# 学校食堂食品安全自查表（全文5篇）

来源：网络 作者：玄霄绝艳 更新时间：2025-04-16

*第一篇：学校食堂食品安全自查表学校食堂食品安全自查表组织制度建设是否建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制是否有食品安全管理机构并配备专职或兼职食堂食品安全管理人员是否落实了食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员的责任是否定...*

**第一篇：学校食堂食品安全自查表**

学校食堂食品安全自查表

组织制度建设

是否建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制

是否有食品安全管理机构并配备专职或兼职食堂食品安全管理人员

是否落实了食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员的责任

是否定期检查食品安全并有记录

对外承包食堂是否制定准入要求，并把食品安全作为承包合同的重要内容，是否切实加强监督检查，督促承包人落实各项管理制度

许可证有无餐饮服务许可证

实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营问题

食堂环境

食堂环境是否定期清洁和保持良好

是否具有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施

是否具有足够的通风和排烟装置

健康管理

是否建立了从业人员健康管理制度和健康档案

从业人员是否取得健康合格证明

健康合格证明是否在有效期内

落实索证索票制度

学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并具有进货台账

库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求

是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品

食用油、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道是否符合规定，是否严格落实索证索票制度

乳制品和含乳制品是否实行进货查验、记录及索证(票)制度

清洗消毒

食堂是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要

是否有餐饮具专用保洁设施

消毒池是否与其他水池混用

消毒人员是否掌握基本消毒知识

食品加工制作管理

贮存食品原料的场所、设备是否保持清洁

是否有禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品情况

运输食品原料的工具与设备设施是否保持清洁

是否使用超期变质等影响食品安全的可疑食品

原料清洗是否彻底，生熟是否分开，是否存在交叉污染

是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转

存放时间超过2小时的食品食用前是否经充分加热

食品添加剂食品添加剂使用是否符合相关标准，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求

**第二篇：学校食堂食品安全专项自查表**

附件1：

学校食堂食品安全专项自查表

食堂名称：食堂地址：食堂类型：□大学□高职高专□中学□小学□幼儿园

负 责 人：联系电话：

自查人员：检查时间：年月日

**第三篇：学校食堂食品安全周度自查表**

学校食堂食品安全周度自查表

检查项目

检查内容

是

否

食品安全

管理情况

建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任

有健全的食品安全管理组织机构并运行良好

有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任

健康

管理情况

建立了从业人员健康管理档案

从业人员具有有效的健康证明

未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗

有开展食品安全知识和技能培训的相关材料,从业人员能够基本掌握相关知识

索证索票

落实情况

食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台账

不采购、储存和使用国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品

将一次性餐饮盛具、筷子、洗涤消毒用品等食品相关产品纳入规范管理

清洗

消毒情况

消毒池与其他水池分开使用

餐饮具消毒卫生清洁，符合要求

设置专用餐具保洁设施（柜），保洁设施（柜）不得存放杂物

消毒环节人员是否掌握基本消毒知识

加工制作

管理情况

没有使用超过保质期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为

冷冻（冷藏）设施、加工工具和盛器做到生熟分开，预防交叉污染

有能够正常运转的专用留样设备，加工食品按规定留样，做好留样记录

食堂饮用水水质符合卫生要求（标准）

食品添

加剂情况

符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求

无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐

环境

卫生情况

加工场所是否清洁卫生

就餐场所是否清洁卫生,环境良好

有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施

原料贮存情况

原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品

原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显

（根据实际自行添加检查情况）

上次检查问题整改情况

发现问题

整改落实情况

存在问题

注：1.各学校根据实际风险隐患情况，可在此基础上制订自查表。

2.选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查时间： 检查人（签字）：

学校食堂食品安全季度检查表

名称： 地址：

负责人： 联系电话： 检查时间：

检查项目

检查内容

是

否

许可

情况

具有有效许可证

超出许可经营范围

食品安全

管理情况

建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任

有健全的食品安全管理组织机构

有专职食品安全管理人员

健康

管理情况

建立了从业人员健康管理档案

从业人员具有有效的健康证明

未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗

