# 检查食堂检查工作总结(实用38篇)

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2025-04-24

*检查食堂检查工作总结1一、蔬菜采购、订货采购计划制定的前提是门店销售和商品库存情况，以及营运部门对未来一段时间内的商品销量做出的准确预测。相对于超市其他经营单品，蔬菜(特别是叶菜)的属性对订货的要求更严格，一般来说做到采购量刚好销售一天最好...*

**检查食堂检查工作总结1**

一、蔬菜采购、订货

采购计划制定的前提是门店销售和商品库存情况，以及营运部门对未来一段时间内的商品销量做出的准确预测。

相对于超市其他经营单品，蔬菜(特别是叶菜)的属性对订货的要求更严格，一般来说做到采购量刚好销售一天最好，否则，采购过少，不够卖;采购过多，会因为库存时间增加致使蔬菜品质降低、卖相下降、损耗增多。

如何做到合理订货，必须要把控好以下几点：

1、了解单品的生命周期及送货周期;

2、根据《库存管理表》及《订货周表》提供的数据找出商品的库存与销售规律性，准确掌握销售及库存情况;

3、关注日销售各时段的销量变化;

4、关注日销量与日进货量，关注日盘点工作;

5、关注天气，关注市场趋势。不难看出，每日订货的基础依据是每日的销售量，然后才会考虑促销、竞争等因素。

验收货是控制损耗的一个重要源头，对蔬菜经营和整体超市经营相当重要。

一般验货要求收货员、理货员和防损员三方同时在场，其中收货员核对送货单品数和重量，理货员参照公司的蔬菜验货标准对蔬菜单品进行验收，防损员监督执行。在称重时，要求对单品送货数量5件及以下的100%验货，其他的不低于30%的称重。

蔬菜的品质决定了蔬菜的价格，并不是每个顾客都想用低价买低质量的产品，有很多顾客想要高质量的产品并愿意为此付出更高价格。因此，一般蔬菜验收完毕后并不直接上货，而是先进行分拣。

通过分拣，将单品依据品质和卖相分为一般和精品两个级别，分别上货陈列。这样，不仅拉伸了商品价格带，便于各消费层次的顾客购买，同时也降低了顾客在挑选时造成的损耗。

单品属性不同，分拣要求也不一样，比如韭黄的分拣要求包括：

1、对压伤、擦伤、叶片泛黄或变黄进行清除，对根部进行剪齐;

2、叶片焦黄，极度枯萎，叶片呈现咖色、褐斑、茎顶部有烂心现象报损;

3、解除原有捆扎物，然后用胶带捆扎;

4、大小400克左右。

二、合理、合时的定价

蔬菜单品的生命周期决定了其随着陈列、库存时间增加，品质、卖相会逐渐下降，同时，蔬菜的性价比又决定了蔬菜的单品销量。

因此，合理、适时的定价显得尤为重要。定价基础是单品品质和市调数据的反馈，门店需要每天就竞争对手以及菜市场的蔬菜价格、品质进行市调，保持较好的价格形象，对竞争激烈的地区市调频率可以提高，从而能根据市调结果或商品品质变化调价。

对于常温存放期为一天的比如小白菜、莴笋尖等，在同一天内随着品质的降低进行3次调价(上午10点、下午4点、晚上7点)，甚至更多次的调价。

三、陈列、销售的现场管理

如何做好陈列和现场管理：

1、首先要考虑顾客的方便，既要陈列美观，又要让顾客方便挑选。

2、先进先出，前提是旧货依然保持鲜度可售卖，否则直接低价处理或报损。

3、陈列时轻拿轻放，防止因人为操作不当引起的损耗。

4、按分类和色泽搭配陈列，刺激顾客购买欲。

5、价签及pop牌要与陈列商品对应，价格正确且字体美观工整。

6、陈列中做好鲜度管理，要求随时整理棑面，将腐烂、碰压伤及顾客挑选造成损伤的商品及时拣出来，入操作间处理，叶菜类定时洒水，保证鲜度和尽量减少水分散失。

**检查食堂检查工作总结2**

加强组织领导。

学校高度重视食品安全工作，建立了以校长为组长的专项工作领导小组，负责管理、协调学校食品安全工作;同时，成立学校食品安全督查小组，由学校分管领导、教师代表、学生代表组成，负责学校食品安全检查工作。

强化宣传教育。

学校通过课堂教学、知识讲座、班会活动等形式多样、生动活泼的教育形式，增强师生的食品安全意识和社会责任意识。同时，通过食品安全培训和食品安全知识宣传教育，提高工作人员的食品安全责任意识。

落实责任分工。

学校首先建立健全学校食堂和学生集体用餐各项规章制度，包括食品采购制度、贮存制度、食品加工销售制度、餐饮具消毒制度、从业人员管理制度、学生就餐制度等。在此基础上，细化落实各项责任分工，校长负总责，分管领导、值班教师、食堂工作人员各负其责，层层落实，层层签订责任书，确保责任到人，工作到位。

严格标准要求。

食堂餐具做到一洗、二清、三消毒、四保洁;操作程序严格执行食品卫生法的规定;生、熟、荤、素食品分类储藏，洗菜池、加工用的刀具、案板、蒸饭盒等厨具分类存放使用。同时，严格食材进货渠道，从源头上保证食品安全。

狠抓整改落实。

严把学校食品入口关。做到专人采购、专人登记、专人保管，防止假冒伪劣食品流入学校。积极开展自查，查找食品卫生安全隐患，制定整改措施，在卫生、质监等部门指导下，认真做好学校食品安全治理工作。落实责任追究制度，强化监督监管，对工作懈怠，疏于管理者，将依规处理，做到早发现早处理，预防各种不安全因素发生。

**检查食堂检查工作总结3**

\_\_年9月贵单位组织人员对我校食堂进行了食品安全卫生工作检查，并提出相应的要求和希望，在此，由衷地感谢你们对我校工作的关心和支持。

在虚心听取你们的意见后，学校领导和食堂管理人员十分重视，专门召开了食堂管理工作会议，针对我校食堂存在问题并参照其他学校食堂存在的问题，进行了全面分析和认真整改：

一、进一步强化校长为第一责任人的校长负责制度，强化学校食品卫生管理，进一步明确专人负责学校食堂卫生管理和监督，建立建全监督管理与定期检查制度，加大检查力度，完善设施设备。

二、进一步健全食品、食品原料、食品添加剂和相关产品的采购查验和索票索证制度，完善供货商档案，实行定点采购，签订购销合同，建立健全各类台账。

三、组织人员对原有货物进行彻底排查，清理“三无”及过期产品，对不合格产品坚决销毁，对检验检疫不严格或者手续不全的产品进行清退。如将原采购的食用猪油退货，改用合格的产品“元宝牌”餐饮大豆油。

四、加大资金的投入，改善仓储设施，加装仓库排风扇，并计划在最近时间内改装地楼。同时要求仓管员加强仓库管理，合理摆放，定期盘查，确保货物质量。

五、改善消毒设施，加强消毒管理，增设餐具保洁柜，进一步加强场所、炊具、餐具的清洗消毒管理工作，安排人员对保洁消毒工作进行全程监管。

六、加强添加剂使用管理，不使用非食用物质加工食物。

七、进一步规范餐厨废弃油脂的处理，与潲水收取人员签订《潲水处理协议》，安排值班人员对潲水处理情况进行登记，并随时跟踪考察。

八、对于其它做得较好的工作，如环境卫生、食品安全预警、食品留样、含毒测试、消毒及记录、健康管理、卫生许可等，我们一并予以完善和加强。

再次感谢上级对我们的关心和支持，欢迎上级相关部门随时对我校食品安全工作进行监督指导!

