# 食堂工作自查报告

来源：网络 作者：天地有情 更新时间：2024-07-30

*食堂工作自查报告食堂工作自查报告1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...*

食堂工作自查报告

**食堂工作自查报告1**

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消毁，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，虚心地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。

**食堂工作自查报告2**

光阴似箭，一转眼，20xx年即将过去。回顾一年来我校的食堂管理工作，在上级领导的关怀和支持下，食堂工作有了很大的起色，具体总结如下。

一、基本情况。

我校共开办了三个食堂，一个学生食堂，一个教职工食堂，一个幼儿园食堂。共聘请临时炊事员四人，幼儿园食堂安排一人，教职工食堂安排一人，学生食堂安排两人，学生食堂还有一位正式职工。全校共有寄宿生152人，学生食堂每餐就餐人数约160人左右，教职工食堂就餐人数有20人左右，幼儿园食堂每天只开中餐，有128人就餐。

二、食堂管理现状。

1、年初由总务室制订出管理人员职责、食堂工作人员职责、卫生消毒制度、食品采购及储存制度等各种管理制度，交校务会和学校工会审核通过后，分别张贴食堂及储藏室墙上。推选出食堂管理人员两人负责食堂日常事务的管理，一人负责学生食堂和教职工食堂的管理，一人负责幼儿园食堂的管理。总务室每周不定期地到每个食堂和食品储藏室检查工作两次以上，发现问题，责任到人，及时改进。

2、管理人员职责。

学生食堂管理员负责收缴学生的米，每餐出米、出菜到学生食堂和教职工食堂，并登记好入库、出库台账，监管食堂操作人员的工作。每周星期天与一个学校行政人员到会同城里采购三个食堂的蔬菜、用具及其他食品，并负责食物存放，检查食堂卫生，购买三个食堂的柴火。

幼儿园食堂管理人员负责本食堂的出米、出菜、食品储存、食堂卫生、登记就餐数等工作。

3、原料的采购及存放。

每周星期天，四个行政人员轮流与学生食堂管理员到县城采购蔬菜、肉类、油、作料等原料，互相见证，监督质量，本着保本不盈利的原则，尽量采购新鲜的、质地好的原料。回到学校，将各种原料分类保管存放好，并将各个食堂的原料分开，记好入库台账。采购原料的同时，做好索证工作，尤其是油料食品和肉类食品的索证。食品的存放做到分类、离地、离墙存放，肉类食品和容易变质的食品，必须存放于冷冻柜里或冰箱里。

4、食堂工作人员都要求持健康证上岗，并有较高的烹调技术，衣帽整洁，讲究卫生，时常保持操作间内干净、整洁，对学生和蔼可亲，有为师生服务的意识，有吃苦耐劳的奉献精神，有勤俭节约的优良品质。

5、虚心听取县疾控中心、药监局领导对食堂工作的检查意见，并尽量落实、改进，每学期初和长假过后，对食堂餐具、用具进行消毒处理，对食堂设施进行大清洗。经常检查、修缮防鼠、防蝇设施。及时、妥善地处理好食堂废弃物。

6、广泛听取老师、学生、家长对食堂工作的反馈意见，由总务室定期组织食堂管理人员和工作人员、工会代表、学生代表，召开饭菜质量听证会，及时总结经验教训，改善管理，改进工作和服务态度。

7、每学期初，组织食堂管理人员和工作人员学习管理制度，与食堂工作人员签订用工《合同》和《安全责任状》，杜绝安全事故的发生。

三、不足之处。

1、管理上还存在许多漏洞，管理制度还有待进一步完善。

2、忽视了对食堂工作人员的思想管理，集体意识、服务意识还需进一步加强。

3、食堂设施不达标，还需继续投入资金，改善设施。

4、食堂卫生不尽人意，有待加强卫生管理。

**食堂工作自查报告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：

一、领导重视周密布署

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。

二、设施到位操作规程

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。

三、确保卫生有效监督

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。

2、采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证

（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。

四、保证伙食以人为本

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。

五、存在问题亟待改进

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。

**食堂工作自查报告4**

查拉完小春季学校食品卫生安全自查整改情况汇报

为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生集体食物中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常教学、训练秩序，根据《葵山镇中心学校关于开展20xx年春季学校食堂、小卖部食品卫生安全自检自查工作的通知》精神，我校对食品安全工作进行了全面的`排查，消除了食品安全隐患，对存在问题进行了整改。现将我校食品安全自查情况汇报如下：

