

# 食堂消防安全自查情况报告(实用9篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 食堂消防安全自查情况报告篇一

1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，卫生教师和食堂管理员任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，卫生教师负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

4、把好食品蔬菜的验收关。仓库验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与三无食品不进仓库。

5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上放心菜，洗菜按

照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供凉拌食物。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

8、从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

9、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；食品加工区有专用带盖的废弃物容器；食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，个人保洁柜能定期清洗，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校统一使用自来水公司提供的自来水，水质达标，食堂周边无污染源。

12、存在问题。流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

## 食堂消防安全自查情况报告篇二

在学校食堂用餐的学生有人左右，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。

建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构并配备专兼职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任，定期检查食品安全工作并有记录，学校食堂为自主经营模式。

有餐饮服务许可证，实际经营项目与餐饮服务许可范围相符，不存在超范围经营问题。

环境定期清洁，并保持良好，具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施，具有足够的通风、排烟设施。

建立了从业人员健康管理制度，从业人员都取得健康合格证明且都在有效期内，当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，都能及时调整其工作岗位。

采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品进货查验、索证索票并具有采购记录台账；库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；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。

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，消毒池不与其他水池混用，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。

贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁；不存在存放有毒、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;不使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品;原料清洗彻底,加工制作过程生熟分开,不存在交叉污染;四季豆、豆浆等食品烧熟煮透;具有留样设备,留样设备正常运转,按规定留样;存放时间超过2小时的食物食用前经充分加热。

食品添加剂使用符合国家有关规定,达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求。

以上是我校在落实上级文件做到的工作。我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度,进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识,不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识,大局意识、法律意识和责任意识,确保学生饮食卫生安全。

### **食堂消防安全自查情况报告篇三**

学校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。同时召开食堂承包人员、后勤人员会议,学习上级颁发的文件,要求食堂承包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。

### **食堂消防安全自查情况报告篇四**

校园食堂要透过板报、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。校园透过健康教育,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、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

对校园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。

## 食堂消防安全自查情况报告篇五

建立健全的卫生管理制度及职责追究制度，职责到人，搞好食品卫生宣传，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。依据《食品卫生法》，建立健全“食堂工作人员个人卫生制度”、“食堂管理办法”、“卫生检查奖惩制度”等食品卫生安全管理制度。同时制订实施岗位职责制度，制订了群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，建立食物中毒及传染病流行事件报告制度，使校园食品卫生安全管理工作有章可循，有据可依。其次，明确职责。明确校园法人代表在食品卫生工作中的职责，切实落实法人代表负总责，分管领导具体抓的管理机制。层层签订职责状，确保食品卫生安全管理职责到人，工作横向到边、纵向到底。食堂生产加工也加强了卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

## 食堂消防安全自查情况报告篇六

- 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，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，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、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

## 食堂消防安全自查情况报告篇七

学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。为了将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校学生就餐安全，避免食品安全事故发生，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，现将自检自查情况报告如下：

## 食堂消防安全自查情况报告篇八

为提高安全卫生意识，加强校园管理，营造和谐、良好的校园环境。根据国食药监食[20xx]xx号文件的指示精神和食品安全法，我校食堂卫生工作领导小组对校园的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查状况报告如下：

一、确保了饮食从业人员持证上岗，校园食堂其他证件正在办理中。

### 二、重视食堂卫生工作

每学年初，校园专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的校园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职责。同时召开校园教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求校园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。

三、健全卫生、食品管理制度，做到职责到人。建立健全的卫生管理制度及职责追究制度，职责到人，搞好食品卫生宣传，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。

四、调整厨房内部布置，做到物品摆放整齐、干净。加强了各种设备的安全检查。食堂配属的炊事机械、用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1)、把好“个人卫生”关。所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，工作人员身体健康并有卫生防疫站办理的健康证。

(2)、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。

(3)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证投毒现象不发生。

(4)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

六、整改措施

为有效的控制校园食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障校园师生员工健康安全。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。校园食堂要透过课堂教育、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)、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。

(3)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入校园；

食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(4)、校园透过健康教育，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。加大对校园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。

## 七、存在问题

1、校园食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

2、校园因经费原因，校园食堂配套设施标准不高。校园食堂设施设备简陋、陈旧、不配套。

3、由于经费紧张，食堂操作间地面、墙面没有铺设瓷砖，仓库功能单一。学生没有餐厅，安排学生到教室就餐，但仍存在许多隐患。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们必须在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 食堂消防安全自查情况报告篇九

在本学期初校园成立以校长为首的校园食堂安全工作领导小组的基础上，针对各项具体安全工作再次明确职责。同时要求校园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。