

最新幼儿园食品安全自查自纠工作总结 (汇总5篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

幼儿园食品安全自查自纠工作总结篇一

我园有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共67人，专职食堂员工一人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地20平方米，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、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《卫生许可证》，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，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。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。

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双重目标同时进行。

八、生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加热的食物不给幼儿食用。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

办园三年来，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。

限于场所限制，我园目前还没有专用的食品库房，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自纠工作总结篇二

为了进一步加强我园食品卫生安全工作，防止发生集体食物中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常教学秩序。开学初我园对食品卫生安全工作进行了全面的排查，消除了食品卫生工作中存在的隐患，对存在问题进行了整改。现将我园食品卫生安全工作自查情况汇报如下：

开学前我园召开了食品卫生安全工作会议，组织相关人员认真学习食品安全知识，并制定了库房、厨房、采买制度及工作人员考核细则。成立食品卫生自查工作小组，进行食品安全全面部署，加大严格排查力度。

组长：园长王巧梅 负责幼儿园全盘工作。

副组长：副园长孙少娟 负责幼儿园安全工作。

副组长：高岗祥 负责幼儿园后勤管理、食品采买，平时工作督查。

组员：武丽负责幼儿园后勤库房管理工作和幼儿食谱制定、食品安全监督。

马丽：负责幼儿食谱制定、营养分析和平时食品安全工作督查。

张晓梅：平时工作督查。

杨晓琴：平时工作督查。

薛爱兰：平时工作督查。

我园督查组对园内的各个库房和厨房进行全面检查，重点查库房、厨房和饮水设施，对幼儿园的饮用水设施进行清洗消毒，共安装了3个自动开水器，以确保幼儿的饮水安全；尤其对食堂的原材料购买、食品加工环境、各操作流程等进行严格排查，除操作台卫生还须加强外，基本符合标准。完善了幼儿园食物采购索证索票制度和厨房工作人员分工明确，并确定了专人消毒、(贾润秀负责) 专人留样(王岩)、 专人使用添加剂(添加剂使用人杨小琴)，确保师生的食品卫生安全。库房的库存食品保证在保质期内使用，没有“三无产品”、过期、近期食品。库房、厨房的工作人员均持有健康证。本次自查结果基本合格，食品卫生检查小组对厨房和库房提出了几点要求：一是定要加强是环境卫生；二是食堂消毒、留样有专人负责；三是建立定期检查机制；四是操作间各环节一定要规范操作。

今后，积极配合食品药品监督管理局各项工作，同时幼儿园会对厨房、库房采取定期检查(每周一小查，每月一大查)与

不定期检查相结合的方式进行检查，进一步加强厨房和库房的监督管理，防止事故发生，确保全园师生健康。

园自身情况进行详细周密的自查。现将自查总结如下：

成立镇中小学、幼儿园食堂食品安全工作小组，由法人代表陈发诚校长亲自担任小组组组长，由吴卫东副校长负责食堂食品自查督查工作，各校以班级为单位分管食堂烹饪及食堂卫生安全工作。校长、园长带头签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，每月进行一次膳食管委会会议总结分析会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。要求分管人员提高责任意识，增强食品卫生安全常识，切实认识到食品安全工作的重要性，为此，我们组织安全组成员针对工作中实际情况，将安全工作归纳出“四个第一”、“三个到位”、“三个落实”、“五不动摇”和“四不放过”，要求全体教职工认真学习，积极领会，并贯穿于行动中。其中“四个第一”是指：(1)安全第一(2)一把手要以主要精力抓安全(3)负责安全的人员要一心一意抓安全(4)每周园务会议第一项议事议程是研究安全。“三个到位”是指：全体教职员工在安全工作中要思想到位，精力到位和工作到位。“三个落实”是指：安全工作要落实到班级；坚持“严”字当头严格管理，严格规章制度不动摇；抓好安全负责人工作“三到位”不动摇；对发生的问题坚持“四不放过”的处理原则不动摇；坚持落实有效的安全措施不动摇。“四不放过”包括：不查清原因不放过；不分清责任不放过，措施落实不放过不严肃处理不放过。

各校、幼儿园对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严

格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。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。

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

1、我们由于地理位置原因，要求各校、幼儿园食堂共设立三个水池，即洗碗、洗蔬菜、洗荤菜。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，

特别是豆制品食物严格烧熟烧透。不过我们一般不买四季豆有危害性蔬菜，一确保幼儿安全，预防食物中毒。

3、食堂从业人员对每餐的食物进行48小时留样，并做好记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让幼儿就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，让各中小学、幼儿园的食堂食品安全工作做得更好。

更多

幼儿园食品安全自查自纠工作总结篇三

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。

xxx幼儿园

20xx年3月17日

幼儿园食品安全自查自纠工作总结篇四

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自纠工作总结篇五

我园按照会议精神，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67人，专职食堂员工一人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地20平方米，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、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《卫生许可证》，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，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。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。

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双重目标同时进行。

八、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。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

办园三年来，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。

限于场所限制，我园目前还没有专用的食品库房，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。