| 报告编号 | MW/JH【2025】A1656 |
| --- | --- |

# 湖北省恩施州鹤峰县铁炉乡民族中心学校
# 免费午餐稽核报告

项目名称：中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

稽核类别：常规稽核

二零二五年五月二十八日

## 一、稽核信息

| | |
|---|---|
| 稽核人: | 李健 |
| 出发打卡时间: | 2025-05-28 08:58 |
| 出发打卡地点: | 湖北省恩施土家族苗族自治州鹤峰县341省道11号靠近走马客运站 |
| 结束打卡时间: | 2025-05-28 14:54 |
| 结束打卡地点: | 湖北省恩施土家族苗族自治州鹤峰县341省道11号靠近走马客运站 |
| 稽核评语: | 铁炉白族乡民族中学免费午餐项目整体执行情况优秀。有几个小问题：大部分学生饭前未洗手；学校食堂门窗关的太死，希望就餐时把食堂侧门和窗户打开，便于通风。谢谢老师们和食堂工作人员的用心和付出。 |

## 二、学校概况上报

| | |
|---|---|
| 开餐时间 | 2025-05-28 12:45:21 |
| 学生应到人数 | 408 |
| 学生实到人数 | 392 |
| 老师应到人数 | 46 |
| 老师实到人数 | 46 |
| 职工应到人数 | 11 |
| 职工实到人数 | 11 |
| 说明 | 铁炉乡中心中学现有初一、初二、初三3个年级9个教学班，在校学生408人、教职工57人。该校是免费午餐基金与国家营养改善计划合作开餐学校，自2013年10月开餐，免费午餐基金向该校教职工按照5元/人/天的标准拨付午餐资金；在校学生按照1 元/人/天的标准拨付午餐资金。学校中午近期开餐时间是中午12：50 |
| 文件上传 | 学校日志 公元 2025 年 5 月 28 日 第十七 周 星期 三 天气 雨 |

学校日志

公元 2025 年 5 月 28 日 第十七 周 星期 三 天气 雨

| 学生出缺情况 年级 | 班次 | 在籍人数 | 出勤人数 | 缺席人数 小计 | 事假 | 病假 | 迟到 | 旷课 | 卫生检查 教室 | 清洁区 | 寝室 男 | 女 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 701 | 40 | 40 | | | | | | | | | |
| | 702 | 41 | 41 | | | | | | | | | |
| | 703 | 41 | 39 | | | 2 | 肉[illegible]肠[illegible]开始代[illegible]服药 | | | | | |
| | 801 | 42 | 42 | | | | | | | | | |
| | 802 | 42 | 41 | | | 1 | 考[illegible]病假 | | | | | |
| | 803 | 41 | 41 | | | | | | | | | |
| | 901 | 41 | 37 | | | 4 | [illegible]考[illegible]杨[illegible]肉[illegible]病假 | | | | | |
| | 902 | 40 | 36 | | | 4 | 肉[illegible]耳[illegible]杨[illegible]象[illegible]病假 | | | | | |
| | 903 | 40 | 36 | | 2 | 1 | 刘[illegible]演[illegible]事假 | | | | | |
| | 904 | 40 | 38 | | | 2 | 杨[illegible]病假 | | | | | |
| | | 408 | 392 | | 2 | 14 | | | | | | |

| 教职工出缺情况 | 在编人数 | 46+11 | 出席人数 | (46+1) |
|---|---|---|---|---|
| | 缺席人 | | | |
| | 姓名 | | 原因 | |

学校大事记要

[illegible]

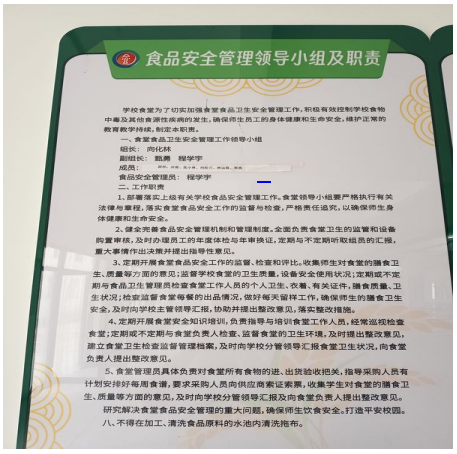
| | |
|---|---|
| | <br> |
| 说明 | 下校稽核 |
| 稽核路线 | 从鹤峰县走马镇街区自驾车到铁炉白族乡民族中学，路程约33公里，车程约1小时。 |

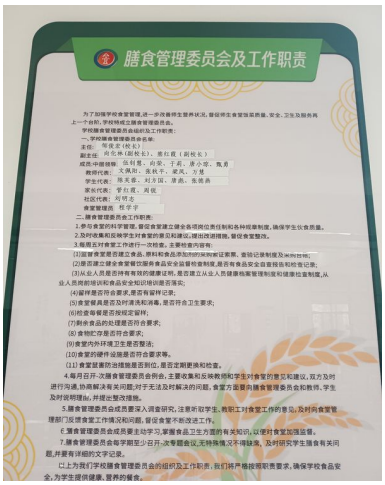
## 三、就餐人数检查

| | |
|---|---|
| 与微博是否相符 | 1 |
| 请拍照核实 | <br>2025年05月28日用餐：应到人数465人，实到人数419人。<br>菜品：米饭,香菇炖肉,土豆牛肉,炒绿豆粉丝,炒大白菜,炒西兰花。<br>消耗食材：大米10.00斤，食油2.00升，猪肉15.00斤，牛肉10.00斤，洋芋10.00斤，香菇10.00斤，绿豆粉丝2.00包，大白菜10.00斤，西兰花10.00斤，大蒜0.40斤，生姜0.40斤，蒸炒王2.00瓶，辣子鸡2.00瓶<br> |

| | |
|---|---|
| | |
| 备注 | 学校人数和就餐人数，请关注图片上学校日志和学校微博。 |

## 四、综合评分检查(总分：95)

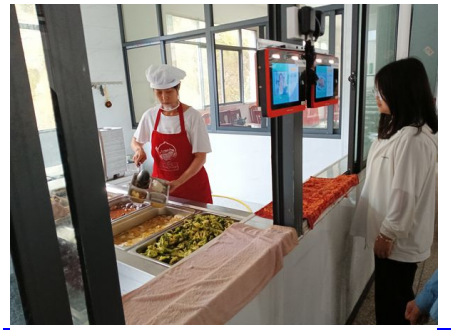
| 1、管理机制 权重：5 % | | 此项分数：5 |
|---|---|---|
| 是否成立了校长为第一责任人的学校食堂管理机构 | 有，且校内有公示<br>理由： | 2 |
| 学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工 | 有，且校内有公示<br>理由： | 1 |
| 是否建立了明确的食品安全应急预案 | 是<br>理由： | 1 |
| 是否设置了村校联合监督小组或膳食委员会 | 是<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | <br>  |




| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |

| | |
|---|---|
| 2、人员管理 权重：10 % | 此项分数：10 |

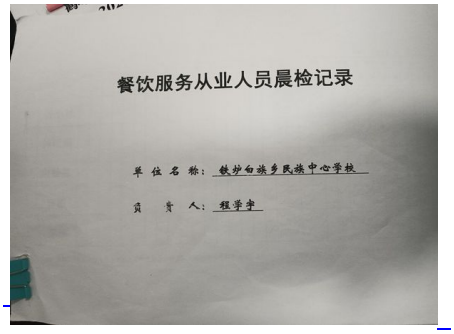
| | | |
|---|---|---|
| (2 - 1)、人员现场管理 权重：5 % | | 5 |
| 厨师备餐过程着装是否规范？ | 全部厨师按要求规范佩戴厨师服+围裙+厨师帽+口罩<br>理由： | 2 |
| 厨师是否佩戴各类容易掉落的首饰？ | 未佩戴<br>理由： | 1 |
| 厨师是否穿拖鞋/凉鞋上岗？ | 没穿<br>理由： | 1 |
| 厨师卫生习惯 | 指甲修剪整齐，无污渍，备餐过程不存在抽烟、擦鼻涕等不良卫生习惯<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | | |



| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |
| (2 - 2)、人员制度管理 权重：5 % | | 5 |
| 厨师是否持有效健康证？ | 全部厨师都持合格健康证明<br>理由： | 2 |
| 是否有从业人员健康档案？ | 是<br>理由： | 1 |
| 是否建立了从业人员晨检制度？ | 是<br>理由： | 1 |
| 是否有执行从业人员培训制度及相关记录？ | 是<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | | |

