

2023年学校食堂食品管理报告(通用6篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。通过报告，人们可以获取最新的信息，深入分析问题，并采取相应的行动。下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

学校食堂食品管理报告篇一

一、加工前认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

二、易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时进行冷冻或冷藏。

三、切配好的半成品与原料分开存放，并应做到分类存放，避免受到污染。

四、切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

五、已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止污染食品。

六、加工用容器、工具应及时清洗、消毒，定位存放，做好保洁工作。生、熟食品的加工工具及容器应分开使用并能明显区分。

七、坚持做到工毕场清。

学校食堂食品管理报告篇二

为保证食品安全，对食品添加剂实行严格科学的管理。

一、采购和使用食品添加剂的原则：不采购化学类的食品添加剂，少使用植物食品添加剂，尽量使用自然原材料。

二、严格控制食品添加剂的采购途径，采购必须到正规专卖商品购买，并索取发票和相关手续。

三、在加工食品中应正确掌握使用量，做到可用可不用的不用，必须用的少用，尽量做到不用。

四、食品添加剂应做到专人采购、专人保管、专人使用。

五、严格控制食品添加剂的使用，对违反食品添加剂使用管理制度的事件应严肃处理。

学校食堂食品管理报告篇三

为保证食品安全，学校食堂一般不使用食品添加剂。食堂加工烹饪食品必须使用添加剂时，严格执行如下使用管理制度：

一. 学校食堂购买必须的食品添加剂必须经学校食品安全卫生领导小组研究同意方可购买、使用。

二. 采购食品添加剂只能向具备国家食品安全法规定资质，且证件齐全的经营者购买，并索取产品检验合格证，化验单和使用说明书。并执行严格的验收、登记制度，及时建立台帐。没有卫生许可证编号、厂名、厂址、使用范围、使用数量等说明内容的添加剂不能购买。

三. 严格加强食品添加剂的保管。食品添加剂应由专人保管，做好入库与出库记录。食堂不得贮存亚硝酸盐。

四. 使用添加剂必须保持和改进食品营养质量，不得破坏和降低食品的营养价值及卫生安全要求。

五. 严格食品添加剂使用登记制度。加工烹调食品必须使用添加剂时, 必须经学校分管领导批准后, 方可按需领取、使用, 并做好使用登记。

六. 食品添加剂的使用必须由两名以上炊事员在场的情况下使用。

七. 使用添加剂必须严格按《食品添加剂使用卫生标准》和产品说明书规定的使用量和使用范围, 不得擅自加大使用量和使用范围。

八. 禁止使用和保存过期的食品添加剂, 过期的食品添加剂, 交有关部门按特殊垃圾处理。

学校食堂食品管理报告篇四

为切实搞好学校食堂餐饮服务及食品安全管理工作, 从源头防止食物中毒或其它食源性疾患事故的发生, 为学校师生营造一个安全、卫生的生活环境, 根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等有关法律法规规定, 结合我校实际, 特制定本管理制度。

第一条成立学校食堂餐饮和食品卫生安全工作领导小组, 校长为组长, 分管副校长为副组长, 校医、分管食堂的处室主任、专(兼)职食堂管理员、各年级组长以及班主任等为领导小组成员。

第二条建立健全食堂餐饮和食品卫生安全管理制度。

第三条建立健全食堂餐饮服务和食品卫生管理规章制度及岗位责任制度。

第四条建立严格的安全保卫措施, 严禁非食堂工作人员随意进

入食品加工操作间和食品原料存放间,防止投毒事件的发生,确保学生用餐的卫生与安全。

第五条实行事故责任追查制度。事故责任追查做到“四不放过”,即:事故原因未查清不放过,事故整改措施未落实不放过,事故责任人未受处理不放过,教师、学生未受教育不放过。

第六条加强学生饮食卫生教育,科学引导,教育学生不购买街头无照(证)商贩出售的盒饭及食品,不食用来历不明的可疑食物。

第七条积极组织食堂管理人员和从业人员参加食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训。

第八条主动配合上级教育、卫生、食品药品监管部门的检查、评比和考核工作,对各相关部门提出的意见和建议要及时整改。确定专人收集、整理、归档食堂管理资料。

第九条保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第十条食堂的布局应当合理,应有独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

食堂加工操作间应当符合下列要求:

- 1、设有独立的粗加工间、原料库、更衣室、操作间。
- 2、操作间有瓷砖或其它防水、防潮、可清洗材料制成的墙裙(1.5m以上)、排气扇、纱门纱窗、密闭的废物桶,下水道出口处有防鼠金属格栅。
- 3、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造,具有一定坡度,易于清洗与排水;

