

2023年学校食堂食品安全专项检查简报 学校食堂食品安全专项整治工作方案(优 质5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

学校食堂食品安全专项检查简报篇一

通过开展健康食堂创建活动，进一步调动食堂员工和全体师生的积极性，营造开展健康生活方式行动的氛围，普及健康饮食相关知识，提供健康行为指导，培养师生员工的健康饮食意识，努力提高全民健康水平。

1通过健康食堂的创建活动，带动全民健康生活方式行动全面开展。

2全体动员，全体参加，广泛宣传，让100%的师生员工了解此项活动的内容和意义。

3普及健康知识，让食堂员工及就餐对象了解亚健康的危害。

4改变就餐者的饮食习惯，全面提高师生员工的身心健康。

5改变传统的烹调方式方法，合理膳食营养。

6提高就餐者增强高血压，肥胖病的防治知识水平。

3管理人员和工作人员每半年累计接受2小时以上的合理膳食知识培训。并让厨师掌握制作低盐少油菜肴技能。

4所有直接接触食品的人员必须持有有效健康证明。

1食堂内安装纱窗、门帘、防蝇灯、挡鼠板等防护设施，确保食堂环境整洁，无蚊、蝇、鼠、蟑螂等。

2坚持每天对食堂内外进行打扫。

3张贴无烟标识，创造无烟就餐环境，聘任控烟督导员。控烟督导员□xxx

4加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；生熟用具、容器、冰箱分开使用。

5操作间地面、墙壁、门窗、桌椅，清洁、干净、整齐；个人物品集中摆放。废弃物、垃圾及时清运、日产日清，盛放垃圾容器清洁、美观，定期消毒。

6利用张贴画、板报、电子屏幕等形式，和可自由取阅的健康生活方式宣传资料，宣传膳食营养健康知识，营造食堂营养健康氛围。

7通过摆放体重计□bmi尺、食物模型、膳食平衡宝塔等方式，指导师生员工合理膳食、吃动平衡。

8以食堂为主体，适时开展膳食知识问答等活动，提高师生健康生活方式行为能力。

9加强送餐服务

（1）菜肴、主食品种丰富，少量多样；

保证粗加工粮食类、薯类的供应；

逐步提供奶类、豆类、新鲜果蔬类；

提供主要菜品的营养特点，指导师生就餐。

(2) 控制膳食中油盐用量，记录油、盐的购买量和使用量，控制每份菜肴的'油、盐用量，并逐步减少，以达到食用油推荐量(25x30克/人/天)、食盐推荐量(5克/人/天)的标准。

学校食堂食品安全专项检查简报篇二

为进一步增强学校食堂、校园周边及学生”小饭桌“畜产品安全意识，促进学校食堂及”小饭桌“规范化管理，严防群体性食品安全事件发生，我所通过健全制度、督促指导、强化执法等综合有效措施，加大了对学校食堂、校园周边及学生”小饭桌“饮食摊点采购经营的畜产品、生鲜活肉制品和生鲜乳的监督检查力度，消除了畜产品安全隐患，确保了广大师生食肉安全。现将专项整治工作总结如下。

一、加强领导，明确责任

我所深刻认识到学校食堂及学生”小饭桌“畜产品安全工作是全区校园综合整治工作的一项重要内容，领导高度重视，切实加强了组织领导，明确责任，划片包干，以对广大师生高度负责的态度，切实加大了对学校食堂及学生”小饭桌“的监督检查力度。

二、整治措施

1、强化肉品市场日常监管，确保上市肉品安全。一是对市场经营的肉品持证情况进行监督检查。我所执法人员按照工作分工，对校园周边农贸市场、肉品门店、超市等肉品经营场所进行了监督检查，查验肉品经营户的检疫证明和购销台账，并与肉品经营户签订《肉品经营人员肉品卫生质量安全监管责任书》，切实提高了经营人员守法经营意识；二是加大了对动物及动物产品流通环节的监督检查力度。我所展开了索票索证、购销台账的可追溯机制的建立和执行情况的检查，

切实加强了对各个畜产品市场、销售摊点及动物产品流通环节的监督检查，严厉打击逃避检疫、出售白条肉和病害肉的违法行为。

3、强化奶站监管，确保生鲜乳质量安全。为确保全区生鲜乳质量安全，保障广大师生和全区群众喝到”放心奶“，我所对生鲜乳质量安全监管始终高度重视，无丝毫放松，并将工作落到实处，对收奶点和挤奶站，到场、到站，逐一检查，全面监控、不留死角，对运输鲜奶的车辆逐一进行备案登记，强化车辆管理制度，依法规范生鲜乳生产和运输行为，并严格生鲜乳收购站市场准入制，对无两证的奶牛散养户进行督促办证。

4、加大宣传力度，营造良好氛围。我所充分发挥新闻、网络、报刊等媒体的优势，通过悬挂宣传标语、发放宣传材料及张贴公告等多种形式开展了预防畜产品安全事故知识的宣传，提高了师生预防食源性疾病的能力，加大了对广大师生畜产品安全知识的宣传力度，增强了广大师生的自我保护意识和防范意识。

