

衡阳县岫嵎乡中心小学食堂整改报告

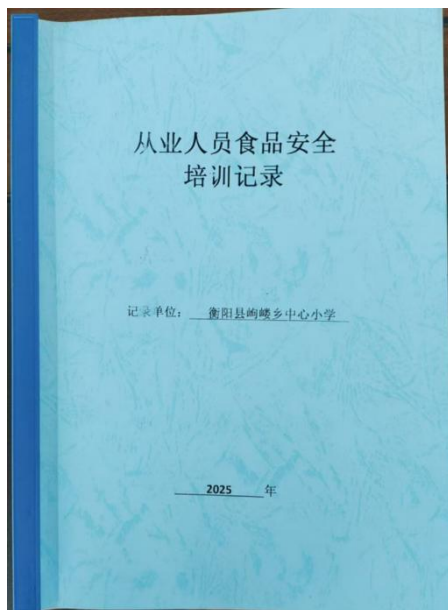
2025年2月26日，中国社会福利基金会免费午餐基金对我校免费午餐工作进行常规稽核，指出了我校在免费午餐项目执行与管理方面存在的问题和不足，学校领导和食堂相关工作人认真学习下发的稽核报告，召开专题会议，排查存在问题，总结经验教训，立行立改，责任到人。现就本次整改工作情况汇报如下：

一、检查问题：

- 1、学校未提供从业人员培训记录；
- 2、稽核员发现蒸饭柜预留一盆隔夜菜品（鱼丸和红豆）；
- 3、留样标签时间与留样记录本时间登记不一致；

二、我校立刻对存在问题进行整改如下：

1、按照免费午餐和教育局规定，食堂从业人员每学期必须开展20学时的培训，全年不少于40学时。我校严格执行规定，定期开展，稽核员检查时没有及时提供。



培训时间	培训内容	培训地点	培训课时
2月17日	食堂食品安全知识	集中培训	2
2月24日	从业人员个人卫生要求	集中培训	1
3月3日	食品留样		
3月10日	冰箱消毒柜记录表		
3月17日	食材卫生		
3月24日	切配刀具使用		
3月31日	食品安全事故处理		
4月7日	食品留样卫生		
4月14日	垃圾处理设施设备		
4月21日	公用具清洗		
4月28日	洗涤剂消毒剂使用		
5月5日	废弃物管理		
5月12日	废弃物处理		
5月19日	有害生物控制		
5月26日	设备设施使用与维修		
6月2日	厨房卫生		
6月9日	食材卫生(油盐)		
6月16日			

从业人员食品安全知识培训记录表

培训主题	食堂食品安全知识		
培训时间	2024.2.17	课时	1
培训地点	会议室	授课人	祝孝远
培训组织单位:	<input type="checkbox"/> 监管部门 <input type="checkbox"/> 行业协会 <input type="checkbox"/> 自行组织 <input type="checkbox"/> 其他		
培训内容			
1. 名称卫生 2. 原料卫生及包装要求 3. 食品卫生及原料变质问题上报 4. 食品器具卫生及消毒 5. 厨房档案台账及记录填写、过期要 清除不保 6. 厨房消毒要求记录、7. 冰箱及时清理生熟分 8. 燃料使用注意安全 9. 安全事项及时上报			
考核方式及成绩:	参加培训人数: 合格人数: 不合格人数: 合格率:		

食品安全知识培训签到册

内容	食品安全知识		时间	2024.2.17	地点	会议室
姓名	所在岗位(部门)	职务	联系电话	备注		
朱华英						
刘功同						
祝孝远						
朱华英						
朱华英						

