

四川省雅安市汉源县片马万坪小学

免费午餐整改方案

我校认真阅读全文免费午餐稽查报告后，深刻检讨，反思。对于报告中所出现的一系列问题做出以下说明：

一：学校实际人数与微博发布人数不符（由于我们学校是这学期才申请加入免费午餐项目，报告是在上学期放暑假期间申请，人数也是按上学期人数申报，本学期开学没有开一年级这个班，导致 18 位同学到县城和周边其他学校就读一年级。六年级罗晓东，席峰，彭允飞这 3 位同学转学。学前班李馨瑶入学一周后就退学了。稽查人员走后，我校微博上公示了原因，并及时改正，之后的每一天都是按照实际人数公示。）

二：采购清单上面没有商家信息（在稽查人员检查之前，我们不了解这方面具体要求，但在稽查人员检查后，我们严格按照要求，填写了商家相关的信息，商家本人也签了字）

三：厨房地面较湿，油腻打滑(这是由于厨房人员操作不当导致的，现在已经得到解决。厨房工作人员每天用洗洁剂冲洗地面。

四：冰柜内生，熟食混合存放（由于学校以前只有一个冰箱，所以造成了混合存放，现在又进了一台冰箱，学校已经严格按照存放标准存放。）

五：无相关现金流水账记录信息（我们学校是每期期末结束后才统一一次结账）

六：菜品分量不足（以后改正，多买点菜）

七：入库记录与出库记录相关信息不完整（稽查人员检查出猪肉单价高了一元，这是由于市场价格在上下浮动，随行就市）

针对以上所出现的错误，我们经过讨论做出了以下管理制度：

万坪小学伙食团管理制度

食品采购及保管制度

1. 库房要由专职管理人员负责库房物资的验收、出入库、储存、保管等日常工作。严禁采购腐败、变质、过期及标识不全的食品。
2. 库房物资实行“先进先出”的原则，并按物资类别决定物资的储存方式及摆放位置。
3. 库房管理人员每周对库房内的物资进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。
4. 入库干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食品隔墙（大于30厘米）、离地（大于20厘米），整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。
5. 库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。
6. 严格控制库房内的温度，随时对库房内的温度进行检查，保

证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

7. 库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

8. 采购食品时必须向商家索要营业执照、卫生许可证、检验合格证明等资料备案存档。采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源。

9. 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

10. 运输包装、容器应符合卫生要求，运输车辆应专用清洁，不得与有毒物、污物混运，防止交叉污染食品。

11. 食品添加剂存放在固定场所或橱柜并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，专人保管。添加剂的使用须由专门制作加工人员操作，严禁其他人员擅自取用，对其使用种类及数量须由专人记录在案。

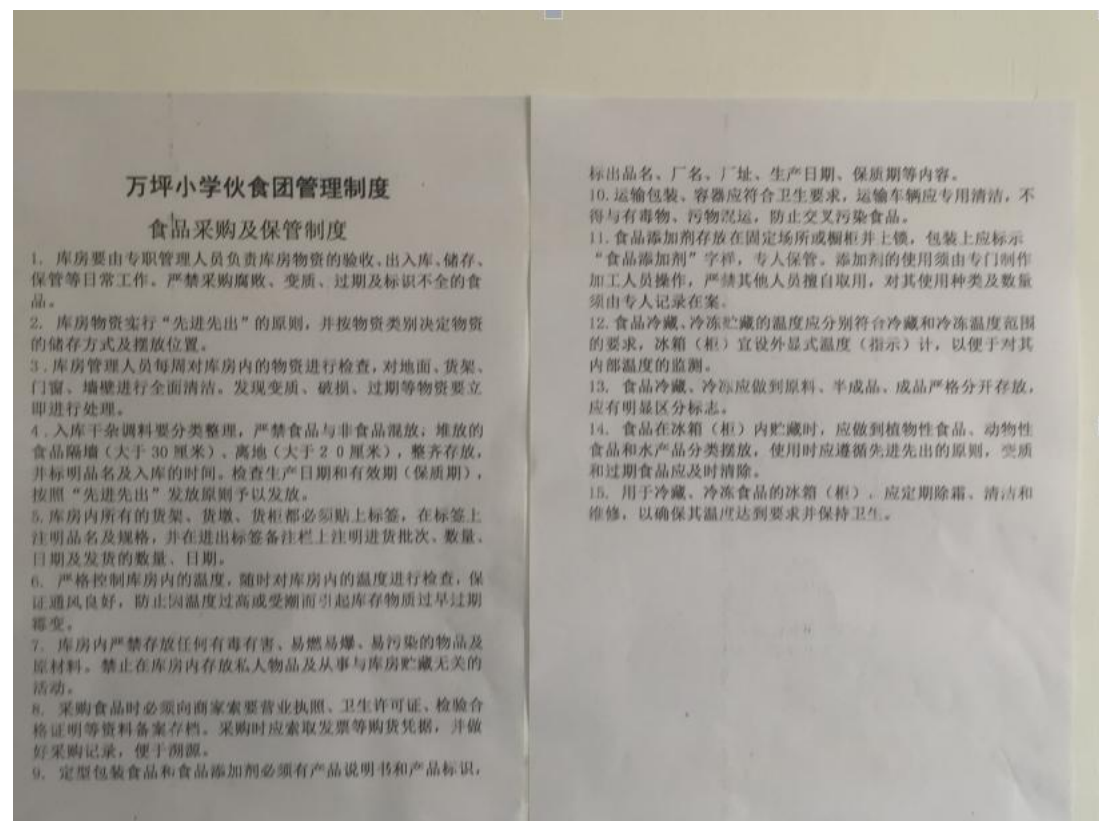
12. 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，冰箱（柜）宜设外显式温度（指示）计，以便于对其内部温度的监测。

