

大塘小学食堂问题整改报告

在2025年2月24日免费午餐稽核工作人员到我园进行食堂工作检查，让我校及时发现食堂管理工作当中存在的不足，对检查出来的问题我们及时进行补救，进一步完善了食堂卫生安全制度，现将食堂卫生安全整改工作汇报如下：

一、存在的问题

1、学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工(学校无食堂管理机构人员多人参与明确分工制度信息资料。)

2、是否有执行从业人员培训制度及相关记录?(学校无从业人员培训相关记录信息情况。)

3、接触食品的设备、工具、容器、包装材料(食堂使用塑料制品餐具盛装加工中的热食材(炒鸡蛋)，存在一定的安全隐患风险。

4、留样记录(食品留样记录中部分食品名称记录成食材名称;无留样审核人签字;无留样餐次和年份。

5、翻阅学校近4周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实?(通过查看微博情况与账目对照，存在问题为：①午餐图片中均无主食内容;②公示中“精肉”表述模糊，应用规范的名称;③采购、消耗的部分食材计量单位为“袋、瓶”，表述不规范，应按具体容量记录公示。

6、原始采购凭证供应商信息是否完整、真实?(原始凭证中调料食材部分计量单位不规范，不能了解该食材的具体份量情况;一张采购单中无食材名称。

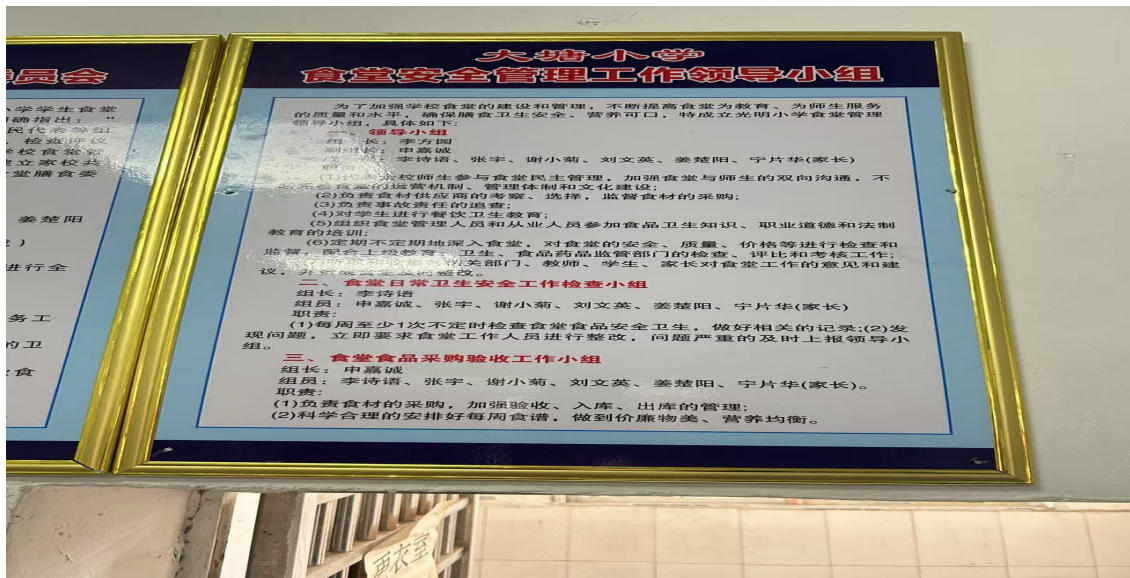
7、原始采购凭证是否有相关责任人签字?(采购食材的原始凭证上部分无供应商签字和供应商联系电话。)

8、入库台账是否有采购人员和验收人员两人或两人以上签字?(学校的入库登记无保管员签字信息。)

9、出库台账是否有出库、领用人员两人及两人以上签字?(学校食材出库登记上无领用人签字信息。)

二、整改措施

1、食堂已制定关于管理人员小组的分工并以上墙



2、食堂已找出开学初关于食堂从业人员的培训记录及文件[图片]

