# 幼儿园食堂卫生安全自查5篇范文

来源：网络 作者：流年似水 更新时间：2024-12-01

*第一篇：幼儿园食堂卫生安全自查幼儿园食堂卫生安全自查为了进一步加强幼儿园的食堂安全管理工作，确保幼儿饮食安全，保证幼儿快乐健康成长，根据沧州市教委关于幼儿园安全工作规定的指示精神，我园针对自身情况进行了详细周密的自查。现将自查情况汇总如下...*

**第一篇：幼儿园食堂卫生安全自查**

幼儿园食堂卫生安全自查

为了进一步加强幼儿园的食堂安全管理工作，确保幼儿饮食安全，保证幼儿快乐健康成长，根据沧州市教委关于幼儿园安全工作规定的指示精神，我园针对自身情况进行了详细周密的自查。现将自查情况汇总如下：

一、幼儿园领导重视食品卫生工作

学期初，幼儿园专门召开食品卫生安全工作会议，明确职责和具体分工，成立以园长为首的幼儿园食品卫生安全工作领导小组，针对各项具体食品安全工作制定计划明确责任。同时召开幼儿园教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求幼儿园后勤人员提高食品卫生安全工作意识，增强食品卫生安全常识，切实认识到食品卫生安全工作的重要性，保证把幼儿园食堂管理好，把孩子保护好，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。

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。调整厨房内部布置，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逐一进行安全排查，及时更换，做到防患于未然。

三、建立了突发事件的应急预案和上报流程，进一步完善了处理机制。

四、检查内容及情况

1.食堂从业人员学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食

品卫生安全意识，认识到食品卫生安全的重要性。

2.建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

3.证件齐全有效，幼儿食堂有《卫生许可证》，从业人员有《健康证》。

4.食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购，不能定点采购的食品在购买时都进行严格细致的检查，并问明出处。不购变质食物和有中毒可能性的食物给幼儿食用。

5.厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

6.灭四害工作随时发现随时清除。

四、整改措施

（1）加大宣传教育力度，增强幼儿食品卫生、安全意识。我园将继续通过课堂教育、电子屏、家园联系园地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。

（2）加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入幼儿园。（3）通过健康教育，教育幼儿不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育幼儿增强自我防护意识。培养幼儿养成良好的卫生生活习惯。教育幼儿不到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

五、存在问题

1.幼儿园食堂配套设备标准还不够高。

2.食堂从业人员卫生安全意识淡薄，有待加强监管力度。3.幼儿食品加工过程中对操作规程需进一步严格遵循和执行。

今后，我们一定再接再厉，把食堂卫生安全工作做的更好！

**第二篇：幼儿园食堂安全自查制度**

塔窝幼儿园食堂安全自查制度

为进一步加强幼儿园食品安全工作，加强对幼儿园食堂的监督管理，确保幼儿园师生健康平安，特制定本制度。

成立专门食品安全检查小组，负责食品安全检查工作 组长：马才旦

成员：昝永禄、王小兰、权淑梅

检查内容包括环境卫生、从业人员健康和培训、物品摆放、食品采购验收、食品加工、食品贮存、清洗消毒、食品留样等内容，具体如下：

一、环境卫生：食堂地面、墙面、顶面、排水沟、门窗、设备及工用具是否干净、整洁、卫生。物品存放是否定点定位，规范有序。是否有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施。

二、从业人员健康和培训：从业人员是否持有效健康证，从业人员穿戴是否规范，操作是否规范，有无不良卫生习惯。

三、食品采购验收：是否落实《关于幼儿园食堂大宗食品实行统一配送的规定》，实行定点配送。是否按要求执行食堂食品原料进货验收、索证索票制度，做好台账记录，是否落实。

四、食品加工：食品原料是否分池清洗，生熟食品容器、食品工用具是否分开使用；食品烹饪烧熟煮透，加工后的熟制作品与食品原料或半成品是否分开存放，加工后食品是否即熟即食。

五、食品贮存：库房是否通风、整洁、整齐。食品贮存场所是否存放有毒、有害物品及个人生活物品。食品贮存是否分类、分架、隔墙、离地。是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。冰箱存放是否生熟分离。

六、清洗消毒：餐用具是否按要求清洗、消毒，消毒记录是否完整，消毒后餐用具是否存放在专用保洁设施内，是否有显标记。

七、食品留样：是否有专用留样冰箱和容器，食品留样是否符合要求，记录是否完整。

八、餐厨废弃物：餐厨废弃物是否及时清除，记录是否完整。

九、每月对上述各项指标自查一次，并填写餐饮服务单位自查表进行存档。

十、对自查中存在的隐患即查即改。

**第三篇：×中学关于食堂卫生安全自查情况的报告**

长沙市教育局：

根据教育局的文件精神，4月15日，我校对食堂的食品卫生、设备安全等进行了逐项自查。从自查的情况看，基本符合教育部的规定。现将自查情况报告如下：

一、好的方面有以下几点：

1、食堂卫生设施健全。学校自2024年起，陆续投入了近几百万元修建和改造一、二食堂，更新和改造了大批的炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化，墙面、地面瓷砖化。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。基本符合教育部的文件要求。

