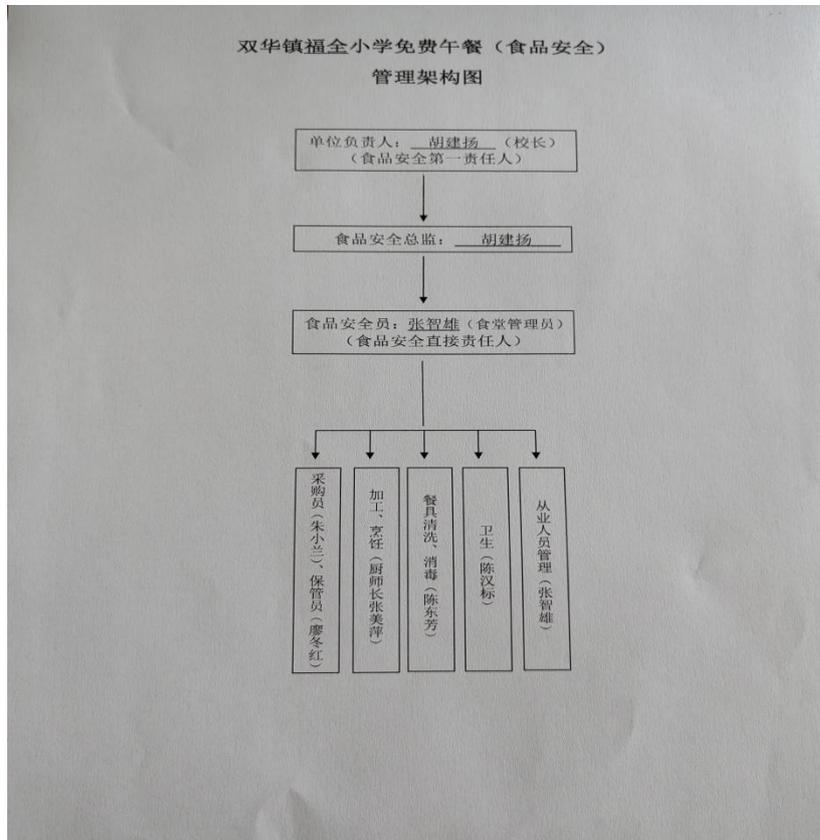


双华镇福全小学免费午餐项目整改报告

问题 1：学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工(学校食堂管理机构人员，多人参与明确分工制度信息资料中只体现了老师的分工，未显示食堂主体操作人员厨师的名字。)

- 1、原因：学校食堂管理机构分工不够明确、不够细化，没有全面覆盖。
- 2、整改措施：完善分工架构图，显示厨师姓名，及时更新人员分工信息。
- 3、效果：分工清晰，提高工作效率和管理水平。