学校食堂安全检查总结5

根据市教育局开学工作检查情况通报，我校食堂食品留样环节还存在问题，本着对学生高度负责的态度，按照上级要求对食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查和整改，现将整改情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

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。学校成立了以校长为组长的食品卫生安全领导小组，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。

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。

二、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校通过课堂教育、板报、视频讲座等多种形式加大教育力度，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。

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。

三、健全卫生、食品管理制度，签订了《赤壁镇小学食品卫生安全工作责任状》，落实卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，做到了层层分管，人人有责。

四、把好四个关，杜绝食物卫生安全事故的发生：

(1)、把好采购、加工关：采购时实行索票索证制度，认真做好验收工作;加工做到烧熟煮透，特别是及时做好食品留样工作，做到了：

1、学校食堂为师生提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。

2、学校每餐、每样食品必须按要求超过100g，分别盛放在己消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。

3、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4、等留样食品冷却后，用保鲜膜密封好(或加盖)，并在外面标明留样时间、品名、留样人。

5、食品留样在密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

6、用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。

7、每餐必须作好留样记录：留样时间、食品名称、留样人，便于日后备查。

8、留样食品必须保留48小时，时间超过后方可倒掉。

9、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。保证从原料(成品)的采购、签证、验收、保管、加工等各环节严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

(2)、把好“消毒”关。本学期将餐厅的2台大容量消毒柜进行了更换，幼儿园5个班均配了新的消毒柜，每天按时对所有的餐具、用具进行清洗，浸泡消毒和高温消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。三月份学校组织对从业人员进行了健康检查和食品卫生培训，工作人员进入食堂必须穿工作服。

(4)、杜绝非工作人员进入储藏室和操作间。

五、切实做好督餐工作，做到每餐有值周教师，每班有督餐教师。

与此同时，学校还举一反三，强化学校安全工作管理，努力打造平安和谐校园，主要作法：

1、维修更换监控设施，保证校园重点部位全天候电子监控。

2、签订并落实班主任班级安全责任状、值周教师责任状、路队护送教师责任状、任课教师课堂责任状和相关工作制度，实行班主任包班、任课教师包课堂、值周教师包周、路队护送教师包队的责任包保体系，做到了校园每一时段、每个区域都有教师在监管学生的安全。

3、加强了对家长租用的接送学生车辆的管理，查验相关证照和车辆保险手续，组织司机召开了安全教育会，签订了安全责任书。

我们深知学校教育无小事，安全责任大于天，在以后的工作中，我们要在思想认识上牢固树立对生命强烈的敬畏感、对人民高度的责任感，切切实实抓好学校安全工作，确保师生平安，社会稳定。

**检查食堂检查工作总结4**

一、多方面强化学校食品安全的监管：

今年上学期开学时，对照去年寒假布置的食品安全工作设计表格，将今年食品安全工作的要求用承诺的形式写进开学食品安全检查表，县属学校以自查为主，乡镇由中心学校按照表格的要求进行检查，县学校食安办进行抽查，检查表一式两份，各学校按要求在检查表上进行了承诺，检查表实际上又是承诺书。县属学校的放县学校食安办存档，其他学校放乡镇中心学校存档，学校自己存档一份。以此督促学校加强自我监管。

二、多层次检查，确保监管落实：

1、用打分的办法进行检查：

四月中下旬，为认真贯彻落实市教育局、市卫生局、市食品药品监督管理局长教通[20]075号《关于开展中小学校食品卫生和饮用水安全检查的通知》精神，全面提升学校食品安全管理水平。从教育局天明办公网将市“三局”75号文件全文转发至各县属学校和各乡镇中心学校，各县属学校进行自查，各乡镇中心学校组织对有学生食堂和小卖部的学校进行检查，其他学校进行自查，对存在的问题进行整改。县属学校和乡镇中学、中心小学对照湖南省中小学食品卫生和饮用水安全专项检查表的要求打分，县属学校将检查表从网上发至县学校食安办，其他学校的存中心学校备查。

2、进行了五次食品安全专项检查和整治:

首先是成立专项整治工作领导小组：由教育局局长任组长、局党委副书记，纪委书记、副局长任副组长。县校产办成员和抽调部分乡镇中心学校的食安负责人任检查组成员。

其次是召开了专项整治工作会议：5月12日下午,我们召开了有县属学校、乡镇中心学校校长县属学校总务主任、乡镇中心学校食安负责人会议。会议由分管食安工作的副局长主持，并就这次专项检查工作进行了周密布置。

同时还召开了全县民办中小学校和民办幼儿园负责人会议,就食堂食品安全专项整治工作进行了周密安排。

再次是认真组织了专项检查：5月13日至5月18日按实施方案要求,对系统内公办和民办中小学和幼儿园进行了地毯式检查,检查分两个层次：

第一个层次,检查对象为县属学校、民办中小学校和有寄宿生以上的乡镇公办中小学校共81所,全县分四个检查组,出动车辆15台次,组织检查人员45人次,按检查表的要求进行检查。采取察看现尝查阅资料、填写表格、发现问题、当场提出整改意见等方式,对上述学校进行了全面彻底检查。

第二个层次,检查对象为没有寄宿生的乡镇中小学校和民办幼儿园397所,由乡镇中心学校按县局的要求,采取县检查组的检查形式进行检查。据统计，全县20个乡镇共出动车辆88台次,组织检查人员309人次,分三天对上述学校进行了地毯式排查。

全县象这样分两个层次进行,规模之大,排查彻底,在近几年是第一次。

二次是“国庆、中秋”两节食品安全专项检查和整治：

一方面抓认真布置：我们结合开学工作，将长县食安办发[20]11号文件转发至各县属学校和各乡镇中心学校，要求领会其精神实质，认真开展专项清理整治。并对如何开展“开学、两节”的学校食品安全检查进行了布置。县学校食安办还统一印发了表格。

另一方面是抓认真落实：县学校食安办共出动车辆6台次，安排了6天时间对全县有人事变动(主要指校长)的学校，进行了检查，同时对各乡镇中心学校的检查情况进行了抽查，被抽查的乡镇和学校情况良好。全县20个乡镇共组织检查人员228人次，出动车辆76台次，根据《县月饼及“国庆、中秋”两节食品安全专项整治实施方案》的要求，结合县教育局开学对学校食安工作的要求，对照县学校食安办的表格对406所中小学校和民办幼儿园进行了检查，对发现的问题，提出相应的整改意见，督促落实，效果良好。

三次是地沟油和餐橱废弃物的专项检查和整治：

首先是抓认识的提高：原来对餐厨废弃物的管理认识模糊，认为此项工作与学校食品安全无关，还认为地沟油应从源头抓，学校无从抓起，通过学习\_办公厅国办发[20]36号《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》文件后，认识到：学校杜绝地沟进入师生食堂是保护师生身体健康的一个重要方面，地沟油对人身体的危害是非常严重的。餐厨废弃物管理不当，不但对环境造成污染，还会给不法分子带来可乘之机，给社会造成危害。所以抓好此项工作，意义重大，责任重大。

