

中营镇麻水小学免费午餐整改报告

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照免费午餐基金会、教育局要求，针对中国社会福利基金会免费午餐基金 2016 年 10 月 29 日对中营镇麻水小学的调查报告中提出的建议，学校食堂食品安全进行了一次详细的自查，现将食堂食品安全整改工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，老师专管，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组 长： 田凯

成 员： 王红伶、卞佳富、严露、吴梦

二、整改措施和整改情况

（一）食堂概况

在学校食堂用餐的：现有学生 101 人，教职工 17 人，餐厅两间。储物间一间，操作间一间。

（二）根据调查员的建议，作以下整改措施

调查员建议

6 调查员建议

调查员对麻水小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- （1）建议该校加强厨房操作间卫生管理，确保操作间整体环境干净整洁；
- （2）建议该校尽量避免采购二次加工半成品食材作为常规食材；
- （3）建议该校及时调整食堂管理和财务相关岗位，确保环节独立，责任清晰；
- （4）建议该校对食堂管理台账及财务账目及时完善并落实责任签字信息，确保监

督机制有效及可追溯性。

1、卫生

(1)、**学生卫生：**重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会有针对性地对学生进行食品卫生宣传教育。



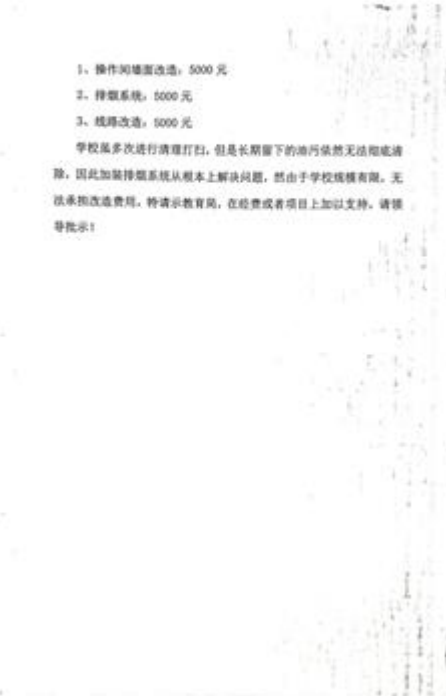
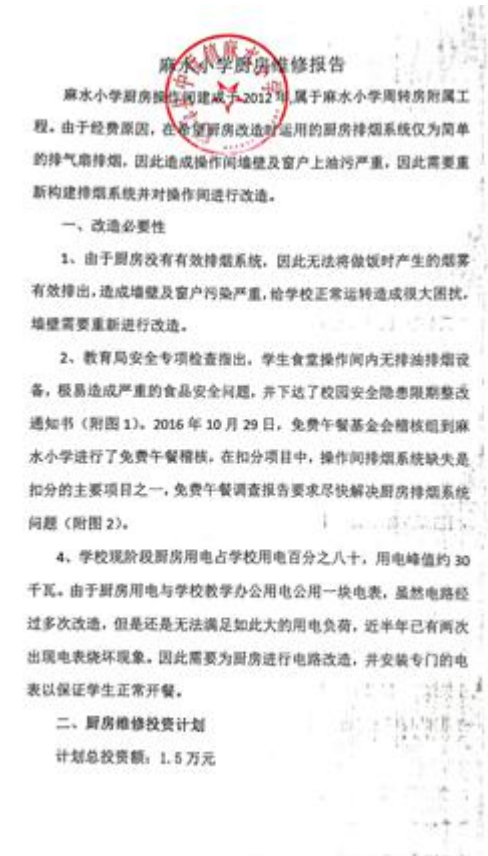
(2)、**厨师卫生：**严格要求厨师搞好个人卫生，要求厨师做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣，养成较强的意识和良好的习惯。

