东平县斑鸠店镇中学

餐厅问题整改报告

2024 年 10 月 15 日

2024 年 10 月 14 日，上级领导在斑鸠店镇中学检查免费午餐工作时，发现许多问题，学校领导深感愧疚，非常重视这些问题，成立专门领导小组，责令立刻整改。整改报告如下：

一.明确人员分工：

斑鸠店中学餐厅组织机构

领导小组：

组长：王清国

副组长：杨保印

管理员：张立全 申忠琳 张守亮

工作小组：

组长：杨保印

主管：张立全

免午负责人：申忠琳

采购员：张立全 王玉英 马玉兰

过磅员：申忠琳 周广红

入库员：申忠琳 周广红

出库员：张立全 马玉兰 王玉英

安检员：张立全

记账员：张守亮

微博员：周广红

二.工人马玉兰的健康证使用复印件，不规范。10 月 15 日学校马上安排车辆带领马玉兰在县医院办理了健康证明，并且承诺今后不会再发生此类事情。

三.冰柜内部食材无隔离。学校对于领导指出的问题高度重视，做出预案，清理了冰箱，积极做到生熟隔离，放馒头的的时候用笼布或保鲜膜隔离，确保学生食品安全。

1. 留样容器外标签记录时间、食品名称不规范。

整改前：由于伙房对留样管理不细心，缺乏管理经验。今后一定认真改正，按照领导指示去做。

整改措施：

1. 重新制定留样表格，留样包括 8 项（留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员、销毁时间、销毁人员、储存方式、审核人）；

2. 认真填好留样名称，把食品写完整例如（西红柿鸡蛋改成西红柿炒鸡蛋）把亮点展现出来；

3. 留样认真填好年月日，以便日后查阅；

4. 最重要的一点就是留样人与审核人要分工明确绝不代签；

5. 以下是整改后的留样表和留样食品名称

学校食堂食品留样和销毁记录

024年10月

餐次（早午晚）	留样食品名称	留样时间（*月*日*时*分）	留样量（g）（≥125g）	留样人员	销毁时间（*月*日*时*分）	销毁人员	储存方式	审核人
午餐	猪肉丸子炖白菜	10.14 11:30	199	周广红	10.16 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	西红柿炒鸡蛋	10.14 11:30	231	周广红	10.16 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	小米绿豆红枣粥	10.14 11:30	234	周广红	10.16 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	大米饭	10.14 11:30	206	周广红	10.16 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	豆角炒肉	10.15 11:40	198	周广红	10.17 12:06	刘金玉	冷藏	
午餐	有机菜花炒粉皮	10.15 11:40	169	周广红	10.17 12:06	刘金玉	冷藏	
午餐	紫菜蛋花汤	10.15 11:40	189	周广红	10.17 12:06	刘金玉	冷藏	
午餐	馒头	10.15 11:40	169	周广红	10.17 12:06	刘金玉	冷藏	
午餐	排骨炖土豆	10.16 11:30	189	周广红	10.18 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	水萝卜丝炒粉条	10.16 11:30	197	周广红	10.18 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	八宝粥	10.16 11:30	224	周广红	10.18 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	馒头	10.16 11:30	221	周广红	10.18 12:05	刘金玉	冷藏	
午餐	甘蓝鲜肉粉条肉包	10.17 11:40	144	周广红	10.19 12:10	刘金玉	冷藏	