5、规范监督执法，不断强化监管力度。我所执法人员在监督检查过程中，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《动物检疫管理办法》等相关法律法规，做到依法办事、依法行政，在处理案件的过程中严格遵守了《行政处罚法》规定的执法程序，做到亮证执法、秉公执法、文明执法、依法执法、准确执法。同时，高度重视群众举报案件的查处，做到有案必接、有报必查，通过规范行政自由裁量权，保障了法律、法规、规章的正确实施，维护公民、法人和其他组织的合法权益。

三、存在的问题

1、执法难度较大。主要表现在行政执法手段匮乏、执法面广、情况复杂，执法对象法制意识淡薄和文化知识差，对相关法

律法规掌握不全面等情况。

2、综合执法队伍不健全。目前，全区没有建成一支专职农业综合执法机构，多层次执法、多头执法，执法分散，执法力量薄弱，执法人员缺乏，仍然是目前存在的主要问题。

四、今后的工作思路及安排

1、继续加大对畜产品市场的监管力度。加强对全区畜产品质量安全的监督检查，保障“放心肉”工程顺利实施。一是加大对肉食品市场的监督检查力度；二是加强对定点屠宰场的监管；三是严把畜产品安全质量关，实施执法人员责任追究制，坚决杜绝不合格肉食品上市。

2、加强部门联系，增加执法合力。一是加强与相关执法部门的联系，加大执法力度；二是加强与群众的联系，充分利用群众的监督职能，建立畅通便捷的举报投诉渠道，将举报电话向社会公开，提高群众监督执法的积极性，形成社会执法的强大合力。

学校食堂食品安全专项检查简报篇三

为进一步加强我县幼儿园食品安全管理工作，消除安全隐患，严防幼儿园群体性食物中毒事件发生，确保广大师生饮食安全，特制订xx县幼儿园食品安全专项整治工作方案。

以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，按照科学发展观与构建和谐社会的要 求，集中开展幼儿园食品安全专项整治工作，促进幼儿园食堂规范管理，使幼儿园食品卫生安全状况明显改善，提高教职员工饮食安全意识，切实保障广大师生身体健康和生命安全。

（一）幼儿园食品安全管理制度建设

- 1、是否建立健全相应的食品安全管理制度；
- 2、是否建立食品安全园长负责制并有管理组织（幼儿园食堂设有专职或兼职的食品安全管理人员）。

（二）幼儿园食品卫生安全管理

- 1、幼儿园食堂卫生许可证取得情况；
- 2、食品加工场所卫生条件、状况是否符合有关要求；
- 3、食堂从业人员是否取得健康证和食品卫生知识培训证明；
- 4、食品采购、贮存、加工、餐具消毒各环节的管理是否落实到位；
- 6、是否建立食品原料采购、出入库台帐制度（食品采购索证票齐全）和食品留样制度建立情况。

幼儿园食品安全专项整治工作从20xx年10月21日至20xx年12月31日。

（一）动员部署阶段：10月16日至10月17日。分批召开幼儿园园长会议，动员部署各幼儿园开展食品安全自查自纠工作，积极开展师生食品安全教育。

（二）加强配合，形成合力。各幼儿园在各司其职的同时，要加强沟通与协作，形成综合监管的合力，共同研究解决幼儿园的食品安全问题，清除危害健康安全的食品安全隐患。各幼儿园要积极主动地加强与当地食品卫生、工商等部门的沟通，发现问题及时上报，形成渠道畅通、密切配合、齐抓共管的长效监管机制。

（三）加强宣传，营造氛围。各幼儿园要强化食品安全知识

的宣传培训工作，提高防护意识。引导、带动全体教职员加强食品安全管理工作，在园内营造关注幼儿食品安全的良好氛围。

学校食堂食品安全专项检查简报篇四

学校食堂关系到师生的身体健康学校正常教学秩序和社会稳定。为了做好学校食堂管理工作，提高学校食堂管理水平，根据《食品卫生法》、《卫生部、教育部学生食堂和学生集体饮食卫生管理规定》和《卫生部关于推进食品卫生监督量化等级管理制度的通知》等要求，特别制定了这个实施方案。

通过实施学校示范管理，进一步提高学校食堂监督管理的整体水平。有效预防学校集体食物中毒事故的发生，学生食堂应充分体现公益性和服务性，坚持为学生服务。

(1) 健全管理机制，加强工作责任。

学校建立和完善食堂管理制度和领导责任制。学校校长对学校食堂管理负责，是学校食堂管理工作的第一责任人，必须建立第一责任人为组长，分担由总务主任和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂的卫生安全和管理工作。