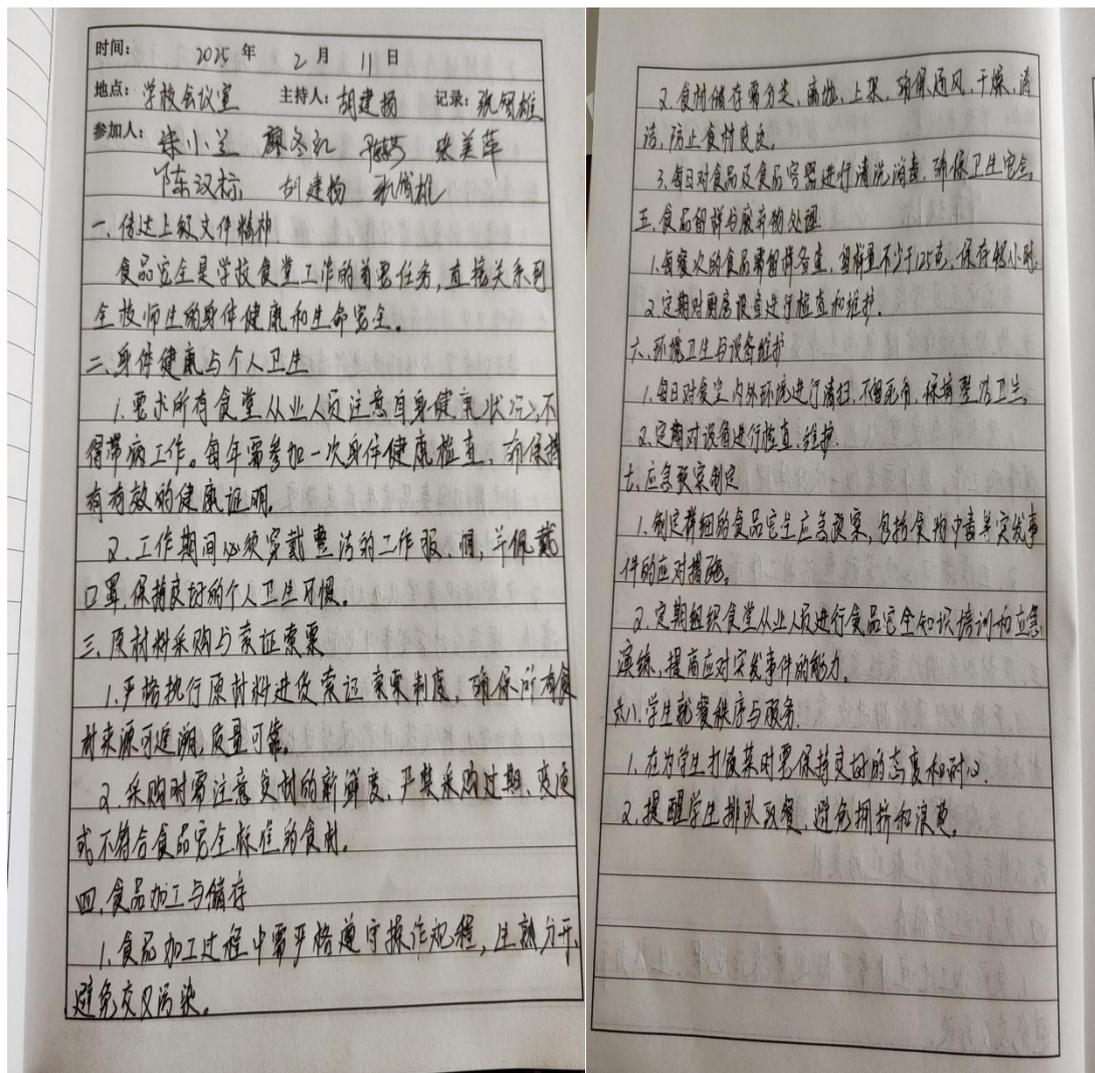


问题 2：是否有执行从业人员培训制度及相关记录？（学校无从业人员培训相关记录信息情况。）

1. 原因：有开会布置食品安全注意事项和从业人员的培训，但未及时形成会议记录。

2. 整改措施：定期开展学校食堂从业人员的业务和安全培训，形成会议记录，有理有据。

3. 效果：一学期 2—3 次的就业人员（含教师、厨工、供货商等）的培训。



问题 3：操作间的蒸饭车和冰箱摆放在一起，距离不足 10cm，两个电器同时操作运行时“冰火两重天”，存在一定的安全风险隐患；且冰箱上还摆放着一些杂物。

1、原因：蒸饭车和冰箱摆放在一起，存在安全隐患。

2、整改措施：冰箱及时搬离。

3、效果：解决安全隐患。



问题 4: 留样记录(食品留样记录中部分食品名称记录成食材名称。)

1. 原因: 工作人员不熟悉规范, 操作不严谨, 未按规定填写, 缺乏有效监督。

2. 整改措施: 规范食品名称和食材名称, 留样时间和处理时间, 不混淆, 定期检查, 确保准确。

3. 效果: 留样符合标准, 留样时间据实, 保障留样规范合理。

福全小学食堂食品留样记录表
(2024-2025 学年度春)

日期	餐次	留样食品名称	留样温度 (0-10℃)	留样量 (克)	留样时间(时分)	处理时间	留样人 签名	审核人
2025 2025.6.7	午	萝卜焖牛腩	5℃	150g	2025.4.7. 10:30	6.9. 10:30	陈 东 芳	张 眉 雄
		豌豆付						
		炒青菜						
		蒸米饭						
4.8	午	鹿茸菇筒骨汤					陈 东 芳	张 眉 雄
		莲藕焖鸭肉	5℃	150g	2025.4.8. 10:30	6.10. 10:30		
		萝卜干炒蛋						
		炒娃娃菜						
4.9	午	蒸米饭					陈 东 芳	张 眉 雄
		韭菜鸡蛋汤	5℃	150g	2025.4.9. 10:30	6.11. 10:30		
		玉米灯肉球						
		炒菜心						
6.10	午	香芋蒸排骨	5℃	150g	2025.4.10 10:30	6.12 10:30	陈 东 芳	张 眉 雄
		西红柿炒蛋						
		炒大白菜						
		蒸米饭						
4.11	午	赤小豆骨头汤					陈 东 芳	张 眉 雄
		猪脚焖花庄	5℃	150g	2025.4.11 10:30			
		蒸水蛋						
		炒娃娃菜						
		蒸米饭						
		玉米骨头汤						

食品留样应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内, 在专用冷藏设施并在 5℃ 左右的条件下冷藏存放 48 小时以上, 每个品种留样量不少于 125 克。

