

最新幼儿园食堂整改报告 幼儿园食堂资料整改报告(实用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

幼儿园食堂整改报告篇一

xx年7月2日区食品药品监督管理局领导一行5人到我园进行食堂工作检查，让我园及时发现食堂管理工作当中存在的不足，对检查出来的问题我们及时进行补救，进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂卫生安全整改工作汇报如下：

针对食堂出现的问题，我园领导对此非常重视，在7月2日下午召开了食堂卫生工作会议。对此次食堂卫生工作进行了扎实的安排，并成立了食堂工作领导小组。由园长主抓食堂卫生安全工作，真正做到了“领导包抓，要求明确，责任到人”。通过此次工作的开展，进一步明确了相关人员责任，提高了认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂人员的法律意识和责任意识。

食堂卫生安全工作领导小组：

组长□xxx

副组长□xxx

食堂负责人□xxx

1、食堂加工处理流程“生进熟出”布局不规范。

2、食品留样容器无标识。

1、园长已与7月5日放假后联系工程队对食堂重新进行了装修，按要求对食堂加工处理流程“生进熟出”进行了合理布局，已与7月31日完成。

2、食品留样容器已粘贴标签。

总之，食堂管理是幼儿园后勤工作的重要组成部分，食堂卫生安全工作是关系到幼儿及教师身体健康的头等大事，安排好幼儿及教师生活，让她们放心满意，也是幼儿教育教学工作的重要保障。因此，今后我园会始终把食堂管理放在重要位置。在制度更加细化，责任更加明确的基础上，我们将进一步对照标准，完善和健全各项制度，使我园食堂管理能上一个新台阶。

幼儿园食堂整改报告篇二

1、食堂现最主要的问题是菜品质量但是关（主要指色、香、味、卫生）评判标准为饭菜浪费较多。

2、食品卫生不够好反应在食材存放和厨房、库房、餐厅环境卫生和厨师个人卫生方面。

3、食品安全也是首要思考的，用餐时间过后食堂不能完全封闭的状况，对于存放于厨房的食物和调配料是不安全的，担心人为做手脚，引发用餐人员的身体不适。食材清洗不够达标，特别到夏季，蔬菜等食材内含超多农药，需进行反复清洗，才能保证入口卫生，保证用餐人员食用健康食物。

4、食材存放，冷藏的食物完整的直接进入冰箱和冷柜。食用时不利于冻住的不利于清洗，部分量比较大食物化开后分割不用部分再进入冰柜食材的不新鲜会引起浪费。

5、食用餐票引起的局限性，餐票设置目的是避免浪费，和便于统计用餐人数。

引起车间工人的不便和不满，导致工作很忙的没有票饿肚子，有票的可能吃不饱，还有不愿意吃倒掉，有票不用最后在宿舍吃泡面等。

公司免费给员工带给吃住，虽然不是不计成本的，但公司不在饮食上刻扣大家，既然钱花了，大家没有吃好，就是浪费，这就需要对厨房工作进行整改。

炒锅3人（负责回汉灶早餐、中餐、晚餐、夜宵的制作）1人已转正3500元/月，1人20xx年1月待转正工资3500元，1人还未到期工资2700元。帮厨2人（负责回汉灶厨房、餐厅卫生清理，洗捡菜、配菜、打饭、1人20xx年1月待转正预计工资1800元，1人还未到期工资1500元。

车间送饭员1人（负责中晚餐夜宵配送，食堂垃圾的清运，送餐车的维护，卫生的打扫）未转正工资1500元。

1、首先厨房、餐厅环境卫生整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每一天清洗，定期（10天一次消毒，夏季5天一次消毒）。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

购入的食材入库保存前需进行初次清洗和分解，袋装存入冰箱和冷柜。肉类购入后，统一初清洗后，按照每次的用量袋装，每顿用一袋，能够杜绝食物反复融化导致的不新鲜。其他蔬菜等食材购入后也应初步检摘后保存。需使用时食材清洗也要遵守操作规程，行政部随时抽查。

