# 大学食堂消毒工作总结(必备15篇)

来源：网络 作者：空谷幽兰 更新时间：2025-03-18

*大学食堂消毒工作总结1特别重视阶段性的防疫工作宣传，防止常见的病，传染病，多发病的发生，除按规定加强学生预防接种工作，学校组织卫生机构对在校学生每年定期体检二次，建立健全了学生健康档案，严格按照上级部门的要求，认真贯彻执行“预防为主”的传染...*

**大学食堂消毒工作总结1**

特别重视阶段性的防疫工作宣传，防止常见的病，传染病，多发病的发生，除按规定加强学生预防接种工作，学校组织卫生机构对在校学生每年定期体检二次，建立健全了学生健康档案，严格按照上级部门的要求，认真贯彻执行“预防为主”的传染病预防原则，坚持做好师生晨检和因病缺勤记录，做好小学生查验预防接种证和督促补种工作。有效地防止了传染病在学校的发生和流行。卫生防疫工作具有极强的动态性和反复性，不可能一朝一夕完成，更不可能一步到位或一劳永逸，我们将根据学校的具体情况立足长远，从长较管理和长期效应入手，教育师生注重卫生防疫和食品卫生安全，对卫生的保持工作加以管理和指导，使我校卫生防疫工作更加落到实处。

在园领导的关心与指导下，本学期我园坚持以服务师生为宗旨，进一步加强食堂人员素质，提高服务质量，提高管理水平，团结一致积极工作。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂卫生工作作如下总结：

**大学食堂消毒工作总结2**

为加强学校食品安全监督管理，预防食品安全事故发生，落实学校食品安全管理责任，保障学生的饮食安全和身体健康根据《\_食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》以及食药监办食[20xx]16号文件《关于开展春季学校食堂食品安全专项检查的通知》要求，我局按规定及时对辖区内学校食堂及托幼机构食堂进行全面监督检查，现将检查情况总结如下：

>1、辖区学校及托幼机构食堂的总体情况

本辖区共有学校食堂31家、托幼机构食堂40家，其中农村学校食堂24家、托幼机构食堂10家。有2家学校食堂、2家托幼机构食堂未取得餐饮服务许可证;大部分学校食堂已安排从业人员进行健康检查。辖区学校及托幼机构食堂食品安全总体情况较好。

>2、检查工作的实施情况

根据工作要求我局于3月5日通知全旗各学校开展食堂食品安全自检工作，自查时间为7天。结合年初工作计划和局里工作部署，我局于3月12日组织相关科室开展学校及托幼机构食堂食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内学校及托幼机构食堂进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车1台，专项检查人员4人，共检查9天。

>3、本次检查的具体情况及结果

本次共检查学校食堂31家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务，有1家农村学校、1家城镇学校食堂场所设施、设备不全或不符合要求，有9家学校食堂采购食品原料索证不符合要求，索取的食品检验报告非当批次报告，各学校餐具消毒执行情况较好，绝大部分学校不使用食品添加剂，学校食堂每餐食物留样率100%。

本次检查托幼机构食堂40家，其中2家未取得许可证从事餐饮服务工作，有9家托幼机构食堂场所设施、设备不全，主要为餐具清洗，消毒池不健全或无粗加工用洗肉池、洗菜池，有9家托幼机构食堂餐具清洗、消毒不符合要求。

在检查中对学校及托幼机构食堂使用亚硝酸盐及是否制售冷荤凉菜情况进行了检查，无违规操作现象。

>4、检查发现的主要问题

本次检查发现的主要问题是部分农村学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。农村学校食堂采购食品原料索证不全及托幼机构餐饮具清洗消毒不符合要求现象较为突出。另外，加工程序不合理，工用具没有明显标识现象也较多。

本次检查采取拉网式检查方式，以农村学校为重点，以采购食品原料索证、餐饮具消毒、设施设备是否健全为主要检查内容，进行了全面检查，对存在问题的单位下达了责令改正意见书，进行了相应的行政处罚。各学校按要求建立并落实了以校长为第一责任人的人食品安全责任制，有效的排查了食品安全隐患，全面提升了学校及托幼机构食堂的食品安全水平，有效保障了学生的饮食安全。

**大学食堂消毒工作总结3**

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。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。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。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、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”，食堂供应的免费汤专人看管。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。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，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、物美价廉的饭菜。

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，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