13. 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。

14. 食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食

品和水产品分类摆放，使用时应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

15. 用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度达到要求并保持卫生。



餐具清洗消毒保洁制度

1. 餐厅每日用完后的菜墩、菜刀必须放在适量的消毒液中进行浸泡，浸泡时间为15—30分钟；不能进行浸泡的不锈钢桌、不锈钢架等用具必须定期用适量浓度消毒液进行擦

拭。清洗餐具、用具时，应做到“四池分开”，并在水池的明显位置注明标识。

2. 餐具、用具在清洗消毒过程中须做到“一洗、二清、三消毒、四冲洗”，不得减少任何环节。

3. 清洗时，在水池里放入 5——10/1000 的洗涤剂，注入热水，将洗洁剂搅拌均匀，水温控制在 40℃；在将餐具、用具内的杂物刮掉，放入水池浸泡 5——10 分钟后进行清洗。

4. 洗净后，凡能用蒸汽消毒的餐具、用具、器皿等，均应放入蒸车内进行消毒，蒸汽温度大于或等于 95℃，蒸煮时间为 15——30 分钟；凡不能用蒸煮的塑料餐具、用具、器皿等，须用药物浸泡进行消毒（药物浓度参照说明书），浸泡时间为 15—30 分钟。

5. 对每餐未使用的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后，方可再用。消毒后的餐具、用具、器皿等干燥后，应放入指定的位置，并加盖封闭，防止细菌浸入。

