

# 关于免费午餐执行情况检查问题的整改报告

2025年4月21日对我校免费午餐执行情况进行检查，指出我校存在冰柜内食材未隔离包装、留样记录登记不规范等问题。对此，我校高度重视，召开专题会议，逐项分析问题根源，制定整改措施并落实到位。现将整改情况汇报如下：

## 一、问题梳理与原因剖析

1. 冰柜内食材未隔离包装：工作人员食品安全意识不足，对食材储存规范执行不严，缺乏系统的操作培训。

2. 留样记录未按实际处理时间登记到期处理时间：食堂管理人员责任意识不强，对留样管理流程把控不严格，工作存在疏漏。

3. 餐前绝大部分学生未洗手：学校对学生卫生习惯养成教育不足，洗手引导措施不完善。

4. 出入库登记缺少相关责任人签字：物资管理制度执行不严谨，责任划分不明确，监督机制缺失。

5. 土豆发芽：食材验收环节把关不严，采购人员对食材质量把控不到位，库存管理存在漏洞。

## 二、整改措施及落实情况

### 1. 规范食材储存管理

为冰柜配备专用密封保鲜袋、保鲜膜、食品级托盘等隔离工具，分类分区存放食材。



组织食堂全体工作人员开展食品安全操作规范培训，重点学习食材储存标准，培训后进行考核，考核合格方可上岗。



## 2. 完善留样记录管理

加强食品安全知识培训，明确留样食品名称、数量、时间、责任人及到期处理时间等内容填写要求。

安排专人每日对留样记录进行检查核对，确保记录真实、准确、完整，发现问题及时整改。

食品留样记录						
留样时间 (时:分)	班次	食品名称	数量 (g/kg)	留样人姓名	留样时间 (时:分)	留样地点 备注
5月21日 6:20	早	蒸鸡蛋	100	李洪林	5月21日 6:30	食品科 正常
5月21日 6:20	早	大豆稀饭	220	李洪林	5月21日 6:30	食品科 正常
5月21日 6:30	早	炒馒头	220	李洪林	5月21日 6:40	食品科 正常
5月21日 6:40	早	白菜汤	200	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	西红柿	90	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	猪肉	120	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	大萝卜	280	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	长豆角	160	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	鸡蛋	300	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	西红柿	200	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常
5月21日 6:50	早	米饭	220	李洪林	5月21日 6:50	食品科 正常

## 3. 强化学生卫生习惯养成

开展“健康饮食，从洗手开始”主题教育活动，通过班会、宣传海报等形式，加强学生餐前洗手教育，安排值周教师和班干部在餐前引导监督学生洗手。



## 4. 严格出入库登记制度

完善物资出入库登记表，明确采购、验收、领用各环节责任人签字要求。

每周对物资出入库登记情况进行检查，对未按要求签字的责任人进行批评教育。



### 5. 加强食材采购与验收管理

与信誉良好、资质齐全的供应商重新签订供货协议，明确食材质量标准和验收要求。

建立双人验收制度，采购人员和食堂负责人共同对食材进行验收，对不合格食材坚决退回，并做好记录。定期对库存食材进行检查清理，防止出现变质、发芽等情况。

### 三、下一步工作计划

1. 持续加强食堂工作人员培训，定期组织食品安全知识、操作技能等方面的学习和考核，提升整体业务水平和责任意识。

2. 进一步完善学校免费午餐管理制度，健全监督考核机制，定期开展自查自纠，及时发现和解决问题。

3. 加强与家长、学生的沟通交流，通过家长会、问卷调查等形式，广泛听取意见和建议，不断改进免费午餐工作。

我校将以此次检查整改为契机，举一反三，全面加强免费午餐管理工作，确保学生用餐安全、营养、健康，切实把免费午餐工作做实做好。

特此报告。

鹤峰县走马镇民族中心学校

2025年5月28日