



报告编号	MW/JH[2014]077
报告正文总页数	共 14 页

# 湖北省恩施州鹤峰县下坪乡民族中心学校 免费午餐项目调查报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一四年五月二十一日

# 注 意 事 项

- 1、对于接受调查的小学,调查结果因受时间限制及各方面因素制约,仅具参考作用。
- 2、调查报告无现场调查人签名无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、对调查报告若有异议,应在报告发出后 15 个工作日内提出。

# 湖北省恩施州鹤峰县下坪乡民族中心学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙 张军宏

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2012015

报告日期：2014年5月21日

报告编号：MW/JH [2014]077

委托单位：中国福基金会免费午餐基金管理委员会

# 目 录

1 项目概况 .....	1
1.1 免费午餐发起背景 .....	1
1.2 免费午餐项目目标 .....	1
1.3 调查内容 .....	1
1.4 学校探访路线说明 .....	2
2 调查评估目的及依据 .....	2
2.1 调查评估目的 .....	2
2.2 调查评估依据 .....	2
3 主要调查设备 .....	2
4 学校现状及评价 .....	2
4.1 下坪乡民族中心学校的概况 .....	2
4.2 下坪乡民族中心学校的就餐人数 .....	3
4.3 下坪乡民族中心学校的综合评分表 .....	4
5 分项问题调查 .....	5
5.1 卫生项目 .....	5
5.2 饭菜质量 .....	7
5.3 执行管理 .....	8
5.4 财务管理 .....	9
5.5 学生匿名调查 .....	11
5.6 执行反馈 .....	12
6 调查人建议 .....	13
7 结论 .....	13
附件 1. 各项评分标准 .....	15
附件 2. 重大问题一览表 .....	19

## 1 项目概况

### 1.1 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,并由执政党和国家作出政治承诺。

2011年4月,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠3元为贫困学童提供免费午餐。

### 1.2 免费午餐项目目标

**我们的使命** 帮助儿童免于饥饿,健康成长。

**我们的愿景** 通过若干年的努力,使免费午餐成为基本福利。

**我们的战略** 探索安全、透明、高效、可复制的免费午餐实现途径,为政府、企业、公益机构、个人捐赠者提供专业服务,以战略公益推动公共政策。

为确保善款善用,志愿者协助学校开通了微博,每日公开收支信息,稽核团队暗访突击。同时请当地政府、媒体、NGO、家长、无所不在的网友、神出鬼没的旅友一起参与一线监管。

详见:

免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐网站 [www.mianfeiwan.org](http://www.mianfeiwan.org)

免费午餐淘宝公益店 [www.mianfeiwan.tmall.com](http://www.mianfeiwan.tmall.com)

### 1.3 调查内容

2014年5月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往湖北省恩施土家族苗族自治州,与执行团队一起对该区域开餐学校进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等



情况。

## 1.4 学校探访路线说明

调查人员 5 月 10 日上午,从太原市出发,乘高铁到达湖北武汉火车站,后乘地铁到武昌火车站,乘火车,于次日上午到达湖北恩施州,后从恩施航天路汽车站乘班车到达湖北省鹤峰县,宿鹤峰县万豪酒店。相关费用:太原到武汉,高铁 480.5 元;武汉火车站到武昌火车站,地铁 4 元;武汉到恩施州,火车硬卧 154 元;恩施州到鹤峰县,客运班车 130 元。

5 月 12 日,稽核第一天,与信息部总监张军宏一起调查鹤峰县下坪乡民族中心学校。上午乘客运班车到下坪乡。结束调查后,乘班车返回县城驻地。相关费用:县城到下坪乡,往返各 10 元。

## 2 调查评估目的及依据

### 2.1 调查评估目的

- (1) 调查正在拨款中的小学的资金使用情况,加强对免费午餐的监管力度,督促小学管理层提高食品质量安全意识,提高捐赠人对免费午餐计划的信任度。
- (2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量安全问题,消除隐患。
- (3) 为免费午餐计划实施下一步拨款提供必要的依据。

### 2.2 调查评估依据

本次调查主要依据现行国家法律法规、并本着以人为本,关注民生,扶危济困,共享和谐的原则。

## 3 主要调查设备

数码照相机一台,笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 下坪乡民族中心学校的概况

恩施土家族苗族自治州,位于湖北省西南部,恩施位于武汉西约 550 公里,现下辖



恩施、利川、宣恩和鹤峰等 2 市 6 县，该州多山，是巫山山脉、武陵山脉和齐跃山脉等三山鼎力的山区。鹤峰县位于恩施州东南约 170 公里，现下辖容美、下坪和鄖阳等 6 镇、3 乡。是国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。下坪乡位于县城东北约 28 公里，现下辖下坪和留驾等 13 个行政村。连接县城到下坪乡的是省道恩鹤公路，路况较好，但山路居多。

