

最新学校食堂自查报告(汇总7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。优秀的报告都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？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。

学校食堂自查报告篇一

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”“安全性”原则，抓平时、重细节，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。为加强学校管理，进一步提高我校食堂建设和管理水平，保障师生员工身体健康，我校根据《湖南省教育厅关于开展中小学学生食堂检查工作的通知》精神，结合《关于进一步加强农村中小学学生食堂管理工作的通知》（湘教通[xx]426号），及《食品卫生法》《学校卫生工作条例》等法规条例，现结合我校实际情况，对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

我校现有学生食堂建于2005年，建筑面积为149平方米，后经过多次完善，现有柴房、烹饪间、储藏间。学校现有学生675人，教职工31人，日常为学生提供开餐服务的有600余人。

1、领导重视 周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂工作领导小组，统筹各项工作，针对各项具体工作制定计划、明确责任，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。校级领导每天轮流到学生餐厅巡视，以便随时发现问题，及时给予指导，立即进行改进。

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，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、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、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、确保卫生 有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全，帐册相符，并由刘昌伟同志负责。

(3) 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公布市场原料价格和进行单菜核算。

(4) 建立群众监督机制，让大家共同把好食品安全卫生关。我们成立了由校工会干部、家长代表、教师代表、学生代表等组成的膳管会，定期举行碰头会，监督以收费标准、成本利润控制、饭菜质量、开支结构为重点，行使对食堂的监督、检查等职能。

(5) 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。

(6) 坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

(7)、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

4、保证伙食

以人为本为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂正常运转经费收支平衡为目标。

(1) 保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

(2) 就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

5、存在问题

1、因学校经费有限，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。

2、健全制度、责任到人。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。

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。不提供熟食、凉拌食物。

6、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。

7、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。

8、附属设施比较齐全。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。

10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。食堂没有配套设施，不能给学生提供一个让学生放心用餐的餐厅。流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

学校食堂自查报告篇二

我们进行调查的时间为xx年10月11日到11月5日共计两周时间。调查采用了问卷调查、实地观察、口头访问的形式，调查的主要对象是在校各年级的大学生，各个年级的同学所占比例基本持平，为25%左右。调查问卷发放主要是在10月21日到28日期间，其中大部分问卷是我组组员在学校各个食堂发放，有一小部分问卷是在上课教室发放，总共发放五十份问卷，回收四十八份问卷，有效问卷四十八份。我们小组在10月28日到11月5日一周还进行了20位同学的拦截了访问调查以及三天的实地观察调查。

通过对调查结果的认真分析，我们发现同学对学校食堂大体上还是基本满意的，但认为我校食堂管理存在细节缺失；同学们比较关心一些实质性问题的还没有得到很好解决，例如拥挤等。我学校食堂的基本情况如下：

(一)对我校食堂基本满意

在与同类院校食堂比较后，我校同学对我校食堂基本满意。从调查问卷和拦截了访问中对食堂满意度的调查得出的结论，50%的同学对我校食堂持中间态度，选择不满意为30%，选择满意为20%。从整体上看绝大多数同学都持中间及以上态度。这是对我校食堂的一种肯定。

(二)对食堂各种问题都有提到，并且不满意居多

1. 对食堂的饭菜不满意，占到总调查人数的76.3%。不满意原因有：有时吃到变质食物，有5.1%；饭菜不热，有15.4%；饭菜不好吃，有18.7%，饭菜价格比较贵，有10.4%；饭菜量给的少，有7.4%；菜式更新慢，有12.5%；其他原因，有6.8%。
2. 对食堂的卫生不满意。根据调查有同学提到卖饭人员不戴口罩，口沫四溅等。有四分之三的同学反映桌上餐具堆放过多，塑料袋乱扔在桌面，回收餐具速度较慢。有81.6%认为餐具(餐盘、筷子)洗得不干净。一半以上的同学认为食堂油烟气太重，特别是公寓食堂。还有就是认为桌椅摆放不整齐、地面卫生得不到及时的清扫等。
3. 认为学校食堂吃饭比较拥挤，午餐最拥挤，其次是早餐。
4. 对食堂的工作人员、管理人员服务态度的不满。45.3%的受访者对打饭工作人员的态度不满意。20%的受访者认为打饭速度比较慢。另外36.1%的受访者认为食堂管理不到位，缺乏有效监管。

