

# 湖南省怀化市芷江侗族自治县冷水溪乡中心幼儿园

## 免费午餐稽核整改反馈报告

中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心稽核专员谭琳于2023年4月27日亲临我校对免费午餐的执行情况进行检查与指导工作。通过查看现场、查阅账据、询问等形式，对我校免费午餐开餐情况进行了全面、细致地检查，从卫生及食品安全、财务管理、就餐情况、信息披露调查、学生匿名调查等方面对我校免费午餐作出了客观、公正的评价。在《稽查报告》中我校核查情况有不合格的情况，整体效果良好，执行情况为良好。对这次报告中检查不合格的情况我校进行了整理和整改。

### 一、检查中的问题情况如下：

- 1、是否成立了校长为第一责任人的学校食堂管理机构(无)
- 2、学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工(无)
- 3、厨师是否佩戴各类容易掉落的首饰？(佩戴手镯)
- 4、是否有从业人员健康档案？(无)
- 5、是否有执行从业人员培训制度及相关记录？(无)
- 6、墙地面卫生(墙面有污渍)
- 7、留样有效性(部分菜品留样量不足)
- 8、索票索证(无相关检验证明材料)
- 9、原始采购凭证是否有相关责任人签字？(从签字笔迹看，由一人代签，以建议校方按实际人员签字)

### 二、整改情况如下：

我校收到《稽查报告》通知后，学校领导高度重视，我校领导组织相关人员随即召开食堂工作会议，专题研究整改工作。排查问题所在，总结经验教训，布置整改方案，严格把好食品操作的各个关口（食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品安全关等），确保食品安全卫生。针对这次《稽查报告》提出的意见和建议，我校对免费午餐中出现的卫生及食品安全、财务管理和就餐情况中出现的问题提出整改措施，现将整改工作汇报如下：

## (一) 管理机制

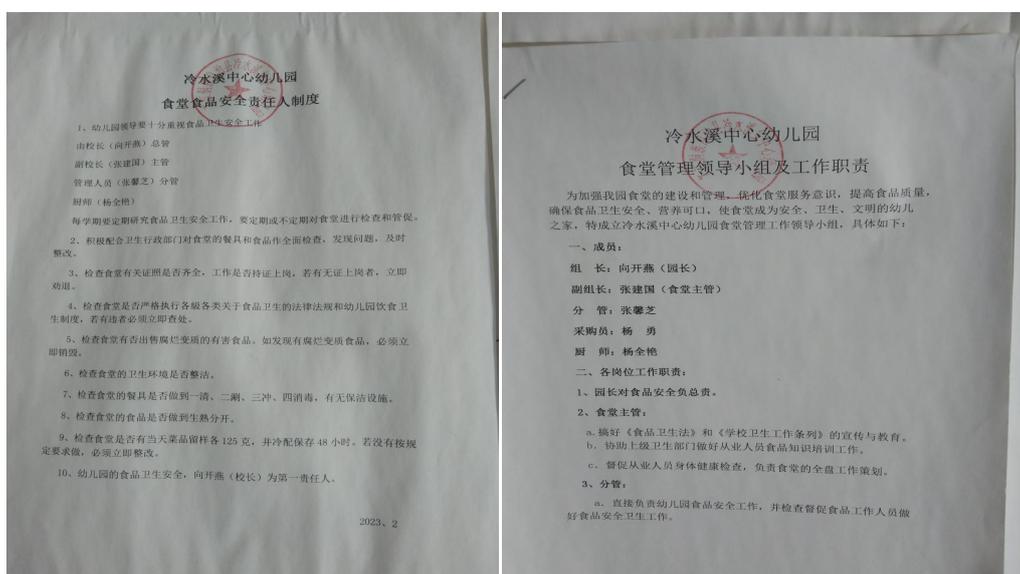
### 1、食堂管理

检查情况：1. 是否成立了校长为第一责任人的学校食堂管理机构(无)

2. 学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工(无)

整改办法：稽查后，学校马上对存在的问题进行了整改，完善食堂管理机制，成立校长为食堂管理第一责任人，并成立冷水溪中心幼儿园食堂管理工作小组。

具体情况如下：



(成立了校长为第一责任人的食堂管理机制和领导小组的工作职责)

