# 上寨中学食堂食品安全检查自查总结5篇

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2025-08-04

*第一篇：上寨中学食堂食品安全检查自查总结上寨中学食堂食品安全检查自查总结为有效预防学校食堂食品安全，保证广大师生饮食安全，上寨中学根据教育局和中心学校的文件要求，结合我校实际，加强组织领导，完善制度建设，强化安全管理，多学校食堂安全进行了...*

**第一篇：上寨中学食堂食品安全检查自查总结**

上寨中学食堂食品安全检查自查总结

为有效预防学校食堂食品安全，保证广大师生饮食安全，上寨中学根据教育局和中心学校的文件要求，结合我校实际，加强组织领导，完善制度建设，强化安全管理，多学校食堂安全进行了专项自查行动。现将我校食品安全专项自查工作总结如下：

一、高度重视、精心组织

我校领导十分重视食堂安全工作，把安全工作列入重要议事日程。学校成立食堂管理机构，明确校长为学校食堂安全工作第一责任人；建立食堂安全工作领导小组，从健康教育、传染病防控、食品安全等方面加强组织领导。同时学校与食堂管理人员、食堂从业人员签订了食堂安全工作目标管理责任书，层层监管，责任到人。

二、加强制度建设，保障食品安全

学校建立和健全了一系列和食堂安全有关的制度：有《上寨中学突发公共卫生事件应急预案》、《上寨中学突发饮用水管理制度》等等。同时食堂落实索证索票制度，对采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进行货查验、索证索票并具有采购记录台账。这些制度的建立，为学校食品安全工作提供了依据，为预防卫生安全指明了方向。

三、加强食品管理、落实安全措施

1、加强传染病管理。学校通过对学生体检，新生入校预防接种证查验，以及对教室、宿舍、食堂消毒，做到早发现早治疗。

2、加强食品、公共场所卫生管理。学校加强对食堂、校内副食店、公共场所等的日常检查，确保从原料采购、运输、贮存、加工到餐具用具的清洗、消毒、保洁等每一个环节的卫生和安全。同时责任到人，落实到位，层层抓处处查，杜绝一切可能造成食品安全事故的隐患。

3、加强环境卫生与个人卫生的管理。学校教育学生养成讲卫生、讲文明的好习惯，学校德育处每天安排三次打扫，并组织值周教师、学生会每天检查评比各班室内外卫生，各班每天都能基本做到洁、净、美。此外，学校还不定期检查个人卫生，尤其重视对学生个人卫生的检查和良好行为习惯的养成，强化健康意识，树立学生形象。

学校食堂安全责任重于泰山！我们会以此食堂食品安全自查工作为锲机，继续加强食堂安全卫生工作，为创建平安和谐校园而努力！

**第二篇：上寨中学食堂食品安全检查自查总结**

上寨中学食堂食品安全专项检查自查总结

为有效预防学校食堂食品安全，保证广大师生饮食安全，上寨中学根据教育局和中心学校的文件要求，结合我校实际，加强组织领导，完善制度建设，强化食堂食品安全管理，对学校食堂食品安全进行了专项自查行动。现将我校食堂食品安全专项自查工作总结如下：

一、领导高度重视、精心组织

我校领导十分重视食堂安全工作，把食堂安全工作列入重要议事日程。学校成立了食堂管理机构，明确校长为学校食堂安全工作第一责任人；建立了食堂安全工作领导小组。同时学校与食堂管理人员、食堂从业人员签订了食堂安全工作目标管理责任书，层层监管，责任到人。

二、加强制度建设，保障食品安全

学校建立和健全了一系列和食堂安全有关的制度：有《上寨中学突发公共卫生事件应急预案》、《上寨中学突发饮用水管理制度》等等。同时食堂落实索证索票制度，对采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进行货查验、索证索票并具有采购记录台账。这些制度的建立，为学校食堂食品安全工作提供了依据，为预防食堂安全指明了方向。