(二) 体现公益服务，确定运营模式。

食堂由学校经营和管理，采用承包商不承包材料的运营模式，不承包或变态承包给个人利益经营。

1、学校派员全面管理，主要由分管食堂工作的总务主任、食堂采购员和保管员全面负责。

2、食堂采购员和保管员由学校派遣，全面代表学校履行采购和保管职责。

购买的原材料由保管员检查后，登记入库。出库材料注册签到，学校每月定期盘点。

3、学校为了确保生产质量，学校对生产队伍的构成有硬性规定：所有员工都要健康，持证上岗。

4、食堂工作人员应明确自己的责任，严格按食谱组织生产，保证时间、质量、量。将生产的食品及时供应给学生，学生吃完饭，立即收纳盛食器具，清洗消毒。负责生产食堂的所有清洁卫生工作。负责客餐的生产服务。

(3)规范设施事务，落实规范管理。

1、设置标准齐全的功能室。

(1)粗加工间。

食品粗加工应有固定场所，具有基本的防尘苍蝇设施，配备货架或放置食物的货架，与餐厅配菜室、熟菜室、烹饪室等分开。加工场所地面、墙裙应采用不透水材料构筑，下水道畅通，便于清洗排水。食品粗加工应充分供水，供水质量应符合国家生活饮用水卫生标准。粗加工场所应有三个以上的池塘，清洗肉类和蔬菜的池塘。洗涤拖把等清洁用品与洗涤食品池分离。

(2)切割间。

切割室需要专用房间，地面需要一定的坡度，容易清洗。下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱(桶)，加工的废弃物立即倒入箱内，当天清除。配菜结束后，应立即进行清洗、清洗等清洗作业，保持室内清洁卫生。

(3)调理室。

加工场所的炉子要保持下水道通畅。炉子上需要排烟罩。炉子的表面和炉子的墙壁经常洗，没有油污，没有灰尘，没有食物的残渣，没有排气罩，工作结束后清洗地板、炉子、工作台和工具，保持加工场所的清洁。

(4) 准备室。

有餐桌，成品架。空气消毒设施完善，配备留样冷藏设施和需要冷藏熟品的冷藏设施，有保湿设施，正常运行。与外界相通的门窗配备了完整的苍蝇防尘设施。

(5) 消毒室。

餐具清洗消毒场所应与切割、配合、烹饪场所分开，以免交叉污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。采用化学消毒的，分别用于餐具的初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液的残留清洗，各种池塘必须明确表示其用途。

(6) 更衣室。

设置洗手池，配备衣帽架和大空间的衣柜和鞋架，有毛巾的钩子和简单的用具。

学校食堂食品安全专项检查简报篇五

xx县辖区内的所有职业学校、中、小学和托幼机构食堂（以下简称学校食堂）。

通过对我县学校食堂食品安全整治，进一步明确学校校长为第一责任人的食堂食品安全责任制，配备专职食品安全管理职员，建立健全食品安全管理制度，增强学校食堂食品安全意识，落实食品安全管理责任，进步食品安全设施配置水平，规范食堂加工制作行为，从源头上预防食品中毒事件发生，使学校食堂食品安全水平得到明显进步。

（一）学校食堂食品安全制度建立情况。认真核对学校食堂组织制度是否是健全，是否是建立校长（负责人）负责制，是否是将食堂食品安全工作纳入学校平常管理中，学校订托管食堂、承包食堂、供餐单位是否有准进制度，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

（二）餐饮服务许可证持有情况。认真核对学校食堂餐饮服务许可证是否是过期，是否是存在超范围、超能力经营题目；对新开办的食堂，要严格依照《餐饮服务许可管理办法》规定办理许可，对设计布局不公道、设施设备不具有、食品安全管理制度不健全、食品安全管理职员配置不到位、不具有相应条件的学校食堂，一概不发《餐饮服务许可证》；对因许可条件发生变化，未及时办理变更、延续、补发或注销手续的，责令其及时办理；对未经许可从事餐饮经营的，严格依法进行查处。

（三）食品原料采购索证索票情况。认真核对学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相干产品是否是严格索证索票，货证票是否是符合，是否是建立进货验收台账，食品仓储是否是符合要求，有无过期食品，使用的食用油是否是符合《张家口市餐饮服务单位食用油管理规定》要求。大众食品采购是否是相对定点，有无采购协议。重点检查有无来源不明的禽畜肉制品、火锅底料、散装调味品、一次性餐盒和筷子等。

（四）催促学校食堂严格落实《餐饮服务食品安全操纵规范》。重点检查是否是违规加工制作冷荤凉菜、违规加工制作豆角（四季豆）；严禁各类学校食堂采购、贮存使用亚硝酸盐。

（五）加工场所及进程卫生情况。认真核对学校食堂内外环境是否是定期整洁，是否是具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孽生条件的防护措施；透风和排气是否是良好，食品加工进程能否做到标识明确，分开使用，定位寄存，避

免交叉污染；加工场所各功能间是否是齐全；食品加工进程能否烧熟煮透，学生餐菜谱设置能否避免风险菜，是否按规定留样，是否是具有留样设备，留样设备是否是正常运转，能否保持冷藏设施定期清算；是否是配备有效消毒设施和保洁设施；卫生打扫工具是否有专用寄存场所。