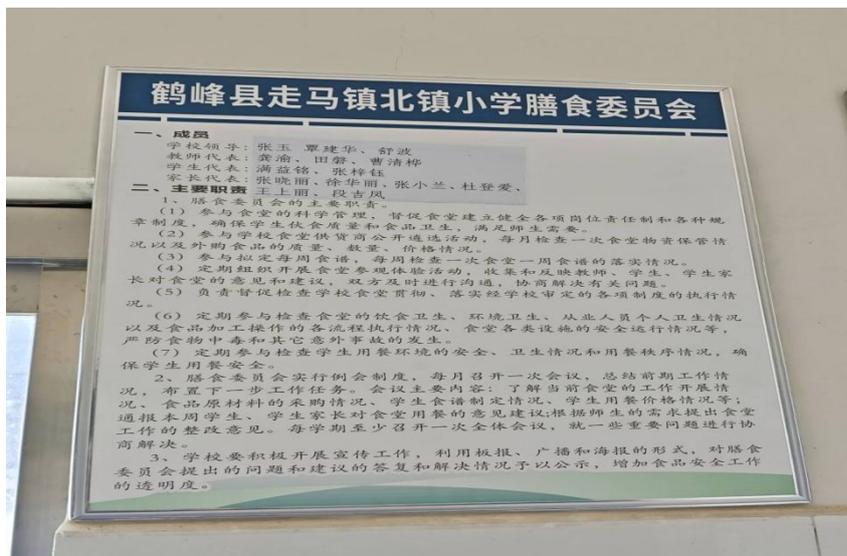


# 鹤峰县走马镇北镇小学 关于免费午餐基金稽核检查的整改报告

本次免费午餐基金稽核专员对我校进行了检查，针对检查问题，我校高度重视，立即召开校委会及后勤工作会议，制定了详细的整改措施。通过此次工作的开展，进一步明确了相关人员的责任，提高了认识，进一步增强食堂管理人员、食堂人员的法律意识和责任意识。

## 一、膳食委员会相关校外代表无具体人员姓名

原因及整改措施：我校膳食委员会校外代表为家长委员会成员和村代表，因每年家长委员会成员都会发生变化，因此在设置时无具体人员姓名。我校校膳食委员会已重新制定，将相关校外代表标明姓名，当人员更换时，及时更新委员会名单。



膳食委员会图片

## 二、一名厨师须发外漏

原因及整改措施：一位厨师为短发，在操作过程中头发随着动作从帽子中散落出来。我校已召开后勤会议，再次要求厨师做好“三穿一戴”，戴帽时需将全部头发收进帽子内，用发夹夹稳，不得有外漏的须发。

## 三、一名厨师佩戴戒指

原因及整改措施：一名厨师佩戴的为结婚戒指，已要求此厨师在工作期间不得佩戴饰品，重视食品安全，按照要求做好“三穿一戴”。

## 四、食堂地面有积水

原因及整改措施：食堂地面在修建时地面未修平整，食堂工作人员在操作过程中产生的水落在地面未及时处理，导致地面产生了积水，今后要求厨师规范操作，并及时用拖布处理积水，在非凌冻天气及时关闭水龙头，保持地面干燥。



厨师“三穿一戴”及处理积水图片

### 五、冰柜内少量食材没有采取安全隔离措施

原因及整改措施：我校已对食堂工作人员、验收、保管人员进行培训，说明冰箱内摆放也需遵照要求，冰箱的盖子不等于储存在内的每样食材的盖子，冰箱内的食材一定要规范采取好安全隔离措施，生熟分开，荤素分开，半成品与成品分开，做好防蚊防鼠防虫措施，确保食材是干净卫生的。



冰箱内食材安全隔离图片

六、是否有采购高风险类食材，如四季豆、凉拌菜、发芽土豆、鲜黄花菜、鲜木耳、野生菌、野菜等？

原因及整改措施：本次验收人员在验收时验收不严，验收时只查看了口袋中上层的土豆，上层未发芽，变质，未将土豆全部翻出进行检查，本次将发芽土豆全部退回，并联系土豆供应商更换新土豆，今后要求供应商采用透明袋子或菜筐运送土豆，并告知验收人员在验收时不可掉以轻心，逐项查看，确保质量过关，重量达标。



