

## 桥边小学免午整改报告

**问题 1：墙地面卫生（因厨师不规范操作，造成食堂操作间地面有积水，蒸饭期间蒸气过大排放措施不力。）**

**整改方法：**经工作人员指出这个问题后，立即要求厨师把门窗打开，做好通风措施。另食堂操作间的积水也立即请厨师打扫干净。



**问题 2：冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装？（冰柜内储存的一盆猪油、大蒜食材没有采取安全隔离措施。）**

**整改方法：**及时将冷藏设备中的食材隔离包装好



**问题 3:**大米、食用油等是否出现“转基因”作物加工产品？

（学校食用的食用油为转基因大豆原料制作产品，不符合免费午餐相关规定要求。）

整改方法：不再购买“转基因”食用油

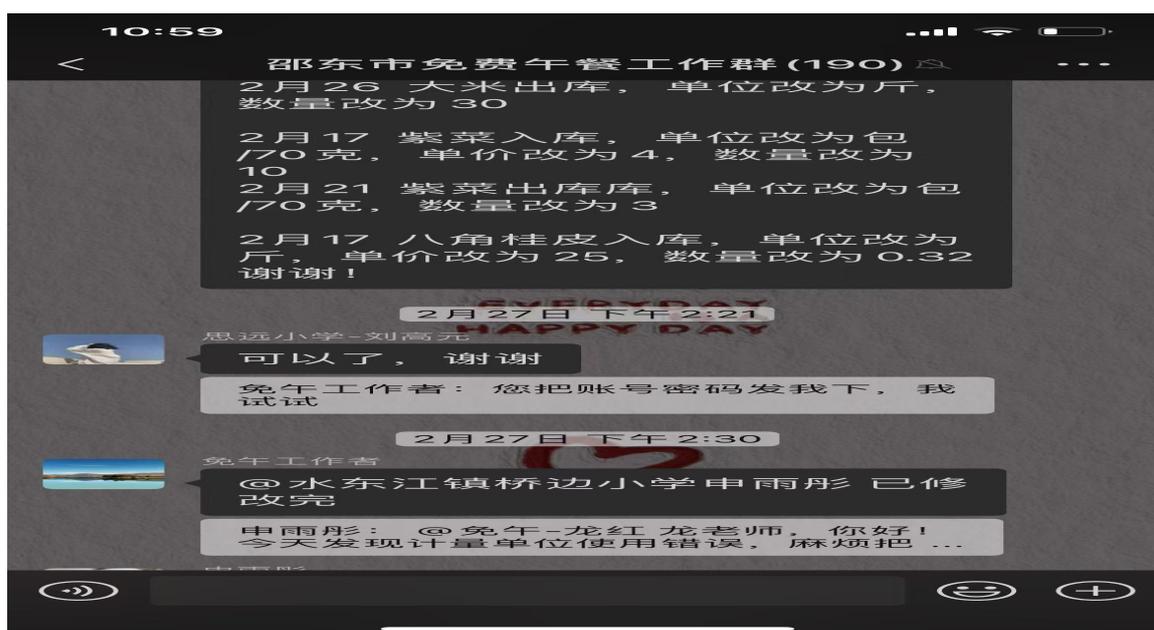
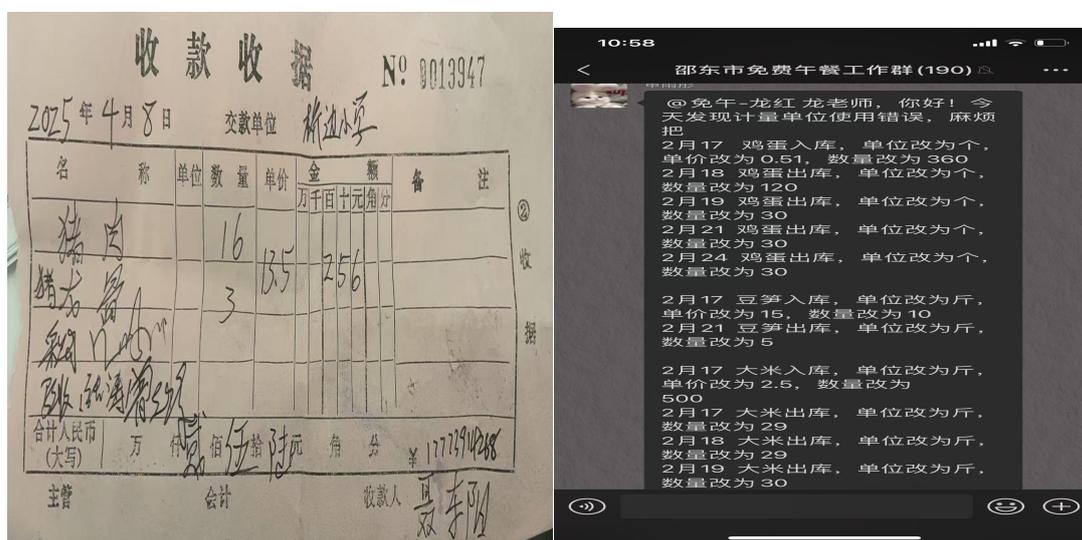
**问题 4 、 5:**留样有效性（部分食品留样份量较少，不足规定的 125g 以上。）；留样记录（食品留样记录中无留样人签字；无留样餐次和留样处理时间。）