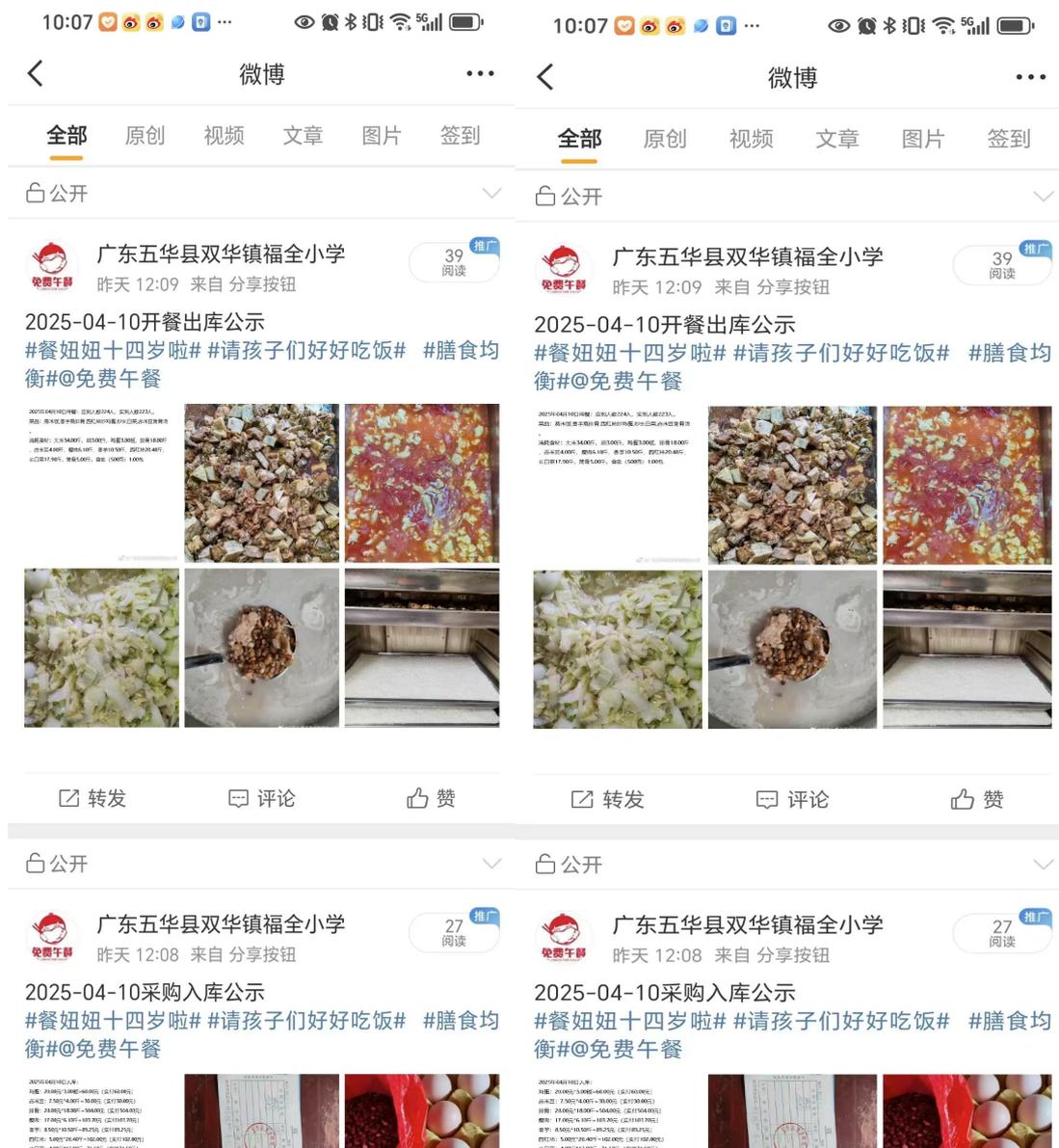
问题 5：食品份量是否足够？（学校备餐量不合理，不够吃的学生不断添加饭菜时，米饭就没有了，在学生用餐还未结束，所有菜品也所剩无几。）

- 1、原因：备餐量预估不足，未考虑学生实际需求，导致供不应求。
- 2、整改措施：根据学生人数和用餐习惯调整备餐量，增加米饭和菜品供应，并动态补充。
- 3、效果：确保所有学生都能吃饱，减少浪费，提高用餐满意度。



问题 6：翻阅学校近 4 周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实？（通过查看微博情况与账目对照，长期出现午餐饭菜和图片中无主食大米饭的信息。）

- 1、原因：发微博时，漏发了主食大米饭图片。
- 2、整改措施：提高重视，发完微博应再次检查准确无误。
- 3、效果：公示信息真实准确，接受公众监督。



问题 7: 原始采购凭证是否有相关责任人签字? (采购食材的原始凭证上采购员与验收人签字为同一笔迹, 代签名字为无效签字。)

- 1、原因: 制度执行不严格, 采购员与验收人签字为同一笔迹。
- 2、整改措施: 强调签字的重要性, 培训签字规范。
- 3、效果: 凭证签字规范, 保障财务合规。