编号： z20250233
健康检查机构（盖章）：

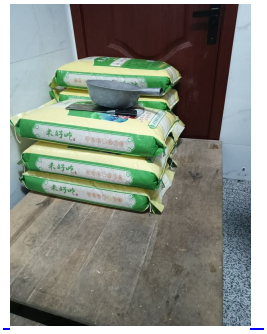
食堂餐用具消毒管理制度

| | | |
|---|---|---|
| |  <br>餐饮服务从业人员晨检记录<br>单 位 名 称：铁炉白族乡民族中心学校<br>负 责 人：程学中 | |
| 备注 | 理由： | |

| | |
|---|---|
| 3、环境管理 权重：15 % | 此项分数：15 |

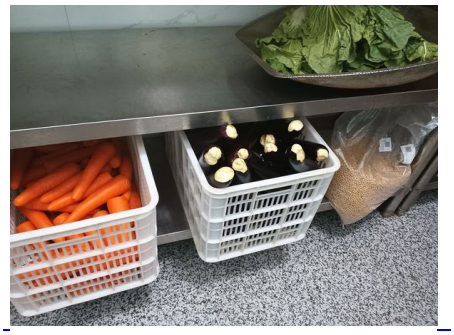
| | | |
|---|---|---|
| (3 - 1)、工作区域卫生 权重：5 % | | 5 |
| 加工区域卫生 | 工作区域整体清洁、干净，摆放规整、有序<br>理由： | 2 |
| 餐厨用具卫生 | 厨餐用具、设备和容器清洁、干净，摆放规整、有序，符合食品安全标准及要求<br>理由： | 2 |
| 墙地面卫生 | 墙面、地面整洁、卫生。<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | <br> <br> | |

| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |
| (3 - 2)、设备管理 权重：5 % | | 5 |
| 食材冷藏管理 | 设备内部整洁，食材单独包装，分类摆放有序<br>理由： | 3 |
| 冷藏设备是否有结霜现象？ | 制冷设备运行正常，无明显结霜现象<br>理由： | 2 |
| 文件上传 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| 备注 | 理由： | |
| (3 - 3)、仓储环境 权重：5 % | | 5 |
| 仓储环境整体卫生状况 | 库房通风良好、干燥，有防蝇、防鼠、防尘设施、库存食材堆放有序<br>理由： | 5 |
| 文件上传 |  <br> | |
| 备注 | 理由： | |

| | |
|---|---|
| 4、食材管理 权重：25 % | 此项分数：26 |

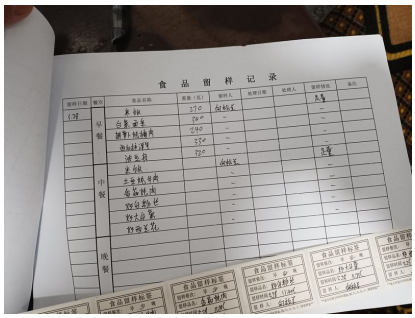
| | | |
|---|---|---|
| (4 - 1)、食材存放 权重：8 % | | 9 |
| 食材分类、分架、隔墙、离地存放 | 全部库存食材均按要求分类、分架、隔墙、离地存放，易受潮食材有防潮措施<br>理由： | 2 |
| 散装食品盛装、密封 | 置于容器内，加盖存储<br>理由： | 1 |
| 冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装？ | 该校食材当天采购当天使用，未使用冷藏冷冻设备<br>理由： | 2 |
| 烹饪后的熟制品、半成品与原料存放 | 严格遵守生熟隔离存放要求<br>理由： | 2 |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料 | 烹饪后的食品按规定盛放、分发，接触食品的设备、工具、容器、包装材料等清洁、安全<br>理由： | 2 |
| 文件上传 | <br> <br> <br>  <br> | |
| 备注 | 理由： | |
| (4 - 2)、食材品质 权重：17 % | | 17 |

| | | |
|---|---|---|
| 是否有采购高风险类食材，如四季豆、凉拌菜、发芽土豆、鲜黄花菜、鲜木耳、野生菌、野菜等？ | 未采购<br>理由： | 5 |
| 大米、面粉、黄豆、花生米等易霉变食材是否出现霉点、霉斑？ | 食材新鲜，品质良好<br>理由： | 5 |
| 蔬菜或肉类食材是否存在异味或明显腐烂变质、颜色或性状感官异常？ | 食材新鲜，品质优良<br>理由： | 5 |
| 大米、食用油等是否出现“转基因”作物加工产品？ | 未出现<br>理由： | 1 |
| 调味品管理 | 各类调味品标签信息完善，规范<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | <br> <br> <br> | |

| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |

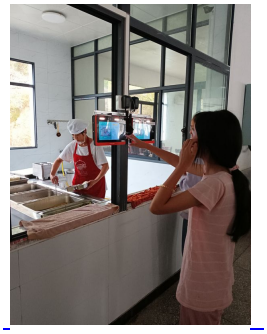
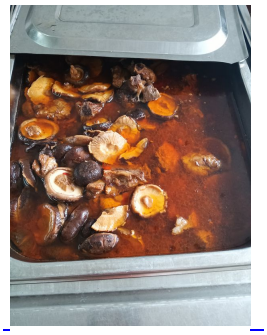
| | |
|---|---|
| 5、食品留样 权重：5 % | 此项分数：5 |

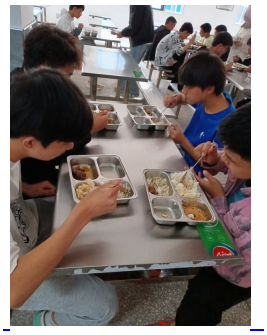
| | | |
|---|---|---|
| 留样有效性 | 午餐所有品种均已进行规范留样<br>理由： | 2 |
| 留样标签 | 标签清楚，食品名称、留样时间等信息完整、准确<br>理由： | 2 |
| 留样记录 | 有留样记录台账，信息完整、规范<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | <br>  <br> | |
| 备注 | 理由： | |

| | |
|---|---|
| 6、就餐管理 权重：15 % | 此项分数：14 |

| | | |
|---|---|---|
| (6 - 1)、师生同餐 权重：3 % | | 3 |
| “师生同餐”原则 | 全校教职工（含厨师人员）与学生午餐完全相同，未单独加肉、加菜<br>理由： | 3 |
| 文件上传 | | |