其次是摸清情况，有的\'放矢：县学校食安办制定表格，对各乡镇中小学地沟油专项整治情况进行了统计，从统计和调查的情况看，食用油的采购和管理较好，但也还有学校食用油索证索票不全。餐厨废弃物的管理还存在一定的问题，特别是还有相当一部分的学校对这项工作认识不足，没有建立餐厨废弃物管理台帐制度。据调查，饭菜屑去向主要有三，一是进入学校猪场，二是专业户收走，三是进入垃圾池。总之，这项工作原来抓得不够，没有规范管理。通过这次清理整顿，将得到明显改善，但完全达到要求，还需一个过程。

四次是米粉专项检查和整治：

一方面下发“关于认真贯彻落实长县食安办发[20]15号《县米粉专项整治行动实施方案》文件的通知”，通知就县食品安全委员会米粉专项整治行动实施方案进行了说明，并按方案要求制订摸底表，要求各县属学校和乡镇中心学校食品安全负责人迅速做好调查，按要求填好摸底表，按时从网上上报。同时还要求各县属学校和各乡镇中心学校掌握情况后，要及时进行整改，特别是对米粉供货商资质有问题的，要迅速更换，并将问题供货商(或黑窝点)的情况及时上报有关部门进行查处。

另一方面认真统计和整改，从统计的情况看，全县共有49所学校食堂使用米粉，有2个县属学校和3个乡镇中小学校没有使用米粉，使用米粉的学校都没有自制米粉，全部购进米粉，全县每周需要米粉27462斤。全县学校米粉供货商有22个，大部分资质完善。对存在的问题，督促学校及时进行了整改。

五次是食盐专项检查和整治：

一是将《县食盐安全专项整治行动实施方案》全文转发各学校，要求各学校立即进行自查，各乡镇抽查，看所用食盐是否符合食用质量要求，看是否将食盐采购纳入了索证索票范围，且做好了台帐。看卫生健康教育课程是否将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入教育内容。如有问题，立即进行整改。同时还随机抽查了部分学校，发现食盐质量都符合质量要求，食堂采购管理人员、从业人员都知晓食盐安全知识，但如何辨识真假碘盐的方法掌握的不多。没有发现使用散包装食盐现象，也没有发现使用不含碘盐和工业用盐等现象。但食盐索证索票、记入台帐等工作还有待加强。

二是从反馈的情况看，有如下一些特点：

1、高度重视：

部分乡镇组织了专项检查，如星沙、黄花、路口、开慧、高桥、榔梨、青山铺等乡镇都组织了检查。

2、食盐质量安全：

据县一中、青山铺镇等反映，一般都是使用“雪天”牌加碘精制小包装食用盐。没有发现使用不合格盐的现象。

3、宣传教育工作做得好：

很多学校都将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入健康教育内容，有的还开展了宣传活动，如开慧乡要求各校出好一期食品安全及关于碘缺乏危害知识的黑板报，并印发了宣传资料。榔梨镇还在今年消除碘缺乏危害的宣传日当天，配合有关部门在学校进行了食盐安全知识宣传，发放宣传资料等，并在学生中开展了碘盐知识问卷调查测试活动。进一步增强了师生的法制意识和健康意识。

今年专项检查的主要特色有：

1、检查的范围大：

有两次检查扩大到了民办学校和幼儿园。2、要求比较高：检查表格是按食品安全管理示范校要求制订的，有的学校达不到要求，但学校可以向这个方向努力。

3、横向配合好：

有些乡镇中心学校与乡政府食安办配合检查，横向联动，如“中秋”“国庆”两节检查时，路口镇是由镇政府牵头，组织综合、安监办和中心校、派出所、工商所、国土所、交管站、卫生院等8家单位联合进行检查。还有郎梨镇也是与镇政府食安办等4家单位联合进行检查的。

4、整改力度大：

各检查组都对发现的问题提出了整改意见，且整改措施得力，特别是跳马乡中心学校对未配食物留样冰箱的学校将由中心学校组织团购。

三、坚持监管、服务两手抓，以服务促监管：

1、宣传教育促食品安全知识普及：

今年6月1日是《食品安全法》正式实施一周年，当天，我们组织人员制作了《食品安全法》实施一周年的彩色宣传匾，印制了1000多份宣传资料，参加了县政府在“步步高”前坪举办的广场宣传活动。受到了县食安委的好评。同时在各学校开展了进一步学习和落实食品安全法的活动，增强了广大师生员工的法律意识。通过食品安全知识进学校、进课堂的活动开展，使广大师生员工的自我保护意识、抵制不合格的食品、原料进入学校的能力大大增强。

2、三项举措抓服务监管

二是抓资料信息服务:今年上半年共向学校发送服务资料信息6次：即元月对去年12月报纸报道某学校集体食堂食用“四季豆”而引起食物中毒的案例加案语的通知;如何填写进货台帐的说明;食品安全法的宣传资料;今年上学期学校食品安全工作的要求;米、肉类、食用油的索证要求及方法。如何防止食物中毒的方法资料等。这些信息都是通过教育局天明办公网发送，深受学校欢迎。

三是抓工作机制完善：学校食品安全责任层层分解落实，各单位一把手为第一责任人，后勤总务为直接责任人，各乡镇和各学校明确一名联络员，建立县学校食安办与各乡镇中心学校、各县属中学以及各中小学之间的联系制度，形成了学校食品安全工作网络。同时将学校食品安全管理作为对学校监督评估的重要内容和绩效考核的重要考核指标。

以上是我们今年食品安全工作方面所做的点滴工作，为全县学校未出现食品安全事故作出了一定的贡献，但离上级的要求和学校的期待还有一定的差距，明年我们一定发奋努力，使这项工作做得更好。

**检查食堂检查工作总结5**

20xx年里，我校严格贯彻执行《食品卫生法》，加强饮食卫生管理，办好学生食堂，并在实践中不断完善管理的各项规章制度。使我校食堂管理做到科学化、规范化、制度化，受到了上级领导的多次好评。下面就一年来食堂管理工作总结如下：

>一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组

学校食堂从开办之日起，学校就组织了强有力的班子对食堂进行科学化管理，由校长任组长，分管副校长任副组长，后勤负责人、政教处、团委、学生会干部为成员的管理领导小组，重点抓食堂规范化的管理与食品卫生安全，做到有目标、有计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、食堂工作重中之重

民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是学校食堂管理工作的重中之重，我校有近1000名师生在学校食堂就餐，食堂服务质量的好坏，直接关系到师生的生活质量、健康质量，直接关系青少年的健康成长，关系到学校的稳定与发展，涉及到千家万户，为此，我校高度重视食堂食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理与强有力的监督，为全校师生提供一流的服务，让学生满意，让家长放心。我们在食堂管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

>二、建立健全管理制度，加强学校膳食管理

1、健全规章制度

健全的规章制度，是实施科学管理的基础，食堂管理严格执行《\_食品卫生法》、《学校卫生工作条例》等法律法规，在此基础上，学校制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》、《食品加工安全操作规程》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责与食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生与个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。

2、强化流程管理

进货、仓储、加工、出售是食堂操作的主要流程，必须强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们食堂主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关；凡遇“五一”、“十一”等大假返校，假前余下的作料等要全面更换；食堂进货必须登记验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去殘留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，做好食品留样。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，食堂管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入食堂，从时间上与空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证师生健康。

3、建立监督机制

为了加大对食堂食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了食堂管理领导小组，负责食堂日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表与食堂档案。学校食堂管理领导小组不定期对食堂工作情况进行抽查，还在师生开展民议测评，发现问题及时解决。形成了管理部门、教师、学生，对学校食堂管理全方位监督，起到了积极作用。