### 更换的土豆图片

七、蔬菜或肉类食材是否存在异味或明显腐烂变质、颜色或性状感官异常？

原因及整改措施：验收人员在验收时验收不严，验收时只查看了口袋中上层的土豆，上层未发芽，变质，未将土豆全部翻出进行检查，今后要求验收人员在验收时不可掉以轻心，逐项查看，确保质量过关，重量达标，并请食堂厨师在进行食材处理时，认真检查食材的外观、颜色、味道、是否明显腐烂变质，对有问题的食材及时反馈验收保管人员，由学校联系商家退回，对出现问题的商家在招标时酌情考虑。

八、食品留样记录不全，缺少年份、贮藏方式和审核人

原因及整改措施：学校一直使用食堂电脑内贮存食品留样电子表格，表格内没有设置“贮藏方式”和“审核人”，学校本次根据免费午餐基金会要求立即修改食品留样表，添加“贮藏方式”和“审核人”两栏，并要求食堂工作人员在留样时标清留样年份，要求审核人员在审核时检查留样及记



十、翻阅学校近 4 周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实？（经过认真核查学校近期的微博公示用午餐情况

发现的问题为：（一）公示的食材入库情况无采购当日的合计金额数据；（二）2024 年 1 月 10 日公示的菜品内容为 9 日的内容，没有及时变更；（三）2024 年 1 月 10 日公示的出库食材中有 11 斤排骨，而菜品内容中无相关排骨菜品；（四）2024 年 1 月 11 日公示的公示的出库食材中有 1 斤辣子鸡，而菜品内容中无相关鸡肉菜品。

原因及整改措施：（一）由于发布微博公示的老师对微博公示要求理解不透彻，没有注意到相关细节问题，导致微博中公示食材入库时只公示了当日蔬菜的合计金额数据和当日肉类的合计金额数据信息，未将两者的合计金额一起算出并公示。学校相关老师将加强学习，不断提高工作能力和业务水平，将严格按照免费午项目学校日常工作手册的要求，如实公示菜品、食材、资金使用情况，做到公开透明。（二）2024 年 1 月 10 日微博管理员在公示 10 日菜品内容时忘记修改内容，导致公示有误，我校微博管理员已对 2024 年 1 月 10 日的公示进行修改。（三）2024 年 1 月 10 日公示的出库食材中有 11 斤排骨，当天制作的菜品为海带排骨汤，部分排骨在汤下，看照片不容易发现汤下的排骨；（四）2024 年 1 月 11 日公示的出库食材中有 1 斤辣子鸡，此辣子鸡为调料，因此菜品内容中无相关鸡肉菜品。学校相关老师将加强学习，不断提高工作能力和业务水平，将严格按照免费

午项目学校日常工作手册的要求，在微博及时公示当日食材入库合计金额数据；及时按照实际公示菜品内容，确保微博公示、学校出入库记录、留样记录三者一致。



十一、原始采购凭证供应商信息是否完整、真实？（采购食材的原始凭证上部分供应商签字为机打姓名，为无效签字。）

原因及整改措施：由于部分商家提供的食材原始凭证为机打票据，有个别商家的极少数单据忘了手写签字，导致供应商签字变成了无效的机打签字。学校将加强对财务单据的规范管理，要求供应商必须在机打的票据上手写签字并盖章。并告知验收人员在验收时仔细查验供货单，对不符合要求的供货单予以退回。





我校将以此次整改为契机，按照免费午餐基金会和县教育局后勤管理中心的要求搞好食堂管理、服务、食品卫生安全等方面工作，举一反三，进行全面的自查与整改，确保食堂管理不出问题。

张玉

2024.3.11

鹤峰县走马镇北镇小学

2024年3月11日

