

笃山镇小堡营小学 食堂整 改汇报材料

为加强免午稽查中心到我校进行食堂管理工作检查所出现的问题进行及时整改，切实落实好我校学生营养免午计划，加强学校食堂的管理，现将我校整改工作汇报如下：

一、成立以校长为组长，各班主任教师、学生家长、学生代表为成员的学校食堂管理机构。建立食堂库房卫生管理制度、粗加工间卫生管理制度、食堂卫生检查管理制度、食堂烹调加工操作车间管理制度、原料采购索证、查验、登记、食堂财务管理制度、食堂餐具消毒、食品留样等各方面的制度及应急预案。

二、加强学校财务管理工作，加强食堂采购的监管力度，我校采购人员在采购时必须要求供应商如实签字，不得虚假，如供应商不会签字的就按手印，并建立好台账，不能冒领、套用、截留、挪用、克扣该项资金。

三、加强食品采购的管理，学校派选两名教师进行食堂食品的采购，采购食品要认真作好登记，并向销售方索证、取证，采购的食品要按学校的标准进行采购，学校食堂管理人员要认真验收、验证，严格按照食品采购制度执行。

四、认真做好食堂食品尝试留样的管理，按照稽查中心检查的要求，坚持饭菜留样，在留样容器上标上菜名、日期、时间等，留样保存时间须在 48 小时，开餐期间每天都做好留样记录，值周教师和行

政须参加陪餐。学校按当天菜谱记载情况对留样食品逐一对照检查，若发现未坚持饭菜留样，工作马虎，出现问题，按学校安全责任目标管理和食堂卫生负责任包容追究制度追究相关人员的责任。

五、加强对学生饭前的教育、宣传，做到不浪费食物，吃多少打多少的原则，让学生从小养成不浪费食物的良好习惯。

六、加强食堂从业人员卫生知识，操作技能的指导和培训。

七、加强食堂及周边的环境卫生，适时保持食堂及校园周边环境卫生干净、整洁，每天要认真做好食堂废旧食品的回收、垃圾的处理，不留卫生死角。学校食堂管理人员每周不少于三次对食堂卫生检查，检查时必须做到地面无垃圾、油污，墙面、屋顶无蜘蛛网，桌子、板凳无油污、灰尘，生熟食品、用具是否分开等，并将灭蝇、灭鼠、灭蟑螂、灭蚊工作形成长效机制。

八、树立“安全第一，预防为主”的意识，始终把师生安全、食品安全作为学校的一项重要工作来抓，经常对师生进行食品安全知识方面的教育。为此，学校无重大安全事故，食品安全事故的现象发生。

九、认真做好食堂“防火”、“防毒”、“防盗”等各项设施的管理，确保学校教学工作的正常开展，实施落实好我校的营养午餐改善计划。

十、为保证每天学生都能吃上营养中餐，学校地处山区，水资源匮乏、易停电，给食堂从业人员及全校师生带来很多不便，学校经费紧张。但也及时作好预备，无论在什么情况下，都能保证学校开餐。

总之，经学校行政及食堂管理相关人员的整改，我校能按稽查中心的要求改善好学生的免午计划。本校学生 123 人，教职工 7 人，

合计 130 人就餐，平均每天就餐率在 98%以上。在经费管理上，专人负责、专款专用，切实把每一分钱都用到改善学生营养中餐上，账务公开、账目清楚。在食堂管理方面，建立健全各项制度，责任落实，分工准确。由于学校食堂管理是一项艰巨的工作，教师少，事情多，任务重，学校食堂工作管理员落实不久，经验不足，避免不了出问题，我们会不断落实，不断整改，扎实工作，切实落实好我校学生的免午就餐计划。