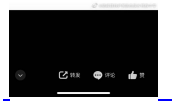
| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |
| (6 - 2)、学生就餐情况 权重：4 % | | 3 |
| 餐前洗手 | 学校设立有洗手池，但大部分学生餐前未洗手<br>理由：洗手情况较差 | 0 |
| 餐具卫生 | 学校统一配置餐具，餐具干净卫生，统一消毒，消毒措施到位<br>理由： | 2 |
| 就餐秩序 | 就餐期间学生自觉排队，未吵闹喧哗<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | <br>  | |
| 备注 | 理由： | |
| (6 - 3)、食品质量 权重：2 % | | 2 |
| 饭菜口味如何？ | 午餐注重荤素搭配，口味佳，无明显异物，无明显异味<br>理由： | 2 |
| 文件上传 | <br>  <br> | |

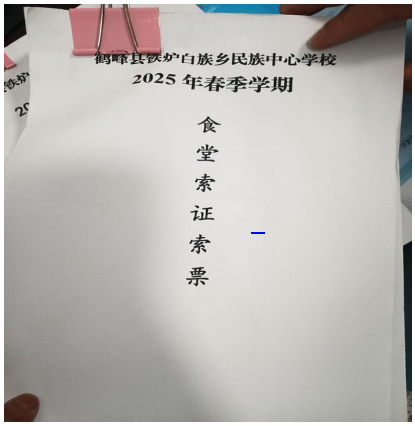
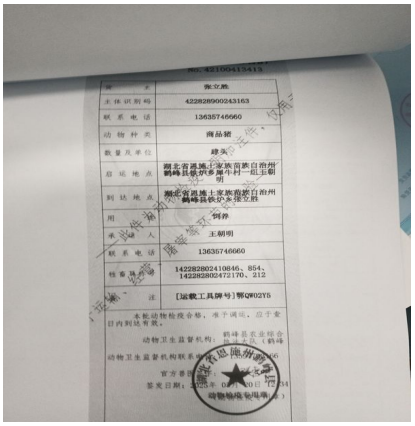
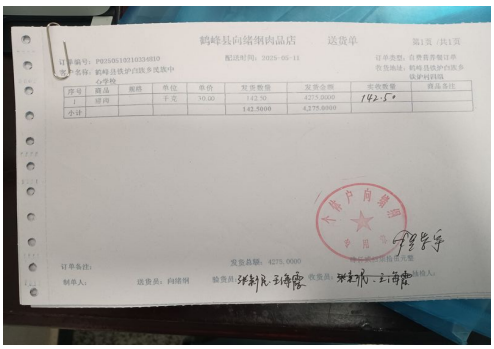
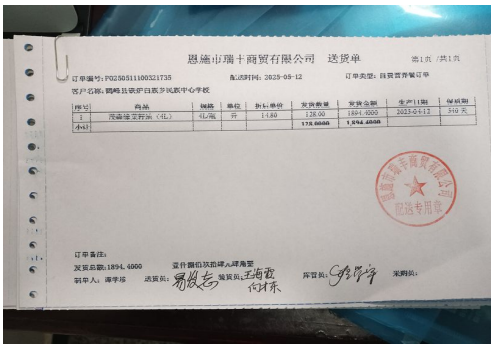
| | | |
|---|---|---|
| | | |
| 备注 | 理由： | |
| (6 - 4)、食品份量 权重：2 % | | 3 |
| 食品份量是否足够？ | 备餐量合理，学生够吃<br>理由： | 3 |
| 文件上传 | <br> <br>  <br> | |

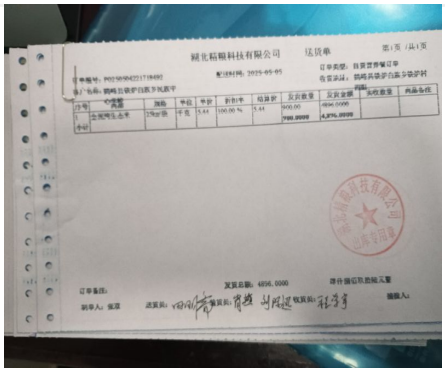
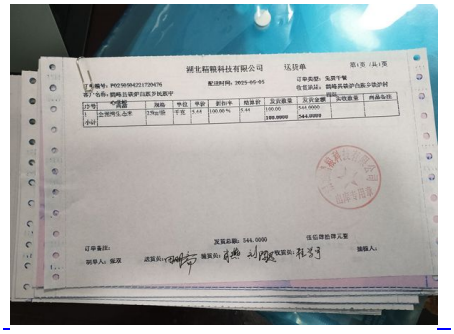
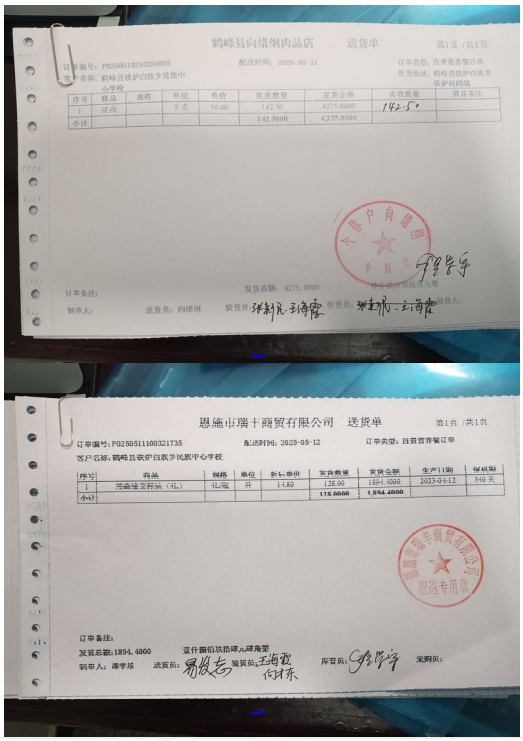
| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |
| (6 - 5)、光盘行动 权重：4 % | | 3 |
| 餐后剩余是否合理？ | 餐后剩余少量饭菜<br>理由： | 1 |
| 餐后倾倒是否合理？ | 学生无明显倾倒饭菜现象，餐后整体泔水量合理<br>理由： | 2 |
| 文件上传 | <br> <br> <br> | |

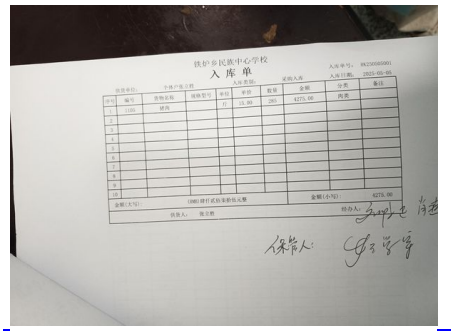
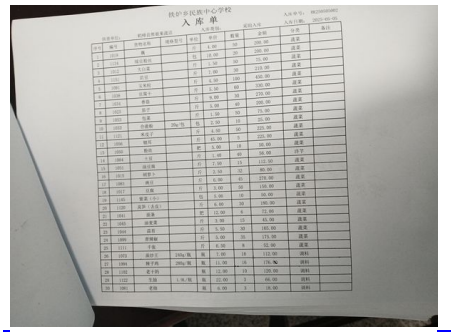
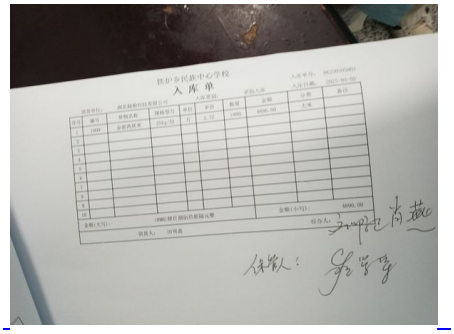
| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |

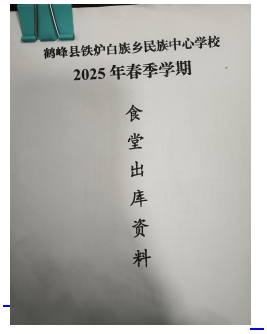
| 7、信息披露 权重：5 % | | 此项分数：5 |
|---|---|---|
| 微博公示用餐人数与稽核当日清点人数是否一致？ | 人数公示与清点人数一致，人员变动情况有说明<br>理由： | 2 |
| 学校微博发布是否及时？ | 学校在48小时内发布微博，发布及时/超过48小时发布开餐微博，有补发原因<br>理由： | 2 |
| 翻阅学校近4周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实？ | 对照学校出入库记录与留样记录等，核对学校开餐菜品、食材、资金量，公示无误<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | <br>  <br> <br> | |
| 备注 | 理由： | |

| 8、账目管理 权重：20 % | 此项分数：20 |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| (8 - 1)、食材采购 权重：4 % | | 4 |
| 价格合理性 | 食材价格合理<br>理由： | 2 |
| 索票索证 | 查验索证环节管理规范，相关许可证、资质证明、产品合格证明留存完整<br>理由： | 2 |
| 文件上传 |     | |
| 备注 | 理由： | |
| (8 - 2)、原始凭证 权重：4 % | | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| 原始采购凭证数据是否完整、属实？ | 原始凭证的日期、单价、数量、合计金额、送货、收货单位等均与实际情况一致，无异常<br>理由： | 2 |
| 原始采购凭证供应商信息是否完整、真实？ | 原始采购凭证供应商名称、联系电话、签名（盖章），信息完整、真实<br>理由： | 1 |
| 原始采购凭证是否有相关责任人签字？ | 原始采购凭证有相关责任人签字，签字规范，不是代签<br>理由： | 1 |
| 采购方式 | 定点采购<br>理由： | 0 |
| 文件上传 |  <br>  <br>  | |
| 备注 | 理由： | |
| (8 - 3)、入库台账 权重：5 % | | 5 |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| 入库台账信息是否记录完整？ | 学校自主设立入库台账，登记了入库时间、菜品名称、单价、数量、金额等信息，信息完整<br>理由： | 2 |
| 入库台账登记数据与原始采购凭证核对是否一致？ | 翻阅本学期的入库台账，各项信息与学校原始采购凭证数据一致，无异常情况<br>理由： | 2 |
| 入库台账是否有采购人员和验收人员两人或两人以上签字？ | 入库台账有采购、验收（保管）双人签字，签字规范，不是代签<br>理由： | 1 |
| 文件上传 |  <br>  <br>  | |
| 备注 | 理由： | |
| (8 - 4)、出库台账 权重：5 % | | 5 |
| 出库台账信息是否记录完整？ | 学校自主设立出库台账，包含出库日期、食材名称、出库量、库存量、保管/领用签字，信息完整<br>理由： | 2 |
| 当日出库台账数据与当日备餐实际出库量是否一致？ | 核对当日备餐量+库存量，主要食材出库数据与当日实际出库消耗均一致，消耗量合理<br>理由： | 2 |
| 出库台账是否有出库、领用人员两人及两人以上签字？ | 出库台账有出库、领用双人签字，签字规范，不是代签<br>理由： | 1 |
| 文件上传 | | |



铁炉乡民族中心学校
出 库 单

领用单位：铁炉乡民族中心学校食堂　　出库类别：中餐　　出库单号：CK250505001　　出库日期：2025-05-05

| 序号 | 编号 | 货物名称 | 规格型号 | 单位 | 单价 | 数量 | 金额 | 分类 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1009 | 金泥湾优米 | 25kg/包 | 斤 | 2.72 | 50 | 136.00 | 大米 | |
| 2 | 1002 | 食油 | 4L/瓶 | 升 | 14.8 | 4 | 59.20 | 食油 | |
| 3 | 1105 | 猪肉 | | 斤 | 15 | 50 | 750.00 | 肉类 | |
| 4 | 1019 | 蒜 | | 斤 | 4 | 50 | 200.00 | 蔬菜 | |
| 5 | 1134 | 绿豆粉丝 | | 包 | 10 | 10 | 100.00 | 蔬菜 | |
| 6 | 1012 | 大白菜 | | 斤 | 1.3 | 20 | 26.00 | 蔬菜 | |
| 7 | 1151 | 豆豆 | | 斤 | 7 | 30 | 210 | 蔬菜 | |
| 8 | 1038 | 豆腐干 | | 斤 | 5.5 | 30 | 165.00 | 蔬菜 | |
| 9 | 1091 | 玉米粒 | | 斤 | 4.5 | 20 | 90.00 | 蔬菜 | |
| 10 | 1063 | 料酒 | | 瓶 | 7 | 1 | 7.00 | 调料 | |
| 11 | 1068 | 干辣椒 | | 斤 | 22 | 0.5 | 11.00 | 调料 | |
| 12 | 1070 | 花椒 | | 斤 | 70 | 0.3 | 21.00 | 调料 | |
| 13 | 1082 | 云鹤精制碘盐 | 400g/包 | 包 | 1.7 | 2 | 3.4 | 调料 | |
| 14 | 1094 | 辣子鸡 | 280g/瓶 | 瓶 | 11 | 2 | 22.00 | 调料 | |
| 15 | 1102 | 老干妈 | | 瓶 | 12.00 | 1 | 12.00 | 调料 | |
| 16 | 1128 | 辣椒面（辣） | | 斤 | 18.00 | 0.2 | 3.60 | 调料 | |
| 17 | | | | | | | | | |

