

新晃县洞坪乡观音阁村小免费午餐稽核整改报告

2024年3月4日免费午餐稽核人员对我校免费午餐开餐情况进行了稽核，稽核整体情况一般，存在部分问题。我校认真分析问题，查找不足，针对稽核问题特制定以下整改报告。

一、存在的主要问题：

1. 学校无食堂管理机构人员多人参与明确分工制度信息资料。
2. 学校未建立食品安全应急预案资料信息。
3. 厨师佩戴戒指、耳环和手镯等饰品。
4. 学校未建立厨师从业人员晨检记录制度。
5. 学校未建立从业人员健康管理档案方面的信息资料。
6. 学校无从业人员培训相关记录信息情况。
7. 食用油为本地自产油，虽然安全，但无任何质检相关部门的合格证明信息。
8. 食品留样记录中部分食品名称记录成食材名称；留样份量标注为100g，应为125g以上；无留样审核人签字信息；留样时间记录成开餐时间，应为餐前时间，处理时间记录不具体。
9. 大量餐具清洗不干净，有油渍和上次饭渣现象。
10. 通过现场观察发现学校分餐时平均分配，造成大量低年级学生吃不完，只能倒掉，导致餐后浪费明显。
11. 学校理解有误，采购食材的公示情况，为一周集中公示一次，不符合相关规定。
12. 部分原始凭证上无采购员与验收人签字信息。

13. 三张入库登记只有一张有采购员和保管员交接签字信息，不符合相关规定。

二、整改内容和措施

1. 学校无食堂管理机构人员多人参与明确分工制度信息资料的问题，我校建立了《观音阁村小食堂管理机构人员分工职责》（图 1），由吴可泉负责食堂卫生、入库、记账；吴可泉、向莹负责食材验收；彭秋林负责出库和发微博。

| 职务 | 主要工作分工 | 人员 | 备注 |
|-------|---|--------|----|
| 校长 | 对学校食堂管理全面负责。 | 吴可贵 | |
| 村小负责人 | 食堂的日常管理工作 | 吴可泉 | |
| 出库 | 负责食堂所需原材料的出库和记录，严格把好入库和出库关，质量关，做好库存物资的盘查和计划工作；供食品、原材料的存放、保管和安全防护工作。 | 向莹 | |
| 记账 | 负责食堂记账、转账、报账、公布工作；负责食堂固定资产的登记造册、清理入账工作。 | 吴可泉 | |
| 采购 | 负责主、副食材料及炊事用具的购买工作；严格执行各级采购规定，完善采购手续，做好索票索证工作。 | 徐国兰 | |
| 食堂工人 | 负责食堂食材的领取、加工工作；负责熟食及成品的发放工作；严格执行食堂各项管理规定，按程序操作；做好餐具、厨具的清洗、消毒和保管工作。 | 向莹 | |
| 食材验收 | 负责食材验收，把好验收关、质量关。 | 彭秋林、向莹 | |
| 入库 | 负责食堂所需原材料的入库和记录，严格把好入库关、质量关。 | 吴可泉 | |
| 公示 | 食堂公示和微博 | 徐国兰 | |

图 1

2. 学校未建立食品安全应急预案资料信息的问题，我校建立了以吴可贵为组长，潘勇境、吴可泉和彭秋林为成员的《洞坪学校观音阁村小食品安全事故应急处置方案》（图 2）。

| |
|--|
| <p>为规范食品安全事故应急处置工作，及时高效、合理有序地处理食品安全事故，把损失减到最小，根据《中华人民共和国突发事件应急预案》、《中华人民共和国食品安全法》、《国家重大食品安全事故应急预案》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规规章要求，结合本单位的实际情况，制定本预案。</p> <p>一、领导小组</p> <p>成立食品安全事故应急处置领导小组，负责本单位食品安全事故应急处置工作。</p> <p>组 长：吴可贵</p> <p>组 员：潘勇境 吴可泉 彭秋林</p> <p>二、应急处置程序</p> <p>【一】及时报告</p> <p>发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告后，立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。</p> <p>自事故发生之日起 2 小时内向食品药品监督管理部门报告，报告内容应包括：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数、主要临床症状、可能引起中毒的食物等。</p> <p>【二】立即抢救病人</p> <p>在向上级报告的同时以最快速度将中毒人员送往医院，积极配合</p> |
|--|

