



报告编号	MW/JH[2014]189
报告正文总页数	共 17 页

广西壮族自治区马山县林圩镇甘豆村小学 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: 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别: 调查取证

二零一四年十一月九日

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。

广西壮族自治区马山县林圩镇甘豆村小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2012003

报告日期：2014年11月9日

报告编号：MW/JH [2014]189

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	2
3 主要调查设备	2
4 学校现状及评价	2
4.1 甘豆小学概况	2
4.2 甘豆小学的就餐人数	4
4.3 甘豆小学项目运行综合评价	5
5 分项问题调查	6
5.1 卫生项目	6
5.2 饭菜质量	7
5.3 执行管理	10
5.4 财务管理	12
5.5 学生匿名调查	14
5.6 执行反馈	15
6 调查人建议	16
7 结论	17
附件 1. 各项评分标准	18
附件 2. 重大问题一览表	22

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11月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往广西壮族自治区免费午餐开餐学校,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

调查者 11 月 4 日早上 6:50 从长沙市家出发, 打车 (17 元) 到长沙火车站。乘 8:12 的 T285 次列车 (207 元) 前往广西南宁, 约下午 17:40 左右抵达南宁火车站, 后坐 41 路公交车 (2 元) 到安吉客运站, 约 19:50 左右入住客运站旁边的永兴宾馆 (98 元/天)。

11 月 5 日上午在安吉客运站坐 8:30 往马山县乔利方向的班车 (35 元), 于 10:40 到达班车途经的林圩镇甘豆村小学。下午 13:50 离校, 在路边等班车 (9 元) 往马山县城, 于 14:50 左右到达县城, 入住汇龙酒店时约 15:20。

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 甘豆小学概况

马山县位于广西中南部, 隶属广西南宁市。东交上林、忻城县, 南邻武鸣县, 西接大化、平果县, 北隔红水河与都安县相望, 是南宁市的北大门。全县辖 7 镇 4 乡 (其中瑶族乡两个), 151 个行政村(社区), 总人口 54.20 万, 主要有壮、汉、瑶等民族。



林圩镇位于马山县西部,距马山县城 35 公里,距南宁市 92 公里。镇政府驻地距马山县城 36 公里。辖林圩、大塘、新华、甘豆、黄番和将军 14 个村委会。

甘豆小学位于马山县林圩镇甘豆村二潮屯。距离马山县城 18 公里,距林圩镇约 10 公里,交通方便,学校前方是林圩镇前往马山县城的 X034 县道。

该校有 35 位老师,5 位厨师。该校校长:韦炳才;副校长:覃学良;会计:韦启康;报账员:卢国就。

该校现有教学班 14 个,共有学生 493 人,其中小学生 361 人,学前班儿童 132 人。

免费午餐于 2011 年 12 月 14 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金(用于购置冰箱等或厨房用品等)以及现在 5 名厨师 600 元/月/人的工资及 40 名教职工 3 元/人/餐的午餐费。目前 361 名义务教育阶段的学生由国家营养改善计划提供 3 元/人/餐的午餐费,免费午餐向 132 名学前班儿童提供 3 元/人/餐的午餐费。该校无寄宿生,学校只做午餐,未向学生收取餐费。



图 1 学校外观





图 2 即将投入使用的新食堂

4.2 甘豆小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 11 月 5 日, 经突击检查, 甘豆小学各班级学生人数如下:

表 1: 甘豆小学学生人数统计表

年级	学前班			一年级		二年级		三年级		四年级		五年 级	六年级		合计
	小班	中班	大班	1	2	1	2	1	2	1	2		1	2	
应到	36	48	48	33	32	27	28	29	29	39	43	48	26	27	493
实到	30	45	46	33	32	26	28	27	29	37	43	48	26	27	477
请假	6	3	2	0	0	1	0	2	0	2	0	0	0	0	16

校方提供教师人数 35 人 (有 1 名老师刚借调出去), 厨师 5 人。调查者现场见到厨师 3 人 (校方称有 1 人请假、有 1 人参加搞卫生)。

当日就餐人数: 学生 477 人+教职工 40 人+调查者 1 人=518 人(调查者缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容不一致。

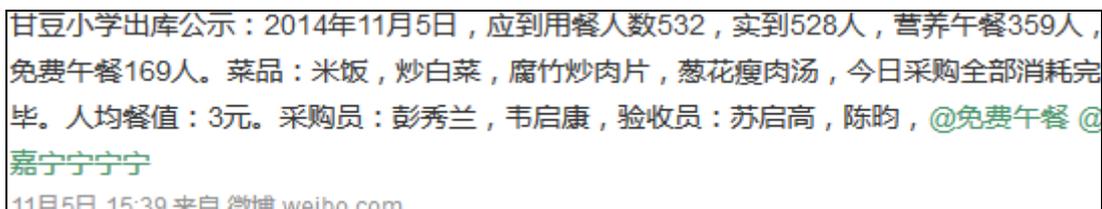


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 甘豆小学项目运行综合评价

表 2: 甘豆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	4.4
质量	20	4.8
管理	25	4.6
财务	25	1.75
调查	10	2.9
五分制总分		3.69
百分制总分		73.8