一、学校食品安全整治工作组织机构健全、建章立制、措施到位。

1、学校成立了由校长董志祥任组长的学校食堂食品安全工作领导小组，定期、不定期地组织人员对学校食堂食品安全进行检查，加强了对学校突发事件工作的领导、监督和检查。学校“预防”工作制度完善，制定了一系列学校食堂安全工作制度、管理制度、突发事件应急预案，安全教育制度等。

2、完善健全领导机构和有关规章制度，层层落实责任，各项工作安排专门管理人员，坚持“检查登记制”、“值班教师、值周教师双查制”，定期分析学校的隐患，加强研究，及时发现和处理有关问题，把事故隐患消除在萌芽之中。

3、签订学校管理责任书，相关责任人对学生食品安全工作负总责，工作责任到人，保证各项工作有人管，有人问。

4、全体教师重视食品安全工作，有专人管理（分管教师：师鹏国），坚决贯彻执行中心学校食堂食品安全管理办法，不得向无卫生许可证的单位和个人购进食品，不容许过期、变质食品进入校园，防止食物中毒及各类突发事件、事故的发生。

5、加强了对学校食堂、水源等重点场所和部位的安全监管工作，并定期对水源进行消毒处理。

二、严格按照中心学校通知的要求检查食堂工作。

1、确保了饮食从业人员持证上岗。

学校每期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办理辞退。

2、注重食堂的环境卫生

学校政务值班人员每天负责对食堂环境卫生进行检查，及时消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，有防护其滋生条件的措施，保证学校食堂有足够通风，排烟的设施，垃圾和废油脂的处理一律按要求处置。

3、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，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，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

（4）把好使用食品添加剂关。学校食堂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。

三、存在的问题

1、小卖部无《营业许可证》。

2、学校食堂外用电开关外壳损坏，可能有触电危险。

四、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，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

（1）要求小卖部尽快办理《营业许可证》。

（2）尽快购买开关更换损坏开关。

（3）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。

（4）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。

（5）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。

总之，要持之以恒地对学生宣传，经常自检自查并及时整改，才能杜绝食堂食品安全事故的发生，我们一定在以后工作中再接再励，把本校食堂食品安全工作做得更好。

**食堂工作自查报告5**

省教育厅：

根据文件《关于进一步做好新时期高校和中专学校学生食堂工作的通知》要求，我校对照文件精神，认真自查，现将自查情况汇报如下：

一、学生食堂基本情况

我校在校生人数常年保持在3500-4000人，现有生活服务中心和次生活服务中心各1栋，总体建筑面积约7300平方米。拥有学生食堂4个，其中汉餐食堂3个，分别由3家社会化餐饮公司负责经营；xx食堂（xx餐厅）1个，由学校自营。

二、学校常规管理工作

1.健全组织，细化分工，明确职责,监管到位。

多年来，我校一直把食堂食品安全、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，建立了一支精干的管理队伍，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。总务处制定了监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食堂食品安全事件力争降到零。

为把工作做得更好,我们在每学期开学初，专门召开食堂食品安全工作会议、社会化经营单位负责人会议，开展学习上级颁发的文件，对照文件找差距，增强各经营单位员工食品安全工作意识，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。

2.努力做到食堂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》、《学校食堂规章制度及处罚办法》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、宣传栏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，努力做到管理常规化。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、蔬菜类等在入库前验货，对于不新鲜，过期，霉变的一概杜绝入库和使用。做好日常饭菜留样和餐具消毒工作，并作详细的记录。加强对原材料、产品半成品存放的管理，要求物品规范存储、操作过程安全卫生，

3.加强我校食堂从业人员管理，做好卫生知识培训工作。

学校总务处定期召集食堂工作人员学习有关安全卫生方面的知识，要求工作人员规范操作，掌握食品卫生安全的基本要求。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卫生与设备的检查，虚心地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。

4.挤出经费改进食堂生产设备，加强对学生食堂的投入。20xx年学校自筹资金1000余万新建生活服务次中心，极大地改善了学生的就餐环境；20xx年我校通过招标采购，将4家食堂全部安装完成了“明厨亮灶”工程；20xx年我校通过招标采购，投入十余万元将生活服务中心的排烟设备进行整体更换。