(3)、**食堂卫生：**

操作间-----摆放整齐有序；加工清洗所产生的垃圾及时处理；每餐加工完成后及时清洁厨房，定期用消毒液对角落等消毒。

排烟口已经清洗，进一步维修方案，更换抽油烟机。





储物间-----入库物品及时整理，清理不必要的包装盒和包装袋；储物架和储物台每周清扫一次；冷冻食物冰箱每周清洁一次，无异味。



学生餐厅-----每天餐后清洁餐厅卫生，桌椅及时清洁。

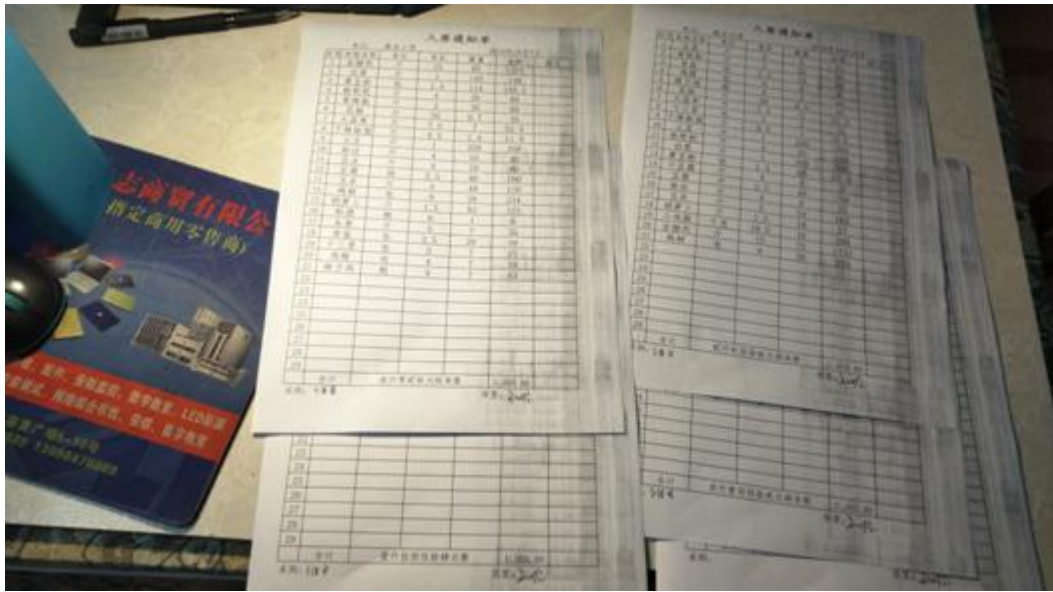


2、食材采购

再以后的食材采购中，避免采购二次加工半成品食材。

附一、第十二周（2016年11月7日至11日）入库单、采购附件。同时，通过微博公示，可沟通联系指正。

| 销货清单 | | | | | 销货计数单 | | | | | |
|------------|-----|----|----|-----|-----------|-----|----|-----|-------|-------|
| NO 0732217 | | | | | 2016.11.6 | | | | | |
| 序号 | 品名 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 | 品名 | 单位 | 数量 | 单价 | 金额 |
| 1 | 油 | 斤 | 2 | 16 | 32 | 猪肉 | 斤 | 5.5 | 15.00 | 82.50 |
| 2 | 大米 | 斤 | 4 | 7.5 | 30 | 黄豆 | 包 | 4 | 12.50 | 50.00 |
| 3 | 牛腩 | 斤 | 1 | 28 | 28 | 花生 | 包 | 5 | 15.00 | 75.00 |
| 4 | 大葱 | 斤 | 8 | 4.5 | 36 | 鸡精 | 包 | 5 | 4.00 | 20.00 |
| 5 | 土豆 | 斤 | 23 | 9 | 207 | 骨头汤 | 斤 | 2 | 10.00 | 20.00 |
| 6 | 洋葱 | 斤 | 4 | 28 | 112 | | | | | |
| 7 | 白菜 | 包 | 13 | 15 | 195 | | | | | |
| 8 | 萝卜 | 斤 | 5 | 45 | 225 | | | | | |
| 9 | 豆腐 | 块 | 32 | 2.5 | 80 | | | | | |
| 10 | 粉丝 | 斤 | 12 | 4 | 48 | | | | | |
| 11 | 芹菜 | 斤 | 45 | 5 | 225 | | | | | |
| 12 | 青豆 | 斤 | 48 | 4.5 | 216 | | | | | |
| 13 | 金针菇 | 斤 | 14 | 9 | 126 | | | | | |
| 14 | 海带 | 包 | 1 | 100 | 100 | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | |
| 合计 3126 | | | | | 合计 3126 | | | | | |



