

# 邵东市牛马镇合兴小学关于食堂问题整改报告

针对3月17日免费午餐工作人员到校指出的学校食堂部分问题，我校严肃对待指出的问题并积极整改，以下是学校整改相关情况说明：

1、关于厨师备餐过程着装不规范以及暂时没有对从业人员进行培训问题，当天校长和总务和厨师进行了谈话，强调在厨房工作时一定要穿戴好工作服、帽子、口罩，如再不按要求违反将进行处罚，3月19日对厨师进行了关于留样、着装以及健康问题的培训。



食品从业人员培训学习记录	
培训组织单位： <input type="checkbox"/> 监管部门 <input type="checkbox"/> 行业协会 <input type="checkbox"/> 自行组织 <input checked="" type="checkbox"/> 其他	
培训时间：2025.3.19	培训地点：学校办公室
授课人：莫尔	培训课时：1
参加人员： 1. 负责人：胡志平 2. 食品安全管理员：莫尔 3. 从业人员：张敏军	
培训内容： 1. 工作时穿戴口罩、着工作服。 2. 留样时要注意：①菜品要注明 ②每份留样日期、总数不少于125g ③留样保留48小时及时进行清理。 3. 身体不舒服及时告知学校。	
培训通知 培训照片 培训课件 培训考核 等资料	打印/复印件粘贴



2、针对从业人员健康档案问题，学校收集好厨师的健康证，并每天对厨师进行晨检。



3、关于留样问题，按照要求将米饭及菜按照不少于 125 克留样，并做好留样标签及台账。

4、针对学生最终会有少量的饭菜剩余，学校每天减少 1 斤的大米用量，针对学生的口味购买学生喜欢的食材，尽量减少浪费。



### 食品留样记录

日期	食品名称	留样时间 (时+分)	留样数量 (g)	保存条件 (°C)	处置时间 (时+分)	留样人姓名
2.17	米饭	12:28	125	4℃	19日 12:40	张敏
	水豆腐	12:28	125	4℃		
	香干炒肉	12:28	125	4℃		
	土豆	12:28	125	4℃		
3.18	米饭	12:29	125	4℃	20日 12:50	张敏
	豆腐炒肉	12:29	125	4℃		
	白菜卷	12:29	125	4℃		
	红萝卜	12:29	125	4℃		
3.19	米饭	12:25	125	4℃	21日 12:39	张敏
	辣椒炒蛋	12:25	125	4℃		
	水豆腐	12:25	125	4℃		
	生菜	12:25	125	4℃		
3.20	米饭	12:30	125	4℃	21日 12:45	张敏
	辣椒炒蛋	12:30	125	4℃		
	水豆腐	12:30	125	4℃		
	生菜	12:30	125	4℃		
3.21	油豆腐炒肉	12:29	125	4℃	21日 12:15	张敏
	米饭	12:29	125	4℃		
	豆腐	12:29	125	4℃		
	土豆	12:29	125	4℃		

备注: 1、每餐要填写。2、处置时间必须写到月、日, 间隔 48 小时以上。3、保存条件为: 1-8°C 以内。

### 食品留样记录

日期	食品名称	留样时间 (时+分)	留样数量 (g)	保存条件 (°C)	处置时间 (时+分)	留样人姓名
3.24	米饭	12:29	125	4℃	26日 12:18	张敏
	香干炒肉	12:29	125	4℃		
	冬瓜	12:29	125	4℃		
	金针菇	12:29	125	4℃		
3.25	米饭	12:30	125	4℃	27日 12:30	张敏
	萝卜炒蛋	12:30	125	4℃		
	水豆腐	12:30	125	4℃		
	生菜	12:30	125	4℃		
3.26	米饭	12:28	125	4℃	28日 12:19	张敏
	豆腐炒肉	12:28	125	4℃		
	土豆	12:28	125	4℃		
	白菜	12:28	125	4℃		
3.27	油豆腐炒肉	12:30	125	4℃	31日 12:15	张敏
	米饭	12:30	125	4℃		
	豆腐	12:30	125	4℃		
	白菜卷	12:30	125	4℃		
3.28	米饭	12:25	125	4℃	31日 12:15	张敏
	擂辣椒	12:25	125	4℃		
	香干炒肉	12:25	125	4℃		
	紫菜蛋汤	12:25	125	4℃		

备注: 1、每餐要填写。2、处置时间必须写到月、日, 间隔 48 小时以上。3、保存条件为: 1-8°C 以内。

邵东市牛马司镇合兴小学

2025 年 4 月 9 日