

民族学校食堂整改报告

整改背景

根据近期免费午餐对食堂工作专项检查结果，针对检查中发现的 12 项问题，我校高度重视，立即组织相关部门召开专题会议，研究整改措施，明确责任分工，确保问题逐项整改到位，切实保障师生用餐安全与服务质量。

存在问题及整改措施

1. 厨师备餐过程着装不规范

问题：厨师未规范佩戴口罩，工作服清洁度不达标。

整改：

- 立即组织食堂从业人员进行《食品安全操作规范》专项培训，重点强化着装规范要求；
- 每日上岗前由食堂管理员检查口罩佩戴及工作服清洁情况，建立检查记录台账；
- 增购工作服与口罩储备，确保每日更换清洁消毒。



2. 从业人员健康档案缺失

问题：未建立从业人员健康管理档案。

整改：

- 重新梳理所有从业人员健康证明，建立电子与纸质双档案；
- 要求新入职人员必须持有效健康证上岗，并定期更新档案信息。

民族学校食堂从业人员健康档案

民族学校食堂从业人员：

厨师：李春柏

食堂管理员：熊锋

学校总务，采购员：黄雨豪

从业人员健康证：



3. 晨检制度执行不到位

问题：无近期晨检记录。

整改：

- 制定《食堂从业人员晨检制度》，每日记录体温、手部卫生及健康状况；
- 由总务主任每周抽查晨检记录，发现问题立行立改。



4. 食品分餐工具不规范

问题：使用一次性塑料制品分餐。

整改：

- 立即停用一次性塑料餐具，采购符合食品安全标准的不锈钢分餐工具；
- 加强分餐流程监管，确保工具清洁消毒后使用。

5. 食品留样管理问题

问题：留样提前处理、标签及记录缺失。

整改：

- 严格执行每餐次菜品留样制度，留样量 $\geq 125g$ ，保存 48 小时；
- 规范填写留样标签（含菜名、日期、留样人），同步完善留样台账；
- 指定专人负责留样管理，定期核查留样情况。



食品留样记录						
日期	食品名称	留样时间 (H:MM)	留样数量 (g)	保存温度 (°C)	放置时间 (H:MM)	留样人姓名
2.19	鸡蛋汤 豆腐丝 白菜汤 米饭	11:55	125	6°C	2.21 12:20	徐
2.20	芹菜炒肉 冬瓜 鸡蛋汤 米饭	11:50	125	6°C	2.22 12:20	徐
2.21	西红柿肉 冬瓜 鸡蛋汤 米饭	11:50	125	6°C	2.23 12:20	徐
2.24	芹菜炒肉 冬瓜 鸡蛋汤 米饭	11:50	125	6°C	2.26 12:20	徐
2.25	一碗汤 豆腐丝 西红柿炒肉 米饭	11:50	125	6°C	2.27 12:20	徐

备注：1. 每餐要填写。2. 放置时间必须写到月、日，间隔 48 小时以上。3. 保存条件为：1-8°C 以内。

食品留样记录						
日期	食品名称	留样时间 (H:MM)	留样数量 (g)	保存温度 (°C)	放置时间 (H:MM)	留样人姓名
2.26	芹菜炒肉 西红柿炒肉 白菜汤 米饭	12:50	125	6°C	2.28 12:20	徐
2.27	鸡蛋汤 芹菜炒肉 西红柿炒肉 米饭	12:50	125	6°C	3.1 12:20	徐
2.28	鸡蛋汤炒肉 西红柿炒肉 鸡蛋汤 米饭	12:40	125	6°C	3.2 12:20	徐
3.3	鸡蛋汤炒肉 鸡蛋汤 西红柿炒肉 米饭	12:40	125	6°C	3.5 12:20	徐
3.4	芹菜炒肉 豆腐丝 西红柿炒肉 米饭	12:40	125	6°C		徐

备注：1. 每餐要填写。2. 放置时间必须写到月、日，间隔 48 小时以上。3. 保存条件为：1-8°C 以内。

6. 学生餐前卫生管理不足

问题：学生未落实餐前洗手。

整改：

- 在食堂入口增设洗手池并配备洗手液，张贴“餐前洗手”提示标识；
- 联合班主任开展食品安全主题教育，强化学生卫生习惯培养。



7. 备餐量分配不科学

问题：低年级浪费、高年级供应不足。

整改：

- 建立年级用餐量动态统计机制，按需调整各年级备餐比例；
- 分餐时优先保障高年级学生需求，低年级推行“少量多次”取餐制度。

食堂备餐分配

人数：

一年级：6人	五年级：2人	九年级：12人
二年级：4人	六年级：6人	
三年级：8人	七年级：5人	
四年级：10人	八年级：12人	

米饭分配：（根据实际情况动态分配）

九年级：5斤
八年级：4斤
七年级+六年级：3斤
四年级+二年级：3斤
三年级+一年级：3斤
老师+五年级：4斤 共计 22斤

汤菜分配：

按需调整各年级备餐比例，优先保障有菜量不够班级学生需求，经常有剩菜的班级推行“少量多次”取餐制度。

8. 微博公示信息错误

问题：用餐人数公示为 0，食材计量单位不规范。

整改：

- 对负责教师进行业务培训，确保每日数据准确录入；
- 修订公示模板，食材单位按“公斤”“升”等标准计量单位标注；在用包，桶等单位的食品名称旁边做好标注。
- 增设主食类目公示，同步上传餐品实拍图片。

9. 入库台账签字不完整

问题：台账缺少双人签字确认。

整改：

- 严格执行采购验收双人签字制度，验收人需核对食材质量与数量；
- 每月由财务部门抽查台账完整性，发现问题追责到人。

食堂物品入库、出库分类台账

商品类别： 商品名称：

2025年		摘要	入库				出库		
月	日		数量	单价	金额	签名	日期	数量	单价
3	7	西红柿						3	
		土豆						20	
								3	
3	10	猪肉	6.47斤	15	97	张		6.47斤	
		笋皮肉	8.41斤	12	106	张			
		青蒜	7斤	3	21	张		4	
		芹菜	20.6斤	2.5	51.5	张		20.6	
		油豆腐	7斤	6.5	45.5				
		香干	45块	0.8	36	黄		45	
		土豆	40斤	1.9	76	黄			
		西红柿	21斤	15.3	32.13	黄			
		辣子	21斤	1.5	32	黄			
		白萝卜	11.4斤	1	11	黄			
		葱	3斤	2.6	11	黄			
		出菜						1	
		鸡蛋						30	

特此报告

民族学校后勤管理处

2025年3月10日