四川省雅安市汉源县乌斯河镇路地小学校 免费午餐项目稽核整改反馈报告

中国社会福利基金会免费午餐基金:

我校在2020年11月18日的免费午餐学校常规稽核中存在以下几个问题:

- 1、冰柜内结霜较多;
- 2、留样记录不规范;
- 3、原始凭证无相关责任人签字;
- 4、无蔬菜的出入库登记,未记录每次财务支出;
- 5、学生餐具未统一消毒;
- 6、大部分学生餐前未洗手。

针对上述问题我校采取了如下措施:

问题一:因设备老旧冰柜经常会发生结霜较多的情况,在后续使用中将会及时对冰柜内进行清除,整改如下



问题二:针对留样记录不规范的情况已及时改正,如图

			食品質	引 样	记录	表			-
日期	餐次	留样食品名称	留样时间 (时 分)	留样重量	留样人签字	储存条件	样品处理时间 (月日时	样品处理人	审核签:
2020.1214	早餐	煮酸菜面	748 65	200	华德莲	浅藏	12A16A 843	申其里	著作华
	午餐	截断的成火生至,短崎市的	1243/43	200	好德莲	上藏	129/84/84	中共星	\$44
	晚餐	炒着林双南些炒到底套	如今至15 17ad165	240	华德莲	上疏	12 A 16A 18A	中共型	34年
2020.12.15	子餐	使失,又多量,稀饭	70126%	240	华德莲	近藏	12A17A18Atzo\$		事件华
	午餐	春岁炒肉,炒食芋,豆茸汤	120193	200	华德莲	污戒	12A 17A /84720%	中其里	\$4°
	晚餐	炒蒜苔,炒茄品,食料豆汤	1708 273	200	华德董	近戎	12A17A/8A\$ 208	1000	事代年
2070.12.16	早餐	煮酸菜面.	701325	200	郵德達	沒藏	12A 18A 17A+ FFS	中女军	节A'年
1	午餐	古笔苏炒肉,地豆花,4菜里。	12A1758	200	邱德莲	佐蔵	12 13 18 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	中共軍	事件等
	晚餐	西村外内,炒破菜,车茄汤	17At 26%	200	邱信蓮	近藏	12918119355	中世里	第件 年
670.12.17	早餐	馒头,鸡蛋,稀饭.	748/53	200	邱德莲		12A 19A 1748408		*44
	年餐	羽瓜炒肉、炒土豆蓄枯鸡蛋	\$ 1201 5 %	200	华恆星	经裁	12A 19A 174765		\$4年
	晚餐	在茶炒肉,炒儿菜、煮生茶汤	1700 15%	200	好信其	近藏	12/19/0 Mad 40/8	中英里	李年年
20.h.18	早餐	煮酸茶面	7 At 185	200	郭德莲	泛被	12 17 20 17 ad 6	中艾里	韦代子
With 10	午餐	亚森及炒魚,炒莲花白,鲜豆食	13 1241 198	200	好信達	多藏	12 13 2013 17 Bat	中共生	神
	晚复	8198		200	印信其	经藏		144	TVT

问题三: 针对原始凭证无相关责任人签字已整改, 如图



问题四:因每月蔬菜和粮油出入库登记及其财务支整改如下:由于学校采用的是营改系统的网上填报系统,每天食材的出库和入库都在系统里面填写,按照月为单位由中心校统一导出进行签字报账

乌斯河路地小学 蔬菜 类食品进出货分类台帐

 供货
 单
 位
 名
 称 2020 年 11 月

进货情况		保住	呆马	会 と	出货情况	Z		定方	庄士
进商 品单 价数 量金 额 55 名称 (元)(斤)(元)	生产日期 或批号	期急	4 1	青货	金额		晚餐 金 额 (元)	库存 数量 (斤)	库存 折价 (元)

