# 幼儿食堂整改报告6篇

来源：网络 作者：九曲桥畔 更新时间：2024-02-19

*在撰写整改报告的时候，一定要把重点部分进行全面系统地梳理总结，常思考，常总结，大家在写整改报告时一定都提高了效率，下面是小编为您分享的幼儿食堂整改报告6篇，感谢您的参阅。幼儿食堂整改报告篇1为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好...*

在撰写整改报告的时候，一定要把重点部分进行全面系统地梳理总结，常思考，常总结，大家在写整改报告时一定都提高了效率，下面是小编为您分享的幼儿食堂整改报告6篇，感谢您的参阅。

幼儿食堂整改报告篇1

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，我校围绕上级会议和本校例会要求，结合国家食品有关文件精神，本着对教师对学生高度负责的态度，学校食堂管理人员对食堂工作展开了全面、认真的自检自纠，现将自检自查和整改情况报告如下：

一、学校食堂食品自查情况

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相符。

3、食品留样、试餐

严格按要求进行食品留样、食品试餐并有文字记载。

4、索票索证

所采购食品严格进行了索票索证制度，但整理存档不够规范。

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，且有文字记录。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。

7、食品采购、储存及出入库台帐

学校食品由专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台账。严把食品原料质量关，所购食品原料符合要求。但无单独的蔬菜存储间。

8、其它方面

从业人员操作时，能按要求穿戴工作服，接触食物前按要求洗手消毒。食品制作环境整洁，硬件设施良好。食品添加剂符合国家规定，有专人采购、保管。

二、整改措施

为有效的控制学校食物安全事故的发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们从以下几个方面进行了整改：

1、完善三防设施。

2、规范操作间设施设备标识。

3、建立规范的食品安全台账，规范资料存档。

4、加强食堂管理。

5、更换有色塑料袋。

6、对垃圾桶加盖。

今后，我校将加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校食堂要通过板报、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。不断提高安全卫生意识，提高工作技能和饭菜质量，使学校后勤管理水平和服务质量在新学期有大幅度的提高。

幼儿食堂整改报告篇2

一、取得的成绩

1、学校成立食品安全管理机构坚持以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，并正常开展工作。

2、学校配备安全管理人员，管理学校食品安全，并积极组织管理人员及食堂从业人员参加食品安全培训。

3、学校食堂办理《餐饮服务许可证》，做到持证经营，从业人员积极参加健康体检，积极参加培训，办理上岗证，做到持证上岗。

4、学校各种记录齐全，按要求进行消毒，留样。

5、学校不采购腐烂变质，油脂酸败、霉变、生虫，污秽不洁、混有异物、感官性状异常食品。

6、不采购病死、毒死，死因不明的肉类制品，不采购不合格的肉类，不采购一切不合格食品，采购食品严格执行索证索票制度和验收记录制度。

7、食品清洗工具实行动物性，植物性食品分开，标明标记，避免混用，食品切配工具生熟，肉类，蔬菜类分开，餐具洗涤盆、消毒盆、清洗盆分开。餐具有防尘、防虫设施，食品储存、加工操作场所有防虫、防鼠设备，餐具有防投毒设备。

8、食堂加工操作按储存—清洗—切配—制作—废弃物的流程布置，各场所物品摆放整齐，卫生清洁，各设备按时清洗消毒。

9、学校水源有专人负责，定期进行清洗消毒，并做好记录。

10、食堂垃圾臊水分类存放，垃圾桶、臊臊水桶外观清洁，学校与用户签订协议，做到日产日清，流向清楚，并有记录。

11、食品储存做到干燥、避光、防潮、隔热、防鼠、防虫，实行分类存放，盛放工具清洁，并且定期进行清理消毒。

12、每天两餐厨房人员按时、按质、按量进行留样，所有留样存放不低于48小时，并做好记录。

二、存在的问题

1、学校条件限制，用房紧张，食品储存间与操作间无法分开，致使物品摆放难以规范。

2、食堂天花板、墙壁脏，在规定时间内难以更换和粉刷好。

三、整改措施

1、严格要求管理人员认真清扫厨房卫生，保持卫生清洁，吧物品分类摆放，做到整齐有序。

2、学校召开班子会商定，把天花板的更换，墙壁的粉刷工程向外承包，在最短时间内完成此项工程。

幼儿食堂整改报告篇3

一、成立领导机构，明确责任

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全工作的管理，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。中心学校成立食堂食品卫生安全检查小组。

