

2017162 四川省凉山州美姑县江铜塔古希望小学

稽核整改报告

学校领导和相关工作人员针对此次免费午餐项目稽核报告，认真学习，并召开食堂工作会议，明确问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，确保能向学生提供安全卫生的免费午餐。针对此份稽核报告，我校食堂针对卫生、消毒留样、财务三个方面整改如下：

一、卫生。

1、厨师个人卫生。食品卫生与学生的身体健康有极大的关系，厨师个人卫生的好坏，也可以直接或间接地对广大学生的健康造成影响。

（1）勤洗手和勤剪指甲：食品厨师与食品原料、半成品、成品接触频繁，要防止手和指甲对食品造成污染，就必须做到勤洗手，自觉做到操作食品时不戴戒指和涂指甲油。

（2）勤换工作服、口罩和毛巾：工作衣、帽、口罩和毛巾等要勤洗勤换，特别气温较高的季节，换洗次数要增多，做到仪表整洁卫生。

（3）注意个人卫生：厨师不得在厨房内吃东西、吸烟和随地吐痰；不得挖鼻子、掏耳朵、剔牙；不许对着食品或顾客打喷嚏等不文明的举动；

（4）、厨师换好工作服（衣、帽、鞋）才能进入厨房，并做好晨检。

2、食堂卫生

（1）每天工作结束应及时打扫地面、地沟、台面，不留死角。

(2) 定期对食堂各个功能间进行彻底清洁大扫除，包括：墙面、地面、餐饮具、公用具、案台面、冰箱（柜）内外壁等，保持干净整洁。

(3) 使用的各种工具、容器或机械用后要及时清洗消毒，摆放整齐，放于原位。

(4) 在产生蒸气的房间内应有良好的排风装置（防墙壁及屋顶发霉、墙皮脱落，冷凝水滴落对食品造成污染）。

(5) 因学校存在食堂老化等客观原因，没办法对食堂进行维修，学校正在与有关部门协商将尽快做出整改。

二、消毒和留样

1、每天按要求对餐具、饮具、学生餐具进行清洗和消毒，建立消毒记录，食堂管理员赵强检查签字。

2、留样品种必须是全部的菜品，留样量不能少于 100 克以上，置于带盖的盛具内，并且贴有标签，留样时间不能少于 48 个小时，每餐所有进食的各种熟食品都必须分别留样；留样食品必须保存在留样冰柜里，保藏温度在-6 到 0 摄氏度；留样食品绝不能和生料放在一起；由厨师长负责留样；记录员马婷做留样记录并由管理员检查签字。

三、财务

1、把好采购关，验收人员详细检查入库并记录，采购负责人签字，后交给食堂管理员签字，责任落实到个人。

2、做好出库记录，由厨师长领料加工并签字。

3、设立现金流水账，由专人负责，每一笔账都记录清楚。