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。

**大学食堂消毒工作总结4**

１、组织保障。

成立了学校卫生防疫和食品卫生安全领导小组，由校长任组长，各班班主任任组员的`领导小组，形成了层层有人抓的格局，切实地开展了一系列扎扎实实的工作，抓出了成效。

２、制度保证。

（1）建立了学校领导分工负责制度。分工负责的学校领导经常经常深入一线检查，监督，指导，参与卫生工作，帮助协调解决了卫生工作中出现的重大问题，做到发现问题及时解决。

（2）建立了卫生工作的包干制度。将学校卫生工作分为马路、校门口、操场、各室。各年级各班承包，落实了各项任务，效果较好。

（3）建立了卫生评比制度。学校将卫生评比工作列入学校日常工作之中。由值周教师每日早晚检查各班承包的卫生情况，并依据实际情况打分。

（４）建立了《卫生工作细则》《卫生监督岗检查制度》进行了广泛的宣传，动员全体师生振奋精神，团结拼搏，加大力度，实施“一日三扫”“一周两次大扫”的扫除制度。使全体师生有了一个优美的工作学习的环境。

**大学食堂消毒工作总结5**

本年度，我从以下几个方面进行总结：

>一、学习方面。

身为一名\_员，我首先想到一切听从学校各级领导的安排，积极参加学校的各项活动，认真学习专业即使知识，提高自身素质和实际工作能力，增强自己与时代责任感及工作自信心。

>二、工作方面。

立足本职岗位。端正工作态度，尊章守纪。在每天的工作中，团结同事营造和谐气氛，创造整齐清洁卫生的工作环境。有时接到就餐任务。我总是早来晚走，加班加点和同事们一起提前完成任务，从不叫苦叫累，愉快的投入每天的工作中。全心全意的为全体教职工及学生提供优质的饮食服务，牢固树立“服务是天职”的思想。让每位师生健康、放心地在我们食堂就餐是对我工作的体现。

>三、义务奉献。

为了全体教师及学生就餐需要，我和同事一起无论节假日和公休日到随叫随到。今年还增加了包饺子的任务，我总是利用加班或加点。挤时间的完成任务，不计较得失，作到了有利于学校的事情力争做好。

总之，以上内容是为了查找不足，便于见后更好的工作。敬请领导和同时们批评指正。

**大学食堂消毒工作总结6**

根据上级文件精神，在学校领导的直接部署下，结合我校实际情况，全面开展了我校食堂食品安全专项整治工作。主要从以下几个方面做好自查整改工作。

一、建立以郭文明校长为第一责任人，主抓食堂食品安全副校长张书为直接责任人的学校食堂食品安全责任制。校长与食堂管理人员签订食品安全责任书，食堂管理人员与食堂从业人员签订层层安全责任书，形成了健全的学校食品安全管理组织机构。管理人员及从业人员分工明确、责任到人。学校定期或不定期的对学校食堂进行全面的安全检查工作。

二、制订并严格落实食品安全管理制度。并且把学校食品安全管理制度上墙。每日两次对工作环境进行清洁并保持使食堂工作环境经常性的清洁卫生。严格执行食堂“四防”，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。

三、严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定办理《餐饮服务许可证》。并严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定开展工作。

四、建立了从业人员健康管理档案，从业人员每年定期进行健康查体并领取健康证书，做到了从业人员持有有效的体检合格证上岗。按照规范，食堂从业人员当患有妨碍食品安全的疾病时及时上报，食堂管理人员及时调整工作岗位。

五、积极开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握必要的食品安全知识。积极响应教育体育局的培训计划，派出管理人员进行培训。对食1

堂从业人员定期进行食品安全知识教育和食品安全技能培训。

六、落实索证、索票制度。采购食品及原料严格按照上级主管部门的要求，实行食品及原料的准入制度。坚决杜绝国家禁止使用的或来历不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品，严把好进货渠道关。对蔬菜原料进行农药残留检测，合格后方可使用。

学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品时，及时索要其卫生许可证、产品质量检测报告等。建立健全食品及原料进货台账。建立严格的进货检查验收制度，进货验收后，检验人员要签字负责，并注意产品保质期，原料、食品储存必须在保质期内使用，严格避免出现过期食品及原料。食品及原料的存放，严格按照管理要求进行分类存放。

七、清洗消毒。食堂备有有效地洗涤消毒设施和餐具架，能够使餐具和炊具保持清洁。消毒用具与其他用具分开存放，消毒人员能够掌握消毒液消毒和高温消毒的基本消毒常识，餐具、炊具消毒效果能够达到规定要求。

