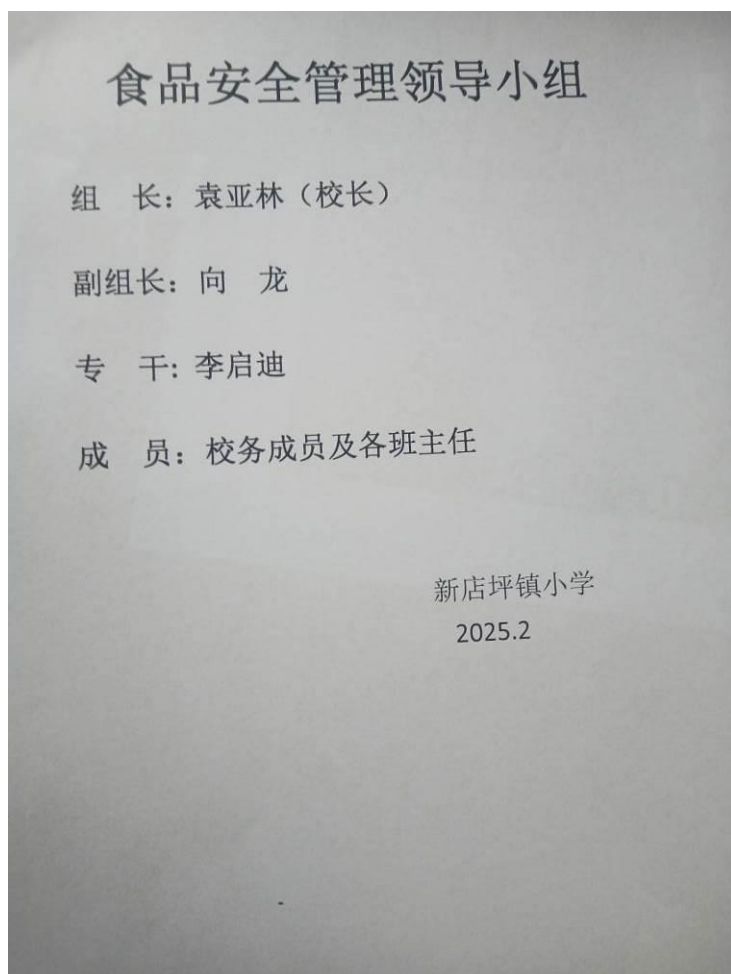


新店坪镇长畈沙教学点教学点免午稽查问题整改报告

对照免午稽查小组在 2025 年春季对我校免午工作督查检查中发现问题，本着对学生、对社会的高度负责的态度，及时针对检查中的问题进行整改：

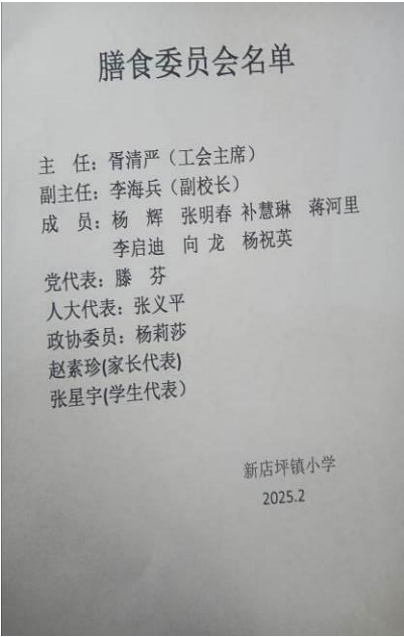
问题一：学校是否成立了校长为第一责任人的学校食堂机构？

整改措施：学校成立了校长为第一责任人的学校食堂机构。



