

贡溪镇中心小学免午稽查整改报告

10月14日，免午稽查员肖鹏程深入学校，本着客观、实事求是的工作态度，对贡溪中心小学学校免费午餐项目执行情况进行全面细致稽查。在现场认真检查过程中，发现的问题，能及时与学校营免午专干进行交流，并科学切实有效地提出整改建议。

一、存在问题

10月19日免午稽核专员肖鹏程对贡溪镇中心小学免费午餐工作进行量化评估，并形成文件报告下发到学校，我校免午工作存在以下几个方面的问题：

- 1、冰柜内有厚结的冰霜，冰柜制冷效果失效，导致猪肉变质；
- 2、10月12日未进行食品留样，留样标签记录缺失；
- 3、原始凭证少商户联系方式和供货人签名，采购人签字；
- 4、入库记录缺少采购人和验收人签字；
- 5、缺少出库记录；
- 6、学校未建现金流水账目。

二、问题分析

出现以上问题，既有客观因素也有主观原因。客观因素：一是实施营免午餐学校的食材进行招标统一配送，配送公司分工不明确，供货单不规范，供货实物数量与下单数量不相符，9月份没有价格，有了价格后还存在价格更改的现象，导致现金流水账无法做；二是学校要招纳年轻厨师较为困难，学校现有6名厨师，年纪近60的就有3人。她们文化素质不高，致使学校食堂工作没能很好地展开。主观因素：一是因配送公司客观存在一些问题，营免午专干（本人）认为事出有因，事情反正做不好，源于这样的认识，工作有些懈怠，有些事不能按程序要求做细做实；二是营免午专干（本人）负责营免午工作已数年，且肩负学校工会、

党务、教育教学、扶贫工作，工作繁杂，加之长期在电脑前办公，视力下降，眼涩，眼胀，还患有较为严重的颈椎病，心中不免有些不快，负责营免午这块工作，认为主要把好食材质量关，搞好留样工作，保证不出安全事故就行了，工作督促检查欠细致，只是口头上的提醒，缺少耐心细致检查。

三、整改措施：

收到免费午餐稽查报告后，本人及时把情况向学校领导汇报，姚祖锋校长高度重视，立即召开专门会议，研究部署学校营免午整改落实工作。

学校营免午整改的具体措施：

1、由营免午专干负责找家电维修专业人员到学校食堂，对所有储物冰柜、冰箱进行全面检查、检修，对达不到使用要求的，重新置换；

晓阳家电维修部维修收费清单

业务编号：WX000002

客户：贡溪中心小学

保修：保内（外？）

型号	BCD560-WKD			类别	冰箱	品牌	新飞
序列号				故障	不制冷		
材料费	600	维修费	300	附加费		预收款	
额外折扣	1	结算金额		日期		收款方式	现金支付（转账）
发票号码		补充说明	维修蒸发器				
电话:15348486639 传真: 地址:湖南省新晃侗族自治县贡溪镇街上 邮编:419213							

接修：

技术员：杨代涛

收款：杨代涛

审核：

制单日期：2019-10-23

保修条款：

以上故障现象用户确认修复并领回，其维修旧件由用户或者我部报废处理，我部不再保存。

我部所换配件（其故障现象与本次相同）在90天内有质量问题免费保修，但不包括上门服务费，下列七条情况不在保修范围，作收费处理：

1 用户使用保管不当而损坏或者擅自拆开机器的。2 自然灾害如雷击，水淹，电压过高，煤气化学物品腐蚀等造成的。3 保内机无购机发票和厂家保修单或者超出厂家保修期限的。4 保外机无本保修单或者超出本保修期限的。5 不是我部所换配件或者故障现象与本次不同的。6 保修单上填写的机型机号与送修机器不符或者涂改的。7 降价销售的处理品。



2、安排杨仕炜老师协助营免午专干，负责做好日常食堂卫生、留样、消毒、食材优劣检验和整理摆放工作的督促落实工作；做好留样记录登记与出入库记录，

日期	餐别	食品名称	留样时间	留样人	处理时间	处理方式	处理人	备注
	早餐	1 米粉	11.13.7:00	杨燕飞	11.15.8:00	蒸、煮	杨燕飞	
		2 臊子、汤						
	中餐	1 米饭	11.13.12:00	杨燕飞	11.15.12:00	清洗	杨燕飞	
		2 榨菜肉丝						
		3 土豆丝						
		4 米饭						
		5 榨菜肉丝						
	晚餐	1 米饭	11.13.17:00	杨燕飞	11.15.17:00	清洗	杨燕飞	
		2 土豆丝						
		3 榨菜肉丝						
	早餐	1 米粉	11.14.7:00	杨燕飞	11.18.8:00	蒸、煮	杨燕飞	
		2 臊子、汤						
	中餐	1 米饭	11.14.12:00	杨燕飞	11.18.12:00	清洗	杨燕飞	
		2 榨菜肉丝						
		3 土豆丝						
		4 米饭						
		5 榨菜肉丝						
	晚餐	1 米饭	11.14.17:00	杨燕飞	11.18.17:00	清洗	杨燕飞	
		2 土豆丝						
		3 榨菜肉丝						
	早餐	1 米粉	11.15.7:00	杨燕飞	11.18.8:00	清洗	杨燕飞	
		2 臊子、汤						
	中餐	1 米饭	11.15.12:00	杨燕飞	11.18.12:00	清洗	杨燕飞	
		2 榨菜肉丝						
		3 土豆丝						
		4 米饭						
		5 榨菜肉丝						
	晚餐	1 米饭						星期五放学
		2						
		3						
	早餐	1 米粉						星期一放学
		2 臊子、汤						
	中餐	1 米饭	11.18.12:00	杨燕飞				
		2 榨菜肉丝						
		3 土豆丝						
		4 米饭						
		5 榨菜肉丝						
	晚餐	1 米饭	11.18.17:00	杨燕飞				
		2 土豆丝						
		3 榨菜肉丝						