四．大宗食材供应商经营许可证、营业执照、米面、油合格证明不全。10 月 15 日我们联系了商家富士康，把米、面、油的合格证、检验报告都做了存档。

食品生产许可证

生产者名称：五常市弘鑫源米业有限公司

许可证编号：SC10123018402454

法定代表人（负责人）：金成

统一社会信用代码：91230184558273681B

住　　所：五常市小山子镇陈香店林场

生产地址：五常市小山子镇陈香店林场

食品类别：粮食加工品

发证机关：五常市市场监督管理局

发证日期：2021 年 10 月 26 日

有效日期至：2026 年 10 月 25 日

160800110324

黑龙江省产品质量监督

检验报告

五质检（食）字 [2024]第 W 0273 号

受检单位 五常市弘鑫源米业有限公司

产品全称 五常大米

检验类别 委托检验

五常市质量技术监督检验检测中心

二〇二四年六月二十三日

五常市质量技术监督检验检测中心

检验报告附页

序号	检验项目	计量单位	标准要求	实测值	单项结论
1	感官要求		应符合标准要求	符合	合　格
2	加工精度		应符合标准要求	符合	合　格
3	黄粒米	%	≤0.1	0	合　格
4	不完善粒	%	≤0.5	0	合　格
5	杂质总量	%	≤0.10	0.01	合　格
	糠　粉	%	≤0.02	0.01	合　格
	矿物质	%	0	0	合　格
6	碎米总量	%	≤10.0	5.5	合　格
	小 碎 米	%	≤0.2	0.06	合　格
7	水份	%	≤15.5	15.3	合　格
8	垩白粒率	%	≤15	10	合　格
9	食味品质	分	≥85	88	合　格
10	直链淀粉	%	15-20	19	合　格
11	胶稠度	mm	≥70	87.5	合　格
12	霉变粒	%	≤2.0	0	合　格
	以下空白				

统一社会信用代码
91230184558273681B

(1-1)

营业执照

（副 本）

扫描二维码登录'国家企业信用信息公示系统'了解更多登记、备案、许可、监管信息。

名　　称　五常市弘鑫源米业有限公司

类　　型　有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人　金成

经营范围　粮食收购、加工、销售；仓储服务；山产品销售；预包装食品销售；谷物种植。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

注册资本　壹仟万圆整

成立日期　2010年09月14日

营业期限　长期

住　　所　五常市小山子镇陈香店林场

登记机关　五常市市场监督管理局

2021 年 07 月 30 日

国家企业信用信息公示系统网址：http://www.gsxt.gov.cn

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

国家市场监督管理总局监制

产品出厂质量检验报告

CERTIFICATE OF ANALYSIS

编号：WDF- QC-JL-28

产品名称 **Product Name**	绿色家园非转基因一级成品大豆油
批号 **Lot NO.**	**2024081111**
数量 **Quantity**	**1000 箱**
生产日期 **Production Date**	**20240811**
包装 **Packing**	**10L*2/PET/箱**
执行标准 **Standard**	**GB/T 1535-2017**

感官指标 **Sense Analysis**	标准 **Standard**	分析结果 **Result**	单项判定 **conclusion**
滋味、气味 Taste、Odour	无异味，口感好	无异味，口感好	合格
透明度（20℃） Transparency	澄清、透明	澄清、透明	合格
理化指标 **Physicochemical Analysis**			
色泽 Colour	淡黄色至浅黄色	浅黄色	合格
水分及挥发物/(%) Moisture and volatile matter	≤0.10	0.01	合格
不溶性杂质/(%) Insoluble impurity	≤0.05	0.01	合格
酸价（KOH）/(mg/g) Acid value	≤0.50	0.09	合格
过氧化值/(mmol/kg) Peroxide value	≤5.0	1.0	合格
烟点/℃ Smoke point	≥190	217	合格
冷冻试验/ 0℃（储藏 5.5h） Refrigeration test	澄清、透明	澄清、透明	合格
溶剂残留量/(mg/kg) Residual solvent content in oil	不得检出	未检出	合格
检验结论 **Conclusion**	合格		

Shandong Wonderful Biotech Co.,LTD. 山东万得福生物科技有限公司 质量专用章

报告人 Prepared by:李娜　　审核人 Audited by:杨寿芹　　批准人 Approved by:陈宝霞

报告日期 Date:2024 年 08 月 12 日　　批准日期 Date: 2024 年 08 月 12 日

检 验 报 告

产品名称	强筋雪晶	检验类别	出厂检验
受检（生产）单位	鲁昌面粉有限公司	型号规格	25kg/袋
质量等级	一等	商标	
抽样单位	质检部	抽样人员	杨立新
样品数量	1kg	抽样地点	仓库
抽样基数		抽样日期	2024.10.2
样品特性和状态		生产日期或批号	2024.10.2
检验条件		检验日期	2024.10.2
检验依据	Q/LLC0001S		
检验要求	全部技术指标合格方可出厂		

