# 学校食堂自查报告及整改措施范文汇总4篇

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-02-16

*措施可以分为非常措施、应变措施、预防措施、强制措施、安全措施，通常是指针对问题的解决办法。下面是小编精心整理的学校食堂自查报告及整改措施范文汇总四篇，仅供参考，大家一起来看看吧。学校食堂自查报告及整改措施1　我校长期以来始终把食品安全卫生工...*

措施可以分为非常措施、应变措施、预防措施、强制措施、安全措施，通常是指针对问题的解决办法。下面是小编精心整理的学校食堂自查报告及整改措施范文汇总四篇，仅供参考，大家一起来看看吧。

**学校食堂自查报告及整改措施1**

　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。根据马龙县教育局、马龙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，2\*\*\*x年9月对我校食堂展开了全面、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。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，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，由张光林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。代炊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。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

　　(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

　　(7)、必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

　　现在我新校食堂条件有些差、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，再接再励，把食堂卫生工作做得更好。

**学校食堂自查报告及整改措施2**

　　敬爱的党支部：

　　为加强学校管理，进一步提高我县中小学食堂建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其他食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。本学期开学以来，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级指南》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我校实际情况，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，从自查情况看，基本达到了三级学校食堂标准（自评得分80分），请上级部门验收，现将自检自查情况报告如下：

　　每学年初，学校都会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，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。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。

　　食堂从业人员证照齐全、合法有效。工作人员每年都进行体格检查、每年都进行卫生培训，并办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做的比较好。

　　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。

　　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、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。

　　（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）全面禁止使用一次性碗、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。

　　（1）学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不能够达到更高的量化等级标准，学校食堂面积也达不到人均0.5平方米的要求，食堂也没有使用智能射频自动售饭系统，售饭间还没有饭炉灶。

　　（2）在校寄宿学生数目相对较少，使学校食堂经营者不能得到更高的报酬，一定程度上影响了做作业人员的积极性，平时工作人员有时会忘记穿戴工作衣帽。

　　（3）学校饮用水没有经过上级部门的.检验，致使没有获得合格证明。

　　（4）学校食堂没有严格执行“四定”办法，也影响了评分成绩。

　　总之，要达到更高的量化等级标准，需要我们在以后的时间里再接再励，群策群力，把食堂卫生工作做得更好。

**学校食堂自查报告及整改措施3**

　　学校对每天三餐例行检查，主要检查定点采购和索证，食品留样，生熟分开，盛用具和餐具的清洗和消毒等内容;值日领导每天也到饭堂检查督促，并进行检查记录，确保食物不受污染。并及时调整调不合理的厨房内部布置。一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。加强饭堂环境的卫生，并组织学生干部到饭堂检查评比，并将检查结果在全校公布。

　　为了有效地对全校师生进行食品安全教育，保证食品安全教育取得实效。学校通过有力的宣传教育工作，让全校师生对食品安全的重要性有了更深的认识，也了解掌握了一些最基本的食品安全常识。

　　(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。

　　学校的配送食品的接收、储存和管理工作由学校总务主任具体负责。总务处与供应商签订合同，明确配送时间及数量，并对食品严格检验，严防污染、变质、过期食品流入校园。确保食品按时、保质保量配送到学校，总务处按排专人做好供接货登记工作。总务处设立专门的储藏室，配备冰柜，确保食品干净卫生，不污染、不变质。储藏室对配送的每一批食品要留样封存，留样不得少于3天，以备待查。学生灶对配送食品必须做到加工精细，确保卫生，确保营养不流失。蛋奶主管员对储藏室内保管的食品每天要进行检查，发现霉变，过期食品要及时销毁。蛋奶主管员必须对食品加工情况和当日剩余蛋奶的储存、处理情况进行记载。总务处规范配送食品的发放程序。每天在固定的时间由蛋奶管理员把蛋奶分发给各学生灶，各学生灶在学生领取前加工好蛋奶，并对蛋奶装捅装箱，各班生活委员清点无误后，以班为单位统一签字领取。各班在班主任组织下把蛋奶分发给学生，学生须签字。每周各班主任把一周学生领取蛋奶的登记表签字后，交总务处。蛋奶主管员必须将每月蛋奶发放登记台账汇集成册并入档，以备检查和审计。政教处配合班主任对广大学生开展食品卫生知识宣传教育，依照《县三中学生食用蛋奶突发事件应急预案》处理预防食品中毒事件发生。

　　(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。

　　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。

　　(5)、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。教育学生不到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

　　总之，学校安全无小事，我们一定我们要持之以恒做到上述几条，在食品安全工作上再接再励，把食堂卫生工作做得更好杜绝食物中毒事故在我校发生。

**学校食堂自查报告及整改措施4**

　　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。

　　组长：

　　副组长：

　　成员：各班生活委员

　　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。

　　(五)、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。

　　(六)、严格执行学校的管理制度。

　　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。

　　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。

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！