

四川省凉山州会理市木古镇中心幼儿园

免费午餐执行情况整改反馈报告

中国社会福利基金会免费午餐基金：

2024 年 4 月 17 日免费午餐稽核中心工作人员, 到我园进行稽查工作。对我园的基本情况 & 免费午餐执行情况作了详细的检查工作，给我园提出很多宝贵意见及发现我园在执行过程中的不足之处。针对工作人员提出的问题，现将我园整改情况作如下反馈：

一、关于稽查中发现食材随意混放，未进行隔离包装的问题，整改如下：



经整改，严格管理蔬菜、肉类等食材的验收，及时清理了隐患食材，分装隔离存放，规范摆放，保证食材新鲜，不混乱。

二、关于稽查中发现留样记录台账，信息登记有遗漏的问题，整改如下：

留样日期 (*月*日)	留样食品名称	留样时间 (*时*分)	留样量 (g)	保存条件 (*摄氏度)	留样保存至 (*月*日*时*分)	留样人	验收情况	验收人
2024.9.1	刀削面	8:05	305	4℃	9.3 8:05	王顺会	合格	普兴丽
	米饭	11:05	180	4℃	9.3 11:05	王顺会	合格	普兴丽
	炒薄皮	11:05	302	4℃	9.3 11:05	王顺会	合格	普兴丽
	狼牙土豆	11:05	276	4℃	9.3 11:05	王顺会	合格	普兴丽
	玉米猪肉	11:05	298	4℃	9.3 11:05	王顺会	合格	普兴丽
	白菜汤	11:05	275	4℃	9.3 11:05	王顺会	合格	普兴丽
	挂哈哈	14:05	400	4℃	9.3 14:05	王顺会	合格	普兴丽
2024.9.2	杂酱面	8:00	320	4℃	9.5 8:00	王顺会	合格	普兴丽
	米饭	11:00	188	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽
	莲白回锅肉	11:00	271	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽
	素炒娃娃菜	11:00	255	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽
	西红柿炒鸡蛋	11:00	214	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽
	小瓜汤	11:00	285	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽
	香蕉	13:30	500	4℃	9.5 13:30	王顺会	合格	普兴丽
2024.9.3	阳光玫瑰	13:30	400	4℃	9.5 13:30	王顺会	合格	普兴丽
	鸡蛋	8:00	200	4℃	9.5 8:00	王顺会	合格	普兴丽
	蔬菜瘦肉粥	8:00	250	4℃	9.5 8:00	王顺会	合格	普兴丽
	米饭	11:00	200	4℃	9.5 11:00	王顺会	合格	普兴丽