三、存在的主要问题

1.“学生大伙”与“特色风味”的比例问题。虽然我校的总体学生食堂“特色风味”的窗口比例符合文件要求的33%以下，但是在自查过程中也发现有1个学生食堂的“特色风味”的窗口比例超过33%；

2.防火及消防安全重视程度不够。在个别售餐间出现使用和储藏液化石油气罐的现象；

3.学校资金紧张，部分设备长期使用，急需维修或更换。

四、整改措施及进度

1.对于1个学生食堂出现“特色风味”的窗口比例超标问题，学校已经要求经营单位限期整改，必须在下学期开学前将部分“特色风味”窗口进行调整；

2.要求各学生食堂经营单位彻查消防设施。对于过期的灭火器，学校统一进行更换。所有售餐间严禁使用液化石油气罐。

3.继续积极筹措资金，做好设备的维护保养工作。

**食堂工作自查报告6**

根据上级文件要求，为认真做好混子小学食堂安全、财务管理工作，我校对学校食堂安全管理、资金运转情况报告如下：

一、学校食堂安全管理工作：

1、加强学校食堂管理，学校安排专人对食堂进行管理，规范学校食堂管理资料，建立进货台账，根据卫生部门要求，做好各种记录。

2、做好留样工作，坚持师生就餐食品留样48小时制度。

3、规范原材料存储，大米进行少量采购，通风防鼠保存，蔬菜定点采购，及时上架存放。

4、加强学生餐具消毒和操作间清洁卫生工作，确保环境卫生。

5、学校行政人员定期对食堂进行安全督导检查，确保食品卫生安全。

6、学校食堂从业人员严格按照上级要求，定期到当地卫生部门进行健康体检，做到百分之百持证上岗。

二、学校食堂资金管理及运行情况

1、会计科目和会计账簿均根据《财务会计制度》和上级财务管理办法的规定设置，会计账簿、财务报表信息真实，账表之间、账账之间、账证之间对应真实。会计往来科目、会计结余科目真实。

2、会计凭证及时整理装订按时报账，存放安全、规范。

3、20xx年6月我校营养餐收入18390.00元，暂支12802.00元，20xx年6月20日扎帐下余5588。00元，本期累计收入70300.00元，本期累计支出73378.50元，食堂本期开支超支3078.50元。

（二）财务管理办法完善和执行情况

由学校成立财务监督管理领导小组负责督促完善各类票据的整理装订并严格执行财务管理制度。

（三）开餐模式由学校统一集中开餐，全体教师共同参与管理，经费实行校财局管制度，实行报账制度，严格按照学校食堂采购制度进行监管，由报账人员和采购人员以及收获人员共同在相应的票据上签字认可。

（四）资金安全管理情况

资金严格管理，严格实行学校财务管理制度，我校在财务管理和财务工作过程中还存在一些不足和问题。

学校向学生收取费今年来一直未变，由于物价上涨，加之学生人数逐渐减少，学校食堂经费开支曾赤字状态。

学校食堂设备老化，只能用电用气供应，且比较耗费能源，电，气费用过高。

**食堂工作自查报告7**

根据xx县食品安全委员会办公室《关于进一步加强全县单位食堂食品安全监管工作的通知》文件精神，我乡对单位食堂食品安全工作进行了自查，现将自查情况汇报如下：

一、自查内容。

（1）食堂食品安全工作管理制度及安全操作规范情况。

（2）食品采购索证索票及登记情况。

（3）食品从业人员健康管理和培训教育情况。

（4）原料采购、加工制作、食品添加剂使用是否规范。

（5）严禁食堂加工制作冷荤凉菜，严禁食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐等控制高风险食品和原料措施的落实情况。

（6）餐饮具清洗、消毒情况。

（7）食堂基本条件和卫生环境，以及食品加工、贮存和保温、冷藏、冷冻等设施设备配置、运行、维护情况。

（8）餐饮服务许可证、管理制度等信息公示情况。

（9）处理剩菜物品及清洗消毒等工作记录情况。

二、自查情况。

（1）制定了食堂食品安全工作管理制度，并上墙，依据此制度严格执行。

（2）从业人员健康证齐全。

（3）采购有索票记录并登记在册。

（4）餐具卫生、整洁，配有消毒橱柜。

（5）食堂卫生情况良好，做到一餐一打扫。

（6）藏柜内做到生熟食分开存放、保持清洁。

（7）食堂内通风、排水情况良好。

（8）食品储藏间未存放有毒、有害物品及个人用品。

（9）及时处理剩菜物品、不过夜留存，定期做好消毒、清洗工作记录。

三、整改措施。

为有效的控制单位食堂食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障单位员工健康安全。我们着重从以下几个方面加强了对我乡食堂的督促管理：

