

学校食堂食材采购实施方案 学校食堂食材采购自查报告(大全8篇)

在整改措施的指导下，我们能够逐步解决和改进当前的困难和问题。跟随我们一起回顾以下年会策划的成功经验和教训，希望能给大家提供参考和借鉴。

学校食堂食材采购实施方案篇一

随着新年钟声的临近，即将过去，回顾这一年我在工作岗位上默默无私的工作，尽自己所能做好各项工作。现在，我把这个学期的工作做如下小结：

我积极参加园内的后勤组业务学习，提高思想素质和服务意识，通过学习我增强了服务意识，提高了食堂操作规范能力，明确岗位工作职责，做好食堂安全卫生工作，确保幼儿和教工的饮食安全。

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感谢学校培养，从本学期开始我担任了食堂组长，负责对食堂工作的开展与落实。由于本学期工作的特殊化，食堂人员从3人减到2人，而且人员又有新的调动，新进来的蒋阿姨对食堂工作不熟悉，一切都要从零学起，我作为一名营养组长更有责任去指导她，让她从不懂到懂，从不熟悉到熟悉。为了让食堂的各项工作落实到实处，我与蒋阿姨两人，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展提供了更好的后勤服务保障。

1、在这普通平凡的岗位中，我深知自己的责任重大，因为幼儿营养膳食和饮食安全是幼儿园的重要内容，只有做好这些工作，才能保证幼儿获得足够的营养，健康发展。本学期我

本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周根据保健老师制定营养食谱，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。每天进入班级巡视幼儿进餐情况，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，我严格把关验收关，发现配送来的原料有变质的一律退回给配菜公司，同时由保健老师严格督促营养员，严格按照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，每天做好食物留样，并做好了留样登记。因此，在我的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。本学期区疾控中心来园进行食品采样和个人卫生采样，我们幼儿园均为合格。

常立即向总务汇报。严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。严格做到生熟分开，用专用工具、专用冰箱存放食品。认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂烹饪间、操作间、熟食间、餐厅等及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

3、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。营养员按照一条龙操作程序进行，每天操作前做好营养员二次更衣室和进入熟食间的“三白”和手的消毒的检查。加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作！

在保育方面我做到严格执行各项规章制度，把好食品验收、做好食品留样、入仓分发等各个环节的卫生关；严格做好食品加工关，对所有食品做到煮熟煮透，生熟分开；严格做好餐具消毒工作；平时做到精打细算，杜绝浪费，节约用水、用电、用液化气等其他物品。

操作柜里的物品摆放不够整齐，制作点心的技能还有待于提高。希望在今后的工作中不断提高、不断改进，做一个优秀的营养员。

成绩只代表过去，我在未来的日子里还要继续努力，让自己的工作越做越好。

学校食堂食材采购实施方案篇二

根据县教育局通知精神，xx学校对大路李初级中学的学校食堂进行等级量化检查。中心学校成立等级量化自查领导小组，由李xx校长任组长，张xx主任任副长，办公室岳xx主任检查组成员，对初中食堂进行全面细致检查。现将有关检查结果总结如下：

(1) 学校食堂餐厅面积、操作间面积、贮藏室、生活用房达到上级规定的要求。操作间内地面、灶台、售饭口铺有地砖，墙壁有墙群。有排水和排烟设施。地面干净卫生，物品放置有序，生熟分开，并且刀具放置于隐蔽处。餐厅内有宣传标语，每天坚持两打扫，地面干净，有放置的污物桶。

(2) 学校食堂内部配备设施基本齐全，各种设施擦拭干净，有防鼠、防蝇等设施。有供水设施，可以满足学生的用水需求。

(1) 学校食堂持有“卫生许可证”“工商营业执照”“排污许可证”。从业人员参加县教育局组织的从业人员培训，并且取得相应的合格证，参加县卫生区组织的体验，有卫生局颁发的健康证，无带病人员上岗。

(2) 学校食堂食品采购实行定点采购，并且索有发票，定点单位有正规的工商执照和卫生许可证（备有复印件），建立有进货台账。无发现有过期的食物和食品，面粉、油、米等副食贮藏和蔬菜分开。蔬菜贮藏放在架板上，单独在一个房