间									合	间					
									格证						
									检疫证						
									质检报告						
									是否合格						
2	包 菜		20	40	2020. 2	11.	1 天	常温	合					20	40
	包 克 菜	2			2020. 2	11.	1 天	常温	合格	2	0	0	40	0	0
2	土豆	1.8	40	72	2020 . 2	11.	1 天	常温	合格					40	72
	土豆	1.8			2020. 2	11.	1 天	常温	合格	2	0	72	0	0	0
2	冬瓜	2	37	74	2020 . 2	11.	1	常温	合					37	74
	冬瓜	2			2020 . 2	11.	1 天	常温	<u>:</u> 合格	2	0	74	0	0	0
2	平菇	6	18	108	2020. 2		1	常温	合					18	108
	平菇	6			2020. 2	11.) 1 天	常温	合格	2	0	0	108	0	0
2	萝卜	1.5	15	22. 5	2020. 2	11.	1	常温	心					15	22. 5
	萝卜	1. 5			2020. 2	11.		常温			0	0	22. 5	0	0
2	青椒	4	35	140	2020. 2	11.	1	二常温	小					35	140
	青椒	4			2020. 2	11.		二常温			0	140	0	0	0
2	生姜	12	5	60	2020.	11.		常常						5	60

					0	T	νĦ	1 /2					
					2			格					
	生姜	12			2020. 11. 2	1 天	常温	合 ₂ 格	0	6	6	4	48
2	大蒜	8	5	40	2020 . 11.			合 格				5	40
	大蒜	8			2020 . 11.	1 天	常温	合 格	0	4	4	4	32
3	白菜	1.5	20	30	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				20	30
	白菜	1.5			2020 . 11 . 3			合 格 ³	0	30	0	0	0
3	青菜	3	15	45	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				15	45
	青菜	3			2020. 11. 3			合 格 ³	0	0	45	0	0
3	蒜苔	4. 5	20	90	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				20	90
	蒜苔	4. 5			2020 . 11 . 3	_	_	合 格 ³	0	0	90	0	0
3	土豆	1.8	20	36	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				20	36
	土豆	1.8			2020 . 11 . 3	1	常	合 格 ³	0	36	0	0	0
3	豆花	2	40	80	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				40	80
	豆花	2			2020 . 11 . 3	1	常	合 格	0	80	0	0	0
3	杏 鲍菇		30	150	2020 . 11 . 3	1	常	合 格				30	150
	杏 鲍	5			2020 . 11 . 3	1 天	常温	合 格 ³	0	150	0	0	0
3	小葱	5	2	10	2020. 11. 3	1 天	常温	合 格				2	10
	小葱	5			2020. 11. 3	1 天	常温	合 ₃	0	10	0	0	0
	生姜	12			2020. 11. 3	1 天	常温	合 ₃ 格	0	6	6	3	36
	大蒜	8			2020. 11. 3	1 天	常温	合 格	0	4	4	3	24
3	油 冬 儿	4	16	64	2020. 11. 3	1	常	合 格				16	64
	油冬	4			2020.11.			合3	0	0	64	0	0

	儿				3	天	温棒	久					
4	莲 花		35	70		1	常台温林	4				35	70
	莲 花白	2			2020. 11. 4	1	常名温林	1	0	70	0	0	0
4		4	18	72	2020.11.	1	常台温林	△				18	72
	芹菜	4			2020.11.	1	常る温料	<u></u>	0	0	72	0	0
4	冬瓜	2	28	56	2020.11.	1	常る温林	1				28	56
	冬瓜	2			2020.11.	1 天	常る温林	· 4	0	0	56	0	0
4	茄子	3	20	60	2020. 11. 4	1	常名温林	∠ ⊓				20	60
	茄子	3			2020 . 11 . 4	1 天	常る温林	· 各 4	0	0	60	0	0
	生姜	12			2020. 11. 4	1	常名温林	<u>`</u>		6	6	2	24
	大蒜	8			2020. 11. 4	1	常る温林	<u>`</u>	0	4	4	2	16
4	魔芋	2	40	80	2020. 11. 4	1	常る温料	\				40	80
	魔芋	2			2020. 11. 4	1 天	常る温料	各 4	0	80	0	0	0
5	莴笋	4. 5	30	135	2020. 11. 5	1	常名温林	4/				30	135
	莴笋	4. 5			2020 . 11 . 5	1 天	常名温林	5 5	0	0	135	0	0
5	土豆	1.8	40	72	2020 . 11 . 5	1 天	常名温林	全				40	72
		1.8			2020 . 11 . 5	1 天	常名温林	全 5	0	72	0	0	0
5	豆 腐干		35	140	2020 . 11. 5	1 天	常温料	合各				35	140
	豆 百 干	4			2020 . 11. 5	1 天	常 温 相	5	0	140	0	0	0
5	萝卜	1.5	20	30	2020. 11. 5	1 天	常温料	全				20	30
	萝卜	1.5			2020. 11. 5	1 天	常名温林	分 5	0	30	0	0	0
5	番茄	3.5	8	28	2020.11.	1	常台	\ □				8	28

