

# 河南省驻马店市泌阳县官庄镇老庄小学

## 稽核整改反馈报告

尊敬的免费午餐稽核中心：

您好！

2023年2月16日，免费午餐稽核专员对我校免费午餐开展情况进行了现场稽核，发现并指出了我们工作中存在的一些问题。针对不足，我们学校高度重视，第一时间进行了检讨和整改，现将整改情况报告如下：

### 一、稽查中发现的问题：

#### 扣分项

- 1、是否有从业人员健康档案？(未建从业人员档案。)
- 2、是否有执行从业人员培训制度及相关记录？(无厨师培训记录。)
- 3、墙地面卫生(厨房操作间蒸气太大，且地面有积水湿滑。)
- 4、留样有效性(食品留样：份量不足，且无主食留样；没有采取密封隔离储存。)
- 5、留样标签(无留样标签。)
- 6、采购方式(学校为定点在官庄镇街上采购所需食材。)
- 7、学校是否建立现金流水账？(无现金流水账记录。)

官庄镇老庄小学

### 二、整改措施

- 1、从业健康档案问题：每天对厨师进行晨检。



老庄餐厅从业人员晨检记录表 2023年(3)月份

姓名	性别	日期																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
秦芳记	男	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
秦金榜	男	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	男																																		
	男																																		
	男																																		
	男																																		
	男																																		
	男																																		
	男																																		
检查人签字		何志远		李洪岩		何明		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩		李洪岩			

说明:晨检记录填写符号:正常:√;发热:0;腹泻:1;恶心:2;呕吐:3;皮疹:4;湿疹:5;咽喉:6;感冒:7;咳嗽:8;腹痛:9  
不在岗:×

官庄镇老庄学校餐厅从业人员信息

姓名	性别	出生年月	身份证	电话	住址
秦金榜	男	195910	412822195910141893	13839690841	官庄镇老庄村
秦芳记	男	195703	412822195703182051	17123563306	官庄镇秦冲村



## 2、从业人员培训制度及相关记录

# 老庄小学校食堂从业人员培训制度

为切实加强师生食堂管理，保证全部师生饮食安全，改进学生营养状态，保证学生身体健康，为进一步压实责任，明确要求，加强管理，保证师生舌尖上的安全。结合学校的实际情形制定培训计划以下：

### 一、培训目的：

通过此次培训，使全部参会人员知道和掌控相干食堂管理知识，对规范学校食堂管理，切实抓细学校安全工作起到推动作用。进一步提高学校食堂从业人员的餐饮卫生安全知识水平，增强食品安全意识，为确保我校广大师生餐饮卫生安全打下良好的基础。

二、参加人员：食堂管理人员和食堂所有从业人员

三、培训时间：时间为每个月一次

### 四、培训内容：

1. 法律法规知识：《中华人民共和国食品卫生法》《中华人民共和国传染病防治法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《学生集体用餐卫生监督法》以及相干的法律法规。

2. 对学校食堂全部员工进行食材储备、加工、食品留样、餐厨垃圾处理、着装、防疫等方面的专业知识培训，要求所有食堂员工务必认真学习食品安全知识，提高专业技能和服务水平，按规范流程操作，防范风险，确保学校食品安全。

A. 定期组织从业人员学习食品法律法规及相干知识，学习与本岗位相干的卫生习惯及操作标准，使从业人员了解熟悉有关应知应会内

容。

B. 建立完全的从业人员学习培训记录，内容包括：培训时间、培训地点、培训内容、参加培训人员名单。

C. 食堂从业人员必须按要求参加卫生部门组织的各种从业培训及考试，不参与者或考试不合格者给予开除处理。

3. 针对学校食堂现状及存在的问题，要求每一位食堂工作人员必须关注细节，严格按程序规范操作，增强责任意识，落实管理制度，确保学校食堂安全，从业人员健康管理、食品原料采购索证、储存管理、食品粗加工、烹饪、备餐、留样、餐具洗消保洁等重要环节。

4. 食堂从业人员卫生健康要求、接收食材和采购食材的要求、食堂食品加工操作规范要求。食品安全的重要性，学校食堂从业人员要严把食品采购、储备、加工、试尝、留样、清洗、消毒等关键环节，规范食堂操作流程，严格食材进货查验和索证索票制度，做到校园食品安全管理科学化、精细化、规范化、常态化，确保学校食堂安全运行。

## 老庄学校食堂工作人员食品安全培训记录

培训内容	食堂安全基本要求		
培训时间	2023年2月16日	培训地点	学校会议室
讲解人	李浩	记录人	胡颖
培训内容纪要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 严格按照《卫生检查制度》中的各项规定检查各操作间卫生及员工的个人卫生情况。</li> <li>2. 对食品及食品容器的生熟分开、离地上架、分类存放,以及冰箱冰柜中食品的存放要严格检查。</li> <li>3. 每日班前班后对各组的剩余食品进行严格细致的检查,对已变质或有可能变质的食品应及时处理,并对各种剩余食品做好防腐措施。</li> <li>4. 每日检查各库房中存放的食品是否按规定正确存放,是否有腐烂变质或过期现象。</li> <li>5. 每日班后对食堂各部位的火源、电源、水源等重要部位进行细致的检查,确认安全无误后方可离岗。</li> <li>6. 学习《中华人民共和国食品卫生法》。</li> </ol>		
参加培训人员	秦金榜	秦芳记	

