

南源头小学免费午餐运行管理整改方案

稽核专员阳云于 2017 年 12 月 8 日对我校免费午餐开展情况进行督查，发现的问题和存在的不足面对面的进行指导，并要求学校及时整改。根据这次督查发现的问题，学校于 12 月 11 日 15 时 30 分召开教师、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，并及时进行整改。

一、 食品留样

落实责任人，厨师负责食品留样工作，安排一名老师对食品留样工作进行指导。严格执行食品留样制度，做到留样规范，每餐留样菜品不少于 100 克，密封保存 48 小时，贴好标签，注明菜品、留样人、留样时间，并要有留样记录，做到一查就有，一查就合格。

二、 厨师个人卫生

学校要求厨师持证上岗，做到勤洗手、勤洗澡、勤剪指甲，勤换衣服。进入厨房一定要配穿工作服，反复消毒、清洗双手，不穿工作服不得进入厨房。并进一步要求做好厨房卫生，一日一扫一拖，食材按要求储存，厨具摆放整齐。

三、 出入库记录和现金流水账

由校长负责，教师专人管理，校长负责对食品的采购、验收。每次采购食品都要索要原始凭证，原始凭证和采购食品在数量和价格上要相符。现金账每采购一次记录一次，做到账物相符，账面清楚。

四、 收集原始凭证

要求校长负责，专管教师管理，一定要收集、保管好原始凭证，每张票据都要有校长、专管教师签字才能签字，凭票记账。

五、 师生就餐

学校师生采用同餐制，任何时候都不允许出现师生分餐这种情况。学生就餐前应洗手，就餐时要排队，就餐后不浪费，做到吃多少盛多少，盛多少吃多少。

通过此次督查，对我校的各项工作起到了很大的促进作用，我校全体教职工，各尽其责、共同协作，一定要让学生吃上安全的免费午餐，把各界爱心人士的爱心的不折不扣的传递给每一个学生。

南源头小学

袁锦华