>三、提高从业人员素质，树立服务意识

1、严格用工制度

食堂从业人员与学校签订用工合同，明确了甲乙双方的权利与义务以及工资待遇等，在选聘员工时，学校注重思想政治素质，业务技术能力，事业责任心，组成一支具有凝聚力与创造力的食堂饮食从业人员队伍。

2、加强培训，提高从业人员素质

上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例与学校食堂的各项规章制度，提高从业人员的法律意识与食品卫生安全意识，坚持每周召开食堂管理人员会议，每个月食堂从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训与加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平与质量，满足了师生的需求，为学校的发展提供了强有力的后勤保证。

3、提高意识，精心打造优质服务品牌

学校根据学生好动且自我约束、自我管理、自立自理的能力相对较差的特点，，学校推出了学生就餐时固定座位，食堂工人负责管理模式，保证学生吃上热的饭菜、避免学生烫伤，了解学生就餐情况、纠正偏食、发现学生有无身体不适应等。

中学生活是孩子健康成长的重要阶段，学生膳食多样化，并保证质量，保证了学生成长中所需的营养。学校编制好一周的菜谱并公布在食堂内的黑板上，菜谱要求一日三餐搭配要符合营养要求，注重菜品的多样性，每日有所不同。为了保证质量，我们还随时接受家长的监督，家长在子女在校的任何一天来到学校，都可以检查我们是否按菜谱安排菜品，也可以在食堂与子女就餐。

>四、设备现代，争创示范

我校食堂使用面积150余平方米，配备了餐厅餐桌凳100多个座位；室内通风、采光性能良好。

食堂炊餐具用具一应俱全，对粗加工区与精加工区及消毒区严格分开，并有食品库、面点房、冷荤间、炊管人员休息室等配套设施，学校食堂严格按照《洪湖市食堂评估验收标准》规范建设。

我校食堂建设与管理工作在各级领导的正确指导下，取得了一定的成绩，在今后工作，我们将进一步把学校食堂卫生安全管理工作，长期不懈地抓好，努力提高食堂服务质量与服务水平，为师生的身体健康，为学校的教学工作做好保障，让学生满意，让家长放心。

**检查食堂检查工作总结6**

一个学期又过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂這也是很重要的。作为食堂管理人员更应多为职工的饮食着想，为保证每位师生的身心健康而考虑，现对這段时间的食堂工作作以下总结：

>一、持证上岗、消除安全隐患

我校是一个近五仟人的大学校，作为一个大集体的大食堂，严格落实食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不予上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作的正常运转。

>二、强化软件管理

学期开学，食堂管理人员和员工一起学习《\_食品卫生法》，提高每位工作人员的思想上认识。本学期，先后制定了十项规章制度（索证制度等）并上墙，特别完善了食物中毒上报流程图（上墙）和食物中毒防治预案，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。在此基础上又专设食品卫生监督员，仓库保管员及专职采购员，并严格控制各种主料，从而从根本上杜绝了食品安全隐患。

学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面，做到时时有规范，事事有规范。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），采购工作中严把“五关”即：严格进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生安全关，食品存放储存关。在验收中对不合格的食品进行坚决的抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。同时要让全体工作人员参与，全员监督，责任到人，检查到位，记载详实。确保进货质量，把一切不安全因素都堵在校园外。

加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时要加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好各项台帐和相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细做实和万无一失。

>三、规范操作，落实到位

本学期学校制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范等，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。坚持生熟分开、严格餐具消毒和保洁。对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不符合要求的原料坚决拒收。对卫生严格制度化管理，分工清楚，责任明确。在对员工的日常管理中，我们制度加情感，用自己的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我工作的转变。

>四、加大硬件投入

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，为此，学校今年长假共投入近60万元对餐厅进行了装修改造，改造装修了新的教师餐厅，改善了师生的就餐环境。

>五、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，油和调料、大米定点采购，猪肉坚持在质量第一，价格第二的原则下，由我县规模最大、资质齐全的湖南省辰河养猪专业合信社提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由专人验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时的记载，分管校长、后勤主任不定期检查。同时要加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学年进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。由于学校各级领导对食堂工作的高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。食堂从未出现过任何安全事故，食堂工作受到上级领导和\_门的好评。为了提高学生伙食质量，做到让学生满意，家长放心，学校严格控制食堂零利润，不篡学生一分钱。

>六、存在问题

随着人民的生活水平提高，给我们的极少部学生养成了娇生惯养的坏习惯，主要表现在：

1、挑食、偏食，导致倒饭、倒菜现象；

2、个别学生独立生活能力较差，不愿排队就餐、常吃方便面、面包等现象。

另一方面，个别食堂工作人员由于缺乏学生心理学的研究，往往不能想学生所想，不能正确善待每一位学生，這都给食堂管理带来一定的困难。但是，任何一项工作都有它有利的一面，也有它问题的一方，但我们只要一分为二地看待它，困难也会变得得心应手。所以，我坚信，在校领导的关心和监督下，在全体食堂工作人员的共同努力下，我校食堂一定会越办越兴旺发达。

**检查食堂检查工作总结7**

为了保证我校师生在食堂用餐放心，为师生提供更好地促进教育教学工作。特制定本工作计划。

1.后勤.行政.工会的食堂工作管理人员要在思想.工作中进一步学习和贯彻落实市.县卫生局.教育局的有关食品卫生安全知识，进一步提高认识，高度重视学校食品卫生工作，管好食堂和小卖部等各项服务性工作。

2.制定和健全食堂.小卖部规章制度，对于违反规章制度的人或事除给予一定的思想教育外，还要进行经济上的处罚。

3.本学期计划召开四个类型会议，对食堂.小卖部的卫生安全知识进行宣传教育。

第一，请防疫站的同志来我校作防疫保健知识讲座;

第二，组织全校学生学习我国的《食品卫生法》;

第三，组织召开食堂领导和工作人员学习《食品卫生法》和《学校卫生工作条例》，提高他们的法律意识和服务意识，端正工作态度;

第四，召开学生生活委员会，收集学生的反馈意见，及时找出解决措施。

4.制定采购单，做好采购记录，把好质量关。

5.定点采购，双方签定采购合同，以保证食品.原料的质量。

6.由学生会设立卫生监督小组，定期对食堂.小卖部进行督促检查。

7.辞退屡教不改的工作人员。

8.坚持每天对食堂的食品卫生进行检查，发现问题立即纠正或处理。

9.坚持每月召开一次食堂工作人员会议，经验，取长补短，时时刻刻强调安全问题，切实保证师生的饮食安全。

**检查食堂检查工作总结8**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅食品卫生、环境卫生、炊事员个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。

选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

利用寒暑假对餐厅进行了程度不同改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

膳食科做到以人为本，给师生创造舒适就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好基础，增强了全体炊事人员安全卫生意识和责任感，形成良好规范卫生习惯，使我校食堂饮食总体工作取得了长足发展和一定成绩，确保了学校稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展要求，将我校饮食工作推向新起点，创造新辉煌。

**检查食堂检查工作总结9**

4月14日下午，我们部门对食堂外部卫生进行了一次检查，我也接受任务，对二号食堂进行检查。而我也对这次检查做了总结。在这次检查中，我们也采访了几个同学，主要采访的内容是学生对食堂工作人员及食堂卫生的一些看法。在采访结果中，学生总体上对食堂工作人员的服务态度表示满意的，对饭菜质量也给予了肯定。当然，这首先得感谢食堂管理人员和工作人员。希望您们能继续保持下去。