间。

(3) 学校成立有学校食堂管理工作小组，由校长任组长，后勤副校长任副组长，由学生会组成的管理小组，并每周对食堂进行检查。

(4) 学校建立健全学校食堂管理工作制度，并且制定版面上墙，制定有食物中毒应急预案和报告制度。

(5) 工作人员服务热情，工作积极，能够按照食品加工操作规范进行加工。安全意识强，能够做到“四勤四不”，工作中严把“九关”。

(6) 没有发现有过期的食品和食物，没有发现有变质的食品和食物，没有发现不合格的物品。

(1) 由于学校食堂建造时间已长，内壁墙壁已被油烟熏黑，整体看起显得不洁净，需要改善硬件建设。

(2) 学校食堂操作间、售饭间、粗加工间没有完全隔开。食堂没有配备消毒柜和冰柜等必要设备。

(3) 学校食堂建立有台帐，但有些索证没有加盖章。只有进货台帐，无验货，出货记录。

(4) 食品留样不规范，没有按照要求把留样饭菜放于冰箱中，没有留样记录。

(5) 从业人员穿戴工作衣工作，但有个别人员没有戴工作帽。

(6) 制度健全，但食堂内没有张贴应急处理和报告制度。

学校食堂食材采购实施方案篇三

一、为严格把好食品的采购关，确保食品原材料安全，根据《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》特制定本制度。

二、高危食品是指大米、面粉、食用油、酒、酱油、饮料、肉、禽、皮蛋、蔬菜、海鲜、凉菜等对人的身体健康关系重大，易发食源性疾患的食品。

三、学校食堂采购高危食品，必须实行定点采购，并按国家有关规定进行索证，以保证其质量。

四、蔬菜容易残留有机磷农药，加工前应用清水漂浸两小时以上。花菜的残留农药难以清除，四季豆未烧熟容易引起中毒；螃蟹、蛭子、泥螺等海产品大肠菌容易超标，学校食堂不得采购和加工。

五、冷菜凉菜容易感染细菌，引发肠道传染病，中小学校的食堂不得采购和加工冷荤凉菜。

六、学校食堂要将定点采购单位（摊位）名单，报学校总务处备案，同类食品的定点采购单位（摊位）原则上为1—2家，蔬菜等食品的定点采购单位（摊位）可适当放宽。定点采购单位（摊位）调整时，须及时报学校后勤处备案。

七、学校要建立食堂食品定点采购责任制，加强对食品采购的管理。如发现食堂未按要求定点采购，要进行严肃的批评教育，因未定点采购而发生食源性疾患的，追究采购人员和管理人员的责任，情节严重的，依法追究法律责任。因定点采购点原因引起不安全后果的，依法追究其经济责任和法律责任。

学校食堂食材采购实施方案篇四

- 1、食品原料采购必须到有工商经营许可证、卫生许可证的经营单位进行采购。
- 2、采购人员要严格执行《食品卫生法》，把好食品卫生关。
- 3、不采购腐烂变质等对人体有害的食品和原料，不采购超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。
- 4、坚决杜绝黑加工食品和假冒伪劣食品流入校园。
- 5、搞好食品、原料采购的索证登记。如采购畜禽肉类原料时，必须验看动物检疫部门出具的体验合格证明。
- 6、对大宗食品原料实行定点采购制度，对零星食品、原料也要实行集中定点采购。严禁采购非定点厂、店供应的食品原料。
- 7、实行“阳光采购”，价格监督机制，采购的食品原料须公布价格，接受总务处、膳管会和师生监督。总务处和膳管会要经常性地作市场行情调查，随时调整采购食品、原料的价格。
- 8、采购的一切食品、原料，必须经过验收登记后，方可结帐、报帐。

学校食堂食材采购实施方案篇五

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。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《关于进一步加强学校食堂食品安全工作的通知》精神和区教育局装备中心的布置，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：

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，建立了一支以靳钟琦校长为第一责任人，戴斌副校长主抓、总务处正副主任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。总务处强化过程管理，发现问题及时整改，把食品安全事件力争降到零。针对春季传染病高发期，学校组织班主任、后勤管理人员每天对走读学生进行一次晨检，力争杜绝传染病在校园蔓延。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，总务处做好对食堂的检查评比，做到奖惩分明。