金额(大写)：壹仟捌佰贰拾元贰角整　　金额(小写)：1820.20

领料人：　　经办人：

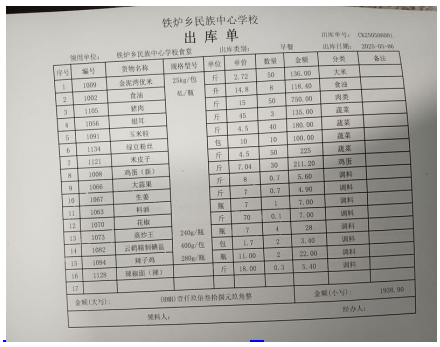
铁炉乡民族中心学校
出 库 单

领用单位：铁炉乡民族中心学校食堂　　出库类别：晚餐　　出库单号：CK250505002　　出库日期：2025-05-05

| 序号 | 编号 | 货物名称 | 规格型号 | 单位 | 单价 | 数量 | 金额 | 分类 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1009 | 金泥湾优米 | 25kg/包 | 斤 | 2.72 | 50 | 136.00 | 大米 | |
| 2 | 1002 | 食油 | 4L/瓶 | 升 | 14.8 | 4 | 59.20 | 食油 | |
| 3 | 1105 | 猪肉 | | 斤 | 15 | 50 | 750.00 | 肉类 | |
| 4 | 1034 | 香菇 | | 斤 | 9 | 30 | 270.00 | 蔬菜 | |
| 5 | 1023 | 茄子 | | 斤 | 5 | 40 | 200.00 | 蔬菜 | |
| 6 | 1053 | 包菜 | | 斤 | 1.5 | 50 | 75.00 | 蔬菜 | |
| 7 | 1033 | 合德粉 | 20g/包 | 包 | 2.5 | 10 | 25 | 蔬菜 | |
| 8 | 1045 | 海菜菜 | | 斤 | 3 | 5 | 15.00 | 蔬菜 | |
| 9 | 1070 | 花椒 | | 斤 | 70 | 0.2 | 14.00 | 调料 | |
| 10 | 1082 | 云鹤精制碘盐 | 400g/包 | 包 | 1.7 | 2 | 3.40 | 调料 | |
| 11 | 1094 | 辣子鸡 | 280g/瓶 | 瓶 | 11 | 3 | 33.00 | 调料 | |
| 12 | 1102 | 老干妈 | | 瓶 | 12 | 1 | 12.00 | 调料 | |
| 13 | 1073 | 蒸炒王 | 240g/瓶 | 瓶 | 7 | 4 | 28 | 调料 | |
| 14 | 1148 | 白醋（大瓶） | 1.9L/瓶 | 瓶 | 13 | 1 | 13.00 | 调料 | |
| 15 | 1128 | 辣椒面（辣） | | 斤 | 18.00 | 0.2 | 3.60 | 调料 | |
| 16 | 1068 | 干辣椒 | | 斤 | 22.00 | 0.2 | 4.40 | 调料 | |
| 17 | 1066 | 大蒜果 | | 斤 | 8.00 | 0.7 | 5.60 | 调料 | |
| 18 | 1067 | 生姜 | | 斤 | 7.00 | 0.7 | 4.90 | 调料 | |
| 19 | | | | | | | | | |

金额(大写)：壹仟陆佰壹拾贰元壹角整　　金额(小写)：1612.10

经办人：



铁炉乡民族中心学校
出 库 单

领用单位：铁炉乡民族中心学校食堂　　出库类别：早餐　　出库单号：CK250506001　　出库日期：2025-05-06

| 序号 | 编号 | 货物名称 | 规格型号 | 单位 | 单价 | 数量 | 金额 | 分类 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1009 | 金泥湾优米 | 25kg/包 | 斤 | 2.72 | 50 | 136.00 | 大米 | |
| 2 | 1002 | 食油 | 4L/瓶 | 升 | 14.8 | 8 | 118.40 | 食油 | |
| 3 | 1105 | 猪肉 | | 斤 | 15 | 50 | 750.00 | 肉类 | |
| 4 | 1056 | 银耳 | | 斤 | 45 | 3 | 135.00 | 蔬菜 | |
| 5 | 1091 | 玉米粒 | | 斤 | 4.5 | 40 | 180.00 | 蔬菜 | |
| 6 | 1134 | 绿豆粉丝 | | 包 | 10 | 10 | 100.00 | 蔬菜 | |
| 7 | 1121 | 米饭子 | | 斤 | 4.5 | 50 | 225 | 蔬菜 | |
| 8 | 1008 | 鸡蛋（散） | | 斤 | 7.04 | 30 | 211.20 | 鸡蛋 | |
| 9 | 1066 | 大蒜果 | | 斤 | 8 | 0.7 | 5.60 | 调料 | |
| 10 | 1067 | 生姜 | | 斤 | 7 | 0.7 | 4.90 | 调料 | |
| 11 | 1063 | 料酒 | | 瓶 | 7 | 1 | 7.00 | 调料 | |
| 12 | 1070 | 花椒 | | 斤 | 70 | 0.1 | 7.00 | 调料 | |
| 13 | 1073 | 蒸炒王 | 240g/瓶 | 瓶 | 7 | 4 | 28 | 调料 | |
| 14 | 1082 | 云鹤精制碘盐 | 400g/包 | 包 | 1.7 | 2 | 3.40 | 调料 | |
| 15 | 1094 | 辣子鸡 | 280g/瓶 | 瓶 | 11.00 | 2 | 22.00 | 调料 | |
| 16 | 1128 | 辣椒面（辣） | | 斤 | 18.00 | 0.3 | 5.40 | 调料 | |
| 17 | | | | | | | | | |

金额(大写)：壹仟玖佰叁拾捌元玖角整　　金额(小写)：1938.90

经办人：

领料人：

| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |
| (8 - 5)、现金流水账 权重：2 % | | 2 |
| 学校是否建立现金流水账？ | 建立了单独的现金流水账，登账及时，分类记账，资金结余清晰，所有支出数据均需与票据凭证一致，不存在无票收支<br>理由： | 2 |
| 文件上传 | | |

学校食堂物资采购出库明细单（免费午餐）

学校名称：铁炉民族中心学校　　时间：2025年4月

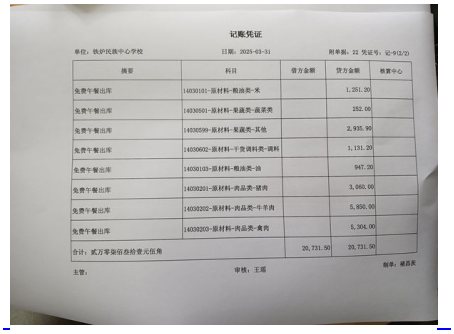
| 日期 | 粮食 | 蔬菜 | | | 调料 | 食油 | | 肉产品 | | | | | 水产品 | | 蛋奶类 | 燃料 | | 其他材料 | 合计 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 大米 | 洋芋 | 其他 | | | 猪油 | 菜油 | 猪肉 | 牛肉 | 羊肉 | 腊肉 | 鸭肉 | 鸡肉 | 基围虾 | 鱼 | 鸡蛋 | 木炭 | 液化气 | | |
| 4月1日 | 54.4 | | 176.3 | 28 | | | | 255 | | | | | 272 | | | | | | | 784.7 |
| 4月2日 | 54.4 | | 109.5 | 28 | | | 59.2 | 255 | 450 | | | | | | | | | | | 947.1 |
| 4月3日 | 54.4 | 10 | 117.5 | 28 | | | 29.6 | 255 | | | | | 272 | | | | | | | 774.5 |
| 4月7日 | 54.4 | 14 | 72.5 | 25 | | | 29.6 | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 851.5 |
| 4月8日 | 54.4 | | 212 | 25 | | | 29.6 | 255 | | | | | 256 | | | | | | | 832 |
| 4月9日 | 54.4 | | 85.5 | 44 | | | 14.8 | 240 | 450 | | | | | | | | | | | 838.7 |
| 4月10日 | 54.4 | 14 | 107 | 25 | | | 14.8 | 240 | | | | | 256 | | | | | | | 711.2 |
| 4月11日 | 54.4 | 14 | 89.5 | 25 | | | | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 838.9 |
| 4月14日 | 54.4 | 14 | 94.5 | 24 | | | 59.2 | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 902.1 |
| 4月15日 | 54.4 | | 215 | 24 | | | 29.6 | 240 | | | | | 256 | | | | | | | 819 |
| 4月16日 | 54.4 | | 107.5 | 24 | | | 29.6 | 240 | 400 | | | | | | | | | | | 855.5 |
| 4月17日 | 54.4 | 14 | 125 | 24 | | | 59.2 | 240 | | | | | 256 | | | | | | | 772.6 |
| 4月18日 | 54.4 | 14 | 110 | 20 | | | | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 854.4 |
| 4月21日 | 54.4 | 14 | 112.5 | 35 | | | 59.2 | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 931.1 |
| 4月22日 | 54.4 | | 307 | 24 | | | | 240 | | | | | 256 | | | | | | | 881.4 |
| 4月23日 | 54.4 | | 115 | 35 | | | 29.6 | 225 | 400 | | | | | | | | | | | 859 |
| 4月24日 | 54.4 | 14 | 125 | 35 | | | 29.6 | 225 | | | | | 256 | | | | | | | 739 |
| 4月25日 | 54.4 | 14 | 87.5 | 42 | | | 59.2 | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 913.1 |
| 4月27日 | 54.4 | | 210 | 43.5 | | | | | 400 | | | | 256 | | | | | | | 963.9 |
| 4月28日 | 54.4 | | 324.5 | 43.5 | | | | 225 | | | | | 256 | | | | | | | 903.4 |
| 4月29日 | 54.4 | 14 | 125 | 43.5 | | | | 225 | 400 | | | | | | | | | | | 861.9 |
| 4月30日 | 54.4 | 14 | 150 | 43.5 | | | | 225 | | | | | 256 | | | | | | | 742.9 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 合计 | 1196.8 | 172 | 3165.3 | 689 | 0 | 532.8 | | 3585 | 4850 | 0 | 0 | 0 | 4384 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18574.9 |