1. 禁用食品.
2. 食堂安全管理工作领导小组
3. 膳食管理委员会
4. 食堂安全保卫及消防制度
5. 食品安全方案
6. 食堂采购制度
7. 食堂食品原材料进货查验制度
8. 食品加工制作管理
9. 食堂食品添加剂使用管理
10. 食堂过期、临期、过期食品处置管理规定
11. 食堂餐具清洗消毒
12. 食堂餐厨废弃物处置
13. 食堂场所及设施设备清洗消毒维护制度
14. 食堂环境卫生管理
15. 食堂从业人员管理
16. 食堂管理业务培训制度
17. 食品安全信息追溯
18. 食堂投诉处理
19. 食品安全事故处置
20. 食品出入库管理
21. 食堂员工晨检
22. 食品安全报告及文书管理
23. 食品安全自查
24. 大塘小学食品留样
25. 餐厨废弃物处置

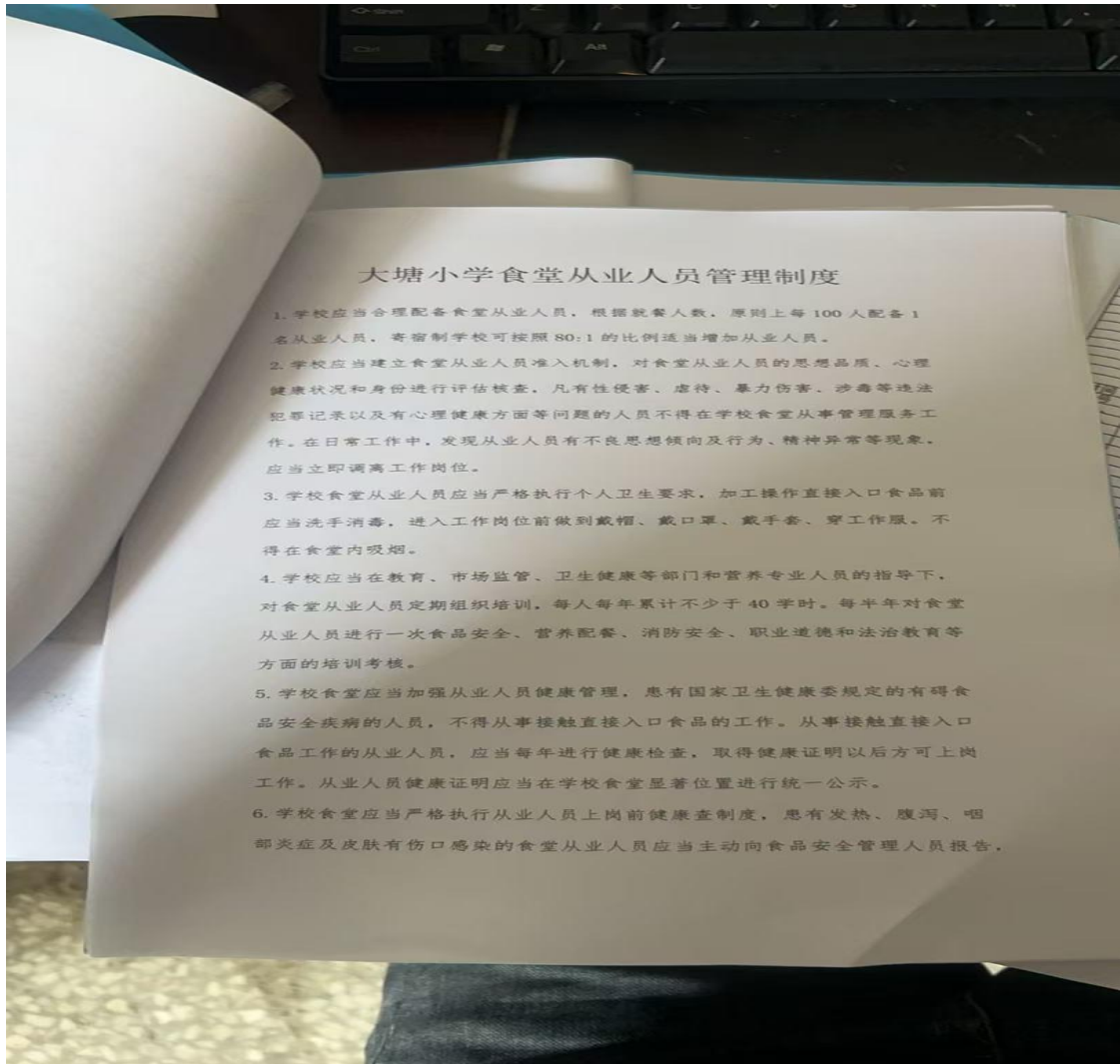
大塘小学 2025 年上食堂人员培训

一、从业人员卫生要求：

- 1、穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露。不得吸烟。
- 2、操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。操作直接入口食品时手部应消毒。
- 3、操作直接入口食品从业人员有下列情况时应洗手：开始工作前；处理食物前；上厕所后；处理生食物后；处理弄污的设备或饮食用具后；咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；处理动物或废物后；触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；从事其他可能会污染双手的活动后。

