



报告编号	MW/JH[2014]121
报告正文总页数	共 13 页

湖南省岳阳市平江县浯口镇鲁合小学 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

二零一四年六月二十五日

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浯口镇鲁合小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013105

报告日期：2014年6月25日

报告编号：MW/JH [2014]121

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	3
3 主要调查设备	3
4 学校现状及评价	3
4.1 鲁合小学概况	3
4.2 鲁合小学的就餐人数	4
4.3 鲁合小学的综合评分表	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	8
5.5 学生匿名调查	10
5.6 执行反馈	11
6 调查人建议	12
7 结论	12
附件 1. 各项评分标准	14
附件 2. 重大问题一览表	18

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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.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。

6 月 20 日,稽核第五天,调查人从县城老车站乘班车到达浯口镇鲁合村口,结束调查后,从浯口镇转车到汨罗新市,再转车到岳阳火车东站,然后乘高铁经转石家庄,返回太原。相关费用:县城到鲁合村,班车 8 元;浯口到汨罗新市,班车 7 元;汨罗新市到岳阳,班车 20 元;岳阳到石家庄,高铁 495.5 元;石家庄到太原,动车 65.5 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 鲁合小学概况

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、浯口、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。浯口镇位于平江县城西约 27 公里, 此路段为省道, 路况较好。鲁合小学所在的鲁合村位于浯口镇南约 4 公里, 该路段为县乡公路, 路况一般。

鲁合学校现有小学教学班 4 个, 在校学生 89 人; 学前班 1 个, 在校学生 32 人。该校现在岗教师 6 人, 其中 2 人为代课老师。

该校校长: 李月香, 全面负责该校免费午餐项目工作; 李复兴, 教师, 负责食材采购、项目账目管理和微博发布等工作。



图 1 学校内景外景组图

4.2 鲁合小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 6 月 20 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 鲁合小学人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	合计
应到	32	18	28	27	16	121
实到	32	18	28	27	16	121
请假	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人, 该校李复兴老师提供的全校教师人数为 6 人。

当日就餐人数: 学生 121 人+教师 6 人+厨师 1 人=128 人, 与微博公示一致。

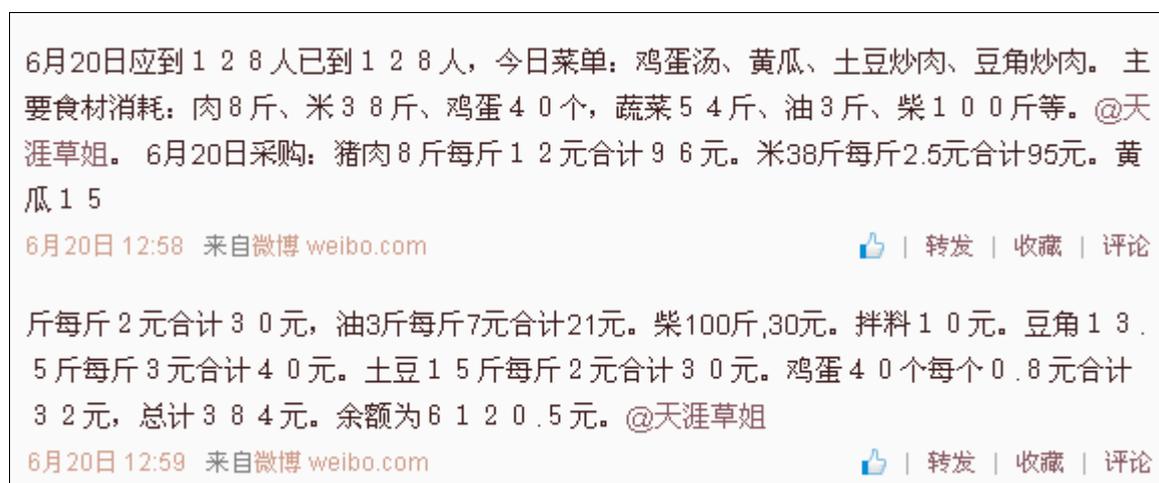


图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 鲁合小学的综合评分表

表 2: 鲁合小学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	4
质量	20	4
管理	25	3.8
财务	25	3.4
调查	10	4.1
五分制总分		3.86
百分制总分		77.2