鹤峰县中小学食堂材料物资入库台账（免费午餐）

学校名称：　铁炉民族中心学校　　时间：　2025年4月

| 项目 时间 | 粮食 大米 | 蔬菜 蔬菜 | 调料 | 食油 猪油 | 菜油 | 肉产品 猪肉 | 牛肉 | 羊肉 | 鹅肉 | 鸭肉 | 禽肉 | 水产品 基围虾 | 鱼 | 蛋奶类 禽蛋 | 木耳 | 燃料 液化气 | 材料 | 其他 | 合计 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4月1日 | | 238 | | | | 510 | | | | | 272 | | | | | | | | 1018 |
| 4月3日 | | | | | | | | | | | 272 | | | | | | | | 272 |
| 4月6日 | | 269.5 | 106 | | | 255 | | | | | | | | | | | | | 630.5 |
| 4月7日 | | | | | | | 1600 | | | | 256 | | | | | | | | 1856 |
| 4月8日 | | 214.5 | 38 | | | 480 | | | | | 256 | | | | | | | | 988.5 |
| 4月10日 | | 89.5 | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 345.5 |
| 4月11日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月13日 | | 309.5 | 102 | | 473.6 | 240 | | | | | | | | | | | | | 1125.1 |
| 4月14日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月15日 | | 232.5 | | | | 480 | 1600 | | | | 256 | | | | | | | | 2568.5 |
| 4月17日 | | 110 | 14 | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 380 |
| 4月18日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月20日 | | 419.5 | 135 | | | 240 | | | | | | | | | | | | | 794.5 |
| 4月21日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月22日 | | 240 | 36 | | | 450 | | | | | 256 | | | | | | | | 982 |
| 4月24日 | | 97.5 | | | | | 1600 | | | | 256 | | | | | | | | 1943.5 |
| 4月25日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月26日 | | 534.5 | 174 | | | 225 | | | | | | | | | | | | | 933.5 |
| 4月27日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| 4月28日 | | 275 | | | | 450 | | | | | 256 | | | | | | | | 981 |
| 4月30日 | | | | | | | | | | | 256 | | | | | | | | 256 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| 合计 | 0 | 3000 | 605 | 0 | 473.6 | 3330 | 4800 | 0 | 0 | 0 | 4394 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 16600.6 |

食堂主管校长：　　食堂仓管：　　制表人：

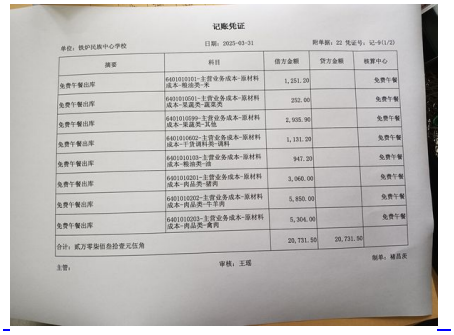


记账凭证

单位：铁炉民族中心学校　　日期：2025-03-31　　附单据：22 凭证号：记-9(2/2)

| 摘要 | 科目 | 借方金额 | 贷方金额 | 核算中心 |
|---|---|---|---|---|
| 免费午餐出库 | 14030101-原材料-粮油类-米 | | 1,251.20 | |
| 免费午餐出库 | 14030501-原材料-果蔬类-蔬菜类 | | 252.00 | |
| 免费午餐出库 | 14030599-原材料-果蔬类-其他 | | 2,935.90 | |
| 免费午餐出库 | 14030602-原材料-干货调料类-调料 | | 1,131.20 | |
| 免费午餐出库 | 14030103-原材料-粮油类-油 | | 947.20 | |
| 免费午餐出库 | 14030201-原材料-肉品类-猪肉 | | 3,060.00 | |
| 免费午餐出库 | 14030202-原材料-肉品类-牛羊肉 | | 5,850.00 | |
| 免费午餐出库 | 14030203-原材料-肉品类-禽肉 | | 5,304.00 | |
| 合计：贰万零柒佰叁拾壹元伍角 | | 20,731.50 | 20,731.50 | |

主管：　　审核：王瑶　　制单：胡昌炎



记账凭证

单位：铁炉民族中心学校　　日期：2025-03-31　　附单据：22 凭证号：记-9(1/2)

| 摘要 | 科目 | 借方金额 | 贷方金额 | 核算中心 |
|---|---|---|---|---|
| 免费午餐出库 | 6401010101-主营业务成本-原材料成本-粮油类-米 | 1,251.20 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010501-主营业务成本-原材料成本-果蔬类-蔬菜类 | 252.00 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010599-主营业务成本-原材料成本-果蔬类-其他 | 2,935.90 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010602-主营业务成本-原材料成本-干货调料类-调料 | 1,131.20 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010103-主营业务成本-原材料成本-粮油类-油 | 947.20 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010201-主营业务成本-原材料成本-肉品类-猪肉 | 3,060.00 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010202-主营业务成本-原材料成本-肉品类-牛羊肉 | 5,850.00 | | 免费午餐 |
| 免费午餐出库 | 6401010203-主营业务成本-原材料成本-肉品类-禽肉 | 5,304.00 | | 免费午餐 |
| 合计：贰万零柒佰叁拾壹元伍角 | | 20,731.50 | 20,731.50 | |

主管：　　审核：王瑶　　制单：胡昌炎

| | | |
|---|---|---|
| 备注 | 理由： | |

| | |
|---|---|
| 9、重大问题 权重：0 % | 此项分数：0 |

| | | |
|---|---|---|
| 学校教职工引导学生、教职工在涉及资金安全、食品安全的关键问题上撒谎 | 无<br>理由： | |
| 学校利用午餐资金为在校学生提供乳饮料/预包装食品 | 无<br>理由： | |
| 学校虚报食材品种、数量、单价，涉及财务的关键信息与实际情况严重不符 | 无<br>理由： | |
| 学校存在重大食品安全事故隐患或出现过安全事故隐瞒未报 | 无<br>理由： | |
| 学校食堂违规承包给个人或者企业 | 无<br>理由： | |
| 文件上传 | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| 备注 | 理由： | |
| | | |

学校匿名调查表

| |
|---|
| 没有提交数据 |

扣分项

1、餐前洗手(洗手情况较差)

