

零陵区长岭完小免费午餐问题整改报告

问题一：一位厨师佩戴手镯

整改措施：组织厨师学习《食堂员工管理制度》，要求厨师工作时间禁止佩戴任何首饰。



问题二：厨房工作区域地面有少量水渍、油渍

整改措施：组织厨师学习《食堂员工管理制度》，做到地面应保持经常性的清洁，无积水，无油污、无脏物，保持干燥、卫生。



问题三：食材存放生熟混放

整改措施：组织厨师学习《食堂员工管理制度》，《食品卫生法》和《食品卫生规范》的相关法规要求按照生食品、半成品、成品分柜分类贮藏，无异味进行操作。



问题四：冷藏、冷冻设备内未独立包装、食品生熟混放

整改措施：组织厨师学习《食堂员工管理制度》，《食品卫生法》

和《食品卫生规范》的相关法规要求按照包装分类贮藏,无异味
进行操作



问题五：烹饪后的熟制品、半成品与原材料生熟混放

整改措施：组织厨师学习《食堂员工管理制度》，《食品卫生法》和《食品卫生规范》的相关法规要求按照生食品、半成品、成品分柜分类贮藏,无异味进行操作。



问题六：留样未精确记录取样时间

整改措施：食堂管理人员组织厨房工作人员学习《产品质量法》、《食品卫生法》和《食品卫生规范》的相关法规，学习食品留样制度。要求食堂工作人员严格按照留样制度进行留样，留样时间必须精确到分钟。



永州市餐饮服务单位食品留样记录表

留样日期	餐次	留样品种 (g)	留样时间	样品倾倒时间	留样人签名	备注
2023年11.30	中	牛肉炒粉	250g	11.40	12.2	刘 贤 玉
		包菜	250g	11.40	12.2	
		洋葱炒肉	250g	11.40	12.2	
		米饭	250g	11.40	12.2	
	晚	豆豉炒肉	250g	16.45	12.2	刘 贤 玉
		米饭	250g	16.45	12.2	

问题七：消毒碗筷统一由消毒公司配送，费用由学生家长承

担。

整改措施：停用消毒公司配送碗筷，食堂工作人员清洗碗筷，消毒柜高温消毒。



餐用具消毒记录

学校名称: 长岭完小 食堂名称: 长岭完小师生食堂

消毒日期	消毒物品	消毒物品数量	消毒时间	消毒方式				消毒人员签名
				物理		化学		
				蒸汽	干热	消毒剂名称	消毒剂配比比例	
11.22	碗筷(早)	80套	8:30		✓			贾玉
	碗筷(中)	151套	13:00		✓			贾玉
	碗筷(晚)	80套	17:30		✓			贾玉
11.23	碗筷(早)	80套	8:30		✓			贾玉
	碗筷(中)	151套	13:00		✓			贾玉
	碗筷(晚)	80套	17:30		✓			贾玉
11.24	碗筷(早)	80套	8:30		✓			贾玉
	碗筷(中)	151套	13:00		✓			贾玉
								贾玉
11.27	碗筷(中)	151套	13:00		✓			贾玉
	碗筷(晚)	80套	17:30		✓			贾玉

以上是我校对于上次免费午餐检查出现的问题的整改措施的一些补偿,对于问题我们一定严格整改落实到位,如有没考虑到位的情况,请大家批评指正。

零陵区长岭完小

2023年12月1日