

职工食堂的报告 职工食堂安全报告(优秀5篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。那么报告应该怎么制定才合适呢？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。

职工食堂的报告篇一

乙方：

为搞好食堂工作、方便职工就餐，注重饮食卫生，提高饭菜及服务质量，根据员工食堂管理办法，经双方协商一致，签订劳务承包合同如下：

一、甲方的权利与义务：

1、为乙方无偿提供职工食堂的场地、设施、设备、炊具与餐具(以交接清单为准)；

7□

10、食堂所配电动三轮车，只限于食堂送餐及购买物品；

11、有权对乙方安排的小炒厨师及服务人员提出调整；乙方应在接到甲方通知后一周内予以调换，每延后一天罚款50元，从乙方当月劳务报酬中扣除。

二、乙方的权利、责任和义务

5、乙方人员在食堂就餐，每人每月伙食费计30元，从当月劳务费中扣除；

7、乙方要爱护、保养好食堂的设施和设备，人为损坏和丢失，要照价赔偿；

8、乙方人员的工伤、医疗费以及所发生的社会刑事纠纷均由乙方负责；

三、劳务报酬的计算和提取

1、乙方劳务费按月营业额的35%提取，未经加工的食品、水、酒不得计入营业额；

2、乙方劳务报酬按以下公式计算：营业额×35%—应扣除部分；

5、劳务费支付方式为转帐支票或现金支票。

四、合同的续签与终止

1、甲乙双方在合同到期前30天协商合同事宜，如终止合同，应提前30天通知对方；

五、双方的义务及其它

4、乙方每天必须公布饭菜品种和销售价格，否则罚款50元/次；

代表：

乙方：

看过职工食堂承包合同的人还看了：

2. 承包职工食堂合同范本

3. 承包职工食堂合同

文档为doc格式

职工食堂的报告篇二

为进一步强化我校食品安全工作，提升食品卫生安全管理水平，我校根据中共织金县委办公室（通知）织委办字〔20xx〕91号文件《中共织金县委办公室织金县人民政府办公室关于切实加强食品药品安全监管工作的紧急通知》及绮陌乡主要领导的批示，我校按照上级要求，特拟本自查报告。

我校是一所农村初级中学，地处城乡结合部，距县城8公里左右。目前全校有11个教学班，在校学生543人，寄宿生230人，教师34人。学校实行半封闭管理，聘用了两名保安（协警），学校教学楼、宿舍区、食堂、门卫等处都安装有红外线电子监控系统，从而有力地保障了校园的安全。

1、健全组织，细化分工。我校一直以来都高度重视安全工作，特别是食品卫生安全工作。学校建立了食品安全工作领导小组，由学校校长王佳义担任领导小组组长，李峰、杨孝岗副校长为副组长，韩德军（总务主任）、罗佶（安全信息员）、李玉虎（学校协警、库管员）、王迎丰（食堂厨师长）及各班主任、家长为组员的学校食品安全工作领导小组，建立了学校食品安全责任制及责任追究制。

2、加强领导，明确责任。

学校一直把食品卫生安全、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，牢固树立了“安全第一、健康第一”的指导思想，建立了一支以王佳义校长为第一责任人，李峰副校长主抓、罗佶安全信息员具体抓、总务主任负责原料采购等分工负责的管理队伍，管理人员分工逐层细化，明确了责任主体及谁出问题谁负责的责任追究制度。制定了学校管理人员、学生家长、学生干部监督制度。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。

3、组织学习，细化管理

通知与精神。在全校开展食品安全宣传教育活动，以校会、班会、等形式对学生进行食品卫生安全教育，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，努力做到规范化管理。从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求采购人员定点采购、索取票证、登记造册，做好台账。使用的食品原料、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库管员和学校总务主任一同验货，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待验，并作详细的记录，对吃不完的剩饭剩菜必须全部作为垃圾处理掉，绝不留到下一顿。杜绝“四无”食品进入学校流向学生，若出现变质和过期的必须及时销毁，并作记录。

4、加强教育，共同监督。

学校为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。通过有力的宣传教育工作及校会的要求，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。建立了校领导、班主任、教师代表、学生家长、学生代表的学校食堂食品安全工作监督小组，设置了意见箱。

5、加强重点工作，确保师生安全。

加强食堂管理。我校认真贯彻落实《中华人民共和国食品卫生法》《贵州省食品卫生管理条例》和织金县委、织金县人民政府的有关食品卫生安全文件，遵照织金县教育局、织金县卫生局、织金县绮陌乡人民政府的要求，食堂各项管理制