下坪乡民族中心学校现下辖留驾小学、两风教学点、东洲教学和石堡教学点等 4 个教学单位。该中心校本部现有小学部和初中部；小学部现有教学班 12 个，在校学生 390 人；初中部现有教学班 8 个，在校学生 282 人。该校现在岗教师 81 人。

该校常务副校长：江平，全面负责该校免费午餐项目工作；张洪尉，总务主任，负责微博发布工作；蔡正耀，教师，学校财务会计；章玉兰，教师，学校出纳岗；王庆焕，教师，食堂保管员，负责食材的出入库管理。



图 1 学校内景外景组图

#### 4.2 下坪乡民族中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 12 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：下坪乡民族中心学校小学部人数统计表

全校	一年级		二年级		三年级		四年级		五年级		六年级		合计
应到	29	29	34	37	31	30	32	32	33	34	37	32	390
实到	29	29	34	37	31	30	32	32	33	34	37	32	390
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

表 2：下坪乡民族中心学校初中部人数统计表

全校	初中一年级		初中二年级			初中三年级			合计
应到	44	41	44	33	30	35	24	31	282
实到	44	41	44	33	30	35	24	31	282
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0



调查人员现场见到厨师 9 人,该校江平校长提供了全校教师人数,老师 81 人,其中有 3 人为代课教师。

当日就餐人数:小学部学生 390 人+初中部学生 282 人+厨师 9 人+老师 81 人+其他工友 2 人=764 人。学生实到人数比该校微博公示的人数少 8 人。查看该校《校务日记》,小学部、初中部全勤人数分别为 390 人、282 人,但该校学期初的申报人数分别为 392 人、288 人。



图 2 就餐人数的微博截图

#### 4.3 下坪乡民族中心学校的综合评分表

表 3: 下坪乡民族中心学校项目运行综合评分表<sup>1</sup>

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.30
质量	20	5.00
管理	25	5.00
财务	25	4.80
调查	10	4.70
五分制总分		4.76
百分制总分		95.20

经各项评估,下坪乡民族中心学校的综合评分为 95.2 分。

<sup>1</sup> 本报告所有子项目的评分皆采用五分制,最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。



## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校的厨房和餐厅位于校友捐建的一座综合楼的底层。厨房和储藏间等设计合理。厨房分两个操作间，内部设计合理，其中每个操作间都专门设计了用于隔离存放生熟食的砖式橱柜，该橱柜及工作台、灶台、地面和墙面都整洁干净。在岗的九位厨师均着标准工作服（含口罩），几位厨师烹饪、肉类加工和蔬菜加工等工序分工明确。该校的食材储藏间位于操作间隔壁，整体通风、采光条件很好，该空间用木板进行了空间划分，对所储藏的食材进行了很好的分类处理，地面做了隔离防潮处理。食材摆放在工作间隔壁的储藏室，食材都做了分类、隔离和地面防潮处理。学生餐具均为自行清洗、自行保管。



图 3 厨房操作间及厨师工作情况组图



图 4 厨房操作间生熟食隔离橱柜组图



图 5 储藏间情况组图

表 4: 下坪乡民族中心学校卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	5	0.25
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.50
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.50
墙面地面卫生	5	5	0.25
易变质食物保存	10	3	0.30
餐具消毒	10	1	0.10
食材储藏	10	5	0.50
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1.00
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	4.30

## 待改进和完善部分:

(1) “易变质食物保存”得 3 分, 理由是该厨房的冰柜中有未进行覆膜处理的生肉, 有安全隐患, 且该冰柜中有较多的陈霜。



图 6 冰柜及存放肉类情况组图

(2) “餐具消毒”项得 1 分, 理由是该校的学生餐具是自行保管, 无具体消毒操作和相关登记。

(3) “餐前洗手”项得 3 分, 理由是校园内具备餐前洗手的条件, 但调查人观察, 学生下课后, 到排队领餐过程, 只有不多的学生进行了餐前洗手。

## 5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是瘦肉炒青椒、炒包菜、炒黄瓜、冻菌鸡蛋汤和米饭, 与该校当天微博公示的菜品一致。学生在盛菜时, 可以选择自己喜欢的菜。调查人与老师、学生共餐。就餐过程, 并在校园随机咨询了若干学生, 都反映每天都能吃饱。调查人查看了该校在餐厅公示栏的周菜谱公示表, 并结合该校的菜品留样登记表中记载的往期留样菜品的种类, 发现该校的菜品丰富。关于饭菜的量, 调查人考察了米和肉两项, 参照该校的微博公示和食材出库记录, 午餐人均能达到 2 两米、将近 1 两肉。