					5	天	温	杦					
					2020. 11.								
	番茄	3. 5			5	天	温	格	0	0	28	0	0
	生姜	12			2020. 11. 5	天	温	合 格 ⁵	0	6	6	1	12
	大蒜	8			2020. 11. 5	1 天	常温	合 格	0	4	4	1	8
5	南瓜	2	25	50	2020. 11. 5	1 天	常温	合 格				25	50
	南瓜	2			2020. 11. 5			合 格 ⁵	0	0	50	0	0
6	白菜	1.5	20	30	2020. 11. 6	天	温	合 格				20	30
	白菜	1.5			2020. 11. 6	1 天	常温	合 格	0	30	0	0	0
6	莴笋	4	40	160	2020. 11. 6	天	常温	格				40	160
	莴笋	4			2020. 11. 6	天	温	合 格	0	160	0	0	0
6	土豆	1.8	10	18	2020. 11. 6	天	温	合 格				10	18
	土豆	1.8			2020. 11. 6	1 天	常温	合 格	0	18	0	0	0
6	豆腐	2	40	80	2020. 11. 6	天	温					40	80
	豆腐	2			2020. 11. 6	1 天	常温	格	0	80	0	0	0
	生姜	12			2020. 11. 6	天	温	稻	0	12	0	0	0
	大蒜	8			2020. 11. 6	1 天	常温	合 格	0	8	0	0	0
9	生菜	4	11	44	2020. 11. 9	天	常温	格				11	44
	生菜	4			2020. 11. 9			合 格	0	0	44	0	0
9	土豆	1.8	52	93.6	2020. 11. 9	天	常温	格				52	93.6
	土豆	1.8			2020. 11. 9			合 格	0	93.6	0	0	0
9	豆芽	2	25	50	2020. 11. 9	天	常温	格				25	50
	豆芽	2			2020.11.	1	常	合9	0	50	0	0	0

					9	天	温	杦					
						_	常常						
9	洋葱	2	45	90	9	天	温	格				45	90
	洋葱	2			2020. 11. 9	1 天	常 温	合 ₉ 格	0	90	0	0	0
9	青椒	4	20	80	2020. 11. 9	1 天	常温	合 格				20	80
	青椒	4			2020. 11. 9	1 天	常 温	合 格	0	0	80	О	0
9	生姜	12	8	96	2020. 11. 9	天	常温	格				8	96
	生姜	12			2020. 11. 9	1 天	常 温	合 ₉	0	12	12	6	72
9	大蒜	8	8	64	2020. 11. 9	1 天	常温	合 格				8	64
	大蒜	8			2020. 11. 9	1 天	常 温	格	0	8	8	6	48
9	娃 葉		25	87.5	2020. 11. 9	1 天	常温	合 格				25	87. 5
	娃 娃 菜	3.5			2020. 11. 9	1 天	常 温	格	0	0	87.5	0	0
1 0	白菜	1.5	20	30	2020. 11. 10		常温					20	30
	白菜	1.5			2020. 11. 10	天	温	合1 格0	0	30	0	0	0
1	青菜	3	15	45	2020. 11. 10		常温					15	45
		3			2020. 11. 10			合1 格0	0	45	0	0	0
1	白 茶 苔		26	78	2020. 11. 10	天	常温	格				26	78
	白菜苔	3			2020. 11. 10	天	温	合1 格0	0	0	78	0	0
1	蒜苔	4. 5	18	81	2020. 11. 10	天	常温	格				18	81
	蒜苔	4. 5			2020. 11. 10	天	温	合1 格0	0	0	81	0	0
1	土豆	1.8	20	36	2020. 11. 10	天	常 温	格				20	36
	土豆	1.8			2020. 11. 10	天	温	合1 格0	0	36	0	0	0
1	豆花	2	40	80	2020.11.	1	常	合				40	80

