



报告编号	MW/JH[2014]101
报告正文总页数	共 16 页

湖北省恩施州鹤峰县太平镇民族中心学校 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

二零一四年五月三十一日

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太平镇民族中心学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：子夜、草姐

报告编写：子夜

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013108

报告日期：2014年5月31日

报告编号：MW/JH [2014]101

委托单位：中国福基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	2
3 主要调查设备	2
4 学校现状及评价	3
4.1 太平镇民族中心学校的概况	3
4.2 太平镇民族中心学校的就餐人数	3
4.3 太平镇民族中心学校项目执行综合评价	4
5 分项问题调查	4
5.1 卫生项目	4
5.2 饭菜质量	8
5.3 执行管理	9
5.4 财务管理	11
5.5 学生匿名调查	13
5.6 执行反馈	14
6 调查人建议	15
7 结论	15
附件 1. 各项评分标准	17
附件 2. 重大问题一览表	21

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,调查人员子夜接受免费午餐基金稽核部的委托,从四川省宜宾市出发前往湖北省恩施州鹤峰县,对该区域内的9所项目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

2014年5月4日中午1时许,调查人员自四川省宜宾市家中出发,乘坐出租车到达宜宾市高速公路客运站(11元),转乘长途高速大巴前往重庆市,于当日下午5点抵达重庆市龙头寺长途汽车站(115元)。随后步行至重庆火车北站,乘坐当晚11时14分开往广州方向的K358次列车前往湖北省恩施州(144元)。

5月5日上午8时30分,调查人员顺利抵达湖北省恩施火车站。在与部门同事小敏顺利汇合后,乘公交车前往恩施市航空路汽车站(2元/人),转乘前往鹤峰县的快客轿车,自鹤峰县椿木营方向进入鹤峰,约4小时抵达鹤峰县城(100元/人),入住鹤峰县万豪商务酒店(138元/天)。

5月13日上午,调查人员与免费午餐基金学校执行部副总监莫剑(草姐)一起,自鹤峰县城北客运站乘坐前往太平镇的客运班车,约30分钟后抵达太平镇农村客运站(6元/人),随后步行约5分钟到达太平镇民族中心学校。自鹤峰县城至太平镇的路况良好,全程硬化路面。结束对该校的调查后,步行至太平镇农村客运站,转乘客运班车回到鹤峰县城(6元/人)。

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 太平镇民族中心学校的概况

太平镇民族中心学校位于湖北省恩施州鹤峰县西南部的太平镇民主路 62 号，距离鹤峰县城约 18 公里。该校地处太平镇街上，交通方便，周边居民生活条件良好。该校是一所半寄宿制初级中学，现有七、八、九三个年级 6 个教学班，在校学生 258 人，教职工 51 人（其中炊事员 4 人），全校纳入免费午餐计划共计 309 人，自 2013 年 9 月起正式接受免费午餐基金资助并顺利开餐。

该校现任校长徐群涛老师，食堂采购员付军民老师（兼会计）、田明忠老师、钟发军老师，出纳杨凤祥老师（兼学校微博维护）。



图 1 学校大门及校园环境

4.2 太平镇民族中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 5 月 13 日，经突击清点，太平镇民族中心学校各班级学生人数统计如下：

表 1: 太平镇民族中心学校学生人数统计表

全校	七年级 1	七年级 2	八年级 1	八年级 2	九年级 1	九年级 2	合计
应到	41	44	41	47	40	45	258
实到	41	43	41	45	40	44	254
请假	0	1	0	2	0	1	4

注：以上学生应到人数系各班科任老师或班主任老师提供。

调查人员现场见到炊事员 4 人，该校徐群涛校长向调查人员提供了该校教师应到人数 47 人，当日全勤在岗。该校当日午餐实际就餐人数为：学生 254 人+教师 47 人+炊事员 4 人=305 人，该校微博当日公示实际就餐人数 311 人（含调查人员 2 人），可以看出并未扣除当日缺勤人数（见图 2）：



图 2 调查当日学校微博午餐反馈微博截图

4.3 太平镇民族中心学校项目执行综合评价

表 2: 太平镇民族中心学校项目执行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	2.7
质量	20	5
管理	25	4.1
财务	25	4
调查	10	3.1
五分制总分		3.78
百分制总分		75.6

经综合评估, 太平镇民族中心学校项目执行综合评分为 75.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