6. 洗碗间及消毒间必须保持整洁、卫生、明亮，不得存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。

7. 下班时，专职管理人员应锁好餐具间及洗碗间的门窗。

食（用）具洗涤消毒、保管制度

一、食具的洗涤消毒所有的食具、茶具经消毒后，方可使用。

1、热力消毒（程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→清水冲→热力消毒）

（1）煮沸消毒：将洗涤好的餐具放入 100℃ 的水中煮沸 10 分钟。

（2）蒸汽消毒：将洗涤好的餐具放 100℃ 的水中煮沸 10 分钟。

（3）红外线消毒：将洗涤好的餐具放入消毒柜，温度保持 100℃，消毒时间不得少于 15 分钟

2、药物消毒（对不宜蒸、煮消毒的饮具、茶杯、酒杯可在洗净后用学化学药物消毒。程序：除残渣→热碱水浸泡洗刷→药物消毒→清水洗）

（1）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，必须经省级以上卫生行政部门批准生产的产品。

（2）消毒液浓度、消毒时间必须严格按消毒液的使用说明进行。

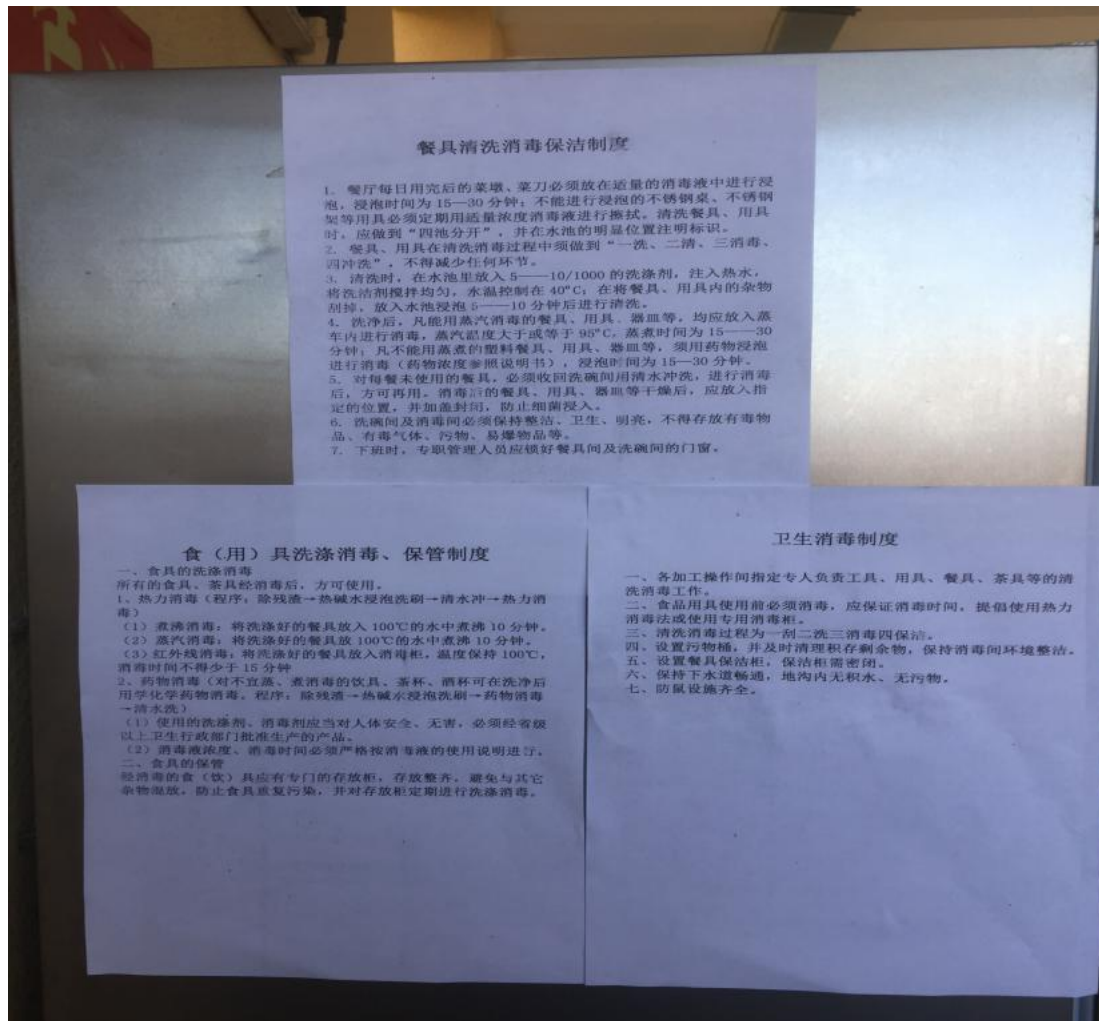
二、食具的保管

经消毒的食（饮）具应有专门的存放柜，存放整齐，避免与其它杂物混放，防止食具重复污染，并对存放柜定期进行洗涤消毒。

卫生消毒制度



- 一、各加工操作间指定专人负责工具、用具、餐具、茶具等的清洗消毒工作。
- 二、食品用具使用前必须消毒，应保证消毒时间，提倡使用热力消毒法或使用专用消毒柜。
- 三、清洗消毒过程为一刮二洗三消毒四保洁。
- 四、设置污物桶，并及时清理积存剩余物，保持消毒间环境整洁。
- 五、设置餐具保洁柜，保洁柜需密闭。
- 六、保持下水道畅通，地沟内无积水、无污物。
- 七、防鼠设施齐全。



操作间卫生制度

一、操作加工间布局要合理，所用工具、容器要生熟分开，防止交叉污染。

二、保持室内环境整洁，并设置密闭垃圾容器，杂物随时清理。

- 三、排烟、排气设施齐全有效，通风良好。
- 四、保持下水道畅通，地沟内无积水、无污物。
- 五、健全防尘、防蝇、防鼠、防腐设施。
- 六、所用工具、容器要定期清洗消毒，经常保持清洁。

烹调加工管理制度

- 一、厨师或炊事员对食品或原料应具有良好的鉴别能力和掌握相关知识，保证食品卫生质量，变质或不合格食品不下锅、不蒸煮、不烘烤、不制作。
- 二、上班时，厨师或炊事人员首先穿戴好工作衣帽，洗手消毒。
- 三、灶面、烤箱、锅盖清洁无油垢，墙裙上无食物残渣，无污迹，排气罩无积灰，无油垢，无滴油。
- 四、烧煮、烹调食物充分加热，烧熟烧透，烧、煮、蒸熟的食品，不得在常温下长时间存放，最长不得超过 2 小时，超过 2 小时者，必须冷藏保存，隔夜隔顿食品充分回烧后供应。
- 五、食油下锅后避免温度过高和多次反复使用，防止产生有害物质，重复使用的食油注意经常补充新油并滤除油渣。
- 六、食品容器、盛器、揩布生熟分开，不用未消毒的碗盆等容器盛装熟食，不用揩布揩已洗净消毒的碗盆等餐具和容

器。

七、碗、盘、盆等餐具应放置于防蝇、防尘、防鼠功能完善的保洁柜内，保洁柜内应保持清洁，做到无积灰、无油（污）垢、无蟑螂、无鼠迹。

食品加工烹调制作管理制度

1. 操作人员更衣、洗手后，方可进入操作间进行加工，防止二次污染。
2. 加工前认真验收加工原料是否符合质量，严禁加工不合格原料。
3. 待加工原料进行清洗后，分类存放，按存放时间进行先后加工，防止交叉污染。
4. 加工植物类原料，应根据菜品及烹调的具体来定。对蔬菜原料进行捡摘剥削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时浸入水中，沥干水分，存于相应盛器内。
5. 水产品 and 肉类产品加工应除尽污秽杂质，按用途进行原料加工，加工后严禁落地存放。冷冻食品应解冻后进行粗加工，加工时避免损伤鲜活水产品肉质。
6. 活禽类加工应放血完全、褪毛干净、取内脏彻底；肉禽

类清洗后无血、无毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，保持清洁卫生，不同原材料进行分开加工，防止污染。

7. 配备有盖的污物桶、臊水桶，每日工作后垃圾日产日清，污物桶、臊水桶存放点随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

