

黄陂桥小学稽核整改反馈报告

一、稽核背景

近期，免费午餐负责人对我校进行了全面的稽核工作，目的是确保餐厅的食品安全、卫生环境、服务质量等方面达到国家标准和学校要求，为师生提供健康、营养的餐饮保障。

二、稽核发现

1. 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. 学校无从业人员培训相关记录信息情况。
3. 食品留样记录中留样储存方式应为冷藏;留样日期中无年份，且记录成开餐后时间，应为餐前时间。
4. 学校未索取供应商的营业执照 经营许可证复印件和大宗食材的产品检疫合格证明资料。
5. 采购食材的原始凭证上部分无供应商签字和联系电话。
6. 采购食材的原始凭证上部分无采购员和验收人签字信息。

三、整改措施

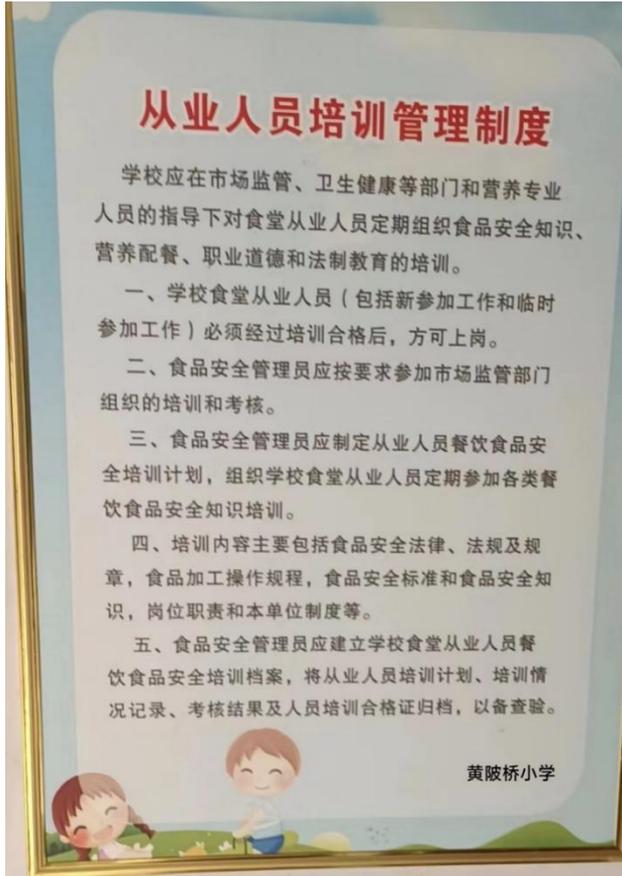
针对以上问题，我们制定了以下整改

1. 学校食堂管理机构或校内有相关公示。

黄陂桥学校 午餐监督领导小组		黄陂桥学校 午餐管理分工一览表	
组 长：吕绍霞		姓名	分工
副组长：张新娜		吕绍霞	全面工作
成 员：李 红 教师代表		张新娜	负责采购 并建立台账
吕红燕 教师代表		李 红	负责采购 并建立台账
郭 邦 教师代表			
乔治省 村委代表			
乔荣坤 村委代表			
钱群民 家长代表			
梁青芳 家长代表			
乔治芳 家长代表			

2. 从业人员培训制度及培训记录。





3. 留样记录。

黄陂桥 学校 食品留样记录表（免费午餐专用）

日期	餐次	用餐人数	菜品名称	取样数量	取样时间	存放方式	留样时长	取样操作签名	到期处理时间	处理人签名	审核签名	备注
5-21	午	76人	炸麻球	125克	11:40	冷藏	48小时					
			炸春卷	125克	11:40	冷藏	48小时					
			凉拌菜	120克	11:40	冷藏	48小时					
			米酒汤圆	130克	11:40	冷藏	48小时	李青	2024-5-23 12:00	李青	李红	
5-22	午	75人	馒头	125克	11:40	冷藏	48小时					
			豆腐炒肉	110克	11:40	冷藏	48小时					
			炒西葫芦	110克	11:40	冷藏	48小时					
			红苕饭	130克	11:40	冷藏	48小时	李青	2024-5-24 12:00	李青	李红	
5-23	午	74人	馒头	105克	11:40	冷藏	48小时					
			白豆腐丝	110克	11:40	冷藏	48小时					
			炸豆腐肉	120克	11:40	冷藏	48小时					
			炒花菜	130克	11:40	冷藏	48小时	李青	2024-5-27 12:00	李青	李红	
5-24	午	76人	西红柿炒鸡蛋	120克	11:40	冷藏	48小时					
			豉汁肉	120克	11:40	冷藏	48小时					
			蒸米	125克	11:40	冷藏	48小时					
			紫菜汤	170克	11:40	冷藏	48小时	李青	2024-5-27 12:00	李青	李红	
5-27	午	76人	馒头	125克	11:40	冷藏	48小时					
			洋葱炒肉	125克	11:40	冷藏	48小时					
			炒西葫芦	110克	11:40	冷藏	48小时					
			炒萝卜	120克	11:40	冷藏	48小时					
			小炒肉	130克	11:40	冷藏	48小时	李青				

4. 相关索票索证资料。

5. 原始采购凭证供应商信息。



6. 采购食材的原始凭证上采购员验收人签字信息。



四、总结与展望

本次稽核整改工作取得了显著成效，小学餐厅的整体水平得到了提升。我们将继续加强餐厅的日常管理和监督，确保餐厅持续、稳定地为师生提供健康、营养的餐饮服务。同时，我们也将

根据师生的反馈和需求，不断优化菜品和服务，努力打造让师生满意的餐厅环境。

在未来的工作中，我们将继续关注餐厅的运营状况，及时发现并解决存在的问题，确保餐厅的各项工作符合国家标准和学校要求。我们相信，在全体师生的共同努力下，小学餐厅将成为学校生活中一道亮丽的风景线。

2024年5月27日