（1）实行主体责任制，完善责任监督机制，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。定期开展相关知识培训活动，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，增强单位食堂负责人食品安全意识。

（2）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、加工等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

（3）建立和完善食品、原料采买的索票、索证及明细登记制度。

（4）禁止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

（5）保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

（6）将物品摆放整齐，生熟食分开存放，杜绝提供隔夜、变质的食品。

（7）开展宣传教育活动，增强食品卫生安全意识。

**食堂工作自查报告8**

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”，我校围绕“四好、一满意、一放心”，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。

本次县食品药品监督局来我校检查，主要指出两个方面的问题：1、防鼠设施不够完善;2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，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：

一、学校食堂食品安全自查情况

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

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\*\*\*\*。

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。

二、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、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。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。

**食堂工作自查报告9**

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，我校根据浙江省教育厅《关于加强义务教育中小学食堂财务管理的意见》(浙教计[XX]42号)、xx市教育局《关于加强学校食堂财务管理的意见（试行）》（瑞教计[XX]257号）等文件精神及《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：

一、领导重视 周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，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。后勤处负责具体落实，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，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

二、设施到位 操作规程

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、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。

三、确保卫生 有效监督

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。

2.采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，我们将学校各餐饮经营点的食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（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，并由吴朝双同志负责。

3.每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

4.建全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

5.建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

四、保证伙食 以人为本

为维护师生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.认真按照省教育厅和市教育局的标准逐条进行对照检查和改进。

2.按照学校要求，后勤处起草并下发了《xx实验小学食堂餐饮服务管理考核办法》，由后勤处组织人员定期不定期地对食堂工作进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴的价格、质量、数量作为重点。

3.由于食品价格的上涨，学校采取部分补贴的办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。

4.保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

5.就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

五、师生共建 文明食堂

1.充分调动学生积极性，把与学生的联系形成一项制度，定期和不定期与学生伙管会、学生代表进行座谈、沟通，听取意见，并做到有反馈，有措施，有改进。

2.为家庭经济困难的学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧，帮助他安心学习。

3.学校每天在用餐时间安排教师义务带队和进行用餐管理，督促学生文明用餐，定期评选“用餐文明班级”。

4.食堂工作人员每年都进行体检和卫生培训，按要求持证上岗，热情服务，文明用语，做到服务程序化、操作规范化。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导。

5.建立食堂财务和菜谱公开制度，财务实行每月一公示，菜谱实行每周一公示。

六、规范支出 完善机制

我校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费，严格按上级规定实行学期初预收、月末结转确认伙食收入、期末结算的方法，多退少补。每月末，食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入。预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数；学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数的差额为依据，向学生结算伙食费。我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

七、存在问题 亟待改进

因经费不足，师生用餐环境有待改进。

xx市xx实验小学

XX.1.13

**食堂工作自查报告10**

为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，xx一中长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据县教科局20xx年全县学校食品安全专项行动工作方案要求，我校食品安全工作监管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：

一、食堂硬件设备比较齐全;

二、生进熟出流程合理;

三、总体环境卫生清洁;

四、各部标识比较清楚;

五、工作人员健康证齐全;

六、灭蚊、防鼠、防蝇设备全。

七、进货渠道合法，索证、索票做得比较好。

八、食堂管理档案较好。

不足：

一、装原料的塑料袋应该用食品级卫生袋;

二、消毒过程不够科学，使餐具不能完全消毒;

三、留样容器不合格，冰柜温度过低，量不足;

四、生熟食品容器区分不明显;

五、食品摆架不足;

针对以上不足，下学期之前彻底整改，确保师生就餐安全。

为了认真落实xx中心学校食品安全工作实施方案精神，把学校食品安全工作摆上议事日程，切实将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校教师就餐安全，避免食品安全事故发生，我校特制定如下食品安全实施方案。

一.建立组织机构

学校食堂食品安全监管领导小组

组长：xx

成员：xx

学校食品安全管理领导小组

组长：xx

组员：xx xx

二、建立学校食堂卫生管理制度

(一)、学校从事食品生产经营人员健康检查制度

一、从事食品操作人员上岗前必须到区疾病预防控制部门进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩戴或随身携带健康证。

