



报告编号	MW/JH[2014]090
报告正文总页数	共 18 页

湖北省恩施州鹤峰县鄂阳乡高峰小学 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

二零一四年五月二十六日

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邬阳乡高峰小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2011111

报告日期：2014年5月26日

报告编号：MW/JH [2014]090

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 免费午餐项目发起背景	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	3
3 主要调查设备	3
4 学校现状及评价	3
4.1 郟阳乡高峰小学的概况	3
4.2 郟阳乡高峰小学的就餐人数	4
4.3 郟阳乡高峰小学项目运行综合评价	6
5 分项问题调查	6
5.1 卫生项目	6
5.2 饭菜质量	10
5.3 执行管理	10
5.4 财务管理	13
5.5 学生匿名调查	15
5.6 执行反馈	16
6 调查人建议	17
7 结论	17
附件 1. 各项评分标准	19
附件 2. 重大问题一览表	23

1 项目概况

1.1 免费午餐项目发起背景

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,使免费午餐成为儿童基本福利。

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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年5月,调查人员云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖北省恩施州鹤峰县,对正在开餐的相关学校,进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行管理、卫生状况、饭菜质量、财务状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 3 日上午 10:30 从长沙市家出发, 乘 912 路、703 路公交车 (票价 4 元) 至星沙易出莲花站取工作证, 乘 703 路、912 路公交车 (票价 4 元) 返回家中. 下午 16:00 从长沙市家出发, 乘 104 路公交车 (票价 1 元) 至长沙火车站 17:57 乘发往石门县北站的火车 (卧铺票价 87.5 元+5 元代售费), 晚上 22:40 到石门火车北站, 打面包车至石门汽车西站 (车费 10 元), 夜宿车站附近喜来澄宾馆 (住宿费 100 元/天)。

5 月 4 日, 上午 6:30 从石门汽车西站乘大巴车至鹤峰县 (票价 85 元), 夜宿万豪酒店 (住宿费 138 元/天)。

5 月 7 日, 上午 6:50 从鹤峰汽车站乘发往野三关的中巴车 (去郧阳的乡村班车 8:30 才发车, 高峰村距郧阳乡 20 公里山路) 至郧阳乡 (车费 25 元), 9:00 到达郧阳乡, 包三轮摩托车至高峰村四组 (二台坪) 一来回 (车费 100 元)。路况较差难行, 走了一个半小时才到, 11:30 进高峰小学, 对该校进行调查。下午 14:00 调查结束返回郧阳乡, 乘乡村班车返回鹤峰县城 (票价 25 元), 夜宿万豪酒店 (住宿费 138 元/天)。



图 1 路况组图一



图 2 路况组图二

(多处路段由于山体滑坡造成路面下沉, 下沉最深至 1 米左右)

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,录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 鄂阳乡高峰小学概况

鹤峰县位于恩施州东南部与湖南省毗邻,又称“湘鄂西”。县域面积 2892 平方公里,人口 22.02 万,辖六乡两镇和一个开发区。古称拓溪、容米、容阳,曾是容美立司治所,1735 年改土归流后先后设置为鹤峰州、鹤峰县。鹤峰水资源人均占有量、茶叶产量、磷矿蕴藏量位居湖北省首位,古生物化石、百鹤玉世界罕见。是“华中天然药库”的重要组成部分,有各种中药材 1800 余种;有丰富的野生动植物资源,是第四纪冰川孑遗植物保留地,森林覆盖率达到 46.4%;还有世界独有的人间珍品“葛仙米”。鹤峰文化底蕴丰厚:以明清之际“田氏诗派”为代表的文人创作使土家族文学发扬光大;撒尔嗬、摆手舞、柳子戏、穿号子、四道茶、傩戏等民俗文化源远流长。



图 3 鹤峰县的茶山图



图 4 鹤峰县的农家茶业组图



鄂阳乡高峰小学建校于 1956 年,学校座落在高峰村四组(又称二台坪),刚建校时含初中和小学,1978 年初中搬至栗子小学,只有小学一至六年级继续留在高峰村。原

校址在现校址西 500 米处, 1996 年在重建高峰小学, 2001 年增设学前班。高峰村原为公社, 1982 年改为乡, 1998 年撤乡并镇后, 高峰改为管理区并入郧阳乡。高峰村有居民 1000 余人, 学校辐射三个村, 为高峰村、云雾村和金鸡村, 共 4000 余人。学校距郧阳乡 20 公里, 距县城 70 公里。学校地处 1300 米高山地带, 老师高寒补贴 100 元 / 月, 学生全为寄宿生。

该校校长: 王发鲜; 副校长: 毕代喜; 教导主任: 印泽君; 后勤主任: 张勇 (兼会计和微博管理); 中心校会计: 喻红艳 (任总会计); 出纳: 向云柏; 仓库保管: 乔国平; 厨师长: 邓业银。

