

2023年学校食堂自查报告(实用8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。报告对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇报告。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。

学校食堂自查报告篇一

为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生集体食物中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常教学、训练秩序，根据《葵山镇中心学校关于开展20xx年春季学校食堂、小卖部食品卫生安全自检自查工作的通知》精神，我校对食品安全工作进行了全面的排查，消除了食品安全隐患，对存在问题进行了整改。现将我校食品安全自查情况汇报如下：

- 1、学校成立了由校长董志祥任组长的学校食堂食品安全工作领导小组，定期、不定期地组织人员对学校食堂食品安全进行检查，加强了对学校突发事件工作的领导、监督和检查。学校“预防”工作制度完善，制定了一系列学校食堂安全工作制度、管理制度、突发事件应急预案，安全教育制度等。
- 2、完善健全领导机构和有关规章制度，层层落实责任，各项工作安排专门管理人员，坚持“检查登记制”、“值班教师、值周教师双查制”，定期分析学校的隐患，加强研究，及时发现和处理有关问题，把事故隐患消除在萌芽之中。
- 3、签订学校管理责任书，相关责任人对学生食品安全工作负总责，工作责任到人，保证各项工作有人管，有人问。
- 4、全体教师重视食品安全工作，有专人管理（分管教师：师鹏国），坚决贯彻执行中心学校食堂食品安全管理办法，不

得向无卫生许可证的单位和个人购进食品，不容许过期、变质食品进入校园，防止食物中毒及各类突发事件、事故的发生。

5、加强了对学校食堂、水源等重点场所和部位的安全监管工作，并定期对水源进行消毒处理。

1、确保了饮食从业人员持证上岗。

学校每期要求从业人员开展健康检查，及时审查和办理健康证，对检查中发现问题且不能从事该行业的人员学校按相关要求及时办理辞退。

2、注重食堂的环境卫生

学校政务值班人员每天负责对食堂环境卫生进行检查，及时消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫，有防护其滋生条件的措施，保证学校食堂有足够通风，排烟的设施，垃圾和废油脂的处理一律按要求处置。

3、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生。

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，认真做好了食品留样、食品试尝工作。

(2) 把好“消毒”关。厨房里所有的餐具、用具都高温蒸煮消毒，学生餐具每天按时放入消毒柜进行消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4) 把好使用食品添加剂关。学校食堂食品在烹饪过程中均未有添加非食用物质及滥用食品添加剂行为。

1、小卖部无《营业执照》。

2、学校食堂外用电开关外壳损坏，可能有触电危险。

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，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1) 要求小卖部尽快办理《营业执照》。

(2) 尽快购买开关更换损坏开关。

(3) 加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、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。

(4) 加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(5) 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。

总之，要持之以恒地对学生宣传，经常自检自查并及时整改，才能杜绝食堂食品安全事故的发生，我们一定在以后工作中再接再厉，把本校食堂食品安全工作做得更好。

学校食堂自查报告篇二

(1)学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不能够达到更高的量化等级标准，学校食堂面积也达不到人均0.5平方米的要求，食堂也没有使用智能射频自动售饭系统，售饭间还没有饭炉灶。

(2)在校寄宿学生数目相对较少，使学校食堂经营者不能得到更高的报酬，一定程度上影响了做作业人员的积极性，平时工作人员有时会忘记穿戴工作衣帽。

(3)学校饮用水没有经过上级部门的检验，致使没有获得合格证明。

(4)学校食堂没有严格执行“四定”办法，也影响了评分成绩。

总之，要达到更高的量化等级标准，需要我们在以后的时间里再接再厉，群策群力，把食堂卫生工作做得更好。

学校食堂自查报告篇三

为了认真落实学校食品安全工作实施方案精神，把学校食品安全工摆上议事日程，切实将学校食品安全工作落到实处，加大对学校食堂监管力度，确保全校教师就餐安全，避免食品安全事故发生，现特将食堂情况自查如下。

学校食堂食管理委员会

组长：

成员：

1、学校对从业人员进行了一次食堂相关知识培训。

- 2、从业人员个人卫生做到：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。
- 3、本期安装了防蝇的帘子、纱窗。
- 4、购物方面做到定点采购，购肉有检疫证，购粮油有检验报告，蔬菜确保新鲜。
- 5、在加工食品方面，做到生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离，用具实行：一洗、二刷、三冲、四消毒，并有消毒记录。
- 6、每天定时定量对供给学生的食品进行取样，并有留样登记记录。
- 7、环境卫生采取专人负责管理，对排污下水管道进行处理，形成密封管道，防止老鼠从管道进入。