图 7 当天菜品组图

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
1、大米饭	1、大米饭	1、大米饭	1、大米饭	1、大米饭
2、瘦肉炒青椒	2、瘦肉炒豆干	2、瘦肉炒胡萝卜	2、瘦肉炒青椒	2、瘦肉炒胡萝卜
3、炒包菜	3、牛肉萝卜丝	3、排骨炖萝卜	3、炒豆皮	3、白豆腐
4、炒黄瓜	4、炒北瓜	4、白菜粉丝	4、炒长豆	4、白菜粉丝
5、冻菌鸡蛋汤	5、西红柿蛋汤	5、西红柿蛋汤	5、香菇鸡蛋汤	5、西红柿蛋汤

图 8 调查当周的菜谱公示图

表 5: 下坪乡民族中心学校饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
饭菜口味	20	5	1.00
饭菜分量	30	5	1.50
品种数量	10	5	0.50
荤菜率	20	5	1.00
饭菜异物	20	5	1.00
		总分	5.00

### 5.3 执行管理

调查人在校期间，查看了厨师的健康证，均在有效期内。在厨房查看了该校的蒸饭机和冰箱等设备，均使用正常。查看了该校的菜品留样，但该校无相关登记。教师无专门的教师餐厅，有自己的餐具，学生分餐开始后，在校园内就餐。调查人观察了学生的整个用餐过程，发现存在学生倾倒饭菜的情况。该校的就餐情况是，中午下课后，厨师将盛好饭、菜和汤的餐桶(盆)放置校园指定位置(该位置是各班级相对固定的分餐点)，学生领取餐具后，在各自分餐点前排队，值日学生负责为学生分发饭菜，学生领餐后，到教室或校园内零散就餐。整个过程有值日教师监督。就餐完毕后，学生在校园洗漱池和厨房门口专设的洗碗盆中清洗餐具，然后交由厨房统一保管。



图9 学生排队、领餐和用餐情况组图



图10 该校菜品留样及其登记表组图

表 6: 下坪乡民族中心学校执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	5	0.50
设备维护	10	5	0.50
菜品留样	30	5	1.50
分餐秩序	10	5	0.50
是否同餐	20	5	1.00
浪费情况	20	5	1.00
		总分	5.00

### 5.4 财务管理

该校的全部食材全部制定给了该镇的一个供货商，每天的食材均由供货商送货上门。学校定期和供货商进行账目核对，核对无误后，上报至上级教育主管部分营养办，统一结账。该校在此环节现有的登记表有采购原始凭证功能的《批发台账》、《入库单》、《出库单》和资金使用账等四个。前三个登记表，采购日期、食材品种、单价和重量等核心信息完整。以上三表的采购人、验收人和审核人等签字确认信息完整。该校的现金流水账，按照食材种类进行分类管理，实时记录了食材采购相关的资金使用情况。



图 11 该校采购原始凭证组图



图 12 该校入库登记表组图



图 13 该校出库登记表组图

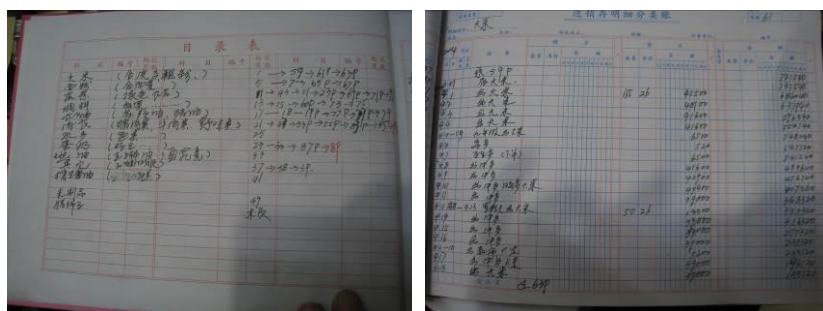


图 14 该校账目登记表组图

表 7: 下坪乡民族中心学校财务管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
价格合理	15	5	0.75
钱账分离	20	5	1.00
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	5	1.00
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1.00
专人负责	10	5	0.50
		总分	4.80