采购人员: 除校长、后勤主任、出纳和仓库保管 4 人外, 由其余的老师轮流采购, 验收是后勤主任和仓库保管负责。

采购地点: 郧阳乡郧阳集镇, 大宗食材由政府采购招标配送。

部分食用油是中国粮食储备集团赠送, 已用完, 赠送时间为 2013 年 10 月。

该校现有 6 个年级, 7 个教学班, 为一至六年级和学前班, 共有学生 104 人, 教师 12 人, 厨师 2 人。



图 5 学校组图

4.2 郧阳乡高峰小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 7 日, 经突击检查, 郧阳乡高峰小学各班级学生人数如下:

表 1: 郧阳乡高峰小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	8	13	15	22	19	15	12	104
实到	8	13	15	22	19	15	12	104
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 2 人，该校王发鲜校长提供了全校教师人数，老师 12 人。

当日就餐人数: 学生 104 人+厨师 2 人+老师 12 人+稽核员 1 人+司机 1 人=120 人(稽核员和司机共缴餐费 10 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容一致，建议今后标明当日稽核员和司机用餐的说明。



图 6 就餐人数的微博截图

4.3 郧阳乡高峰小学项目运行综合评价

表 2: 郧阳乡高峰小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.9
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4.4
调查	10	3.4
五分制总分		4.42
百分制总分		88.4

经各项评估, 郧阳乡高峰小学项目运行综合评分为 88.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 郧阳乡高峰小学卫生项目评分表

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	0.5
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	0.5
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	5	0.5
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。



“墙面地面卫生”扣除 2 分，扣分原因为厨房地面存有积水，没有及时清扫干净（附图片）。



图 7 地面有积水图

学校卫生项目优秀方面的图片：



图 8 厨师正规着装工作图



图 9 厨房工作台组图



图 10 厨师自制豆腐、豆浆、合渣图



图 11 工作台生熟食分开组图



图 12 易变质食物保存组图



图 13 学生餐具存放在消毒柜定期消毒图



图 14 学生餐具由自己清洗好后自觉放回消毒柜组图
(餐具由厨师定期统一消毒)



图 15 餐后厨师负责清理餐厅卫生图



图 16 食材储藏组图



图 17 学生餐前洗手组图

5.2 饭菜质量

表 4: 郧阳乡高峰小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
饭菜口味	20	5	1
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5

当日菜品为莲藕炖排骨、炒豆腐、炒北瓜、炒豇豆、合渣和大米饭。



图 18 当日菜品组图

5.3 执行管理

表 5: 郧阳乡高峰小学执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	5	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

“菜品留样”扣除 2 分, 菜品留样达标, 登记比较详实, 存在的问题是登记上应填写菜品名称而不是食材名称 (附图片)。

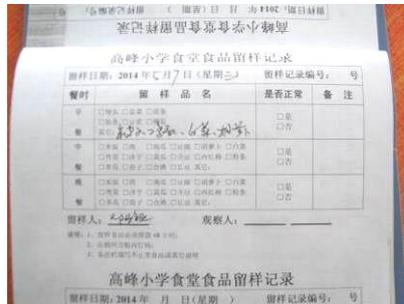


图 19 菜品留样登记图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 20 厨师健康证图



图 21 厨房设备正常使用组图



图 22 菜品留样组图



图 23 井然有序分餐组图

(学校采用以大带小方式就餐,大班学生为桌长,负责分菜,避免减少浪费)



图 24 学生用餐组图



图 25 没吃饱的学生加饭菜组图



图 26 教职工用餐组图



图 27 剩菜剩饭图

5.4 财务管理

表 6: 鄂阳乡高峰小学财务管理评分表

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
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “原始凭证”扣除 2 分, 扣分原因为原始凭证上面相关信息不完整, 没有相关经手人员签字 (附图片)。



图 28 原始凭证图

(2) “入库登记”扣除 2 分，扣分原因为有登记，但相关信息不完整，只有一人签字，不能得到有效监督和明确责任分工（附图片）。



图 29 入库登记组图

(3) “出库登记”扣除 2 分，扣分原因为有登记，但相关信息不完整，虽有三人签字，一人签全名，有两人只签了姓，而没有名字，不符合相关签字要求。如果出现安全方面或其它问题，不签全名，不具备法律依据（附图片）。



图 30 出库登记组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:



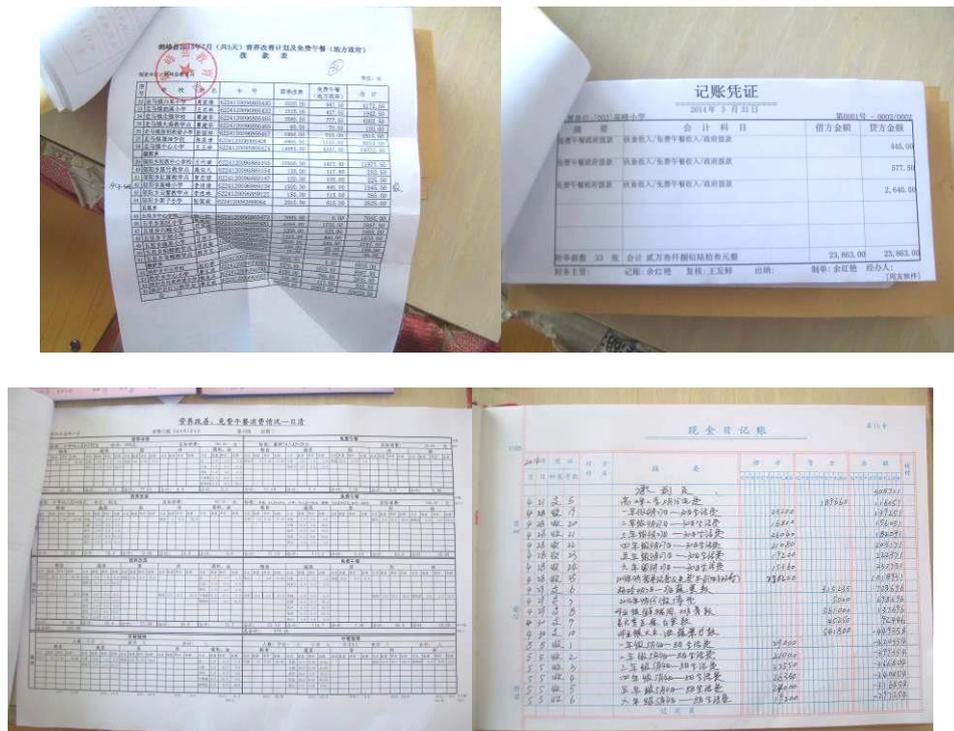


图 31 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

调查人员对郧阳乡高峰小学五、六年级共 27 名学生进行匿名调查, 占全校学生总人数 104 人的 26%。

表 7: 郧阳乡高峰小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.4

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 8: 鄖阳乡高峰小学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	22	81.5%	一般	5	18.5%	不卫生			
是否吃不到该吃的	没有吃到过	17	63%	吃到过	10	37%				
菜的味道	好吃	20	74.1%	一般	6	22.2%	不好吃	1	3.7%	
菜是否够吃	够吃	21	77.8%	有时不够吃	6	22.2%	天天不够吃			
饭是否蒸熟	每天都熟了	19	70.4%	有时不熟	8	29.6%	经常不熟			
饭是否够吃	够吃	23	85.2%	有时不够吃	4	14.8%	天天不够吃			
饭不够是否可以添	可以	27	100%	不可以						
浪费饭菜有人多吗	没有	13	48.1%	少	12	44.4%	多	1	3.7%	
能否每天吃到荤菜	能	26	96.3%	不能	1	3.7%				

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗? 目前该志愿者和贵校还有联系吗?

答: 申请人是孙丽。

(2) 贵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: 对接人是孙丽, 有电话。



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

答:一般一周联系一次,特殊情况及时沟通,最近一次是5月6日,主要沟通在QQ群发免费午餐温馨提示。

(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的具体执行要求?有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗?你们组织相关人员学习过吗?

答:讲过,有免费午餐手册,集中学习过,学校组织相关人员一个月培训一至二次,有培训记录。

(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,相关人员一般情况下多久答复你们?

答:主动联系,及时就答复。

(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候?当时主要是来干什么?

答:对接人在2013年春季来过学校,主要来了解学校开餐情况和存在的困难问题。

(7) 通过一段时间的合作,你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢?

答:没意见,建议多作指导,以便我们学校加一改进。

6 调查人建议

调查人员对郧阳乡高峰小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

关于采购食材的原始凭证、入库存放与出入库登记方面,调查人员建议该校应实行层层签字责任制,责任到人,做到层层把关有监督,确保食材安全。

7 结论

郧阳乡高峰小学稽核评分:88.4分。

调查人员认为,该校在本次稽核调查中,整体效果良好,与在校教职工付出的努力分不开,在此表示感谢!该校地处大山之巅,条件比较艰苦,直至今日取暖主要还是以



柴火烧地暖为主,希望大家珍惜来之不易的美好生活。



图 32 教室后面整齐堆放着柴火,有地暖,为冬天取暖准备

调查人员:云柯

2014年5月26日

稽核部建议:高峰小学项目执行情况良好。该校有三项工作做的很好,可推荐当地教育主管部门进行推广。一是菜品留样及登记制度的规范性,该登记表设计巧妙,具备较好的科学性和操作性;二是学生用餐的桌长分餐制,既节约了人力、加快了分餐过程,也减少了分餐过程中的浪费情况,还培养了学生互助互爱的理念;三是该校现金的流水账明晰,便于预算管理,保证了学生能吃饱、尽量能吃好,也实现了资金使用的最大的透明化。但是,该校在食材采购涉及的几个环节的相关登记表缺失经手人签字确认信息,请学校最大限度的实时予以完善确认。

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 <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、乱脏	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	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干	

卫生		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)等现象仍在使用的。
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