图 2

3、厨师佩戴戒指、耳环和手镯等饰品的问题，我校对厨师进行了培训，要求厨师不能佩戴戒指、耳环和手镯等饰品，注意个人卫生，并由吴可泉老师每天对厨师进行检查。



厨师个人卫生检查

4、学校未建立厨师从业人员晨检记录制度的问题，我校建立《厨师从业人员晨检记录制度》（图3），并制作了《厨师从业人员晨检登记表》（图4），由吴可泉为厨师进行晨检。

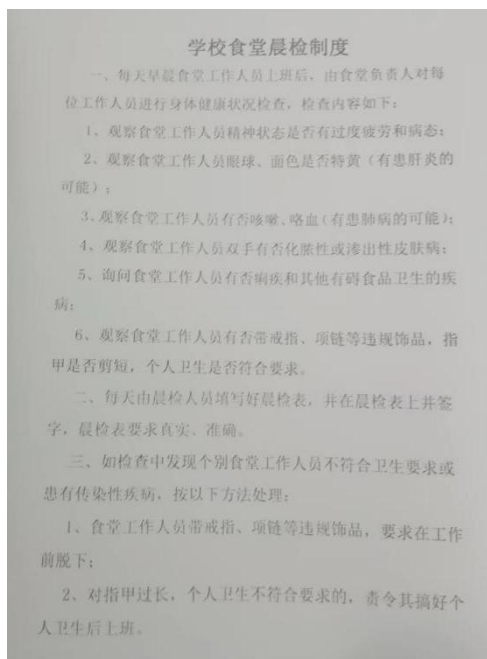


图 3

| 日期 | 姓名 | 检查内容 | | | | | | | 异常者处理情况 | 检查人签名 | |
|----------|----|------|----|----|----|---------|------|-----|---------|-------|-----|
| | | 体温 | 呕吐 | 腹泻 | 咳嗽 | 皮肤伤口或感染 | 个人卫生 | | | | |
| | | | | | | 佩戴饰物 | 指甲头型 | 工作服 | | | |
| 2024.3.5 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | × | × | 吴可泉 |
| 3.6 | 向莹 | 36.5 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.7 | 向莹 | 36.5 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.8 | 向莹 | 36.7 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.9 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.12 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.13 | 向莹 | 36.5 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.14 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.15 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.18 | 向莹 | 36.7 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.19 | 向莹 | 36.5 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.20 | 向莹 | 36.3 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.21 | 向莹 | 36.4 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.22 | 向莹 | 36.5 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |
| 3.25 | 向莹 | 36.7 | × | × | × | × | × | × | ✓ | × | 吴可泉 |

备注：有“√”，无“×”

图 4

5、学校未建立从业人员健康管理档案方面的信息资料的问题，
 我校建立了《食堂从业人员健康档案》（图5），并登记了相关信息。

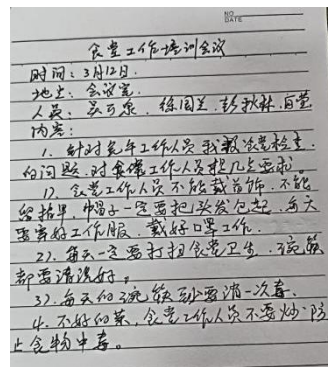
| 序号 | 姓名 | 性别 | 民族 | 年龄 | 身份证号 | 住址 | 联系电话 | 岗位 | 工作时间 | 体检时间 | 健康状况 | 健康证编号 | 健康证发证单位 | 备注 |
|----|----|----|----|----|--------------------|--------|-------------|----|------|----------|------|-----------------------------|---------|----|
| 1 | 向莹 | 女 | 例 | 32 | 431227199201144848 | 株洲镇柳塘村 | 18374508789 | 厨师 | 2024 | 20231118 | 良 | 4312272692023 1118001295 | 新晃人民医院 | |

图 5

6、学校无从业人员培训相关记录信息情况的问题，现我校规定
 每月 1 次对食堂工作人员进行培训，并做好相关记录。



食堂工作人员培训



培训记录

7、食用油为本地自产油，虽然安全，但无任何质检相关部门的
 合格证明信息的问题，我校更换了有质检相关部门的合格证明的食用
 油。



有合格证明的食用油

8、食品留样记录中部分食品名称记录成食材名称；留样份量标注为 100g，应为 125g 以上；无留样审核人签字信息；留样时间记录成开餐时间，应为餐前时间，处理时间记录不具体的问题，我校按留样要求对食堂工作人员进行培训，并按要求进行了整改。

| 留样日期 | 餐次 | 留样食品名称 | 留样时间 | 留样人姓名 | 审核人姓名 | 样品处理日期及时间 | 处理人姓名 | 备注 |
|------------|----|--------|-------|-------|-------|---------------------------------|-------|----|
| 2024年3月24日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-3-28 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年3月27日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-3-31 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年3月28日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-3-30 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年3月29日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-3-31 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年4月1日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-4-3 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年4月2日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-4-4 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年4月3日 | 中餐 | 红烧肉 | 11:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-4-5 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |
| 2024年4月7日 | 中餐 | 红烧肉 | 12:10 | 吴可泉 | 吴可泉 | 日期: 2024-4-9 时间: 2024-12:00 | 吴可泉 | |