整改方法：留样分量留足，并规范留样记录



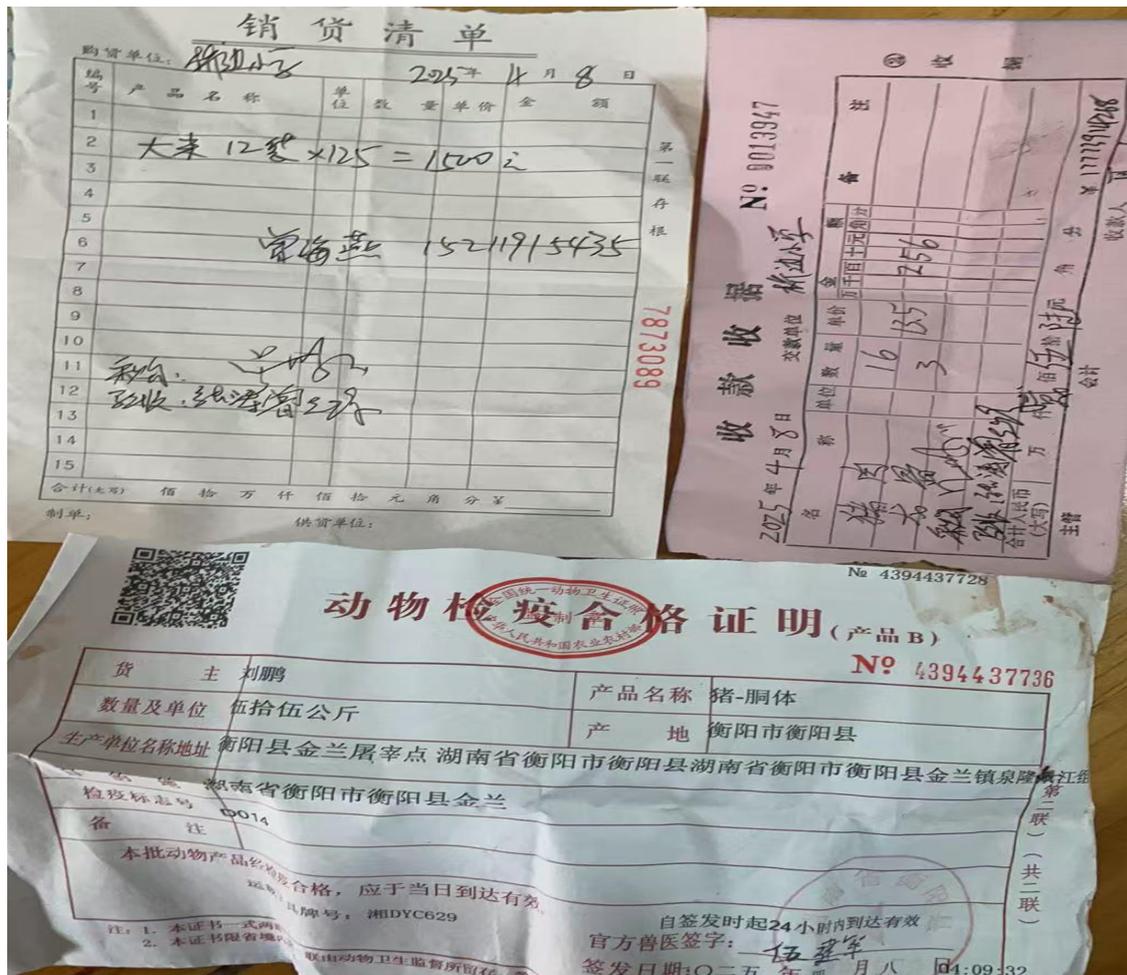
**问题 6：**翻阅学校近 4 周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实？（通过查看微博情况与账目对照，存在问题为：①公示的肉类食材表述为“肉”，表述模糊不清；②采购、消耗的部分食材计量单位为“件、块、瓶、桶、包、袋”，表述不规范，应按具体容量记录公示。）

