

最新食堂安全整改报告 员工食堂食品安全整改报告(通用5篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。掌握报告的写作技巧和方法对于个人和组织来说都是至关重要的。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。

食堂安全整改报告篇一

单位职工食堂不好搞，更难搞好，这是食堂从业者特别是行政部乃至公司领导们的共同感受，但职工食堂工作必须搞好，必须让广大职工用餐满意，这也是对食堂从业者的基本要求。我自从接手行政部工作近四年，问题也困扰了我和我的同事们四年，我们从环境卫生、菜品安排、人员配备、服务细节等入手，对食堂进行了多方位的改进，也取得了一定的效果，但与用餐职工的要求还有一段距离，如何才能让职工满意，我们一直在努力寻找解决办法。通过上周的办公会，我们通过研究，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

公司对职工食堂提出的要求是：中午午餐由公司出资，标准每人五元，早晚自负盈亏，无利润经营。行政部一直按照这一模式在做，职工食堂既要保证菜品的质量和职工满意度，又要保证无利润经营，非常困难。事实上，最近几年物价和人工费用急速上涨，职工食堂根本无法做到保本经营，几年下来公司在食堂上补贴的开支也蛮大的。

1、味道不好：职工常年吃食堂，对菜品已经没有新意了，感到厌烦。公司、行政部调动内部资源，让曾经做过饭店的易明祥同志深入厨房指导工作，持续一段时间后，效果也不明显；同时我们又对大锅菜厨师进行了调整，情况也没有好转。但要我们做到让每一个员工都满意，特别是极个别的员工，

我们的工作相当有难度，众口难调，这个问题一直没解决好，现在仍然存在。

2、品种偏少：为解决品种少的问题，食堂想办法增加花色品种，尽量做到一周内菜品不重复。目前食堂午餐提供1荤2素1汤，晚上小炒、早上品种也基本不下于5个品种，早餐品种大多是从外面买来的，自己加工的比较少，似乎还是不能满足广大职工的要求。至于价格方面食堂一直采取的都是以成本价、不亏本、无利润的方式出售。

3、从业人员的素质以及服务水平急待提高：作为食堂的窗口，前台服务至关重要，她所承载的是及时、准确、快速的将每个员工的需求传递给厨师，然后将做好的食品准确的分发给每位就餐者并做好饭菜票的兼收工作，蒋福英同志在这方面表现的还不够到位，工作中往往会出现这样和那样的差错；在供应间供应食品时废话过多、重复罗嗦现象严重(用南京话讲，就是太韶)。

公司始终非常重视职工食堂工作，花费了大量的人力、财力和精力，但依然不能达到职工的要求，我们一直毫不气馁的不断取经学习，思考总结。现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方案供参考。

1、合理科学安排人员，充分调动从业人员的工作积极性。过去，我们一直是以食堂主管为集权中心，带领食堂员工工作为工作模式，领导说什么，员工做什么，做的对与错都是领导的事情，工作上不免很被动，这说明我们在人员安排上有一定的问题，我们将通过内部调整，对食堂进行充分放权，充分调动员工的工作积极性和主观能动性，放手让食堂人员进行自我管理、寻找差距、自我提高，让每个员工井井有条地工作。

2、添置一些厨具设备，增加伙食供应品种，提高就餐者的饮食标准，在饮食的质量上做文章，以科学饮食为目的、以营

养膳食为导向，均衡发展员工早餐供应的品种，新增豆浆机、汤包蒸笼、蒸箱、电磁炉、微波炉等厨房设备，让员工能吃到新鲜的、自己打磨的纯豆浆，现蒸现卖的汤包、馒头、烧卖、锅贴等早餐品种，尽量减少油炸食品的供应，不断丰富员工的餐饮文化。

3、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫。为此，我们要做到菜价挂牌显示、明码标价，让职工更清楚地了解当天的菜价，方便选购；下一步，我们还将引进一套自动取筷机和一些必备的调料器皿，放置在售饭窗口供职工取用，希望通过一些细节上处理尽可能让职工满意。

4、每周末将下周的一日三餐的菜谱、早餐的主副食品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让职工对每天伙食的供应情况做到心中有数，同时做好食堂的成本核算工作，让大家了解、理解食堂，从感情上拉近与职工的距离，出现问题能相互协商解决，做到共同监督、共同进步、共同提高。

5、加强对从业人员的培训，厨师、服务员无论是在管理、技术、礼仪等方面都没有进行过较为专业的培训，无法满足员工越来越高的要求，有机会带他们出去参观学习一下，当然，这都是我作为部门领导自费的。

6、按规范化着装是为了更好的为员工提供更优质的服务，食堂员工的自身的着装整洁代表着一个窗口的形象，也是为了减少一些有碍观瞻的东西进入员工所食用的食品内，所以，在工作期间按规定着装刻不容缓。

7、现场管理工作一着不让，一个良好的工作环境能营造出良好的就餐氛围，是让职工享受公司餐饮文化的前提、是保障员工身心健康的前提，尤其是我们的食堂后场、操作间、餐厅以及一些厨房设备、设施，所以，加强食堂的食品安全工作坚决不放松，不仅要保证员工按标准吃的好还要保证吃的