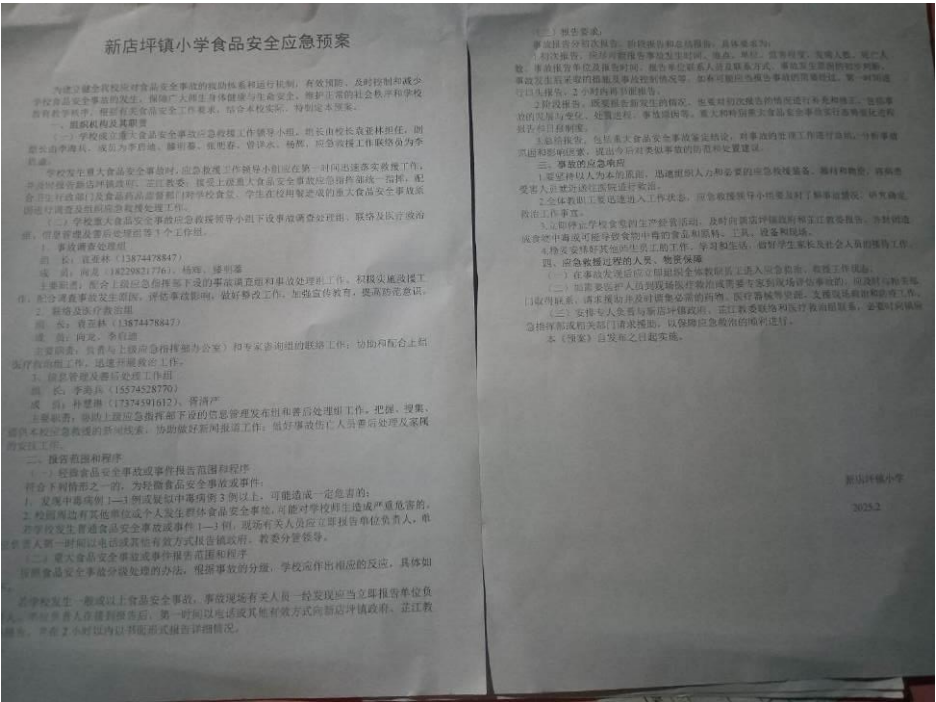
问题二：学校食堂管理机构多人参与是否有明确分工？

整改措施：建立食品安全管理机构，分工清晰，责任明确。贯彻学校关于食堂工作的各项目。



问题三：是否建立明确食品安全预案？

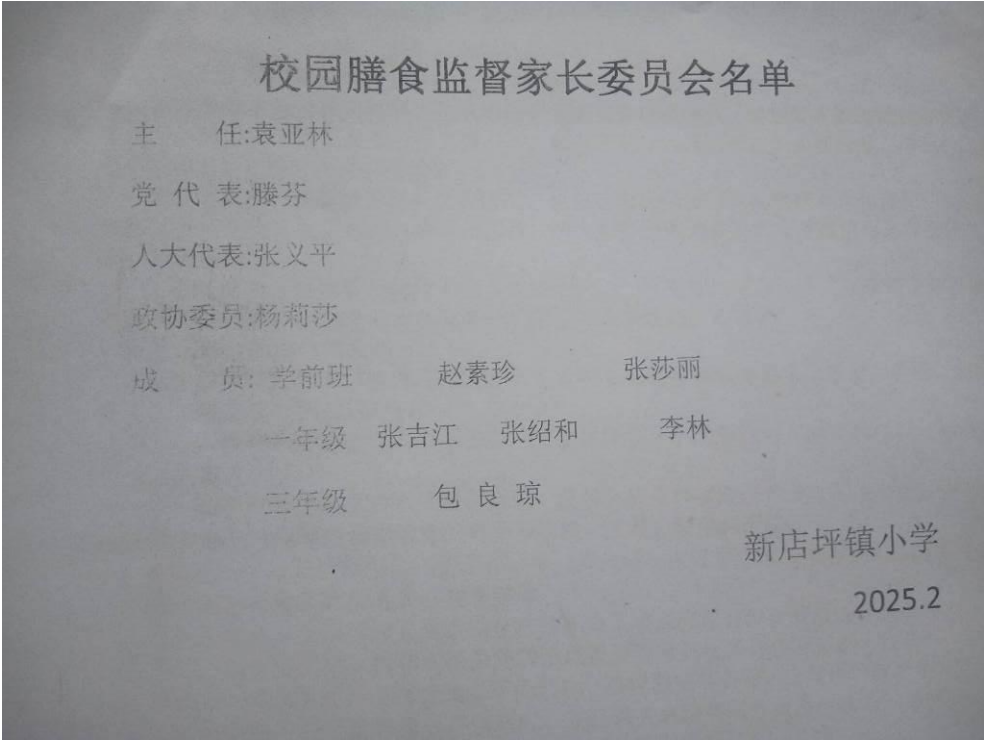
整改措施：学校食品安全是学校安全工作的重要组成部分，为了保证师生身体健康，保证正常的教学制度，学校高度重视食品安全工作，成立食品安全事件应急处置工作领导小组。



