

河南省南阳市方城县柳河镇小包庄小学

稽核整改反馈报告

1、因免费午餐配备的帽子厨师带上不合适，学校自己购买了厨师帽子，当天厨师均佩戴学校配备的帽子。口罩佩戴不规范属实。当天已要求厨师严格佩戴帽子及口罩。



2、当天肉类采购大部分为新鲜猪肉，因供货单位没有配够，又采购了2斤冷冻猪肉。

3、调味品中，茴香花椒作为原材料，存放在透明容器中，厨师可以很容易观察分辨，因此未粘贴标签。当天提出该问题后已经整改到位，粘贴了标签并写明材料名称。其他调味品均标识清楚。



4、免费午餐工作人员到厨房查看菜类时，已临近午餐时间，因此肉类及菜类已做深加工，并且工作人员并未当场称重肉类，反馈中关于肉类“当天看到情况与实际不符”这一说法仅靠其个人主观判断，并不严谨。

5、原始采购凭证近年来一直沿用此种模式，供应商不仅供货学校，同时也面向社会售卖各种食材，并提供有营业执照复印件，均为本地正规营业的商家。前期供应商未刻有印章，提出该问题后学校已和供应商沟通，现在原始采购凭证均盖有公章。





6、采购方式为定点采购。

7、2月10日采购食用油后，当天的菜品为素丸子汤，用的豆腐是油炸豆腐然后切成丝，丸子和豆腐在烹制时油量消耗较大，2月14日免费午餐工作人员拍照时菜已基本炒好，炒菜时过油的食用油放在盆中，以后做饭时会消耗掉。这部分食用油免费午餐工作人员未拍照。5顿饭后的第五天即2月17日才又采购调和油。