

# 最新学校食堂工作自查报告总结(精选10篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。报告的格式和要求是什么样的呢?下面是小编为大家带来的报告的范文模板,希望能够帮到你哟!

## 学校食堂工作自查报告总结篇一

远大学校现学校本着勤俭节约,让利学生的原则,做好食堂销售管理工作,学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。根据孝南区教育局的要求,结合国家食品药品监督管理局和教育部联合下发的《关于迅速开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》(食药监办食[20xx]159号)文件精神,学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度,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:

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: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。

(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。尽量少用化学试剂消毒。

(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。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证无投毒现象发生。

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)、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高。

(2)、学校食堂从业人员有教师转岗，刚从事餐饮，还有待适应。

(3) 学校食品留样不能坚持

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，我们一定在本学期中再接

再励，把食堂卫生工作做得更好。

## 学校食堂工作自查报告总结篇二

为了认真落实中心学校食品安全工作实施方案精神，把学校食品安全工作摆上议事日程，切实将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校教师就餐安全，避免食品安全事故发生，我校特制定如下食品安全实施方案。

学校食堂食品安全监管领导小组

组长：

成员：

学校食品安全管理领导小组

组长：

组员：

(一)、学校从事食品生产经营人员健康检查制度

- 1、从事食品操作人员上岗前必须到区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩戴或随身携带健康证。
- 2、本制度执行责任人每年组织本单位食品操作人员进健康检查，并掌握结果。
- 3、本制度执行责任人要定期检查从业人员持证情况，如有关部门检查时，发现无证上岗人员，除追究无证上岗人员责任外，还要追究本制度执行责任人责任。

## （二）、学校食堂卫生检查制度

- 1、建立健全食堂卫生清扫制度，坚持环境卫生清洁制度；
- 2、主管领导定期检查（每周二到三次）；
- 3、食堂负责人（学校后勤处）自查；
- 4、卫生领导小组成员抽查（不定期）；
- 5、按标准严要求，不留死角；
- 6、查出问题，立即解决，

## （三）、学校食堂餐厅卫生管理制度

- 1、建立健全教师餐厅卫生清扫制度，坚持清洁制度不放松，并定期检查；
- 2、餐厅设防蝇、防鼠、防尘设施，消灭“四害”；
- 3、餐厅地面保持清洁（无水、无油迹、无尘土、无垃圾）；
- 4、餐厅服务人员要经常保持仪表整洁，勤洗头，洗澡，勤剪

指甲，工作时间不得吸烟；

5、餐厅服务人员出外办事前，必须脱下工作服，帽等，回来后用水洗手；

6、餐厅服务人员上岗必须佩戴有效的健康证。

#### （四）、学校防投毒措施

1、加强门卫管理，严格执行校门出入登记制度；

2、严把采购、储存、加工、供应等各项环节的安全关；

3、烹饪原料专人专管，其他人未经允许不得擅自入内。

4、厨房内除本单位工作人员外，任何人不能随便进入，工作人员离开时要锁门；

5、定期对教职工进行食品安全知识培训，增强教职工防投毒意识；

6、各环节由专人负责，学校卫生管理领导小组定期对预防投毒措施落实情况进行检查，发现隐患要及时纠正，出现安全事故要追究具体管理人及主管人员责任。

#### （五）、从业人员卫生知识培训制度

#### （六）、餐具，用餐清洗消毒制度

2、确认餐具已洗净后，将餐具置于待消毒的餐具存放架上；

3、将待消毒后的餐具置于餐具消毒设施中消毒；

4、将消毒后的餐具置于餐具保洁柜中待用；

5、厨房内待使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用；

### （七）、烹调加工管理制度

1、进入烹调间的人员必须携带健康证和卫生知识培训合格证；

2、进入烹调间的人员必须穿戴工作服、帽；

3、所有使用的容器、用具必须洗净、消毒。

4、食品加工前应检查是否有感官异常；

5、进入烹调间的食品必须洗净，盛装食品的容器必须放在指定台案上，不得放置地面；

6、炸制食品的食用油不得反复使用二次以上；

7、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台；

8、废弃物应置于污物桶内并将污物桶加盖；

9、无防蝇窗纱的窗户不得打开；

10、个人物品不得带入烹调间；

11、负责人定期检查各岗位人员操作情况。

利用板报、班会等形式向学生宣传食品卫生小常识，提高学生食品安全意识，增长学生安全防范能力。营造普及食品安全知识氛围，最大限度防止食品中毒事件发生。

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应怀疑食毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组组长报告，组长在接到报告后，应立即向区教育局、食药监管部门报告，并通知领导小组成员即到岗，安全事故紧急预案马上启动。