检 验 结 果 表

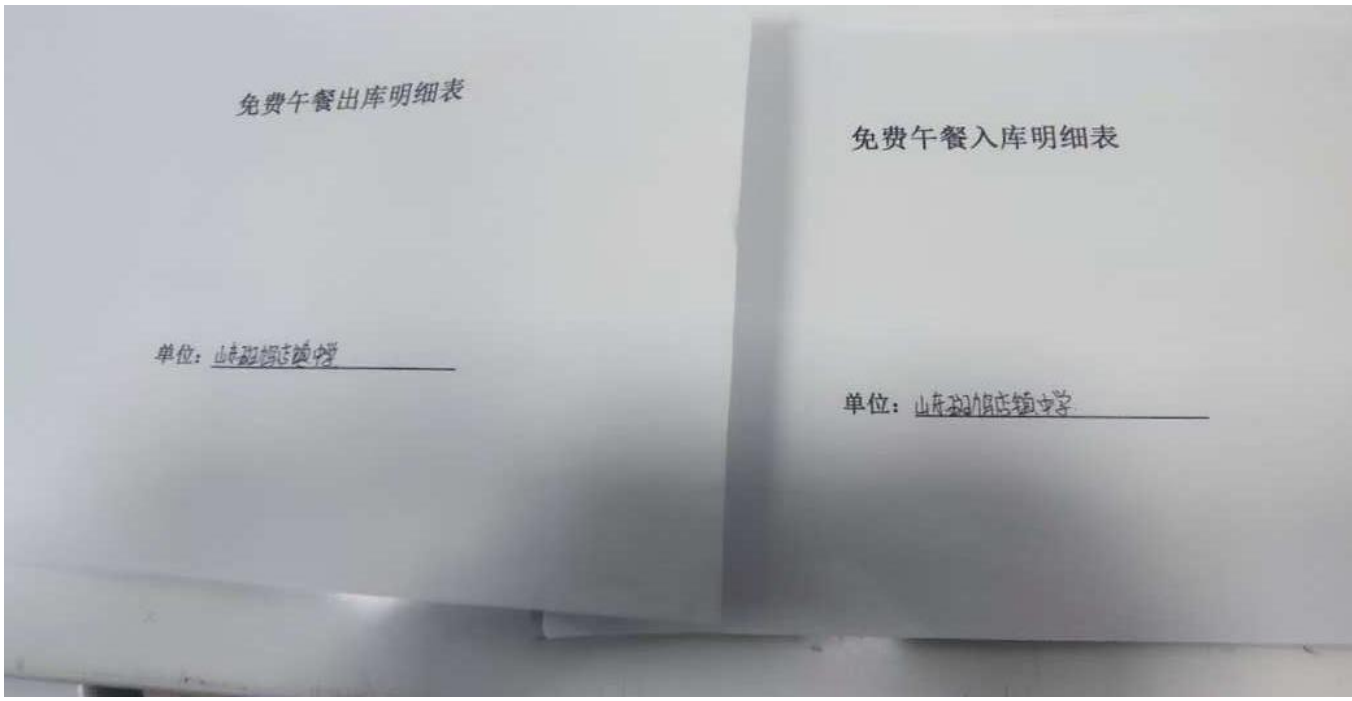
检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项判定
水分	%	≤14.0%	13.90%	合格
粗细度	全通CB36留存CB42	通CB36留存CB42 1		合格
面筋含量		≥28%	30.80%	合格
灰分		≤0.42%	0.41%	合格
含砂量	%	≤0.02	0.01	合格
气味、口感		无异味	正常	合格
稳定时间		≥2.8	5	合格
检验结论	通过检验判定该批次面粉合格，准予出厂			
备注	毒素 55.6ug/kg			

