

2017170 四川省凉山州美姑县依洛拉达乡中心小学

稽核整改报告

一. 学校食堂整改措施

我们学校就餐的主要地方就是食堂，它与我们生活息息相关，所以关于食堂的卫生以及饭菜价格是每个学生都很关心的问题，自检查后我们学校的校领导及营养餐负责人等一起专门进行了讨论自检工作，大家一致商量做一下的整改方案：给同学们良好的学习环境的同时也能给一个良好的就餐环境。

(1)、卫生质量保证过关 (2)、服务人员的服务态度。

(3)，必须确保食品安全

二. 存在的问题二建立的整改目标：

1、规范食堂管理，制订完善食堂食品同意价格一览表，杜绝某些饭口乱涨价现象。

2、对所有饭口采用同样的餐具，规定饭口应给的饭量。 3、所有工作人员一律穿工作服、佩戴健康证，食品分类存放，所有出售的食物卫生安全。

4、增强学生健康卫生意识，保障师生员工身体健康，杜绝学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生。

5、优化食堂环境，消除安全隐患。食堂各功能室完整并符合卫生要求。 三. 整改措施

1、成立学校食堂卫生安全管理领导小组，定期的对食堂的卫生进行检查。

2、结合本校食堂工作特点，包括食堂管理制度、食堂卫生制度、食堂卫生检查制度、食堂食品留样和试尝制度、食堂食品粗加工管理制度、食堂烹调加工管理制度、食堂库房管理制度、食堂食品添加剂使用与管理制度、食堂配餐管理制度、学生食堂预防食物中毒措施、食物中毒事故报告制度等制度。保证从原料（成品）的采购、签证、验收、保管、加工、出售各环节及饮用水、个人和公共卫生严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

3、在各功能室内张贴相关食堂卫生管理制度及岗位责任制度。

4、学校学生会成立卫生检查监督站，学生用餐时间在食堂值班，参与学校食堂卫生安全管理。

5、食堂从业人员进行健康检查，取得健康证后才能持证上岗。每天上岗前，做到手消毒、穿戴清洁的工作服，分发熟食时戴好口罩等，防止病菌传染。

6、加强对食品的采购、贮存及加工的管理监督。严格把好食品的采购关，做到定点定人，禁止采购腐败变质、霉变生虫、污秽不洁等对人体有害的食品。

7、把生熟区、分饭区和杂物区等各种功能区分开。食品贮存做到分类、隔墙、离地存放，并定期检查。

8、所有熟食在加工后到出售前一律用全新保鲜膜覆盖。确保饭菜既卫生又保温。

9、食堂加工处理区天花板用防霉涂料覆涂，地面用耐磨防滑不渗水、易清洗的瓷砖铺设，并有一定的坡度。

10、烹调间内重新打造隔墙烧火炉灶，设置专用的烹饪间，墙裙、地面用瓷砖铺设。

11、购买配餐间专用的留样冷藏冰箱，对留样食品冷藏，时间要保留 48 小时。

12、规范学生集体卫生用餐，所有学生在学校食堂必须持卡消费，杜绝现金交易。

以上方案即日生效

2017. 11. 30