

韩家岭小学食堂整改报告

2016年9月26日，免费午餐探访者来我校进行食堂常规工作检查，分别检了午餐人数、卫生、质量、数量、管理、财务、食品原材料采购流程、食品留样及库存等情况。在检查过程中，我校午餐工作基本符合要求，但在食品留样量及留样时间、出入库记录的规范、厨师手部卫生，饭菜量，餐具消毒等方面还有所欠缺，做的不到位。为此，根据检测结果要求我校食堂进行整改。对以上检查不合格的情况我校进行了整理、自查和整改。

（一）检查中的问题及自查情况如下：

- 1、厨师手部卫生不干净。
- 2、食品留样数量不够、记录没有精确到时分、留样不足48小时。
- 3、学生碗筷统一消毒管理未按要求。
- 4、有时午餐不够吃。
- 5、用餐图片微博发送太少。
- 6、出入库记录不标准。

（二）整改情况如下：

我们针对此次检查的整改通知及自查结果，认真学习，并召开食堂工作会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作各个关口（食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品安全关等），确保食品卫生安全。针对此次事件，我校食堂针对食品卫生关、食品留样关、微博图片公示、出入库记录不标准等常规工作整改如下：

1、厨师手部卫生问题：

就厨师手部卫生问题，我们已经通知厨师，厨师也表示自己在以后要的操作中时刻注意，而且也要求老师及学生对厨房及厨师的卫生进行督查，及时发现问题及时处理，厨师也表示理解与支持。

2、食品留样数量不够、记录没有精确到时分、留样不足 48 小时，就以上问题，我校要求厨师重视留样问题。

(1) 每次餐前取样，每次留样 200 克以上。

(2) 留样记录上留样时间要精确到几时几分。

(3) 留样食品要保存 48 小时以上。

3、学生碗筷统一消毒管理未按要求。

就以上问题，我们实行周一至周五专人专碗专筷，单独保管，周五下午集中消毒，周一领去。就这种保管方法在开家长会上上家长也赞同。

4、有时午餐不够吃。

对于饭菜不够吃的问题，我们进行了调查，学生反映够吃，在以后的午餐中，不管是什么饭菜，我们都会多准备点花卷，这样可以保证学生够吃，也可以不剩饭菜，不浪费。

5、用餐图片微博发送太少。

受网络限制，我校微薄不能及时发布，在以后我们会注意此方面的问题。

6、出入库记录不标准。

对照要求，严格执行

7、食堂常规工作

(1) 加强炊事员个人卫生管理，规范着装上岗；加强厨房整体环境卫生管理，做到厨房各个区域干净整洁；

(2) 重视食品安全，严格日常食材的存放要求做好日常食品留样记录；

(3) 对午餐资金的收支管理进行独立核算，规范相关资金的使用；

(4) 重视有关台账及财务规范管理方面的问题。

(5) 把好食品采购关、食品存贮关、食品操作关。责任到人，发现问题，一查到底。

(6) 抓好食堂环境卫生工作，随时保持食堂干净整洁。