八、加强食品加工制作管理。食品加工和制作环境中禁止存放有毒、有害物品以及个人生活物品。原料、半成品和成品的存放，按照区域规划进行分类存放和加工。运输合存放食品原料的工具和设备设施经常清理，保持清洁。购买原料和食品注意保质期，做到有计划的少买勤买，杜绝使用超期变质等影响食品安全的可以食品和原料。食品原料加工清洗过程，严格按照操作规程要求进行操作，清洗彻底，生熟分开加工和存放，严格杜绝未加工清洗与已加工清洗的食品及原料的交叉污染和生熟食品的交叉污染。豆类食品煮熟煮透，确保食品无毒副作用。冰箱冰柜中存放的食品，

存放时间超过2小时，食用前必须加热。

九、食品留样管理，按照规定要求购买单独存放食品留样的冰箱，并购置足够数量的存放食品样品的保鲜盒，保证冰箱24小时通电并正常运行。食品留样有专人负责管理和清理处理，留样食品存放时间必须达到48小时以上。

十、所需食品原料及食品添加剂。如：酱油、醋、味精、食盐、花椒等，做到专店采购。有专人负责、专柜存放、有专用工具。并且设立专用台账。

以上这些措施使我校食堂食品安全管理工作步入正轨，食品安全工作走上了一个新的台阶。管理人员和食堂从业人的安全意识进一步提高，安全措施进一步加强，取得了显著的食品安全工作成绩。

**大学食堂消毒工作总结7**

1、提高认识，加强领导，建立健全学校食品卫生安全工作制度。学校接到上级文件精神以后，召开了学校食品卫生安全工作专题会议，安排了四位老师主抓学校教师食堂饮用水安全卫生。学校根据上级有关文件精神，结合我校实际，制定了学校教师食堂管理制度，食品原材料采购制度。使学校食品卫生安全工作有法可依，有章可循，任务明确，责任具体。总之，通过本次检查，使学校领导从思想上加强了认识，分清了职责，明确了要求。

2、加强食品从业人员的安全知识教育和管理。食品无健康证者不得上岗。上岗时必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，不得留长指甲，涂指甲油，戴戒指加工食品。工作前、处理食品原料后，便后用肥皂或流动清水洗手，直接接触食品之前应洗手消毒。食品场所做到无蝇，无鼠、无蟑螂，环境整洁卫生。加强个人卫生，不准随地吐痰，不准乱扔果皮纸屑，食堂加工间和操作间在操作期间不准离人。

3、我校采取了多种形式进行食品卫生安全知识的宣传，在全校师生中广泛普及食品卫生知识，并收到了较好的效果。

（1）采用红领巾广播站、板报等学生喜闻乐见的方式，开展经常性的卫生宣传工作。

（2）结合食品卫生安全宣传主题进行主题宣传，开阔视野。学生通过教师讲解健康卫生知识，不仅增长了学生的食品卫生安全知识，培养了学生主动实践的能力，而且开阔了学生的视野，培养了学生的合作意识与社会意识，使知识与实践有机进行了整合。

（3）发挥课堂主渠道作用，进行食品卫生安全知识学习与实践。通过《小学生心理健康教育》课的课堂教学，使学生对生活卫生、饮食卫生、疾病预防、环境卫生等常识有了更系统的了解，能自觉运用于日常的学习、生活之中，学生收益很大。

搞好《小学生心理健康教育》课的备课和课堂教学研究。虽然我校的《小学生心理健康教育》课目前都是兼职教学，但是学校加强对备课与上课要求。针对小学阶段食品卫生与心理健康教育课的学习目标，对授课教师进行培训。教师们能按照学校要求，在授课过程中结合孩子们的生活学习实际，采取灵活多样的形式，不拘泥与教材，上好每周一次的卫生与心理健康课；组织学生学习、实践，提高自身的分析问题、解决问题和处理问题的能力，为明天能更好地驾驭于生活，创造生活，打下坚实的心理基础。通过课堂教学，学生能主动运用知识解决生活中的问题，养成良好的卫生习惯。

4、坚持按规范流程操作，加工。坚持天天餐饮具洗净、消毒工作，未经消毒的餐饮具不得使用；坚持学校教师食堂加工熟食品留样工作，确保了学校食堂安全卫生，切实维护广大师生的身体健康和生命安全。