放心。

以上是行政部针对目前公司以及食堂的现状采取的一些工作上的改进措施，虽然以上措施只是以点带面，不能涵盖整个食堂的工作，但我们一直在努力，我们会在日常工作中边干边发现问题，并及时的纠正、解决问题，努力把食堂工作做的更好，俗话说：兵熊熊一个，将熊熊一窝，食堂工作没做好完全是我这个做领导的问题，我有不可推卸的责任，原因很多，我也不想多说什么，因为我知道有些事情不是能以我个人的能力就能改变的，还请多多包涵与指教。但我会在我的任期即将结束的这段时间内尽我的最大努力将食堂工作做好，希望领导体谅！

食堂安全整改报告篇二

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。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，现将自检自查情况报告如下：

强化责任意识 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，校长为组长安监局赵云具体落实，实行分工负责，层层落实，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：

副组长：

组 员：

每学期对食堂工作人员进行卫生健康体检和业务培训。

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，由教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。

(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。

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)、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)、学校食堂通风口需安装铁丝网，杜绝蚊蝇进入。

食堂安全整改报告篇三

我校位于沈北新区兴隆台镇。为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据沈阳市2022年全市学校食品安全专项行动工作方案要求，我校食品安全工作监管小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

- 1、食堂硬件设备比较齐全；
- 2、生进熟出流程合理；
- 3、总体环境卫生清洁；
- 4、各部标识比较清楚；
- 5、工作人员健康证齐全；
- 6、灭蚊、防鼠、防蝇设备全。
- 7、进货渠道合法，索证、索票做得比较好。
- 8、食堂管理档案较好。

不足：

- 1、装原料的塑料袋应该用食品级卫生袋；
- 2、消毒过程不够科学，使餐具不能完全消毒；
- 3、留样容器不合格，冰柜温度过低，量不足；
- 4、生熟食品容器区分不明显；
- 5、食品摆架不足；

针对以上不足下周五之前彻底整改，确保师生就餐安全。

食堂安全整改报告篇四

我校及时召开学校食品卫生工作会议，对学校食品卫生工作进行了专项部署，以多种形式广泛宣传常见食物中毒及其预防知识，注重学校食品卫生安全工作责任重于泰山，确保每个学生的健康成长，强化师生的食品卫生安全意识，在我周围营造了浓厚的食品卫生和安全氛围。我校食品安全与传染病防控自查报告如下：

- 1、成立以刘校长为首的食品安全领导小组，以高度的政治责任感，高度重视学校食品卫生安全工作，落实第一领导亲自抓，分管领导具体抓。层层负责，层层落实食品卫生安全责任制。广大师生和食堂工作人员严格按照《食品卫生法》和《学校食堂和学生团体餐饮卫生管理条例》的要求，提高了政治意识、法律意识、规范意识和责任意识，严格要求，严格预防和严格预防食物中毒事故。
- 2、加强宣传。学校利用学校广播向全体师生宣传食品安全知识，认真组织师生和食品从业人员学习食品卫生法律法规和相关文件精神，提高员工食品安全意识，切实履行职责，强化食品卫生安全的重要性和必要性。严格要求、严格管理、严格监督，约束员工行为，确保师生身心健康。

- 1、学校一开学，就组织全体员工到医院进行全面健康检查，并申请健康证明。所有员工都持有证书。
- 2、领导小组仔细调查了我们学校的食堂。“三不”产品严禁进入学校。根据《食品卫生法》的要求，严格控制学校食堂的食品卫生，如采购、清洗、分类、烹饪等。严格按照标准操作流程，在指定区域内操作。烹饪时，必须戴上口罩、手套和帽子，避免用手直接接触餐具和食物，防止交叉污染。本次调查未发现过期、变质或发霉的食品。
- 3、检查结束后，及时召开相关人员会议，第二天对检查中发现的员工卫生差、着装不规范等问题进行整改。会后，重新建立了规章制度体系。学校重新制定了食品采购与卫生制度、食品仓库储存卫生制度、食品卫生管理制度、食品卫生制度和个人卫生制度，重申了健康责任追究制度，严防食物中毒事故的发生。修订了食物中毒应急预案。
- 4、加强食品卫生监督。学校主管领导坚持每天到现场检查食品卫生，了解员工健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，继续实行48小时留样制度。

检查中发现的卫生不整洁、员工着装不规范、制度不完善等问题，第二天要求整改。学校食品卫生是一项日常工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了必要的成效，但也必须警钟长鸣，抓紧食品安全工作。努力工作，为建设和谐安全的学校而不懈努力！

食堂安全整改报告篇五

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓过程，重细节。根据国家《食品安全法》，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，现将自检自查情况报告如下：

近期，学校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，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。

学校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辞退。

建立健全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，由学校安全领导组人员对食堂每周检查一次，发现问题及时整改。

(1) 进货渠道合法。把好采购、加工关：主管做好验收工作，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。

(4) 把好使用食品添加剂关。学校食堂除了在做馒头、包子时按标准使用酵母外，其余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。

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。

(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。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) 学校食堂无卫生许可证、食堂营业证。

(2) 食品摆架不足。

(3) 从业人员都属于临时工，工资低，不够安心。

(1) 学校计划配合办学单位负责人在五月底之前办好卫生许可证和食堂营业证。

(2) 购置必要的食品摆架。

(3) 进一步规范食堂管理台账。

总之，我校对食品卫生安全工作高度重视，教育宣传扎实，安全措施到位，我们在今后的工作中将进一步采取有效措施，

毫不松懈地把我校的食品安全管理工作继续推向新的更高的层次，创造一个学生满意，家长放心，领导认可的学习、生活和工作环境。