

# 湖北省黄冈市蕲春县张榜乡方咀村小学

## 免费午餐项目 3.14 稽查报告若干问题整改报告

2018 年 3 月 14 日免费午餐项目稽查小组来张榜镇方咀小学，对学校后勤食堂进行稽查，发现如下问题：

稽核专员对张榜乡方咀村小学进行现场稽核后，该校目前存在的主要问题：

- 1、学校对于统一配送的食材没有进行验收，有腐烂的食材；
- 2、食品留样和留样标签不规范，留样记录对时间标记不规范；
- 3、原始采购单缺少采购人和验收人签字；
- 4、入库记录无效；
- 5、学校没有按要求为学生餐具消毒；
- 6、备餐量掌握不好，导致个别班级学生吃的菜品和其他班级不同；
- 7、微博发布缺少准确性。

学校在收到免费午餐项目稽查报告后，立即召开后勤专题会议，对上述问题进行了讨论，并提出了整改措施。

问题 1：学校对于统一配送的食材没有进行验收，有腐烂的食材。

整改措施：安排食材验收员黄仕元老师，食材验收员需对每次购进食材进行验收，如发现食材不符合要求，拒收该食材，在验收单上签字。

问题 2：食品留样和留样标签不规范，留样记录对时间标记不规范。

整改措施：安排厨师田海英对学生吃的每样菜进行留样，写清楚具体留样时间。

问题 3：原始采购单缺少采购人和验收人签字。

整改措施：针对上述问题，学校食堂采购进行了制度规定，采购手续为，采购单需有送货人签字，采购人签字，验收员签字，食堂负责人签字，学校总务负责人签字。层层责任落实，加强成本核算，进一步更好的为学生服务。

问题 4：入库记录无效

整改措施：针对上述问题，学校校委会决定增加后勤食材入库总台账。在原来基础：营养餐入库台账、免费午餐入库台账，早晚餐入库台账，增加后勤食材入库总台账，总台账包含营养餐、免费午餐、早晚餐。

问题 5：学校没有按要求为学生餐具消毒

整改措施：为了避免学生餐具发生交叉感染，学校对洗碗池进行了改造，由原来的 4 个水龙头增加至 11 个水龙头，并向免费午餐项目申请了每班一个消毒柜，每生一套碗勺，让学生碗勺进消毒柜，每日由学生填写消毒记载。

问题 6：备餐量掌握不好，导致个别班级学生吃的菜品和其他班级不同。

整改措施：召开食堂专题会议，明确责任分工，加强成本核算，

对每日备餐量进行计算，确保每个学生能吃到当餐想吃的菜，且是菜谱中有的菜，杜绝浪费。

问题 7：微博发布缺少准确性。

整改措施：每日微博发布，菜名在微博上如实写清且与菜谱一致。

以上是学校对免费午餐稽查小组稽查报告中问题的整改措施及情况，整改措施及整改情况是否到位，请领导指正。

张榜镇方咀小学

2018 年 4 月 18 日