三、加强食堂食品管理、落实安全措施

1、加强传染病管理。学校对食堂从业人员的体检证进行了查验，确保了师生的食堂饮食安全。

2、加强食堂安全监督检查。学校加强对食堂食品的日常检查，确保从原料采购、运输、贮存、加工到餐具用具的清洗、消毒、保洁等每一个环节的卫生和安全。同时责任到人，落实到位，层层抓处处查，杜绝了一切可能造成食品安全事故的隐患。

3、加强食堂环境与个人卫生的管理。要求食堂管理人员及从业人员做到食堂环境洁、净、美。学校还不定期对食堂从业人员的个人卫生进行检查，强化健康意识，树立职业形象。

学校食堂安全责任重于泰山！我们会以此食堂食品安全检查自查工作为锲机，继续加强食堂安全工作，为创建平安和谐校园而努力！

上寨中学 2025．5．14

**第三篇：2025.5.25坪寨小学食堂食品安全自查**

坪寨小学食堂食品安全

自查报告

坪上镇坪寨小学

2025年5月25日

坪寨小学食堂食品安全

自查报告

根据《省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划食品安全工作的通知》要求，为做好学校食堂食品安全工作，我校认真安排，扎实落实，成立了由学校负责人任组长，全体教师为成员参加的食堂食品安全自查领导小组，对我校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行补救，进一步完善了食堂食品安全制度，强化管理，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、加强管理，明确责任

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全，保证饮食卫生合格，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。特成立食堂食品安全工作领导小组：

组 长：罗堂菲（负责人）

副组长：罗兴富（食堂管理员）

成 员：赵银仁、金光丽

二、自查时间 2025年5月25日

三、检查情况

我校于2025年5月21日召开了各相关人员参加的食堂食品安全工作会议，对学校食堂食品安全自查工作进行了合理安排，并成立了食堂食品安全工作领导小组。领导小组进行彻底自查，对学校的食堂进行全面的检查，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、食堂用电安全等进行了全面细致的排查。排查结束后，及时进行制定了详实的整改措施，进一步完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时彻底解决，暂时有困难的限期解决，并采取有效措施杜绝隐患。通过自查工作的开展，进一步明确了的责任，提高了相关人员的认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的责任意识和法律意识。本次自查情况如下。1.制度完善，责任落实

进一步规范内部管理。一是健全组织。成立了学生营养改善计划领导小组、食品安全工作领导小组，罗堂菲为组长，负责食堂的监督、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；建立岗位责任制、人员分工明确，并签定食品安全责任书和工作目标管理责任书。二是规范管理。配备了兼职食堂食品安全管理人员，罗兴富为管理员，制定并落实了各项食品安全管理制度，制度规范上墙，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、设备、采购、保管、加工、就餐等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。并组织了相关人员学习。建立了应急预案，应急预案具有一定的可操作性。2.许可情况

有在有效期内的餐饮服务许可证，且具备许可条件。3.食堂整洁，实施完善

健全食堂卫生设施，进一步完善了食堂卫生设施。更新和改造炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化，目前食堂设备齐全，防蝇、防尘、防鼠等设施健全，储存间、操作间布局合理，室内环境整洁。现在，学校食堂配属的炊事机械安全状况都比较好；管理比较规范、到位，操作流程明确，保证了教师、学生的饮食安全。

4.严禁加工风险食品

没有发现发芽马铃薯、野生菌，没有制作冷荤凉菜，没有制作四季豆，也没有采购和使用亚硝盐酸。

5.严管从业，健康服务

加强食堂证照管理。建立了从业人员健康管理制度，食堂工作人员每年进行健康检查，并进行卫生知识的培训，做到持证上岗；从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，如果从事加工直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，及时将其调整工作；从业人员着装规范，没有出现佩戴首饰和涂指甲油等现象；管理人员、从业人员都按卫生要求操作，洗手消毒设施运转正常。

6.落实索证索票制度 进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。食品原料采购索证索票齐全（包括检验报告）；采购验收、出入库单等台账做到每日登记，记录规范；没有存在国家禁止使用或来源不明的原料、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，严格落实索证索票制度。

