

梅湖小学免费午餐整改方案

4.2 存在的问题

稽核专员对梅湖村小学进行现场稽核后，该校目前存在的主要问题：

- 1、厨师手部卫生一般；
- 2、厨房卫生一般；
- 3、冰柜内食物储藏不规范，存在安全隐患；
- 4、食品留样不达标、不规范，留样标签和留样记录不规范；
- 5、原始采购单无商户信息，责任人签字不齐全；
- 6、入库和出库登记缺少交接人员签字；
- 7、信息披露的部分资金数据存在明显错误。

梅湖小学针对以上现场稽查存在的主要问题做出整改方案具体如下：

1、厨师手部卫生方面，因学校厨房设施有限，需搬柴生火做饭，会造成一些手部老茧或粗糙的现象，针对这个问题，我校会加强厨师护手意识（如戴手套）；另外，再加强督促厨师勤洗手，勤剪指甲等日常良好生活习惯意识的形成。

2、厨房卫生方面，从地面到厨具清洁等方面，会进行日常检查，由当日值日教师检查落实。

3、冰柜内食物储藏问题，会叮嘱厨房将肉类和蔬菜类分开单独存放，且对肉类等易串味食物独立包裹存放，做好串味预防工作。

4、针对食物留样问题，会对每日饭菜规范留样，每份100g，且贴上相应标签，做好相关记录，做到有据可循。

5、原始采购单也将会加上商户信息，购置菜品之后会要求商户签字。

6、每次入库及出库登记也将加上相关登记人员签字（登记员、厨师）。

7、至于资金信息披露有误问题，我校已对此作出相关说明。如披露有误，请总部指导修正。

附《免费午餐项目稽核报告中资金信息披露有误问题说明》

1. 梅湖小学每周使用大米、菜油是以一周为一个周期，在每周第一次入库时进行一次采购。

2. 为保证菜品健康、新鲜，梅湖小学每周所需菜品及佐料共需两次采购。具体如下：一般周一为第一次采购入库，采购两天（周一、周二）所需食材，采购员会将本次采购菜品总金额付予菜商，因此周一采购入库时，免费午餐总金额剩余款发生结余变化一次。至于周一、周二出库耗费菜品金额，因为已包含在周一采购入库时总需耗费菜品金额之中结算清楚，故周一、周二出库时，剩余款不再发生变化。

周一采购一次之后，一般周三进行第二次采购入库，采购三日（周三、周四、周五）所需食材，采购员又将本次采购菜品总金额付予菜商，因此周三采购入库时，免费午餐总金额剩余款结余会发生第二次变动。至于周三、周四、周五，这三日出库耗费金额，因为已经包含在周三采

购入库时总需耗费菜品金额之中结算清楚，故周三、周四、周五出库时，剩余款不再发生变化。

综上所述，一般每周入库两次，出库是每日都须进行，但是免费午餐剩余款金额只在每次入库时有变动，故每日出库时剩余款金额不会任何发生变动。

以上是此次稽查问题整改方案。

梅湖小学

2018年10月8日