



报告编号	MW/JH[2014]110
报告正文总页数	共 15 页

湖南省岳阳市平江县梅仙镇钟家学校 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

二零一四年六月二十二日

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。

湖南省岳阳市平江县梅仙镇钟家学校

免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙 雪影 江涛

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013111

报告日期：2014 年 6 月 22 日

报告编号：MW/JH [2014]110

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	3
4 学校现状及评价	3
4.1 钟家学校的概况	3
4.2 钟家学校的就餐人数	3
4.3 钟家学校的综合评分表	4
5 分项问题调查	5
5.1 卫生项目	5
5.2 饭菜质量	6
5.3 执行管理	7
5.4 财务管理	9
5.5 学生匿名调查	11
5.6 执行反馈	13
6 调查人建议	14
7 结论	14
附件 1. 各项评分标准	16
附件 2. 重大问题一览表	20

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.com

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.taobao.com

1.3 调查内容

2014年6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南省岳阳市平江县,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 6 月 15 日上午,从太原市出发,乘高铁到达湖南省岳阳市,后乘出租车到岳阳汽车站,与雪影租车到岳阳市平江县,宿平江县嘉园酒店。相关费用:太原到岳阳,高铁 561 元;岳阳火车东站到岳阳汽车站,出租车 21 元;岳阳到平江,租车 340 元;住宿费 128 元。

6 月 16 日,稽核第一天,从宾馆乘出租车到平江县老汽车站,乘班车到达大洲乡龙洞希望小学,结束调查后,从大洲乡乘班车返回县城。晚上宿平江县维娜斯酒店。相关费用:宾馆到平江老汽车站,出租 6 元;平江县城到大洲乡龙洞村,班车 10.5 元;大洲乡到县城,班车 8 元;住宿费 128 元。

6 月 17 日,稽核第二天,从县城宾馆乘班车到达平江县长寿镇,然后从长寿镇乘班车到达黄金洞乡巨能学校,结束调查后,乘便车返回长寿镇,夜宿长寿镇南方大酒店。相关费用:县城到长寿镇,班车 13 元;长寿镇到黄金洞乡,班车 7 元;住宿费 100 元。

6 月 18 日,稽核第三天,从长寿镇乘班车到达龙门镇,然后乘摩的到达龙门镇泉水学校,结束调查后,乘摩的返回龙门镇,转车到长寿镇,转车返回平江县城;晚上宿平江县维娜斯酒店。相关费用:长寿镇到龙门镇,班车,往返各 6 元;龙门镇到泉水村,摩的 25 元;住宿费 148 元。

6 月 19 日,稽核第四天,从县城乘车到达梅仙镇,然后步行到钟家学校,结束调查后,乘班车返回县城。相关费用:县城到梅仙镇,往返各 5 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 钟家学校的概况

岳阳位于湖南省东北部, 位于长沙北约 150 公里, 现下辖岳阳楼区、汨罗市和平江县等 3 区 2 市 4 县。平江县位于岳阳市东南部, 据岳阳市约 140 公里。该县现下辖龙门、伍市、黄金洞、长寿和大洲等 15 镇、12 乡。该县属湘鄂赣交界县, 属革命老区。梅仙镇位于平江县城北约 26 公里, 此路段为省道, 路况较好。钟家学校所在的钟家村位于梅仙镇北约 2 公里, 该路段为县乡公路, 路况一般。

钟家学校现有小学教学班 5 个, 在校学生 290 人; 学前班 1 个, 在校学生 67 人。该校现在岗教师 14 人, 其中 1 人为代课老师。

该校校长: 钟春辉, 全面负责该校免费午餐项目工作; 钟威刚, 后勤负责人, 负责食材采购; 何展怀, 教师, 负责项目账目管理; 彭拥军, 教师, 负责微博发布工作; 钟欣然, 教师, 学校财务出纳岗。



图 1 学校内景外景组图

4.2 钟家学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 6 月 19 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 钟家学校人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	67	66	53	50	65	56	357
实到	67	66	53	50	65	56	357
请假	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 3 人, 该校彭拥军老师提供了全校教师人数为 14 人。

当日就餐人数: 学生 357 人+教师 14 人+厨师 3 人=374 人。该校微博公示应到是 372 人。两者不一致。

6月19日		钟家小学免费午餐公示					
今日菜谱		豆角炒肉，炒香干，海带丝蛋汤					
采购金额		592		免午余额		¥ 15,650.5	
就餐 应到		372		实到 372		填报人：彭翔军	
今日采购					今日消耗		
项目	单位	数量	单价	金额	食材	数量	单位
青椒	斤	10	2.5	25	青椒	10	斤
大蒜	斤	3	5	15	大蒜	3	斤
豆角	斤	45	2.4	108	豆角	45	斤
香干	斤	32	4.5	144	香干	32	斤
肉	斤	25	12	300	肉	25	斤
					海带丝	20	个
					米	90	斤
					油	8	升

图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 钟家学校的综合评分表

表 2: 钟家学校项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	5
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	4.55
调查	10	5
五分制总分		4.91
百分制总分		98.2