0					10	天	温	格					
		2			2020. 11. 10	1	常	슼1	0	80	0	0	0
1 0	杏 鲍	6	30	180	2020.11.	1	常温	合				30	180
	杏 鲍	6			2020. 11. 10	1	常	슼1	0	180	0	0	0
1 0	小葱	5	2	10	2020. 11. 10	1	常温	合				2	10
	小葱	5						合1 格0	0	10	0	0	0
	生姜	12			2020. 11. 10			合1 格0	0	12	12	4	48
		8			2020. 11. 10	天	温	格()	0	8	8	4	32
1 1		3. 5	40	140	11	天	常温	格				40	140
		3. 5			11	天	温	格1	0	140	0	0	0
1		4. 5	30	135	11	天	常温	格				30	135
		4. 5			11	天	温	合1 格1	0	135	0	0	0
1 1	ŕ	3. 5	20	70	11	天	常温	格				20	70
	三月瓜	3. 5			11	天	温	格1	0	0	70	0	0
1 1	萝卜	1.5	20	30	11	天	常温	格				20	30
	,	1.5			11	天	温	格1	0	30	0	0	0
1	٢	3. Z	20	64	11	天	常温	格				20	64
	胡 ト	3. 2			11	天	温	俗I	0	0	64	0	0
1	番茄	3	15	45	11	天	常温	格				15	45
	番茄	3			2020. 11. 11	天	温	格1	0	0	45	0	0
	'	12			11	天	温	格↓		12	12	2	24
	大蒜	8			2020. 11.	1	常	合1	0	8	8	2	16

					11	天	温格	\$ 1					
1							常台	_					
2	白菜	2	20	40	12		温格					20	40
	白菜	2			2020. 11. 12		常 温 格		0	0	40	0	0
1 2	花菜	3. 5	18	63	2020. 11. 12		常名温格					18	63
	花菜	3. 5			2020 . 11 . 12		常 温 相		0	0	63	0	0
1 2	芹菜	4	15	60	2020. 11. 12	天	常 温 格	女				15	60
	芹菜	4			2020. 11. 12	天	常 温 格	₹ 2	0	0	60	0	0
1 2	土豆	1.8	40	72	2020. 11. 12		常 温 格					40	72
	土豆	1.8			2020. 11. 12	天	常 温 格	\$ 2	0	72	0	0	0
1 2	青椒	4	30	120	2020. 11. 12	天	常 温 格	女				30	120
	青椒	4			2020. 11. 12	天	常 温 格	₹ 2	0	120	0	0	0
	生姜	12			2020. 11. 12		常 温 格		0	12	12	0	0
	大蒜	8			2020. 11. 12	天	常 温 格	\$ 2	0	8	8	0	0
1 3	莲 花 白		40	80	2020. 11. 13		常 温 格					40	80
	Ĕ 花 白	2			2020. 11. 13		常 温 格		0	80	0	0	0
1 3	莴笋	4	40	160	2020. 11. 13	天	常 温 格	女				40	160
	莴笋	4			2020. 11. 13	天	常 温 格	≸ 3	0	160	0	0	0
1 3	胡 ト	3	25	75	2020. 11. 13	天	常 温 格	女				25	75
	胡 夢				2020 . 11. 13		常 温 相		0	75	0	0	0
1 6	· 莲 花 白		40	80	2020. 11. 16		常 温 格					40	80
	莲 花白	2			2020. 11. 16	天	常 温 相	≸ 6	0	80	0	0	0
1	土豆	1.8	50	90	2020.11.	1	常台	1				50	90

6					16	天	温	格					
	1 =	1 0			2020. 11.		_	合 ₁	0	00		0	0
	土豆	1.8			16	_	_	格6	0	90	0	0	0
1	豆芽	2	25	50	2020. 11.		常					25	50
6					16	_	温光				1		
	豆芽	2			2020. 11. 16			合1 格6	0	50	0	0	0
1					2020. 11.		血常						
6	平菇	6	8	48	16		温					8	48
	고 라	C			2020. 11.		_	合1	0	0	48	0	0
	平菇	6			16	_		格6	0	0	48	0	0
1	青椒	4	20	80	2020. 11.		常					20	80
6	1414				16	_	温光	_					
	青椒	4			2020. 11. 16			合1 格6	0	0	80	0	0
1					2020. 11.	_	無常				1		
6	生姜	12	5	60	16		温					5	60
	生姜	12			2020.11.	1	常	合1	0	6	6	4	48
	工女	14			16		_	格6	U	U	U	4	40
1	大蒜	8	5	40	2020. 11.			合				5	40
6					16 2020. 11.		温	格 合1					
	大蒜	8			16			百1 格6	0	4	4	4	32
1	床业	0	4 =	0.0	2020. 11.			合			1	1.	0.0
6	魔芋	2	15	30	16		温					15	30
	魔芋	2			2020.11.			合1	0	0	30	0	0
	17E.]				16	_	_	格6					
1 7	白菜	2	20	40	2020. 11. 17	1	常温					20	40
1					2020. 11.			佾 合1			1		
	白菜	2			17			格7	0	40	0	0	0
1	主芸	2	1 =	4.5	2020. 11.	_	常	_			1	1 =	4.5
7	青菜	3	15	45	17		温	-				15	45
	青菜	3			2020. 11.			合1	0	0	45	0	0
	14 //				17		_	格7				ľ	
1 7	蒜苔	4. 5	18	81	2020. 11. 17		常温					18	81
1					2020. 11.		_	佾 合1			1		
	蒜苔	4. 5			17			格7	0	0	81	0	0
1	1. =	1 0	00	2.0	2020. 11.	_	常					00	2.0
7	土豆	1.8	20	36	17	天	温	格				20	36
	土豆	1.8			2020.11.	1	常	合1	0	36	0	0	0