### 2、人员管理

#### (2-1)、人员现场管理

检查情况：厨师是否佩戴各类容易掉落的首饰？(佩戴手镯)

整改办法：稽查后，食堂管理人员马上对存在的问题进行了整改，要求厨师上班期间不得佩戴容易掉落的首饰，双手保持干净状态。



## (2-2)、人员制度管理

检查情况：

1. 是否有从业人员健康档案？（无）
2. 是否有执行从业人员培训制度及相关记录？（无）

整改办法：建立食堂从业人员健康档案、培训制度及相关培训记录。

**冷水溪中心幼儿园**  
食堂从业人员个人信息

个人信息

姓名: 杨全艳

身份证号码: 43302719710254225

性别: 女

年龄: 47

民族: 侗族

身体状况: 良好

入职时间: 2017年

**冷水溪中心幼儿园**  
食堂培训及管理制度

从业人员个人卫生管理制度为规范从业人员个人卫生管理,保障公众餐饮安全,根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章,制定本管理制度。

一、从业人员应保持良好个人卫生,操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽,头发不得外露,不得留长指甲,涂指甲油,佩戴饰物,戴口罩。

二、从业人员操作前手部应洗净;操作时应保持清洁,接触直接入口食品时,手部还应进行消毒。

三、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手:

1. 处理食物前;
2. 上厕所后;
3. 处理生食物后;
4. 处理弄污的设备或饮食用具后;
5. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后;
6. 处理动物或废物后;
7. 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后;
8. 从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

四、食堂工作人员进入厨房内更换专用工作衣帽并佩戴口罩,操作前双手严格进行清洗,操作中应适时地消毒双手。

五、不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

2023、9

(食堂人员健康档案)

(食堂人员培训制度)

**冷水溪中心幼儿园食堂人员培训记录**

时间:	2023年9月1日	主讲人:	向开燕(校长)
参训人员:	张馨芝 杨全艳		
主要内容:	<p style="text-align: center;">食堂从业人员卫生要求</p> <p>1. 学校食堂从业人员必须每年进行一次健康体检,取得健康合格证后并经卫生知识培训合格后方可上岗。</p> <p>2. 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的,不得从事食堂工作。食堂的管理人员要经常检查从业人员是否有刚才说的疾病,手是否受伤,一旦发现应立即调离工作岗位。</p> <p>3. 食堂从业人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时,应立即查明病因,排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗。</p> <p>必须做到: 1. 处理原料后、便后、食品加工操作前用流水彻底洗手,接触直接入口的食品前双手还应进行消毒;</p> <p>2. 工作时应穿戴干净的工作衣帽,应戴好口罩。不可留长指甲、戴戒指、涂指甲油及戴其它首饰。</p>		

**冷水溪中心幼儿园食堂人员培训记录**

时间:	2023年9月6日	主讲人:	张馨芝
参训人员:	杨全艳		
主要内容:	<p>厨房卫生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。</li> <li>2. 工作厨台,橱柜下内侧及厨房死角,应特别注意清扫,防止残留食物腐蚀。每次工作完毕后,都应及时清理工作台。</li> <li>3. 食物应在工作台上操作加工,并将生熟食物分开处理,刀、菜板、抹布等必须保持清洁、卫生。</li> <li>4. 厨房物品消毒要做好消毒记录,食品留样精确时间和留样量(125g)。</li> <li>8. 在厨房工作时,减少在食物前的大声说话,咳嗽、吐口水、打喷嚏等必须避开食物。</li> <li>9. 厨房人员工作前、方便后应彻底洗手,保持双手的清洁。</li> </ol>		
备注:			

(食堂人员培训记录)

### 3、环境管理

#### (3 - 1)、工作区域卫生

检查情况：墙地面卫生(墙面有污渍)

整改办法：食堂工作人员发现墙面或是地面有污渍应及时清扫和清理干净，保持厨房干净整洁。



### 4、食品留样

检查情况：留样有效性(部分菜品留样量不足)

