

深底小学免费午餐稽查报告反馈

为了提高学校免费午餐质量，了解项目合作学校的食品安全管理状况，督促学校管理层提高食品安全意识，确保学生食品安全等方面内容，免费午餐稽查小组于2024年10月12日对我校进行一次严密的调查。

从调查中，发现我们学校的免费午餐有很多做得不足的地方，具体如下：

- 1、是否成立了校长为第一责任人的学校食堂管理机构(没有公示)
- 2、学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工(校有没有)
- 3、是否建立了明确的食品安全应急预案(没有)
- 4、是否设置了村校联合监督小组或膳食委员会(没有)
- 5、是否有从业人员健康档案？(无)
- 6、是否建立了从业人员晨检制度？(无)
- 7、是否有执行从业人员培训制度及相关记录？(无)
- 8、墙地面卫生(墙面有蜘蛛网，分餐间桌面有残留油迹，窗边有灰尘)
- 9、食材冷藏管理(冰箱底层有血水凝结)
- 10、散装食品盛装、密封(粮食（米）打开袋口，放地上)
- 11、原始采购凭证供应商信息是否完整、真实？(收据没有供应商的联系方式)

调查结束当天，学校马上组织全体教师和厨工进行一次严肃的会议，就稽查小组提出的问题进行讨论，共同出谋献策，采取行动，制

订整改方案，改进措施，加班加点尽快完善工作。

1. 制订了以校长为第一责任人的学校食堂管理机构制度。
2. 公示学校食堂管理机构多人参与的明确分工。
3. 建立了明确的安全应急预案。
4. 从这周起要求完整采购凭证供应商信息。
5. 要求厨师每天做好晨检以及厨房卫生工作。
6. 尽快做好未完善的工作，力求把工作做得最好。

深底小学

2024.12.03

2024秋深底小学免费午餐厨师晨检记录表

时间	体温	着装	饰物	性别	处理情况	备注
10月14日	36.3					
15日	36.1					
16日	36.4					
17日	36					
18日	36.2					
21日	36.1					
22日	36.4					
23日	36					
24日	36.3					
25日	36.4					
28日	36.2					
29日	36.2					
30日	36.1					
31日	36					
11月						
1	36.5					
2						
3						
4	36.5					
5	36.3					
6	36.1					
7	36					
8	36.2					
9						
10						
11	36.2					
12	36					
13	36.1					
14	36.5					
15	36.3					
16	36					
17	36.1					
18	36					
19	36.5					
20	36.3					
21	36.1					
22	36.3					
23						
24	36.1					
25	36.3					
26	36.5					
27	36.1					
28	36.1					
29	36.5					
30						
31						

深底小学免费午餐责任分工表

- 莫沛文： 主管免费午餐全面工作和消毒监督工作。
- 孔德隆： 主管免费午餐财务、微博、留样检查工作。
- 梁二姑： 主管采购工作。
- 李丽贞： 主管留样工作。
- 黎少英： 主管烹调、消毒、卫生等厨房工作。

在工
引起
沸 15
毒。
行洋

(1)
(2)
2024 年秋深底小学免费午餐食堂食品安全应急预案

为了保障全体师生健康地学习与生活,保证学校各项工作的顺利进行,促进学校食堂工作的管理和规范,防范食堂食物中毒事故的发生,切实有效地降低和控制中毒事故所造成的危害与影响,结合我校实际情况和有关部门要求,特制定本应急预案:

