

食堂票据整改报告(优质5篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况,并提供解决方案或建议。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。

食堂票据整改报告篇一

为保障广大师生的饮食安全,根据区教育局《加强校园及周边食品安全综合治理工作的通知》,我们对食堂各方面的工作进行自查,现将自查情况报告如下:

我园认真贯彻落实《食品安全法》、《学校卫生工作条例》,专门召开食堂食品安全工作会议,要求食堂工作人员提高食堂安全工作意识,增强食堂食品安全常识,切实认识到卫生工作的重要性,确保师生饮食安全。组织食堂安全工作领导小组成员对学校食堂主副食仓库、食堂操作间等处进行全面检查。

园内有幼儿食堂一个,在园用餐幼儿共100余人,专职食堂员工2人。食品采购由专人负责,专人验收,设有储备间、备餐间,幼儿用餐在固定餐室进行。我园在食品卫生方面做到了:

- 1、建立健全食品卫生规章制度和预防食物中毒预案,从食品购入到食品加工,做到层层把关,确保幼儿食品卫生的安全。
- 2、食品采购严把进入关,我园经过严格审查筛选,所需食品材料都定点从卫生证件齐全、条件较好的凌云、开元超市采购,对超市送来的食品验收时如发现不合格一律要求退换。每次采购食物,按有关规定进行索证。
- 3、不购变质食物和野生菌、四季豆、凉拌菜、出芽土豆等有

中毒可能性的食物。

4、我园食品储存、加工和餐具消毒的工具齐全。食品加工工具即用即洗，餐具餐餐消毒，并有记录。

5、抓好厨房卫生。灭“四害”工作常抓不懈；做到每天打扫，随时保持干净整洁，不留卫生死角。

6、生熟食品分类存放，分类加工。隔餐剩食不给幼儿食用，未加热的食物不给幼儿食用。

7、饭菜实行24小时留样并做好详细记录。

8、在日常教育教学工作中灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

存在问题：

由于各种原因，幼儿园食堂配套设施标准不高。食堂工作人员工作记录不完善。

食堂票据整改报告篇二

为切实做好我校学生营养餐工作，贯彻落实上级相关规定，特对我校学生营养餐安全隐患进行排查，并对存在的问题进行及时整改。现将有关排查情况整理如下。

1、学校成立了以校长为组长、副校长、教务主任、总务主任为副组长，出纳、合计、食堂管理人员为成员的营养餐工作领导小组；成立了以副校长为组长，总务主任为副组长，会计、出纳、教师代表为成员的学生营养改善计划领导小组办公室（简称营养办）；成立了以校长为组长，教务主任为副组长，教师代表6人、家长代表4人、学生代表4人为成员的学生营养改善计划监督小组；并且分工明确，各司其责。

2、学校根据实际需要对工勤人员进行了必须的岗前培训，我校现有学生538人，工勤人员3人。

3、为满足营养餐的开餐要求，学校配齐了供餐的设备。

4、为了营养餐得到各界的'有效监督，特设置了固定的公开栏，坚持经费使用情况每天一公开。

5、营养餐工作坚持每月一次小结。

1、食堂电源负荷能满足各种电器设备正常运行，

2、食堂电线、开关、电器设备安装使用规范。

3、学校专门安排了杨发贵老师定期检查维护食堂电源、电器设施设备。

4、学校食堂缺乏合格的消防设施，通过这次排查，学校也在进一步落实中。

5、学校没有使用煤气、天然气罐等高危设施设备。

6、其他设施设备也无安全隐患。

1、学校大米、油、鸡蛋等大宗原材料由县统一配送。

2、学校有专门的仓库保管员，严格执行出入库登记制度，有出入库记录。

3、严格按照相关要求加工、烹饪、配餐。

4、按照标准规范留样并有记录。

5、校长、教师每天陪餐。

6、学校食堂从业人员接受过培训，有健康证。

1、新建食堂已完工。

2、食堂周边也无安全隐患。

1、学生营养餐进行实名制管理。

2、学校建立了资金使用台账。

3、学校规范整理保存营养餐资金使用档案。

1、食堂门口的电线有些凌乱，但已经整改。

2、学校的用水问题也得到了解决。

3、新食堂的防盗设施有欠缺，但也在整改中。

4、学校实行中午供餐方式，提供每天两菜一汤，营养餐零利润，

按相关规定合理搭配菜谱，保证学生营养。

食堂票据整改报告篇三

根据文件的通知，我园对园内环境，消防、食品、卫生防疫、自然灾害的防范等，结合我园各方面的实际情况进行了全面的排查，现将我园自查自纠情况汇报如下：

装有灭火器，应急照明灯和疏散指示标识等配备，符合规定标准，灭火器全体教职工会操作使用。

加强幼儿园食堂、食品卫生的管理，坚持食品采购制度，禁止无关人员进入厨房，把好进货关，杜绝三无食品进入，严防食品中毒事故的发生，做好留样等记录。

坚持以防为主，注意为幼儿创设洁净、卫生的生活环境，培养幼儿良好的生活，卫生习惯做到幼儿每人每日一巾一杯一消毒，餐具一用一消毒，注重每日晨午检及全日幼儿健康观察制度，认真做好一摸二看三问四查，发现幼儿有异常情况的及时处理，严把新生入园健康体检关。

我园每学期带领幼儿进行地震及消防演练，对幼儿讲解怎样防灾减灾的知识和技能教育。

我园有兼职保安，对外来人员详细询问并作好门卫登记记录，坚持以防为主，加强值班巡查，做到安全不留隐患。

安全工作是幼儿园的重中之重，是社会稳定和家庭幸福的重要工作，任何事情都在保证安全的情况下，才能正常的开展下面的工作。

安全工作责任重于泰山，在今后的工作中我园将坚持努力的把幼儿园各方面的安全工作作好，定期的对园内环境、消防、水电、食堂等进行检查，如发现安全隐患及时处理，让安全隐患消灭在萌芽之中，让幼儿在安全、健康、快乐中成长。

食堂票据整改报告篇四

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！

本文来源：

食堂票据整改报告篇五

优秀作文推荐！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，我校根据浙江省教育厅《关于加强义务教育中小学食堂财务管理的意见》（浙教计42号）xx市教育局《关于加强学校食堂财务管理的意见（试行）》（瑞教计257号）等文件精神及

《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：

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。

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、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。

食品安全卫生工作是食堂工作的重中之重，为确保无一例食物中毒的发生，我们主要采取了以下措施：

- 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，我们将学校各餐饮经营点的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，并由吴朝双同志负责。

- 3、每次用餐后所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒，健康卫生。

- 4、建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。

5、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。

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，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，合理确定供餐价格。

1、认真按照省教育厅和市教育局的标准逐条进行对照检查和改进。

2、按照学校要求，后勤处起草并下发了《实验小学食堂餐饮服务管理考核办法》，由后勤处组织人员定期不定期地对食堂工作进行检查和考核，在考核中把食品、菜肴的价格、质量、数量作为重点。

3、由于食品价格的上涨，学校采取部分补贴的办法，以保证学生不因价格上涨而影响伙食质量。