## 大同两河小学关于免费午餐存在问题的整改报告

在 2019 年 3 月 15 日,免费午餐稽查人员到我校进行免午工作 检查,使我校及时发现食堂管理工作当中存在的严重问题,对检查出 来的问题及时地进行整改,进一步完善了食品安全卫生制度及财务管 理制度,取得了较好的效果,现将免费午餐整改工作汇报如下:

一、成立领导机构,强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全以及免费午餐资金的安全,确保师生身体健康,进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了免费午餐安全领导小组:校长为组长,老师专管,实行分工负责,层层落实。领导小组定期对免费午餐相关工作进行检查,发现问题及时整改。

组长:徐时龙

成员: 陈伦银 叶金球 黄纪胜

- 二、存在问题:
- 1、冰箱内储藏的食物未采取安全隔离措施,存在安全隐患;
- 2、食品留样不全,存在记录错误和缺失的情况;
- 3、采购的原始单据签字信息不规范、不完整;
- 4、没有相关的食材入库和出库登记信息;
- 5、记录的现金流水账目无参考意义;
- 6、微博公示中无食材采购情况体现。

针对稽查发现存在的问题,我校对此高度重视,组织认真学习《农

村义务教育学校食堂管理暂行办法》和《免费午餐学校执行标准基本规范》及时进行整改。

## 三、整改措施

- 1、对储存食材冰箱进行清洗整理,并做好食材分类密封装好存放,要求厨师以后及时清洁冰箱,确保干净整洁。老师做好相关检查。
- 2、及时用学校有限的公共经费购买留样盒,保证师生每餐就餐食品留够样本,对留样食品适时称重确保分量留够,并作好记录。









T			日期:	2019 4.	食堂食品						
	10100	46.50		年分月2日							
HA		101	-1	2	3	4	留样 价量	徐存 方式	照样人	方样 时间	事務人
2 18	11:30	q.	来饭	声导炒这	炒豆腐干	·生士生。	.000	, tt.			
7	16:20		米饭	沙土至多		本来初			陈全花 陈全花		
	7:30	1/2	内面条				1009			720	22 -4
9	11:35	10	黄小此梅	此的李	紫展沟	米饭	-		阵敌		直排
211	16:20	196	来中心还	块土豆		不収			陈左花		看刘
		郑	火力河北	7967.5	光版			沙旗	陈宝花		黄洲
	7:30			-4 13	don -		1009	今截	阵技	3-27	黄料
100	11:30	ф	海带财权	沙香菜	凝壓的	来版	1009	城	陈北花	3.72	黄神
	620	晚	姓起	砂油產	米饭		1009	極	防护机	3,77	苦沙
	7:30	파	对粉丝				1099	念藏	許主花	3 25	晋科
21	1:30	#	感激肉	炒青菜	番棒汤	米饭	1	1000	陈宏花	-	11.
,	1 26:30	Æ.	<b>炒香</b> 瓜	基整图	米级		1009	大藏	陈生花	3.25	苦衣
	7:40	4	DA.	释版 35			10000	1000000	陈金花	1	To Charles
22/1	:30	1	和城市	处松光之	紫彩	米饭	1009	水稻	陈金花	3.20	新
	15	8									
1	-9										
	17										
	19										

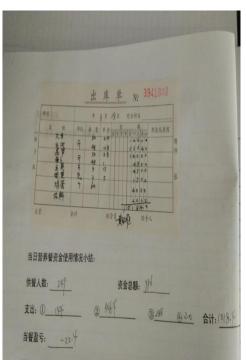
Ŧ	=		13.10).		食堂食品		年	月	Ħ	
		Jan.			r品名称		留样份原	備存力式	图样人	外科 明初
1 701	HEDR	400	1	2	3	4	27,160	73.30		100
		4								
25	11:3	10	连九姓均	五店五层	紫龙河	米饭	1009	冷藏	陈金花	一黄絲
	16:24	19.	来饭	炒百草	清炒垃圾		1009	冷截	時左花	翻
	7:35	14	肉面条				1009	為截	班生花	黄铜
26	11:34	e de	剪贴的	炒包茶	学菜强汤	米饭	1009	冷藏	陈金花	
		帐			23.9					
		ų.					-	1		9-17
7		de		5354			Ter	74		
1	33	HE			204	4000	133	344		au I
1		91								
8	2	494	20	20.4	I Frysi	100				
		192	Barrie		MC K					
L	2	42	BK FEE			4 7 3				
P		ф		2015				163		
1		R								
L		Q.								
		di								-
I	-	R.								