二、本制度执行责任人每年组织本单位食品操作人员进健康检查，并掌握结果。

三、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

(二)、学校食堂卫生检查制度

一、建立健全食堂卫生清扫制度，坚持环境卫生清洁制度;

二、主管领导定期检查(每周二到三次);

三、食堂负责人(学校后勤处)自查;

四、卫生领导组成员抽查(不定期);

五、按标准严要求，不留死角;

六、查出问题，立即解决，

整改报告《食堂卫生自查报告》

(三)、学校食堂餐厅卫生管理制度

一、建立健全教师餐厅卫生清扫制度，坚持清洁制度不放松，并定期检查;

二、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”;

三、餐厅地面保持清洁(无水、无油迹、无尘土、无垃圾);

四、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁，勤洗头，洗澡，勤剪指甲，工作时间不得吸烟;

五、餐厅服务人员出外办事前，必须脱下工作服，帽等，回来后用流水洗手;

六、餐厅服务人员上岗必须佩戴有效的健康证。

(四)、学校防投毒措施

一、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度;

二、严把采购、储存、加工、供应等各项环节的安全关;

三、烹饪原料专人专管，其他人未经允许不得擅自入内。

四、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随便进入，工作人员离开时要锁门;

五、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强教职工防投毒意识;

六、各环节由专人负责，学校卫生管理领导小组定期对预防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人及主管人员责任。

(五)、从业人员卫生知识培训制度

一、学校食堂的卫生管理人员应经常参加食品卫生知识及有关卫生法律、法规学习，掌握与食品卫生关的法律法规和卫生常识，并能对本单位的食品从业人员进行卫生知识教育和培训;

二、卫生管理人员要定期组织本单位的从业人员进行食品卫生知识培训，做到会掌握应用食品卫生知识，按要求操作，养成良好的个人卫生习惯;

(六)、餐具，用餐清洗消毒制度

一、使用后的餐具必须在指定的餐具洗涤槽内将食物残渣和油污洗涤干净，将餐具置于另一餐具洗涤槽内用洗涤剂冲洗干净;

二、确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上;

三、将待消毒后的餐具置于餐具消毒设施中消毒;

四、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用;

五、厨房内待使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用;

六、厨房内使用的食品容器、用具必须在指定的容器涮槽内洗刷，洗刷后置于指定的消毒器内进行消毒(或以75%的酒精擦拭消毒);

(七)、烹调加工管理制度

一、进入烹调间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证;

二、进入烹调间的人员必须穿戴工作服、帽;

三、所有使用的容器、用具必须洗净、消毒。

四、食品加工前应检查是否有感官异常;

五、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定台案上，不得放置地面;

六、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上;

七、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台;

八、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖;

九、无防蝇窗纱的窗户不得打开;

一十、个人物品不得带入烹调间;

十一、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

三、加大食品安全宣传力度

利用板报、班会等形式向学生宣传食品卫生小常识，提高学生食品安全意识，增长学生安全防范能力。营造普及食品安全知识氛围，限度防止食品中毒事件发生。

四、学校食品安全应急处理预案

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应怀疑食毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组长报告，组长在接到报告后，应立即向区教育局、食药监管部门报告，并通知领导小组成员即到岗，安全事故紧急预案马上启动。

**食堂工作自查报告11**

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工作办公室要求，认真对照菏泽市教育局、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：

一、成立领导机构，强化责任意识

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：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学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组 长：郝登强

副组长：崔广荣、胡俊岭

成 员：李兆建、任慎平、陈金龙、冉德领

二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有住校学生800余人，教职工40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。

**食堂工作自查报告12**

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照纳教字[20xx]33号文件-纳雍县中小学（幼儿园）食堂管理工作自查清理实施方案要求，对学校食堂管理工作及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如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

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：杨辉祥校长为组长，分管安全李靖为副组长，成员为学校中层干部及各班班主任。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。

二、自查情况

在学校食堂用餐现有学生818人。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂管理工作，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)、食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购腐败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品，采购严格实行上级有关规定进行统购。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品实行分开存放。

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并定期消毒。

（二）、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。

（三）、环境卫生：

1、餐厅、厨房等室内外环境必须每天打扫，保持清洁卫生。

2、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）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、发现采购变质肉类、蔬菜等食品，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、对剩饭剩菜，严格按要求进行处理。

(四)、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。

(五)、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，验收必须有三人。

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

(六)、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。

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。

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。如不按规定操作，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。

