

湖北省黄冈市蕲春县青石镇温泉小学

免费午餐稽核整改反馈报告

2023年4月14日，免费午餐基金工作人员对我校免费午餐项目的运营情况进行了现场稽核，发现我校食堂在管理中存在一些不规范的情况，我校针对报告中所提出的清单问题，及时进行了整改，现将整改情况汇报如下：

一、存在的问题：

1. 食堂从业人员培训记录无具体内容。
2. 食堂操作间地面湿滑。
3. 部分食品留样份量不足规定的125g以上。
4. 食品留样记录中留样人签字有姓无名为无效签字，缺留样份量、餐次、储存方式。
5. 微博公示的应到用餐人数长期一直为114人，稽核当日现场核查的应到用餐人数为124人，误差10人，未及时更新说明。
6. 稽核当日为4月14日的微博公示信息于4月17日公示出来，超过了规定的48小时，无任何原因说明。
7. 微博公示的信息中长期无主食名称和图片内容体现，公示的用餐人数无详细分布情况。
8. 采购食材的原始凭证上供应商签字有姓无名，为无效签字。

二、整改措施

- 1、食堂从业人员培训记录按规定记载详细内容。
- 2、操作间地面每天用湿拖把拖净后再用干拖把吸干水份，保持地面干燥。
- 3、食品留样严格按照规定留存125g。
- 4、食品留样记录严格按照规定留样人签字必须有名有姓、留样份量、餐次、储存方式精确。
- 5、微博公示的应到用餐人数一直为学生114人，教职工10人，共计124人。今后微博公示及时做说明。
- 6、4月14日为周五，微博管理员因考试未能及时发布微博，已勒令微博管

理员每天按时发布微博公示。

7、微博公示的信息按规定已发布主食名称和图片内容，公示的用餐人数分布为学生人数与教职工人数、免午人数。

8、采购食材的原始凭证上供应商签字必须有姓有名。

三、后续的管理

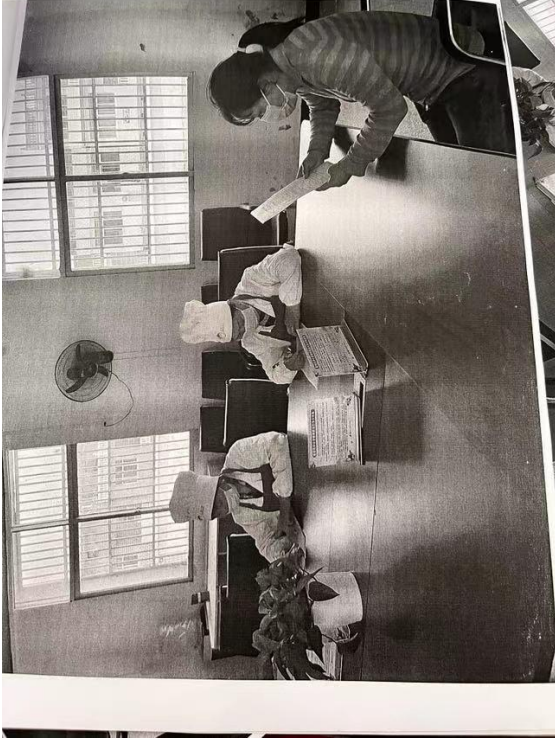
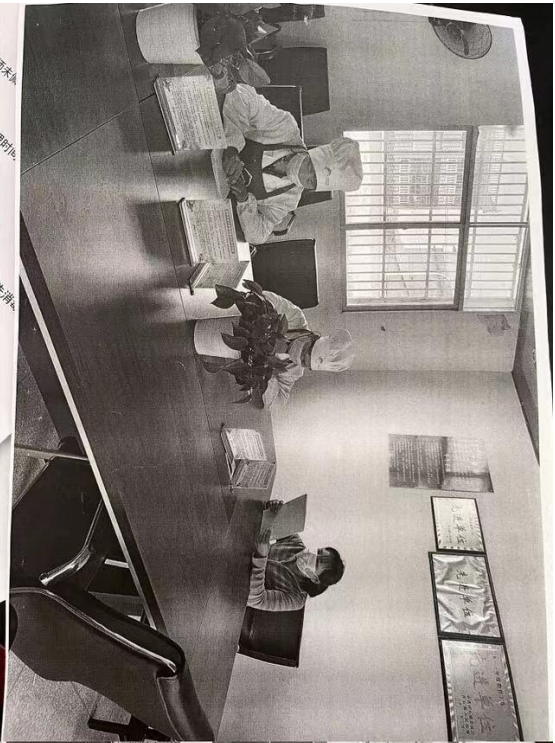
会严格加强后勤人员及微博信息员的管理，后勤管理人员及厨师坚持做到以上几点，随时接受上级领导及免费午餐工作人员的督查。