关于本项调查内容, 主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面, 调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求, 在该校徐群涛校长的陪同下逐项进行了检查并现场评分(评分统计结果见表 3)。调查当日, 该校厨师及厨房整体卫生状况一般, 食材储存存在食品安全隐患, 食品留样取样及登记稍欠规范, 学生餐具消毒及餐前洗手环节执行情况欠缺, 详见表 3 评分说明:

¹ 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。

表 3: 太平镇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	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	3	0.15
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	3	0.3
餐具消毒	10	1	0.1
食材储藏	10	1	0.1
当前储存食材变质腐坏情况	20	0	0
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	2.7

评分说明:

关于“厨房工作台”，调查当日，调查人员注意到该校厨房工作台台面卫生状况虽相对干净，但操作用具等物品摆放较随意、凌乱，根据评分规则该项评分取 3 分（见图 3）；



图 3 厨房工作台

关于“墙地面卫生”，调查当日，调查人员注意到厨房墙面卫生状况欠佳，天花板角落可见蛛网，地面积水明显，厨房各角落存在卫生死角，根据评分规则该项评分取 3 分（见图 4）；



图4 厨房全景及部分特写

关于“易变质食物保存”，调查当日，调查人员注意到该校用于冷藏保存肉类食材的冰柜并没有存放鲜肉类食材，而据该校负责采购的老师介绍，该校肉类食材均是当天送当天使用，基本上不会有库存。据此，调查人员认为该校虽然没有使用冰柜储存鲜肉类食材，但暂无食品安全隐患及卫生隐患，根据评分规则该项评分取3分（见图5）；



图5 几乎空着的冰柜及当天使用的鲜肉

关于“餐具消毒”，调查当日，调查人员在该校厨房及餐厅均未见用于学生餐具消毒的设备，调查人员在各班教室查看时注意到几乎所有的学生餐具均系自行清洗自行保管，从对学生的询问来看，均表示学校从未进行过餐具消毒，据此调查人员认定该校未执行餐具消毒措施，根据评分规则该项评分取1分（见图6）；



图6 部分存放于餐厅窗台的学生餐具及学生存放于教室内的餐具

关于“食材储藏”，调查当日，调查人员注意到该校大宗食材储藏室卫生状况欠佳，各种大宗食材、干菜等存放稍欠规范，而新鲜蔬菜类的食材则是随意放置在厨房操作间隔壁加工间的地上等，存放环境较差，根据评分规则该项评分取 1 分（见图 7）；



图 7 大宗食材储藏室及蔬菜类食材的存放

关于“当前储存食材变质腐坏情况”，调查当日，调查人员注意到该校本部分食材存在变质腐烂情况，如小青椒、干黄豆等，小青椒已出现部分变质腐烂迹象，储存的黄豆也有生虫现象，根据评分规则，该项评分取 0 分（见图 8）；



图 8 有腐烂迹象的小青椒及生虫的黄豆

关于“餐前洗手”，调查当日，在午餐就餐前，调查人员注意到在餐厅旁边有一间供清洗餐具的洗碗间，有五六个水龙头，但该校仅少部分学生有餐前洗手意识，大部分学生未洗手就餐，根据评分规则该项评分取3分（见图9）；



图9 可供洗手的洗碗间

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，逐项考查并现场评分（评分结果见表4）。调查当日，该校的午餐菜谱安排为：米饭、青椒豆腐干炒肉、素炒黄瓜、焖四季豆、番茄蛋汤，菜品丰富，份量充足搭配合理，未见明显异物掺杂。调查当日，调查人员跟师生一同就餐，自我感觉饭菜口味良好，未见明显异味，从与部分学生私下交流及匿名问卷的统计结果来看，绝大多数都反映能吃饱。

表4: 太平镇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
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

调查当日该校午餐饭菜及就餐组图：



图 10 调查当日午餐菜品



图 11 午餐就餐组图

5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，逐项检查并进行了现场评分（评分结果见表 5）。调查当日，该校在执行管理这一环节情况总体尚可，但在设备维护、浪费情况等问题上仍存在较明显问题，详见表 5 评分说明；

表 5: 太平镇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	0.5
设备维护	10	0	0
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	4.1

评分说明: 关于“设备维护”, 调查当日, 调查人员注意到该校用于冷藏食材的冰柜卫生状况较差, 冰柜霜冻明显, 内部卫生状况较差, 存在明显食品安全隐患, 根据评分规则, 该项评分取 0 分 (见图 12);