开展食品安全知识和技能培训,从业人员掌握基本知识

索证索票

落实情况

食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台账

不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品

食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，落实索证索票制度

原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品

清洗

消毒情况

配备了有效消毒设施

消毒池与其他水池未混用

餐饮具消毒卫生清洁，符合要求

设立专用餐具保洁设施（柜）

加工制作

管理情况

没有使用超期变质食品原料等影响食品安全的行为

生熟食品未存在交叉污染

按规定留样，有留样设备，留样设备正常运转

水质符合卫生要求（标准）

食品添

加剂情况

达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求

无违法违规使用食品添加剂和非食用物质，以及储存、使用亚硝酸盐情况

环境

卫生情况

厨房是否清洁卫生

就餐场所是否清洁卫生,环境良好

有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施

月度自

查情况

建立月度自查制度，并有月度自查记录

校长定期召开食品安全专题会议，并对食品安全情况进行检查

应急体系

制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案

上次检查问题整改情况

发现问题

整改落实情况

存在问题

备注：1.此表一式两份，一份学校留存，一份监管部门留存。

2.选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查人（签字）： 学校负责人（签字）：

**第四篇：学校食堂食品安全检（自）查表（2025年版）**

学校食堂食品安全检（自）查表（2025年版）

食堂名称：

检查

项目

序号

检查具体内容

检查合格情况

检查不符合项

说明

许可

管理

持有有效食品经营许可证。在食堂显著位置公示许可证、从业人员健康证明等信息。

□是 □否

中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可。

□是 □否

经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。

□是 □否

安全

体系

实行校长（园长）负责制，建立健全并落实各项食品安全管理制度（场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用、从业人员健康管理和培训制度、食品安全自查制度、食品安全突发事故报告应急处置制度等）。

□是 □否

设置食品安全管理机构，配备食品安全管理人员，各就餐单元（班级或场所）成立食品安全分机构，明确食品安全负责人和食品安全管理人员，负责对本单位盒饭食品安全的检查管理工作,明确责任，并按照有关要求，定期接受培训与考核。

□是 □否

定期开展食品安全检查，对存在的问题立即整改，有记录。

□是 □否

建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

□是 □否

建立集中用餐信息公开制度，及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织师生家长代表参与食品安全管理和监督。

□是 □否

环境卫生

经营场所内外环境整洁，无食物残渣，地面、墙面、顶面材料符合要求，无破损、积垢、霉斑等现象，无垃圾、无油渍、无灰尘、无蛛网、无积水、无污物，地沟及时清理，物品摆放整齐。

□是 □否

加工场所没有与加工无关的物品和私人用品（长期不用的物品及时入库或处理）。

□是 □否

贮存场所应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

□是 □否

除冷冻(藏)库外的食品库房，应有良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防尘等设施。

□是 □否

就餐场所、饭菜暂存区和暂存用品应清洁消毒并有清洁消毒记录，周边无污染源，暂存时应隔墙离地。饭菜接收后应立即分发当餐食用，减少在保温箱外、室温条件下的存放时间，保证就餐时盒饭中心温度在60℃以上，过餐不得食用。

□是 □否

更衣室、更衣柜、卫生间保持清洁、卫生，定期清理。卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好。

□是 □否

人员

管理

员工持有效健康合格证明上岗。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等）等有碍食品安全的从业人员不从事直接接触食品的工作。

□是 □否

按照要求实施晨检，并有记录，凡患有发热、腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、手部伤口、湿疹、长疖子、流鼻涕、咽部炎症人员不参加直接接触食品的工作。学校盒饭的查验、接收、运送、分发和管理人员均应持有健康证明，每日测温并检查健康状况，并有记录。

□是 □否

从业人员操作时穿浅色、整洁的工作衣帽。专间人员再次更换专用工作衣帽进入专间；专间或专用场所人员需戴口罩；至少为每位食品从业人员配置二套工作服。

□是 □否

食品从业人员手部符合食品安全要求，按照要求洗手，保持手部清洁。接触直接入口食品前，手部还应进行消毒。

□是 □否

食品从业人员没有不良卫生习惯，包括：吸烟、饮食、吐痰和私人物品放置在工作场所等。从业人员不得佩戴戒指，不宜佩戴的手表、手镯、手链、手串，如果佩戴，不得外露。配备有员工餐具消毒柜，按规定消毒。

□是 □否

从业人员定期进行食品安全培训，记录保存完整。

□是 □否

场所

设备

食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

□是 □否

食堂应当具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

□是 □否

就餐场所及食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施，备有洗手（消毒）液及干手设施，贴有“七步洗手法”。

□是 □否

“三防”设施齐全，无鼠迹、蟑螂或苍蝇等害虫。操作间与外界相通的门都应有防鼠板，操作间和餐厅与外界相通的门应安装防蝇帘、或风幕机，窗户应安装纱网，各处墙面、地面、顶面无孔洞，防止害虫滋生，有害生物侵入，地沟出口处设置隔鼠栅。灭蝇灯、紫外灯、照明灯、隔鼠栅、防蝇帘、风幕机、地沟盖板，做到无污物、无积尘、干净。