检验员：杨立新　　2024年10月2日

五.入库台账无验收人签字问题整改：

学校领导开会做决定，由张老师、申老师为学校主要负责人，周广红是边外人员，只负责发微博工作和辅助工作；

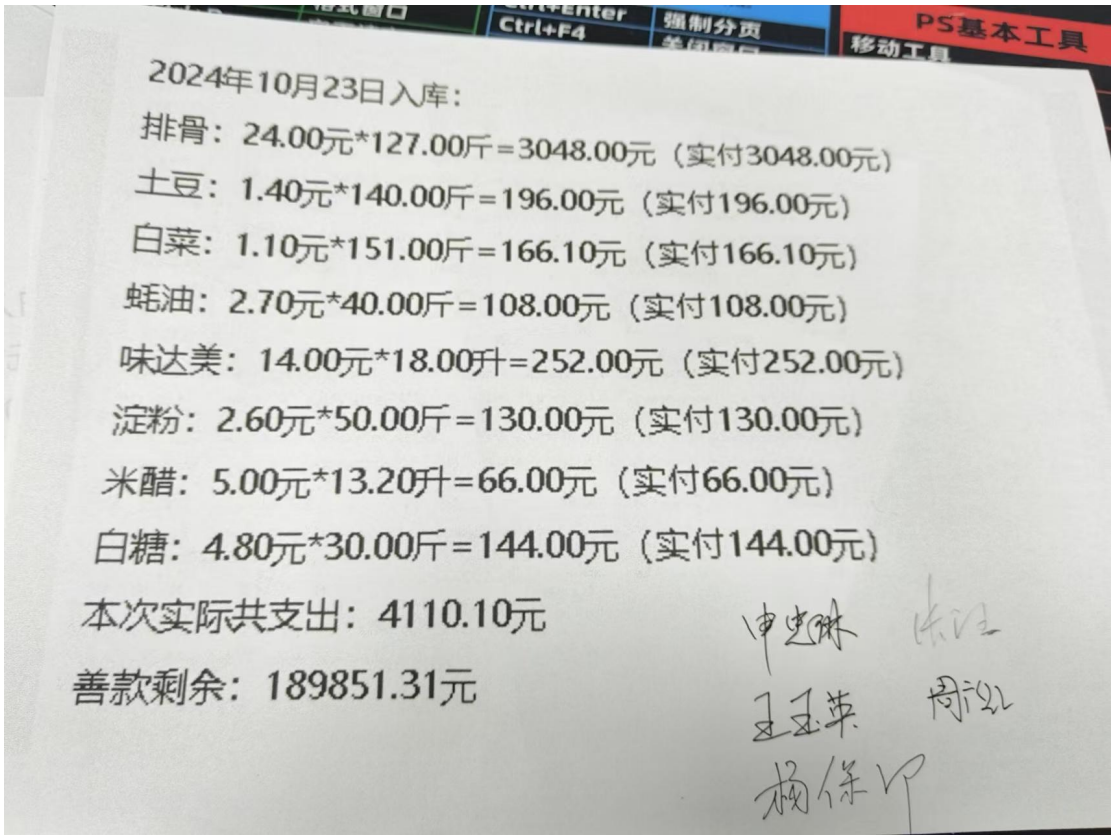
建立好出入库台账，一定要有正式老师参与进来，出库入库要有多人签字，做到分工明确，厨师只做辅助工作；做到各尽其责，确保做到监督机制；



2024年10月23日用餐：应到人数547人，实到人数547人。

菜品：排骨炖土豆,白菜炖粉条,八宝粥,馒头。

消耗食材：葱6.00斤，八宝粥25.00斤，白糖10.00斤，土豆140.00斤，白菜151.00斤，排骨127.00斤，非转大豆油10.00升，面粉100.00斤，精盐3.00斤，米醋1.90升，红枣20.00斤，粉条3.00斤


Ctrl+Enter
强制分页
Ctrl+F4
PS基本工具
移动工具
2024年10月23日入库：
排骨：24.00元*127.00斤=3048.00元（实付3048.00元）
土豆：1.40元*140.00斤=196.00元（实付196.00元）
白菜：1.10元*151.00斤=166.10元（实付166.10元）
蚝油：2.70元*40.00斤=108.00元（实付108.00元）
味达美：14.00元*18.00升=252.00元（实付252.00元）
淀粉：2.60元*50.00斤=130.00元（实付130.00元）
米醋：5.00元*13.20升=66.00元（实付66.00元）
白糖：4.80元*30.00斤=144.00元（实付144.00元）
本次实际共支出：4110.10元
善款剩余：189851.31元

山东鼎味轩餐饮管理服务有限公司(供货清单)

收货单位：

销售日期：2024年10月10日

0010669

序号	名称	单位	数量	单价	金额	生产批号(日期)	保质期
1	干豆	斤	142	2.7	383.4		
2	豆	斤	4	6.5	26		
3	土豆	斤	132	1.4	184.8		
4	油菜	斤	10	13	130		
5							
6							
7			15588589998				
8							
9			周宁红		李江		
10			仲忠强				
11							
12							
合计金额							

一联(白)存根 二联(红)客户

供货商(盖章)：山东鼎味轩餐饮管理服务有限公司

地址：东平县东平街道金山路中段

电话：15588589998 13127270160 送货人签名：

主营：蔬果、鲜肉、禽禽、冷冻食品、干货、调味品、粮油等批发零售

六.学生无明显倾倒饭菜现象，餐后整体泔水量合理。一项不科学。以后统筹安排，合理开餐，提升服务质量。

总之，免费午餐的每一分善款都来之不易，我们应该珍惜。学校对免费午餐存在的问题非常重视，尤其是在食堂运营的各个环节上。今后我们确保管理分工合理，管理职责清晰，监督机制完善，把免午工作做好，让上级领导放心。