

箴厂乡老门寨小学学校免费午餐食品安全 检查整改报告

为不断强化学校食堂食品安全工作,有效预防学校食堂食品安全事故发生,确保广大师生餐饮服务食品安全,进一步提高学校食堂免费午餐的餐饮服务质量,上级部门于2024年10月15日对我校开展了专项检查,现就检查中存在的问题整改情况汇报如下:

一、学校基本情况

老门寨小学就有一所食堂,坐落于学校内,经营模式是自营,供餐人数是在校学生一共87人(其中小学62人、幼儿园25人)、教师7人、工勤人员1人。

二、检查中存在的主要问题

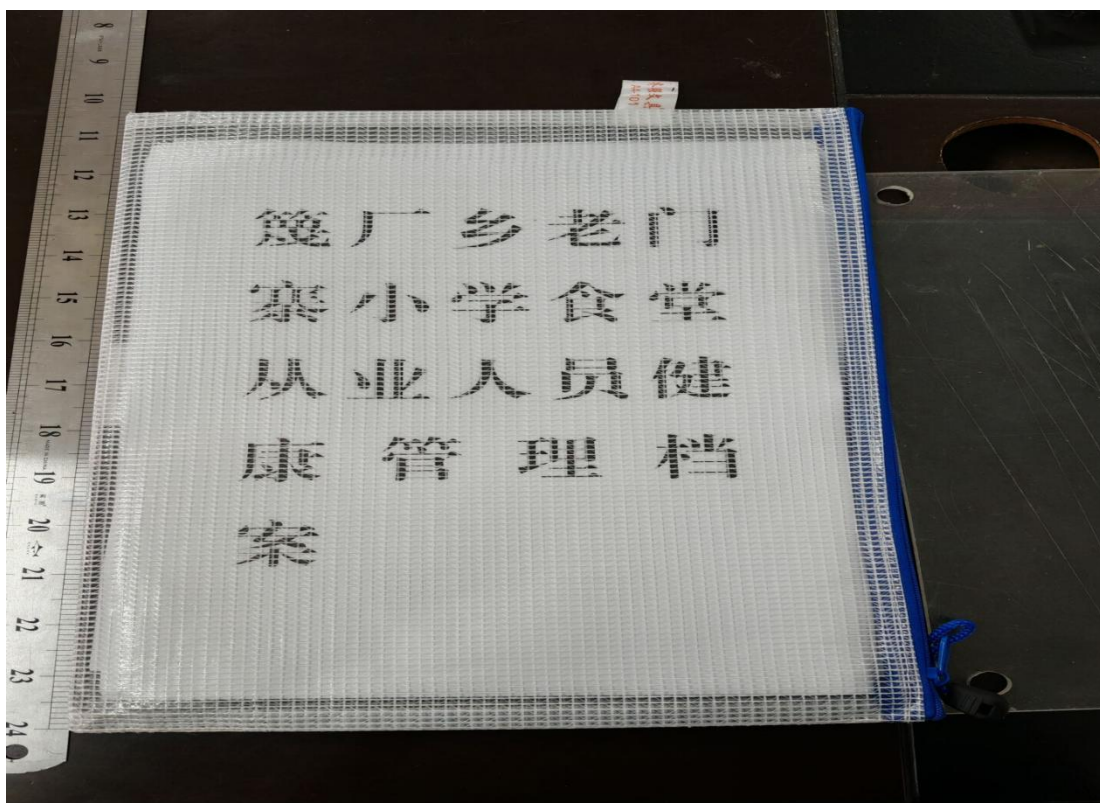
- 1、厨师备餐过程着装是否规范?(厨师未将头发盘起来,没有戴口罩。)
- 2、是否有从业人员健康档案?(无厨师从业人员档案相关资料信息。)
- 3、墙地面卫生(地面在配餐过程产生的污水未及时处理。)
- 4、调味品管理(调味没有标签。)
- 5、“师生同餐”原则(教职工未与学生同餐。)
- 6、餐后剩余是否合理?(稽核当日炒白花菜和煮南瓜汤有大量剩余。)

三、整改情况

- 1、通过稽查人员的检查发现厨师备餐过程着装不规范。现已对厨师进行培训,并要求厨师在工作过程中要求规范着装、佩戴口罩。



2、建立从业人员健康档案等相关资料。



3、每天在备餐过程中及时清理产生的污水，保持地面的整洁干净。



4. 加强调味品管理：为所有调料品贴上清晰的标签，注明名称、生产日期和保质期，并且定期进行盘点和检查



5、制定合理陪餐制度。教职工与学生一起同餐，落实好教师的陪餐

制度。



6、针对学生剩菜过多情况。首先合理制定菜谱，选择学生爱吃的食材，改良菜品；其次根据学生的食用量来调节食材的用量、保证学生吃饱吃好，尽量避免有浪费的情况出现。



马关县箐厂乡老门寨小学
2025年1月8日