3、完善原始的单据签字信息。对于送货单位要求送货人签字(姓名完整)并留下电话号码。校方要求至少有两人签字。



4、完善食堂食品出入库管理制度,及时做好食材入库及出库台账。





10   10   10   10   10   10   10   10	R
日	
日 10年 11.3 COM	
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	
京	
日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本	
が 1位	
高度 40m 按 44m	
中 华子 1	
茶菜 子包 201 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
が定 147 - 三国 45年 2.1 924 東 まり	
株宝 25F 3 105 年 15 4	
1 0 17 0 17 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
	10 VT
原語 (本日 27) 24 全 カ 海 室 1 大震 7 大 窓 6 日 大 高 6 日	
原語 10年1月 170 170 新 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 1 12
新編 10斤 4 WO	487
	377
(5) 21斤 43 90.1 (共產 1%)	24
The second secon	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
Sitt ale in 19 take in	30
世際 195 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	坏
13 456 17 (4) 45 (5) 115	35
高學內 4mm 6 200 对	50 7
	1
D采 以下	
英菜 泡	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

5、微博公示务必认真细致,出库食材要和当餐食品图片吻合, 并及时记录好免费午餐的资金使用情况,确保免费午餐资金安全。



#免费午餐#3月25日免费午餐公示:应到249人,实到249人,其中免午到43人,营改到206人,菜品:鱼丸炖肉、五香豆腐干、紫菜鸡蛋汤。消耗大米60斤144元,猪肉45斤531元、鱼丸30斤210元、干子35斤94.5元、紫菜3包15元、鸡蛋30个20元。油盐等佐料20元,共支出1034.50元,其中免午支出170元。免午余额5695元。@免费午餐@青春飞扬zyz @朱朱朱朱朱



日期	开餐情况 如(X月X日,应到X人,实到X人,菜单: 辣椒炒肉,西红柿鸡蛋汤。主要食材消耗:	营养改善计划	
	肉 斤,米 斤,鸡蛋 个,蔬菜 斤。)	实际用餐人数	
2019-3-9			
2019-3-10			
本周累计		1028	215
2019-3-11	3月11日: 应到249人,实到249人,菜品: 香菇炖肉、五香豆腐干、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米80斤,猪肉48斤、香菇20斤、豆腐干35斤、紫菜3包、鸡蛋80个。	206	43
2019-3-12	3月12日: 应到249人,实到249人,菜品: 莲藕炖肉、炒包菜、紫菜鸡蛋汤。主要食材 消耗: 大米60斤,猪肉50斤、莲藕40斤、圆白菜48斤、紫菜3包、鸡蛋60个。	206	43
	3月13日: 应到249人,实到249人,菜品: 花菜炒肉、萝卜煮香菇、西红柿鸡蛋汤。主 要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、花菜30斤、香菇15斤、萝卜30斤、西红柿10斤、 鸡蛋30个。	206	43
2019-3-14	3月14日: 应到249人,实到249人,菜品: 海带炖肉、炒豆腐干、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、海带5斤、豆腐干40斤、紫菜3包、鸡蛋60个。	206	43
2019-3-15	3月15日: 应到249人,实到245人,菜品: 萝卜豆果煮肉、莴笋炒肉、紫菜鸡蛋汤。主 要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、莴笋50斤、萝卜48斤、豆果3斤、紫菜3包、鸡蛋 60个。	203	42
2019-3-16			
2019=3=17			
本周累计		1027	214
2019-3-18	3月18日: 应到249人,实到249人,菜品: 莴笋炒肉、炒豆腐干、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米60斤,猪肉45斤、莴笋肉40斤、豆腐干40斤、紫菜3包、鸡蛋30个。	206	43
2019-3-19	3月19日: 应到249人,实到249人,菜品: 萝卜炖肉、炒包菜、紫菜鸡蛋汤。主要食材 消耗: 大米60斤,猪肉50斤、萝卜50斤、包菜56斤、紫菜3包、鸡蛋60个。	206	43
2019-3-20	3月20日: 应到249人,实到249人,菜品: 海带炖肉、炒青菜、紫菜鸡蛋汤。主要食材 消耗: 大米60斤,猪肉50斤、海带5斤、青菜40斤、紫菜3包、鸡蛋60个。	206	43
2019-3-21	3月21日: 应到249人,实到249人,菜品: 肉煮豆腐、炒青菜、西红柿鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、豆腐42斤、青菜30斤、西红柿10斤、鸡蛋60个。	206	43
2019-3-22	3月22日: 应到249人,实到249人,菜品: 木耳豆果炖猪肉、炒粘米圆、紫菜鸡蛋汤。 主要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、木耳3斤、豆果2斤、粘米圆35斤、紫菜3包、鸡 蛋30个。	206	43
2019-3-23			
2019-3-24			
本周累计		1030	215
2019-3-25	3月25日: 应到249人,实到249人,菜品: 鱼丸炖肉、五香豆腐干、紫菜鸡蛋汤。主要 食材消耗: 大米60斤,猪肉45斤、鱼丸30斤、干子35斤、紫菜3包、鸡蛋30个。	206	43
2019-3-26			
2019-3-27			