根据对调查结果的整理和认真分析，我们小组针对上述问题提出以下几点建议：

(一)大学生要提高自身修养，养成良好的卫生习惯

大学生要养成良好的卫生习惯，打饭自觉排队，自觉使用一卡通，主动放回用后的餐具。排队是我们学校学生一直以来都没有自觉遵守的，有的同学在高中学读时有自觉主动的排队习惯，但是到大学每个人都不排队也就慢慢放弃排队这一良好的`习惯了。我们建议学校学生组织(例如学生会、学管会、志协等)在食堂提示一两周同学排队，送回用完后的餐盘，同学们也会自觉主动的形成排队的习惯。只要大家养成排队打饭的习惯，不仅食堂吃饭有秩序了，也可以缓解吃饭拥挤的问题。

(二)食堂的服务人员要严格遵守卫生标准，进一步提高食堂饭菜的卫生和质量

建议如下：第一，食堂饭菜的选料要好，无变质食品。第二，米、菜一定要洗干净。第三，丰富菜品品种，努力让不同口味的同学有不同的选择。我校学生来自全国各地，各地方的口味、饮食习惯都不一样，我们建议学校食堂可以区分一下不同口味的菜，例如北方口味稍重与南方偏好清淡、辣的与不辣的、面食与米饭等。第四，要加强对工作人员的服务态度培训。评选出每周服务明星，以资奖励。

(三)加强对食堂的统一管理

这样既可以控制食堂卫生又可以培养学生一日三餐正常的饮食习惯。打饭付费统一使用一卡通，一卡通的使用一方面很好的节省了服务员找钱的时间，缓解了拥挤问题；另一方面也有效地避免了服务员接收钱款后触摸食物造成的卫生问题，从而一定程度上加强了卫生保障。同时完善一卡通的管理，增加一卡通的充值网点、简化补办手续、扩展一卡通使用范围，为普及一卡通的使用创造有利的环境。统一安排食堂清洁卫生，分工明确，责任到位。统一餐具的使用，严禁塑料袋、一次性筷子的使用。餐具的统一使用不仅能更快更好回收餐具，也方便餐具的清洁消毒。

(四)学校要加强监管，建立奖罚机制

我们建议学校对食堂进行定时或不定时的检查、抽查，设立投诉信箱，狠抓卫生。学校对不符合要求的承包者及卫生服务人员给予严厉惩罚，对先进者给予表扬和激励。

(五)培养学生良好的饮食习惯，在学生当中提倡健康按时饮食

调查了解到很多同学有经常不吃早餐毛病，其实在一晚的睡

眠后不吃早餐会只是我处于低血糖状态下，这样会影响我们一天精神状态，长期不吃早餐会影响我们胃的健康、智力的发展。一些女同学为了减肥，平时有能少吃一顿就少吃一顿想法，不按时吃饭是不利于大学生的身体健康。为了学生有更好更健康的身体，为了同学们德智体全面的发展，学校要加强健康饮食的宣传，提高学生的饮食素质。

食堂是学生集中就餐的地方。食堂饭菜质量卫生的好坏直接关系到学生的身体健康。良好的就餐环境有助于愉快地饮食，更好地学习。我们热切希望学校有关监管部门加强对食堂工作的监管，也希望同学们积极配合食堂工作人员的工作。我们相信在全校师生及食堂工作人员共同努力下，一个饭菜价格公道合理，卫生质量符合要求，就餐环境轻松愉快的新食堂将展现在大家面前！

学校食堂自查报告篇三

敬爱的党支部：

为加强学校管理，进一步提高我县中小学食堂建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其他食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。本学期开学以来，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级指南》、《学校食堂与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我校实际情况，我校食堂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，从自查情况看，基本达到了三级学校食堂标准(自评得分80分)，请上级部门验收，现将自检自查情况报告如下：

每学年初，学校都会专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校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。同时召开学校教

职工、后勤人员会议，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，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。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。

食堂从业人员证照齐全、合法有效。工作人员每年都进行体格检查、每年都进行卫生培训，并办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做的比较好。

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，由卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

各类设施的安全状况良好。食堂配备的'各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

(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。

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。

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)全面禁止使用一次性碗、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。三是利用校园广播、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。

(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。

汇报人：

学校食堂自查报告篇四

根据市教育局《关于开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》丹教办〔〕127号的文件精神，为切实做好我镇学校食堂食品卫生安全工作，中心学校做了周密安排部署，对全镇各校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行了整改，并进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂食品卫生安全自查情况汇报如下：

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全工作的管理，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。

学校于11月1日召开了校长参加的食堂卫生安全工作专题会议，对此次食堂卫生安全自查工作进行了具体的安排，并成立了学校食堂卫生安全工作领导小组。真正做到了领导包挂，要求明确，各负其责，责任到人。11月1日3日由中心学校校长牵头挂帅，各校负责人、食堂管理人员积极参与配合，对各校食堂、小卖部等进行全面的检查，尤其对食品卫生、餐饮人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。排查结束后，及时进行整改，制定详实的整改措施，进一步完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时解决，暂时有困难的及时向上级部门汇报，并采取有效措施杜绝隐患。中心学校又于11月7日组织相关人员对整改情况进行了复查。自查工作的开展，进一步明确相关人员的责任，提高认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