7.清洗保洁，及时消毒

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，消毒人员掌握基本消毒知识，餐饮具消毒效果符合相关要求，每天高温沸水杀毒，消毒柜消毒。8.加工规范，留样监督

贮存食品原料的场所、设备保持清洁，无存放有毒、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保持清洁；没有使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工程序比较合理，生熟分开，不存在交叉污染，严格执行清洗消毒制度；各种设备、容器和用具摆放整齐、标识清楚，操作间、储存室有防鼠、防蝇、防尘、防潮、防投毒等设备，设施有效；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样，食品留样数量不少于100克，留样时间为48小时。9.未使用其它食品添加剂。

三、存在的问题： 1.食堂操作间内，设备、容器和用具摆放不够整齐。2.切肉机已坏，不能正常使用。3.食堂周围的卫生不够清洁。

4.操作间在学校铁门外，且入组公路过其旁边，存在较大的安全隐患。

五、整改措施及重点提升工作：

1.规范操作间管理，重新将设备、容器和用具摆放在指定位置。

2.组织人员联系修理工修理切肉机。

3.督促食堂操作人员勤洗澡、勤换衣，养成良好的卫生习惯。

4.经常打扫操作间、储藏间的环境以及周围的卫生，定期进行消毒；

5.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。定期召开工勤人员及管理人员的会议，经常学习食品卫生以及安全方面的知识，加强安全意识、提高管理水平；

6.针对存在的问题逐一检查落实，确保我校食品卫生安全和师生的身体健康。

坪上镇坪寨小学 2025年5月25日

**第四篇：食堂食品安全自查总结**

城关三小食堂食品安全自查总结

为切实加强我校食堂食品安全，保障教师饮食安全，防止食物中毒事件发生，我校根据浙江省食品药品监督管理局、教育厅《转发国家食品药品监督管理局办公室教育部办公厅关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》（浙食药监办〔2025〕17号）、《洞头县人民政府办公室关于洞头县食品药品安全隐患大排查行动实施方案的通知》和县教育局《关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》（洞教办安〔2025〕12号）等文件精神，对我校食堂食品安全进行了扎实的自检自查，现将我校食堂食品安全自检自查工作情况总结如下：

一、工作开展情况

按照要求，我校从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂、使用亚硝酸盐行为等方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

（一）完善食品安全监管整治工作机制

切实加强组织领导。各完小都高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合起来，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

具体工作

1.自查了学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

2.自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对新开办的食堂，及时联系县食品药品监督局严格按照规定办理许可证，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的完小及时整改，办理许可证。

3.自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了学校食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它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。

4.自查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5.自查食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查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，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，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。

6.自查饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7.自查食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，四季豆、豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜

和豆角行为，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

二、存在的问题

因我校无学生用餐，食堂只是供应部分教师中午在校用餐，故未办理餐饮服务许可证，三、下一步工作安排

一是深入开展教育培训。各完小、镇幼儿园进一步加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，各完小、幼儿园主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。各完小、镇幼儿园继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

三是切实加强食品安全事故防控，开展突发公共卫生事件应急工作监督检查。各完小、幼儿园要按照职责分工继续将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

四是切实做好信息报送工作。

城关第三小学

2025.5.14

**第五篇：新华中学食堂食品安全检查总结**

新华中学食堂食品安全 专项检查工作总结

腾

冲

县

新

华

中

学

3013年3月11日

新华中学食堂食品安全专项检查工作总结

食堂作为学校后勤服务的重要部门，服务好广大师生是食堂工作的主要任务。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到班主任等相关人员思想上重视，工作上支持，为加强对学校食堂的食品安全监督管理，规范学校食堂的食品生产经营行为，防止突发食品安全事故发生，切实做好农村义务教育学生营养改善计划、餐饮服务食品安全保障工作，保障广大师生的饮食安全和身体健康，根据腾冲县教育局下发的《关于开展2025年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知》（腾教发【2025】38号）文件精神，我校学校食堂进行了一次食品安全专项检查和状况调查。现将检查情况总结如下：