图 12 冰柜内部情况

关于“浪费情况”, 调查当日, 调查人员注意到该校学生在就餐过程中浪费比较明显, 在自由打饭过程中有较多的米饭洒在米饭盘外面, 就餐过程中有不少同学直接将不喜欢吃的饭菜随意扔在餐桌上, 而现场老师则没有很好的提醒就餐学生避免浪费, 根据评分规则该项评分取 3 分 (见图 13)。



图 13 打饭场景及就餐结束后的餐桌

5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐资金使用、食堂台账及账目责任等内容。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求,逐项检查并进行了现场评分(评分结果见表6)。调查当日,该校向调查人员出示了自本期开学以来的食堂管理电子账以及5月份以来的采购、出入库登记手工账目(图15、图16),并详细介绍了该校的日常采购及账目管理情况。

据该校负责食堂采购的老师介绍,该校大宗食材如大米、猪肉、食用油等采购均系教育局指定供应商,蔬菜等则由学校自行选择供应商,均系定点采购并建立了供应商信息管理,采购周期不固定,几乎每天都有。从该校出示的供应商送货凭证(原始凭证)来看,各食材采购价格基本正常。

该校针对食堂资金管理设置了会计、出纳岗位,专人负责,严格钱账分离。从该校出示的电子账目及手工账目来看,各账目设置基本规范,签字信息完整(除电子账),但调查人员在离校后对该校的账目进行分析时发现该校调查当日的出库记录与当日午餐实际出库的食材明显不一致:调查当日,根据当日菜品显示的食材为猪肉、青椒、豆腐干、黄瓜、四季豆、西红柿(番茄)、鸡蛋等,但当日的午餐食材部分出库记录却显示为茄子、金针菇等食材,与当日实际使用的食材明显不同;同时,从该校微博当日公示的午餐食材出库记录来看,部分食材更与当日的出库记录、当日实际使用食材毫无关系。调查人员认为,该校在食材出入库管理上存在明显混乱,希望该校加强相关工作。另外,调查人员注意到该校针对食堂资金管理虽然设置了出纳岗位,但是却无法出示现金流水账,仅以电子帐汇总数据作为资金流水参考。

表 6: 太平镇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
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	1	0.2



专人负责	10	5	0.5
		总分	4

评分说明:

关于“出库登记”，调查人员在对该校账目进行分析时注意到，该校调查当日午餐实际使用食材（见 5.2 图 10）与当日的出库记录（见图 14）、学校微博公示出库记录（见 4.2 图 2）三者之间不能吻合，出库管理较为混乱，根据评分规则该项评分取 1 分；

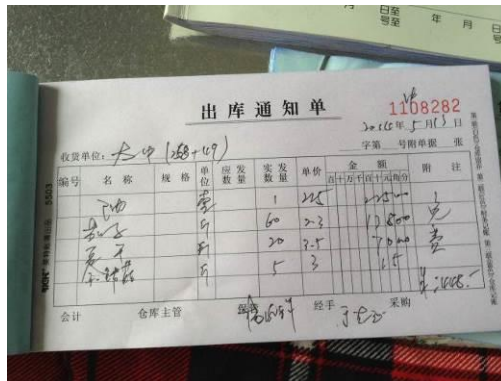


图 14 学校当日午餐出库记录

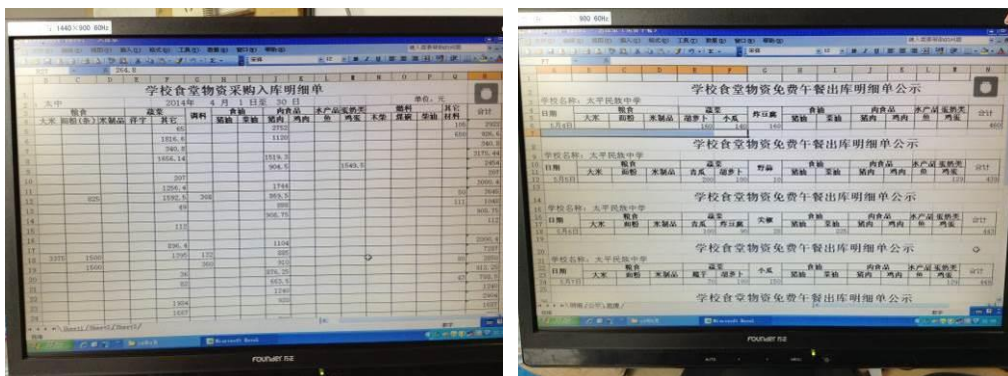


图 15 食堂日常管理账目（电子账）



图 16 食堂日常管理账目（手工账）

5.5 学生匿名调查

调查当日, 调查人员利用当日午餐就餐前最后一节课剩余的 10 余分钟时间, 对该校八年级二班的学生进行了匿名问卷调查, 参与人数 45 人, 回收有效问卷 45 份, 抽样比例 17.4%, 问卷统计结果见表 8。