当然，在检查和采访过程中，还是存在一些问题的。以下便是我在检查和采访过程中发现存在的问题以及一些意见和建议：

一、在检查过程中，发现在1楼和2楼都存在地板边角都是比较脏的。这或许是员工工作的一个失误。细节决定成败，希望食堂管理人员能重视这件事。

二、炎炎夏日要来了。学生吃饭也就有吹风扇的需求了。或许不仔细看不知道，食堂的风扇都沾满苍蝇屎和尘埃。这样，在学生吃饭时会不会偶尔丢下一些东西来呢？希望这个问题能尽快解决。我的建议是，隔一两周清洗一次。

三、还是一个细节问题，这个天花板有很多蜘蛛丝。怎么在进行卫生清洁是没对天花板进行打扫的吗？希望能尽快改善。

四、在采访过程中，同学们对饭菜也有一点意见。就是青菜，没油，很淡。让人感觉就是，那些青菜直接在开水里捞出来的。这不是一两个同学的意见反馈，而是有很多。青菜不给力。希望厨师们能给点力啊。以上便是我对这次卫生检查的总结。希望食堂和校生活部能越办越出色！

**检查食堂检查工作总结10**

学校食品安全事关重大，食品卫生质量的好坏，直接关系到每一位师生的生命安全和身体健康。为加强学校食堂管理，提高安全意识，营造一个良好、和谐的校园环境，我校生活部于3月1日对学校的餐厅进行了抽查。

接受检查的餐厅有一、二、三、六、九餐共五个餐厅，检查方面包括了卫生、通风、消毒、食品的采购、加工、工作人员的健康证等，通过检查发现大部分的餐厅都能令人满意，各别餐厅也有不尽如人意的地方。

总的来说，一、二、六、九这四个餐厅的检查结果比较好，卫生、消毒、通风工作都做得比较到位，各种食品和油、醋等各种作料统一配送，餐厅的卫生许可证和工作人员的健康证也是一样不缺。但第三餐厅存在问题较多，包括地面卫生差、通风不好，操作间乌烟瘴气、餐具消毒不彻底等多项问题，并且该餐厅也缺少卫生许可证以及工作人员的健康证，存在严重的安全隐患。

尽管我们在学校食堂检查中做了很多工作，但食堂安全问题依然不容小视，我们在本学期一定会再接再厉，把食堂检查工作做好。

**检查食堂检查工作总结11**

学校食堂卫生安全是一项直接关系到我校师生员工身体健康和生命安全，关系到我校教育教学工作的正常开展。自收到《国家食品药品局、教育部关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》后。我校为进一步加强在食品卫生安全方面的工作，预防和控制食物中毒，食源性疾病的发生，确保广大师生员工饮食卫生安全，经校领导班子研究决定，在全校范围内开展“食品卫生安全专项整治”活动，消除食品卫生安全隐患，具体措施如下：

>一、成立领导小组、加强领导提高认识。

由邱东林任组长，李全胜/胡国兵任副组长，各班班主任为组员，对学校的食品卫生全权负责，认真检查，随时监督、加强管理。同时，召开全体师生大会，由专项小组负责，向全体师生加强思想教育、提高认识，会上由校长做了《我校食品安全专项整治》做了集中的总结。会后“整改专项小组”责成各班主任、食堂管理员、小卖部、本着对学生负责的精神继续加强教育、提高认识。

>二、组成检查小组、集中检查、有的放矢。

由组长负责检查小组对食堂、小卖部及学校水池进行了认真核查，对各种食品的抽样检查结果显示：这些商品来货渠道正规，经过严格的卫生检验且在保质期内销售，水池附近清洁无污染。学校食堂卫生状况基本符合要求。

>三、确立规章制度，定期抽查、责任到人。

1、与学校小卖部法人代表签定协议。

（1）严禁学校小卖部出售“在无食品”。

（2）严禁学校小卖部出售过期变质食品。

（3）小卖部的售货员必须定期体检。

2、学校食堂设专门管理人员、学校与管理员鉴定协议，具体要求如下：

（1）要采购放心肉、无公害蔬菜，严禁人情肉、关系菜。

（2）储藏和保管、要做到“四隔离”、对储藏室要定期消毒、通风。

（3）剩饭剩菜要即产即淌、及时处理、不准使用锅菜。

（4）食堂要做到空气清新，地面、墙面整洁、无积尘蛛网、卫生状态良好、餐具摆放有序、分类分架。

（5）卫生消毒措施要齐全、并有专门的消毒人员。

3、学校水池责成负责，并由校医定期化验水质。对于小卖部、食堂、水池、整改小组定期抽查、责任到人，一旦出现问题追究其法律责任。

>四、明确监督方案、设置投诉电话、举报箱。

为保证食品安全整改工作落到实外，收到实效，特在学校橱窗明确监督方案、主要有以下四点：

1、学校食堂、小卖部应对全体师生的健康与安全负责、随时随地接受全体师生的监督。

2、全体师生有权利对小卖部的“三无产品”过期食品、变质食品进行举报。

3、全体师生有权利对食堂变质的饭菜进行举报。

4、在学校橱窗附近投举报箱、举报电话是：xx。

总之，在这次整改度作中全校师生员工团结一致、思想统一，学校投入了大量的人力、物力。两星期内已初见成效，当然今后的工作还需要坚持不懈，我们学校有信心搞好这次学校食品卫生整改度作，随时欢迎上级领导的莅临，愿意接受上级领导的检查监督。

**检查食堂检查工作总结12**

按照《州食品药品监督管理局办公室转发省食品药品监督管理局〈转发食品药品监管总局关于开展儿童食品和校园及其周边食品安全专项整治工作的通知〉的通知》的要求，我局对我县儿童食品和校园及其周边开展了专项检查。现将工作开展情况总结如下：

一、明确职能职责，保质保量完成工作

我局切实按照文件要求，及时制定相关工作方案，安排专人开展工作，进一步认识到开展儿童食品和校园及其周边食品安全专项整治工作的重要性、艰巨性。将此项工作与农牧区“五小场所整治”和“秋季学校食堂检查”等工作有机结合起来了，进一步摸清了我县儿童食品经营者底数。

二、大力宣传，加大监管力度

我局充分利用手机报、站、电视等媒介，及时宣传食品安全相关的法律法规、食品安全知识和整顿工作的情况，与相关部门积极配合及时报道工作开展情况，督促广大食品经营者自觉落实食品安全自律制度，增强广大消费者维权意识，保障广大群众饮食用药安全。

三、专项检查工作开展情况

此次专项整治工作以校园及其周边200米范围为重点区域，以主要面向学生经营食品的食品(杂)店、餐饮服务单位等儿童食品经营单位为重点场所，对儿童经营主体资格、食品经营者是否履行法定责任和义务、是否销售劣质食品等情况为重点检查内容。检查中发现1家食品销售商户销售超过保质期食品总价值达240元，我局执法人员对其进行了立案调查。此次检查共出动执法人员4人，检查相关食品流通经营单位15家，立案1起，结案1起。

我局在接下来的工作中将继续加强监管，一是督促各相关经营单位做到诚信经营，切实消除食品安全隐患。二是继续提高日常监督频次，严格落实责任。加大法律法规的宣传力度。三是与相关部门进一步密切协作，加强信息沟通。

