

# 河南省驻马店市泌阳县杨家集镇郑庄小学校 稽核整改反馈报告

通过本次免费午餐稽核人员的稽核检查，同时又学习了免费午餐操作的相关规范学习的不到位，使我们深切认识到问题的严重性。学校针对本次稽核立即召开全体教师及食堂从业人员大会，学校领导做出深刻检讨，并对从业人员进行严厉批评，并提出规范要求，以后将加强管理，保证不再出现类似行为。

对此次问题整改如下：

1. 从业人员去掉并保证在工作期间不佩戴戒指，项链，耳环等饰品。
2. 指甲每周一，周三，周五各剪一次。
3. 厨师健康证保证不能过期，不到期就办理新证。
4. 建立从业人员健康档案。
5. 制订从业人员培训制度，定期对从业人员进行培训，每月至少一次，存档待查。从业人员熟知食品安全及操作规范，并严格执行。
6. 制订校领导对从业人员轮流值班监督检查制度，责任到人，谁值班谁检查监督，谁负责。

对本次学校出现的问题，深感愧疚，学校一定认真整改，并严格执行下去！  
保证不出现问题！

河南省驻马店市泌阳县杨家集镇郑庄小学校

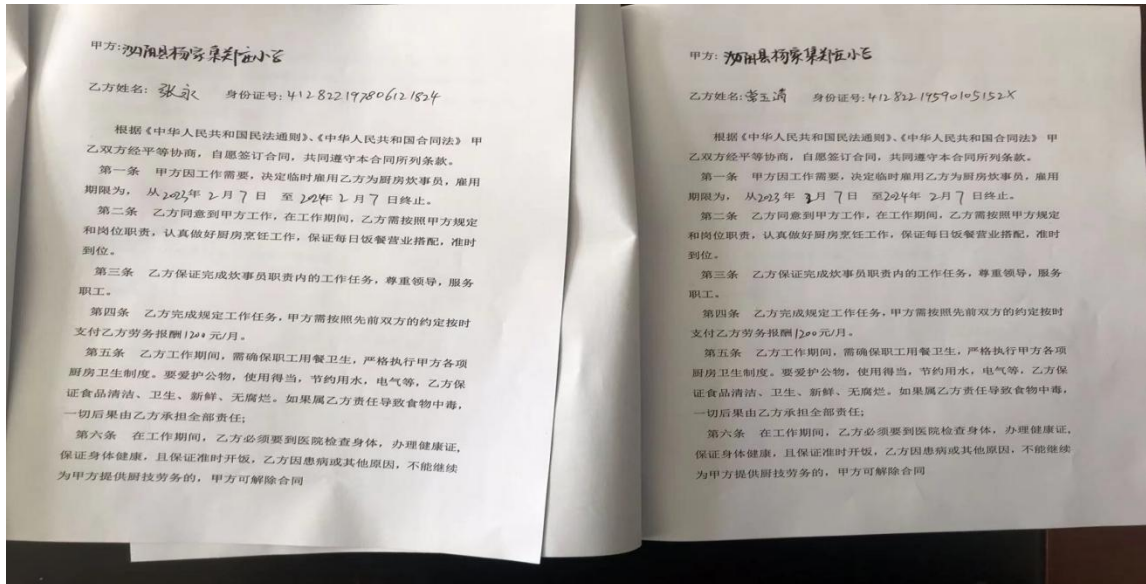
2023年4月7日

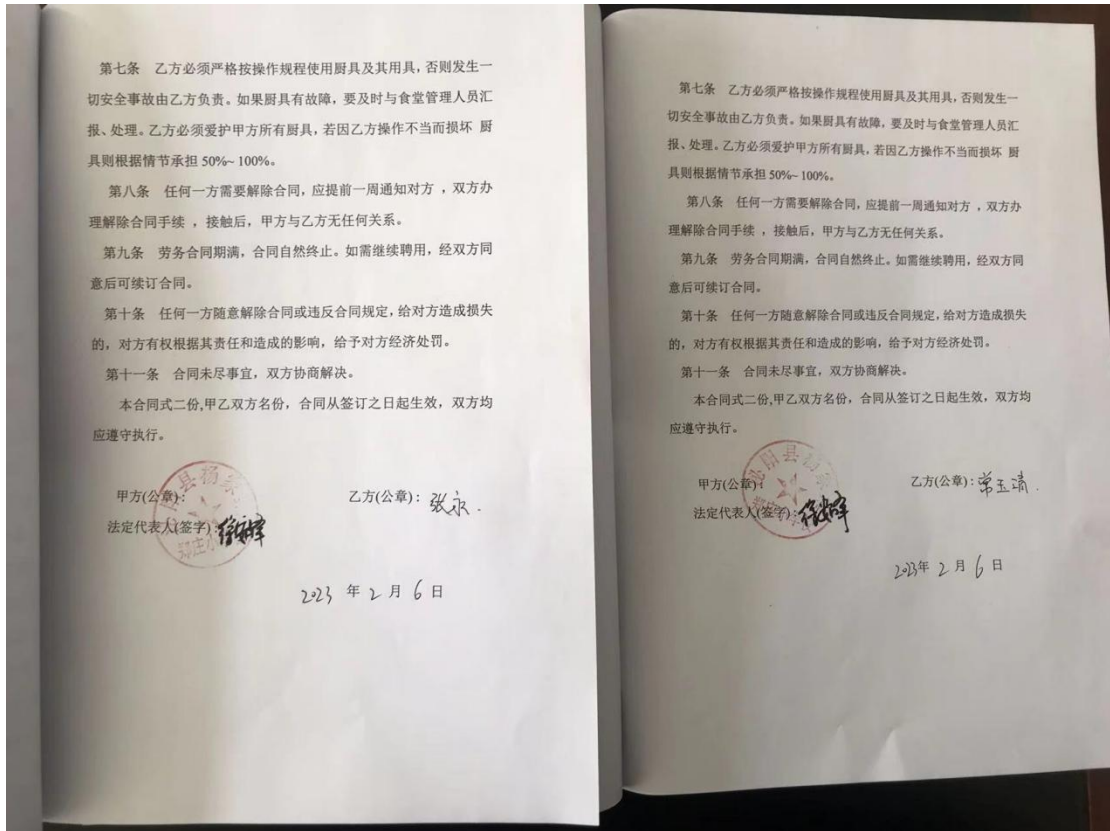
(下附图片)