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,鲁合小学的综合评分为 77.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的食堂是校门正对的一座平房,其中含厨房和简易餐厅。厨房是烧柴灶,墙面、地面和灶台等处卫生情况较差,工作台卫生情况良好。调查人到校后,见到了一位正在备餐的厨师,着工作服,卫生情况良好。该校无专门的食材储藏间,备用食材堆放在简易餐厅一侧的墙边,摆放较凌乱,厨房所用的木炭袋和食材堆放在一起,未做相应的隔离处理。学生餐前洗手环节,校方在部分教室门口放置了专门的洗手盆,供学生餐前洗手。学生餐具由厨师和值日学生清洗,厨房统一保管。



图 3 厨房工作间及食材储藏情况组图

表 3: 鲁合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	3	0.15
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	1	0.05
易变质食物保存	10	3	0.3
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	1	0.1
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	4

待改进和完善部分:

- (1) “厨工头部卫生”项均得 3 分，原因是厨师在备餐和分餐期间均未戴工作帽。
- (2) “墙面地面卫生”项得 1 分，原因是厨房的地面和灶台的炉口部分灰尘较多。
- (3) “易变质食物保存”项得 3 分，原因是该校的冰箱的冻霜较严重。
- (4) “食材储藏”项得 1 分，原因是该校的食材凌乱堆放在餐厅一侧的墙角，与木炭袋未做相关隔离防护。
- (5) “餐前洗手”项得 3 分，原因是该校虽为学生准备了洗手环境，但实际餐前洗手的同学较少。

5.2 饭菜质量

调查当天，该校的菜品是土豆炒肉、豆角炒肉、炒黄瓜、鸡蛋汤和米饭。调查人与老师、学生共餐，感觉饭菜口感良好。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。根据该校更新 6 月 3 至 20 日的微博数据显示，每天使用米 38 斤，人均 148 克，约 3 两。



图 7 学生当天菜品组图

表 4: 鲁合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	0	0
饭菜异物	20	5	1
		总分	4

待改进和完善部分:

“荤菜率”项均不得分,原因是根据该校更新 6 月 3 至 20 日的微博数据显示,开餐 14 天,每天用餐约 128 人,荤菜的搭配有两种,肉和鸡蛋(4 次)、肉(8 次)。每餐肉使用的使用量为 8 斤,人均约为 32 克,人均不到 1 两;有鸡蛋的开餐日,每次使用量是 40 个,平均约 3 个人吃一个鸡蛋。

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,但消毒柜的冻霜较重。查看了该校的菜品留样,该留样未做密封处理,无相关登记。教师无专门的餐厅,有自己的餐具,学生分餐完毕后,在建议餐厅中集中就餐。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,中午下课后,学生在教学区的专设洗手盆中洗手,然后到餐厅门口排队,厨师和值日教师或学生在餐厅内的分餐台为学生分餐,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,学生将餐具交到厨房,由厨师和值日学生统一清洗餐具,然后厨师在消毒柜中统一保管。





图 5 学生用餐情况组图

表 5: 鲁合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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

待改进和完善部分:

“菜品留样”项得 1 分，原因是该校的食品留样未做密封措施，也无相关登记。

5.4 财务管理

该校的大部分食材均采购自浯口镇集市的相对固定的商家，每天采购，新鲜度很好。每天的菜，由供货商直接送货到校，学校给商户现金结账。调查人在该校调查期间，该校提供的涉及本环节的文档有原始凭证功能的《商品零售金额卡》、开餐明细账等两个。该采购原始凭证，开餐日每天一张，保存完整，核心信息完整。开餐明细账主要记录了