**检查食堂检查工作总结13**

时光飞逝新的一年即将到来，意味着我接手职校食堂管理员这份工作也有一年的时间了。职校食堂，作为一个集体食堂它承担着物业分公司员工培训部、-公司等所在单位员工的就餐任务，以及员工培训班用餐，公司中小型会议用餐，公司活动用餐。从接手这份工作以来，在单位领导的关心支持下，在全体食堂员工的努力下，我一直追求优质就餐服务，优质就餐环境，追求让每位员工吃着舒心，吃的放心，吃着满意的目标。一年的时间已经过去，新的开始新的挑战即将来临。为了-年的职工就餐任务完成的更完美，我总结了-年工作上的成果与不足。

20-年工作成果：

(1)与总公司食堂交接后重新组建现职校食堂，克服了外调员工刚接手新工作时分工不明确，个人工作混乱，职工就餐满意度下降的难题。

(2)对于职工提出就餐服务方面的不足，就餐菜品问题，在食堂内部定时定期开会公布进行责任到人的细化。

(3)按照领导指示对所有职工进行食品安全法规法律和行业准则方面知识学习培训。

(4)紧抓食堂进货渠道，严格要求采购物品拥有相关部门的食品卫生许可证检验检疫合格证。

(5)职工所用餐具做到餐后消毒，加工间;菜案;炒菜间;面案间指定卫生到人，定时定期食堂大扫除所有职工参加。

(6)围绕“降成本，保质量”这个原则，在大家吃好吃满意的前提下，节约附带开销。领导所有食堂职工养成请柬节约的好习惯，开展节约用水节约用电竞赛。

(7)圆满完成了公司接待任务，其中包括：物业分公司职工代表会;建安分公司职工代表会;唱红歌颂党恩歌咏比赛;和谐杯厨艺大赛;大小员工培训班近-期次。

(8)调动所有食堂员工的工作激情，在任务重就餐培训班平凡无节假日期间完成接待任务并博得培训班人员认可。

(9)为入冬后食堂菜品多样多品种不单调重复，秋菜储备期间组织员工腌制各种咸菜并储备了：白萝卜大白菜土豆胡萝卜等。

(10)在食堂开展主人翁精神建设，使员工团结互助在完成个人工作的前提下还能够帮助同事。提高了工作效率，增进了相互理解相互辅助的工作氛围。

当然我个人管理不足的地方还很多如：

操作间外人进入的问题，我已在前后操作间门上张贴了“闲人免进”标志但依然难以禁止。

员工在长期无节假日工作，接待公司培训班任务期间积极性不高当时没有及时调节员工工作时差。

一年的工作在紧张忙碌的气氛中即将画上句号，我个人在管理方面的不足之处还需要在领导的指导下尽快改善。我也会积极学习相关餐饮业管理知识，使食堂每位员工都能运用个人擅长技能，让食堂员工认识到在岗爱岗，更快更好提高服务水准、提高菜品认可度的重要性。

**检查食堂检查工作总结14**

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\_\_\_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：

一、成立领导机构，强化责任意识

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。

二、对代炊人员进行培训，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。

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。

六、建立校长陪餐制。

七、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

八、整改措施

(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。

八、存在问题

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。

**检查食堂检查工作总结15**

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、餐馆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，根据江西省食品药品监督管理局与江西省教育厅联合下发的《关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》（赣食药监电【20xx】3号）、《江西省20xx年学校食堂食品安全重点工作方案》（赣食药监食字【20xx】17号）文件精神，我局对全县中、小学校、幼托机构的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

我县共有公办中、小学校86年，其中农村义务教育阶段所有中小学校82所，共24399名学生（小学65所，17289名学生，初中17所，7110名学生）。这次共检查了中、小学校82所。其中未设食堂的18所，仅设立教工食堂的52所，设有学生食堂12所，用餐人数约2627人。学生食堂持有效餐饮服务许可证经营的有4家，无证经营的8家；学生食堂食品从业人员共计43人，持有效健康证上岗的18人。目前我县有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+牛奶+面包等食品。暂时没有实行学校食堂供餐、餐饮企业供餐和家庭托餐等供餐模式。

检查了幼托机构28个，设有幼儿用餐食堂的23个，用餐儿童约948人。持有效餐饮服务许可证经营的15个，无证经营的5个，许可证过期的3个；食堂从业人员共计30人，持有效健康证上岗的28人。

本次检查秉承“以教为主、教管结合、寓教于管”的原则，对检查中发现的问题，当场反馈给学校领导，并责令限期改正，对检查中发现的法律法规明令禁止生产经营的食品及原料予以当场没收或销毁处理。检查过程没收销毁违禁食品约100公斤，价值人民币约1000余元，下达整改通知书86份。

>二>、主要问题

1、硬件建设跟不上形势发展。除莲花中学、高洲中学、南岭中学、坪里中学、湖上中学、下坊中学食堂的建筑较好外，其余大多数食堂（包括新建食堂）的布局不合理，没有明显的功能区域划分，食品加工、贮成、销售过程中存在交叉感染现象。

2、各种安全防护设施缺乏或不健全。大多数现象食堂缺乏防尘、防蝇、防鼠“三防”设施和消毒、保洁、冷藏设施；部分学校食堂有但不完善；有的设施不能正常使用而成为摆设。

3、食品安全管理跟不上形势发展。大多数食堂没有成立管理机构、配备专（兼）职管理人员，各种管理制度缺乏或不健全，对食品安全工作投入较少，部分食堂承包给他人经营，对食堂的管理很少过问，管理不力。

4、食品原料及相关产品采购把关不严，未按要求索证索票、建立台账登记。多数学校食堂在采购食品、原料及相关产品时，未按要求索取供应商的资格证、产品合格证或检验报告单、购货清单、发票或收据，也未按要求建立台账登记。

5、食品从业人员未接受系统培训，食品安全素质较低。对餐饮服务的食品采购、加工、贮成、销售、消毒、保洁等食品安全知识知之较少，不能按食品安全的要求操作。

6、持证经营率低。少数学校食堂没有办理餐饮服务许可证，从业人员多数无健康证上岗。

>三、工作建议

（一）我局作为餐饮服务食品安全监管部门，今后应着重抓好以下工作：

1、严把餐饮服务许可关。对新申请许可证的学校食堂应依程序，严标准进行食品安全审核，对不符合发证条件的不予许可。

2、增加监管频率，加大执法力度。对已发证的学校食堂应扩大监管覆盖面和监管频次，及时发现安全隐患，督促其整改，对不接受整改意见或整改不到位的，应加大处罚力度，直至吊销许可证。

3、加强宣传力度，抓好人员培训。要充分利用各种媒体途径，传递食品安全的相关知识和信息，使人们充分认识到食品安全的重要性和必要性；要定期举办学校食堂管理人员和从业人员的食品安全知识培训班，提高他们的食品安全素质。

4、信息公开，接受监督。要定期向社会公开有关食品安全监管的信息和投诉举办电话，广泛接受社会各界人士的监督。

（二）教育局作为学校的行政主管部门，一是要加强对学校食品安全的领导工作。对全县的学校食品安全工作进行统一部署，并定期组织检查落实，要把学校食品安全工作列入到年终考评项目检查考核；二是要加大对学校食堂的资金投入改善条件。把学校食堂建设列入整体学校建设的计划，新建、扩建、改建学校的食堂要与其他主体工程同时设计、同时施工、同时竣工投入使用，其设计方案和图纸须经食品药品监督管理局审查；三是要定期组织相关部门对学校食堂及周边环境进行食品安全整治。