附件2 项目概况

2.1 免费午餐发起背景

2011年2月，国务院发展研究中心中国发展研究基金会一项关于中国贫困地区学生营养状况的调查报告揭示，中西部贫困地区儿童营养摄入严重不足，受调查的学生中12%发育迟缓，72%上课期间有饥饿感；学校男女寄宿生体重分别比全国农村学生平均水平低10公斤和7公斤，身高低11厘米和9厘米。报告指出，中国儿童贫困将导致其未来人力资本巨大损失，形成贫困代际传递。政府应把儿童营养干预作为基本职责，并由党和国家作出政治承诺。

2011年4月2日，邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划，倡议每天捐赠3元（由于物价上涨，自2015年秋季学期起餐标提升为4元/餐），帮助孩子们免于课间饥饿，享有热腾腾的免费午餐。截至2021年12月31日，免费午餐基金联合多方力量累计在全国26个省市自治区1570所学校开餐，共计帮助超过38万人吃上热气腾腾的午餐。当前开餐学校共计1090所，每个开餐日超过24万人在学校享用着午餐。免费午餐基金于2021年5月20日提出“从吃饱到吃好”，倡导餐标提升至6元。

## 2.2 免费午餐基金目标

我们的使命 帮助困境未成年学童改善基本生存权及发展权，身心健康成长。

我们的愿景 通过若干年努力，使免费的午餐成为中国儿童的基本权利。

我们的战略 执行安全、高效、可复制的免费午餐开展模式，恪守公开透明的准则，以平台之形态，为捐赠人、志愿者、被捐助对象、公益机构、全职工作人员、政府单位等提供专业、系统服务，持续推动公共政策发展。

我们的原则 免费午餐基金运营实行年度预决算制下的总监负责制；免费午餐基金捐助学校运营遵循以下原则：师生同食、就地取材、透明公开、村校联合。

为确保善款善用，志愿者协助学校开通微博，每日公开收支信息，合规团队暗访突查。同时请当地政府、媒体、学生家长、党员、老干部、退伍军人等乡村力量及无所不在的爱心网友一起参与开餐监管。

详见：免费午餐官方微博 http://weibo.com/freelunch
免费午餐官方网站 http://www.mianfeiwucan.org
免费午餐公益店（天猫） http://mianfeiwucan.tmall.com