意：1、食物留样专人专职负责；
 2、留样食物量以125克——200克为宜；
 3、留样食物必须整齐摆放在食物贮藏柜内；
 4、每餐留样食物必须存放48小时后方可处理。

贡溪小学食堂食品留样记录表 (2019年下期)							
餐别	食品名称	留样时间	留样人	处理时间	处理方式	处理人	备注
早餐	1 米粉	11.19.7:00	杨燕飞				
	2 臊子、汤						
中餐	1 米饭	11.19.12:00	杨燕飞				
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
	5 豉汁蒸排骨						
晚餐	1 米饭	11.19.17:00	杨燕飞				
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
餐别	食品名称	留样时间	留样人	处理时间	处理方式	处理人	备注
早餐	1 米粉	11.20.7:00	杨燕飞				
	2 臊子、汤						
中餐	1 米饭	11.20.12:00	杨燕飞				
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
	5 豉汁蒸排骨						
晚餐	1 米饭						
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
餐别	食品名称	留样时间	留样人	处理时间	处理方式	处理人	备注
早餐	1 米粉						
	2 臊子、汤						
中餐	1 米饭						
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
	5 豉汁蒸排骨						
晚餐	1 米饭						
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
餐别	食品名称	留样时间	留样人	处理时间	处理方式	处理人	备注
早餐	1 米粉						
	2 臊子、汤						
中餐	1 米饭						
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						
	5 豉汁蒸排骨						
晚餐	1 米饭						
	2 豉汁蒸排骨						
	3 豉汁蒸排骨						
	4 豉汁蒸排骨						

1、食物留样专人专职负责； 2、留样食物量以125克——200克为宜；
3、留样食物必须整齐摆放在食物贮藏柜内； 4、每餐留样食物必须存放48小时后方可处理。



3、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，严格验收，责任人签字

到位，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

湖南青青园供应链有限公司客户配送单

订单号: 177780235602 收货人: 陈雪莲 电话: 15296815903 配送时间: 11:00-14:00 11:00:00

品名	规格	单位	数量	单价	金额	备注
大米	5kg	袋	15	1.00	15.00	

销售金额(含运费): 15.00 销售金额(含运费): 16676.80

客户签收: 陈雪莲 日期: 15 15:00 司机: 16

湖南青青园供应链有限公司客户配送单

订单号: 177780235602 收货人: 陈雪莲 电话: 15296815903 配送时间: 11:00-14:00 11:00:00

品名	规格	单位	数量	单价	金额	备注
切好的豆腐	10kg	袋	4件	72.00	288.00	
文蛤(带壳)	10kg	袋	4件	75.00	300.00	
长豆角(豇豆)	10kg	袋	20斤	3.20	224.00	
干萝卜菜(8.5kg)	10kg	袋	3袋	80.00	240.00	
鲜香菇	10kg	袋	40斤	6.50	260.00	
香滑米粥(10kg)	10kg	袋	10包	2.50	25.00	
花雕粉	10kg	袋	1斤	60.00	60.00	
黑胡椒粉	10kg	袋	1斤	50.00	50.00	
老干妈豆豉(24*210g)	10kg	袋	1件	180.00	180.00	
安记排骨味王180g	10kg	袋	10包	5.00	50.00	
麻辣鲜(35g)	10kg	袋	10包	4.50	45.00	
牛升牛肉火锅(150g)	10kg	袋	5包	6.00	30.00	

销售金额(含运费): 1752.00 销售金额(含运费): 3752.00

客户签收: 陈雪莲 日期: 15 15:00 司机: 7

4、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。

5、学校领导（值周行政轮流）不但进行陪餐，还要对食堂各项工作进行定时与不定时相结合的督促检查，校长每月两次或利用食堂监控或深入食堂进行检查，发现问题，谁负责谁担责，且与期终奖金挂钩，奖优罚劣；

6、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

7、学校将有计划地辞退年纪大，文化水平不高，工作不力的厨师，吸纳年轻的、文化素质较高的厨师到学校食堂为师生服务；

8、加强对厨师技能的培训，提高饭菜质量，从而将不应该的浪费降到最小化。

对照营免午实施标准，我们将以这次稽查为契机，进一步加大监管工作力度，克服困难，改正缺点，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

贡溪镇中心小学

2019年11月18日