

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品 安全专项整治工作总结精选

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、时间的安排以及风险的评估等，以确保问题能够得到有效解决。下面是小编帮大家整理的方案范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇一

一、建立活动领导小组

我校领导高度重视此次食品安全宣传周活动，召开了校领导班子会议，专门成立活动领导小组，负责组织、宣传活动，指导开展宣传周活动，制定了学校食品安全工作方案，为开展好此次宣传周活动做好了充分的准备。

二、启动仪式

我校组织启动《食品安全法宣传周活动》仪式，董校长向全校师生宣传食品安全法律法规、以及食品安全科普知识，收到了良好的宣传效果。并要求各班主任老师利用晨会、班队课时间，加强学生对食品安全认识，提高学生们的食品安全的意识。

三、内容丰富，效果明显

1、围绕“尚德守法，同心携手维护食品安全”的宣传教育活动主题，开展了一系列活动。充分利用各种宣传手段，通过开展食品安全教育课等活动，以印发宣传材料、致全市中小学生及家长一封信、办黑板报、手抄报等形式，进行全方位、

多角度的宣传，以吸引广大师生的关注，最大程度的扩大宣传面，大力营造人人关心、重视食品安全的氛围。

2、紧紧围绕“不生食、喝开水、勤洗手，不吃无证饮食摊食品”等内容，要求健康课老师讲一堂有关食品安全健康教育课，老师利用晨会、主题班会等丰富的教育活动反复教育学生不得购买路边小摊贩的不洁食品，告诫学生饭前、便后勤洗手，谨防病从口入。着力提高学生的自我保护能力和卫生防病意识。

我校在这一系列活动的实施中，把食品安全宣传教育有机地融入日常教育教学工作中，让学生在愉快的学习、活动中提高了食品安全意识和自我保护意识，从而为学生的健康成长提供文明、安全、良好的物质环境和人文环境，有效的保障了师生的身心健康。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇二

我校根据上级文件精神，结合本乡实际，研究制定了开展学校周边食品安全专项整治工作方案，并成立了由韩彦生为组长，付军、王敬友、刘文术为成员的专项整治工作领导小组，确保此次活动高效有序开展。专门召开周边食品安全会议，对专项整治工作做了具体的安排，明确和落实了工作任务、范围、重点、要求和检查时间次数，充分认识此项活动的重要性和责任感。

为确保这此专项整治工作取得实效，9月27日，我校联合派出所、卫生院，对学校周边饮食摊点和副食品店的卫生许可证、从业人员健康证持证情况，食品及原料卫生质量的检查，主要检查索证资料、标签标识及感官质量；餐饮单位加工食品使用添加剂情况的监督检查；餐具消毒设施设备及消毒工作的落实情况等作了重点检查。共检查了学校周边餐饮摊店2家、学校周边副食品店1家。检查情况表明，我校周边摊点总体秩

序良好。但对周边小吃铺、小摊点也发现了一些问题，如餐具不消毒、无有效卫生许可证等。对发现的这些问题，我们作出了相应的措施，发出限期整改意见书，坚决要求这些被检查单位予以整改；无有效卫生许可证的摊点进行了取缔。此外，我们还对学校周边的流动摊点进行了坚决取缔，确保此次专项整治工作监督到位。

由于食品安全直接关系到群众的身体健康和生命安全，也为了使这此专项整治工作取得的成果能够长效，我们借这次活动，建立了多部门联动，定期或不定期的检查制，及时发现和消除卫生安全隐患，同时加大了宣传力度，大力宣传此次整治成果，使食品安全检查工作深入人心，努力营造一个学校周边饮食摊点卫生安全的良好局面。总之，这次专项整治工作在领导的重视下，取得了良好的实效。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇三

一、成立领导机构，强化责任意识

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：刘应彪校长为组长，王克金、王明辉为副组长，班主任为成员；校长为学校食堂食品安全第一责任人，王克金老师专管负责，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。