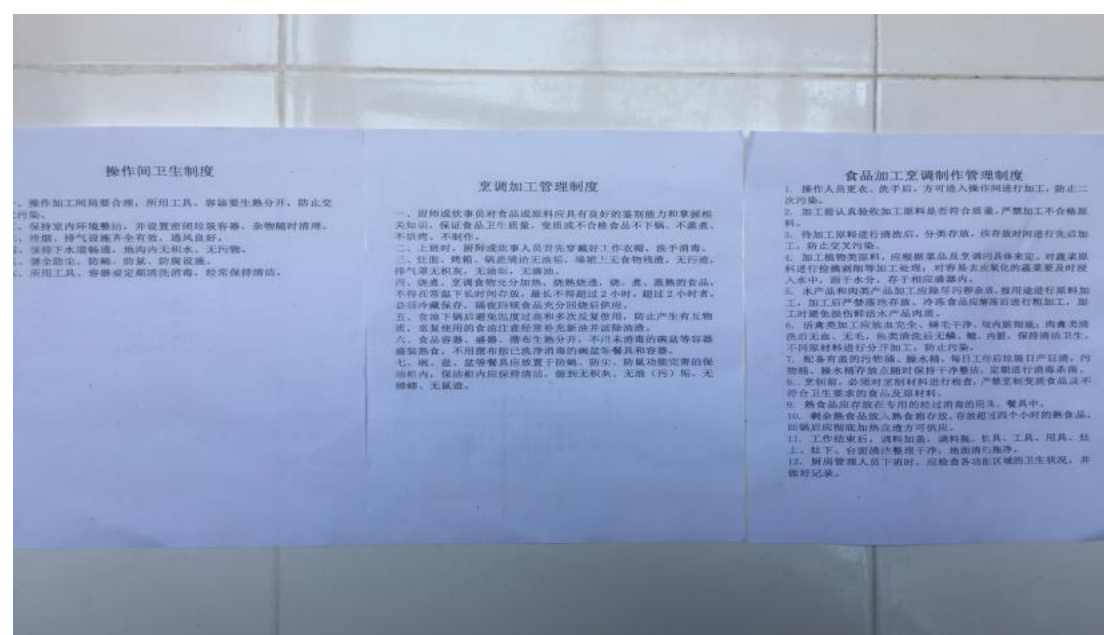
8. 烹制前，必须对烹制材料进行检查，严禁烹制变质食品及不符合卫生要求的食品及原材料。

9. 熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

10. 剩余熟食品放入熟食箱存放，存放超过四个小时的熟食品，回锅后应彻底加热煮透方可供应。

11. 工作结束后，调料加盖，调料瓶、炊具、工具、用具、灶上、灶下、台面清洁整理干净，地面清扫拖净。

12. 厨房管理人员下班时，应检查各功能区域的卫生状况，并做好记录。



从业人员健康检查及卫生知识培训制度

1. 员工须参加基础卫生培训、持有效健康证后方可上岗，健康证时效为一年。
2. 员工（待聘人员）办理健康证须统一组织在指定地点进行体检。
3. 员工（待聘人员）健康证办理须本人进行，严禁代检、代查；严格遵守体检注意事项。
4. 健康证到期再行体检的员工，检查未合格的应立即停岗，停岗期间禁止进入加工间、禁止与原材料接触。经复查仍不合格的将予以解聘，复查合格者则恢复原岗位工作；待聘人员体检不合格的，不予聘用。
5. 员工在岗期间，健康证原件交个人保管，其复印件交食堂、餐厅统一存档管理，以备查阅。
6. 健康证到期而未办理的员工，应立即组织办理，直至领取新的健康证后方能上岗工作。

餐厅卫生管理制度

一、保持地面、墙壁、天花板洁净无污物，门窗、灯具明亮干净，空调滤网、风扇叶无积尘、蛛网，窗帘、台布清洁无

积尘、污垢。

二、桌凳排放整齐，每天用热碱水洗刷一次，做到无油迹、无灰尘、无食物残渣。营业时间做到顾客离桌，碗筷即收，桌面擦净。

三、对洗手池、痰盂等卫生设施，每日清洗、消毒做到无垢无灰尘。

四、保持室外责任区场所的整洁，做到无杂草、垃圾、污水。

饮食卫生制度

为保证食品卫生，保障人民身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，特制定如下卫生制度：

一、饮食经营单位必须成立食品卫生领导小组。

二、卫生许可证应悬挂于显目处，从业人员应持有效合格的健康证，经培训后方可上岗。

三、从业人员每年体检一次，凡患有传染病不得参加直接接触食品的工作。

四、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣服，并保持个人卫生。

五、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天清洗。

六、食用工具每班用后应洗净，保持清洁，食（用）具做到“一洗”、“二刷”、“三冲”、“四消毒”。

七、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒有害、超过保质期的食物。

八、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标志，分类存放，不得混放。

九、搞好操作间卫生、冷荤配餐所用工具必须专用，并有明显标志。

十、保持仓库整洁，食品应做到有分类、有标志，离地离墙保管。

十一、及时处理好垃圾、垃圾桶应有盖和标志，搞好“三防”工作。

卫生检查及餐厅卫生管理制度

1 . 卫生管理人员每天不定时的对食堂及餐厅的大厅、外厅、后堂、用具、设施设备进行抽查，并对存在的问题作好记录，及时向食堂及餐厅负责人提出改进意见。

2 . 抽调相关卫生管理人员组成专项卫生检查考评小组，每周五对食堂、餐厅及部门卫生状况进行全面检查，并作好卫生检查记录。

3 . 食堂、餐厅及各部门卫生状况经多次通报仍未落实和完善的，卫生管理人员有权对相关负责人进行批评和相应处罚；卫生执行情况将与年终考核挂钩。4 . 所有检查资料须在部门主任签字确认后交与中心办公室存档备查。

5 . 餐厅卫生由专人负责，定岗、定人、定区域。

6. 餐厅每日清洁 1—3 次，每周定期进行卫生大扫除，并用杀虫剂、消毒剂全面杀虫及消毒。杀虫剂要与消毒剂分开放置，并指定专人进行管理。
7. 员工在工作时，着装要穿戴整洁，不得留长发、长指甲；不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品，尽量使用专用的夹子、勺子等用具进行采用。
8. 餐厅工作人员在上班前和入厕后，要彻底清洁、消毒双手，保持双手清洁卫生。
9. 摆放在餐厅的保洁设施应清洁卫生，非食品用具不得与食品用具混放。



