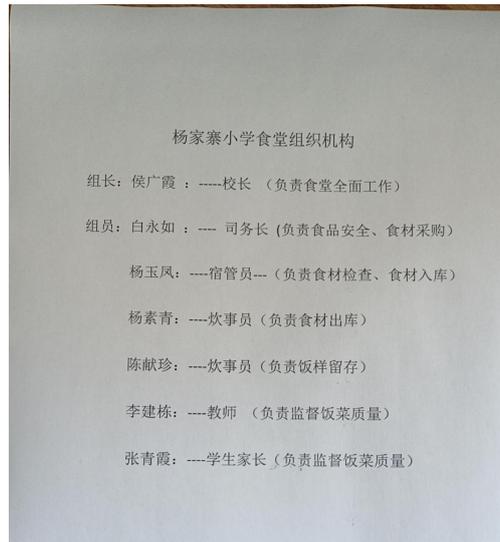


杨家寨小学免费午餐整改反馈报告

根据免午稽核情况通报，我校食堂在个别环节还存在问题，本着对学生高度负责的态度，按照上级要求对食堂工作展开了全面、认真的自检自查和整改，现将整改情况报告如下：

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。

整改：针对此问题，校领导立即召开食堂管理会议，对学校食堂管理进行明确分工。具体分工如下：



2、厨师是否佩戴各类容易掉落的首饰?(一名厨师佩戴手链饰品。)

整改：已经立即责成该名厨师取下手链饰品，并且在食堂工作会议上再次强调厨师禁止佩戴各类容易掉落的首饰。



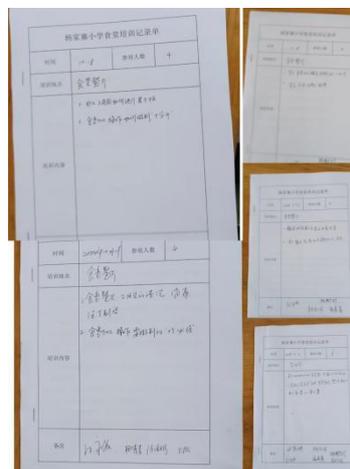
3、厨师是否持有效健康证?(一名厨师健康证刚过期，未及时办理。)

整改：该名厨师已办理健康合格证明。



4、是否有执行从业人员培训制度及相关记录?(学校无从业人员培训相关记录信息情况。)

整改: 经校委会研究决定每周五进行食堂从业人员定期培训。培训记录如下:



5、冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装?(冰柜内储存馒头、面条未采取安全隔离措施。)

整改: 食堂人员立即采取措施,用洗净、消毒后的面袋将馒头装好放入冰柜。面条采取“现轧现吃”,不再储存。



6、留样有效性(部分留样时间不足 48 小时,提前处理了,部分留样份量不足规定的 125g 以上。)

整改：食堂人员立即采取措施，对相关人员进行再次培训，增加了留样盒，确保留样时间大于 48 小时。并且要求留样食品每次必须过称，分量在 125g 以上。整改图片如下：



7、留样标签(留样标签菜品名称太简单，不能表达菜品种类:留样时间无年份。)

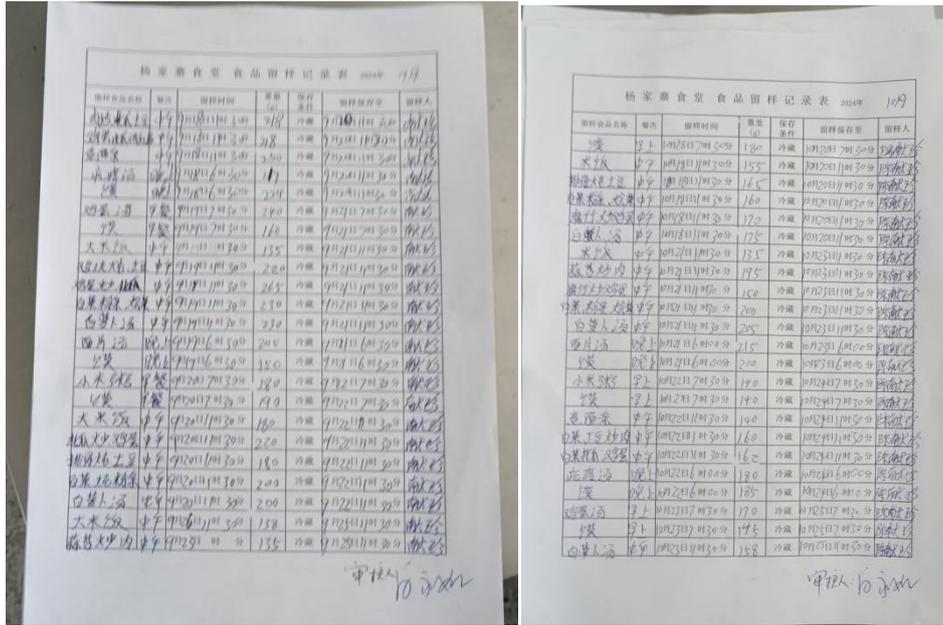
整改：对相关人员进行再次培训：留样标签菜品名称要写规范，留样时间要加上年份。整改图片如下：



8、留样记录(食品留样记录中部分食品名称记录成食材名称或太简单不能表达菜品种类:无留样餐次和审核人签字。)

整改：对相关人员进行再次培训：食品留样记录中食品名称记录要写全食材名称，

留样时间加上年份，确保留样准确性。留样餐次和审核人签字图片如下：



9月份

10月份

9、公示的午餐饭菜部分名称记录成食材名称，部分太简单，不能表达菜品种类内容。

整改：针对以上问题，已告知微博公示人员，把菜品种类写清楚，做到信息公示清楚、明白。



今后，学校将继续以这次检查为契机，对照检查标准，进一步加大食堂监管工作的力度，不断改善管理措施，使学校食堂食品安全工作再上新的台阶。

杨家寨小学

2024年11月1日