3、财务台帐及时完善、落实责任签字

针对采购附件、入库单、出库单及时完成并落实签字（附件）

| 序号 | 食物名称 | 实发数量 | 单位 | 单价 | 金额 | 备注 |
|----|------|------|------|-------------|--------|------|
| 1 | 大米 | 15 | 斤 | 2.55 | 38.25 | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | 生姜 | 1 | 斤 | 5 | 5 | |
| 4 | 青辣椒 | 3 | 斤 | 2 | 6 | |
| 5 | 食盐 | 1 | 包 | 2.5 | 2.5 | |
| 6 | 鸡精 | 1 | 包 | 4 | 4 | |
| 7 | 辣子鸡 | 1 | 瓶 | 9 | 9 | |
| 8 | 大蒜菜 | 1 | 斤 | 7.5 | 7.5 | |
| 9 | 十三香 | 1 | 包 | 3 | 3 | |
| 10 | 干辣椒面 | 0.2 | 斤 | 8.5 | 1.7 | |
| 11 | 大蒜苗 | 2 | 斤 | 4.5 | 9 | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | 食用油 | 2 | 升 | 8.9 | 17.8 | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | 土豆 | | 斤 | 1.1 | | |
| 16 | 粉耙耙 | | 斤 | 4 | | |
| 17 | 白菜 | 20 | 斤 | 0.7 | 14 | |
| 18 | 黄豆粉 | | 包 | 1.3 | | |
| 19 | 干菜 | | 斤 | 4.5 | | |
| 20 | 豆腐 | | 斤 | 2.5 | | |
| 21 | 粉丝 | | 斤 | 4 | | |
| 22 | 花菜 | | 斤 | 3.5 | | |
| 23 | 杏鲍菇 | 10 | 斤 | 4.5 | 45 | |
| 24 | | | | | | |
| 25 | | | | | | |
| 26 | | | | | | |
| 27 | | | | | | |
| 28 | 坐猪肉 | 11 | 斤 | 14 | 154 | |
| 29 | 鸡腿 | 7.5 | 千克 | 18.5 | 138.75 | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |
| 32 | | | | | | |
| 33 | 鸡蛋 | | 斤 | 5.68 | | |
| 34 | 菜油 | 炒白菜 | 米饭 | 杏鲍菇炒肉 | 炸鸡腿 | |
| 合计 | 学生 | 教工 | 就餐人数 | 标准支出 (4元/人) | 实际支出 | 人均价值 |
| | 99 | 16 | 115 | 460 | 455.50 | 3.96 |
| | 会计 | 保管 | 经手 | | 采购 | |

| 序号 | 食物名称 | 实发数量 | 单位 | 单价 | 金额 | 备注 |
|----|------|------|------|-------------|--------|------|
| 1 | 大米 | 15 | 斤 | 2.55 | 38.25 | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | 生姜 | 1 | 斤 | 5 | 5 | |
| 4 | 青辣椒 | 3 | 斤 | 2 | 6 | |
| 5 | 食盐 | 1 | 包 | 2.5 | 2.5 | |
| 6 | 鸡精 | 1 | 包 | 4 | 4 | |
| 7 | 辣子鸡 | 1 | 瓶 | 9 | 9 | |
| 8 | 大蒜菜 | 1 | 斤 | 7.5 | 7.5 | |
| 9 | 十三香 | 1 | 包 | 3 | 3 | |
| 10 | 干辣椒面 | 0.2 | 斤 | 8.5 | 1.7 | |
| 11 | 大蒜苗 | 2 | 斤 | 4.5 | 9 | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | 食用油 | 2 | 升 | 8.9 | 17.8 | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | 土豆 | 40 | 斤 | 1.1 | 44 | |
| 16 | 粉耙耙 | | 斤 | 4 | | |
| 17 | 白菜 | 10 | 斤 | 0.7 | 7 | |
| 18 | 黄豆粉 | 6 | 包 | 1.3 | 7.8 | |
| 19 | 干菜 | | 斤 | 4.5 | | |
| 20 | 豆腐 | | 斤 | 2.5 | | |
| 21 | 粉丝 | | 斤 | 4 | | |
| 22 | 花菜 | 10 | 斤 | 3.5 | 35 | |
| 23 | 杏鲍菇 | 14 | 斤 | 4.5 | 63 | |
| 24 | | | | | | |
| 25 | | | | | | |
| 26 | | | | | | |
| 27 | | | | | | |
| 28 | 坐猪肉 | 13.5 | 斤 | 14 | 189 | |
| 29 | 鸡腿 | | 千克 | 18.5 | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |
| 32 | | | | | | |
| 33 | 鸡蛋 | | 斤 | 5.68 | | |
| 34 | 菜油 | 合成 | 米饭 | 杏鲍菇炒肉 | 炒土豆丝 | |
| 合计 | 学生 | 教工 | 就餐人数 | 标准支出 (4元/人) | 实际支出 | 人均价值 |
| | 95 | 16 | 111 | 444 | 459.55 | 4.14 |
| | 会计 | 保管 | 经手 | | 采购 | |

4、岗位设置

建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全

意识、提高管理水平。

规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。

采购入库：全体教师轮流采购，两人一组，每周一组

保管及出库：吴梦

出纳：王红伶

食堂会计：卞佳富

微博公示：严露

对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，今后，学校将以这次调查报告为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

中营镇麻水小学

2016年11月7日