从业人员健康检查及卫生知识培训制度

1. 员工须参加基础卫生培训、持有效健康证后方可上岗，健康证时效为一年。
2. 员工（待聘人员）办理健康证须统一组织在指定地点进行体检。
3. 员工（待聘人员）健康证办理须本人进行，严禁代检、代查，严格遵守体检注意事项。
4. 健康证到期再行体检的员工，检查未合格的应立即停岗，停岗期间禁止进入加工间、禁止与原材料接触。经复查仍不合格的将予以解聘，复查合格者则恢复原岗位工作；待聘人员体检不合格的，不予聘用。
5. 员工在岗期间，健康证原件交个人保管，其复印件交食堂、餐厅统一存档管理，以备查阅。
6. 健康证到期而未办理的员工，应立即组织办理，直至领取新的健康证后方能上岗工作。

卫生检查及餐厅卫生管理制度

1. 卫生管理人员每天不定时的对食堂及餐厅的大厅、外厅、后堂、用具、设施设备进行抽查，并对存在的问题作好记录，及时向食堂及餐厅负责人提出改进意见。
2. 抽调相关卫生管理人员组成专项卫生检查考评小组，每周五对食堂、餐厅及部门卫生状况进行全面检查，并作好卫生检查记录。
3. 食堂、餐厅及各部门卫生状况经多次通报仍未落实和完善的，卫生管理人员有权对相关负责人进行批评和相应处罚；卫生执行情况将与年终考核挂钩。
4. 所有检查资料须在部门主任签字确认后交与中心办公室存档备查。
5. 餐厅卫生由专人负责，定岗、定人、定区域。
6. 餐厅每日清洁1—3次，每周定期进行卫生大扫除，并用杀虫剂、消毒剂全面杀虫及消毒。杀虫剂要与消毒剂分开放置，并指定专人进行管理。
7. 员工在工作时，着装要穿戴整洁，不剃留长发、长指甲；不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品，尽量使用专用的夹子、勺子等用具进行采用。
8. 餐厅工作人员在上班前和入厕后，要彻底清洁、消毒双手，保持双手清洁卫生。
9. 摆放在餐厅的保洁设施应清洁卫生，食品用具不得与食品用具混放。

餐厅卫生管理制度

- 一、保持地面、墙壁、天花板洁净无污物，门窗、灯具明亮干净，空调滤网、风扇叶无积尘、蛛网，窗帘、台布清洁无积尘、污垢。
- 二、桌椅摆放整齐，每天用热碱水洗刷一次，做到无油迹、无灰尘、无食物残渣。营业时间做到顾客离桌，碗筷即收，桌面擦净。
- 三、对洗手池、痰盂等卫生设施，每日清洗、消毒做到无垢无灰尘。
- 四、保持室外责任区场所的整洁，做到无杂草、垃圾、污水。

饮食卫生制度

为保证食品卫生，保障人民身体健康，根据《食品卫生法》有关规定，特制定如下卫生制度：

- 一、饮食经营单位必须成立食品卫生领导小组。
- 二、卫生许可证应悬挂于醒目处，从业人员应持有效合格的健康证，经培训后方可上岗。
- 三、从业人员每年体检一次，凡患有传染病不得参加直接接触食品的工作。
- 四、工作人员上班时应穿戴整洁的工作衣服，并保持个人卫生。
- 五、做好食堂内外环境卫生，做到每餐一打扫，每天清洗。
- 六、食用工具每班用后应洗净，保持清洁，食（用）具做到“一洗”、“二刷”、“三冲”、“四消毒”。
- 七、不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒有害、超过保质期的食物。
- 八、生、熟食品、成品、半成品的加工和存放要有明显标志，分类存放，不得混放。
- 九、搞好操作间卫生、冷荤配餐所用工具必须专用，并有明显标志。
- 十、保持仓库整洁，食品应做到有分类、有标志，离地离墙保管。
- 十一、及时处理好垃圾、垃圾桶应有盖和标志，搞好“三防”工作。

库房管理制度

一、库房设专人管理，并做到责任落实。

二、入库验收，对入库食品或食品原料进行验收，其验收内容包括：

- 1、对生产厂家和经销商的卫生许可资格进行查验；
- 2、货物有无随货同行的化验单或合格证；
- 3、对入库食品进行感官检查，查验有无异常或变质；
- 4、食品罐上标识是否完整、清楚；

库房管理员对验收不合格的食品应拒绝入库。

三、食品验收入库时做好入库食品的验收记录，供货方提供的化验单、合格证等与验收记录一起妥善保存以备查。

四、入库食品应存放在货架上，隔地、离墙，分类存放，标签立卡。

五、库房保持良好通风，无蝇、无鼠害、无虫害。

六、库存食品应定期检查，发现霉变、生虫、变质或超过保持期的食品要及时废弃处理并做好记录。

七、库房应专人负责清洁卫生工作，并应随时保持清洁卫生。

八、有毒、有害物品严禁存放于食品库房中。

食品进货验收制度

一、商店和食堂食品进货验收设兼职管理员，食堂进货验收由温明高负责，商店进货验收由胡林负责，做到责任落实。

二、对食品或食品原料进行验收，其验收内容包括：

- 1、对生产厂家和经销商的卫生许可资格进行查验；
- 2、货物有无随货同行的化验单或合格证；
- 3、对入库食品进行感官检查，查验有无异常或变质；
- 4、食品包装上标识是否完整、清楚；

