衡山县白果镇竞存学校免费午餐项目整改报告

2018年9月18日，免费午餐项目稽核专员对我校免费午餐项目进行现场稽核，稽核的主要内容为：卫生及食品安全、财务管理、就餐情况现场调查、信息披露调查、学生满意度调查，并形成了书面稽核报告。

学校针对报告中所提出的问题逐一整改。整改措施如下：

1、卫生及食品安全

检查情况：厨房地面有积水；厨师上岗是着装不规范。

整改办法：学校要求厨师每天对厨房进行彻底打扫，特别注意地面积水，要及时处理干净；厨师一定规范着装，学校也每天进行检查监督。

2、留样记录

检查情况：留样记录无食材重量及到期处置无责任人签字

整改办法：学校自稽查当日起已经按要求进行留样及处置。

日期	餐次	留样食品名称	留样时间	留样人姓名	处置时间
9月20日 星期四	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				
9月21日 星期五	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				
9月22日 星期六	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				

说明：1. 食品留样在专用容器，温度：0℃-5℃。
2. 留样食品按处理留样器每一罐，留样食品每罐食品外包装未拆。
3. 每个留样食品留样和处置留样人姓名、日期、食品名称、留样量、留样时间和留样人。
4. 留样食品在留样于0℃-5℃，留样时间4小时。

日期	餐次	留样食品名称	留样时间	留样人姓名	处置时间
9月25日 星期三	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				
9月26日 星期四	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				
9月27日 星期五	早餐				
	中餐	萝卜炒肉 炒鸡蛋 炒肉丝 炒鸡蛋	11:30	符迎春	12:00
	晚餐				

说明：1. 食品留样在专用容器，温度：0℃-5℃。
2. 留样食品按处理留样器每一罐，留样食品每罐食品外包装未拆。

3、财务管理

检查情况：9月12日的原始凭证与实际菜品不符，且平时凭证上没有采购和验收人员签字；出库登记没有经手人员签字。

整改办法：我们的采购员、查验员及财务管理员也认真学习了规范的操作方法，自稽查之日起，我们索证验收做到认真细致，每做一项工作都签好字，绝不敷衍。

序号 NO	名称及规格 Description	单位 Unit	数量 Quantity	单价 Unit Price	金额 Amount
1	黄瓜	斤	30	4	120
2	金针菇	斤	10	7	70
3	菠菜	斤	40	2.5	100
4	葱	斤	1	6	6
5	蒜	斤	1	6	6
合计 TOTAL					302

客户名称: 李俊
2018年9月26日
验收人: 李俊
制单: 李俊

序号 NO	名称及规格 Description	单位 Unit	数量 Quantity	单价 Unit Price	金额 Amount
1	胡萝卜	斤	30	4	120
2	白菜	斤	40	2.5	100
3	胡萝卜	斤	9	10	90
4	蒜	斤	1	6	6
5	葱	斤	1	6	6
合计 TOTAL					322

客户名称: 李俊
2018年9月26日
验收人: 李俊
制单: 李俊

进货时间	食品名称	规格	数量	供货商	供货电话	生产日期或批号	保质期	保存条件	验收情况	验收人签名
9-25	大米	25kg	3袋	李俊					李俊	李俊
9-25	肉	18斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-25	豆腐	22斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	鸡蛋	30斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	葱	20斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	蒜	1斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-26	猪油	25kg	1袋	李俊					李俊	李俊
9-26	肉	12斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-26	排骨	5斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-26	土豆	25斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	冬瓜	20斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	西红柿	20斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	鸡蛋	20斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	葱	2斤	1袋	李俊					李俊	李俊

备注: 1. 保存条件可分为: ①常温; ②冷藏; ③冷冻。
2. 验收情况包括: ①包装是否完整; ②标识是否齐全; ③色泽香味等感官性状是否正常; ④食品与购物证明是否一致; ⑤处理情况(退货应注明); ⑥保质期与产品检验或保质期证明; 购物凭证及其他有关食品安全证明随进货时间先后排序,一并附于本表后保存备查。

进货时间	食品名称	规格	数量	供货商	供货电话	生产日期或批号	保质期	保存条件	验收情况	验收人签名
9-20	肉	18斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-20	南瓜	40斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	鸡蛋	10斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	萝卜干	9斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	葱	1斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-21	肉	15斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	骨头	5斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-21	小排骨	12斤	1袋	李俊					李俊	李俊
9-21	玉米	12斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	胡萝卜	15斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	白菜	24斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	冬瓜	20斤	1袋	李俊					李俊	李俊
	葱	1斤	1袋	李俊					李俊	李俊

备注: 1. 保存条件可分为: ①常温; ②冷藏; ③冷冻。
2. 验收情况包括: ①包装是否完整; ②标识是否齐全; ③色泽香味等感官性状是否正常; ④食品与购物证明是否一致; ⑤处理情况(退货应注明); ⑥保质期与产品检验或保质期证明; 购物凭证及其他有关食品安全证明随进货时间先后排序,一并附于本表后保存备查。

4、就餐情况现场调查

检查情况：师生不同餐；大部分学生餐前没有洗手。

整改办法：稽查之日，全校所有老师认真听取了稽查员所述的免费午餐的要求，我们也已经做到和学生同餐，且以后不会有所逾越。对于学生餐前洗手的问题，虽然学校的条件有限，但我们老师会教育学生讲卫生，并尽量给学生提供方便洗手的设施。

5、学生满意度调查

检查情况：学生满意度一般

整改办法：每天我们采购做到食材新鲜，种类丰富，荤素搭配，营养健康。

对照这次稽查，我校积极整改，绝不触及免费午餐底线，往后一定严格按照免费午餐执行标准执行，并适当提高午餐质量，在保障资金安全和食品安全的同时为学生提供丰富、美味的午餐。

衡山县白果镇竞存学校

2018年9月28