四个内容, 一是当天的菜品名称, 二是食材采购及出库情况, 三是当天金额结算情况, 四是资金使用的结余情况。



图 6 该校食材采购原始凭证组图

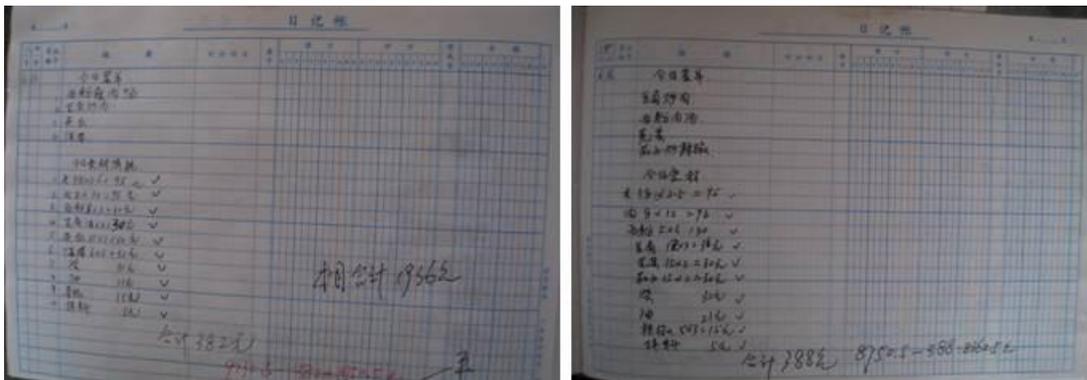


图 7 该校开餐明细账组图

表 6: 鲁合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	0	0
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.4



待改进和完善部分:

- (1) “钱账分离”项不得分，原因是该校在钱账的管理上未进行分离。
- (2) “入库登记”项得 1 分，原因该校的食材采购未进行纸质登记入库，主要是米等阶段性采购的食材。
- (3) “现金流水账”项得 3 分，原因是该校无专门的现金流水账，开餐明细账中对金额的记录规范性较差。

5.5 学生匿名调查

学生就餐前，调查人在该校三年级教室对该班的 40 名学生进行了匿名调查问卷。

表 7: 鲁合小学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	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	3	0.45
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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.1

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: 鲁合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	40	100%	不卫生	0	0	一般	0	0	0
是否吃 到不该 吃的	吃到过	4	10.0%	没有吃 到过	34	85.0%				5.0%
菜的味 道	好吃	33	82.5%	不好吃	1	2.5%	一般	6	15.0%	0
菜是否 够吃	够吃	34	85.0%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	4	10.0%	5.0%
饭是否 煮熟	每天都 熟了	36	90.0%	有时不 熟	3	7.5%	经常不 熟	0	0	2.5%
饭是否 够吃	够吃	38	95.0%	天天不 够吃	0	0	有时不 够吃	1	2.5%	2.5%
饭不够 是否可 以添	可以	36	90.0%	不可以	3	7.5%				2.5%
浪费饭 菜的人 多吗	多	5	12.5%	少	6	15.0%	没有	29	72.5%	0
能否每 天吃到 荤菜	能	37	92.5%	不能	3	7.5%				0

5.6 执行反馈

调查结束后, 调查人对该校朱美琼校长进行访谈, 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: 江娟老师申请。

(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: 草姐和晓敏, 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: 经常电话联系, 最近一次是短信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 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: 对接人经常主动联系学校, 了解开餐情况。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: 今年没有人到过该校。

(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: 暂时没有。

6 调查人建议

调查人员对鲁合小学进行调查后, 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) 建议该校能对厨房操作间进行一次彻底的规划和清理工作, 并做好日常监督;
- (3) 建议该校完善菜品留样的规范性和相关记录工作;
- (4) 建议该校完善食材采购的入库和现金账的管理, 并做好相关记录;
- (5) 建议学校能在资金允许范围内, 提高每餐的肉、蛋使用量, 提高饭菜的营养。

7 结论

鲁合小学稽核评分: 77.2 分。

调查人员认为, 鲁合小学整体执行情况一般。本次调查发现的主要问题, 一是厨房卫生问题, 二是食材储藏问题, 三是食品留样问题, 四是饭菜的营养问题, 五是食材的入库管理。希望执行团队与校方就执行细则进行进一步沟通, 在制定细则时, 充分考虑当地特点和项目管理的规范性。该校有两个优点, 值得肯定, 一是所在村的领导对项目



工作非常重视和支持,二是该校未再向学生收任何餐费,菜品的质量也有相当的保证。

调查人: 舟乙

2014年6月25日

稽核部建议:鲁合小学在一些执行环节还有较大的提升空间,特别是与食品安全密切相关的卫生项目以及食品留样环节等。此外,该校的财务工作也亟待规范。建议该校尽快针对调查人员舟乙发现的问题进行整改,确保项目安全、平稳的运行。

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、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