(九)、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。

三、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：工作人员卫生防护措施不到位；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。

4、学校供餐食材单一，每周可供选择的食材数量不多，对学生的成长及营养又一定的影响；学校食堂餐厅较小，难以容纳学校学生正常的就餐

四、整改落实情况

1、学校领导没有对食堂优亲厚友、入暗股份，所有的采购程序都经过政府、教育管理中心统一商家、统一食品原料的单价；

2、学校领导没有对食堂食材违规发包；

3、营养改善计划经费由上级下拨，并专款专用，学校没有收费现象。经费的使用严格上级有关财经纪律每天、每周、每月进行公示；

4、学校没有虚报学生数，序列开支、挪用资金；

5、档案资料从20xx年营养改善计划实施后按年归类存档；

6、食堂周围环境每天保持清洁，不存在影响食堂开餐的因素；

7、学校成立了领导小组，各负其责，各岗位人员职责落实到人；

8、学校大宗食材肉、鸡蛋等都实行统购；

9、每天供餐严格菜谱进行，质量保证良好，就餐时按顺序排队领餐；

10、学校采购没有采购“三无”食品，严格供货商的食品相关要求，学校出入库每天都进行登记；

11、学校各项制度健全，相关制度已经上墙，公示栏完善；

12、每天要求工勤人员着装上岗，定期检查食堂防火、防电设施；

13、学校无锅炉，不存在工人是否按质监部门要求培训及持有合格证；

14、食堂“三防”设施完好，各功能室独立完善、卫生；

15、储存室食材分类、有序存放，食品与非食品没有混装；

16、食堂加工生熟分开，标识明显，容器使用前进行消毒；

17、每天食品留样按要求进行，留样操作在监控区；

18、学校餐饮许可证、工勤人员健康证没有过期；

19、工勤人员先培训后上岗，并建立工勤人员档案；

20、领导、教师按时进行陪餐，陪餐每月进行公示并定期收取陪餐费，做好陪餐日记账；

21、班级学生数与上报数据相吻合；

22、学校对食堂进行文化建设，对学生进行食品安全卫生教育；

23、教师、学生、家长对学校食堂（营养餐）的开展、质量比较满意；24其他：学校供餐食材单一，每周可供选择的食材数量不多，对学生的成长及营养又一定的影响；学校食堂餐厅较小，难以容纳学校学生正常的就餐。

**食堂工作自查报告13**

为加强幼儿园管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的园环境。我园长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据上级指示精神，我幼儿园对食堂食品安全工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、重视食堂食品安全工作

本学期初，明确职责和具体分工，新增了蒸饭器、热风循环消毒柜，成立以园长为首的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。要求幼儿园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、确保食堂从业人员持证上岗。

三、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，由教师对食堂工作人员做评优，做到奖惩分明。

四、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48小时食品留样工作。

(2)、把好消毒关。所有的餐具、用具都用严格消毒。

(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，保证放毒现象发生。

五、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理幼儿园食堂。

六、存在问题

食堂墙面墙群没有到顶，有待解决。

总之，我们一定在今后的工作中再接再励，把食堂食品安全工作做得更好。

**食堂工作自查报告14**

为进一步加强学校食堂管理，提高经营服务水平水平，保障师生员工身体健康和权益，根据浙江省教育厅《关于加强义务教育中小学食堂财务管理的意见》等文件精神及《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法规条例，结合学校实际情况，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：

一、健全制度 责任到人

我校食堂于xxxx年x月至今一直由学校自主经营，xx年秋季学期起食品由蔬菜配送公司配送。根据上级相关文件精神要求，成立了由校长任组长，总务主任任副组长的食品卫生安全领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划，让食堂的全面工作制度化、规范化。制定和完善了“杜泽镇中心小学食堂管理制度”、“杜泽镇中心小学食堂财务管理制度”、“杜泽镇中心小学食物管理制度”、“杜泽镇中心小学食堂物资采购制度”、“杜泽镇中心小学质量监督制度”及“杜泽镇中心小学自主经营食堂管理办法”等相关制度。将后勤工作人员责任明确。

建立群众监督机制，我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期监督食堂工作，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，使食堂饭菜质量、安全卫生工作始终置于全校师生的管理和监督之下。

二、规范流程 科学运营

根据衢江区教育局《衢江区义务教育学校自主经营食堂管理运行工作流程》和《衢州市衢江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。