					17	天	温村	各7					
1 7	豆花	2	40	80	2020. 11. 17	1	常和温林	△ □				40	80
	豆花	2			2020. 11. 17	1	常和温	슼 1	0	80	0	0	0
1 7	杏 乾 菇		30	180	2020. 11. 17	1	常行温林	슼				30	180
	杏 鲍	6			2020. 11. 17	1	常沿温村	슼 1	0	180	0	0	0
1 7		4	2	8		1	常温	슼				2	8
	小葱	4			2020. 11. 17	1	常温	슼 1	0	8	0	0	0
	生姜	12			2020. 11. 17	1	常温相	슼 1	0	6	6	3	36
	大蒜	8			2020. 11. 17	1	常温	슼 1	0	4	4	3	24
1 7	油 冬 儿	3	20	60	2020. 11. 17		常温					20	60
	IJĿ	3			2020. 11. 17		常温相		0	0	60	0	0
1 8	娃 娃 菜		40	120	2020. 11. 18		常 温 相					40	120
	娃 娃 菜	3			2020. 11. 18		常 温 相		0	120	0	0	0
1 8	莴笋	4	25	11()()			常 温 相					25	100
	莴笋	4			2020. 11. 18		常温		0	0	100	0	0
1 8	豆腐	2	8	16	18	天	常 ₁ 温	各				8	16
		2			2020. 11. 18	天	常 ₁ 温	各8	0	0	16	0	0
1 8	豆腐干		30	180	2020. 11. 18	天	常温	各				30	180
	豆腐干	6			2020. 11. 18	天	常温	各8	0	180	0	0	0
1 8	从	3	15	45	2020. 11. 18	天	常温	各				15	45
	三 月瓜				2020. 11. 18	天	常温	各8	0	0	45	0	0
1	萝卜	1.5	20	30	2020.11.	1	常行	合				20	30

8					18	天	温	格					
	萝卜	1.5			2020. 11. 18	1	常	合1 格8	0	30	0	0	0
1 8	西 红 柿	3. 5	10	35	2020.11.	1	常温	合				10	35
	西 症	3. 5			2020. 11. 18	1	常	合1 格8	0	0	35	0	0
	生姜	12			2020. 11. 18			合1 格8	0	12	6	1. 5	18
	大蒜	8			2020 . 11 . 18	天	温	俗8	0	8	4	1. 5	12
1 9	生菜	4	8	32	2020. 11. 19	天	常温	格				8	32
		4			2020. 11. 19	天	温	合1 格9	0	0	32	0	0
1 9	西 红 柿	3. 5	20	70	2020. 11. 19	天	常温	格				20	70
	西 红 柿	3. 5			2020. 11. 19	天	温	格9	0	70	0	0	0
1 9	茄子	3. 5	20	70	19	天	常温	格				20	70
	茄子	3. 5			2020. 11. 19	天	温	合1 格9	0	0	70	0	0
1 9	洋葱	2	40	80		天	常温	格				40	80
	洋葱	2			19	天	温	合1 格9	0	80	0	0	0
1 9	青椒	4	20	80	19	天	常温	格				20	80
	青椒	4			19	天	温	格9	0	0	80	0	0
	生姜	12			2020. 11. 19	天	温	合1 格9	0	6	6	0.5	6
	大蒜	8			2020. 11. 19	天	温	俗9	0	4	4	0.5	4
1 9	魔芋	2	40	80	2020. 11. 19	天	常温	格				40	80
	魔芋	2			2020. 11. 19	天	温	合1 格9	0	80	0	0	0
2	土豆	1.8	45	81	2020 . 11 . 20	天	常温	格				45	81
	土豆	1.8			2020.11.	1	常	合2	0	81	0	0	0