## 老庄学校食堂工作人员食品安全培训记录

培训内容	食品加工操作卫生要求		
培训时间	2023年3月16日	培训地点	学校会议室
讲解人	胡颖	记录人	侯园园
培 训 内 容 纪 要	<p style="text-align: center;">一、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》</p> <p style="text-align: center;">二、食品加工操作卫生要求</p> <p style="text-align: center;">1. 食品采购与运输卫生要求；</p> <p style="text-align: center;">2. 食品验收入库与储存卫生要求；</p> <p style="text-align: center;">3. 食品加工烹饪与分餐卫生要求；</p> <p style="text-align: center;">4. 食品加工工具、器具及餐具洗刷与消毒卫生要求。</p>		
参加培训人员	秦金榜	秦芳记	

3、针对厨房操作间蒸气太大的问题，通过与厨师沟通，叮嘱厨师在做饭期间开窗通风，减少蒸气聚集。针对地面积水问题，严格要求厨师在洗菜期间，及时处理地面积水，保持地面干燥，以免滑倒。



4、针对留样问题，微博管理员做到每日留样，叮嘱厨师留样分量要足，必须每样菜和主食都留足分量。同时提醒厨师要密封保存。

微博管理员每天及时检验，写好留样标签。





5、采购方式（学校为定点在官庄镇街上采购所需食材）。向商家索取营业执照并与商家签订供货协议书。

# 官庄镇老庄小学食堂供货协议书

甲方：泌阳县官庄镇老庄小学

乙方：泌阳县肉羊内食品店

甲方因学生食堂需要，委托乙方负责为甲方食堂提供

（注：~~蔬菜类~~、肉制品类、~~油类~~、~~调味品类~~、~~蒸饼~~、~~面粉大米~~等），  
双方本着诚信、负责的原则，经协商达成如下协议。

## 一、乙方责任、义务

### （一）、供应食品质量保证

- 1、蔬菜类：蔬菜必须新鲜，不能提供有腐败变质的蔬菜若隐若现。
- 2、肉制品类：必须是经过有关部门质检合格且在保质期以内的肉制品，且所提供的肉制品能提供有效的肉品品质证明和肉品检验合格证明。
- 3、油类、调味、面粉、大米 品类：必须在保质期内，且有质量安全认证标志，有检验报告单。

### （二）有关票证索取

- 1、乙方必须提供本人经营的所有证件的复印件给甲方（营业执照、食品经营许可证、身份证、法人健康证、检验报告单等复印件并加盖个人或本店印章）。
- 2、乙方必须提供供应学校物品的相关票证（发票、签字收据等）

### （三）供货时间：由甲方和乙方商定

## 二、甲方职责

- 1、甲方必须按商定的时间向乙方提前通知采购的物品、数量。
- 2、甲方必须按本合同规定，支付乙方采购资金。
- 3、食品原料送到后，甲方负责验收其数量、质量，发现问题乙方需及时退换。验收后因甲方保管不善，造成原料变质、过期等责任由甲方负责。

## 三、资金支付方式 甲方和乙方共同商定。

## 四、安全责任

- 1、甲方学生、教职员工因食用学校饭菜致发生食物中毒，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供的物品质量问题引发的事故，乙方除需负担全数的医

6、针对无现流水问题，我校要求微博员每天把入库本填写后，必须写出当天的免午余额及上传月余额。

**入库登记表 (免费午餐专用)**

2023年 2月

序号	采购时间	物品名称	单价 (元)	数量	合计金额 (元)	采购人	验收人	上次余额	本次结余	备注
1	2.2	白萝卜	12	15	180					
2	2.2	馒头	0.45	40	18					
3		小白菜	3.5	9	31.5					
4		芥菜	2	20.6	41.2					
5		豆腐	2.5	23.5	58.7					
6		豆皮	5.5	10	55					
7		苹果	5	5	25					
8										
9		合计:			409.42					
10										
11		余额:			48948.82 - 409.42 = 48539.4			48948.8	48539.4	
12										
13										
14										

**入库登记表 (免费午餐专用)**

2023年 2月

序号	采购时间	物品名称	单价 (元)	数量	合计金额 (元)	采购人	验收人	上次余额	本次结余	备注
1	2.2	黑凤鸡	8	28.7斤	229.6			49452.35	49222.75	
2	2.2	菜油	0.85	100	85			49452.35	49222.75	
3		冬瓜	1.5元	26斤	39					
4		豆酥球	3元	20斤	60					
5		香菇	7	3.7	25.9					
6		板栗	3	5.5	16.5					
7		绿豆	5.5	2	11					
8		白萝卜	0.5	10	5					
9		馒头	0.45	70	31.5					
10										
11		合计:			503.57元					
12										
13		余额:			69452.35 - 503.57 = 68948.78元					
14										
15		政府补贴:			15160元					

**入库登记表 (免费午餐专用)**

2023年 2月

序号	采购时间	物品名称	单价 (元)	数量	合计金额 (元)	采购人	验收人	上次余额	本次结余	备注
	2.2	白萝卜	12	16.6	199.2					
		芥菜	1.5	46	69					
		冬瓜	2.5	8.5	21.25					
		黄瓜	3	8.7	26.1					
		胡萝卜	0.9	3	2.7					
		蒜	5	1.6	8					
		豆酥球	2	7.5	15					
		甜面酱	5	1	5					
		猪肉	8	15	120					
		面条	2.5	25	62.5					
		鸡蛋	1.5	110.7	166.05			3679.7元		
		绿豆	5.5	3	16.5					
		合计:			673.2元					
		余额:			3679.7 - 673.2 = 3006.5元					

通过这次检查，针对本次稽查提出的意见和建议，我校对免费午餐中存在的问题进行了彻底整改，将食堂工作做到更好，感谢各位免费午餐稽核员监督指导。

河南省驻马店市泌阳县官庄镇老庄小学

2023年4月7日