□是 □否

通风排烟设施有效运转，通风排烟设施无明显污垢，定期清洁

□是 □否

油烟机运转正常，无明显油垢。排气设施运转正常，工作场所无大量蒸汽，天花板无冷凝水。

□是 □否

冰箱、消毒柜、保洁柜、灭蝇灯、紫外灯、照明灯、隔鼠栅、防蝇帘、风幕机、和面机、绞肉机、排气扇、油烟机、水龙头、地沟盖板、燃气具、燃气管道、炉灶、蒸箱、、冷库、专间紫外线灯和空调等设施设备运转正常，无损坏或部件松脱现象。

□是 □否

定期对设施设备进行维护，并做好记录，保持设施设备正常运转。定期校准、检修冷藏冷冻设施设备（冰箱、冰柜、冷库等），冷藏环境温度的范围应在0℃～8℃，冷冻温度的范围宜低于－12℃。

□是 □否

备餐

应当设置专用的备餐间或者专用操作区，并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。

□是 □否

照专间的标准设分餐专间、二次更衣间，分餐间内有空调、紫外灯、清洗水池（水龙头为脚踏式）、操作台、货架等设施，不得有地沟，餐盒去外包装箱后方可放入分餐间，分餐人员应基本固定，分餐前应二次更衣，按照七步洗手消毒，每次分餐前应清洁并紫外灯照射30分钟以上，有专用并经消毒的备餐工用具。

□是 □否

备餐人员穿戴清洁工作衣帽，操作前严格清洗消毒双手。

□是 □否

烹调后至食用前超过2 h存放的食品，应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放。备餐间配备中心温度计，每2小时测量一次膳食中心温度，保证食品保存在安全的温度条件下。

□是 □否

盒饭、桶饭配送到用餐场所后，应及时测量中心温度，应在60℃以上。不符合要求的，有加热条件的应再加热，没有条件的应废弃。

□是 □否

学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。

□是 □否

制作食品应当餐烹饪、当餐食用，当餐未用完不得再供应。

□是 □否

加工

制作

加工前认真检査待加工食品，剔除不可食用的部分，不使用腐败变质、霉变、过期的食品和原料。

□是 □否

用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具（刀具、砧板等）应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。

□是 □否

食品原料在使用前洗净，肉类、蔬菜、水产品等原料在标明用途的水池清洗。

□是 □否

禽蛋在使用前需经清洗方可进入加工间内；进入专间及售卖区域的鸡蛋，需经清洗、消毒方可进入。

□是 □否

淸洗干净的原料、切配后的半成品需放入专用容器中，分类、分区域存放，肉类、蔬菜和水产品不得混放，不得落地存放。

□是 □否

切配好的半成品、易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后及时使用或冷藏。

□是 □否

无室温解冻冷冻食品，正确的解冻方式包括：在冷藏室内解冻、在流水中解冻、微波解冻（小块食品）。无再次冷冻已解冻过的产品。冷冻熟食品彻底解冻后经充分加热方可食用。

□是 □否

食品烧熟煮透，加热时食品中心温度应不低于70℃。配备中心温度计，并有测温记录。

□是 □否

食品库房通风良好、三防设施有效、食品分类放置、食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。标签标识规范齐全。

□是 □否

食品添加剂

专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。食品添加剂有专人保管。

□是 □否

按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。精确的计量设备用于称量和混合食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。包子、馒头等面制食品不得使用含铝食品添加剂。

□是 □否

专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

□是 □否

消毒

保洁

设立餐具用具专用清洗消毒场所和水池；配备的合适餐用具洗涤剂。

□是 □否

规定餐饮具、工器具（包括抹布、刷子等）和加工设备采用的消毒方式，以及消毒的温度和持续时间（煮沸、蒸汽、红外线、酒精消毒等）。建议配置刀具消毒保洁柜。

□是 □否

餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒，有消毒记录（人员、日期、所清洗消毒物品名称、数量、消毒方式、消毒参数如温度、消毒液浓度、时间等）。

□是 □否

消毒后的餐用具贮存在专用的密闭的保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。保洁柜每2~3天清洁、消毒一次。

□是 □否

保洁柜内只能存放消毒后的餐具用具，不能存放未经清洗消毒的餐具用具以及其他物品，已消毒和未消毒的餐具用具应分开存放。

□是 □否

不得重复使用一次性餐饮具。

□是 □否

集中消毒餐具需索取合格证明。

□是 □否

洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.1和GB14930.2标准。洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、杀鼠剂专人管理；保存在单独存储区域并上锁，储存条件符合化学品特性。化学品按照说明书要求并在有效期内使用。

□是 □否

清洁工具和废弃物

拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具的存放、清洗场所与食品、食品工用具、餐具清洗场所分开，有指定的位置存放和清洗。