二、检查情况

(一)、检查中肯定的地方

- 1、学校食堂《餐饮服务许可证》有证号：，有效期至20__年5月27日，负责人刘应彪。炊食员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。
- 2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。
- 3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期（保质期）备案存档。
- 4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。
- 5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。
- 6、学校没有使用食品添加剂，对各种调料由炊事员专人专柜负责。
- 7、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

(二)、存在的问题：

- 1、检查时教师灶炊食员未穿工作服，未取得健康证。
- 2、消毒柜内卫生差，洗菜池内堆放洋芋。
- 3、操作间灶台抽油烟机有污垢，墙壁有大量灰尘。
- 4、检查时餐具未及时消毒。
- 5、操作间未按标准做到防尘防灰。

1、在20__年3月21时（星期五）下午对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗。

2、在20__年3月28日至30日对学校食堂操作间墙壁进行了防尘防灰处理（墙壁贴瓷砖）。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇四

按照要求，我校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

切实加强组织领导。我校都高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，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，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

1. 自查了学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。2. 自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对新开办的食堂，及时联系县食品药品监督管理局严格按照规定办理许可证，对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的及时整改，办理许可证。

3. 自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了学校食堂环境是否定期清

洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

4. 自查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5. 自查学校食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6. 自查学校食堂饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7. 自查学校食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，四季豆、豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜和豆角行为，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全

培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织本校、园的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

四是切实做好信息报送工作。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇五

我校根据《关于开展20__年全省食品安全宣传周活动的通知》精神，以“社会共治，同心携手维护食品安全”为主题，大力开展食品安全宣传工作，动员各方力量，加强食品安全监督管理，确保了学校食品安全工作宣传到位，组织到位、管理到位，责任落实到位。

一、领导重视，认真组织，积极发动，提高食品安全宣传周活动认识

领导重视，确保组织工作到位。一是学校成立了食品安全宣传周活动领导小组，为活动开展提供组织保障。二是积极开展食品安全宣传活动，在校园内张贴宣传标语，利用校园广播、板报、宣传栏等，积极宣传，广泛发动，在校园内营造食品安全氛围。三是组织有关人员认真学习《关于开展20__

年全省食品安全宣传周活动的通知》文件，让全体教职员在在思想上紧绷食品安全这根弦，保证大家充分认识食品安全宣传活动的重大意义，对食品安全工作引起足够重视。

二、开展食品安全系列主题活动

在学生中广泛开展食品安全教育活动。利用班会开展知识讲座，宣讲食品安全小知识、小常识；召开学生大会，在学生中宣讲上级有关文件精神，教育学生提高对食品安全重要性的认识；发动学生从健康着眼，从自身做起，从细微入手，从小事做起，吃学校食堂，吃绿绿色食品，不到校外酒店、餐馆进餐，不买不吃零食，不喝带色饮料。通过开展系列活动，促进学生身心健康成长。

三、以食品安全宣传周活动为契机，切实加强学校食堂管

学校进一步加强了食堂食品安全管理，保证学生吃放心饭，满意饭。定期召开食品安全工作例会，专题研究和讨论食堂有关工作，要求学校主任级以上干部关心食堂建设，参与食堂管理，了解市场信息，掌握食堂食品进货渠道、杜绝劣质食物进校园；充分发挥食堂管理委员会的作用，搜集师生意见和建议，解决存在问题，并不定期地对食堂卫生、安全、食品采购等情况进行检查，确保学校食堂各项工作的顺利开展。

四、进一步完善食堂管理制度，确保食品安全工作职责到位

修订和完善了《炊管人员岗位责任制》、《食品卫生安全责任制》、《食堂管理工作责任制》、《食品采购监督检查制度》等；设立食堂食品安全监督员，对每天购进食物食品进行检查验收。食堂建有工作日历台账，对每天购进食物进行登记，防止不健康食品、变质食物进食堂。学校食堂供货渠道正规，做到长期有专门的定点、定人送货。要求供货单位和人员有资质证、健康许可证、营业服务证等。严格原材料

