

石坪完小食堂整改报告

2019年4月16日，免费午餐稽查专员来我校进行食堂常规工作检查，分别检查了午餐人数、卫生、管理、财务、食品原材料采购流程、食品留样及库存等情况。在检查过程中，我校午餐工作基本符合要求，但在食品留样量、出入库记录的规范等方面还有所欠缺，做的不到位。特别是学校为学生提供隔夜饭，存在重大安全隐患，剩菜、剩饭多，构成了严重浪费。为此，对以上检查不合格的情况我校进行了及时整改。

一、稽查中主要存在的问题如下：

1. 食品留样不足 125 克，留样记录流于形式化，内容设置缺少储藏时长、储存位置、到期处理等内容；
2. 学校提供的原始凭证中菜品为学校填写，由供应商签字，并缺少供应商联系方式；
3. 出库记录缺少领料人签字，入库记录个别缺少采购人签字；
4. 餐后剩余米饭和菜品比较多，构成了严重浪费；
5. 为学生提供隔夜饭，存在食品安全隐患。

二、我们针对此次检查的结果，认真学习，并召开食堂工作会议，排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格责任到人，把好食品操作各个关口（食品采购关、食品操作关、食品安全关等），确保食品安全卫生。针对此次事件，我校食堂针对食品卫生关、食品留样关、出入库记录不标准等常规工作整改如下：

1. 食品留样数量不够、记录没有精确到时分就以上问题，我校要求厨师重视留样问题。

- (1) 每次餐前取样，每次留样 不少于125克。
- (2) 留样记录上留样时间要精确到几时几分。
- (3) 留样食品要保存 48 小时以上。

图1：留样记录表



图2：购买的留样盒

2. 学校原始采购票据的填写采购员要让供应商签字并提供供应商的联系方式。整改后如下：

图3：采购票据

图4：采购票据

3. 出入库记录不标准，对照要求，完善如下：

平坡镇石坪完小货物出库单

货物名称	规格	出库日期	出库数量	领用人	出库记录	备注
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		
大米	15斤	2017年9月28日	1	陈明		

平坡镇石坪完小货物入库单

货物名称	规格	入库数量	入库日期	验收人	入库日期	备注
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	
大米	15斤	1	2017年9月28日	陈明	2017年9月28日	

图5: 入库单 图6: 出库单

4. 针对食堂出现的问题, 学校领导对此非常重示, 紧急召开了食堂安全卫生工作会议。对此次食堂安全卫生工作进行了扎实的安排。要求厨师合理备餐, 避免产生浪费。杜绝给学生提供隔夜饭菜。



图7: 食堂工作会议 图8: 食堂工作会议

5. 常规工作

(1) 加强厨师个人卫生管理, 规范着装上岗; 加强厨房整体环境卫生管理, 做到厨房各个区域干净整洁;

(2) 重视食品安全, 严格日常食材的存放要求做好日常食品留样记录;

(3) 把好食品采购关、食品操作关。责任到人，发现问题，一查到底。

(4) 抓好食堂环境卫生工作，随时保持食堂干净整洁。

平坡镇石坪完小

2019年4月24日