

整改反馈单

针对上次督查检查出现的问题，我校针对问题进行整改反馈如下：

1、 为了保障学生饮食安全，我校加强了对厨师的卫生要求，每天必须保持厨房内干净整洁，厨师个人也必须保持卫生，尤其指甲不能长，控制在所要求范围内，每天做饭时必须穿戴免午所发的厨师服装，并且保证服装的干净整洁。

2、 冰柜内的食物分类，全部隔离。每天做完饭后，厨师把剩余的东西按类包装，按类储藏，储藏后由高崇和宋光辉检查，如没有按要求分类隔离，责令其重新整理。

3、 食品留样处理。每天留样时高崇、宋光辉和厨师到一起，保证留样食品足量足份。留样负责人：刘艳，监督人：高崇 宋光辉 。处理留样食品必须保证 48 小时，厨师不得擅自处理，处理留样时必须通过负责人宋光辉。看看是否满足 48 小时。留样记录由宋光辉来记录。记录时要准确无误，不得疏忽大意，严格要求。

4、 采购的原始凭证有两个人签字，原始凭证上让经销上留了电话号码，并且让经销人在凭证上签字。入库出库记录由高崇、宋光辉来填写，出库由宋光辉和厨师（刘艳）来填写，保证入库和出库的菜品准确无误。

5、 上次检查入出库记录单项目不全，检查后，根据督查要求以全部修改完毕。

吉林省农安县开安镇山东窝堡恩美小学