生姜 12 日本 12 日本 12 日本 13 日本 14 日本 14 日本 15 日本						20	天	温	杦	0					
大宗 14 15 16 16 17 17 18 18 18 18 18 18										2					
大蒜 8 18 2020.11		生姜	12								0	6	0	0	0
Record		十世	0				_			2	0	4	0	0	0
A						20				0	U	4	U	U	U
A		莲花	2	18	36									18	36
1	3	111		10	00	-								10	
1		莲 花	2				ı				0	0	36	0	0
大赤 1.8 40 12 23 天温格 12 23 大温格 18 40 12 18 18 19 19 19 19 19 19		日						_							
上豆 1.8		土豆	1.8	40	72									40	72
A	<u>ა</u>														
2 3		土豆	1.8								0	72	0	0	0
Sum	2					-									
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本		豆芽	2	25	50									25	50
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本			0							2	0	50	0	0	0
3 干 5.5 30 165 23 天温格 165 0 0 0 2 京 府 干 5.5 20 120 2020. 11. 1 常合2 大温格3 0 165 0 0 0 2 平菇 6 20 120 2020. 11. 1 常合2 大温格3 0 0 120 0 0 2 番茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合2 天温格3 0 0 60 0 0 3 青椒 3.5 10 35 2020. 11. 1 常合2 天温格3 0 0 60 0 0 2 京 青椒 3.5 10 35 2020. 11. 1 常合2 天温格3 0 0 60 0 0 2 支 表 12 8 96 2020. 11. 1 常合2 天温格3 0 35 0 0 0 2 生姜 12 8 96 2020. 11. 1 常元2 大温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 23 7 23 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 </td <td></td> <td>显牙</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>50</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td>		显牙	2								0	50	0	0	0
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本	2	豆腐	5 5	20	165	2020.11.								20	165
2 平菇 6 20 120 2020. 11. 1 常合 2 23 2020. 11. 1 常合 2 23 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 120 0 0 2 番茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 3 香茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 5 10 35 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 6 2020. 11. 23 1 常合 2 23 0 35 0 0 0 2 10 35 2020. 11. 1 常合 2 23 0 35 0 0 0 2 2 12 8 96 2020. 11. 1 常会 2 23 1	3	十		30	105	23								30	100
2 平菇 6 20 120 2020. 11. 1 常合 2 23 2020. 11. 1 常合 2 23 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 120 0 0 2 番茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 3 香茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 4 15 60 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 5 10 35 2020. 11. 1 常合 2 23 0 0 60 0 0 6 2020. 11. 23 1 常合 2 23 0 35 0 0 0 2 10 35 2020. 11. 1 常合 2 23 0 35 0 0 0 2 2 12 8 96 2020. 11. 1 常会 2 23 1		豆腐	5 5								0	165	0	0	0
3 十元 6 20 120 23 天温格 20 120 120 120 120 120 0		干	0.0			-				3		100			0
3 日本 1 日本 23 大温格 大温格 0 0 120 0 0 0 2 平菇 6 23		平菇	6	20	120		ı							20	120
大婦 15 23 天温格3 0 0 120 0 0 23 番茄 4 15 60 2020. 11. 1 常合 天温格 0 0 60 0 0 番茄 4 2020. 11. 1 常合 天温格3 0 0 60 0 0 3 青椒 3.5 10 35 2020. 11. 1 常合 天温格3 0 35 0 0 5 青椒 3.5 2020. 11. 23 天温格3 0 35 0 0 2 生姜 12 8 96 2020. 11. 23 大温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020. 11. 23 大温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020. 11. 23 大温格3 0 7 7 6 42	3						_	_		_					
2		平菇	6								0	0	120	0	0
3 番加 4 15 60 23 天温格 15 60 番茄 4 2020.11. 1 常合2	2														
番茄 4		番茄	4	15	60		ı							15	60
2 青椒 3.5 10 35 2020.11. 23 大温格3 0 0 60 0 0 2 青椒 3.5 10 35 2020.11. 23 大温格3 0 35 0 0 0 2 生姜 12 8 96 2020.11. 23 大温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020.11. 23 大湯格3 0 7 7 6 42 大蒜 7 2020.11. 23 大湯格3 0 7 7 6 42							_	_		2					
2		番茄	4								0	0	60	0	0
3 育椒 3.5 10 35 23 天温格 10 35 青椒 3.5 2020.11. 1 常合2 天温格3 0 35 0 0 0 2 生姜 12 8 96 2020.11. 1 常合 天温格 8 96 生姜 12 2020.11. 1 常合 天温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020.11. 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020.11. 1 常合 天温格3 0 7 7 6 42	2	± 14-7	0 5	1.0	0.5	2020. 11.		_						1.0	0.5
京椒 3.5 23 天温格3 0 0 0 0 2 生姜 12 8 96 2020.11. 23 1 常合 天温格 8 96 生姜 12 2020.11. 23 1 常合 2 天温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020.11. 23 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020.11. 23 1 常合 2 天温格3 0 7 7 6 42	3	育愀	ა. 5	10	35	23	天	温	格					10	<i>ა</i> ნ
2 生姜 12 8 96 2020. 11. 1 常合 天温格 8 96 生姜 12 2020. 11. 1 常合 天温格 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020. 11. 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020. 11. 1 常合 天温格 7 7 6 42		害椒	3 5			2020.11.	ı				0	35	0	0	0
3 王寿 12 8 96 23 天温格 8 96 生姜 12 2020.11. 1 常合2 天温格3 0 12 12 6 72 2 大蒜 7 8 56 2020.11. 1 常合 天温格		月初入	J. J							3	U	30	U	U	U
生姜 12 2020. 11. 23 大温格 12 12 6 72 23 大蒜 7 8 56 2020. 11. 23 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020. 11. 23 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020. 11. 23 1 常合 2 天温格 0 7 7 6 42		生姜	12	8	96									8	96
23 天温格3 2 大蒜 7 8 56 2020.11.	3							_							
2 大蒜 7 8 56 2020.11. 1 常合 天温格 8 56 大蒜 7 2020.11. 1 常合 天温格 7 6 42		生姜	12								0	12	12	6	72
3	_							_							
大蒜 7 2020.11. 1 常合2 7 7 6 42		大蒜	7	8	56		ı							8	56
	S														
		大蒜	7								0	7	7	6	42
	2	蒜苗	4	20	80	2020. 11.								20	80