说明：每餐次的食品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏8小时，每个品种留样量不少于125克，留样人不得是审核人。

留样记录



留样

9、大量餐具清洗不干净，有油渍和上次饭渣现象，我校制定了以吴可泉为检查小组的《食堂卫生管理制度》（图6），每天对食堂卫生进行检查，并对食堂工作人员进行培训。

| |
|--|
| <p>一、食堂卫生检查小组 组长：吴可泉 成员：徐国兰、彭秋林</p> <p>二、食堂工作人员个人卫生</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 进入厨房，必须着装整齐，戴工作帽、穿工作服，坚持衣冠的整洁。 2. 厨房人员必须做到“四勤”：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗衣服被褥、勤换工作帽。 3. 上洗手间后，要用洗手液清洗双手，坚持双手清洁。 4. 在处理食物时，双手必须清洁。 5. 在上班时光内禁止抽烟，在任何时光都不许在工作间内抽烟。 6. 在处理食物过程中，避免对着食物咳嗽和打喷嚏。 7. 如果手有创伤，应贴上防水膏药布贴于患处，并且在处理食物时，戴上一次性手套。 8. 若员工患上腹泻、发烧、或其他容易传染食品的疾病，应立即停止治疗。 <p>三、岗位环境卫生要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 做好厨房六管理，每次工作完成后统一清洁清扫，定期进行大扫除。 2. 定人、定岗、定时清扫，经常保持环境清洁，厨房内做到无苍蝇、无蟑螂等。 3. 厨房地面、地沟、墙角、门窗、房顶，操作台应保持清洁干燥，无油垢、污渍。 4. 不干净的抹布、绳子或案子、砧板，禁止用于制作食物的。 5. 不要把纸屑或报纸等杂物放在货架上。 6. 禁止闲杂人员出入操作间。 <p>四、厨房设备、器皿卫生要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 容器坚持完好，无破洞、无油垢，并分类摆放。 2. 案台、刀具、抹布应专岗专用，坚持清洁、无异味、防止交叉污染。 3. 冰箱要坚持整洁，并每两月定期清洁一次。 4. 要确保用具操作情景良好，应时常检查用具的接触面是否有破损或生锈。 5. 厨房设有水果、凉菜专用的案板及刀具，使用前需进行消毒，防止交叉污染。 6. 每月定期清洗排烟设备。 7. 每周清洁厨房照明设施一次。 |
|--|

图 6

10、学校分餐时平均分配，造成大量低年级学生吃不完，只能倒掉，导致餐后浪费明显，我校对学生进行了光盘行动的教育，让学生按需自己盛饭，每餐餐后由老师检查剩饭情况。



学生用餐后剩饭情况

11、一周集中公示一次，不符合相关规定、部分原始凭证上无采购员与验收人签字信息、三张入库登记只有一张有采购员和保管员交接签字信息，不符合相关规定的问题，我校建立了《采购、公示和出入库制度》（图 7），要求食材当天采购当天公示，每张原始凭证都要有采购员和验收人签字，每张入库登记都要有采购员和保管员签字。