青石镇温泉小学

2023 年 11 月 14 日

食堂人员培训

青石镇温泉小学食堂员工培训记录			
时间:	5月28	地点:	学校食堂
记录:	梅彦君	主持人:	吴新梅
参训人员:	孙雪梅 梅彦君		
参训主题:	食堂常规培训		
主要内容	一、食品留样 1. 每天留样两份,每份125克,保存48小时。 2. 留样容器要消毒,密封。 3. 食品留样要记录。 二、食品存放要整齐。 三、食品配餐要合理,要中荤素。		



学校食堂管理人员和从业人员 培训教育方案

为了进一步规范学校食堂食品安全经营行为，提高校园食堂食品安全管理者和从业人员的食品安全意识，保障学生饮食安全，特制定本方案。

一、指导思想

对学校食堂食品安全服务工作进行详细地讲解培训和经验交流，培训内容丰富、通俗易懂、措施有力，为下一步更好的开展学校食堂服务工作指明方向、提出要求；通过这次培训后，我们作为学校食堂的食品安全服务人员，坚决做到一时一刻都不能放松，必须进一步增强责任感和紧迫感，以更加扎实的工作和更加有效的措施不断强化学校食堂食品安全服务工作，保障在校师生的餐饮食品安全。

二、培训的目的

学校食堂食品安全工作直接关系到全体师生的身体健康和生命安全，将把强化学校食堂食品安全管理作为一件大事来抓，当做一件长期性、基础性工作来抓，以认真负责的态度把这项工作做深、做细、做实，为政府分忧、让家长放心、使群众满意，努力营造一个安全健康的育人环境。培训能够丰富食堂管理人员食品安全知识，提高食品安全意识，保障了师生的身体健康和生命安全，进一步规范校园的安全

工作。

三、参加人员

学校全体食堂管理人员和从业人员

四、培训时间安排

每月1日和15日中午12点—2点安排2小时进行培训和学习。

五、工作要求

(一) 加强对员工食堂食品卫生安全监管，认真贯彻落实食品安全相关法律法规。

(二) 强化对员工食堂所需粮、油、肉、蔬菜、水果、豆制品、鱼类产品等原材料的食品卫生安全管理，建立原料进货索证索票制度和食品原料、食品添加剂、餐厨垃圾处理、食品检验报告制度、食品进货查验记录制度，防止假冒伪劣食品进入食堂，严禁使用非食用物质和滥用食用添加剂，确保食品安全、卫生、餐饮用具卫生安全达到规定标准。

(三) 开展以预防食物中毒事故为重点的专项监督检查，建立食物中毒或其他食品等突发事件的应急处理机制，健全食物中毒事故或其他报告制度和食品安全责任追究制度，做好食品安全保障工作。

(四) 加强对员工食堂环境的管理，要求食堂内外环境要保持整洁，所有的餐具要陈列有序，食堂食品加工场所包括厨房、出品间，应按要求做好防水、防潮、防蝇、防

尘、冷藏、冷冻消毒、排风装置等设施。

(五) 严格落实食品索证索票制度并建立进货台账，安排专人负责检查，杜绝不合格食品进入食堂。

(六) 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查。食品贮存仓库内禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。用于保存食品的冷藏设备必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品要分柜存放，并严格按照操作规程加工和出品。

(七) 加强对餐饮部门员工饮食安全知识的宣传、培训工作，强化全员食品安全管理。

六、培训教育内容

1. 法律法规知识

组织开展食品安全工作培训会，从《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规及规章制度入手，结合前期校园食品安全专项检查时发现的相关问题及餐饮服务单位所存在的薄弱环节，从人员健康管理、场所环境、采购贮存、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、食品留样、新冠肺炎疫情防控工作、食品安全事故的预防和处理等方面进行详细的讲解和阐释等。

2. 学校食堂从业人员要严格执行餐饮服务食品安全操作规范，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、