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。



经各项评估, 钟家学校的综合评分为 98.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房是位于学校操场一侧的相对独立的小院, 其中含厨房、简易餐厅和储藏间等。厨房的墙面、地面、工作台和灶台等卫生情况良好。调查人到校后, 见到了三位正在备餐的厨师, 全部着标准工作服, 卫生情况良好。该校的食材储藏间位于操作间隔壁, 储藏间采光、通风条件良好, 所藏食材均均做了分类、隔离和地面防潮处理。该储藏间还保存有部分学生的餐具及消毒柜。学生餐前洗手环节, 校园有专门的洗漱池, 供学生餐前洗手和餐具的初次清洗。餐后, 学生先对当天所用的餐具进行初次清洗, 然后由厨房工作人员再进行两次清洗, 厨房对学生餐具进行统一保管。



图 3 厨房工作间及食材储藏情况组图

表 3：钟家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	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	5	0.25
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	5

5.2 饭菜质量

调查当天，该校的菜品是豆角炒肉、炒香干、海带丝蛋汤和米饭。调查人与老师、学生共餐，感觉饭菜口感较好。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。该校本月的微博数据显示，每天全校用餐约 372 人，使用肉约 30 斤、米 90 斤，人均分别为约 40 克、约 120 克，即肉人均未达 1 两、米饭人均 2 两多。该校 18、19 和 20 号三天肉的使用量均不足 30 斤，人均量要更少一些。



图 4 学生当天菜品组图

表 4: 钟家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

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的蒸饭机、消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,留样很标准,留样盒上的留样时间、菜品名称和留样时间都非常标准。教师无专门的教师餐厅,有自己的餐具,教师及值日学生为学生分餐完毕后,教师均在自己的班级与学生同餐,并监督整个就餐过程。调查人观察了学生的整个用餐过程,未发现有学生倾倒饭菜的情况。

该校的就餐情况是,中午开餐前,厨师将准备好的饭菜分装到各班级的餐桶中,厨师用扁担送到对应的教室门口。值日学生到厨房存储间或教学楼二、三楼的教师办公室领取餐具;另一组值日学生取水桶打水送到本班教室门口,供学生餐前洗手。就餐前准备工作做好后,学生在教室排队,教师为学生分餐。然后在教室统一就餐。整个过程秩序井然。学生用餐完毕后,到厨房小院的洗漱池中对餐具进行初次清洗,清洗完毕后,放置在洗漱池旁的收集盆中,厨师将对学生餐具进行再次的洗涤和冲洗,然后统一进行消毒和保管。

该校的午餐日常监督制度极具特色,也从最大程度上保证了项目运行的标准化和质量。该校设计了《免费午餐监管每日登记》,分食堂卫生和就餐情况两个大项,对食堂卫生、餐具消毒、菜品留样、餐前洗手、是否同餐和饭菜口味等九个小项进行了详细的检查和登记,而且该过程是由学生组成的值日检查小组进行登记,真实性很高。





图 5 学生用餐情况组图



图 6 菜品留样及登记表情况组图



图 7 《免费午餐监管每日登记》表组图

表 5：钟家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	5	0.5
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	5

5.4 财务管理

该校的大部分食材均采购自梅仙镇集市的相对固定商家。其中米、食用油和干杂类食材为阶段性购买，时令蔬菜为每天采购。一般的采购流程是，负责采购的钟威刚老师负责采购，采购回学校后，何小明老师负责实物审核、入库。何展怀老师负责记账登记。采购款是直接交由钟威刚老师，在采购时现金结账。调查人在该校调查期间，该校提供的涉及本环节的登记表有《入库单》、《出库单》、采购单和现金流水账等四个。

其中原始采购凭证的采购单，商家信息、菜品信息、经手人信息和金额结算等信息完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将每天的采购信息进行了详细的登记，记账人与购货人的现金交接过程也进行了记录，真实度很高。就入库和出库登记，由于该校除米和食用油以外的食材均为当天采购、当天用完，因此 5 月以来未进行入库、出库的纸质登记，但该校在学校微博中详细登记了每天的入库和出库情况。



Figure 8 shows four handwritten receipts for food procurement. Each receipt is titled '商品零售金' (Retail Receipt) and lists various items with their quantities and prices. The receipts are dated around 2014 and signed by school staff.

品名	数量	单价	金额
花菜	10	2.00	20.00
大蒜	4	4.00	16.00
洋葱	5	5.00	25.00
菜油	5	4.00	20.00
菜油	6	4.00	24.00
菜油	4	4.00	16.00
陈桂桂	9	12.50	112.50

品名	数量	单价	金额
青椒	12	5.00	60.00
大蒜	3	5.00	15.00
大蒜	76	2.30	174.80
土豆	40	3.80	152.00
菜油	5	5.00	25.00
菜油	60	1.00	60.00
猪肉	18	12.00	216.00

品名	数量	单价	金额
青椒	13	3.00	39.00
大蒜	4	5.30	21.20
土豆	46	2.30	105.80
海带	8	6.00	48.00
五花肉	30	7.00	210.00
猪肉	20	12.00	240.00
菜油	3	2.50	7.50
菜油	372	1.00	372.00
菜油	372	0.18	66.96
大骨	4	12.00	48.00

品名	数量	单价	金额
菜油	95	1.00	95.00
菜油	15	3.00	45.00
大蒜	4	5.00	20.00
土豆	24	2.50	60.00
菜油	20	2.00	40.00
菜油	1	2.00	2.00
猪肉	35	12.00	420.00

图 8 该校食材采购原始凭证组图

Figure 9 shows three handwritten receipts for food procurement. Each receipt is titled '人库单' (Receipt) and lists various items with their quantities and prices. The receipts are dated around 2014 and signed by school staff.