**整改方法：**我校微博老师立即联系免午工作人员将前几周的计量单位全部规范化，并且肉类表述将“肉”改为“猪肉”。



**问题 7：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无供应商签字。）**

**整改方法：**在采购时严格审票，要商家填写完全。



**问题 8：** 入库台账是否有采购人员和验收人员两人或两人以上签字？（入库登记上无保管员签字。）

整改方法： 规范入库登记台账签字，并将以前未签好的字补齐。

品名		单价	数量	金额	余额	采购员入库签字
4.1	蒜苗	5	2	10		
	西里红干菜	5	2	10		
4.2	肉	13	3.3	43		
4.6	猪肚	13.5	16	216		
4.7	山药	24	15.6	530		
	白菜	6	20	120		
	平菇	2	20	40		
	豆角	4.8	10	48		
	新土豆	5.5	16	88		
	红萝卜	3	18	54		
	西红柿	2.5	20	50		
	青椒	4.3	10	43		
	西芹	4.5	12	54		
	蒜末	4.6	18	83		
	蒜末	7	1	7		
	玉米	4.1	11.5	47		
	蒜苗	5	2	10		
	香菇	5	2	10		
	豆豉	7.5	20	150		
	紫菜	4	10包	40		
	香干	1.6	60	96		
	红辣椒	8	2	16	2024.7.1	
	油	19.5	1桶	195	2025.4.2	
	榨菜	3.0	10斤	30		
	肉	13.5	8	108		
4.8	肉	13.5	8	108		
	猪肉	13.5	3	40		

**问题 9:** 出库台账是否有出库、领用人员两人及两人以上签字？（出库登记上领用人签字是老师，应为配餐厨师。）

整改方法：配餐厨师已在出库登记台账上签好字。

品名	出库数量	库存	备注	出库人员签字
大米	30			曾文强
肉	8			张艳
笋	5			申雨彤
红苕	16	10		张艳
馒头	3包			申雨彤
鸡蛋	1枚	4枚		
青椒	3			
大米	29			
肉	8			
鱼干	60块			曾文强
玉米	11.5			
红苕	10			张艳
平菇	10			申雨彤
青椒	3	9斤		
蒜末	1斤			
蒜末	2斤			
蒜末	2斤			
红苕	2斤			
大米	29			曾文强
肉	8			
红苕	16			张艳
土豆	18			申雨彤
芹菜	20			
青椒	3			
油	1桶			