

湖北省黄冈市蕲春县赤东镇 王垸小学免费午餐整改方案

2018年10月8日上午，我校接到免费午餐项目稽核报告，在看完稽核报告后，我校高度重视，学校在下午召开会议并制定以下整改意见：

一、卫生整改

1、严格执行免费午餐卫生制度，去掉食堂内不符合卫生标准的桌椅（在9月21日中午已经去掉，已换成干净的桌椅，因为有多余的桌椅）。

2、每天下午分管后勤的陈老师对食堂进行卫生检查，检查合格后，厨师才能离开学校（在9月21日下午，清除了卫生死角）。

3、严格要求学生做到餐前洗手，由班主任亲自监督。

4、餐具需要每日消毒。

二、食品留样整改

1、每天上午成品出锅后，降到室温，归李老师开餐前取样，按留样要求留样。留样器皿干净有盖、可密封，密封后处于整洁冰箱内冷藏。

2、根据上次稽核要求，填写好留样登记表，包括取样时间、品名、到期时间、取样人、丢弃时间。

3、每餐食用的所有品种均需要留样，每个品种留样100g，仅水煮鸡蛋不需要留样，留样时长48小时。

三、只要采购就索取采购原始凭证，建立规范的现金流水账，按时发布采购公示。

四、在食品安全方面经常教育学生和教职工：

- 1、 一律不能吃隔夜饭菜。
- 2、 发芽的土豆千万不能吃。
- 3、 野生菌类等不能去采摘吃。
- 4、 四季豆务必要煮熟煮透，烹饪时间增长 1 倍以上。
- 5、 碗筷、炊具一定要消毒。
- 6、 发霉的食品一律不能吃。
- 7、 一律不允许采购火腿肠、廉价烤鸭之类的加工好的食物。
- 8、 厨房一定要做好炊具的清洗、消毒，生熟菜板、盛放器皿要分开使用，避免交叉污染。
- 9、 采购人员采购食材一定要注意新鲜程度、注意食材的保质期，按量采购，切记不要采购过多食材，采购责任到人。

五、避免浪费、合理分餐？

负责分餐的厨房工作人员应该按照学生所需分发餐食，不够的可以免费再加，但是不允许浪费。学校可以安排老师值日，避免学生随意倾倒饭菜造成浪费。

本次免费午餐评分和稽核对我校来说是一次很大的促进，让我们看到了工作的不足之处，我们一定要结合规章制度和整改措施，把免费午餐工作做好。