4、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备。

5、原料库有防鼠、防虫、防霉、防潮措施,原料离地离墙10cm存放,保持空气流通。

第十一条使用耐磨损、易清洗无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。具备2个消毒池,并不得与蔬菜、肉类清洗的设施混用。要做到四分开:餐具洗清分开,原料荤蔬清洗池分开,切配用具生熟、荤蔬分开,贮存生熟、成品半成品分开,并有明显的文字标识。

第十二条餐饮具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第十三条餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合国家卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜),并有明显的标记。

第十四条用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

第十五条必须取得由食品药品监管部门核发的餐饮服务许可证,食堂从业人员要持有健康证及培训合格证方可上岗,并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督。

第十六条严格把好食品的采购关。必须到持有食品生产、流通许可证及产品合格的生产、经营单位采购食品,并按照国家有关规定进行索证索票;大宗食品采购应相对固定,以保证其质量。禁止采购以下食品:

- 2、未经食品药品监督部门检验或者检验不合格的肉类及其制品；
- 3、超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；
- 4、其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

第十七条采购大宗食品及其原料,应当按照国家有关规定索取检验合格证。

第十八条采购的定型包装食品和食品添加剂,必须在包装标识上按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期、食用或者使用方法等。食品包装标识必须清楚,容易辩识。

第十九条采购食品添加剂必须选购国家允许使用、定点生产的食用级食品添加剂。

第二十条采购的食品容器、包装材料、食品使用工具、设备、洗涤剂、消毒剂必须符合国家相应的卫生标准,对人体安全、无害。

第二十一条食品贮存应当分类、分架、离墙离地存放,各类食品要有明显标志,生食品、半成品和熟食品应分柜存放。有异味或易吸潮的食品密封保存或分库存放,易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。及时处理变质或超过保质期的食品。

第二十二条食品贮存场所禁止存放有毒、有害、杂物及个人生活物品。

第二十三条使用的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显,做到分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁,刀具用完后妥善保管。

第二十四条食品仓库专用并设有防鼠防蝇防潮防霉通风的设施及措施,并正常运转。

第二十五条食品进出仓库应专人验收、登记,做到勤进勤出,先进先出,定期检查清仓,防止食品过期变质、霉变长虫,及时将不符合卫生要求的食品清理出库。

第二十六条食品仓库应经常通风、清扫,保持干燥和清洁。

第二十七条食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开,不得在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜应有明显区分标志,宜设外显式温度(指示)计,以便于对冷藏、冷冻柜内部温度的监测。

第二十八条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时,应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

第二十九条食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时,为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,不得将食品堆积、挤压存放。

第三十条用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜,应定期除霜、清洁和维修,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

第三十一条冷藏:指为保鲜和反腐的需要,将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程,冷藏温度的范围应在 0°C ~ 10°C 之间;冷冻:指将食品或原料置于冰点温度以下,以保持冰冻状态的贮存过程,冷冻温度的范围应在 -20°C ~ -1°C 之间。

第三十二条每天应有监管人员对食堂食品进行检查,食堂炊事员必须采用新鲜洁净的食品原料制作食品,不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料。

第三十三条加工食品必须做到熟透,加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放,半成品应当与食品原料分开存放防

止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常,可能影响学生健康的食物。

第三十四条不得制售冷荤凉菜。

第三十五条食品在烹饪后至出售前不超过2个小时,若超过2个小时应当在高于60℃条件下存放。

第三十六条食堂剩余食品必须冷藏,冷藏时间不得超过24小时,在确认没有变质的情况下,必须经高温彻底加热后,方可继续出售。

第三十七条清洗池应做到荤、素食品分池清洗,上下水通畅,并具有一定容积的带盖容器。

第三十八条粗加工过程中荤、素食品必须分开存放。

第三十九条用于原料、半成品、成品的工具不得混用,保持清洁。加工后的原料、半成品、成品存放,符合卫生要求,防止交叉污染。防尘防蝇设施齐全,使用正常。

第四十条工作人员穿戴整洁的工作衣帽,保持个人卫生。

第四十一条手工清洗步骤:

- 1、刮掉餐具表面食物残渣、污垢。
- 2、用洗涤剂溶液洗净餐具表面。
- 3、用清水冲去残留的洗涤剂。
- 4、洗剂与清冲分池进行。

第四十二条主要使用以下方法消毒:

1、煮沸消毒:该方法即经济又可靠,消毒时把洗净的餐具全部浸泡在水中,煮沸并保持10分钟以上开水煮、消毒后餐具密闭保存。

2、蒸汽消毒:将餐具放入蒸箱内,温度达到100℃并保持10分钟以上。

3、干热消毒:通常采用远红外或电烤消毒

,控制温度120℃并保持10分钟以上。

4、使用消毒药片消毒时,要达到规定的浓度,消毒时间须达到15分钟以上。消毒后需用洁净水冲洗。

第四十三条保洁

1、清洗并消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干,不应使用手巾、餐布擦干。

2、清洗并消毒后的餐饮具应及时放入专用保洁柜,不应过早置入桌上。

第四十四条为师生提供的每餐、每样食品都必须由专人负责留样。

第四十五条留样要求:留样食品不少于100克,分别盛放在已消毒密闭的容器中,等留样食品冷却后,必须用保鲜膜密封好(或盖上),防止样品被污染。并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人。贴好标签后必须立即存入专用留样冰箱内,每餐必须作好留样记录:留样时期、食品名称,便于检查。

第四十六条留样冰箱为专用设备,严禁存放与留样食品无关的其他食品,留样食品必须保留48小时后方可倒掉。

第四十七条从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基

本要求。

第四十八条从业人员每年必须进行健康检查,新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

第四十九条建立晨检制度,发现发热或腹泻情况时,应立即报告有关主管人员,并应立即离岗就诊,待恢复健康或诊断明确才能重新上岗。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病,活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的人员,立即调离工作岗位。

第五十条从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到:

2、穿戴清洁的工作衣、帽,并把头发置于帽内;

3、不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

4、不得在食品加工和销售时有吸烟、擤鼻涕、挖耳朵等不良行为。

5、工作服定期换洗,保持清洁,一旦脏污,随时更换;冷菜间等专间操作人员的工作服应每天更换。保持良好的个人卫生,勤洗澡,勤换工作服,勤理发,勤剪指甲。

6、切实落实日常责任分解职责,个人衣物及私人物品不能带入食品处理区;在食品处理区内禁止吸烟、吃东西及其它可能污染食品的行为,保证责任区域内卫生整洁。

7、上厕所前,应在食品处理区内脱去工作服;需清洗的工作服应放在食品处理区之外。遵守员工仪表仪容制度,大方整洁。

第五十一条熟练掌握本岗位的操作规程,遵守本岗位卫生制度。

第五十二条建立食物中毒或者其它食源性疾患等突发事件的

应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后,应采取下列措施:

1、立即停止生产经营活动,在第一时间(事件发生后2小时内)严格按照突发公共卫生事件报告时限及程序向区教委体艺卫科、区食品药品监督管理局报告。

联系电话:区教委体艺卫科:xxx

区食品药品监督管理局:xxx;

2、协助卫生机构救治病人;

3、保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场;

5、采取措施,把事态控制在最小范围。

第五十三条本规定制度自公布之日起试行,原有相关规定作废。

学校食堂食品管理报告篇五

一、加工前认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的,不得加工和使用。

二、易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时进行冷冻或冷藏。

三、切配好的半成品与原料分开存放,并应做到分类存放,避免受到污染。

四、切配好的食品应按照加工操作规程,在规定时间内使用。

五、已盛装食品的'容器不得直接置于地上,以防止污染食品。

六、加工用容器、工具应及时清洗、消毒，定位存放，做好保洁工作。生、熟食品的加工工具及容器应分开使用并能明显区分。

七、坚持做到工毕场清。

学校食堂食品管理报告篇六

2、对采购回来的食品严格把关、做好食品的入库验收、登记工作。每日对入库食品进行登记造册，做到勤进快销，并建好三级管理台账（采购、供货商、领料人签名）。台帐中应有食品采购日期、数量、单价、生产厂家、保质期、出厂日期、供货人、以及供应商的卫生许可证、身份证号、采购合同及检疫证等。

3、规范食品添加剂管理，认真执行卫生部门精神，建好台账，严格把关，做好“五专”管理要求。

4、认真学习食品保管与食品卫生知识，能够辨识腐败变质、失效、过期等伪劣食品，懂得学生营养配餐知识。

5、入库食品做到分类、分架、隔墙、离地、标示存放；上报计划要少报勤报，做到食品先进、先出；定期检查、及时处理变质或过期食品。

6、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，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

7、讲究个人卫生，不用手接触直接入口食品，熟食入库及时加盖。

8、搞好室内外清洁卫生，做到湿式清扫，每日保洁，保持室内食品堆放整齐。

9、严格监督工作人员及非工作人员在库房及各操作间、餐厅内抽烟。（禁止非工作人员进入库房）。

10、加强食堂防盗防毒管理，出入库房及下班时要及时上锁，不能将钥匙随便交他人保管，保障师生安全、健康。