待改进和完善部分:

“入库登记”项得 1 分，原因是调查人核对了调查当周的入库登记和微博公示情况，发现该校五花肉的入库价格高于微博公示价格。同时，该校的采购入库登记和微博公示的入库登记一致性较差。如 5 月 7 日，学生食材采购的所用金额为 643.80 元+3259.16 元=3902.96 元，而该校当天的采购微博公示金额为 3526.90 元。两者不相符。

所用食材及库存				
食材	单价(元)	消耗数量(磅)	合计(元)	剩余库存(磅)
蒜苗	¥ 3.00	10.3(斤)	¥ 30.90	0(斤)
青椒	¥ 3.00	23(斤)	¥ 69.00	0(斤)
蘑菇	¥ 6.00	60(斤)	¥ 360.00	0(斤)
大米	¥ 2.60	155(斤)	¥ 403.00	0(斤)
西红柿	¥ 4.00	25.5(斤)	¥ 102.00	0(斤)
麻辣粉	¥ 25.00	0.2(斤)	¥ 5.00	0(斤)
植物油	¥ 9.30	18(斤)	¥ 167.40	0(斤)
盐	¥ 1.50	10(斤)	¥ 15.00	0(斤)
醋	¥ 2.50	1(斤)	¥ 2.50	0(斤)
花椒粉	¥ 40.00	0.2(斤)	¥ 8.00	0(斤)
辣椒粉	¥ 10.00	1.5(斤)	¥ 15.00	0(斤)
香料	¥ 9.00	1(斤)	¥ 9.00	0(斤)
十三香	¥ 3.50	2(斤)	¥ 7.00	0(斤)
料酒	¥ 6.00	1(瓶)	¥ 6.00	0(瓶)
五花肉	¥ 11.00	12.1(斤)	¥ 133.10	0(斤)
猪肉	¥ 12.85	61.8(斤)	¥ 794.13	0(斤)
胡萝卜	¥ 2.50	30(斤)	¥ 75.00	0(斤)
南瓜	¥ 3.00	105(斤)	¥ 315.00	0(斤)
辣椒	¥ 11.11	0.2(斤)	¥ 2.22	0(斤)
黄豆芽	¥ 2.00	60.5(斤)	¥ 121.00	0(斤)

每日执行反馈作为用餐参考, 实际财务支出以学校财务数据为准。

入 库 单				
品名	规格	单位	数量	单价
猪肉		斤	10	10
			10	100.00

图 15 该校出库登记表组图

## 5.5 学生匿名调查

学生就餐后, 调查人在该校五、六年级两个班的 68 名学生进行了匿名调查问卷。

表 8: 下坪乡民族中心学校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.50
饭菜异物情况	15	5	0.75
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1.00
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.30
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.70

说明: 每一道题目只需要看 1 个指标, 如果正面选项有效百分比大于等于 90% 则该题评分为满分 5 分, 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该题评分为最低分: 三个选项的为 1 分, 两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。

表 9: 下坪乡民族中心学校学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	67	98.5%	不卫生	0	0	一般	1	1.5%	0
是否吃 到不该 吃的	吃到过	1	1.5%	没有吃 到过	66	97.1%				1.5%
菜的味 道	好吃	60	88.2%	不好吃	0	0	一般	8	11.8%	0
菜是否 够吃	够吃	66	97.1%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	2	2.9%	0
饭是否 煮熟	每天都 熟了	65	95.6%	有时不 熟	3	4.4%	经常不 熟	0	0	0
饭是否 够吃	够吃	66	97.1%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	2	2.9%	0
饭不够 是否可 以添	可以	68	100%	不可以	0	0				0
浪费饭 菜的人 多吗	多	0	0	少	34	50.0%	没有	34	50.0%	0
能否每 天吃到 荤菜	能	67	98.5%	不能	0	0				1.5%

## 5.6 执行反馈

该校的江平校长接受了调查人本项的访谈。

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 由于是开餐后调到的本校, 具体申请情况不是太了解。

(2) 你们学校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: 胡赛男, 兰鑫, 有他们的联系方式。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题?





答:经常联系。本学期开学后和五一节前就学校的开餐和放假情况进行过电话沟通。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,有没有专门给你们讲过免费午餐具体的执行要求?

答:讲过,当时在教育局参加统一进行的培训。

(5) 在执行过程中出现的问题,你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗?对于学校反映的问题,相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答:会主动联系,会及时反馈相关信息,。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时间?当时进行了哪些具体的工作?