表 7: 太平镇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	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.1

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: 太平镇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	23	51.1	一般	19	42.2	不卫生	3	6.7	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	30	66.7	吃到过	15	33.3				
菜的味道	好吃	2	4.4	一般	26	57.77	不好吃	17	37.7	0
菜是否够吃	够吃	27	60	有时不够吃	16	35.6	天天不够吃	2	4.4	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	32	71.1	有时不熟	12	26.7	经常不熟	1	2.2	0



饭是否够吃	够吃	40	88.9	有时不够吃	5	11.1	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	45	100.	不可以	0	0				
浪费饭菜有人多吗	没有	13	28.9	少	28	62.2	多	4	8.9	0
能否每天吃到荤菜	能	45	100	不能	0	0				

5.6 执行反馈

调查人员在结束对该校的调查前, 与该校徐群涛校长及负责学校微博发布、与免费午餐基金学校执行部联系的杨凤祥老师就免费午餐基金学校执行部与该校的联系情况进行了深入沟通, 并进行了公开录音, 沟通内容节选如下:

(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: 是鹤峰县教育局打包申请的。

(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: 上学期的时候是小辉(曾令辉), 这学期是兰鑫。都有联系方式的。

(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: 主要是网络沟通, 随时都在联系。

(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: 都讲过的。制度文件我在 QQ 群里面看到过, 关于《免费午餐食品安全管理手册》以及《免费午餐项目学校执行标准基本规范》我都给总务主任发过。

(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: 会的, 一般都是直接在 QQ 群里问, 很快就会有回复。

(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: 就去年 9 月份开餐前你来过, 后面没有人来过。

(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: 没有, 很满意。

6 调查人建议

调查人员对太平镇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) 建议该校加强厨房环境卫生管理, 保证厨房操作间环境卫生干净整洁, 操作用具摆放规范整齐, 定期对厨房设备进行维护, 保证正常使用;

(2) 建议该校严格食材储存管理, 加强食材储藏室卫生, 大宗食材分类码放整齐, 蔬菜类食材上架分类存放, 并定期查看食材情况, 避免食材存放周期过长而出现变质腐烂;

(3) 建议该校加强学生就餐管理, 对学生打饭就餐过程进行严格有效监督, 避免学生在就餐过程中随意浪费, 影响就餐环境卫生;

(4) 建议该校尽快统一学生餐具存放, 并对学生餐具进行有效消毒, 避免食品安全风险;

(5) 建议该校严格食堂出入库管理制度, 规范出入库管理由其是出库管理, 必须做到实际出库情况与出库记录一致, 同时学校微博公示与实际账目务必保持一致;

(6) 建议免费午餐基金学校执行部加强与该校的直接联系, 为该校的项目运行提供必要支持。

7 结论

太平镇民族中心学校稽核评分: 75.6 分。

调查人员认为, 太平镇民族中心学校在午餐运行管理上总体尚可, 希望该校在本次稽核检查结束后能在厨房整体环境卫生、食材储存、就餐管理及食堂出入库管理等方面



加强相关工作,将学校食堂管理提升到一个新的高度。谢谢为了孩子们一日三餐付出大量精力的教职员工!

调查人员:子夜、草姐

2014年5月31日

稽核部建议:太平镇民族中心学校项目执行情况一般。该校涉及的食品安全问题主要有:一是厨房整洁卫生情况一般;二是食材储藏的规范性较差,存在部分食材腐烂情况,且冰箱未及时做除霜处理,无法保证食品安全;三是学生餐具管理的规范性不高,无任何消毒环节。资金管理方面的一个最大的问题是微博公示真实问题,微博公示制度,是我们保证项目运行、接受捐赠人和社会监督最重要的一项工作,该校的微博公示竟与实际出库和登记出库都无法一致,此环节存在安全隐患,本次给予该校“警告”!并请执行部对该校本学期以来的微博公示的资金使用情况和实际资金使用情况做系统汇总和分析。

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 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