三、食品进货验收管理员对验收不合格的食品应拒绝进入食堂和商店。

三、食品验收入库时做好入库食品的验收记录，供货方主动提供的化验单、合格证等与验收记录一起妥善保管以备查。

食品采购索证制度

一、做到计划进货，尽量保证食品原料或食品的新鲜。

二、严禁采购《中华人民共和国食品卫生法》第九条禁止生产经营的食品；

- 1、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异

物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

2、含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

3、含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

4、未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

6、容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

7、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

8、用非食品原料加工，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

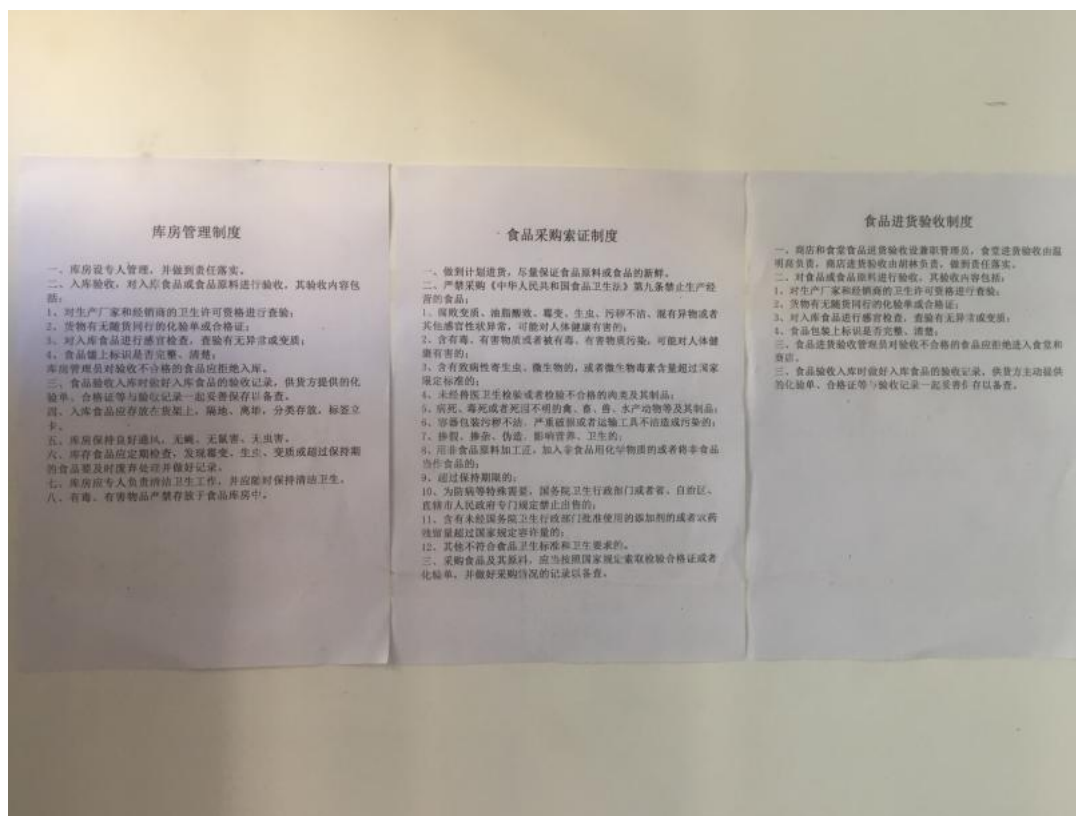
9、超过保持期限的；

10、为防病等特殊需要，国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；

11、含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留量超过国家规定容许量的；

12、其他不符合食品卫生标准和卫生要求的。

三、采购食品及其原料，应当按照国家规定索取检验合格证或者化验单，并做好采购情况的记录以备查。

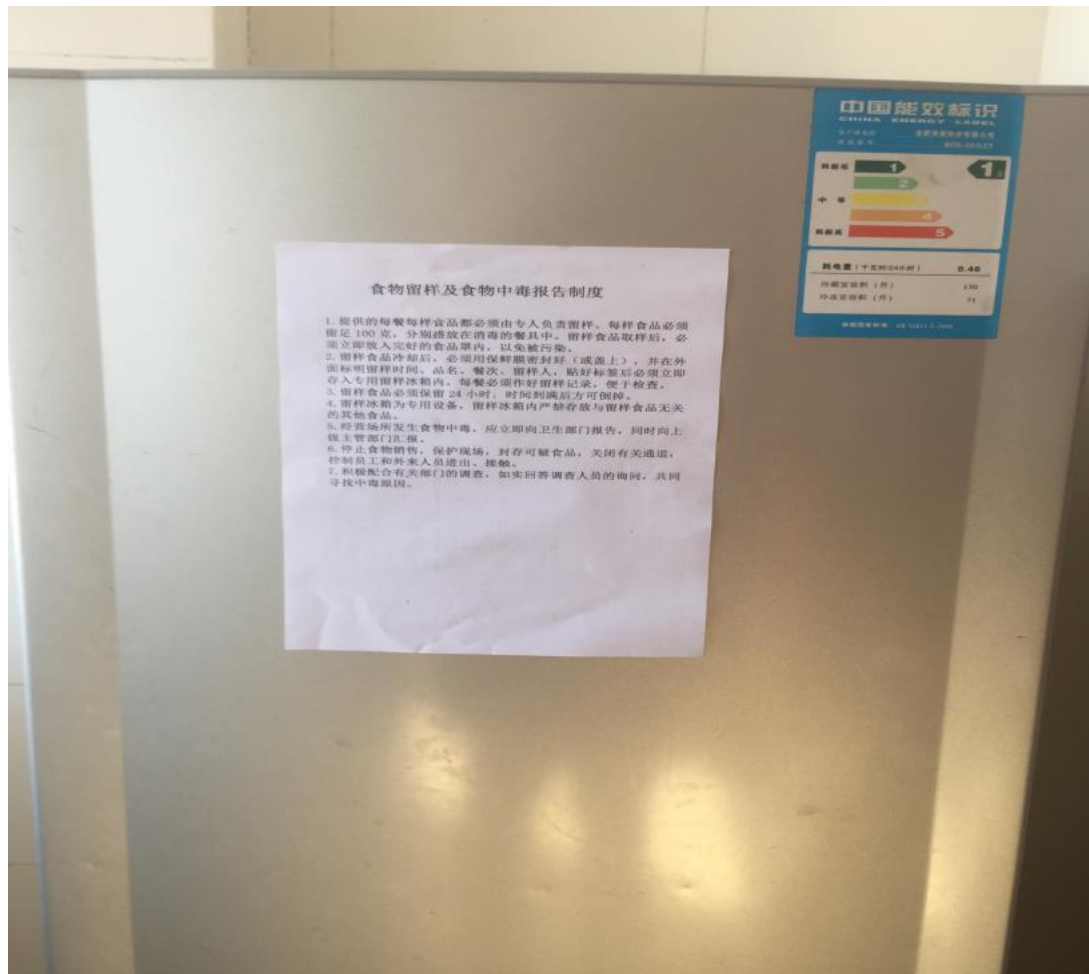


食物留样及食物中毒报告制度

1. 提供的每餐每样食品都必须由专人负责留样。每样食品必须留足 100 克，分别盛放在消毒的餐具中。留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。
2. 留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好（或盖上），并在外面标明留样时间、品名、餐次、留样人，贴好标签后必须立即存入专用留样冰箱内。每餐必须作好留样记录，便于检查。
3. 留样食品必须保留 24 小时，时间到满后方可倒掉。

4. 留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品。
5. 经营场所发生食物中毒，应立即向卫生部门报告，同时向上级主管部门汇报。
6. 停止食物销售，保护现场，封存可疑食品，关闭有关通道，控制员工和外来人员进出、接触。
7. 积极配合有关部门的调查，如实回答调查人员的询问，共同寻找中毒原因。