## 学校食堂工作自查报告总结篇三

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，总务处安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，并对蛋奶装桶装箱，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，我们一定要持之以恒做到上述几条，在食品安全工作上再接再厉，把食堂卫生工作做得更好杜绝食物中毒事故在我校发生。

当前，学生食品安全问题已经成为家庭、学校和社会。

## **学校食堂工作自查报告总结篇四**

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：

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。

从事食品操作人员上岗前必须到区疾病预防控制中心进行健康检查，合格并取得健康证者方可上岗，工作时要佩戴或随

身携带健康证。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传工作。

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，要索证索票，要有采购记录，要有台账。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。

为了及时处理和控制食物中毒事故，保障本校学生的身体健康，特制定学校食物中毒预案。

当共同就餐人员在就餐后的一段时间内同时出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应怀疑食毒。此时，第一发现人应立即向学校食物中毒领导小组长报告，组长在接到报告后，应立即向区教育局、食药监管部门报告，并通知领导小组成员即到岗，安全事故紧急预案马上启动。

学校食堂的承包人不在岗，现在让其父母管理着。其父母年纪大，上级下达的文件听不懂，一些规章制度很难落实。

## 学校食堂工作自查报告总结篇五

学校按照《学校食堂食品安全专项整治自查表》进行自查打分，从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、索证索票管理、加工制作卫生、健康证明、食品添加剂的使用等六个方面进

行了自查，主要问题集中在落实索证索票制度、食品加工制作管理和食品添加剂的使用管理这几个环节上。我校存在食品原料加工清洗池与餐具清洗消毒池混用、食品原料采购登记不完整、食品留样的数量和规格不符合要求，食品添加剂未能做到使用登记、专人负责，专柜保存。

## 学校食堂工作自查报告总结篇六

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据《湖南省教育厅关于开展中小学学生食堂检查工作的通知》精神，结合《关于进一步加强农村中小学学生食堂管理工作的通知》（湘教通[xx]426号），及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例，现结合我校实际情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

我校现有学生食堂建于2005年，建筑面积为149平方米，后经过多次完善，现有柴房、烹饪间、储藏间。学校现有学生675人，教职工31人，日常为学生提供开餐服务的有600余人。

### 1、领导重视 周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，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，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

### 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，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、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、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

### 3、确保卫生 有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由刘昌伟同志负责。

(3) 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

(4) 建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

(5) 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。

(6) 坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

(7)、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

#### 4、保证伙食

以人为本为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转经费收支平衡为目标。

(1) 保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

(2) 就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

#### 5、存在问题

1、因学校经费有限，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。

2、健全制度、责任到人。园长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂主任负责具体的管理工作，保健医生负责监督管理。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。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。不提供熟食、凉拌食物。

6、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。

7、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。

8、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有用于洗菜、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，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。食堂没有配套设施，不能给学生提供一个让学生放心用餐的餐厅。流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

## 学校食堂工作自查报告总结篇七

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：周长钦

副组长：张学锋

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，严格按照要求进行处理。

## (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。

6、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

7、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。

8、每餐都及时留有样品。严禁销售剩饭剩菜。

9、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，我们将按照食堂工作要求及时整改到位，解决食堂安全、食品安全隐患。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。

安源学校

xx年x月x日

## 学校食堂工作自查报告总结篇八

全市现有各类学校食堂1213户，其中大学食堂221户、高职高专食堂90户、中小学食堂472户、幼儿园食堂430户，均持有有效的食品卫生许可证或餐饮服务许可证。健康证持证率100%。学校自办食堂的共821户，占总数的67.7%，承包经营的有392户，占总数的32.3%。有33家中小学由于学校食堂规模的限制，仅能解决部分师生的就餐问题，还需外购盒饭来解决师生的用餐。

## 学校食堂工作自查报告总结篇九

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。

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厉，群策群力，把食堂卫生工作做得更好。

汇报人：

## 学校食堂工作自查报告总结篇十

为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据沈阳市20xx年全市学校食品安全专项行动工作方案要求，我校食品安全工作监管小组对学校的.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：

- 1、食堂硬件设备比较齐全；
- 2、生进熟出流程合理；
- 3、总体环境卫生清洁；
- 4、各部标识比较清楚；
- 5、工作人员健康证齐全；
- 6、灭蚊、防鼠、防蝇设备全。
- 7进货渠道合法，索证、索票做得比较好。

8食堂管理档案较好。

不足：

- 1、装原料的塑料袋应该用食品级卫生袋；
- 3、消毒过程不够科学，使餐具不能完全消毒；
- 4、留样容器不合格，冰柜温度过低，量不足；
- 5、生熟食品容器区分不明显；
- 6、食品摆架不足；

针对以上不足下周五之前彻底整改，确保师生就餐安全。