

幼儿园食品安全自查整改报告表(通用5篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇报告。下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

幼儿园食品安全自查整改报告表篇一

我园是一所乡镇幼儿园于20xx年9月正式启用，现有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共335余人，专职食堂员工4人。20xx年8月，为创建xx市优质幼儿园，我园对食堂进行了大力的整顿和修整，重新对流程布局进行了修改，修改后做到了生进熟出、人流物流完全分开，按照规定规范了各类食堂功能操作间。幼儿用餐在各班教室进行。

我园在食品卫生工作方面做到了：

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、按照食品监督部门的要求设置了加工间、烹饪间、配餐间、消毒间、仓库、更衣室。装有纱门纱窗，有防蝇防鼠设施，有消毒柜和蒸汽消毒煮沸消毒等物理消毒设施。盛食品的容器一律加盖，食品与物品的仓库分开，厨房、库房禁止闲人进入。

三、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

四、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

五、证件齐全有效，幼儿食堂有《餐饮服务许可证》，从业人员有《健康证》，《食品安全管理员证书》。

六、食品采购严把进入关，所有的菜品和调味品一律由和教育局签订食品安全协议的供货商宏盛单位提供，每天都有相应证件及检疫证明，不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

七、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行消毒液清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

八、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

九、生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

十、对幼儿园进行灭鼠除蟑，清除各种寄生虫，防止各类传染病的发生。

办园4年以来，我园在卫生部门和教育管理部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。限于场所条件限制，我园目前食品从食堂到班上的运输过程还存在安全隐患，一些食品加工工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

幼儿园食品安全自查整改报告表篇二

我园按照普陀区关于迅速开展学校食堂食品安全整治的紧急通知精神，对园内的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

我园有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共180人，教职工26人，营养员两人均获得相应证书，食品采购由普陀区教育配送中心统一配送。食品加工场地占地80平方米，幼儿用餐在专用教室进行。

我园在食品卫生工作方面做到了：

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

三、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

四、证件齐全有效，幼儿食堂有《餐饮服务许可证》，两名从业人员有《健康证》。

五、食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购(由普陀区配送中心配送)，不能定点采购的食品在购买时都进行严格细致的检查，并问明出处。

进货和每天的领料有专人进行登记。不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

六、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做

到餐餐消毒，餐具用蒸汽消毒法进行消毒，水煮沸冒气后再蒸30分钟。教室和厨房地面每天定时进行清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

七、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净。

八、生熟食品分类存放，不留隔餐剩食，每日食品留样250克，留样48小时。未加工熟的食物不给幼儿食用。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

十、我园还有专用的食品库房，有专用菜类的细加工操作间。

在食堂自查过程中我们也发现了一些问题：

一、食堂纱窗有一个小洞，我们及时进行了修补。

二、在食监所检查时发现食堂二次更衣间的紫外线灯的紫外线指数较低，我们也及时进行了更换。

我们会严格按照相关文件规定，及时上报食物中毒信息。发生食物中毒事件时，要按照职责和有关规定，与相关部门密切配合，做好应急处置工作。在自查过程中发现的问题我园也会不断改进，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

幼儿园食品安全自查整改报告表篇三

为了认真关于贯彻幼儿园食堂工作专项检查的'通知的精神，进一步加强幼儿园食品卫生安全工作，杜绝食物中毒及食源性疾病的发生，确保师生饮食安全和身体健康，我园成立了以园长为组长的自查小组，完善了食堂各环节的严格制度，包括“食堂管理制度”、“库房管理制度”、“食品留样制度”、“餐具消毒制度”、“原料采购、索证、验收制度”、

“食品粗加工制度”、“食品添加剂五专制度”、等等。现将自查情况总结如下：

我园成立食堂管理工作领导小组，建立安全工作机构，明确了园长为食堂管理工作的第一负责人，后勤组长为直接负责人，对领导小组成员进行明确分工，并制定了食品卫生安全责任追究制度，加强食品卫生安全制度的建设，落实食品安全工作责任制，做到了责任到人。