二、检查情况

学校于20\_\_年11月1日召开了校长参加的食堂卫生安全工作专题会议，对此次食堂卫生安全自查工作进行了具体的安排，并成立了学校食堂卫生安全工作领导小组。真正做到了领导包挂，要求明确，各负其责，责任到人。11月1日3日由中心学校校长牵头挂帅，各校负责人、食堂管理人员积极参与配合，对各校食堂、小卖部等进行全面的检查，尤其对食品卫生、餐饮人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。排查结束后，及时进行整改，制定详实的整改改措施，进一步完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时解决，暂时有困难的及时向上级部门汇报，并采取有效措施杜绝隐患。中心学校又于11月7日组织相关人员对整改情况进行了复查。自查工作的开展，进一步明确相关人员的责任，提高认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

三、采取措施

1、健全食堂卫生设施。各学校投入资金，购买了一批食堂设施设备，进一步完善了食堂卫生设施。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理，周围环境整洁优美。

2、进一步规范管理。

一是健全组织，开学初，中心学校就成立了食品卫生管理领导小组，确定一名中心学校工作人员为专职管理员，负责各校食堂的监督、管理、检查工作。食品卫生管理领导小组定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改。

二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，各校制定了《学校食堂服务管理细则》，并修改完善了《学校食堂考核管理办法》，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。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。

3、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。各校食品采购严格按照《食品卫生法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、柴油等)都进行严格的`考察把关，并按国家规定进行索证。各校采购的蔬菜、家禽类，我们执行签订合同，定点供应的办法，与集市固定摊点、菜农签订《供货质量保证书》，确保食品卫生安全，价格优惠。食品贮存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则。加工程序比较合理，生熟、萦素分开，严格执行清洗消毒制度。

4、加强食堂证照管理。各校所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，并做到人人办理两证。

5、生产场所布局、功能分区、生产工艺流程符合卫生要求，卫生设施配套。烹调间有消烟除尘设施，消烟除尘较好。功能分区合理，粗处理间、烹调间、配餐间、熟食间、洗消间独立设置。熟食或直接入口食品的加工配制间设预进间。有洗手、消毒设施，生产场所卫生，措施完善。

6、加强了各种设备的安全检查。现在，各校食堂配属的各类炊事机械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类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。中心学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，结合平时检查对食堂安全进行抽查，对出现的问题及时督促整改，保证了全镇教师、学生的饮食安全。

四、存在的问题

1、个别学校食堂管理制度落实不到位。购进验收记录填写不完整，供货企业资料更新不及时。

2、食堂的炊事人员整体素质有待提高，责任意识和食品安全意识有待增强。

五、整改措施

建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常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。

幼儿食堂整改报告篇4

20xx年12月10日，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局来我校进行食堂常规工作检查，分别检查食品安全管理制度、食品原材料采购流程、食品留样及库存情况。在检查过程中，我校食品安全管理制度及食品安全事故应急预案基本符合要求，食品留样也十分规范，而食品原材料采购的索证、索票工作还有所欠缺，库房内食品原料分类上架存放并保持通风透气也没有做到位。为此，运城市食品药品监督管理局盐湖区分局立即向我校公布了检测结果并要求我校食堂进行整改。

对于食堂工作人员持证上岗、采购索证、索票及库存不合格的情况我校进行了自查和整改。

（一）自查情况如下：

1、在购买食品原材料时，有些自认为不需要索证、索票的食品原料就没有进行索证索票。

2、仓库设在距离食堂较近，没有考虑到通风透气等方面。

3、工作人员应领取证件后方可上岗工作。

4、留样应有专柜留样。

5、清洗池不够无标志没有区别使用。

（二）整改情况如下：

学校领导和相关工作人员针对此次食品药品监督管理局的整改通知，认真学习，并召开工作会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作各个关口（食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品安全关等），确保食品安全卫生。针对此次事件，我校食堂针对食品采购关、食品储存关及常规工作整改如下：