		营养改善计划					免费午餐					
日期	ACT AND STATE	期初余额→						(7968.00)				
口期	摘要 (支出明细)	收款 支出			A 4rd	收款 支出			_ x6Z			
		收到拨款	食材开支	工资支出	配套支出	余额	收到拨款	食材开支	工资支出	配套支出	余额	
本周累计		0. 00	0.00	0.00	0.00		18560.00	826.00	0.00	0.00		
2019-3-4	3月4日: 应到249人,英到249人,桌品: 管结炖肉、炒豆腐十、 紫菜鸡蛋汤,主要食材消耗: 大米60斤,豬肉48斤、香菇20斤、					0.00		170.00			9098.00	
2019-3-5	3月5日: 应到249人。英到248人。采品: 化采炒肉、手蘭包采、 紫葵鸡蛋汤。主要含材消耗: 大米60斤,滌肉48斤、茯苓20斤、					0.00		165. 00	908.00		8025. 00	
2019-3-6	3月6日: 应到249人,实到248人,采品:香菇豆果熬肉、清炒土 豆丝、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗:大米60斤,猪肉48斤、香菇					0.00		170.00			7855. 00	
2019-3-7	3月7日: 应到249人,英到249人,杂品: 罗卜吨例、五管豆腐干、载菜鸡蛋汤,主要食材消耗: 大米60斤,猪肉50斤、萝卜50斤					0.00		160.00			7695. 00	
2019-3-8	3月8日: 应到249人,英到249人,桌品: 土豆炖肉、豇豆炒肉、 紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 豬肉50斤、土豆40斤、					0.00		165. 00			7530. 00	
2019-3-9						0.00					7530. 00	
2019-3-10						0.00					7530.00	
本周累计		0. 00	0.00	0.00	0.00		0.00	830.00	908. 00	0. 00		
2019-3-11	3月11日: 应到249人,买到249人,桌品:管菇炖肉、五管豆腐干、紫菜鸡蛋汤,主要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、香菇20					0.00		170.00			7360.00	
2019-3-12	3月12日: 应到249人,买到249人,桌品: 连稿吨内、炒包录、 紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 豬肉50斤、莲藕40斤、					0.00		150.00			7210.00	
2019-3-13	3月13日: 应到249人,英到249人,菜品: 化亲炒肉、萝卜煎管 菇、西红柿鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米60斤,猪肉48斤、花菜					0.00		175. 00			7035. 00	
2019-3-14	3月14日: 应到249人。英到249人。桌品:海市吨内、炒豆腐十 、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗:大米60斤,猪肉48斤、海带5斤					0.00		165. 00			6870.00	
2019-3-15	3月15日: 四到249人, 英到245人, 桑品: 罗卜豆果煎肉、莴笋炒肉、紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 猪肉48斤、莴笋					0.00		170.00			6700.00	
2019-3-16						0.00					6700.00	
2019-3-17						0.00					6700.00	
本周累计		0. 00	0.00	0.00	0.00		0.00	830.00	0. 00	0. 00		
2019-3-18	3月18日: 应到249人。英到249人。桌品: 吳笋炒肉、炒豆腐十 、紫菜鸡蛋汤。主要食材消耗: 大米60斤。猞肉45斤、莴笋肉40					0.00		180.00			6520.00	
2019-3-19	3月19日: 应到249人,英到249人,桌品: 罗卜吨肉、炒包桌、 紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 豬肉50斤、萝卜50斤、					0.00		150.00			6370.00	
2019-3-20	5月20日: 应到249人,卖到249人,菜品: 海带尾肉、炒香菜、 紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 豬肉50斤、海带5斤、					0.00		170.00			6200.00	
2019-3-21	5月21日: 应到249人,英到249人,桌品: 阿無豆腐、炒青泉、 西红柿鸡蛋汤,主要食材消耗: 大米60斤,猺肉48斤、豆腐42斤					0.00		160.00			6040.00	
2019-3-22	3月22日: 应到249人, 卖到249人, 桌品: 术耳豆果炖猪肉、炒 粘米圆、紫菜鸡蛋汤, 主要食材消耗: 大米60斤, 猪肉48斤、木					0.00		175. 00			5865. 00	
2019-3-23						0.00					5865. 00	
2019-3-24						0.00					5865. 00	
本周累计		0. 00	0.00	0.00	0.00		0.00	835. 00	0. 00	0.00		
2019-3-25	3月25日: 应到249人,实到249人,菜品: 魚丸炖肉、五香豆腐 干、紫蓉鸡蛋汤,主要食材消耗:大米60斤,烧肉45斤、鱼丸30					0.00		170.00			5695. 00	
2019-3-26						0.00					5695.00	

6、从今往后,认真抓好食堂食材采购工作,力争菜品多样化, 营养化。

总而言之,食堂管理是学校管理的重要部分。食堂食品安全卫生 关系到师生的生命安全、社会稳定的大事。安排好师生生活,才能让 师生放心、家长放心、社会放心,更是学校教育教学工作的重要保障。 今后我校一定把食堂食品安全管理工作摆在重要位置。制度细化,明 确责任,根据《免费午餐学校执行标准基本规范》的要求,进一步完 善各项管理制度,使我校食堂管理能上一个新的台阶。

> 蕲春县大同镇两河小学 2019. 3. 26