学校食堂自查报告篇四

根江区教育局《区义务教育学校自主经营食堂管理运行工作流程》和《区教育局关于中小学自主经营食品实行统一配送》的文件精神，学校食堂工作人员将每日工作流程化：

- 1、周末食堂分管人员和厨师长根据就餐人数、伙食的营养搭配情况制订出一周的菜单，并报送配菜公司配菜。
- 2、验收入库：配送公司在每日早上8点前送来货物，验收人员根据报送的食物清单逐一验收，验收的具体项目为：货物的质量是否符合标准，数量是否和上报单子相符，品种是否一致，并索要相关证件。验收合格后签字入库并记录账本。
- 3、出库领用：食堂厨师长根据当天供应师生用餐所需物资向物资保管员(食堂负责人)领取，由物资保管员登记出库单，

领用人签字确认饭菜加工：每餐饭菜必须在学生就餐前准备就绪，炊事员认真做好米、菜的清洗，保证饭、菜的卫生清洁，并认真、科学操作，做好饭菜，尽可能适合师生的口味。

5、留样：每餐饭菜加工后由厨师长品尝后并取样留查，留样必须不能少于48小时，并作好留样记录。

学校食堂自查报告篇五

根据上级文件精神，结合我校实际，我们对学校食堂各方面的工作进行自查，通过自查我们认为学校食堂能够按照各级有关食堂方面的要求去做，能够在客观的条件不太好的情况下尽力做好工作。

我校食堂建于20xx年，建筑面积为280平方米，后经过改建装修，现有烹饪间、配餐间、储藏间、学生餐厅等4个区域，可容纳600人同时就餐。

1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，副校长任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，卫生教师负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

- 4、把好食品蔬菜的验收关。验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。
- 5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上“放心菜”，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供凉拌食物。
- 6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。
- 7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。
- 8、从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。
- 9、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒柜；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；食品加工区有专用带盖的废弃物容器；食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。
- 10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，保洁柜能定期清洗，保持洁净。
- 11、水质保证，周边环境良好。学校统一使用自来水，水质

达标，食堂周边无污染源。

学校食堂自查报告篇六

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效。

本次县食品药品监督管理局来我校检查，主要指出两个方面的问题：

- 1、防鼠设施不够完善；
- 2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，我校食堂食品安全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，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

学校食堂食品安全自查情况

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围。

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，三防设施尚需完善。

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

学校食堂自查报告篇七

学校对每天三餐例行检查，主要检查定点采购和索证，食品留样，生熟分开，盛用具和餐具的清洗和消毒等内容；值日领导每天也到饭堂检查督促，并进行检查记录，确保食物不受污染。并及时调整调不合理的厨房内部布置。一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。加强饭堂环境的卫生，并组织学生干部到饭堂检查评比，并将检查结果在全校公布。

为了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。学校通过有力的宣传教育工作，让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。

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

学校的配送食品的接收、储存和管理工作由学校总务主任具体负责。总务处与供应商签订合同，明确配送时间及数量，并对食品严格检验，严防污染、变质、过期食品流入校园。

确保食品按时、保质保量配送到学校，总务处安排专人做好供接货登记工作。总务处设立专门的储藏室，配备冰柜，确保食品干净卫生，不污染、不变质。储藏室对配送的每一批食品要留样封存，留样不得少于3天，以备待查。学生灶对配送食品必须做到加工精细，确保卫生，确保营养不流失。蛋奶主管员对储藏室内保管的食品每天要进行检查，发现霉变，过期食品要及时销毁。蛋奶主管员必须对食品加工情况和当日剩余蛋奶的储存、处理情况进行记载。总务处规范配送食品的发放程序。每天在固定的时间由蛋奶管理员把蛋奶分发给各学生灶，各学生灶在学生领取前加工好蛋奶，并对蛋奶装桶装箱，各班生活委员清点无误后，以班为单位统一签字领取。各班在班主任组织下把蛋奶分发给学生，学生须签字。每周各班班主任把一周学生领取蛋奶的登记表签字后，交总务处。蛋奶主管员必须将每月蛋奶发放登记台账汇集成册并入档，以备检查和审计。政教处配合班主任对广大学生开展食品卫生知识宣传教育，依照《县三中学生食用蛋奶突发事件应急预案》处理预防食品中毒事件发生。

(1)、学校因经费原因，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。

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，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、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》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)、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。

(5)、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。教育学生不到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

总之，学校安全无小事，我们一定要持之以恒做到上述几条，在食品安全工作上再接再厉，把食堂卫生工作做得更好杜绝食物中毒事故在我校发生。

当前，学生食品安全问题已经成为家庭、学校和社会。

学校食堂自查报告篇八

根据《关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知》文件精神，我们对食堂各方面的工作进行自查，现小结如下：

开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由园长任组长，食堂主任、保健医生等任组员，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

园长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂主任负责具体的管理工作，保健医生负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，

认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上“放心菜”，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供熟食、凉拌食物。

每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

各门窗有防蝇、防尘设施；有用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒桶；有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用；食品加工区有专用带盖的废弃物容器；食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，保洁柜能定期清洗，保持洁净。

学校统一使用自来水公司提供的自来水，水质达标，食堂周边无污染源。