采购索证索票制度,为学校食堂食品卫生安全提供了有效保障。

五、强化内部管理，增强风险防范意识

学校对炊管人员管理严格，炊管人员上岗必须通过防疫部门出具的健康证明和有关证件，要求持有烹饪技术等级证上岗。在食品加工过程中，学校从不制作冷荤凉菜，不违规加工制作豆角，不采购、贮存和使用亚硝酸盐。新购了冷贮柜、消毒柜等。从而有效地保了食堂食品卫生安全。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇六

一、工作开展情况

按照要求，物业公司食堂食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、食品加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

切实加强组织领导。公司领导高度重视食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，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，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）具体工作

1. 自查了食堂是否建立食品安全责任制。将食堂食品安全工作纳入日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。
2. 自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查食堂许可证

是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题，是否存在不具备条件而未及时注销许可证等问题。对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全的及时整改. 3. 自查公司食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了公司食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

4. 自查公司食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5. 自查公司食堂索证索票制度是否落实。认真核查公司食堂采购食品及原料、食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查公司食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6. 自查公司食堂饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。认真核查公司食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7. 自查公司食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染；操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

二、下一步工作安排

一是深入开展食品安全教育培训。进一步加强对公司食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》培训结束后，要将相关资料整理、保存好，以备检查，主要负责人要切实承担公司食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。继续组织相关人员对公司食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低公司突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇七

为加强学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全管理，规范经营服务行为，保障xx年春季开学后广大师生饮食安全□xx地区高度重视学校学生饮食安全，结合全地区学校食堂暨校园周边餐饮服务实际，要求各县市认真开展学校食堂及校园周边餐饮服务单位食品安全专项检查工作，对各县市局进行了量化、细化安排和总体部署。确定学校食堂专项检查时间为xx年3月1日至xx年3月31日，为期1个月的检查现场查验。

重点中小学（幼托机构）食堂；学校食堂餐饮服务许可证持证情况；建立与落实食品安全工作管理制度情况；食品从业人员健康管理和培训教育情况；原料采购、加工制作、食品添

加剂使用是否规范情况；严禁各类学校食堂加工制作冷荤凉菜，严禁各类学校食堂采购、贮存、使用亚硝酸盐等控制高风险食品和原料措施的落实情况；餐饮具清洗、消毒情况；食堂基本条件和卫生环境，以及食品加工、贮存和保温、冷藏、冷冻、留样等设施设备配置、运行、维护情况；餐饮服务许可证、从业人员的培训及个人信息档案的建立、饭菜价格、管理制度等信息公示情况；留样、清洗消毒等工作记录情况；开展食品安全知识宣传情况等。

此次开展“学校食堂食品安全检查”专项工作中，全地区包括八县一市共出动执法人员514人次，出动执法车181次，检查768户，整改264户，合格680户（含整改合格数）。

制作指导性卫生监督意见书768份，责令整改通知书面164份。立案查处27起，罚款金额76000元。

- 1、学校及托幼机构主要领导和管理人员对食品安全的重要性认识不足，部分学校法定代表人调换，学校食堂未及时办理《餐饮服务许可证》变更手续。
- 2、学校对食堂卫生管理督查力度不足，从业人员缺乏卫生意识，对食品加工流程不熟悉。大多数食堂没有成立管理机构、配备专（兼）职管理人员，部分食堂承包给他人经营，对食堂的管理很少过问，管理不力。
- 3、部分学校、托幼机构食堂因面积狭小，食堂布局不合理不能进行区域划分。
- 4、食堂内因设施不足食品不能完全进行分类摆放加工流程不能避免生熟交叉污染，动物类食品与植物性食品加工未能分开；餐具的清洗消毒工作不到位。
- 6、部分学校食堂校、托幼机构采购进货验收制度落实不到位，未能规范进行索证索及台账登记。

7、个别学校食堂从业人员不能提供有效的健康证明，存在健康证明涂改现象。

1、进一步提高对学校食堂食品安全工作重要性的认识，全面落实学校食品安全责任制度，完善管理机制；包括对硬件设施的投入，管理制度的建立、完善与落实，有计划地对食品从业人员进行卫生知识的培训。