**大学食堂消毒工作总结8**

这是大一新生最常去就餐的地方。和上次检查相比，我们在检查过程中发现厨房内物品的摆放更加整齐，就餐环境和饭菜、餐具卫生情况也有较大改进；原料合格，员工的服务态度很好，待人热情。但食堂也存在一些不足之处。

（1）饭菜回收处的物品摆放较乱；

（2）员工工作时未严格执行戴口罩和手套的卫生规则；

（3）少部分蔬菜已放置多天，不太新鲜(4)一些咸菜已经开始发霉了。

**大学食堂消毒工作总结9**

为进一步加强学校及周边安全工作，确保广大师生生命健康安全，严防食物中毒事故发生，根据《简阳市义务教育学校及周边环境整治工作方案》的通知文件要求，在我镇学校食堂及周边摊点开展了一次专项检查，现将相关检查情况总结如下：

>一、组织领导

我镇及时召开了由食品办、综治办、交管办、民政和综合事务办、x幼儿园等负责人参加的联席会议，安排部署了学校食堂、周边食品安全的专项整治内容及时间，成立了由分管食品安全的领导任组长、食品办、综治办、交管办、民政和综合事务办等部门组成的检查组，对全镇辖区内的学校食堂、周边食品进行一次规模细致的检查。

>二、突出重点，全面开展检查

我镇强化对学校食堂、周边食品日常监管力度，督促辖区内各学校落实食品安全主体责任，排查风险隐患，深入推进农村义务教育学生营养改善计划的实施，严防学校食堂食物中毒事故发生，全面提升学校食堂食品安全保障水平。辖区各级各类学校，含中学、小学、幼儿园等。我镇以中小学农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂为重点，全面开展自查、自纠和督促检查。及时发现问题，及时整改，严查违法违规行为。

>三、检查结果及存在的问题

（一）检查结果

此次专项整治检查通过我们对辖区内的每个学校食堂及周边食品的检查。检查中，发现一般食品安全隐患x起，现场要求整改x起，没有发现大的食品安全隐患，民政和综合事务办、各学校领导对各类安全都高度重视，都有专人负责监督管理学校食堂的食品安全工作。

（二）存在的问题

1、个别食堂采购的蔬菜有不同程度的腐败；

2、留样还不够规范；

3、学校外流动摊贩不好管理

>四、下一步工作打算

下一步镇民政和综合事务办将起到牵头作用，督促食安办继续做好全镇中小学及、幼儿园食堂食品及周边安全工作，按照上级文件要求对食堂卫生、硬件、制度、管理等各方面继续进行全面检查，将食堂食品安全工作常抓不懈。

**大学食堂消毒工作总结10**

在学校食堂工作中，在学校领导的正确领导与监督下，我牢固树立“服务育人”的宗旨，规范食堂安全卫生工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。下面我把自己的工作总结如下：

首先，要树立师生服务意识。我在学校遵章守纪，团结同事，求真务实，乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，工作勤勤恳恳，任劳任怨。在学校工作投入，热心服务，坚守岗位，需要及时完成的任务加班加点都能完成好。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

其次，要切实做好食堂食品卫生安全工作。学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。

第一，严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收。不合要求的坚决不准进入原料库房;严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品;严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料;食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。

第二，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每天都要填写食堂考勤和食堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间，都要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。

第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前必须再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。

第四，严把餐具消毒关。餐具及放作物容器的洗净、消毒，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒。后进消毒间、消毒柜，实行保洁，将消毒工作落到实处。近几年来，上级部门每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。

第五，严把炊工个人卫生关。作为食堂操作人员，坚持定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗;售饭时载口罩;工作中杜绝抽烟。

总之，我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。我将在今后的工作中不断努力创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

**大学食堂消毒工作总结11**

时光飞逝，转眼间又过了一年了。回顾过去的每一天，作为一名食堂工作人员，深感到责任的重大。为了今后能把工作干得更好，现就一年来的工作情况总结如下：

>一、原材物料管理方面:

1、 把食堂原材物料进货关，不怕远路，进市场，货比多家，选购营养丰富的食品原料，保证物美价廉，让干部职工吃得好，花钱少。比喻说购买当季的青菜、现宰的猪肉、新鲜的花生油等等。

2、 管理好食堂的原材物料，不易储存的原材物料尽量做到天天购买，对于易储存的原材物料也要根据往年消耗情况有计划的购买。保证原材物料不腐烂，不变质，不浪费，以节省食堂开支。同时对食堂的原材物料建账，做到帐物相符。