4					24	天	温	烙					
	蒜苗	4			2020. 11.			合2	0	0	80	0	0
		4			24	_	_	烙4	U	U	80	U	U
2 4	莴笋	4	40	160	2020 . 11 . 24	天	常温	恪				40	160
	莴笋	4			2020. 11. 24			合2 烙4	0	160	0	0	0
2 4	三月瓜	3	35	105	2020. 11. 24		常温					35	105
	三月瓜	3			2020. 11. 24	1	常	合2	0	105	0	0	0
2 4	平菇	6	8	48	2020. 11. 24	1	常温	合				8	48
	平菇	6			2020. 11. 24	1	常	合2 烙4	0	0	48	0	0
2	萝卜	1.5	20	30		1	常温	合				20	30
	萝卜	1.5			2020. 11. 24	1	常	合2	0	30	0	0	0
2	胡萝卜	3	20	60	2020 . 11 . 24	1	常温	合				20	60
	胡萝卜	3			2020. 11. 24	1	常	合2 烙4	0	0	60	0	0
	生姜	12			2020. 11. 24	1	常	合2	0	12	12	4	48
	大蒜	7			2020. 11.	1	常	合2 烙4	0	7	7	4	28
2 5	白菜	2	20	40		1	常温	合				20	40
	白菜	2			2020. 11. 25	1	常	合2	0	40	0	0	0
2 5	花菜	4	15	60	2020. 11. 25	1	常温	合				15	60
	花菜	4			2020. 11. 25	1	常	合2	0	0	60	0	0
2 5	蒜苔	4. 5	30	135	2020. 11. 25	1	常温	合				30	135
	蒜苔	4. 5			2020. 11. 25	1	常	合2	0	135	0	0	0
2 5	土豆	1.8	20	36	2020. 11. 25	1	常温	合				20	36
	土豆	1.8			2020.11.				0	36	0	0	0