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，润州区装备中心配送的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等入库存前由食堂、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48小时待验，并存放在规定的小冰柜里。每样留样不低于100g后处理样品，并作详细的记录，做好食品留样工作。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。认真做好防蝇防鼠工作。操作间均配好纱门，下水口均有防鼠网。不留剩饭菜，米粒不洒落在地上，不引诱小动物进入，并在操作时关好纱门、窗。

新学期开学，校长室和后勤人员多次将食堂、后勤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、后勤工作人员掌握了食

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，虚心听取了专家们提出的宝贵建议，及时进行了整改，消除了可能发生的安全隐患。

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。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。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。

装备中心购置了不锈钢餐具、厨具、加保温桶、送餐车，汤桶，碗柜，锅炉设备等。食堂环境整洁，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。

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，装备中心为学校食堂安装了4只监控摄像，操作间1个，备菜1个，院间2个切实保障学校师生员工健康安全。

学校保安队杜绝一切非工作人员进入食堂。在没有学校相关人员的陪同下，非食堂工作人员不得进入，有效预防投毒事件的发生。

- (1) 学校因场地、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。

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。

学校食堂食材采购实施方案篇六

为进一步加强食堂采购管理，节约资金，降本增效，提高职工伙食待遇，特制订本制度。

- 1、办公室应提前制订好每周菜单，采购人员按当日菜单和就餐人员数量进行市场采购。
- 2、采购员应多方询价，严把原材料价格、质量、数量关，确保质优价廉，并保存好原始进料单。每日采购物资必须由办公室安排专人进行复核和验收，复核人员根据原始进料单复核数量，并做好当日采购记录。
- 3、当日采购成本、购菜价格要及时公布，接受职工监督。
- 4、采购员与办公室每月初对上月采购资金逐日对账、汇总，资金总额不得超过规定的人员标准。
- 5、采购员每月填写《食堂就餐报销凭证》，并附账目汇总表，由办公室证明，分管领导审核后报主要领导审批。
- 6、建有食堂的'委属事业单位参照以上相关规定执行。
- 7、本制度至公布之日起施行。

学校食堂食材采购实施方案篇七

- 1、食堂食品采购的价格在一般情况下应低于市场零售价。

- 2、不采购腐败变质、发霉、生虫、虫蛀、有毒有害、掺杂掺假、不新鲜的食品和无动物检疫合格章（证）的肉类食品。
- 3、采购食品及原辅料时，应向供货商索取有效地卫生许可证和产品检测报告，并检查食品质量及食品生产日期和保质期。
- 4、食堂食品的验收采用食堂主管负责，炊事员协助验收的方式进行。
- 5、食堂主管对每天食堂所需的食品进行质量、数量、价格等方面的验收，杜绝变质、霉烂的食品进入食堂。同时记录食品的数量、价格，并有一名炊事员证明签字。验收记录妥善保存以备查考。
- 6、食品验收中发现霉烂变质且价格高于市场的食品，应予以当场退货。炊事员在拣菜、洗菜等过程中，自始至终把好质量关，不得将劣质菜冲入优质菜中，对于采购的霉烂变质的食品，炊事员有责任提出异议，并有权拒绝采用，并应及时向校长、总务处汇报以便及时解决问题。

学校食堂食材采购实施方案篇八

- 1、食堂及厨房应有良好的' 卫生环境，保持清洁卫生。
- 2、仓库要有防蝇、防鼠设施，保证通风，通气良好。
- 3、墙面、地面易于清洗，并有流动水洗手和二次更衣设备。
- 4、厨房内部布局合理，生熟不交叉，设有纱窗、纱门、密封备餐间，防止食品受污染。
- 5、食具实行一洗、二过、三消毒、四保洁操作程序，切菜刀板、盛具、洗菜池严格分类，并有明显标志。

6、每餐加工和供应后，及时清扫和整理。专人分块包干，每周进行一次大扫除，并作检查记录。

7、每次长假结束前作好食堂环境的大扫除和餐具、工用具的消毒，保障开学后食堂供应的正常、安全。