### 健康证

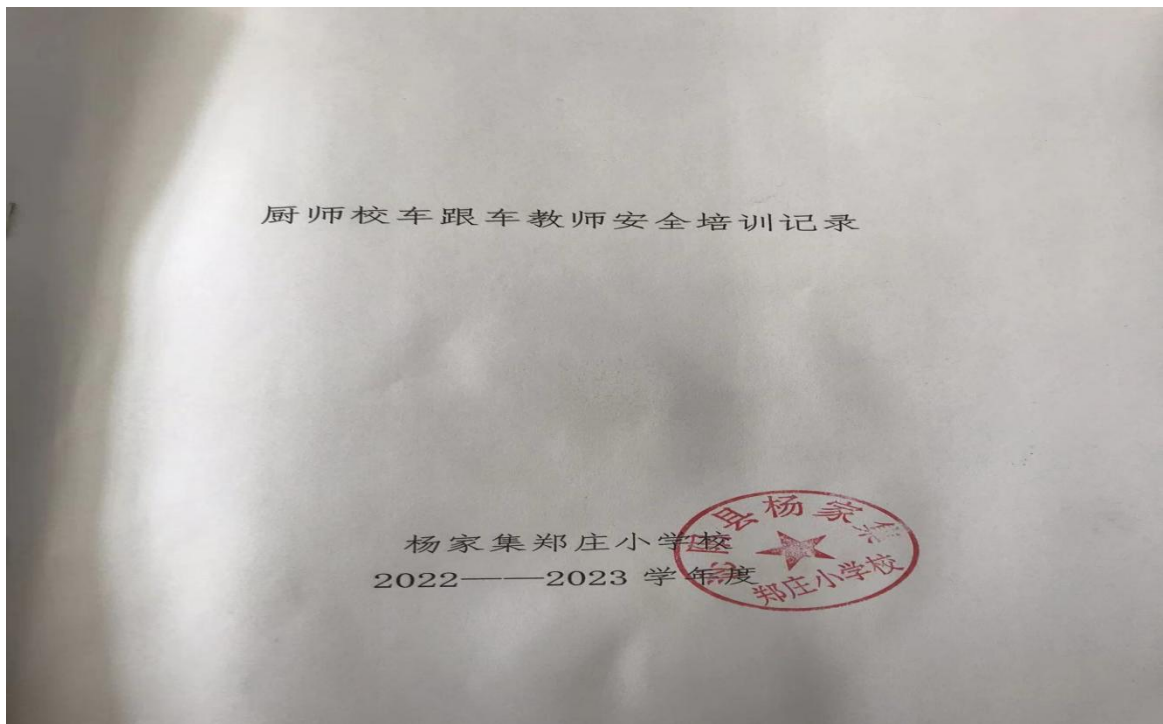


### 劳务合同





### 培訓學習



校车厨师培训记录

日期	2023.2.25	主讲人	徐安峰	出席人员	司机、校车教师及厨师
主题	安全检查和卫生打扫 日常应注意事项				
主要内容					
活动概要	<p>1. 校车做全面保养, 确保无安全隐患, 尤其是刹车系统的排查与保养.</p> <p>2. 厨房的卫生打扫, 做到擦窗式的清理, 确实做到位.</p> <p>3. 对厨房刀具做全面的消毒和清理, 检查厨房设备是否正常运转.</p> <p>4. <del>加强责任心的培训</del>.</p>				
小结	<p>4. 加强每位教师的责任心, 的培养, 应牢记, 安全是第一位, 我们要时刻绷紧这根弦.</p>				

校车厨师培训记录

日期	2.20	主讲人	张英	出席人员	常玉清, 张永
主题	食品安全				
主要内容	对食品加工, 购买, 存放等进行学习.				
活动概要	<p>1. 购买与核对, 禁止购买发霉的土豆, 四季豆, 生黄苣等, 不用成品的食品, 严把把关, 杜绝类似事情发生.</p> <p>2. 加工要做到生熟分开, 必须保证食品的熟, 所用调味品必须在保质期内, 无危害的添加剂.</p> <p>3. 保持厨房的卫生干净, 及时处理水渍, 污渍.</p>				
小结					



日期	2.22	主讲人	徐安公	出席人员	厨师和微博员
主题	对疏导过程中的漏洞总结分析				
主要内容	<p>老年在运营中存在的问题反馈及解决方法</p>				
动概要	<p>1. 厨房的卫生方面, 首先对两名厨师提出批评, 前做出清扫的标准, 对于厨房师个人卫生提出要求: (修剪指甲, 保持衣着干净, 佩戴口罩, 帽子等)</p> <p>2. 证件没有及时到位, 要求一周内解决要严格要求.</p> <p>3. 食品要多元化, 要注意搭配, 做好品尝和留样 (必须留足量并做详细的记录)</p> <p>4. 清理和消毒: 做到三对三洗刷, 之后各消毒20分钟, 洗刷完成后, 必须因热水冲洗一次</p>				
结	<p>5. 微博公示, 做到三对照, 及时对账检查之后再发微博, 争取做到无遗漏, 精准, 遇到问题, 马上汇报.</p>				

校车厨师培训记录

日期	3.10	主讲人	徐文峰	出席人员	驾驶员和跟车老师
主题	接送过程中的安全				
主要内容	学生上下车, 和安全驾驶				
活动概要	<p>1. 由各班教师把学生送到校车前(排队有序), 跟车老师逐一安排学生坐到相应的座位.</p> <p>2. 严禁学生在车内存, 无故离开座位.</p> <p>3. 在车没有停稳前, 学生不能离开座位. 学生下车后, 老师护送交给家长.</p> <p>4. 司机在行驶过程中要系安全带, 要保持车速, (不到不超车, 不急转弯, 不抽烟, 不接打电话), 并观察路况的情况.</p>				
小结	5. 校车停放后要检查座位, 做到关车前车内无留一人.				