亚硝酸钾），不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。食品库房不得存放有毒、有害物品，学校食堂用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准等指标。

3. 学校食堂从业人员严格把好原料采购关、加工制作关、环境卫生关，要求食物加工和就餐场所应保持清洁卫生并定期进行消毒，餐具应按规范要求及时清洗、消毒和保洁，学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒。

4. 学校食堂严格执行进货查验制度，认真查验供货商的营业执照、食品经营许可证和批次检验报告，每天购进蔬菜要如水浸泡半小时以上，以防残留农药和菜虫等现象的可能发生，督导学校食堂要当餐制作，当餐食用，杜绝提供剩菜剩饭，保证向学校师生提供健康、安全、放心的饮食消费，严防食品变质、变质和污染，一旦发现，立即严肃处理。

5. 学校成立专门管理机构，负责食堂日常管理工作，主要负责检查、监督、留样、填表和食堂档案等，不定期对食堂进行抽查，在师生中开展民主评议测评，发现问题及时解决。

七、教育培训管理保障

(一) 定期组织从业人员学习食品法律法规及相关知识，学习与本岗位相关的卫生习惯及操作标准，使从业人员了解

加强地面清洁

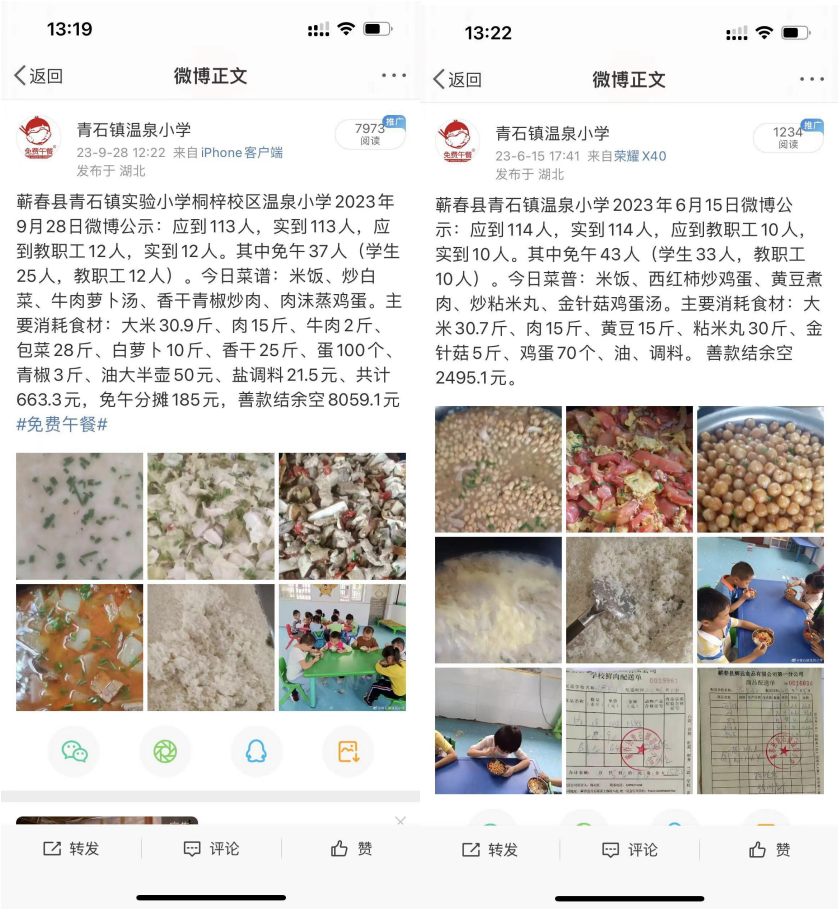


加强留样管理



2023年 青石镇温泉小学留样记录表						
日期	份量	餐次	菜名	储藏方式	留样人	留样时间
10.8	125g	中	米饭 猪肉片 1.25g	冷	杨能富	11:55
10.9	125g	中	牛肉土豆片 蒜泥炒茄子 米饭 蒜泥炒肉 炒包菜	冷	杨能富	11:50
10.10	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.11	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.12	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.13	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.14	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.15	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.16	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.17	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.18	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.19	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.20	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.21	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.22	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.23	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.24	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50
10.25	125g	中	蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉 蒜泥炒肉	冷	杨能富	11:50

加强微博管理



加强食材采购管理