问题四：是否设立了村校联合监督小组或膳食委员会？

整改措施：为了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。加强与家长、学生的沟通交流，广泛听取意见和建议，不断改进免费午餐工作。本校设立了校园膳食监督家长委员会。



问题五：是否有从业人员健康档案？

整改措施：建立从业人员健康档案，体检合格取得健康证，经卫生培训合格方可上岗。



新店坪镇小学食堂工作人员花名册								
2025年2月								
序号	姓名	性别	出生年月	身份证号码	文化程度	岗位	参加工作时间	备注
1	朱正群	女	1976.03	433027197603091000	初中	主厨	2014年9月	
2	陈雪梅	女	1973.12	433027197312023442	初中	帮工	2014年9月	
3	张丽娟	女	1982.07	431227198207112000	初中	帮工	2020年5月	
4	唐元珍	女	1973.12	431227197312253000	小学	炒菜	2018年3月	
5	黄春梅	女	1973.03	433027197303163000	小学	帮工	2017年9月	
6	李银梅	女	1975.01	433027197501133000	小学	炒菜	2024年2月	
7	吴倩影	女	1981.06	431228198106240000	初中	帮工	2021年3月	
8	蒋岩梅	女	1980.01	433027198001253000	小学	帮工	2019年9月	
9	黄翠红	女	1982.08	433027198208210000	中专	帮工	2023年10月	
10	蒋钦羽	女	1979.03	433027197903143000	小学	帮工	2015年9月	
11	张淑英	女	1972.09	433027197209093000	初中	宿管员	2018年3月	
13	杨祝英	女	1974.09	431228197409010029	初中	厨师	1974年9月	
14	张时刚	男	1969.2	433027196903023618	中师	厨师	1988年6月	
15	李双红	女	1982.03	433027198203112643	小学	主厨	2023年9月	
17	田慧	女	1994.05	431228199405060108	初中	帮工	2019年9月	
18	龙雪珍	女	1973.05	433027197305293620	小学	帮工	2016年9月	
19	李云	男	1973.09	433027197309212015	大专	商店	2025年2月	
20	杨辉	男	1976.12	433027197612123000	大专	食堂管理	1996年7月	

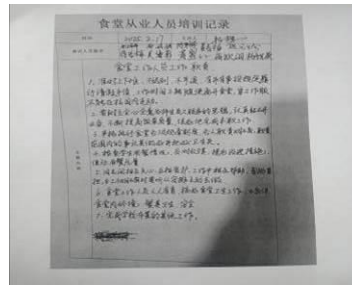
问题六：是否建立了从业人员晨检制度？

整改措施：每天早晨从业人员上班后，由管理负责人对从业人员进行身体健康状况检查。

学校食堂从业人员考勤及晨检记录														
日期	出勤情况			个人卫生										
	男	女	工	晨检	戴口罩	戴手套	穿工作服	穿工作鞋	指甲	头发	面部	口腔	身体	备注
5.24	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.27	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.28	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.29	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
5.30	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

问题七：是否有执行从业人员培训制度及相关记录？

整改措施：为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，保证饮食卫生合格，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任，学校会定期举行从业人员培训。



问题八：散装食品盛装、密封（炒好的肉没有密封）

整改措施：为了确保食品安全，保证炒好的熟食用保鲜膜包装好与生鲜食材分开保存。



问题九：冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装（炒好的肉没有覆盖保鲜膜）

整改措施：食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分开储放冷藏区或冷冻区、炒好的肉用保鲜膜套装好、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。发现食物中有异物须及时清除。



