

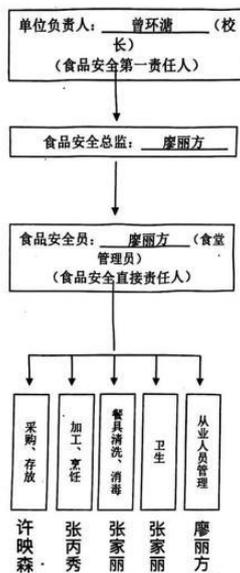
黄径小学免费午餐项目整改报告

问题 1： 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：分工管理架构图制定不完善，信息更新不及时。
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。

双华镇 黄径 小学免费午餐（食品安全）

管理架构图



问题 3：学校无从业人员培训相关记录信息情况

1. 原因：学校对培训经验不足，制定计划不够完善。
2. 整改措施：制定培训计划，定期组织培训。
3. 效果：提升人员专业素养，规范操作流程。

黄径小学免费午餐执行从业人员培训制度

一、培训计划

每学期开学前制定本学期培训计划，涵盖食品安全知识、操作技能、服务意识等方面，根据不同岗位需求设置针对性课程，确保培训全面且具实用性。例如，对厨师重点培训烹饪技巧、营养搭配；对采购人员着重培训食材采购标准等。

二、培训记录表格

培训主题	培训时间	培训地点	主讲人	培训对象	培训内容	参与培训人
食品采购与验收规范	2025年4月8日	学校食堂仓库	资源米 采购人员	采购人员 食品清洗	质量验收 标准	许秋森 廖雨方
食品加工操作流程与卫生要求						
餐具清洗消毒与储存						
从业人员个人卫生与服务意识						

三、培训效果评估

1. 实操考核：定期（如每季度）在食堂操作现场进行实操考核，如厨师烹饪菜品的质量、卫生规范；餐具清洗人员的清洗消毒流程操作等。
2. 意见反馈：设置培训反馈问卷，收集从业人员对培训内容、方式、讲师等方面的意见和建议，以便后续优化培训工作。

四、存档管理

将每次培训的计划、记录表格、反馈问卷等相关资料整理归档，建立专门的从业人员培训档案，档案可按年度或学期分类存放，便于查询和追溯，确保培训工作的规范性和可查性。

问题 4：学校食用的部分食用调和油为转基因大豆原料制作产品，不符合免费午餐相关规定要求。

1. 原因：采购人员对采购的部分食用油制作原料成分验收检查不仔细，没有按照免费午餐要求严格执行到位，供应商信息沟通不畅，导致部分油品采购不符合规定要求。
2. 整改措施：退回给供应商不符合免费午餐规定要求的食用油培训采购人员，明确标准，积极供应商沟通，确保无误，对采购员进行培训，加强监督管理。
3. 效果：杜绝转基因食材，符合规定要求。



问题 5：食品留样量不足，时间不详细具体，留样标签不规范

1. 原因：工作人员不熟悉规范，操作不严谨，未按规范填写，缺乏有效监督。
2. 整改措施：培训留样规范，定期检查，加强培训，规范填写，确保准确。
3. 效果：留样符合标准，标签规范，保障食品安全追溯。



问题 7：2025 年 2 月 26 日的午餐图片中主食为大米饭，而食谱中为炒米饭，出现图文不对应的情况。

1. 原因：发微博时，漏发了炒饭图片，只发了米饭图片。
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。



广东省五华县双华镇黄径小学

25-2-26 10:56 来自分享按钮 已编辑
发布于 广东

推广
106
阅读

2025-02-26 开餐出库公示

#免费午餐##开学季##美食日记#@免费午餐

2025年02月26日开餐，应到人数121人，实到人数121人。
菜谱：炒肥肠菜花鸡块炒肉沫。
猪肉食材：大猪40.00斤，猪肉4.00斤，红萝卜3.80斤，玉米4.20斤，
葱1.00斤，鸡蛋2.80斤，盐10.00斤，油56.00斤，蘑菇5.00斤，
紫菜10.00斤，共重110.00斤



