【督导通报】（10 月 11 日）

食堂、超市、创业街食品安全、环境卫生情况督导通报

10 月 10 日上午，为确保师生“舌尖上的安全”，教育督导与质量评价处工作人员深入食堂、超市、创业街开展食品安全、环境卫生专项督导。现将督导情况通报如下：

一、整体情况较好。督导工作人员仔细查看了学生、教工食堂及创业街的操作间、储存间、清洗间等场所的卫生状况。操作间内，厨师们身着整洁的工作服，规范操作，各类炊具摆放整齐，灶台干净无油污。储存间里，食材分类存放，标识清晰，通风良好，无过期、变质食品。清洗间中，餐具清洗流程规范，消毒设施运行正常。

二、**存在的问题及整改建议：**

1.创业街走廊磁砖损坏严重，有的地方坑洼不平，师生行走存在一定安全隐患。

整改建议：后勤服务中心安排人员对损坏的磁砖统一进行修补或更换，确保走廊地面平坦、行走顺畅。

2.学生一食堂后厨操作间、制作间的通道堆放着杂物，挤占了消防通道。

整改建议：保卫处、后勤服务中心要加强食堂消防安全检查，消防通道务必全天候保持通畅，以备消防应急之需。

3.满缘轩教工餐饮服务存在短板，餐饮工作有待加强和改进。如青菜、豆浆供应不足，菜肴花色品种比较单一，有的菜过于油腻，鱼

肉有时不新鲜；上午第四节课下课后，有时菜品供应不足，有时未添加新炒的菜。

整改建议：根据教职工就餐意见与建议，后勤服务中心要督促教工餐厅经营方从以下方面加强和改进餐饮服务：**一是优化菜品结构**。在坚持“荤素结合、粗细搭配、品种多样”的原则下，根据就餐大众化需求，辣椒炒肉、时令蔬菜（主要是青菜）等菜品供应应贯穿就餐全时段，菜肴的花色、品种每天尽量要有较大变化。**二是保障豆浆供应**。豆浆供应时间较短，往往就餐较晚的教职工喝不上豆浆。食堂要延长豆浆供应时间，保证正常就餐时间内都有豆浆供应。**三是满足课后就餐需求。**中午 11:50 前后，食堂要陆续上一些新炒的菜，确保餐饮供应充足、上第四节课的教师下课后能吃上可口的饭菜。**四是坚持健康饮食**。炒菜尽量不要过于油腻，鱼、肉要绝对保证食材的新鲜度，尽量少用烟熏腊鱼及红肉制作菜品。因当前气温较高，青菜在生长过程中容易生虫，菜农可能使用过农药，在清洗前最好用淘米水（盐水、小苏打水也可）浸泡 20 分钟左右，以消除叶面农药残留。

4.冷藏食品未分类存放，生熟食存放有的未加盖。

整改建议：后勤服务中心要制订食品存放制度，以规范食品存放、加强食品监管，确保食品不串味、不受污染。

5.超市四周窗户紧闭，不通风透气，没有安装窗纱，室内容易产生细菌。

整改建议：后勤服务中心要与超市经营者沟通，要求其安装窗纱，开窗通风透气，以利商品存放，保证室内空气清新，营造舒适的购物

环境。

教育督导与质量评价处

2024 年 10 月 11 日