

# 占大中学免费午餐运行管理整改报告

稽核部云柯老师于 2017 年 12 月 12 日对我校免费午餐进行了督查,发现了问题和不足,面对面指导并要求学校及时整改。根据云柯老师的指导意见和建议,学校于 12 月 18 日(星期一)下午三点召开班子成员、班主任、相关教师,厨师会议。分析存在的问题,研究解决方案,列出如下整改措施,进行及时整改。

## 一、厨师个人卫生

学校要求厨师个人卫生:勤洗手洗澡,勤洗衣服工作服,勤剪指甲,工作期间不佩戴戒指,一定要保持好个人卫生,要求每天做饭时穿戴工作服,不着工作服不进厨房。并进一步要求做好厨房卫生,一日一扫一拖。一定要保持好厨房卫生清洁,食材,厨具摆放整齐。

## 二、留样方面

指定一名教师专人负责。保证每餐每样菜品留样不少于 100 克,保存 48 小时。贴上标签、日期、留样人、记录人。并要有留样记录。做到一查就有,一查就实

## 三、蔬菜储存问题

熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物，确保饭菜安全、可口。

#### 四、学生餐前洗手

加强学生卫生教育，召开专题卫生班会课，出专题卫生板报，加强学生卫生思想教育，确保每一位就餐学生餐前洗手。

#### 五、出入库记录和现金流水账

由总务主任负责，教师专人管理，对购入的食材专管教师要负责验收签收。向送货人索要原始单据，与实际一定要相符。并要求食堂班长和专管教师当面签字。现金记账每周采购一次，记一次。财物相符、账面清楚，做到一周一记账，一月一清算。

#### 六、收集采购凭证

要求专管教师管理，一定要做好原始凭证的索要，收集、管理、保存工作。校长，专管教师签字生效，凭票据入账，账面清楚，财物与实际入库，支出一致，不得有误差。

#### 七、微博公示

要求专管教师认真做好微博公示，确保公示的内容完整，真实，并做好食材采购情况的公示。

通过这次稽查员的督查,对我校的午餐管理工作,厨师的加工,厨房卫生,菜品质量起到了很大的促进作用。使我校的午餐,财物,票据的收集管理,食品安全;厨房,厨师,厨具的卫生向前迈进了一大步。让师生吃着放心,让管理者高兴,让捐赠人士开心。将我校免费午餐项目工作执行水平再上一个新的台阶,百尺高杆,更进一步。

石台县占大中学