答:本学期开学后,暂无工作人员到过学校。

(7) 通过一段时间的合作,你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议?我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答:希望能提高厨师的工资标准。希望能提供学校水电费等方面的资助。

## 6 调查人建议

调查人员对下坪乡民族中心学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强学生餐前洗手的日常卫生教育和监督;
- (2) 建议该校能建立和完善学生餐具的消毒及相关记录工作;
- (3) 建议该校加强能将当天入库情况及时准确的进行微博公示。

## 7 结论

下坪乡民族中心学校稽核评分:95.20分。

调查人员认为,下坪乡民族中心学校的项目运行情况很好。该校在食品安全相关的厨房的规划和操作规范工作、菜品样式、菜品留样及记录等方面做的都很好。资金安全管理方面,原始凭证的管理、入库登记、出库登记、现金账目管理和食材库存管理方面制度完整、执行到位。同时,希望该校能完善学生餐具消毒工作,加强学生餐前洗手等卫生习惯养成教育,同时进一步完善微博公示的工作。综上,该校的整体项目虽略有瑕疵,但总体执行水平很高,建议当地开餐的其他学校以该校为榜样,提高自身执行水平。



调查人: 舟乙

2014年5月21日

稽核部建议: 下坪乡民族小学执行情况令人欣慰, 感谢学校老师以及区域执行的认真付出。午餐资金利用充分, 学生吃的饱、吃的好就是对捐赠人最佳的馈赠! 执行细节方面的不足, 如微博数据不符等问题, 烦请区域执行继续跟进指导。此校可以考虑列为执行免检学校。

**我们相信: 没有监督的制度必然产生腐败, 没有稽核的免费午餐必然不能长久!**

**我们欢迎全社会的人士监督我们的免费午餐, 任何有意愿现场实地调查的志愿者均可联系:**

**@善养浩然 [93351003@qq.com](mailto:93351003@qq.com) <http://weibo.com/532868789>**



## 附件 1. 各项评分标准

项目	考评内容	考评级别	分级细则
卫生	厨师头部卫生	1、有帽子, 头发干净	全员佩戴厨师帽并保持清洁, 头发干净整洁。
		2、没有帽子, 头发干净	存在不佩戴厨师帽的情况, 但头发整洁干净。
		3、没有帽子, 头发脏	厨师未佩戴厨师帽的人数超过佩戴厨师帽人数, 或多数头发凌乱, 不干净, 不卫生。
	厨师手部卫生	1、手部干净	全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。
		2、一般	部分厨师手部干净, 指甲修剪干净。 存在厨师手部脏乱或者指甲藏污纳垢。
		3、脏	多数厨师手部脏乱, 不卫生。 或者多数厨师指甲未修剪干净。
	生熟食存放	1、分离	食物储存和冷藏保鲜过程中, 生食和熟食分开储存, 不互相污染。
		2、混合	食物储存或者冷藏保鲜过程中, 存在生食和熟食混合存放的现象。
	厨工工装着装	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装, 且干净整洁。
		2、一般着装、干净	厨师穿着自己的服装, 但保持干净整洁。
		3、不干净	厨师服装脏乱, 不干净整洁。
	厨房工作台	1、摆放整齐、干净	非烹饪过程中的灶台, 保持器物用具的整齐干净。
		2、未规范摆放, 但干净	非烹饪过程中的, 虽然干净, 但物品杂乱摆放。
		3、脏乱	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生食熟食分开	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
2、混合		烹饪过程中, 工作台生、熟食材混合堆放; 或将	

		洗涤用品等不能食用的物品与食材、调料混放。
墙面地面 卫生	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干净整洁,无过度积水、潮湿。
	2、一般	非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防蚊蝇措施。
	3、脏	厨房和食堂地面或墙面严重脏污,不能食用物品与食材混放,存在安全隐患;苍蝇蚊虫严重且无有效防蚊蝇措施。
易变质食物保存	1、使用冰柜,妥善储存	新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。 生、熟食,荤素分开存放,无污染。
	2、未冷藏,但无卫生隐患	新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜,但存放安全,无污染,无食材感染现象。
	3、未冷藏且有食品安全隐患	新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。
餐具消毒	1、每天消毒,妥善保存	学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存,不易造成二次污染。
	2、每周隔天消毒,但妥善保存	餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当,不易造成二次污染风险。
	3、不消毒,有污染隐患	餐具或者厨房器具不消毒,或者存放不安全,容易发生二次污染。
食材储藏	1、有序,安全隔离	有专门的储藏室,整洁干净。 食材跟潮湿地面隔离。
	2、有隔离,无序存放	食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。
	3、无隔离,散乱存放	食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
当前储存食材变质 腐坏情况	1、无	食材新鲜,安全。
	2、有	食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。

	餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件, 且学校组织学生洗手。
		2、有条件部分洗手或无条件	学校具备洗手条件, 学生部分洗手, 或者学校不具备洗手条件。
		3、有条件不洗手	学校具备洗手条件, 但学生餐前均未洗手。
质量	饭菜口味	1、熟 无异味	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味(食材本身味道不算)
		2、夹生或有异味	食物不熟、存在夹生或严重烧糊, 或食物存在变质后的异味。
	饭菜分量	1、可以吃饱	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、不能吃饱	超过 10% 的学生不能吃饱。
	品种数量	1、每周食材有四个品种及其以上。	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上。
		2、每周达不到四种	学校采购的食材每周不能达到 4 个品种。
		3、两种以下	学校采购的食材每周都在 2 个或者以下, 或具备采购条件但长期同一菜谱不变。
	荤菜率	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素材为主, 不能达到每天的荤菜率。
	饭菜异物	1、无	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。
		2、有	烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物。
	管理	健康证	1、有
2、无			多数厨师无有效健康证明。
设备维护		1、正常	设备正常使用, 且妥善保管。
		2、不正常	设备使用不按程序, 保管不力, 易发生损坏。
菜品留样		1、留样达标, 记录完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
		2、留样达标, 记录不完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。但无相关记录或记录不完整。
		3、无留样或无记录	无留样, 或者无记录。
分餐秩序	1、分餐打饭, 井然有序	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然。	

		2、混乱	打饭无秩序, 分配不公平。
	师生同餐	1、全员同餐	全体在校老师跟学生同餐。
		2、负责人或师生部分同餐	相关负责老师跟学生同餐。
		3、同餐加小灶	老师跟学生同餐, 但单独加菜。
		4、无同餐加小食堂	老师跟学生不同餐, 且存在单独开小食堂。
	浪费情况	1、无浪费或很少	学校餐后基本无浪费或者浪费很少。
		2、有明显浪费	学校餐后存在明显浪费, 学生倒饭较多。
3、严重浪费		学校餐后浪费严重, 学生倒饭多, 且厨房存在大量未分配的菜。	
财务	价格合理	1、价格合理, 不超过当地零售价水平	价格合理, 食材采购不超过当地菜市场的零售水平。
		2、价格不合理	价格不合理, 食材采购超过当地菜市场的零售水平。
	钱账分离	1、是	资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理, 且存在第三人监管。
		2、否	资金管理和账目管理是一人或者两人管理, 且无第三人监管。
	轮流采购	1、是	学校采购员在 2 人以上且采购轮流进行。
		2、否	学校采购员固定负责一学期或者以上。
	原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源, 供应商家名称、联系方式、食材品牌、价格、数量、采购人员、监管员等相关信息完整。
		2、有但不完整	有采购凭证, 但相关信息不齐全。
		3、没有	无采购凭证。
	入库登记	1、有且信息完整	有入库记录, 且入库品名、数量、价格、入库时间、经办人、验收人等信息齐全。
		2、有但不完整	有入库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无入库记录。
	出库登记	1、有且信息完整	有出库记录, 且包含时间, 内容, 数量, 价格, 已经出库员和交接员人名。

		2、有但不完整	有出库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无出库记录。
	现金流水账	1、有且信息完整	有现金流水账, 包含收款记录, 付款记录以及余额。
		2、有但不完整	有现金流水账, 但不完整。
		3、没有	无现金流水账。
	专人负责	1、有	账目有专人负责, 且有监管人员。
2、无		账目无专人负责。或者在老师超过 3 人以上学校由一人承担多职。	

## 附件 2. 重大问题一览表

事项	评估结果
教师要求学生免费午餐撒谎, 只说好话	严重警告, 复检
学校私自给学校学生饮用牛奶或者食用面包等。	严重警告, 复检
学校虚报用餐人数达到或超过百分之五, 不整改修正。	严重警告, 复检
学校微博出现故意捏造食材, 抬高价格。	严重警告, 复检
学校工作人员通过免费午餐谋取私利。	严重警告, 复检
出现重大食品安全事故隐患, 造成严重后果。	严重警告, 复检
食堂承包给个人或者企业。	严重警告, 复检