

# 最新学校食堂自查总结 学校后食堂工作 自查报告(实用6篇)

学期总结是对学期内所学知识、技能和经验进行反思和总结的一个机会。语文知识点总结范文

## 学校食堂自查总结篇一

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[xx]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[xx]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：

### 一、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。

### 二、设施到位操作规程

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。

### 三、确保卫生有效监督

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. 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。

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。

### 四、保证伙食以人为本

为维护师生的合法权益和身心健康，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《xx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。

## 学校食堂自查总结篇二

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：

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，事务、教务为副组长，各位教师为成员。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。

- (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。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，杜绝放毒现象发生。

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)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在今后的工作中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按

照教育局文件的要求，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：校长为组长，生活部专管，餐厅经理负责，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。

在学校食堂用餐的：现有学生20xx余人，教职工50余人。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、餐桌椅用后要擦干净。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，应及时退回。

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、餐厅经理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实际情况，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。

5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资（含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料）。

6、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。

7、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。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、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。

10、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

11、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，餐厅经理要配合生活部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，属餐厅经理管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

（六）、学校设意见箱，由生活部定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

（七）、严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

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，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，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、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

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。

### **学校食堂自查总结篇三**

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效。

本次县食品药品监督管理局来我校检查，主要指出两个方面的问题：

- 1、防鼠设施不够完善；
- 2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，我校食堂食品安全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，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

学校食堂食品安全自查情况：

### 1、组织制度建设

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

### 2、许可证情况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围。

### 3、食品留样

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

### 4、索票索证

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

### 5、消毒和三防设施

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，三防设

施尚需完善。

## 6、从业人员健康管理

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

## 学校食堂自查总结篇四

### 2016学校食堂自查报告1

我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据马龙县教育局、马龙县食品药品监督管理局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，于2016年9月对我校食堂展开了全面、认真的自检自查和整改，现将自检自查和整改情况报告如下：

#### 一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对师生集体用餐、食品卫生的安全管理，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。学校成立了膳食工作委员会：范礼发校长为组长，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。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，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，切实认识到学校安全卫生工作的重要性。

一、对代炊人员进行培训，持证上岗。

二、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

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，由张光林老师做好对食堂每天不少于一次的检查督促，做到有记录。

三、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(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、用具都高温消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。代炊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穿工作服。

(4) 杜绝非工作人员进入灶房操作间。

四、严格搞好营养餐管理。切实按旧县中心校的要求做好营养餐食品的签收、交加工等管理工作。

五、建立校长陪餐制。

六、建立学校膳食委员会，专门负责收集和反映师生对学校食堂的意见和建议，定期和不定期对学校食堂进行检查、督促。

七、整改措施

(1)加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校和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，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

(3)全面停止使用一次性碗、筷，杜绝食源性疾病的发生。

(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。

(5)要求保证厨房地面排水沟畅通，及时清理积水。

(7)、必须建立和完善食品、原料采买的索票、索证及登记制度。

八、存在问题

现在我新校食堂条件有些差、特别是房子较拥挤，较难开展工作。但是，我们要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

## 学校食堂自查总结篇五

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效。

本次县食品药品监督管理局来我校检查，主要指出两个方面的问题：

- 1、防鼠设施不够完善；
- 2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，我校食堂食品安全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，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

### 学校食堂食品安全自查情况

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围。

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，三防设施尚需完善。

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

## 学校食堂自查总结篇六

为加强学校食堂管理，提高安全卫生意识，xx一中长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据县教科局20xx年全县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，下学期之前彻底整改，确保师生就餐安全。