问题十：烹饪好的熟食制品，半成品与原料存放（炒好的肉跟蔬菜一起存放）

整改措施：人类社会的发展离不开人们的身体健康安全，为了师生身体健康安全保障食物不在同一空间内篡位，烹饪好的熟食制品，半成品与原料分开存放并包装好





问题十一：留样记录（无留样台账）

整改措施：建立食品留样记录，包括日期、餐次、当餐经营菜品名称、留样菜品名称、留样数量、留样人等。用已消毒过的用具取样，每种凉菜取样不少于 125g 样品，放入消毒过容器内盖好或用食品级包装袋密封后放置留样柜内保存。

学校食堂食品留样登记表									
留样日期	餐次			样 品 名 称	数量 (克)	留样时间	留样人	样品处理 时间	审核人
	早餐	中餐	晚餐						
4.15		✓		炒生菜、萝卜 油炸豆腐炒肉	125	12:30	杨西平	4.17	杨祝英
4.16		✓		炒白菜、干椒炖肉 炒萝卜豆腐	125	12:30	杨西平	4.18	杨祝英
4.17		✓		炒胡萝卜、炒蒜苔 油炸豆腐炒肉	125	12:30	杨西平	4.21	杨祝英
4.18		✓		炒白菜、土豆、 萝卜炒肉	125	12:30	杨西平	4.21	杨祝英
4.21		✓		炒豌豆、白菜、 高笋炒肉	125	12:30	杨西平	4.23	杨祝英
4.22		✓		炒小香干、菜瓜、 胡萝卜炒肉	125	12:30	杨西平	4.24	杨祝英
4.23		✓		青炒豌豆、炒菜丁 土豆炒肉	125	12:30	杨西平	4.25	杨祝英
4.24		✓		炒小香干、高笋、 胡萝卜炒肉	125	12:30	杨西平	4.27	杨祝英
4.25		✓		青炒白菜、炒土豆、 菜瓜炒肉	125	12:30	杨西平	4.27	杨祝英
4.27		✓		青炒白菜、菜瓜炒肉 炒土豆片汤	125	12:30	杨西平	4.29	杨祝英
4.28		✓		炒胡萝卜、茄炒肉 炒白菜	125	12:30	杨西平	4.30	杨祝英
4.29		✓		青炒黄瓜、胡萝卜炒肉 炒千会豆腐	125	12:30	杨西平	5.6	杨祝英
4.30		✓		炒油炸豆腐、炒白菜 蒸茄子拌青椒炒肉	125	12:30	杨西平	5.6	杨祝英

说明：1、由专人每天每餐留样并填写此表，量不少于125克，保存时间48小时以上，设专用冰箱，留样容器密封。
2、“餐次”在对应的餐次打“√”。3、“留样日期”填“年月日”，“留样时间”填具体留样的时间“几时几分”。



问题十二：索票索证无食材（检疫凭证无供应商，营业执照，无采购合同）

整改措施：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。



新店坪镇小学教学点免费午餐食材供货协议

甲方：新店坪镇小学

乙方：芷江鸿发超市

为明确食材供货商和新店坪镇小学双方食材质量责任，保障食材供货质量，经甲乙双方协商，签订合同如下：

一、食材供货商（乙方）的责任：

- 1、乙方保证食材质量。
- 2、乙方提供卫生许可证。
- 3、乙方提供肉食类的质量检验报告单。
- 4、乙方提供食材或肉类存在问题，应及时处理。
- 5、乙方按甲方提供的购货单保质保量备好食材，由教学点的教师到乙方自行取货。

- 6、乙方所售食材（或肉类）不得高于市场价。

二、使用方（甲方）责任：

- 1、在用货前一天与乙方电话明确备货数量及取货时间。
- 2、取货及时签字并留好对账联。
- 3、每月全额结清货款。
- 4、帮助乙方检查验收食材，发现问题及时处理。

三、本协议双方签订之日起生效，一式两份，甲乙双方各执一份。

学校负责人（甲方）：_____

供货商（乙方）：_____

2025年2月

新店坪小学

2025年5月30日