

学校安全自查自纠报告及整改措施情况(通用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

学校安全自查自纠报告及整改措施情况篇一

[xx]193号)及市教育局 [xx]85号的文件要求，县教育局制发了《关于开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》，对全县学校开展食堂食品安全专项整治工作进行了具体的安排部署。

其次，全县各中小学校、幼儿园在今年8月至11月底，认真开展了食堂食品安全专项整治工作。按照食堂食品安全专项整治的要求，重点从学校食堂食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、从业人员身体健康、索证索票、清洗消毒、加工管理、食品添加剂等八个方面进行了全面排查。各学校在专项整治工作中，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合起来。全县42个所学校的学生食堂都上报了《学校食堂食品安全专项整治自查表》，自查发现隐患22处，在今秋开学前后进行了全面整改。

生监督大队再次组成联合检查组，对全县所有学生食堂进行了专项检查。对大部分学校食堂的管理和食品安全专项整治开展情况比较满意，对个别存在安全隐患的学生食堂出具了限期整改通过书。

第四，各学校在食堂食品安全专项整治工作中，建立和完善了学校突发食品安全事故应急机制，依据食品安全法律法规要求，制定完善食物中毒应急处路预案，积极开展宣传

教育和应急处路预案培训，畅通社会投诉渠道，形成学生、家长及社会各界关心支持学校食堂食品安全的良好氛围，提高防控食物中毒事故的能力和水平。

学校安全自查自纠报告及整改措施情况篇二

我们按照食品安全的相关法律法规或食品操作规程，加强了食堂的日常管理工作，做到了操作规范，食堂工作运转有序，运行状况良好，从来没有发生安全事故。具体表现在以下诸方：

1 能够严格把住物资采购关。物资出入仓库严格，细目真实准确，检查、验收、登记、签字手续齐备；能够定期公布市场原料价格和进行菜价核算，账目公开。

2 食品加工能够严格遵循食品卫生要求，摘洗、切配、烹饪、存储、发放等环节按规程操作，专人专责；每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

3 职工文明卫生工作。学校能够为食堂工作人员每年进行一次体检或卫生培训，按要求持证上岗；上班时间，员工能够统一着装，挂牌上岗；做到了热情服务，文明用语；加工时洗手消毒，没有用手直接拿食品成品的现象发生。

4 科学规划和烹饪食品。食品安排能够做到粗粮细做，细粮精做，粗细搭配，花样翻新；饭菜荤素搭配合理，质量上做到烧熟煮透，菜肴做到了色香味俱全，低盐少糖，符合学生口味，并且做好食品留样工作；能够为特殊学生制作病号饭。

5 落实了群众监督机制。学校能够定期召开由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等参加的座谈会，广泛征求群众关于卫生、食品、服务等方面的改进意见，公布开支，有效行使了对食堂的监督、检查等职能，体现了师生、

家长文明共建“放心食堂”的建设特点。

6 能够教育学生文明进餐，养成不浪费粮食的好习惯。学校生活老师能够引导学生排队进餐，有序就餐，积极开展珍惜粮食，不浪费粮食的教育，且成效显著。

学校安全自查自纠报告及整改措施情况篇三

在自查中，我们本着对全校师生负责的高度责任心，认真地对食堂的卫生、质量、设施设备、加工过程等方面进行严格检查。

1、我校已于20xx年12月8日取得了县食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务许可证》，在有效期内。

2、学校制订了食堂各项管理制度，制度完善，由副校长负责食堂安全，学校每月一次对食堂进行定期安全检查。

3、学校食堂和后勤服务人员一共7人，均参加了体检，持健康证上岗，且健康证在有效期内。

4、学校的原材料采购采取了定点采购，有原材料索证凭证。

5、食堂一日三餐均进行了足量的食品留样。

6、学校餐具及食堂用品均每日清洗消毒。

7、学校不使用食品添加剂。

8、学校建有餐厨废弃物处置台帐，收购人员运回养猪时须在门卫室处如实登记时间及数量。

学校安全自查自纠报告及整改措施情况篇四

高度重视食品药品卫生安全管理 我镇始终高度重视食品药品卫生安全管理工作，把食品安全作为保障我镇居民身体健康，维护我镇稳定的重要工作来认真对待，于 20xx年 4 月 29 日由我镇党委副书记、镇长邓强同志组织召开 20xx 年**镇食品药品安全工作会议：

1、在会上传达了**市关于 20xx年食品安全卫生会议精神；

5、安排我镇司法所、派出所针对有关食品添加剂方面的知识进行宣传；

学校安全自查自纠报告及整改措施情况篇五

缺点：

1. 含有原料的塑料袋应使用食品级卫生袋；
2. 消毒工艺不够科学，导致餐具无法彻底消毒；
3. 样品容器不合格，冰柜温度过低，数量不足；
4. 生熟食品容器区别不明显；
5. 食品货架不足；

针对以上不足，下学期前要进行彻底整改，确保师生安全。