熟食店（间）卫生制度

- 一、熟食间应有防蝇、防尘、防污染设施；
- 二、不得存放与熟食无关的鲜物品；
- 三、要穿戴好工作衣帽，用流动水洗手并消毒，不得赤膊操

作；

四、操作前清洗消毒所有工具并调好两盆消毒水作洗手消毒和浸泡抹布；

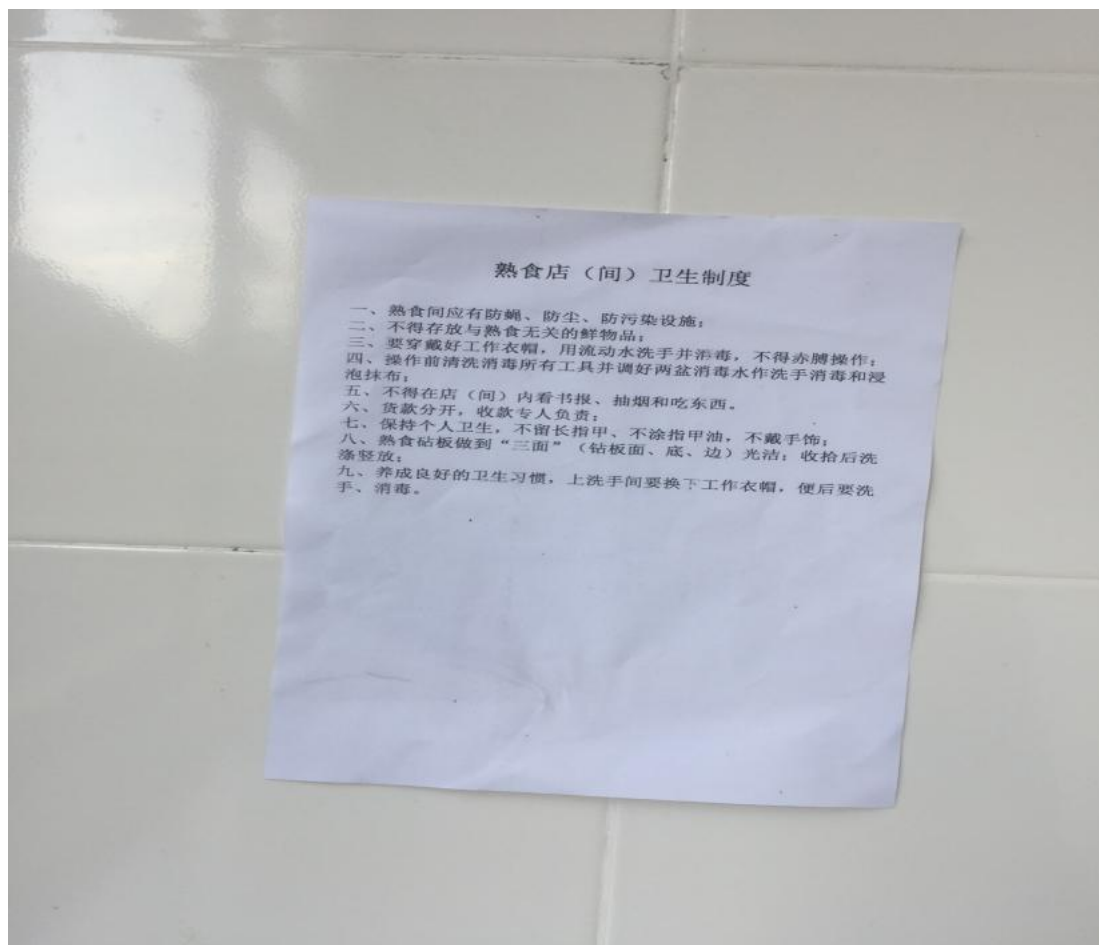
五、不得在店（间）内看书报、抽烟和吃东西。

六、货款分开，收款专人负责；

七、保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油，不戴手饰；

八、熟食砧板做到“三面”（砧板面、底、边）光洁；收拾后洗涤竖放；

九、养成良好的卫生习惯，上洗手间要换下工作衣帽，便后要洗手、消毒。





食品卫生“五四制度”

一、原料到成品实行“四不制度”。

- 1、采购员不买腐烂变质的原料；
- 2、保管验收员不收腐烂变质的原则；