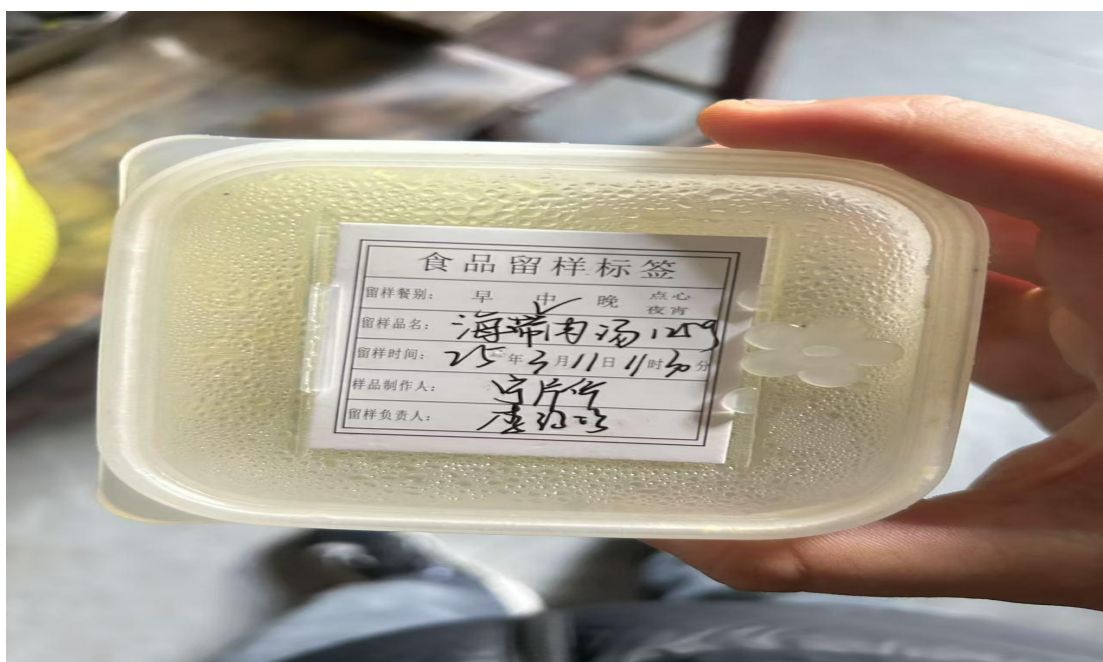
二、环境卫生要求：

- 1、每天营业结束后应及时打扫地面、台面，不留死角。有条件的做到专人打扫。
- 2、在产生蒸气的房间，要有良好的排风装置并正常使用，防止墙壁、屋顶发霉、脱落、滴水造成食品污染。
- 3、垃圾处理：厨房内产生的废料、废弃物或餐具中残留的食品等各种垃圾应存放在带盖的垃圾桶内，并及时清理运走。
- 4、废水池、明沟内的食物残渣等重要点清理。
- 5、防蝇防鼠
 - (1) 消除室内外各种滋生条件，妥善存放、及时清运垃圾，特别要注意打扫卫生死角。
 - (2) 防蝇防尘设施要确保完好无损。各种食品存放在封闭的容器



3、关于食堂使用塑料制品装热食材,我校已进行整改,并将塑料制品换成不锈钢盆。并对厨师进行了相关安全培训。

4、关于留样记录问题,我校按要求以整改问题



5、关于微博公示，我校已增加午餐中主食的图片并每天公示，并修改了公示中精肉的相关名称，相关计量食材也已上报进行修改，将在原入库食材使用完后按要求规范公示记录。

6、原始凭证中调料食材部分计量不规范，我校现已改正并备注相关计量克重，并补充一张采购单中无食材名称的空缺。

7、原始采购凭证部分无供应商的签字和电话，我校已进行整，并在往后采购时要求填写电话和签字

8、9 入库台账和出库台帐，我校已要求采购人员和验收人员认真积极签字，并在出库时要求领用人（厨师）签字。

