告篇二十**

为加强校园食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，透过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员、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，取得了必须成效。

针对以上状况，我校食堂食品安全卫生工作领导小组对校园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，现将自查整改状况报告如下：

### **1、组织制度建设**

校园成立以校长为第一职责人的校园食堂食品安全职责制，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职责。健全卫生、食品管理制度，做到职责到人。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、许可证状况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围相符。但20xx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、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

校园食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。校园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

校园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，所购食品原料贴合要求。

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。食品添加剂贴合国家规定，有专人采购、保管。

为有效的控制校园食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障校园师生员工健康安全。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状况，当时已责成供应商重新带给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。

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。校园食堂要透过板报、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。不断提高安全卫生意识，提高工作技能和饭菜质量，使校园后勤管理水平和服务质量在新学期有大幅度的提高。