（三）各中、小学校作为学校食堂的经营者和管理者，一是要改善学校食堂的硬件条件，完善各种食品安全防护设施。二是要加强对学校食堂的自身管理，成立食品安全管理机构，配备专职管理人员，完善各项管理机制，建立健全各项食品安全管理制度，做到责任到人。三是要加强人员培训工作，提高经营管理人员的安全意识和责任意识。四是要把学校食堂当作改善广大师生福利事业来抓，学校食堂不得以营利为目的，更不能承包给私人经营。

（四）强化监督，规范运营。食品药品监督管理局和教育局应在政府统一领导下，联合工商、质检等相关责任部门把集中整治与日常监督、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合，规范学校食堂运营，共同把学校食品安全工作做好。

总之，学校的食品安全工作关系到千家万户的生活安宁和全县学生的身体健康和生命安全，它需要政府的高度重视，主管部门的大力支持，监管部门的责任到位和相关部门的通力协作，做到齐抓共管，方可奏效。

**检查食堂检查工作总结16**

卫生局于20\_\_年11月6日对我园食堂进行全方面的检查，针对我园的现状，提出了相应的整改条例，同时，在检查人员的指导中，让我园分管人员，深刻地了解到自己的不足和责任的重大及不足的危害，更明确了自己工作的内容，为了孩子和职工的健康我园现结合实况制定了整改方案。

一、首先召开了领导、主管、炊事员、采购人员的会议

通报了检查结果，并作了深刻的自检，又一次明确了各岗责任，强调工作范畴和应履行的责任，要求要整改的内容最快执行落实，指定具体落实后的实施流程，所有工作人员要按指定的要求执行，形成常规工作。

二、各岗按各自的工作内容进行马上整改、落实、上报园长，再由园长马上落实今后工作的具体实施和考核细则，并统一执行。

1、餐饮卫生许可证到期，我们马上到卫生局办理，园长督办。

2、幼儿园饭菜坚持留样48小时，留量不低于100克，并根据每餐在留样容器上标注留样的日期、时间、餐名，用保鲜膜封闭，保证食品的原样。

3、粗加工间的蔬菜存放处，要在离地面和墙面上制作隔离板，保证蔬菜不着地、不靠墙，且将蔬菜按类有序存放，隔离板要在每周五进行晾晒，粗加工间要每日通风，以防蔬菜的变质。

4、所有采购的食品类全部都要在验货后上台账，要求按上级表格内容逐项填全，并将采购的发票复印后张贴在相应的台账页码上，进一步健全台账。

食品安全是教育机构重中之重的安全工作，我园将在上级部门的督察和自己的.工作反思与实施中大力改进，使食堂工作正规化、合理化、安全化。

**检查食堂检查工作总结17**

20\_\_年12月10日，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局来我校进行食堂常规工作检查，分别检查食品安全管理制度、食品原材料采购流程、食品留样及库存情况。在检查过程中，我校食品安全管理制度及食品安全事故应急预案基本符合要求，食品留样也十分规范，而食品原材料采购的索证、索票工作还有所欠缺，库房内食品原料分类上架存放并保持通风透气也没有做到位。为此，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局立即向我校公布了检测结果并要求我校食堂进行整改。

对于食堂工作人员持证上岗、采购索证、索票及库存不合格的情况我校进行了自查和整改。

(一)自查情况如下：

1、在购买食品原材料时，有些自认为不需要索证、索票的食品原料就没有进行索证索票。

2、仓库设在距离食堂较近，没有考虑到通风透气等方面。

3、工作人员应领取证件后方可上岗工作。

4、留样应有专柜留样。

5、清洗池不够无标志没有区别使用。

(二)整改情况如下：

学校领导和相关工作人员针对此次食品药品监督管理局的整改通知，认真学习，并召开工作会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作各个关口(食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品安全关等)，确保食品安全卫生。针对此次事件，我校食堂针对食品采购关、食品储存关及常规工作整改如下：

1、食品采购：

(1)进入学校食堂的食品，一定做到知根知源，一物一证。

(2)对没有证的农产品，一定要问清来源，记清购买的时间及卖主是谁。

(3)没有索证、索票或进行登记的物品一律不准进入学校食堂。

2、食品储存：

(1)学校食堂采购的食品原材料一定要进行分类离地上架存放。

(2)库房安排在通风透气性良好的地方。

(3)库房要做到随时消毒，并且随时检查是否有变质的食品，一经发现，立即当废弃物处理。

(4)做好食品留样工作并做好记录工作。

(5)做好餐具消毒工作，做到每餐后消毒，认真做好消毒记录工作。

(6)做好厨房废物处理工作，并做好登记。

(7)保证厨房油烟机工作正常，定期清洗并保持正常使用。

(8)已增设清洗池，并注明标示，区别使用。

3、常规工作：

(1)不断完善食品安全管理制度。

(2)把好食品采购关、食品存贮关、食品操作关。责任到人，发现问题，一查到底。

(3)抓好食堂环境卫生工作，随时保持食堂干净整洁。

(4)熟食操作时严格遵守操作规范。

**检查食堂检查工作总结18**

为期一周的食品卫生安全专题教育活动已经结束，我校认真贯彻落实中心校会议精神，在全校开展食品卫生安全知识宣传。

一、健全组织，完善制度，明确责任。

根据上级文件精神，我校成立了食品卫生安全工作领导小组，由史战荣校长任组长，成员由各班班主任及食堂管理人员组成。值周教师负责学校平时卫生情况检查;食堂管理人员负责食堂人员的管理和食品的把关工作;班主任负责本班学生健康教育、宣传、卫生状况的监督和上报工作。安排专人从事学校食品安全监管的业务工作。做到机构、人员、设施到位，明确责任，强化监督。层层落实，以保证食品卫生安全工作行之有效地进行，使学校食品安全工作整体水平再上新台阶。

二、加强学习，提高认识。

为了使每个成员增强自己的责任感、使命感，学校召开了领导小组会议、班主任会议、食堂人员会议，传达了上级有关文件精神，学习了《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规，让他们真正树立“安全第一，预防为主”的思想，使他们真正明白“安全责任重于泰山”的道理。教育炊事人员从点滴做起，从小事做起，小到一棵菜、一粒米，大到一顿饭，时时讲安全，处处讲安全，真正做好防患未然，严防中毒事故发生。要求班主任利用晨会、班会、黑板报等形式，经常不断地教育学生注意安全，要求他们不要随意到校外小摊点买不卫生的零食吃，养成良好的卫生习惯。针对流行病季节性特征，以高度戒备心理，从小处、细处入手，做好流行病的预防、宣传教育工作。

三、积极落实好上级布置的各项专题教育活动。

1、举办一次食品卫生安全知识讲座。

围绕“保障食品安全，建设和谐校园”的主题，进一步贯彻落实区教体局文件精神，我校举办食品卫生安全知识专题讲座，不断提高广大中小学生食品安全知识的知晓率。

2、各班上了一节以食品安全为主要内容的《健康教育》课，让学生进一步掌握食品卫生安全知识;

3、召开食品安全主题班会，以“食品安全，关系你我他”为主题，采取教师讲解、案例分析、同伴教育的形式，交流、分享食品安全的经验;

4、办了一期以食品安全为主题的《卫生与健康》宣传栏，通过校园广播、黑板报等多种形式向广大学生介绍有关食品安全的知识;