1、健全食堂卫生设施。各学校投入资金，购买了一批食堂设

施设备，进一步完善了食堂卫生设施。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理，周围环境整洁优美。

2、进一步规范管理。一是健全组织，开学初，中心学校就成立了食品卫生管理领导小组，确定一名中心学校工作人员为专职管理员，负责各校食堂的监督、管理、检查工作。食品卫生管理领导小组定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改。二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，各校制定了《学校食堂服务管理细则》，并修改完善了《学校食堂考核管理办法》，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。

3、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。各校食品采购严格按照《食品卫生法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、柴油等)都进行严格的考察把关，并按国家规定进行索证。各校采购的蔬菜、家禽类，我们执行签订合同，定点供应的办法，与集市固定摊点、菜农签订《供货质量保证书》，确保食品卫生安全，价格优惠。食品贮存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则。加工程序比较合理，生熟、荤素分开，严格执行清洗消毒制度。

4、加强食堂证照管理。各校所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，并做到人人办理两证。

5、生产场所布局、功能分区、生产工艺流程符合卫生要求，卫生设施配套。烹调间有排烟除尘设施，排烟除尘较好。功能分区合理，粗处理间、烹调间、配餐间、熟食间、洗消间独立设置。熟食或直接入口食品的加工配制间设预进间。有洗手、消毒设施，生产场所卫生，措施完善。

6、加强了各种设备的安全检查。现在，各校食堂配属的各类

炊事机械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。中心学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，结合平时检查对食堂安全进行抽查，对出现的问题及时督促整改，保证了全镇教师、学生的饮食安全。

2、食堂的炊事人员整体素质有待提高，责任意识和食品安全意识有待增强。

建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

经过一系列积极有效的工作，学校食品卫生工作不断提高，今后，我们将进一步增强学校饮食饮水、食品卫生工作在学校教育工作中重要地位的认识。认真贯彻市教育局关于学校安全教育工作的会议精神，按《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂管理条例》的要求，切实加强对学校食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我镇教育事业健康发展作出新的贡献。

学校食堂自查报告篇五

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照上级工作要求，对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

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：周校长为组长，张校长为副组长，成员为各班生活委员。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。

组长：周长钦

副组长：张学锋

成员：各班生活委员

在学校食堂用餐的：现有学生400余人左右。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)、卫生制度：

a□食品卫生：

- 1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。
- 2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。
- 3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。
- 4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。
- 5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。

b□个人卫生：

- 1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。
- 2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，

勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

c□环境卫生：

1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。

2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。

3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池（桶）要经常清洗、清扫。

4、餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。

5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。

6、发现采购、销售病、死、变质肉类（包括母猪肉）米面等食品，对人体健康造成危害的，食堂负责人负主要责任。

7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。

8、食堂负责人应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。

9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

（二）、就餐制度

1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。

2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。

3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

(三)、食品验收制度

1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量，主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。

2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和当地实际，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四)、安全管理制度：

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。食堂晚上实行值班制。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

4、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

5、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备；不准随意改变电器功能；不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

6、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

7、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况，立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。

8、每餐都及时留有样品。严禁销售剩饭剩菜。

9、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五)、违犯学校规章制度的情况，食堂负责人要配合总务处及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六)、严格执行学校的管理制度。

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品，难以满足每个人的口味。

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地对师生进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，我们将按照食堂工作要求及时整改到位，解决食堂安全、食品安全隐患。今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

安源学校

xx年x月x日

学校食堂自查报告篇六

自县食安委“长沙县年餐饮业专项整治方案”下发后，我们召开了专门会议，认真落实长沙县建设食品安全县的工作要求和餐饮业专项整治方案，确保学校饮食安全。

1、教育局成立学校食堂食品安全专项整治工作领导小组，由教育局主管局长冯武斌同志任组长，教科体卫专干王自力、县校产办兼学校食安办主任杨根全、县校产办书记吴连奇任副组长，领导小组下设办公室，办公室设校产办，杨根全同志兼办公室主任，各乡、镇中心学校和县属学校一把手亲自抓整治工作，明确一名负责人主抓整治工作。

2、认真做好学校食堂摸底工作，于4月28日下发通知，就全县公立学校食堂基本情况进行重新统计，从统计的情况看，全县有学校食堂230个，其中有学生寄宿就三餐的学校食堂64个，只有寄中餐的学校食堂166个；全县学校食堂从业人员702人，其中有37人没有健康证，持证率为95%。66个寄宿制学校食堂有10个学校主要因硬件难以达标而没有获得卫生许可证，持证率为75%。