4、饭菜分发：饭和菜由蒸饭炊事员分装好送到每个班级相应的位置，由学生领取到各班级，由班主任负责分发

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。

三、严格把关 确保安全

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。

2、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，验收人员验收到位，签字确认，对采购的食品索取三证(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。加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作，留样不少于48小时。

(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)把好门关：杜绝非工作人员进入厨房关，防止投毒事件发生。

3、设施到位，食堂消毒柜、留样柜、冰箱等相关设备配齐，定期检查食堂配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、库房的安全，安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

四、规范支出 廉洁经营

建立食堂财务和菜谱公开制度，财务实行每月一公示，菜谱实行每周一公示。学校食堂实行包餐制供应，向学生收取伙食费，严格按上级规定实行学期初预收、月末结转确认伙食收入、期末结算的方法，多退少补。每月末，食堂以当月供应就餐次数、就餐人数、伙食标准为依据，在预收款中结转确认当月伙食收入。预收伙食费时，我校向学生和家长公布伙食费收取标准和计划就餐次数;学期末以学生实际就餐次数和学期初就餐次数的差额为依据，向学生结算伙食费。我校定期将结算订单在公示栏向学生和家长公布。在食堂就餐的教职工的伙食费，与学生同菜同价，按月收取，据实结算。

严格控制利润在学期营业额的4%以内，规范使用食堂的结余款，只用于改善学生伙食和食堂的设施、设备，为家庭经济困难的学生提供“爱心营养餐”，解决后顾之忧，帮助他安心学习。没有用于、变相用于学校发放教职工福利，或以其它方式转由学校用于非食堂经营服务方面的支出。

五、存在问题 亟待改进

因学校食堂场地有限，分割各功能区不是十分科学，略显拥挤。因受场地限制学校食堂配套设施标准不高。

**食堂工作自查报告15**

为了确保我园全体师幼的饮食安全，根据尧都区食品药品监督管理局下发的关于《20xx年秋季学校（含托幼机构）食堂食品安全专项检查实施方案》的通知的有关要求，我园在开学前对食堂食品安全工作做了全面的自检、自查，现将自查情况汇报如下：

一、基本情况：

我园是一所民办幼儿园，位于平阳南街望飞巷内，现在园幼儿150人，教职工21人，园内食堂现持有上级部门颁发的有效的《食品经营许可证》，经营范围与许可范围一致。为了加强学校食堂管理，我园成立了由樊红红园长为第一责任人的食堂安全管理小组，加强平时对食堂安全的监管和检查力度，确保我园食堂安全工作防范到位。

二、环境卫生方面

我园食堂的设施设备布局合理，有独立的食品原料存放点，食品加工操作间，备餐间，食堂各个操作间的布置基本达到规定的标准，墙面、地面均使用符合规定的材料建造，达到防火、防潮，可清洗的要求，配备了足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和基本符合卫生要求的存放废弃物品的设施和设备。配有专用冷藏、洗涤、消毒设施。

食堂内外环境比较整洁，卫生情况良好。多年来我园领导、食堂负责人都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，实行卫生包干，专人负责，做到餐厅环境清洁整齐，所有餐具清洁消毒。二是严格按照《食品安全法》的要求，不采购、不加工、不发放变质食物。三是定期与不定期检查相结合，由总务处每天定期检查，园长室进行不定期抽查，对于不足之处限期改正。四是严格按照我园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，杜绝各项有损教师、幼儿的事件发生。

三、健康证明方面

我园食堂现有两名员工，均持有合格的、有效的健康证明。

四、索证索票管理方面

我园现有专门的采购人员，在实际工作中，严格落实索证索票制度，采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品实行进货查验、索证索票并认真填写各类台帐。

五、加工制作方面

我园在食品加工制作方面，不使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品，要求原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染，所有食品均做到烧熟煮透，具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样

六、清洗消毒方面

我园食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要；有餐饮具专用保洁设施，消毒池不与其他水池混用，目前使用的比亚酶清洗剂，符合食品安全标准，消毒人员能掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求。

七、使用食品添加方面

我园使用的食品添加剂目前有食用碱面，在日常的使用中，做到了专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求。

八、存在的问题和解决的情况

在此次的检查中，我们发现有个别的餐用具陈旧，现已全部废弃，更换了新的用品。

通过学期初的检查，我们认为我园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。创造一个孩子满意，家长放心，领导认可的学习和生活环境。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！