品名	数量	单价	金额
青椒	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

品名	数量	单价	金额
大蒜	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

品名	数量	单价	金额
青椒	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

图 9 该校食材采购入库单组图

Figure 10 shows three handwritten receipts for food procurement. Each receipt is titled '出库单' (Receipt) and lists various items with their quantities and prices. The receipts are dated around 2014 and signed by school staff.

品名	数量	单价	金额
青椒	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

品名	数量	单价	金额
青椒	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

品名	数量	单价	金额
青椒	1	2.00	2.00
菜油	4	2.40	9.60
菜油	18	4.00	72.00
菜油	8	2.00	16.00

图 10 该校食材采购出库单组图



图 11 该校食材采购原始凭证组图

表 6: 钟家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	0	0
原始凭证	20	5	1
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	4.55

待改进和完善部分:

- (1) “轮流采购”项不得分，原因是该校的食材采购均长期由家在镇上的钟威光老师负责；
- (2) “入库登记”项得 3 分，原因该校 5 月份以来未进行《入库单》登记；
- (3) “出库登记”项得 3 分，原因同“入库登记项”，5 月以来未进行《出库单登记》。

5.5 学生匿名调查

学生就餐前，调查人在该校五年级教室对该班的 50 名学生进行了匿名调查问卷。



表 7: 钟家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	0.5
饭菜异物情况	15	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	5

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: 钟家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	50	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
是否吃到不该吃的	吃到过	1	2%	没有吃到过	48	96%				2%
菜的味道	好吃	50	100%	不好吃	0	0	一般	0	0	0
菜是否够吃	够吃	48	96%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	2	4.0%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	50	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	48	96%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	1	2%	2%
饭不够是否可以添	可以	49	98%	不可以	0	0				2%



浪费饭菜的人多吗	多	1	2%	少	9	18%	没有	40	80%	0
能否每天吃到荤菜	能	50	100%	不能	0	0				0

5.6 执行反馈

调查结束后,调查人对该校彭拥军老师进行访谈,访谈主要内容如下:

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 彭老师申请。

(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: 草姐和小敏, 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: 经常通过 QQ 联系, 最近一次是电话通知学期末财务总结性微博的事情。

(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: 当时是把执行的要求的文档发到学校, 通过电话和 QQ 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: 今年 5 月底, 草姐和小敏到学校了解详细执行情况。

(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: 暂时没有。



6 调查人建议

调查人员对钟家学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校能在资金预算范围内,适当提高每餐肉、蛋的使用量;
- (2) 建议该校能适当加强采购环节的风险管控;
- (3) 建议该校与执行团队沟通,针对本校的实际情况和微博公示情况,适当简化入库和出库的纸质管理环节。

7 结论

钟家学校稽核评分: 98.2 分。

调查人员认为,钟家学校项目执行情况非常优秀。作为一所村小,该校做到了五个难能可贵:一是在厨房客观条件有限的情况下,卫生情况良好,厨师着标准、全套工作服,标准化作业,难能可贵;二是学生全面参与项目的日常监督,工作做的很实在、很踏实,难能可贵;三是菜品留样环节的标准化程度,难能可贵;四是项目资金最大程度的用在了学生用餐上,难能可贵,与之相对比的是,本地区其他学校学生的伙食费标准是一天 13 元、午餐 5 元,该校的 3 元的饭菜质量较其他学校不差。五是学校良好的人文环境难能可贵,项目涉及的各老师、厨师和学生分工合作,在午餐工作上兢兢业业、认认真真。尤其是三位厨师,在清洗学生餐具上,学生自洗一遍,厨师还要加洗两次。

调查人: 舟乙

2014 年 6 月 22 日

稽核部建议:钟家学校的执行情况以及一些执行细节让人眼前一亮。正如调查人舟乙所言,作为村小,执行细节能做到如此程度着实让人觉得难能可贵。特别是该校在管理环节所采用的《免费午餐监管每日登记》表,充分动员了学生的力量,既保证了项目执行的质量与安全,也令学生充分参与到了项目的管理和运作中,提升学生的自觉与自律,减少了浪费,经验值得借鉴和推广!非常感谢钟家学校相关负责人、老师以及同学们的辛苦付出!爱的给予其实是相互的,我们的共同认真和孩子们的幸福成长就是对捐赠人最好的回报!



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。
	厨工工服着装	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	学校每周以素菜为主, 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	全体厨师都有有效健康证明。
		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