3、认真制定学校食堂食品安全整治实施方案，4月17日，县教育局以长教通字[]19号通知印发了《长沙县学校食品安全专项整治实施方案》，要求各县属学校认真贯彻落实，各乡、镇将《方案》印发至各中小学校，并认真组织实施，《方案》分指导思想、整治范围、重点整治目标和内容、时间及步骤和工作要求等几个部分，明确分三个阶段进行，第一阶段为无证无照清理和自查阶段，时间为4月17日至5月8日；第二阶段为联合集中整治阶段，时间为5月11日至5月14日。第三阶段巩固提高阶段；时间为5月18日至5月29日。同时还印发了自查表。

为提高工作效率，使学校食堂从业人员和师生员工的食品的食品安全意识不断增强，消除学校食品安全隐患，杜绝群体

性食物中毒事件发生，确保学校饮食安全。首先我们与卫生局于年4月24日下午联合召开了全县中心小学以上学校的总务主任和各乡镇、镇中心学校食安负责人会议，与会人员86人全部到齐。会上县学校食安办杨根全同志阐述了开展这次食安专项整治工作的重要意义。县卫生局卫生监督所李主任进行了食品安全知识培训，最后县教育局主管食安工作的局长冯武斌同志就整治工作进行了布置。会议印发了学校食堂各岗位卫生责任制，食物采购台帐，食堂食物留样登记本等。其次是各县属学校、各乡镇、镇认真贯彻了会议精神，对照自查表认真组织了自查自纠工作，各乡镇、镇对所辖学校进行了地毯式的检查，对检查和自查工作进行了认真总结、对存在的问题进行了认真整改，并以书面形式对县学校食堂专项整治办进行了汇报，如黄花镇将各学校的对照自查表的各个环节认真落实，并在自查表上加盖了公章汇总到县学校食安办。再次是很多学校在第一阶段进一步健全了管理制度，如蒿塘中学、梅花中学、天骄幼儿园等单位做得较好，还有的学校添制了设备，如县六中，石常中学等添制了留样专用冰箱。第一阶段整治行动开展得有声有色，已经初见成效。

学校食堂自查报告篇七

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。

一、建立组织机构

学校食堂食管理委员会

组长：

成员：

二、成立食堂监督管理小组

三、完成的工作

- 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。

长期以来，我校食堂工作秉承“公益性”“服务性”和“安全性”原则，以创建“放心食堂”为工作中心，为“办人民满意的学校”发挥重要作用。按照恩施市教育局相关的精神，现结合学校实际情况针对学校的食堂工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

1、领导重视周密布署

每学期初，学校都会专门召开食堂工作会议，明确职责和具体分工，让食堂的全面工作制度化、规范化。后勤处负责具体落实，从人员、调入、设备、采购、保管、加工等所有管

理环节进行了细化并狠抓落实，并定期召开食堂工作专门会议，学习上级文件，研究各阶段落实措施。

2、健全制度、责任到人。

本学期，学校按照上级精神实行了“五员制”上墙，即食堂操作员、卫生监督员、营养指导员、伙食质量评判员、或是成本价格监督员。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度等。

3、确保卫生有效监督

(1) 食堂都能严格执行国家的《食品卫生法》，有各项卫生安全制度和措施，并做到了有检查、有记录，有突出事件的应急措施，工作人员能自觉按要求上岗和操作，其它各项卫生措施和规定能落实到位。

(2) 采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。严格把好食品进货关，将学校食品进货进行统一采购，对采购的食品索取三证（营业执照、卫生许可证、生产许可证）复印件和质量检验报告，进出货手续齐全。

(3) 健全各类安全卫生制度以及进、出货招标、检查、验收、登记、签字制度，定期公示市场原料和蔬菜价格。

(4) 建立群众监督机制，学校专门成立了“学校家长委员会”定期对学校食堂的收费标准、管理、物资采购成本利润控制、饭菜质量、等进行跟踪监督。行使对食堂的监督、检查等职能。

(5) 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。严禁非食堂工作人员进入操作间。

4、保证伙食以人为本

为维护师生的合法利益和身心健康，我校坚持“公益性”原则，按照“非营利性”要求，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算。

5、伙食收费情况

自“营养午餐”实施以来，学校再未向学生收取生活费，针对“营养午餐”按照上级要求，坚持做到一月一公示，确实实施学生用餐阳光服务，满意服务。

6、其他收费情况

我校是九年义务教育学校，自从国家实行免费义务教育和“营养午餐”以后，学校对学生无任何收费，学生的意外伤害保险费和医疗保险费是在学生和家长自愿原则下代收的。