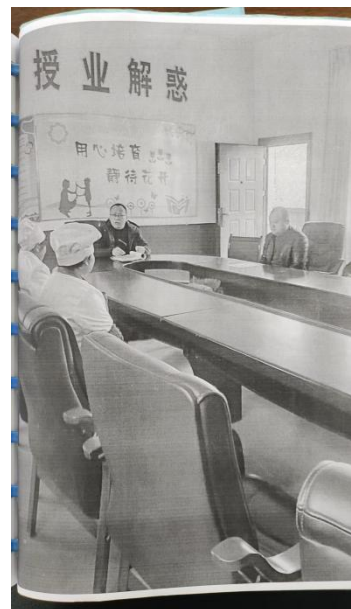


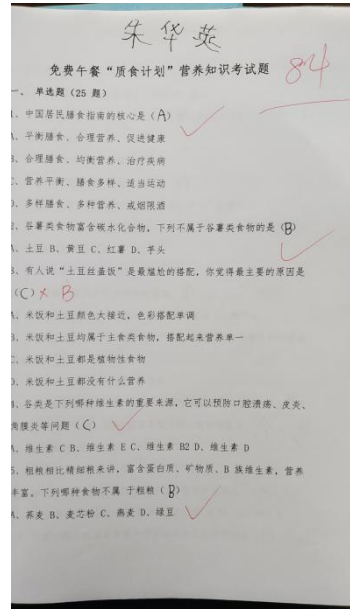
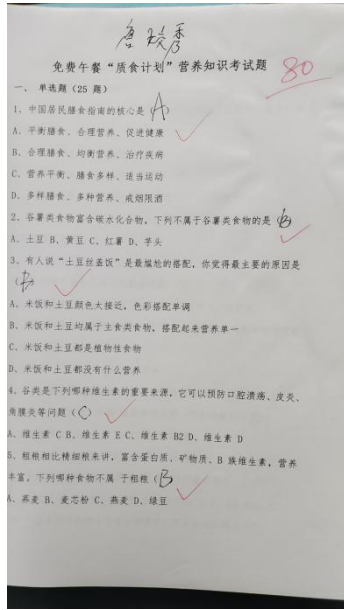
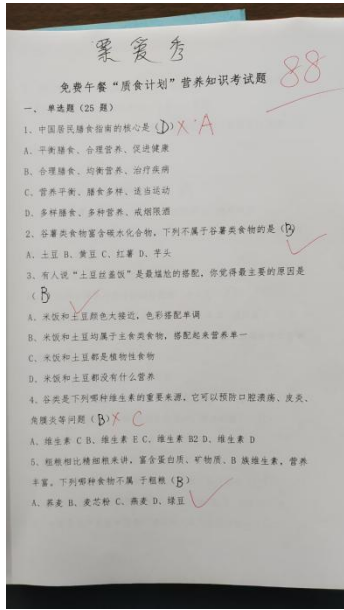
从业人员食品安全知识培训记录表

培训主题	从业人员个人卫生注意事项		
培训时间	2.24	课时	1
培训地点	会议室	授课人	祝孝远
培训组织单位:	<input type="checkbox"/> 监管部门 <input type="checkbox"/> 行业协会 <input type="checkbox"/> 自行组织 <input type="checkbox"/> 其他		
培训内容			
1. 进入食堂之前,穿好工作帽,戴好帽与头发 不能外露,戴好口罩。 2. 不能留指甲,戴手饰等物品。 3. 勤洗手,更衣帽,勤换 4. 上厕所间要将衣帽取下。 5. 如有发热、咳嗽、身上长有浓泡疮,一定 要上报给店长,在未痊愈之前不得进入食堂 工作			
考核方式及成绩:	参加培训人数: 合格人数: 不合格人数: 合格率:		

食品安全知识培训签到册

内容	从业人员个人卫生事项		时间	2.24	地点	会议室
姓名	所在岗位(部门)	职务	联系电话	备注		
朱华英						
朱华英						
朱华英						
朱华英						





2、为了学生和教师的身心健康，根据规定，在总结会议中再次强调了不得食用隔夜菜品，坚决不能提供隔夜菜品给学生食用。



3、强调了留样标签和留样记录本要实事求是登记，确保时间完全一致。



学校（幼儿园）食品留样记录台账

立或部门名称:

序号	日期	餐次	食品名称	数量	储存方式	留样时间	留样人	处理时间
	3.5	中	磨芋烧排骨	135克	冷藏	3.5.12.30	李爱秀	3.7.12.35
		中	西红柿炒蛋	129克	冷藏	3.5.12.30	李爱秀	3.7.12.35
		中	米饭	135克	冷藏	3.5.12.30	李爱秀	3.7.12.35
		中	盐焗肉沫汤	135克	冷藏	3.5.12.30	李爱秀	3.7.12.35
	3.6	中	凉薯炒鸡	128克	冷藏	3.6.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	素炒冬瓜	135克	冷藏	3.6.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	米饭+香蕉	139克	冷藏	3.6.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	海带筒骨汤	140克	冷藏	3.6.12.30	李爱秀	3.10.6.20
	3.7	中	烟香干炒肉	129克	冷藏	3.7.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	素炒藕片	140克	冷藏	3.7.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	米饭	135克	冷藏	3.7.12.30	李爱秀	3.10.6.20
		中	山药排骨汤	129克	冷藏	3.7.12.30	李爱秀	3.10.6.20

每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏柜内，保存48小时，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并由专人记录好上述信息

感谢免费午餐基金会对我校的帮助与支持，我校将会全力以赴按照免费午餐的要求来进行食堂工作管理！

衡阳县岫嵎乡中心小学

2025年3月10日