1、食堂工作人员持健康证上岗，并建立了厨房工作人员晨检制度，并有晨检记录。定期组织食堂从业人员学习有关的卫生安全知识。

2、食堂有防鼠、防蝇、防尘、防蟑螂、防污染等设施，通风良好，食堂内外环境整洁，能每天清除垃圾。

3、食堂能严格执行各项制度制度。刀具、砧板按生、熟严格分开使用；食品的存入能做到生、熟分开，避免了交叉污染。

4、把好采购、验收、取样、浸泡、清洗、消毒关，蔬菜购入采用多人组合法，买菜付款、验货、过称、记账、分人负责，互相监督，园长统一审批。食品原料的采购能严格执行索取食品原料供应商的《卫生许可证》和《产品卫生检验合格证》及做好食品入库登记制度。通过正常渠道采购食品并与所有的食品原料供应商签订食品卫生协议书，保证其食品的质量。

5、在食品制作过程中，能按照煮熟煮透的原则进行烹饪。蔬菜烹调则按照“一洗、二浸、三灼、四炒”的程序进行，没有使用含有毒有害物质的原料加工食品。并制定了食物留样48小时制度。

6、加强幼儿饮用奶的监管力度，保证食品的质量，并做好饮用时的安全卫生方面的工作。

7、认真执行幼儿园食堂财务管理的有关规定，建立食堂管理人员的岗位责任制，加强食堂管理，完善“进库、出库、验收、盘点”四个环节的管理。

8、认真做到专款专用，严格执行教工伙食与幼儿伙食分开。教职工及子女在园就餐要付费，不足部分需幼儿园行政经费支付。每月向家长公布上月伙食使用情况。

通过自查，发现我园食堂食品的购买、运输、储存、加工等符合标准和要求，今后我们将更加严格重视食品安全工作，杜绝事故发生，确保幼儿的身体健康，把食堂管理工作做的更全面、更规范。

幼儿园食品安全自查整改报告表篇四

xx年9月12日，醴陵市食安办、食品药品监督管理局、市卫生局、市工商管理局、市教育局等单位来我园就安全卫生进行了例行综合督查。并对我园安全卫生方面提出了一些意见，我园及时采取了整改措施，召开了安全卫生工作会议并迅速落实各项细节，制订并完善了各项制度。现将整改情况汇报如下：

一、接到整改通知后，我园即召开幼儿园老师集体会议，要求教师提高安全责任意识，加强安全卫生常识教育。

二、对卫生工作、消防工作及幼儿食品安全等方面的排查和整改

1、在卫生工作方面，我园将幼儿园的厕所进行了全面改进，使小朋友上厕所方便且卫生，厨房和卫生间的距离按检查部门的要求整改完毕，并保证厨房的干净整洁卫生，让幼儿吃上放心的食品。

2、在消防安全工作方面，园里面按要求增加了符合要求的灭

火器，并教育教师在安全工作上要防患于未然，一定保证幼儿的安全。

3、食品的留样更加规范，保持每天及时记录，并有专门责任人管理。

幼儿园食品安全自查整改报告表篇五

为加强幼儿园管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的园环境。我园长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据上级指示精神，我幼儿园对食堂食品安全工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、重视食堂食品安全工作

本学期初，明确职责和具体分工，新增了蒸饭器、热风循环消毒柜，成立以园长为首的食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。要求幼儿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、确保食堂从业人员持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

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，由教师对食堂工作人员做评优，做到奖惩分明。

四、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，做好48小时食品留样工作。

(2)、把好消毒关。所有的餐具、用具都用严格消毒。

(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。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

五、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理幼儿园食堂。

六、存在问题

食堂墙面墙群没有到顶，有待解决。

总之，我们一定在今后的工作中再接再厉，把食堂食品安全工作做得更好。