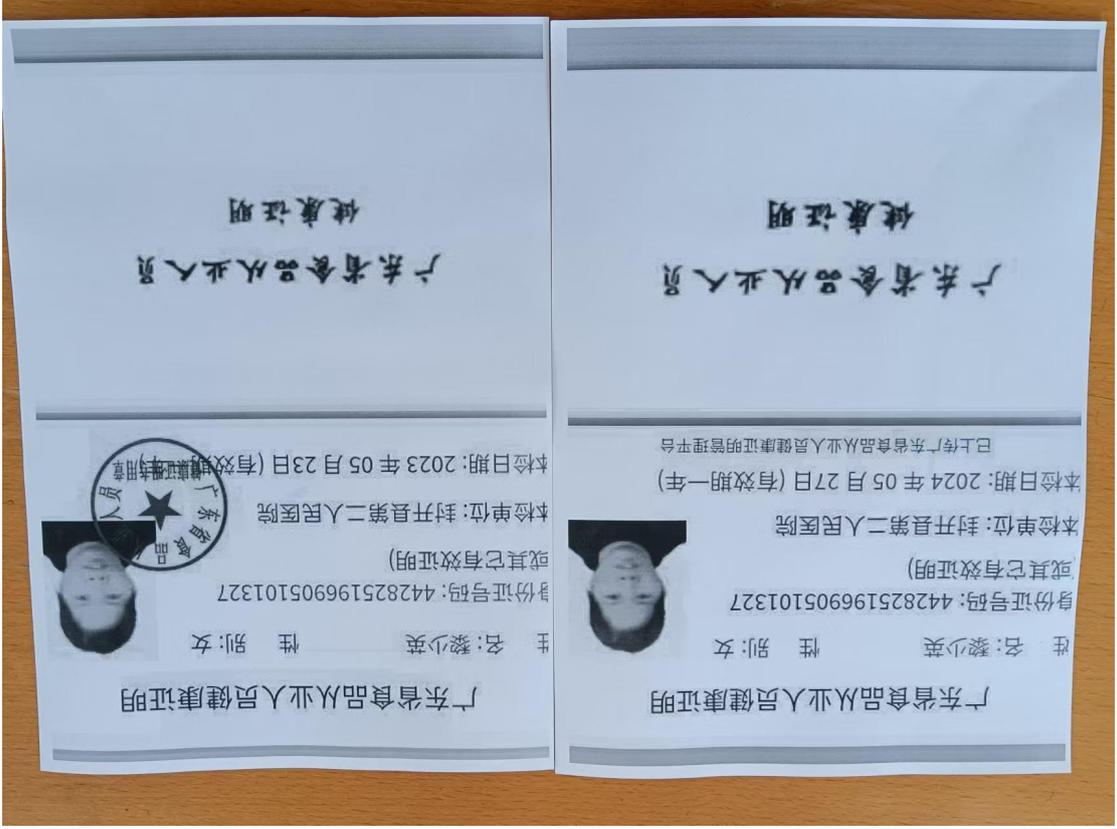
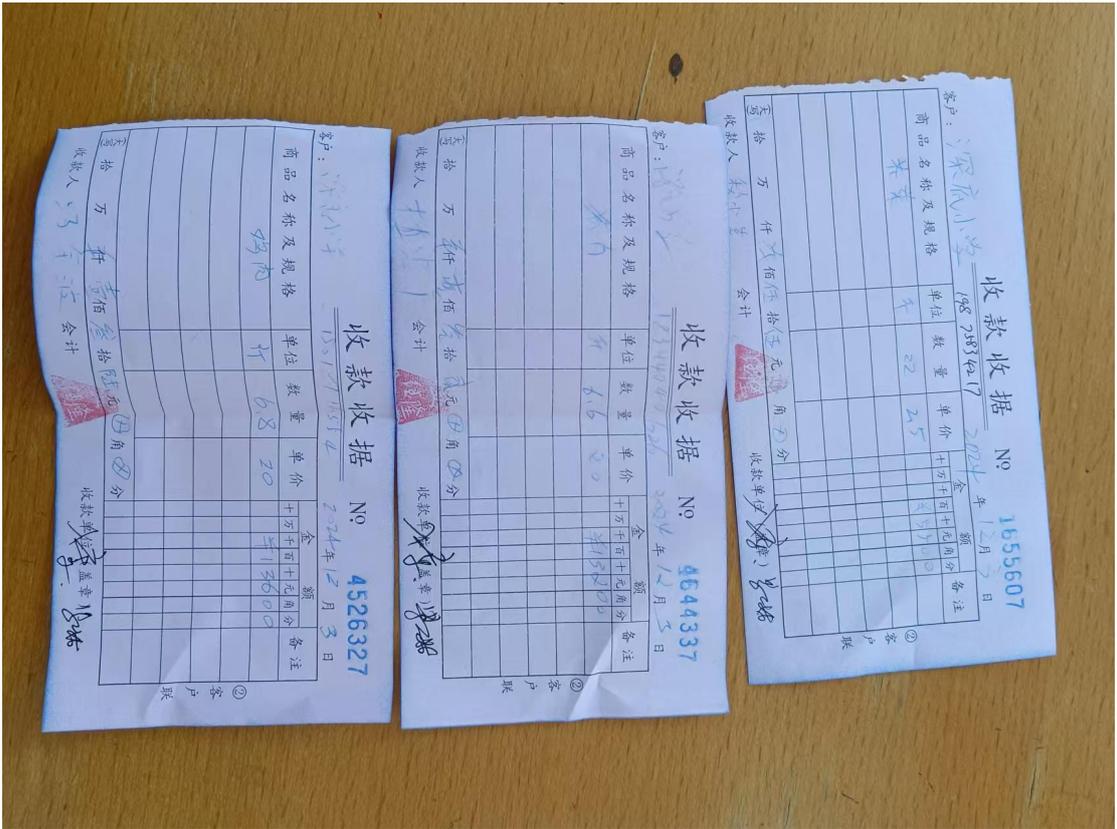
一、成立食品安全应急领导小组:

组长: 莫沛文
副组长: 孔德隆
组员: 学校全体教师

二、应急处理程序:

- 1、在食品供应过程中或学生用餐时发现食品感官性状可疑或有变质可疑时,经确认后,立即撤消处理该批全部食品,第一时间内通知所有学生停止用餐。
- 2、在全校范围内树立食品卫生安全意识,时时警惕食物中毒事件的发生,班主任发现本班学生就餐后有类似食物中毒可疑病情后要立即报告学校,全校进入紧急排除,通知有疑似中毒现象的学生紧急集中起来,并进行急救,用心协助医疗机构救治病人启动应急预案,采取抢救措施。
- 3、第一时间向上级教育行政部门、卫生部门汇报。









深底小学免费午餐村校联合监督小组委员会

组长：莫沛文

副组长：龙旭升

主要成员：植国生、孔德焕、孔祥南、
孔德隆、李丽贞

小组成员可以随时参与试餐，值日教师
必须每天陪餐。

深底小学

2024.09.01



深底小学免费午餐培训制度

一、培训目标

提升食堂从业人员的食品安全意识、专业技能和服务水平，确保学校餐饮服务的安全与质量。

二、培训对象

学校食堂所有管理人员、厨师、帮厨、服务员、采购人员及其他相关工作人员。

三、培训内容

- 食品安全法规：《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等相关法律法规，强调食品安全责任与违法后果。
- 食品卫生知识：食品污染的种类与预防（如微生物污染、化学污染、物理污染）、食品储存与保鲜要求、餐具清洁与消毒方法等。
- 烹饪技能与营养搭配：烹饪技巧提升、食材处理方法、合理营养搭配原则，以满足学生生长发育需求并提高菜品质量。
- 服务意识与职业素养：服务态度培训、团队协作精神培养、个人卫生习惯养成及应急处理能力（如应对突发食品安全事件、学生投诉等）。

四、培训方式

学校食堂从业人员培训记录

一、培训时间

2024年10月14日

二、培训地点

学校会议室

三、培训讲师

主讲：学校负责人 莫沛文

四、培训内容摘要

1. 重点讲解了食品安全法中关于食品生产经营过程控制、从业人员健康管理等关键条款，并结合实际案例分析违法违规行为的危害与法律责任。

2. 介绍了常见食品污染案例及预防措施，如夏季食品易受微生物污染的原因及应对方法，以及不同食材的正确储存温度与湿度要求。

五、培训参与人员名单

所有教师和厨工

六、培训总结

本次培训总体效果良好，员工参与度高，对食品安全法规和卫生知识有了更深入的理解。但部分员工在实操操作考核中仍存在一些问题，如餐具消毒流程不够规范等，需在后续工作中加强监督与指导，计划在下次培训中增加实操操作演练环节以巩固培训效果。

培训负责人签名：莫沛文

日期：2024年10月14日





切配间