3、 每天根据就餐人数制作饭菜，尽量做到不剩菜或少剩菜。

>二、服务态度方面：

我们在转变服务态度、提高服务质量方面做大量的工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件。

>三、饭菜种类方面：

我们根据季节、节日等情况为干部职工做好适合时令的可口饭菜，比喻：包饺子、包包子、炖白菜、炖土豆、炒青菜等，尽量满足干部职工的要求。

>四、卫生状况方面：

我们本着积极负责的态度，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是食品的安全。因此，我们认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。切实做好食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到没有检疫证、食品卫生许可证的食品不购买，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫，杜绝蚊蝇老鼠等害虫。

**大学食堂消毒工作总结12**

为进一步加强学校食堂食品安全监管，确保广大师生饮食安全，严防食物中毒事故发生，根据《xx镇食品安全委员会关于学校食堂、周边食品安全专项整治工作方案》的通知文件要求，在我镇学校食堂及周边摊点开展了一次专项检查，现将相关检查情况总结如下：

>一、组织领导

镇及时召开了由安监办、教育办、各中学校长、各中心校长、各校点负责人参加的会议，会上传达学习了《xx镇食品安全委员会关于学校食堂、周边食品安全专项整治工作方案》的通知内容，安排部署了学校食堂、周边食品安全的专项整治内容及时间，成立了由分管食品安全的领导任组长、安监办、教育办等部门组成的检查组，对全镇辖区内的学校食堂、周边食品进行一次规模细致的检查。

>二、突出重点，全面开展检查

强化对学校食堂、周边食品日常监管力度，督促辖区内各学校落实食品安全主体责任，排查风险隐患，深入推进农村义务教育学生营养改善计划的实施，严防学校食堂食物中毒事故发生，全面提升学校食堂食品安全保障水平。以辖区各级各类学校，含中学、小学、幼儿园等。以中小学农村义务教育学生营养改善计划的学校食堂为重点，全面开展自查、自纠和督促检查。及时发现问题，及时整改，严查违法违规行为。

>三、检查结果及存在的问题

（一）检查结果

此次专项整治检查通过我们对辖区内的每个学校食堂的检查。检查中，发现一般食品安全隐患8起，现场要求整改8起，没有发现大的食品安全隐患，教育办、各学校领导对各类安全都高度重视，都有专人负责监督管理学校食堂的食品安全工作。

（二）存在的问题

部分学校由于条件有限，还不能完全做到所涉及的款项及内容。

1、个别食堂采购的蔬菜有不同程度的腐败；

2、留样还不够规范；

3、部分食堂从业人员的自身卫生有待加强。

>四、下一步工作打算

下一步镇食安办将继续做好全镇中小学及幼儿园食堂食品安全工作，按照上级文件要求对食堂卫生、硬件、制度、管理等各方面继续进行全面检查，将食堂食品安全工作常抓不懈。

**大学食堂消毒工作总结13**

我园本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好，同时还为体弱儿童增加了营养菜、肥胖菜。每月我们还及时做出营养分析，我们对营养分析结果，及时让幼儿园伙委会了解，广泛听取伙委会成员的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天菜肴向家长展示，让家长了解自己 孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。定期有保健医生、营养员巡视幼 儿进餐情况，了解食物是否符合幼儿的口味，发现问题及时改正。在饮食卫生方面，我园严把了采购、验收关，发现变霉、变质的原料一律退回，同时由保健医生严格督促营养员严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。因此，在各条线的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

**大学食堂消毒工作总结14**

我校本着对学生、对家长、对社会高度重视的态度，严格按照《天祝藏族自治县食品药品监督管理局和天祝藏族自治县教育局关于开展20xx年春季学校食堂食品安全专项检查的通知》的精神（天食药监发[20xx]25号）要求，我校食堂卫生工作领导小组在天祝县朵什乡食品药品监督管理所东方平和陈顺科的指导下对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全专项检查整治工作汇报如下：

>一、成立领导机构，强化责任意识

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：刘应彪校长为组长，\_金、王明辉为副组长，班主任为成员；校长为学校食堂食品安全第一责任人，\_金老师专管负责，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。

>二、检查情况

20xx年3月18日天祝藏族自治县食品药品监督管理局东方平和陈顺科在我校食品卫生安全领导小组的陪同下对学校食堂进行了现场检查指导，检查了食堂、储存室等，检查时从《餐饮服务许可证》、记录、索证索票、了解师生吃饭情况、现场检查指导等方面进行了全面检查，检查情况如下：