## 附件3 稽核调查目的及依据

### 3.1 稽核调查原则

本着对每一分善款负责、对每一位捐赠人负责、对每一位受赠者负责，在调查过程中秉承以事实为依据、实事求是的原则。

### 3.2 稽核调查目的

（1）了解项目合作学校的食品安全管理状况，督促学校管理层提高食品安全意识，确保学生食品安全；

（2）调查项目学校专项资金使用情况，确保资金使用合规。

（3）为免费午餐基金是否继续与该校合作提供依据，确保项目可持续运行。

（4）为学校提供适合于学校现状的有效建议。

（5）为同一地区的学校提供有效的参考。

### 3.3 稽核调查依据

（1）《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、

中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）；

（2）《餐饮服务食品安全操作规范》（中华人民共和国国家市场监督管理总局 2018年 第12号）；

（3）《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》（教财〔2012〕2号）；

（4）《中华人民共和国会计法》；

（5）《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（以下简称执行规范）；

（6）现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。

## 附件4 现场稽核考评细则

| 项目 | 考评内容 | 考评依据 | 规范描述 |
| --- | --- | --- | --- |
| 管理机制 | 是否成立了校长为第一责任人的学校食堂管理机构 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第八条 | 校长负责制。校长是第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。建立由校领导、后勤管理部门负责人和食堂管理人员组成的食堂管理工作领导小组，全面负责学校食堂管理。重大开支和重要事项，由集体讨论决定。 |
| | 学校食堂管理机构多人参与的是否有明确分工 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第九条 | 内部控制制度。针对学校食堂管理的各个关键环节，建立健全严密有效的内部控制制度，强化内部控制，提高管理水平。 |
| | 是否建立了明确的食品安全应急预案 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十三条 | 食品安全事故应急处理机制。学校应建立并完善食物中毒等食品安全事故的应急预案，细化人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体方案，并定期组织演练。 |
| | 是否设置了村校联合监督小组或膳食委员会 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第十三条 | 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。 |
| | | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十四条 | 建立膳食委员会。学校应成立由学生代表、学生家长代表、教师代表等组成的膳食委员会，发挥其在配餐食谱、食堂管理和检查评议等方 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 面的作用。 |
| 人员现场管理 | 厨师备餐过程着装是否规范？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十七条（四） | 食堂从业人员应具备良好的个人卫生习惯。处理食物前、使用卫生间后，必须用肥皂及流动清水洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。 |
| | 厨师是否佩戴各类容易掉落的首饰？ | | |
| | 厨师是否穿拖鞋/凉鞋上岗？ | | |
| | 厨师卫生习惯 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第二十七条 | 学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。 |
| 人员制度管理 | 厨师是否持有效健康证？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第二十七条 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。 |
| | 是否有从业人员健康档案？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第二十七条 | 学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。 |
| | 是否建立了从业人员晨检制度？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十七条（三） | 建立食堂从业人员晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨各项饭菜加工活动开始之前，对每名从业人员的健康状况进行检查，并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。 |
| | 是否有执行从业人员培训制度及相关记录？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第十五条 | 学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。 |
| 工作区域卫生 | 加工区域卫生 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(厨师工作台1.2.3条款) | 非烹饪过程中的灶台，保持器物用具的整齐干净。 |
| | 餐厨用具卫生 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第十七条（十五1、2、3、4、5、6） | 1、接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。<br><br>2、接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 检查，避免因润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染。<br><br>3、接触食品的设备、工具和容器与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。<br><br>4、设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。<br><br>5、用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识;原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器,应分开摆放和使用并有明显的区分标识。<br><br>6、所有食品设备、工具和容器，不宜使用木质材料,必须使用木质材料时应不会对食品产生污染。 |
| | 墙地面卫生 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第4.3.2.1条 | 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。 |
| | | 《餐饮服务食品安全操作规范》第4.3.4.1条 | 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀;地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。 |
| | | 《餐饮服务食品安全操作规范》第13.8.1.2条 | 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。 |
| 设备管理 | 食材冷藏管理 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十条 | 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验；用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放 |
| | 冷藏设备是否有结霜现象？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十条 | 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验；用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放 |
| 仓储环境 | 仓储环境整体卫生状况 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十七条 | 食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供应商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。 |
| 食材存放 | 食材分类、分架、隔墙、离地存放 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十七条 | 食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。 |
| | 散装食品盛装、密封 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十七条 | 散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。 |
| | 冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十七条 | 贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。 |
| | 烹饪后的熟制品、半成品与原料存放 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第三十二条 | 烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物 |
| | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第7.6.2条 | 盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料 |
| 食材品质 | 是否有采购高风险类食材，如四季豆、凉拌菜、发芽土豆、鲜黄花菜、鲜木耳、野生菌、野菜等 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号） | 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。 |
| | 大米、面粉、黄豆、花生米等是否出现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、有异味或明显腐烂变质、颜色或性状感官异常等问题？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十三条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号） 第三十五条（二） | 建立食品查验制度。采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，确保食品安全；不得采购质量不合格、超过保质期的食品；不得采购有腐败变质或感官性状异常的食品；不得采购《食品安全法》禁止生产、经营的食品。 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（二）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂； |
| | 肉类是否按规定进行检疫？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号） 第三十四条（五） | 建立食品查验制度。采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，确保食品安全；不得采购质量不合格、超过保质期的食品；不 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 得采购有腐败变质或感官性状异常的食品；不得采购《食品安全法》禁止生产、经营的食品。 采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明;采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。 |
| | 大米、食用油等是否出现“转基因”作物加工产品 | | |
| | 调味品管理 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第7.4.3.1.3条 | 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。<br>7.5.2按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 |
| 食品留样 | 留样有效性 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第四十条 | 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上 |
| | 留样标签 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第7.9.3条 | 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识 |
| | 留样记录 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第四十条 | 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上 |
| 师生同餐 | “师生同餐”原则 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(是否同餐1.2.3.4条款 | 所有在校教职工均与学生同餐同食，不得单独加菜，不单独开设小食堂。 |
| 学生就餐情况 | 餐前洗手 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第四十条 | 应设置洗手池等设备设施，有明确的洗手、消毒及检查等规定 |
| | 餐具卫生 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第四十二条 | 餐用具清洗与消毒。按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 就餐秩序 | 农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第四十一条 | 就餐秩序管理。学生就餐时，应落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费 |
| 食品质量 | 饭菜口味如何 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(口味1.2条款)（有无异物1.2） | 食物烹饪熟，干净，无特别异味（不含食材本身特殊味道）；食物不存在不熟、夹生或严重烧糊等问题；烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等。 |
| 食品份量 | 食品份量是否足够 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(能否吃饱1.2条款) | 食品份量足，全体学生可以吃饱，不足可以添饭菜。 |
| 光盘行动 | 餐后剩余是否合理 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(能否吃饱1.2条款) | 学校餐后基本无浪费或者浪费很少。就餐秩序管理。学生就餐时，应落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费 |
| | 餐后倾倒是否合理 | 农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第四十一条 | 就餐秩序管理。学生就餐时，应落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费 |
| 信息披露 | 微博公示用餐人数与稽核当日清点人数是否<br>一致？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第五十四条 | 建立公示制度。学校应定期将营养改善计划受益学生名单、人数(次)，学校食堂财务收支情况，物资采购情况，带量食谱、饭菜价格等情况予以公示，接受学校师生和家长的监督。 |
| | 学校微博发布是否及时？ | 《免费午餐申请指导手册》 | 学校每天必须按实际按要求公示开餐情况，包括所有和午餐开餐有关的财务收支、物资采购、开餐情况等等 |
| | 翻阅学校近4周微博，微博公示菜品、食材、资金情况是否属实？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第十六条、第十七条 | 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息；有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量 |
| 食材采购 | 价格合理性 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(价格合理1.2条款) | 价格合理，食材采购不超过当地菜市场的零售水平；价格不合理，食材采购超过当地菜市场的零售水平 |
| | 索票索证 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十四条 | 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：<br>（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 等；<br>（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；<br>（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；<br>（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；<br>（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明;采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明 |
| 原始凭证 | 原始采购凭证数据是否完整、属实？ | 《学校食品安全与营养健康管理<br>规定》第<br>二十八条<br>《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十条 | 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯；建立食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。从食品生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。 |
| | 原始采购凭证供应商信息是否完整、真实？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十四条 | 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：<br>（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；<br>（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；<br>（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；<br>（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；<br>（五）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明;采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明 |
| | 原始采购凭证是否有相关责任人签字？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第二十八条 | 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 人员和内部检查人员签字 |
| | 采购方式 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第三十二条 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十一条 | 有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。 规范大宗食品采购行为。建立大宗食品及原辅材料招标制度，米、面、油、蛋、奶等大宗食品及原辅材料要通过公开招标、集中采购、定点采购的方式确定供货商。偏远地区学校或教学点可通过比选质量、价格的办法确定供货对象。 |
| 入库台账 | 入库台账信息是否记录完整？ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部等第45号）第二条 | 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证； |
| | 入库台账登记数据与原始采购凭证核对是否一致？ | 《会计法》第十七条 | 各单位应当定期将会计帐簿记录与实物、款项及有关资料相互核对，保证会计帐簿记录与实物及款项的实有数额相符、会计帐簿记录与会计凭证的有关内容相符、会计帐簿之间相对应的记录相符、会计帐簿记录与会计报表的有关内容相符。 |
| | 入库台账是否有采购人员和验收人员两人或两人以上签字？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十六条 | 建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大的学校，应由两个以上人员签字验收。 |
| 出库台账 | 出库台账信息是否记录完整？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十七条 | 食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存； |
| | 当日出库台账数据与当日备餐实际出库量是否一致？ | 《会计法》第十七条 | 各单位应当定期将会计帐簿记录与实物、款项及有关资料相互核对，保证会计帐簿记录与实物及款项的实有数额相符、会计帐簿记录与会计凭证的有关内容相符、会计帐簿之间相对应的记录相符、会计帐簿记录与会计报表的有关内容相符。 |
| | 出库台账是否有出库、领用人员两人及两人以上签字？ | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第二十六条 | 建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。规模较大的学校，应由两个以上人员签字验收。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 现金流水账 | 学校是否建立现金流水账？ | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(现金流水账1.2.3条款) | 有现金流水账，包含收款、付款记录及余额。 |
| 项目 | 考评内容 | 考评依据 | 说明 |
| 重大问题 | 学校教职工引导学生、教职工在涉及资金安全、食品安全的关键问题上撒谎 | | |
| | 学校利用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供保健品、含乳饮料等取代正餐。 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第四十六条 | 学校必须确保营养改善专项补助资金足额用于学生伙食，不得以现金形式直接发给学生个人和家长，不得以保健品、含乳饮料等替代。 |
| | 学校虚报食材品种、数量、单价，涉及财务的关键信息与实际情况严重不符 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第五十七条 | (一)在食堂经费中列支教职工伙食、奖金福利和招待费等费用；(二)虚报、冒领、套取、挤占、挪用营养改善补助资金；(三)克扣学生伙食、贪污受贿等。 |
| | 学校存在重大食品安全事故隐患或出现过安全事故隐瞒未报 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》 第五十六条 | 建立责任追究制度。对违反规定、疏于管理、玩忽职守，导致学生发生食物中毒事故，或发生食品安全事故后迟报、漏报、瞒报造成严重不良后果的，追究相应责任人责任；构成犯罪的，追究其刑事责任。 |
| | 学校食堂违规承包给个人或者企业 | 学校食品安全与营养健康管理规定（教育部等第45号）第二十三条 | 学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营； |

备注：

1、《学校食品安全与营养健康管理规定》第二条：实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全与营养健康管理，适用本规定。现场稽核评分细则中所涉及的学校均符合，在法规描述中不再单独描述解释。 2、《餐饮服务食品安全操作规范》第15.2.1条：进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。现场稽核中的原始凭证、出入库记录，现金流水账目均符合规范描述，在法规描述中不再单独描述解释。

重大问题备注：

1、重大问题中未涉及但稽核专员认为有必要追加扣分的内容，经稽核中心内部讨论后可根据实际情况予以增加，并标注充分理由。 2、学校出现重大问题扣分后总分为负数时，最终得分按照0分计。

## 注意事项

1、对于接受稽核的学校, 稽核结果因受时间限制及各方面因素制约，仅具参考作用。

2、稽核报告无现场稽核专员及稽核中心总监电子签名无效。

3、对稽核报告内容若有异议，应在报告公示于免费午餐基金官方网站后七个工作日内向学校服务中心相关区域专员提出。

欢迎社会各界人士监督免费午餐项目，有意为免费午餐稽核工作提供志愿服务的，

均可联系：新浪微博：@免费午餐基金监督中心 监督电话（微信同号）：18610416370