度齐全，学校的食堂卫生安全工作科学管理。办理有效的餐饮服务许可证，加强了对食堂从业人员的健康管理，要求他们到县级医院进行健康体检，并办理了健康证，罗佶同志为食堂专门的管理人员，负责食堂各项日常管理工作，韩德军同志负责日常采购工作，建了各类台账，原料采购严格执行索票索证制度，库房干、湿分开，实行两把锁管理，进出物品需做好登记，做好台账；储藏室、粗加工间、细加工间、洗切间、切配间等都挂有明显的标识，都有相应的管理制度；严格消毒、保洁和食品留样工作。制定了食堂卫生、安全管理制度，严格食堂工作人员着装持证上岗制度，食堂从业人员做到持证上岗，学校分管领导随时查看食堂从业人员的工作情况，从而了解食堂的内部情况。学校执行严格的食品采购程序，食堂粮油肉、蛋、蔬菜等物品实行定点采购，确保食品的安全。进一步加强对从业人员的安全、卫生、餐饮质量和服务意识的教育和培训，树立良好的形象，为全校师生员工提供更优质的服务。

学校加强了对学生食堂的投入，为了改善食堂环境，学校投入大量资金，改善学生食堂硬件条件。购置了不锈钢餐具、厨具、加热售饭柜、消毒柜、保洁柜、防食物变质的冰柜、食品留样柜，设置紫外线杀菌灯。每顿对所有餐具及厨具进行消毒后保洁。食堂环境较为整洁，有带盖的垃圾容器。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，严格使用食品添加剂。

职工食堂的报告篇三

根据市县教育局关于学校食堂标准化创建活动实施要求，同时为了加强我校后勤管理工作，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生身体健康，坚持为教育教学服务，提高服务意识，求真务实地做好学校食堂的各项工作，我校成立了以校长为组长的标准化食堂建设领导小组，并对学校食堂各方面的工作进行了自查。具体情况如下：

我校食堂建于20xx年，在上级领导的关心和支持下，投资30多万元利用今年暑假对餐厅进行了程度不同的改造、装修，添置了部分硬件设备和用具，布局合理，食堂周边环境良好，无垃圾堆、污水池等污染源。食堂用水符合国家生活用水卫生标准。

食堂有更衣室、操作间、粗加工间、主食间、白案间、消毒间、冷藏（冻）室、库房、售饭厅、就餐厅等区域，共计940余平米，食品加工流程设计合理。并且配备了冰箱、冰柜、留样柜、消毒柜、保洁柜、蒸饭车、燃气灶、洗碗池、大型抽油烟机、绞肉机、以及不锈钢碗、盆、桶、货架等硬件设施。可满足我校师生就餐需求。厨房定期清洁并保持干净；通风和排烟措施完善。防尘、防蝇、防鼠、防人为破坏设施齐全有效。

食品安全工作关系全体师生的身心健康和生命安全，为使食堂建设工作真正落到实处，学校成立了以校长为首的学校食堂建设工作领导小组：

领导小组全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。学期初，学校专门召开食品卫生安全工作会议，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，食堂工作由学校后勤总负责，总务处牵头，校医黄科负责每天的检查及档案资料的管理；食堂承包人张世友具体负责食堂、小卖部的一切工作；政教处、各班班主任及宿管人员负责学生的生活及食品安全教育管理；门卫负责清理学生进出校门情况，严禁“三无”食品进入校园。

1、建立了从业人员的健康管理制度，每年体检合格方可上岗。现有从业人员已取得了健康合格证明并在有效期内。并且定期对从业人员进行食品卫生安全知识培训，严格要求从业人员个人卫生，做到了“四勤”即勤洗手、剪指甲；勤理发；勤洗澡；勤换衣服和工作服。

2、学校安排管理人员到其他学校参观学习，学习兄弟学校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市县食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训、职业道德培训等，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。组织食堂员工观看、学习《学校学生食堂安全管理与操作规范》，并组织食堂员工开展技能比赛。

我校食堂取得了卫生部门颁发的有效的《餐饮服务许可证》，并接受上级有关部门的监管。制订并完善了各项管理制度并公示上墙，分别对食堂的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。为此学校采取了一系列的措施。

1、学校坚持对食堂卫生、安全等工作每周一至二次小检查，每月一次大检查，分管校长彭世高、分管领导王信华、食堂监督管理员黄科一起组织召开了多次食堂工作人员会议，加强食堂饭菜留样、进货索证、食品保管的督查。检查中如有不尽人意，一次警告要求整改，如整改不到位，报学校支部、行政，对食堂承包人实行经济制裁。

2、进一步落实了首席食品安全管理员制度，由校医黄科担任首席食品安全管理员，具体负责食堂卫生、安全等工作的管理、监督、检查，同时做好相关资料的收集、整理。

3、进一步落实了校级领导陪餐制度，每天安排一名校级领导轮流到食堂陪学生就餐，及时对食堂各环节进行评议并收集学生意见和建议。由于随时检查督促食堂饭菜质量，本学期由于食堂菜品更丰富、味道更鲜美，在校食堂用餐的教职工长期稳定在40人左右，学生一般在400-500人左右。

4、进一步加强了学生就餐管理，每天一名值周领导、教师以及学生会干部到食堂监督、管理，及时处理突发事件。

5、严格了货物采购入库环节，以新鲜、价廉物美为原则，未经验收人签字登记进入食堂，概不认账，确保不发生任何大小食品安全事故。

学校食堂做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费菜汤，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