2、厨房出品的食物即便是大锅饭也要精细做，切块要精细，（多以片、丝及小块丁状肉为主，蔬菜切段、丝等根据蔬菜

形态决定) 食材的切法决定食材的使用量和口味。大锅食物多, 不易成熟, 块小成熟快, 易入味, 更能够节省食材。

(可节约量要食堂经过10天—15天的数据收集来确定)

3、厨房回汉餐厅的通道, 回餐厅通道封闭, 二区三区间的汉餐厅通道从早8:00点开放到晚21:00关掉。厨房没有工作人员时无论工作间及餐厅门窗锁好, 关掉电源、燃气, 食材、调料收藏保存好, 环境卫生整理好。

5、餐票的实行了减少浪费, 浪费与否表现为泔水桶内的剩菜饭量, 布置厨房厨师关注浪费量, 行政督促协助改善菜品质量, 菜品味道好, 浪费就会减少。大力培训和贯彻节约精神, 打饭提倡少盛勤打, 不知自我是否喜欢可先少打些, 吃了不饱, 还能够再打, 这样才能够保证员工吃好, 吃饱。送进车间的饭菜一样实行少盛勤打, 送餐人员要观察剩饭量和, 大家吃饭状况, 吃的香, 主动询问是否要再加些饭菜。避免饭量大的员工, 因为没有餐票而吃不饱。

6、加强全体员工素质培训。订立详尽的员工行为规范(宿舍、食堂、公共娱乐室、工作岗位、公共卫生间、淋浴间的使用和行为)集中培训和班组车间的培训和学习。

员工素质提高了, 公司内部餐票制度就能够取消了, 对于外来人员用餐, 购票金额早中晚餐实行不一样餐标, 并餐票购买费用要提高一些。餐票上写上时间。避免超计划人员吃饭, 导致的饭菜不够。外来用餐人员(特别指有施工项目在公司内停留有必须时间段的, 用餐要告知用餐开始时间和截止时间, 每日大概用餐人数。厨房才能更合理制作食材数量。)

7、所有正式入职的厨房工作人员, 务必进行体检。体检合格留用, 不合者辞退。

在现有人员基础上增加1名炒锅, 1名面点师傅。帮厨1名。现有人员的增加为了提高厨房的工作质量和菜品质量, 现阶段

厨师和帮厨均没有休息，工作量大无法调休。帮厨人数不够，食材的清洗和捡摘工作不到位，食物杂质多，不能保证食品安全。增加面点师傅可减少外卖量，每月定的馒头的金额数近乎与一个面点师傅一个月的工资，面点师傅还可制作其他食物，所以从成本上来讲，聘请一位面点师更合算。

幼儿园食堂整改报告篇三

根据昭阳区教育局[20xx]68号文件的通知，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，严防食物中毒事故的发生，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。

幼儿园食堂整改报告篇四

根据昭阳区教育局[20xx]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。

幼儿园食堂整改报告篇五

为了认真贯彻□(xxxx号)的文件精神，进一步加强学校食品卫生安全工作，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，副园长为副组长，教研组、办公室和总务处为成员的食品卫生安全领导小组，根据市教育局《关于连州市集体用餐单位专项整治方案》中的整治项目及内容，逐项进行自查，现将自查情况总结如下：

根据市教育局的文件精神，我园立即成立了食品卫生安全工作领导小组，建立安全工作机构，明确了园长为食品卫生安全工作的第一负责人，副园长为直接负责人，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、食堂卫生证件、制度齐全。我园食堂“三证”齐全，并有相关的食品卫生安全管理制度，食堂工作人员持健康证上岗，并定期体检，定期组织食堂从业人员学习有关的卫生安全知识。

2、食堂建筑、设备与环境符合卫生标准及有关要求，设有独立的食品原料间、粗加工间、洗消间，预进间。有防鼠、防蝇、防尘、防蟑螂、防污染等设施，通风良好，食堂肉片环境整洁，能每天清除垃圾。

3、食堂能严格执行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”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、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。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24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。

通过自查，发现我园食堂食品的购买、运输、储存、加工等符合卫生标准和有关要求。今后，我们将更加重视食品卫生安全工作，杜绝事故的发生，确保幼儿的身体健