经整改，留样信息登记全面，留样时间已改为餐前时间，留样处理时间为 48 小时，保证留样到期后销毁日期有查。

三、关于稽查中发现出库登记缺少相关责任人纸质签字的问题，整改如下：

附件6

会理市学校食堂原材料（9月）出库清单（营养餐）

学校名称：会理市木古镇中心幼儿园 2024 年 9 月 1 日

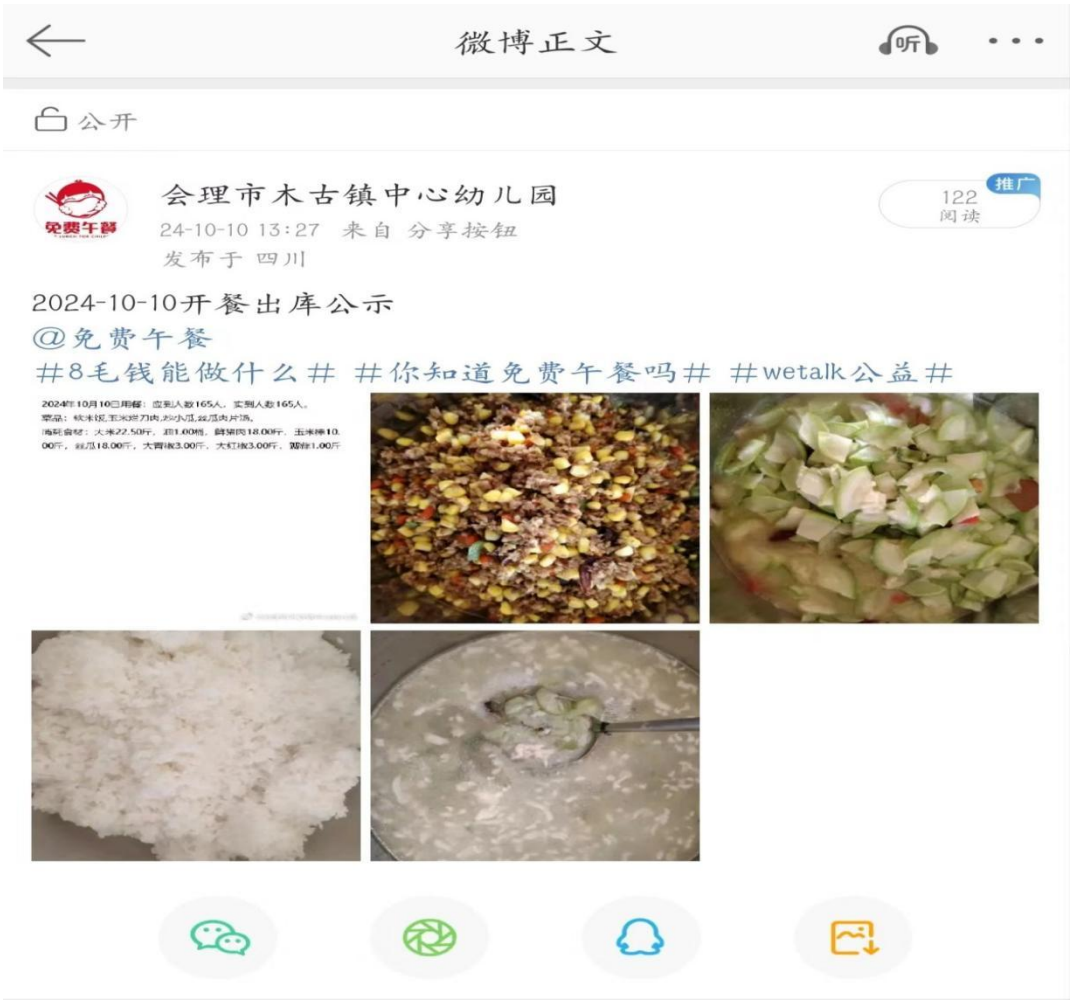
类别	食品名称	规格	单价（元）	出库数量	总金额（元）
肉类	猪肉	斤	14.78	18	266.04
粮油类	大米	斤	2.43	22.5	54.675
					0
	菜籽油	桶	54	1	54
蔬菜小计			252.32		0
干杂小计			0		0
蔬菜类	牛心莲白	斤	1.66	35	58.1
	玉米棒	斤	1.4	40	56
	土豆	斤	1.1	30	33
	60白菜	斤	2.44	30	73.2
	大红椒	斤	4.33	5	21.65
	小葱	斤	4.69	1	4.69
	生姜	斤	5.68	1	5.68
					0
					0
干杂类					
					0
					0
					0
					0
合计金额 (大小写):	陆佰贰拾柒元零肆分			627.035	

库管人员签字: 代有 领取人签字: 王顺会 学校食堂管理员签字: 骆希菲

经整改，已经严格打印出库纸质版，学校食堂管理员、库管人员及厨师及时签字。

四、关于稽查中发现微博公示的午餐饭菜食谱与图片中缺少主食及部分菜品内容的问题，整改如下：

2024年10月10日用餐:应到人数165人，实到人数165人
菜品:软米饭,玉米烂刀肉,炒小瓜,丝瓜肉片汤。
消耗食材:大米22.50斤，油1.00桶，鲜猪肉18.00斤，玉米棒10.00斤，丝瓜18.00斤，大青椒3.00斤，大红椒3.00斤，蒜1.00斤



经整改，微博公示内容已全面，无缺失菜品图片。

五、关于稽查中发现原始采购凭证供应商信息有部分缺失不完整的问题，整改如下：



经整改，原始采购凭证供应商信息已补充完整。

针对以上问题，我园已及时做出整改。今后我园将本着“安全责任重于泰山”的理念严格把控食堂质量关、卫生关、台账关、责任关，制度化、科学化管理食堂。首先，卫生方面：碗筷、餐具、厨具及时消毒，餐后及时清扫食堂；规范

物品摆放，规范留样；食材冲洗到位，卫生、清洁；严格要求厨师穿戴齐全，搞好个人卫生。其次，质量方面：严格把关食材验收环节，定期检查储存食材，及时清理有隐患食材；对食材按择、漂、洗、冲、加工、配制、烹饪程序制作。加工生熟食品炊具不混用，保持清洁。并合理备餐，避免造成浪费。另外，责任和台账方面：实行责任到人，教师严格按照标准收菜，食品加工责任到厨师，出入库及资金流水账目责任到库房管理员和免午管理员；库房管理员合理采购食材并及时公示食材价格，免午管理员及时更新微博，做好出入库及流水账目，定期公示。

最后，万分感谢免费午餐基金稽查工作人员为我园提出了宝贵的意见，也希望在今后的日子中，给予我们更多的支持与指导，谢谢！

四川省凉山州会理市木古镇中心幼儿园

2024年9月1日