

鹤峰县八峰民族学校关于中国社会福利基金会免费午餐基金稽核中心所提出问题的整改报告

2024年1月18日中国社会福利基金会免费午餐基金稽核中心志愿者来鹤峰县八峰民族学校对学校免费午餐执行情况进行了全面稽核，针对志愿者稽核所提出的问题，学校领导高度重视，学校召开了专题整改工作会，落实相关整改工作，做到举一反三。具体整改情况汇报如下：

一、厨师卫生习惯（四名厨师中有三名指甲较长。）

原因及整改措施：由于学校食堂学生使用餐盘就餐，在清洗餐盘时指甲太短不易将叠在一起的餐盘分开，部分厨师就将大拇指的指甲留得长一点。今后学校将加强对食堂厨师的教育管理，让厨师养成良好的卫生习惯。学校为食堂添置了指甲剪，督促厨师勤剪指甲并搞好个人卫生。



食堂厨师剪指甲图片

二、墙地面卫生（因厨师不规范操作，造成食堂操作间多个空间地面有积水，且湿滑。）

原因及整改措施：由于学校食堂内部排水沟布局不合理及厨师不规范操作，造成食堂操作间多个空间地面有积水，且湿滑。学校将争取资金对食堂排水沟进行改造，同时加强对厨师的管理培训，要求厨师规范操作。学校给食堂添置了吸水拖把，地面刮水器，及时清扫地面积水，保持地面干燥。



食堂操作间地面图片



打扫食堂地面积水工具图片

三、留样记录（食品留样记录中无留样储存方式“冷藏”；无审核人签字信息；留样日期中无年份。）

原因及整改措施：由于学校食堂留样原来采用县市场监督管理局提供的样表，原样表内没有设置“冷藏方式”、

“审核人签字”等记录内容。学校根据免费午餐基金会要求重新制定了食品留样记录表，增加了“冷藏方式”、“审核人签字”等记录内容，要求食堂工作人员规范留样，规范记录，做到留样“三一致”。

审核人	留样日期	餐次	食品名称	重量(克)	留样人	处理日期	处理人	储存方式	审核人
	2024年3月4日	早餐	煮鸡蛋	190g	覃		覃	冷藏	田
	2024年3月4日	07:40	肉丝粉	200g	道		道	冷藏	江
	2024年3月4日	07:46	包子	200g				冷藏	
	2024年3月4日	07:46	鸡蛋	150g	风	2024.3.6.8.05	风	冷藏	吴
	2024年3月4日	11:45	排骨炖香菇	190g	覃		覃	冷藏	
	2024年3月4日	11:49	粉蒸肉	170g	道		覃	冷藏	田
	2024年3月4日	12:06	炒白菜	180g	道		道	冷藏	江
	2024年3月4日	12:13	麻辣豆腐	170g	风			冷藏	
	2024年3月4日	12:22	炒白菜	140g			风	冷藏	吴
	2024年3月4日	12:20	米饭	190g		2024.3.6.12:25		冷藏	
	2024年3月4日	08:45	青椒炒猪肉	150g	覃			冷藏	
	2024年3月4日	4:59	西红柿炒鸡蛋	190g			覃	冷藏	田
	2024年3月4日	5:11	炒胡萝卜	160g	道		道	冷藏	江
	2024年3月4日	5:23	炒白菜	150g				冷藏	
	2024年3月4日	5:22	米饭	200g	风	2024.3.6.5:55	风	冷藏	吴

食品留样记录图片

四、学校教职工在小餐厅用午餐，通过现场观察师生用午餐全程，并品尝了师生各自的饭菜，发现菜的品种相同而口味不同，教职工菜品用油较多在味道上更可口，学生菜品次之，经了解得知教职工菜品是尔后重新回锅加工的。现场观察并向老师核实，学生的午餐菜品长期无相关老师品尝过其口味，这种情况不利于师生同餐的宗旨。

原因及整改措施：免费午餐志愿者稽核当日午餐食堂供应米饭、牛肚炒白萝卜、杏苞菇炒猪肉、炒茄子、炒包菜、麻辣豆腐。教师用餐的米饭、牛肚炒白萝卜、杏苞菇炒猪肉是直接从学生饭菜中分餐到教师餐厅，而炒茄子、炒包菜、

麻辣豆腐是食堂师傅又通过一次回锅加工，这样导致教职工经回锅加工后的菜比学生食用的菜用油多一些，味道可口一些。今后学校将严格执行师生同质同餐，保证菜品相同，加工方式相同，口味相同。严格落实教师陪餐制，及时收集学生建议，不断提高学生饭菜质量。



学生午餐饭菜图片



教职工午餐饭菜图片

五、餐前洗手（稽核当日午餐时下雨，通过现场观察，用餐时超过一半人数学生没有洗手就直接用餐。）

原因及整改措施：学校分别在学生进餐厅的入口旁与出餐厅出口旁设有两处洗手池，由于稽核当日午餐时正在下雨，学生不能在进餐厅的入口旁排队洗手，只能在出餐厅的走道里排队候餐，出餐厅出口处只设有二个洗手盆，又加上当日天气寒冷，从而导致部分学生没有洗手后就餐。今后学校将进一步改善学生就餐条件，加强对学生行为习惯的养成教育。



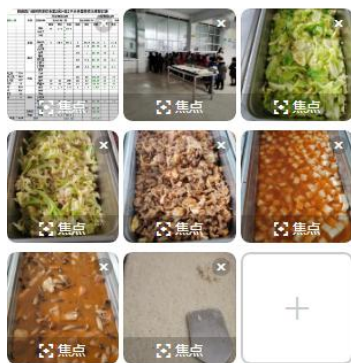
学生排队洗手就餐图片

六、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？（学校是以出库数据作为报账依据，但微博中未公示食材出库的金额数据信息。）

原因及整改措施：由于发布微博公示的老师对微博公示要求理解不透彻，没有注意到相关细节问题，导致微博中未公示食材出库的金额数据信息。学校相关老师将加强学习，不断提高工作能力和业务水平，将严格按照免费午项目学校日常工作手册的要求，如实公示菜品、食材、资金使用情况，做到公开透明。

2024年3月7日（星期四）用餐，应到学生398人，实到学生393人(5人请假)；应到教职工46人，实到教职工44人(2人请假)。菜品：米饭、猪蹄炖鹿儿菇、土豆炒猪肉、炒包菜、炒白花菜、麻辣豆腐。主要食材消耗见图片。@免费午餐 @免费午餐监督中心

112



午餐微博公示图片

七、原始采购凭证供应商信息是否完整、真实？（采购食材的原始凭证上部分供应商为机打签字，为无效签字。）

原因及整改措施：由于部分商家提供的食材原始凭证为机打票据，有个别商家的极少数单据忘了手写签字，导致供应商签字变成了无效的机打签字。学校将加强对财务单据的规范管理，要求供应商必须在机打的票据上手写签字并盖章，以前没有手写签字的票据已要求供应商补签字。



食堂食材原始采购票据图片

八、当日出库台账数据与当日备餐实际出库量是否一致？（在现场稽核中发现出库登记分为免费午餐与营养改善计划两个部分，其中油为每天都有出库记录在两个项目表中，与相关管理人员核证，学校出库登记的食材数据是根据用午餐人数和餐标平均计算出来的，与实际出库情况有出入。）