□是 □否

清洁不同表面的抹布不混用，使用后的脏抹布不会污染环境。

□是 □否

清洁工具不能带来异物危害风险：如钢丝球等。

□是 □否

垃圾每天清除，不污染工作场所：垃圾桶带盖和使用内袋，垃圾桶内垃圾不超过桶高3/4，垃圾桶定期清洗和消毒。

□是 □否

设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，餐后及时清理并对垃圾桶进行清洗消毒，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

□是 □否

采购

贮存

建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

□是 □否

采购食品及原料，应当按要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证。

□是 □否

采购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。按要求对采购的原辅料、一次性餐具、洗涤剂、消毒剂索证索票，包括发票或购物凭证、供应商资质、产品的检验合格证明、畜禽肉类检疫合格证明等。

□是 □否

建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证，进行进货查验并做好记录台账。

□是 □否

禁止采购、使用国家明令禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品。学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

□是 □否

无过期、腐败变质、霉变的、生虫和感官性状异常等不符合食品安全标准的食品及原料。收货过程中，货物离地置放，且无其他潜在污染的操作。

□是 □否

学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，食品原料取用符合先进先出原则，及时清理变质或者超过保质期的食品。有毒有害等物品与食品不混放。

□是 □否

贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。

□是 □否

冷藏、冷冻食品在接收和检查后应立即入冷库（暴露在常温环节时间不超过半个小时）。易腐食物、高风险食品优先于低风险食品或干货食品检查入库。

□是 □否

原料、半成品、成品需分库/柜存放，标识库/柜用途；食品与非食品分开储存；蔬菜、肉类、水产类食品分开分类存放。食品库房不得存放有毒、有害物品。同一库/柜内的原料/半成品/产品需分类摆放，无堆积、挤压，仓库内的物品和食品离墙壁、离地约10厘米以上。所有储存中的食品需包装完好、密封，无破损；所有原料、半成品、成品储存在适宜的温度下存放。

□是 □否

冰箱、冰柜、冷藏(冻)库房是否定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持整洁。冷藏温度0℃～8℃，冷冻温度低于-12℃。冷藏(冻)库（柜）明显区分标识，冷冻（藏）贮存食品时，设外显式温度计并定期校验。

□是 □否

未经清洗消毒鲜蛋应单独存放在密闭容器内，并放置在原料货架最底层或单独存放。

□是 □否

对主要易腐食品原料、半成品标识加工日期，规定使用期限，并限期使用。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

□是 □否

学校从集体用餐配送单位订餐及外购食品

建立健全校外供餐管理制度，选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务食品安全量化等级为A级的集体用餐配送单位。

□是 □否

学校与供餐单位签订供餐合同（或者协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，存档备查，学校和供餐单位应提前审核确定菜单并留存。

□是 □否

供餐单位应严格遵守法律、法规和食品安全标准，确保食品安全。学校应当对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验，并在供餐合同（或者协议）中明确约定不合格食品的处理方式。

□是 □否

盒饭接收时，应重点检查盒饭标签情况（生产时间、保质期、储存条件等）、送餐车辆内部和保温箱清洁状况、盒饭感官情况、是否按照审定的食谱供餐，测量盒饭中心温度，并填写留存《盒饭供应签收单》。

□是 □否

学校外购食品的，应当索取相关凭证，查验产品包装标签，查看生产日期、保质期和保存条件。不能即时分发的，应当按照保证食品安全的要求贮存。

□是 □否

引入社会力量承包或委托经营的食堂

以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

□是 □否

依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务，承担管理责任，督促其落实食品安全管理制度、履行食品安全与营养健康责任。

□是 □否

承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营，并接受委托方的监督。

□是 □否

留样

制定留样制度，有专用冰箱（运转正常），专用容器，专人负责登记。

□是 □否

每餐次的每种食品成品均应留样（含订餐盒饭）。留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下（0℃～8℃）存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

□是 □否

其他事项

严禁制售高风险食品品种。

□是 □否

实施明厨亮灶，在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖，公开食品加工过程。

□是 □否

自行建立检验室的，按照检验规程操作，并做好检验记录。

□是 □否

学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动。

□是 □否

在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见；畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品等有关食品安全的意见、建议。

□是 □否

水（生活使用水、饮水机水或直饮水、接触直接入口食品的冰块）应当符合国家规定的标准，定期检测。

□是 □否

建立安全保卫制度,采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。

□是 □否

有无其它有碍食品安全的行为。

□是 □否

其他问题

整改措施

学校负责人签名： 日期： 年 月日

检查人：

日期： 年 月日

**第五篇：自查表**

建设工程项目安全施工措施自查表

附：1.资质证书

2.本工程危险性较大的分部分项工程清单和安全管理措施

3.经总监审查签字后的审批单

4.安全生产监理规划及实施细则

编制人：

审核人：

审批人：

武汉星宇建设工程监理有限公司

2025年11月

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！