

# 丰收乡白塔子小学

## 关于对稽核专员提出问题整改报告

存在问题 1-厨师未佩戴工作帽。

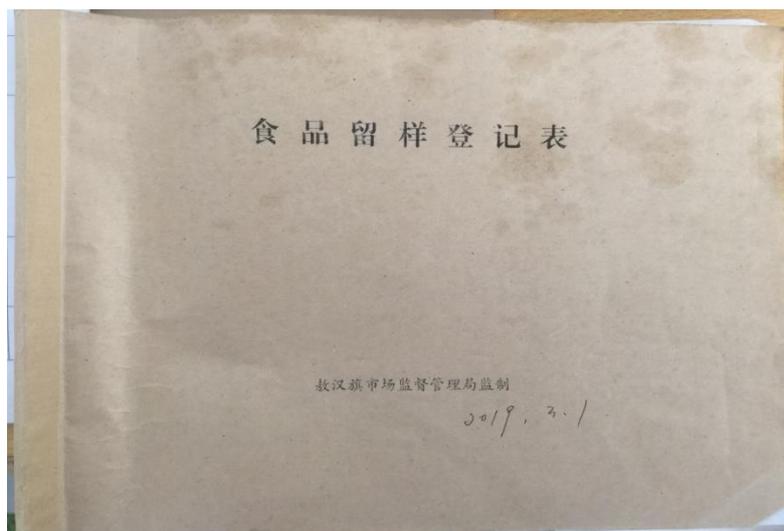
整改措施：食堂从业人员必须掌握有关食品卫生的基本要求，要求从业人员应有良好的卫生习惯。定期组织从业人员培训学习，自觉在工作中遵守食品卫生管理的有关法规和制度。

存在问题 2-冰柜内储藏的食材未采取安全隔离措施。

整改措施：食品储存分类分架。储存在冰箱、冰柜中的原材料分类分开存放并明显标识，防止交叉污染。冰箱、冰柜及时清霜，定期清理流出的血水等。

存在问题 3-食品留样不达标，记录不完善。

整改措施：1、我样留样记录共两本，早晚餐一本（1、敖汉旗市场监督管理局监制下发，2、免费午餐食品留样记录表），所以并不存在没有按餐次记录问题。



食品留样登记表

日期	食品名称	留样克数	起时间	止时间	时长	制作人/留样人	审核人签字
5.8早	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	王合
5.8午	西红柿炒鸡蛋	150	7:20	7:20	48	马林华	王合
	黄瓜片炒肉	150	12:00	12:00	48	马林华	
5.8晚	五花肉炖茄子	150	12:00	12:10	48	马林华	王合
	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华	
	炒白菜	150	5:10	5:10	48	马林华	
5.9早	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	王合
	西红柿炒鸡蛋	150	7:20	7:20	48	马林华	
5.9午	馒头	150	12:00	12:00	48	孟庆华	王合
	清炖排骨	150	12:00	12:00	48	马林华	
5.9晚	白菜炖地瓜	150	12:00	12:00	48	马林华	王合
	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华	
	炒西兰花	150	5:10	5:10	48	马林华	
5.10早	炒园葱	150	5:10	5:10	48	马林华	王合
	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	
	炖茄子	150	7:20	7:20	48	马林华	王合

食品留样登记表

日期	食品名称	留样克数	起时间	止时间	时长	制作人/留样人	审核人签字
4.27午	米饭	150	12:10	12:10	48	孟庆华 孙家成	王合
	尖椒豆腐	150	12:10	12:10	48	马林华	
4.27晚	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华	王合
	炖茄子	150	5:10	5:10	48	马林华	
4.28早	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	王合
	西红柿炒鸡蛋	150	7:20	7:20	48	马林华	
4.28午	馒头	150	12:10	12:10	48	孟庆华	王合
	清炖鸡	150	12:10	12:10	48	马林华	
4.28晚	五花肉炖南瓜	150	12:10	12:10	48	马林华	王合
	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华	
4.29早	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	王合
	西红柿炒鸡蛋	150	7:20	7:20	48	马林华	
4.29午	米饭	150	12:10	12:10	48	孟庆华	王合
	无葱炒肉	150	12:10	12:10	48	马林华	
	五花肉炖茄子	150	12:10	12:10	48	马林华	王合

食品留样登记表

日期	食品名称	留样克数	起时间	止时间	时长	制作人/留样人	审核人签字
3.28晚	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华 孙家成	王合
	炖白菜	150	5:10	5:10	48	马林华	
3.29早	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	王合
	炖鸡蛋蔬菜	150	7:20	7:20	48	马林华	
3.29午	米饭	150	12:10	12:10	48	孟庆华	王合
	牛肉炖萝卜	150	12:10	12:10	48	马林华	
4.1午	猪肉酸菜汤	150	12:10	12:10	48	马林华	王合
	米饭	150	12:10	12:10	48	孟庆华	
4.1晚	蒜苗炒肉	150	12:10	12:10	48	马林华	王合
	米饭	150	5:10	5:10	48	孟庆华	
4.2早	炒园葱	150	5:10	5:10	48	马林华	王合
	米饭	150	7:20	7:20	48	孟庆华 孙家成	
4.2午	西红柿炒鸡蛋	150	7:20	7:20	48	马林华	王合
	馒头	150	12:10	12:10	48	孟庆华	
	清炖排骨	150	12:10	12:10	48	马林华	王合
	五花肉炖茄子	150	12:10	12:10	48	马林华	
	油菜豆腐	150	12:10	12:10	48	马林华	王合

2、免费午餐留样记录按稽核人员进行修改。

(免费午餐) 食品留样记录表

年 月

月	日	留样样品(菜品)	留样克数	存放方式	留样时间	处理时间	留样人	监督人	备注

留样按相关规定保存，留校份量达到 200G，留样食品冷却后用保鲜膜封存，在外部贴上标签，标明日期、时间、品名、制作人、留样人、餐次。留样食品保存时长达 72 小时，进餐者无异常后再进行处理，并记录好处理时间。

存在问题 4-原始凭证供应商信息不完善。

整改措施：责令采购人员告知供应商写上姓名、电话信息，拿到单据后信息不完整及时补全。

存在问题 5-无近期现金流水帐目记录。

整改措施：因近期敖汉旗均衡发展及教育扶贫工作工作量比较大，导致现金帐没有及时记录，与校长协商合理分配微博、现金教师的工作量，达到有支出，现金帐及时记录。

存在问题 6-学生的部分餐具卫生比较差。

整改措施：1、加强学生洗餐具卫生意识。2、厨师进行二次清洗。3、洗好后放消毒柜进行消毒。

存在问题 7-菜品质量一般。

整改措施：1、责令学校管理员调配学生爱吃的饭菜，达到营养均衡，每周三设计出下周所用菜谱，校长、主任等审核后周日方可进行采购。2、责任厨师按菜谱做，不要汤汤水水的。达到色、香、味俱全。

存在问题 8-主食配备量不足。

整改措施：周五下午学生放假，部分学生有不吃饭现象。要求学生必须吃完午饭后回家。根据学生、教师饭量做到主食够吃、吃饱、不浪费。

存在问题 9-微博公示的部分数据与实际不符。

整改措施：与校长协商合理分配微博、现金教师的工作量，做到每日发微博，微博数据、采购数据的准确性。