5、挂了一幅“强化学校食堂食品安全整治，保障青少年健康成长”宣传

标语。

四、加强食品管理人员和从业人员的培训。

对学校食堂负责人以及学校食堂从业人员进行食品卫生专业知识及传染病防治专业知识培训，重点培训食品采购关、加工关、储藏关、消毒方面的相关知识。组织从业人员学习食品卫生方面的法律、法规和日常行为规范培训，不断提高食堂管理人员和从业人员的食品卫生安全意识。

五、狠抓学生食堂规范化管理，确保食品卫生安全。

1、在原料质量及粗加工方面做到：

(1)、原料由专人到指定的长期供应点采购。

(2)、设有专门的原料验收员，经验收，腐烂变质等不合格的原料坚决不予进入学校食堂。

**检查食堂检查工作总结19**

“民以食为天”，作为学校的食堂，应为师生的饮食着想，为保证师生的身心健康而考虑，现对学校食堂一年来的管理工作作如下总结。

一、领导重视，全力保障

学校食堂关系到学校的稳定和发展，关系到师生员工的切身利益。学校领导一贯重视食堂管理和伙食的卫生安全工作，把它作为一件大事来抓。学校多次召开后勤讨论会，研究布置食堂工作的发展目标，对食堂建设提出意见，并亲自指挥食堂改造。校领导的重视、关心和指导，为我校创建标准化食堂建设奠定了良好的基础，也是我们做好工作的关键环节。xxx年食堂把创建a级食堂作为工作重点，检查不足，及时整改，努力使我校食堂工作再上一个新台阶。最近，市防疫站、区卫生局对我校食堂进行了评估验收。

二、强化软件管理

每学期开学，我都要与食堂工作人员一起重温一下《\_食品卫生法》，在自己和每位工作人员的思想上提高认识。在此基础上与每位食堂工作人员签订好“临时工聘用合同书”，一年多来，先后制定了十项规章制度，从制度上保障学校食堂的安全和规范。定时定期对食堂工作人员进行法律法规、工作规范的培训，做到以法律法规为准绳，办好学校的集体食堂。

自创办食堂以来，学校非常重视食堂内部管理，在科学化、规范化、制度化和严格管理上下功夫。力求把基础管理工作做扎实，做全面。xxx年9月，食堂相继进行了用人制度和奖金分配制度的改革，实行了聘用制和绩效挂钩的分配办法。根据形势变化三次修订《考核办法》，从操作上保证管理工作的有章可循。采购工作中充分发挥规模采购效益，与蔬菜基地、食品公司签订供货协议，努力降低食品原材料价格，同时加强市场调查和检查监督机制，从源头上保证食品原料的物美价廉与质量。下学期考虑试行从凌家塘直接批量采购，进一步降低成本。去年下半年由于粮食价格上升43％，成品油价格升高12%，给食堂的成本支出增加了相当的压力。食堂通过节约味精、盐、水、电等其他成本支出，在成本消耗上尽量保持平衡。食品卫生工作中，紧紧围绕以“三防”为重点（防中毒、防投毒、防病毒），加强培训、加强检查、培养炊事人员的良好卫生意识和习惯。同时，加强炊事人员的技术与技能的提高。认真做好相关材料，做到材料不缺门断项、内容翔实可靠；对照《食品卫生法》和《集体用餐条例》逐条逐项检查，拾遗补漏，力求工作做细和万无一失。

三、加大硬件投入

我们在食堂的管理工作中深深地感到，目前食堂的硬件设施、设备状况已经与发展要求不相适应，就餐人数由两年前的五百多人上升到一千多人。学校多方筹集资金，开源节流，多次对食堂进行了改建和扩建，但仍先天不足。去年暑假，经过学校领导充分论证研究，下定决心对食堂再次进行布局大调整。经过装修改造，面貌焕然一新，餐厅环境窗明几净，厨房卫生整洁，物见本色；从食堂门面、教工餐厅、厨房间都进行了装修，彻底地改变了食堂的面貌。对粗加工间进行了全封闭和太阳板吊顶，整修了食堂内部设施，对食堂进行了整体粉刷。此外，还对食堂的电路、电器设施进行了彻底地更新，重新改建了下水道,保证下水道畅通。xxx年10月，完成了专用配餐间的改造。xxx年6月食堂完成了煤气改天然气工程。因此，可以这样讲，食堂硬件条件的改善，为我们搞好标准化食堂建设提供了必要的物质保证。

四、坚持服务育人，尊重师生民意

在食堂工作中，我们坚持“服务育人”的宗旨，做好服务工作，服务学校的根本任务和根本性质不能变。

食堂工作人员精神面貌稳步提高，表现了较高的服务热情。xxx年4月底，召开了1-6年级就餐学生座谈会，了解学生的想法和愿望。同时改变单一的座谈会形式，在网上开展食堂意见调查，注意师生的网上留言。认真组织厨师、工会、后勤相关人员制定菜谱，定期在公告栏和网上公布。

**检查食堂检查工作总结20**

忙碌的一个学年过去了，做为后勤工作中的重中之重，食堂自然是不可或缺的。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位师生身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的\_一洗、二冲、三消毒\_工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他(她)们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会仪，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使领导对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了领导的印象，保持下去是关键。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第三、把住食品进货也非常重要。100多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有\_检疫证\_、\_食品卫生许可证\_的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，每天坚持记好台帐，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水平有限，对食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为事业的发展而默默奉献。

**检查食堂检查工作总结21**

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，我校食堂开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度。

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。

我们选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。

我们食堂餐厅布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。

我们做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生中餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

我们由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

**检查食堂检查工作总结22**

为进一步加强学校食堂餐饮服务食品安全管理工作，切实保障广大师生身体健康和饮食安全，有效预防和控制食物中毒等突发公共事件的发生，根据《四川省食品药品监督管理局办公室关于开展20xx年春季学校食堂食品安全专项检查工作的通知》文件要求，我局组织监督人员在全县各中小学及幼儿园开展了一次食品安全检查整治行动，现将工作总结如下：

一、领导重视，精心布置

根据省局文件精神，结合我县实际，为确保此次专项检查高效有序开展，我局召开专题会议，对本次专项检查工作做了具体的安排，明确工作任务、范围、重点、要求，会后将全局监督人员分为三个小组，分别由三位局领导带队分片区对全县各中学食堂及托幼机构食堂进行专项检查。

二、专项检查工作开展情况

本次专项检查中，我局监督人员重点对学校食堂以下几点进行了检查：

（一）学校食堂是否持有效的《餐饮服务许可证》；

（二）食堂从业人员是否持有效健康证明；

（三）餐饮服务食品安全管理制度建立情况；

（四）大宗食品是否索证索票；

（五）每餐是否按规定留样；

（六）食品台账建立情况；

（七）是否有能正常使用的消毒、冷藏、保洁设施设备；

（八）是否有防蝇、防尘、防鼠的设施；

（九）餐厨垃圾及废弃油脂的处理情况；

（十）加工、操作过程是否使用不得制作和使用的菜品；

（十一）食堂环境卫生情况等内容。

此次专项检查共出动执法人次113人次；出动执法车辆19台次；检查学校食堂56家，其中中学食堂9家；小学食堂22家；幼儿园食堂25家；其中2家小学食堂未取得《餐饮服务许可证》；食堂从业人员持有效健康证率100%；制作指导性监督意见书43份，对11户学校食堂存在安全隐患的，出具了限期责令整改通知书。

三、检查中发现的问题

在对学校食堂的检查中发现存在的主要问题是：

（一）部分学校及托幼机构主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，没有切实履行食品安全第一责任人的法定责任，学校对食堂

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！