1、食品采购：

（1）进入学校食堂的食品，一定做到知根知源，一物一证。

（2）对没有证的农产品，一定要问清来源，记清购买的时间及卖主是谁。

（3）没有索证、索票或进行登记的物品一律不准进入学校食堂。

2、食品储存：

（1）学校食堂采购的食品原材料一定要进行分类离地上架存放。

（2）库房安排在通风透气性良好的地方。

（3）库房要做到随时消毒，并且随时检查是否有变质的食品，一经发现，立即当废弃物处理。

（4）做好食品留样工作并做好记录工作。

（5）做好餐具消毒工作，做到每餐后消毒，认真做好消毒记录工作。

（6）做好厨房废物处理工作，并做好登记。

（7）保证厨房油烟机工作正常，定期清洗并保持正常使用。

（8）已增设清洗池，并注明标示，区别使用。

3、常规工作：

（1）不断完善食品安全管理制度。

（2）把好食品采购关、食品存贮关、食品操作关。责任到人，发现问题，一查到底。

（3）抓好食堂环境卫生工作，随时保持食堂干净整洁。

（4）熟食操作时严格遵守操作规范。

幼儿食堂整改报告篇5

一、食堂基本情况

我校现有学生食堂建筑面积为149平方米，后经过多次完善，现有柴房、烹饪间、储藏间。学校现有学生675人，教职工31人，日常为学生提供开餐服务的有600余人。

二、自查情况

1、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。

2、健全制度，责任到人。

校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，总务主任负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、食品验收制度、食品仓储卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、确保卫生，有效监督

(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，将学校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，进出货手续齐全，帐册相符，并由刘昌伟同志负责。

(3)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。

(4)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。

(5)从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

(6)坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，保持洁净。

(7)水质保证，周边环境良好。学校自行从深水进中抽取用水，水质达标，食堂周边无污染源。

4、保证伙食，以人为本

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，做到保本不营利，进行食堂成本单独核算，以保证食堂日常运转经费收支平衡为目标。

(1)保证饭菜的数量和质量，努力做到荤素合理搭配，品种丰富多样，满足学生身体健康成长的需要。

(2)就餐价格实行最高限价，确保期末结余或亏损控制在学期营业额的4%以内。

幼儿食堂整改报告篇6

根据市教育局开学工作检查情况通报，我校食堂食品留样环节还存在问题，本着对学生高度负责的态度，按照上级要求对食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查和整改，现将整改情况报告如下：

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。学校成立了以校长为组长的食品卫生安全领导小组，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。

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。

二、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校通过课堂教育、板报、视频讲座等多种形式加大教育力度，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。

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。

三、健全卫生、食品管理制度、

签订了《赤壁镇小学食品卫生安全工作责任状》，落实卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，做到了层层分管，人人有责。

四、把好四个关，杜绝食物卫生安全事故的发生：

（1）、把好采购、加工关：采购时实行索票索证制度，认真做好验收工作；加工做到烧熟煮透，特别是及时做好食品留样工作，做到了：

1、学校食堂为师生提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。

2、学校每餐、每样食品必须按要求超过100g，分别盛放在己消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。

3、留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

4、等留样食品冷却后，用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样时间、品名、留样人。

5、食品留样在密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

6、用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。

7、每餐必须作好留样记录：留样时间、食品名称、留样人，便于日后备查。

8、留样食品必须保留48小时，时间超过后方可倒掉。

9、留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。保证从原料（成品）的采购、签证、验收、保管、加工等各环节严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

（2）、把好“消毒”关。本学期将餐厅的2台大容量消毒柜进行了更换，幼儿园5个班均配了新的消毒柜，每天按时对所有的餐具、用具进行清洗，浸泡消毒和高温消毒。

（3）、把好“个人卫生”关。三月份学校组织对从业人员进行了健康检查和食品卫生培训，工作人员进入食堂必须穿工作服。

（4）、杜绝非工作人员进入储藏室和操作间。

五、切实做好督餐工作，做到每餐有值周教师，每班有督餐教师。

与此同时，学校还举一反三，强化学校安全工作管理，努力打造平安和谐校园，主要作法：

1、维修更换监控设施，保证校园重点部位全天候电子监控。

2、签订并落实班主任班级安全责任状、值周教师责任状、路队护送教师责任状、任课教师课堂责任状和相关工作制度，实行班主任包班、任课教师包课堂、值周教师包周、路队护送教师包队的责任包保体系，做到了校园每一时段、每个区域都有教师在监管学生的安全。

3、加强了对家长租用的接送学生车辆的管理，查验相关证照和车辆保险手续，组织司机召开了安全教育会，签订了安全责任书。

我们深知学校教育无小事，安全责任大于天，在以后的工作中，我们要在思想认识上牢固树立对生命强烈的敬畏感、对人民高度的责任感，切切实实抓好学校安全工作，确保师生平安，社会稳定。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！