一、检查概况

我校是一所农村寄宿制初级中学在校学生819人，教师53人。我校设有学生食堂、教师食堂个，一个用餐人数约720人。学生食堂持有效餐饮服务许可证经营；学生食堂食品从业人员共计16人，全部持有效健康证上岗，食堂有食堂台账记录，对采购进行索证，学校食堂有食品留样管理，学校的食堂管理规范、卫生，制度健全。目前我校农村义务教育学生营养改善计划已全面启动，其供餐模式为鸡蛋+饵丝等食品。暂时实行餐饮公司供餐供餐模式。

二、认真贯彻落实上级精神，及时部署食品安全专项检查工作

根据各级有关要求，深入贯彻落实《学校卫生工作条例》的有关精神。我校进一步系统地加强了学校食品卫生安全管理，预防和控制学校食品食物中毒的发生，维护师生的生命财产安全。我们的具体做法是：

首先，我校成立以校长为组长的食品卫生安全专项检查领导小组，切实把学校卫生防病与食品卫生安全工作纳入工作职责，实行“一把手”负总责，学校总务具体负责，明确专人具体抓的工作责任制，确保工作落实到位，责任到人。我校成立了卫生管理领导小组，建立了领导分管、专人负责，层层落实，责任到人等一套完善的管理责任机制。二是学校经常深入食堂进行检查，督办食品卫生管理制度的执行情况，监管学校食品卫生，提出整改意见和制订方案。三是积极采纳学生、家长意见，不断改进工作，提高服务质量。学校把学生食堂食品卫生安全工作的管理纳入学校议事日程，纳入常规管理的轨道，将卫生安全、学生健康与教育质量同等对待。

三、检查情况反馈

（一）学校把食堂食品卫生安全制度建设纳入学校综合管理制度建设中，学校食堂都建立了管理制度、卫生制度、岗位责任制度，并张贴上墙，接受监督。

（二）食堂持有效餐饮服务许可证经营；

（三）食堂业人员持有健康证。

（四）食品原料定点采购有记录、有票证，食品原料贮藏、制作间设施有专人管理；

（五）学校食堂炊具及时、定期的做消毒工作，保持室内外清洁，杜绝重大传染性疾病的发生、流行。

（六）学校加大对学校食堂食品、饮水卫生等卫生设施的监管力度，配设兼职食品安全监督员。建立学校食堂食品以及饮水卫生安全工作的长效机制；

（七）有重大传染病流行、群体性食物中毒等突发公共卫生事件的报告、应急预案制度，层层落实责任目标。

（八）有留样、废弃物处置记录。

三、存在的问题及今后措施

虽然近年来学校食品卫生安全工作总体有所好转，但学校食品卫生管理工作仍然存在不少问题，如学校食堂卫生设施设备简陋，管理机制落实不彻底。因此，学校食品卫生安全工作任重而道远，还需要我们继续加大力度。为此，我们将加倍的努力，在今后一段时期，重点加强以下几个方面的工作：

1、进一步提高各学校领导对食品卫生安全的意识，切实树立“学生健康安全第一”的思想，进一步落实和完善学校食品卫生安全责任制度，包括学校的责任，提高责任意识，落实各项监管责任。

2、研究制定食堂从业人员培训要求，建立食堂从业人员上岗培训制度。推动和建立学校食品卫生管理人员及从业人员上岗培训制度。

3、坚持每年的以学校食品卫生为重点的学校卫生工作专项检查。同时每年组织一次学校卫生防疫与食品卫生安全工作的自查，写出总结材料。

4、建立学校突发公共卫生事件报告制度，加强应急演练，进一步完善食物中毒和重大传染病流行等学校突发公共卫生事件的报告及应急处理机制。

5、加强学校食品卫生安全知识宣传教育工作，提高学生的自我保护意识和能力。利用校会、班会、板报多种宣传形式，对学生进行食品卫生安全教育，树立食品卫生安全意识，增进自我保护意识和技能。

总之，学校的食品安全工作关系到千家万户的生活安宁，学生的身体健康和生命安全，它需要领导的高度重视，相关监管人员的通力协作，做到齐抓共管，方可奏效。

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！