问题 8：原始采购凭证签名不规范，采购食材的原始凭证上采购员与验收人签字有名无姓，为无效签字，部分未及时签字

1. 原因：采购员与验收人签字不规范
2. 整改措施：培训签字规范，补全签字。
3. 效果：凭证签字规范，保障财务合规。



问题 10： 出库台账数据与实际不符

1. 原因： 经验不足， 库存管理方法不当， 老抽， 盐油一次性出库方式不恰当
2. 整改措施： 按照每日实际用量出库， 不再把当天入库的配料一次性出库。
3. 效果： 出库数据准确， 合理控制库存。

食材名称	单位	单价	数量	应付金额	实付金额
油	升	22	10	220	220
大米	斤	2.6	100	260	260
老抽	瓶	9	2	18	18
鸭肉	斤	21	17	357	357
肉碎	斤	13	5	65	65
鸡蛋	斤	7	10	70	70
绿豆	斤	7	5	35	35
白糖	斤	5	3	15	15
姜	斤	9	1.5	13.5	13.5
西红柿	斤	5	20.3	101.5	101.5
豆腐	斤	15	3	45	45

食材名称	单位	数量
大米	斤	20
油	升	2
老抽	瓶	2
鸭肉	斤	17
肉碎	斤	5
鸡蛋	斤	10
绿豆	斤	5
白糖	斤	3
姜	斤	1.5
西红柿	斤	20.3
豆腐	斤	3

问题 11: 学校食材出库登记上无保管员与领用人交接签字信息

1. 原因：制度执行不严格，没有及时打印签字确认
2. 整改措施：明确签字要求，加强监督，确保签字。
3. 效果：出库台账签字规范，完善管理流程。

许映森
廖丽方

开餐信息报表

学期	日期	应到	实到	合作人数	免费就餐人数	菜品	是否已公示	食材名称	单位	数量	导出人
2025年春季学期	2025-04-07	125	125	0	125	米饭、香菇焖肉、肉炒包菜、菜肉西蓝花、豉汁豉汁蒸排骨	是	大米	斤	20.00	
								油	斤	2.00	
								生香菇	斤	8.00	
								包菜	斤	16.00	
								鸡肉	斤	16.00	
								骨头	斤	3.00	
								西蓝花	斤	20.00	
								豉豆	斤	2.00	
								大米	斤	20.00	
								油	斤	2.00	
								老抽	瓶	2.00	
猪肉	斤	17.00									
肉碎	斤	5.00									
2025年春季学期	2025-04-03	125	124	0	124	米饭、焖肉、豉汁豉汁蒸排骨、西蓝花、豉汁豉汁蒸排骨	是	西蓝花	斤	10.00	
								绿豆	斤	5.00	
								白醋	斤	3.00	
								葱	斤	1.50	
								西红柿	斤	20.30	
								豆腐	斤	3.00	
								大米	斤	25.00	
								西蓝花	斤	20.00	
								猪肉	斤	5.00	
								豉豆	斤	8.00	
								2025年春季学期	2025-04-02	125	
咸菜	斤	8.30									
玉米	斤	5.20									
红萝卜	斤	5.40									
葱	斤	1.00									
大米	斤	20.00									
牛肉	斤	10.00									
肉碎	斤	5.00									
骨头	斤	3.00									
土豆	斤	25.50									
玉米	斤	5.40									
白萝卜	斤	10.40									
包菜	斤	15.20									
大米	斤	20.00									
油	斤	2.00									
生香菇	斤	8.00									
白菜	斤	15.30									
2025年春季学期	2025-03-31	125	125	0	125	米饭、香菇焖肉、肉炒包菜、菜肉西蓝花、豉汁豉汁蒸排骨	是	西蓝花	斤	20.00	
								鸡肉	斤	16.00	
								骨头	斤	3.00	
								蒜头	斤	1.00	
								豉豆	斤	2.00	