					25	天	温	格5					
2							常						
2 5	豆花	2	40	80	25	天	温	格				40	80
	豆花	2			2020. 11. 25			合2 格5	0	80	О	0	0
2 5	黄瓜	4	10	40	2020. 11. 25		常温					10	40
	黄瓜	4			2020. 11. 25			合2 格5	0	0	40	0	0
	生姜	12			2020. 11. 25	1	常	合2	0	12	12	2	24
	大蒜	7			2020. 11. 25			合2 格5	0	7	7	2	14
2	莲 花白		40	80	2020. 11. 26	1	常温	合				40	80
	莲 花白	2			2020. 11. 26	1	常	合2 格6	0	80	О	0	0
2	芹菜	4	15	60	2020. 11. 26	1	常温	合				15	60
	芹菜	4			2020. 11. 26	1	常	合2	0	0	60	0	0
2	土豆	1.8	40	72	2020. 11. 26	1	常温	合				40	72
	土豆	1.8			2020. 11. 26			合2 格6	0	72	О	0	0
2	茄子	3	18	54	2020. 11. 26		常温					18	54
	茄子	3			2020. 11. 26			合2 格6	0	0	54	0	0
	生姜	12			2020. 11. 26	1	常	合2	0	6	6	1	12
	大蒜	7			2020. 11. 26			合2 格6	0	3. 5	0	1.5	10.5
2 7	白菜	1.5	20	30	2020. 11. 27		常温					20	30
	白菜	1.5			2020. 11. 27	1 天	常温	合2 格7	0	30	0	0	0
2 7	豆腐	2	15	30	2020. 11. 27		常温					15	30
	豆腐	2			2020. 11. 27			合2 格7	0	30	0	0	0
2	洋葱	2.5	40	100	2020.11.	1	常	合				40	100

7					27	天	温	格						
	洋葱	2. 5			2020.11.	1		合	2	0	100	0	0	0
	生姜	12			2020.11.		常温			0	12	0	0	0
	大蒜	7			2020. 11. 27	天	常温	格	7	0	10. 5	0	0	0
2 7	魔芋	2	40	80			常温						40	80
		2			27	天	常温	格	7	0	80	0	0	0
3	莲 花 白		30	60	30	天	常温	格					30	60
	<u>诺</u> 花白	2			30	天	常温	格	0	0	60	0	0	0
3	土豆	1.8	42	75. 6	30	天	常温	格					42	75. 6
	土豆	1.8			30	天	常温	格	0	0	75. 6	0	0	0
3	豆芽	2	20	40	30	天	常温	格					20	40
	豆芽	2			30	天	常温	格	0	0	40	0	0	0
3	平菇	6	10	60	30	天	_	格					10	60
	平菇	6				天	温	格	0	0	0	60	0	0
3	青椒	4	20	80	30	天	常温	格					20	80
		4			30	天	常温当	格	0	0	0	80	0	0
0	娃 娃菜		20	60	30	天	常温	格					20	60
	娃 娃菜	3			2020 . 11 . 30	1 天	常温	合格	3	0	0	60	0	0
合	计		2981	8914. 2			缅			0	5668 . 2	3246		

领货

人: 申

· 其 军

填 表张 雨库管员(验收员): 童人: 欣 旭

校长审核签字: 常代华

	汉源	县学生营养改善		X X
		日公示	表	
学校:	乌斯河路地小学	单位:元		
当天菜谱		炒肉, 芋, 粉丝汤		
		收 入 类 型		金额(元)
ıl <i>b</i> e	营养改善计划	补助收入173人	(4元/人)	692.00
收 入		膳食收入0人(_
情	教职工陪餐收		0 元/人)	_
况	免费午餐经费	补助收入50人(200.00
		223 人	/5// (/	892.00
	17t & 7C 3A 11 VI		用原材料	002.00
	品名	单价 (元)	数量(斤)	金额(元)
	大米	2.4	45	108.00
	猪肉	28	15	420.00
	清油	5. 5	7	38. 50
	莲花白	2	35	70.00
	生姜	12	0.5	6.00
	大蒜	8	0.5	4.00
	魔芋	2	40	80.00
支	粉丝	7	8	56.00
出情	干酸菜	10	3	30.00
况	调料			15. 00
	合	ìt	154	827. 50
		F每天餐前在食堂醒目位置	用黑(白)板进行公布,并	并存档。
校长签	常代华	填表人签字: 张雨欣	领货人签字:	申其军

问题五:针对学生餐具未统一消毒,整改如图:学生餐具清洗完成以后由厨师进行统一消毒



问题六:针对大部分学生餐前未洗手的不良习惯,各班级通过班会的形式对学生进行良好卫生习惯的培养。



学校名字:四川省雅安市汉源县乌斯河镇路地小学 经手人:郭成卫 日期: 2020.12.21