- 3、加工人员（厨师）不用腐烂变质食品；
- 4、营业员（服务员）不卖腐烂变质食品（零售单位不收进腐烂变质食品；不出售腐烂变质食品；不用手拿食品；不用废纸、污物包装食品）。

二、成品（食物）存放实行“四隔离”。

- 1、生与熟隔离；

2、成品与半成品隔离；

3、食品与杂货、药物隔离；

4、食品与天然冰隔离。

三、食（用）具实行“五过关”。

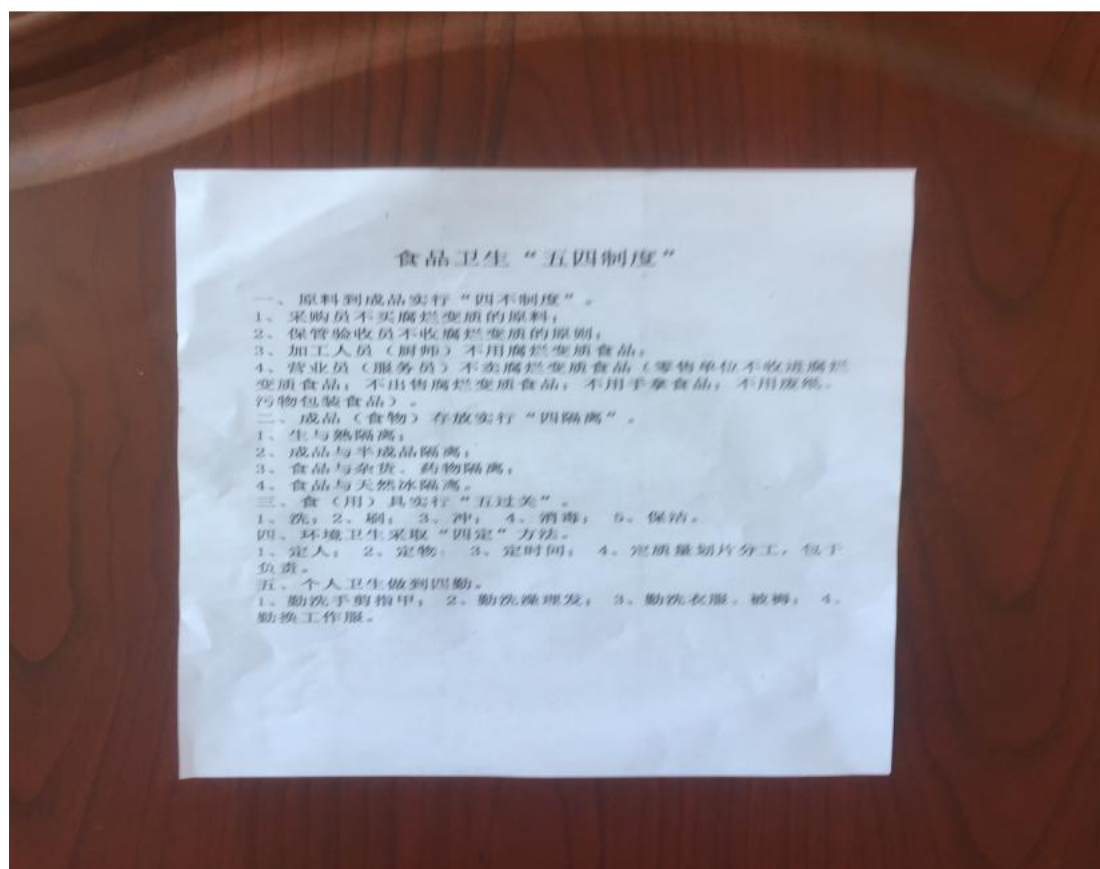
1、洗；2、刷；3、冲；4、消毒；5、保洁。

四、环境卫生采取“四定”方法。

1、定人；2、定物；3、定时间；4、定质量划片分工，包于负责。

五、个人卫生做到四勤。

1、勤洗手剪指甲；2、勤洗澡理发；3、勤洗衣服、被褥；4、勤换工作服。



以上就是万坪小学的整改方案，相信通过这次整改后一

定能达到免费午餐的标准。

四川省雅安市汉源县片马万坪小学

2017. 12. 19