|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 部门 | 部位 | 安全责任人 | 问题改进 | 服务效果 |
| 1 | 幼教服务中心 | 门 卫 | 徐书云 | 1、来访人员填写登记表，由门卫确认后，方可入园； | 本月没有发生一起陌生人入园以及幼儿走失事件 |
| 2 | 幼教服务中心 | 各班级 | 徐书云 | 2、做好幼儿入离园管理工作，严格执行门禁制度，进出园刷门禁卡；新生无门禁卡的先用进出门证替代。 |
| 3 | 幼教服务中心 | 保健室 | 徐书云 | 1、从有资质的蔬菜公司进货，蔬菜送来时保健老师及厨房检查是否符合质量要求，发现存在质量问题立即退回调换； | 本月没有发生食物质量不达标、食物块大夹生事件 |
| 4 | 物业管理服务中心 | 江宁学生公寓 | 费海梅 | 中心配合集团及宣传部，对公寓的文化建设（走廊展板）进行制作合计340块，涉及5个方面的内容 | 较好 |
| 5 | 物业管理服务中心 | 江宁学生公寓 | 费海梅 | 进一步完善本部门的所有管理制度 | 全面整理了部门的各项制度，并报送基建一份 |
| 6 | 饮食服务中心 | 场所环境 | 任斌 | 落实餐厨废弃物的处置制度并建立台账 | 达标率 90% |
| 7 | 饮食服务中心 | 采购贮存 | 余朝晖 | 验收索证制度落实、台账规范要求 | 达标率100% |
| 8 | 饮食服务中心 | 设施设备 | 余朝晖 | 设施设备清洁消毒制度、规范要求、运行情况 | 达标率 90% |
| 9 | 饮食服务中心 | 加工制作 | 任斌 | 原料存放规范要求、粗加工与切配要求、操作台、工具、容器、消毒措施、菜肴烹饪操作过程、面食制作及食品再加热、食品留样规范 | 达标率 90% |
| 10 | 饮食服务中心 | 食品添加剂 | 余朝晖 | 按照“五专”要求、精确计量、出入库台账、领用使用规范 | 达标率100% |