2、教育行政部门要积极争取政府支持，特别是进一步加大农村学校食堂基础设施建设力度，建设在学校规划、（包括改建、扩建）过程中统筹考虑食堂设施和条件的改善，把学校食堂建设纳入中小学校舍安全工程等相关教育工程，严格按照餐饮服务食品安全管理有关要求，设置食品原料处理、食品加工、贮存等场所，配备相应的冷藏冷冻、清洗消毒、防蝇防鼠、更衣洗手等设备或设施，最大限度消除食品安全隐患。

3、加强监督力度，督促学校食堂建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度；建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

4、指导学校加强食品卫生知识的宣传等，教育学生掌握一定的食品安全卫生知识，做好个人防护。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇八

一、校园领导高度重视食堂卫生工作

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。

二、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。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。

三、厨房内部布置到位，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。

四、加大了宣传教育力度，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。

五、校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作

校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作，办理《健康证》，普及食品卫生法律、法规和有关卫生知识，确保校园食堂的食品安全。落实了国家食品药品监督管理局《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》，按照《餐饮服务单位食品安全管理人员培训大纲》要求，制定培训计划，学习了餐饮安全知识和提高了规范操作潜力，并做好培训材料整理和培训状况记录。透过每年4次从业人员的卫生知识培训，提高食堂从业人员卫生意识和自我保护潜力，做到防患于未然。

六、严把食品采购、储存关和餐具消毒关

我校始终严格坚持定点采购食品，仓库进货做好台账记录，始终严格坚持食品采购索证制度，不购变质食物和野生菌、豆角等有中毒可能性的食物。餐具做到餐餐消毒，餐桌一用一消毒，生熟食品严格分类存放，分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。隔餐剩食不给学生食用，未加工熟的食物不给学生食用。

食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，贴有标志。用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器标志明显，做到了分开使用，定位存放，用后洗净，持续清洁。餐饮具所使用的洗涤、消毒剂贴合卫生标准。洗涤、消毒剂

有固定的存放橱，并有明显的标记。

在今后的工作中，我校将继续坚持全面学习贯彻落实《食品安全法》树立安全第一的思想，健全食品卫生安全制度，做到持证上岗，一切为了孩子，为了孩子的一切，做好我校食品、卫生、安全工作，为教育教学带给保障。

总之，只要持之以恒做到上述几条，就能杜绝食物中毒事故的发生，我们也必须在本学期留下的时间里再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇九

一、明确责任，组织制度建设

成立xx小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全职责状，明确食品卫生安全职责、安全目标以及奖惩条例等，强化安全职责心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂食品卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

二、食堂环境卫生管理

我校对食堂卫生每月状况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。

存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

三、健康管理

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

四、索证索票

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时

以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

最新食堂食品浪费情况方案 学校食堂食品安全专项整治工作总结精选篇十

为认真贯彻落实开教〔20xx〕49号（开阳县20xx年秋季学校食堂食品安全专项检查工作方案）文件精神，并结合我园实际情况，从20xx年10月11日起，在全园范围内深入开展了食堂食品安全专项整治工作，现将主要工作总结如下。

幼儿园食堂按照上级要求，幼儿园食品安全建立了食品安全责任制、办理了具有餐饮服务许可证、环境卫生也做到整洁、从业人员健康证明有效、严查索证索票制度的落实、清洗消毒也要求到了位、加工管理制度也得到落实、不存在违法使用食品添加剂行为。

通过自查，我园食堂食品安全状况总体较好。但是，在自查过程中也发现存在一些问题：一是食堂对食品原料的渠道进货审查不严，部分加工原料无有效的索证索票，个别承包商还存在厌烦日常监督检查的情绪。二是学校食品留样不规范，留样冰箱未专用。

严格按照《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定，金中幼儿园对自查出的食堂食品安全问题将落实到人逐一要求整改。