2、采购食品及原料食品添加剂及食品相关产品都有进货查验，索证索票并具有采购记录台帐；库存食品均在保质期以内，原料贮存符合相关要求；不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品等的进货渠道符合规定，并严格落实索证索票制度。

3、食品原料的加工、清洗符合卫生标准。厨房配备了有效的餐具洗涤、消毒、保洁设施设备，且数量满足实际需要；消毒人员掌握了基本的消毒知识，餐饮具的消毒方法、效果符合相关要求。刀、墩等加工工具分类固定存放、标记明显。食品留样实行生熟食留样柜分开留样，每一个留样品种单独贴标签，留样量不少于100克，时间48小时以上。

4、食堂实行了环境卫生包干制度，各区域责任人明确，保证环境整洁，无垃圾、污水，做到了门窗明亮、台面整洁、地面干净、墙面无蜘蛛网、灰尘，无老鼠、蟑螂、蚊蝇等害虫滋生条件。

5、食堂各项记录、检查资料齐全，归档规范。学校定期开展食品卫生安全知识宣传教育及培训，并利用健康教育课强化幼儿爱惜粮食、科学饮食、节约用水等方面的知识。

由于学校各级领导对食堂工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校食堂工作推向新的起点，创造新的辉煌。

文档为doc格式

职工食堂的报告篇四

公司领导：

长期以来职工食堂一直处于亏损经营状态□xxxx年12月亏损达900余元，其原因有以下几点：

- 1、食堂饭菜价格普遍偏低是食堂亏损的主要原因。下表是食堂各类菜品成本和售价对比表，从表中可以看出食堂每售出一荤一素的菜品至少要亏1元以上。
- 2、为提高服务质量，尽可能多地满足职工的饮食习惯，早餐的小菜增加了几样新品种，每天的例汤增加了汤料，每天的辣椒不中断供应，成本增加。每天至少增加0.5斤酸豆角、1斤黄豆、1斤筒骨、2斤牛角椒，成本相应增加25元。
- 3、为改善职工伙食，提高生活质量，食堂供应高成本纯荤大菜的频率明显增加，成本相应增加。
- 4、为确保食品安全卫生，所有食用油和调料品均采用正规厂家产品，产品价格在同类产品中略高。
- 5、所有蔬菜由专人从忻城市场采购，运费、人工费平均分摊

到菜价，其价格略高于市场价。

6、肉类定点采购，双方约定猪肉不能注水，价格略高。

7、长期以来原材料价格居高不下，特别是临近年关，物价普遍上涨，经营成本增加。

8、职工食堂亏损是由多方面原因共同造成的，其中最根本的原因是饭菜的售价明显低于成本价，当然食堂的管理工作也存在不足的地方，如烹饪的个别菜品偏油腻，造成食用油不必要的浪费。今后我们一定会加强食堂管理工作，厉行节约，杜绝浪费。

职工食堂

20xx年x月x日

职工食堂的报告篇五

建立了以校长为第一职责人的校园食堂食品安全责任制；有食品安全管理机构，并配各专职食堂食品安全管理人员；落实了食品安全职责制度，明确各环节、各岗位从业人员的职责；定期检查食品安全工作，自1995年开办食堂到今，从未发生过丝毫的安全事故。

食堂占地面积156平方米。火房、燥台、贮存室、餐厅等各自分开，可容纳近100名学生就餐。食堂内外定期清洁，并持续良好。具有清除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其学生条件的防护措施。具有足够的通风、排烟设施。

既有较高的厨技，又有较强的思想素质与品行。

采购食品及原料、食品添加剂食品相关产品时，做到了进货查验、索证、索票。库存食品保质期内，原料贮存贴合相关

要求。从未使用国家禁止使用来源不明的食品。及原料、食品添加剂及食品相关产品。食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的`进货渠道贴合规定，严格落实索证索票制度。

配备了专用的餐饮具保洁设施柜；消毒池与其它水池从未混用；餐饮具做到了用前用后，既清洗又高温消毒，其消毒效果贴合相关要求。

贮存食品原料的场所、设备设施持续清洁，从没存放有毒、有害制品及个人生活物品；运输食品原料的工具与设备设施持续清洁；从未使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品；原料清洗彻底，加工制作过程是生熟分开，从未交叉污染；四季豆、豆浆等食品做到了烧熟煮透，存放时间超过2小时的食物；食用前做到了充分加热等。

1、校园经费困难，食堂装备落后。

2、上级没有给村小配备工友，校园聘请的工友工资；靠校方走东串西求得八方援助解决。其工友工资待遇低，工友极不稳定。

3、村小所辖的学生，几乎70%的生源是留守的特困儿童，他们的生活费付出，与现实的生活水平有极大的差距，食堂的支出与学生的用餐，如果等价结算，学生或学生家长难以理解，因而中餐孩子买方便面或不吃，等下午放学回家再饱饮一餐。为了孩子的健康，校园不得不每一天每生付出15元至1元的生活补贴，增加了校园的经费困难。