(一)、检查中肯定的地方

1、学校食堂《餐饮服务许可证》有，证号xxxx，有效期至20xx年5月27日，负责人刘应彪。炊食员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。

2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。

3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期（保质期）备案存档。

4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。

5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。

6、学校没有使用食品添加剂，对各种调料由炊事员专人专柜负责。

7、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

(二)、存在的问题：

1、检查时教师灶炊食员未穿工作服，未取得健康证。

2、消毒柜内卫生差，洗菜池内堆放洋芋。

3、操作间灶台抽油烟机有污垢，墙壁有大量灰尘。

4、检查时餐具未及时消毒。

5、操作间未按标准做到防尘防灰。

>三、食堂食品检查情况整治工作

为切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的生命安全，对检查督导情况整改如下：

1、在20xx年3月21时（星期五）下午对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗。

2、在20xx年3月28日至30日对学校食堂操作间墙壁进行了防尘防灰处理（墙壁贴瓷砖）。

通过本次检查指导，加强了全校师生对食品安全意识的提高，同时也对学校食堂的卫生和设备进行了整治。

**大学食堂消毒工作总结15**

我校一直重视食堂食品安全工作，在工作中不断完善相关管理制度，实行分工负责责任到人的管理模式。为了进一步加强学校食堂食品安全，确保学校稳定，我校进行为期二天的食品安全自检自纠工作，从学校食堂安全责任制、餐饮服务许可证、环境卫生、索证索票管理、加工制作管理制度、健康证明、清洗消毒、食品添加剂的使用等八个方面进行了自查。现将检查情况汇报如下：

一、健全组织，细化分工，针对薄弱点有的放矢地整改。多年来，学校一直把传染病防控、学生饮食卫生和校园环境安全工作作为学校工作的“重中之重”来抓，学校牢固树立“安全第

一、健康第一”的指导思想，建立了一支以校长为第一责任人，副校长主抓、食堂管理人员分工负责的管理队伍，管理人员分工逐层细化，明确责任主体，层层签订责任状。明确谁出问题谁负责的责任追究制度。针对学校食堂工作人员不能稳定、监管存漏洞等情况，制定了承包人、学校管理人员、学生干部三人小组监督制度，强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。

二、努力做到食品安全管理的制度化、常规化。学校组织相关人员认真学习《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及上级教育行政部门有关通知与精神。在全校开展食品安全宣传活动，以板报、校园广播、校园网、橱窗等形式宣传食品安全，努力形成人人讲安全、人人监督安全的校园氛围。严格落实学校制定的各项食品卫生制度，努力做到常规化。从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等在入库前由食堂承包商和学校后勤人员一同验货，对于不新鲜，过期，霉变的一概杜绝

入库和使用。每顿的饭菜都要留样待验，并作详细的记录，对卖不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾除理掉，绝不留到下一顿。学生超市在进货和售货上，杜绝“三无产品”进入柜台流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。加强学校食堂从业人员管理，做好卫生知识培训工作。新学期开学，校长室和后勤人员多次将食堂工作人员召集一起学习有关安全卫生方面的知识，要求工作人员规范操作，遵守卫生管理制度，使食堂操作人员掌握了食品卫生安全的基本要求，养成了良好的个人卫生习惯，上班期间穿戴清洁的工作衣帽，勤洗手及剪指甲，不穿拖鞋，不准工作人员在食堂内吸烟、随地吐痰和乱扔垃圾。积极配合食品药品监督部门和质量技术监督局对我校食堂卫生与设备的检查，及时进行整改，消除了可能发生的安全隐患。

三、挤出经费改进食堂生产设备，监督物品规范存储、操作过程安全卫生。加强了对学生食堂的投入，为了改善食堂环境，学校投入大量资金，改善学生食堂硬件条件。购置了不锈钢餐具、厨具、加热售饭柜、消毒柜，防食物变质的冰柜。每顿对所有餐具及厨具进行消毒后保洁。食堂环境整洁，有收餐台、带盖的垃圾容器。库房、粗加工间和操作间隔离，加工间生、熟食品分开，荤、素食品分开，加工生熟食品的容器、工具分开，食品分类存放，库房堆放食品隔墙离地。

通过检查，我们认为我校的食堂食品安全工作处在正常、有序、健康运行的轨道上，基本符合上级领导和有关文件精神的要求。今后我们将进一步采取有效措施，毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次。创造一个学生满意，家长放心，同行佩服，领导认可的学习和生活环境。

城台乡中心学校

20xx年9月29日

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！