整改办法：开餐前厨师先把菜品分量留够 125g 左右，把留样标签粘贴完整，饭后饭后按时完成留样记录本，食堂管理人员再次检查。



(留样记录和留样本记录)

## 5、 8 账目管理

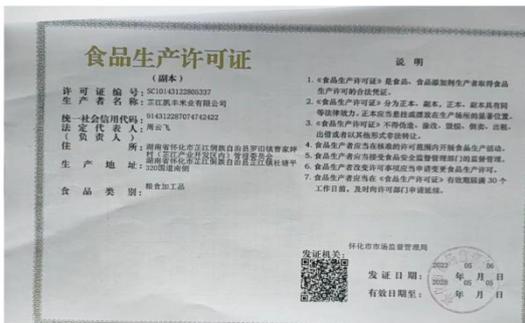
### (8-1) 食材采购

检查情况：

1. 索票索证(无相关检验证明材料)

2. 原始采购凭证是否有相关责任人签字？(从签字笔迹看，由一人代签，以建议校方按实际人员签字)

整改办法：严格把好采购关，采购教师每次出门采购都会随身携带采购本，采购后要求供货商签字、自己签字以及验收人签字。供货商电话号码以及身份信息我园都会备份。



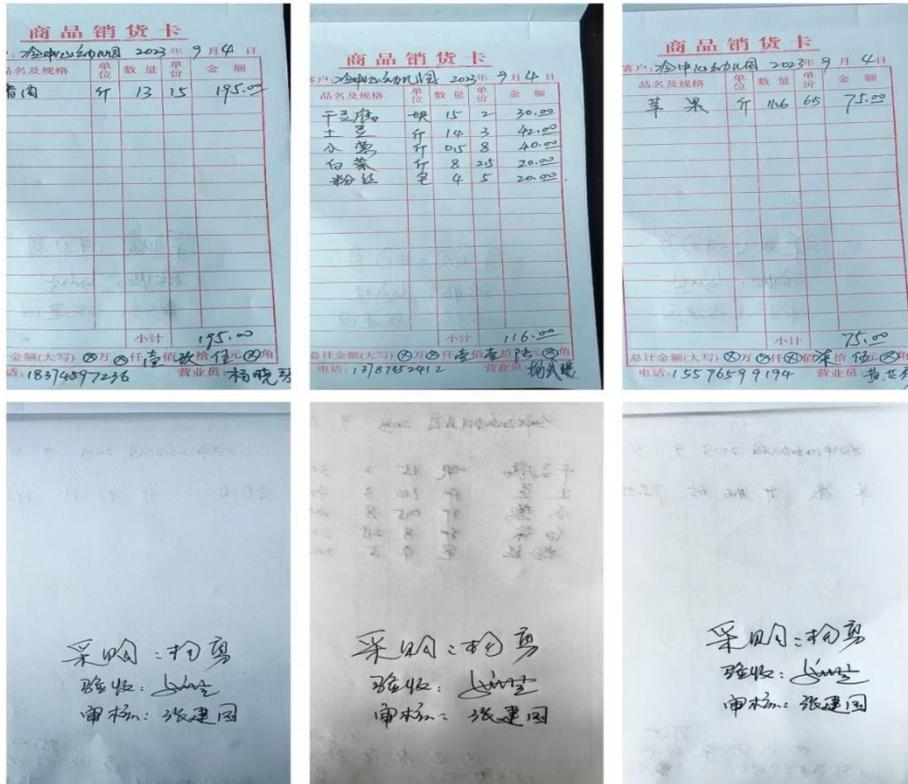
(凯丰米业营业执照)

(华兴油业营业执照)





(供货商身份信息图)



(原始票据中的相关责任人签字)

通过这次的检查，我园表示很抱歉，很多方面我们没做到，我们也进行了及时的整改，严格要求相关老师必须按规定、按时做好开餐工作，我们将会严格把好食品采购关、食品存贮关、食品操作关、食品安全关、幼儿保健安全等各个关口。把存在的问题彻底进行整改，使食堂工作做到最好，让学生吃得开心、家长在家放心，不辜负各界人士对农村孩子的爱心。也请大家可以相信我们老师，有问题希望随时指正，再次感谢监督指导。

2023年9月18日