2、内部管理比较规范。一是组织健全。自2024年起我校就成立了以校长于法文为组长的“食品卫生管理监督小组”，并分派后勤处一名副主任导职管理食堂，整个后勤执行“梯形”管理，“食品卫生监督小组”定期、不定期的对食堂进行卫生检查；二是管理规范。2024年食堂出台了《长沙二中饮食服务管理细则》，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、食品采购、贮存、加工卫生情况良好。食品采购我们严格按照《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。各班组自行采购的配菜、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、萦素分开，严格“三刀三板”和清洗消毒制度。基本符合教育部的文件要求。

4、食堂证照齐全、合法有效，所有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，并人人办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做得比较好。

5、种类设备的安全状况良好。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。

二、存在问题

在自查过程中也暴露出一些问题，归结起来有以下两点：

1、部分学生的饮食习惯不科学、不卫生，外订盒饭现象较多。

2、食堂的个别工人懒惰，清洗蔬菜或清洗大米时没能严格按规定程序操作，食品中有砂石、虫、草等现象时有发生。

三、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、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，使师生员工形成良好的生活、工作习惯。重点抓好早操，督促学生早睡早起；加强门卫管理，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。

特此报告。

长沙市第二中学

2024年2月15日

×中学关于食堂卫生安全自查情况的报告来自范文搜-www.feisuxs，仅供学习，转载请注明出处。

**第四篇：×中学关于食堂卫生安全自查情况的报告**

长沙市教育局：

根据教育局的文件精神，4月15日，我校对食堂的食品卫生、设备安全等进行了逐项自查。从自查的情况看，基本符合教育部的规定。现将自查情况报告如下：

一、好的方面有以下几点：

1、食堂卫生设施健全。学校自2024年起，陆续投入了近几百万元修建和改造一、二食堂，更新和改造了大批的炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化，墙面、地面瓷砖化。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。基本符合教育部的文件要求。

2、内部管理比较规范。一是组织健全。自2024年起我校就成立了以校长于法文为组长的“食品卫生管理监督小组”，并分派后勤处一名副主任导职管理食堂，整个后勤执行“梯形”管理，“食品卫生监督小组”定期、不定期的对食堂进行卫生检查；二是管理规范。2024年食堂出台了《长沙二中饮食服务管理细则》，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、食品采购、贮存、加工卫生情况良好。食品采购我们严格按照《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。各班组自行采购的配菜、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、萦素分开，严格“三刀三板”和清洗消毒制度。基本符合教育部的文件要求。

4、食堂证照齐全、合法有效，所有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，并人人办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做得比较好。

5、种类设备的安全状况良好。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。

二、存在问题

在自查过程中也暴露出一些问题，归结起来有以下两点：

1、部分学生的饮食习惯不科学、不卫生，外订盒饭现象较多。

2、食堂的个别工人懒惰，清洗蔬菜或清洗大米时没能严格按规定程序操作，食品中有砂石、虫、草等现象时有发生。

三、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、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，使师生员工形成良好的生活、工作习惯。重点抓好早操，督促学生早睡早起；加强门卫管理，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。

特此报告。

长沙市第二中学

～年2月15日

**第五篇：中学关于食堂卫生安全自查情况的报告**

中学关于食堂卫生安全自查情况的报告

长沙市教育局：

根据教育局的文件精神，4月15日，我校对食堂的食品卫生、设备安全等进行了逐项自查。从自查的情况看，基本符合教育部的规定。现将自查情况报告如下：

一、好的方面有以下几点：

1、食堂卫生设施健全。学校自2024年起，陆续投入了近几百万元修建和改造一、二食堂，更新和改造了大批的炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化，墙面、地面瓷砖化。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。基本符合教育部的文件要求。

2、内部管理比较规范。一是组织健全。自2024年起我校就成立了以校长于法文为组长的“食品卫生管理监督小组”，并分派后勤处一名副主任导职管理食堂，整个后勤执行“梯形”管理，“食品卫生监督小组”定期、不定期的对食堂进行卫生检查；二是管理规范。2024年食堂出台了《长沙二中饮食服务管理细则》，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、食品采购、贮存、加工卫生情况良好。食品采购我们严格按照《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。各班组自行采购的配菜、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、萦素分开，严格“三刀三板”和清洗消毒制度。基本符合教育部的文件要求。

4、食堂证照齐全、合法有效，所有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，并人人办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做得比较好。

5、种类设备的安全状况良好。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。

二、存在问题

在自查过程中也暴露出一些问题，归结起来有以下两点：

1、部分学生的饮食习惯不科学、不卫生，外订盒饭现象较多。

2、食堂的个别工人懒惰，清洗蔬菜或清洗大米时没能严格按规定程序操作，食品中有砂石、虫、草等现象时有发生。

三、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、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，使师生员工形成良好的生活、工作习惯。重点抓好早操，督促学生早睡早起；加强门卫管理，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。特此报告。

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！