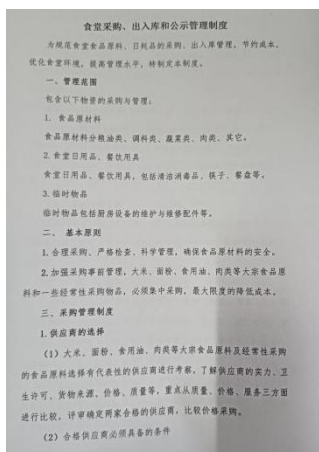


图 7

| 免费午餐 | | 无坝干院湖观音阁村小款项收支明细账 | | | | | |
|------|------|-------------------|----|-----|------|------|--|
| 日期 | 期初余额 | 发生额 | | | | 期末余额 | |
| 日期 | 摘要 | 数量 | 单位 | 单价 | 金额 | 备注 | |
| 4.15 | 猪肉 | | | | | | |
| | 大米 | | | | | | |
| | 菜油 | | | | | | |
| | 鸡蛋 | | | | | | |
| | 冻菌 | | | | | | |
| | 紫菜 | | | | | | |
| | 海带 | | | | | | |
| | 合计 | | | | | | |
| 4.15 | 白萝卜 | 3 | 斤 | 2 | 6 | | |
| 4.15 | 包菜 | 3 | 斤 | 4 | 12 | | |
| | 西兰花 | 4 | 斤 | 6 | 24 | | |
| | 土豆 | 4 | 斤 | 3 | 12 | | |
| | 西红柿 | 4 | 斤 | 3 | 12 | | |
| | 青椒 | 7 | 斤 | 7 | 49 | | |
| | 红椒 | 7 | 斤 | 2.5 | 17.5 | | |
| | 四季豆 | 7 | 斤 | 3 | 21 | | |
| | 蒜苗 | | | | | | |
| | 生姜 | | | | | | |
| | 合计 | | | | | | |

记账: 吴可象 采购人: 徐国星 验收人: 何堂

入库登记

[图片]

8月送菜单 No. 825593 2022年11月15日

客户: 湘潭学院

| 名称及规格 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 |
|-------|----|----|-----|------|
| 猪肉 | 斤 | 25 | 14 | 350 |
| 大米 | 斤 | 35 | 2.6 | 91 |
| 菜油 | 斤 | 20 | 12 | 240 |
| 鸡蛋 | 个 | 36 | 1 | 36 |
| 冻肉 | 斤 | 2 | 7 | 14 |
| 紫菜 | 包 | 2 | 5 | 10 |
| 黄笋 | 斤 | 4 | 3 | 12 |
| 白萝卜 | 斤 | 3 | 2 | 6 |
| 小南瓜 | 斤 | 3 | 4 | 12 |
| 西兰花 | 斤 | 4 | 6 | 24 |
| 黄瓜 | 斤 | 4 | 3 | 12 |
| 豇豆 | 斤 | 7 | 7 | 49 |
| 水豆腐 | 块 | 7 | 2.5 | 17.5 |
| 大白菜 | 斤 | 7 | 3 | 21 |

合计: 894.50元

注: 8月10日万园付带扣款50元

第一联存根(包) 第二联客户(包) 第三联客户(包)

8月送菜单 No. 825593 2022年11月15日

客户: 湘潭学院

| 名称及规格 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 |
|-------|----|----|-----|-------|
| 白菜 | 斤 | 7 | 2 | 14 |
| 土豆 | 斤 | 7 | 3 | 21 |
| 西红柿 | 斤 | 4 | 4 | 16 |
| 青红椒 | 斤 | 5 | 4 | 20 |
| 四季豆 | 斤 | 2 | 7 | 14 |
| 蒜苗 | 斤 | 2 | 5 | 10 |
| 生姜 | 斤 | 1 | 6 | 6 |
| 牛奶 | 箱 | 53 | 3.5 | 185.5 |
| 苹果 | 斤 | 32 | 7 | 224 |

合计: 510元

备注: 本月共计: 1405元

收货人: 18870485183 收款人: 制单: 吴红彦

送菜单 No. 825593 2022年11月15日

客户: 湘潭学院

| 名称及规格 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 |
|-------|----|----|-----|------|
| 猪肉 | 斤 | 25 | 14 | 350 |
| 大米 | 斤 | 35 | 2.6 | 91 |
| 菜油 | 斤 | 20 | 12 | 240 |
| 鸡蛋 | 个 | 36 | 1 | 36 |
| 冻肉 | 斤 | 2 | 7 | 14 |
| 紫菜 | 包 | 2 | 5 | 10 |
| 黄笋 | 斤 | 4 | 3 | 12 |
| 白萝卜 | 斤 | 3 | 2 | 6 |
| 小南瓜 | 斤 | 3 | 4 | 12 |
| 西兰花 | 斤 | 4 | 6 | 24 |
| 黄瓜 | 斤 | 4 | 3 | 12 |
| 豇豆 | 斤 | 7 | 7 | 49 |
| 水豆腐 | 块 | 7 | 2.5 | 17.5 |
| 大白菜 | 斤 | 7 | 3 | 21 |

合计: 894.50元

注: 8月10日万园付带扣款50元

第一联存根(包) 第二联客户(包) 第三联客户(包)

出库登记

采购原始凭证

免费午餐为我校师生解决了中餐难的问题,提高了师生的身体健康。在执行免费午餐项目中我校出现了部分问题,在之后的项目执行管理中,加强食堂管理,培养学生的好习惯,进行感恩教育。