经各项评估, 甘豆小学项目运行综合评分为 $73.8 - 10 - 10 = 53.8$ 分。

重大问题:

(1) 该校当天微博公示出现捏造食材现象: 当天并没有葱花瘦肉, 但在微博公示中出现了“葱花瘦肉”, 扣 10 分。(见图 5、图 8)(微博公示的是葱花瘦肉汤)

(2) 该校工作人员涉嫌通过做假账、发不实微博, 截留当天食材用于第二天的方式谋取私利: 调查当天微博公示当天所购食材全部消耗完毕, 但是调查者却在冰箱发现剩下猪肉 30 斤左右, 扣 10 分。(调查者当天进校时已是 10:40, 学校在 11:00 开餐, 腐竹炒肉已经分到各班的菜桶里, 且学前班儿童已在用餐了; 案板上还摆放着刚切好的瘦肉大小各一盆、肥肉半盆, 校方解释说是要做给当天村上组织搞卫生的村干部等人吃的)(见图 4、图 5) 2013 年 3 月稽核人员下校后对该校的不良行为已做过警告, 但该校却置若罔闻, 依然我行我素。(见图 6)



图 4 调查者当天拍到的学校剩下的猪肉

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。

甘豆小学入库公示: 2014年11月5日采购: 猪肉83斤=913元, 腐竹10斤=140元, 包心菜160斤=272元, 大蒜5斤×7元=35元, 葱1斤=3元, 大米90斤=207元, 盐酱油等共24元, 合计支出1596元。免费午餐支出516元, 结余44435元。采购员: 彭秀兰, 韦启康, 验收员: 苏启高, 陈昀, @免费午餐 @嘉宁宁宁宁

11月5日 15:40 来自 微博 weibo.com

甘豆小学出库公示: 2014年11月5日, 应到用餐人数532, 实到528人, 营养午餐350人, 免费午餐169人。菜品: 米饭, 炒白菜, 腐竹炒肉片, 葱花瘦肉汤, 今日采购全部消耗完毕。人均餐值: 3元。采购员: 彭秀兰, 韦启康, 验收员: 苏启高, 陈昀, @免费午餐 @嘉宁宁宁宁

11月5日 15:39 来自 微博 weibo.com

图 5 调查当天学校的微博公示

稽核部建议: 从学校执行方面来看, 甘豆小学存在明显问题, 尤其是两点突出: 1、饭菜质量不佳, 3元应该达到什么标准, 稽核人员走过全国大部分开餐学校, 心里都有杆秤, 因此此点没有解释的余地, 必须改进; 2、在实际采购和支出过程中, 不可能达到每餐精准的3元标准, 这样的不真实账目对我们来讲毫无作用, 我们需要的是真实不做假的账目, 请执行部门告知校方。此校为下次广西稽核必检学校。

图 6 2013 年对该校稽核后的建议

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 甘豆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	5	0.25
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	1	0.1
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	1	0.05



		总分	4.4
--	--	----	-----

厨师个人卫生尚好，工作服、工作帽穿戴整齐。调查当天所见大部分学生餐具未消毒；未见有生熟食混合存放现象，未见有腐烂变质食材。

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

“餐具消毒”及“餐前洗手”项各扣除4分，扣分原因为该校大部分学生的餐具未消毒，绝大部分学生餐前没有洗手。



图7 厨房及厨师



图8 食材储存

5.2 饭菜质量

表 4: 甘豆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	3	0.3
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1

		总分	4.8
--	--	----	-----

学校当天菜品是腐竹炒肉、炒白菜和米饭。菜品口味一般，菜品单调。(见图9)调查当天所见教职工在给与学生分餐后再吃饭(和学生吃同样的饭菜)，未见食品中有异物。

“品种数量”项扣2分，扣分原因为菜品单调、味道不够好，造成学生浪费明显。学校几乎天天是白菜、油豆腐、包心菜炒肉等这些老三样。

该校从开餐至今三年来一直存在菜品单调的问题(见图10、图11)，调查者认真查看并统计了该校本学期的入库记录单，除了猪肉和姜、葱、蒜，学校采购是菜品仅有白菜、木耳、包心菜、腐竹、鸭蛋、油豆腐、冬瓜、西红柿，其中采购西红柿的量也很少，加起来不过几十斤。



图9 当天菜品

甘豆村小入库公示: 2012年11月22日采购: 猪后腿肉97斤970元, 油豆腐20斤100元, 大白菜180斤324元, 葱2.5斤10元, 大蒜10斤30元、大米110斤200元, 盐、酱油等共23元, 合计支出1710元, 国家营养餐支出1206元、免费午餐支出504元, 免费午餐结余19618元。采购员: 张小龙、罗靖茹, 验收员: 覃学良

11月23日11:39 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

甘豆小学出库公示: 2012年11月22日, 应用到用餐人数570人, 实到570人, 营养午餐402人, 免费午餐168人, 菜品: 米饭、猪后腿肉、大蒜、油豆腐、炒大白菜, 瘦肉葱花汤 今日采购全部消耗完毕。人均餐值: 3元。采购员: 张小龙、罗靖茹, 验收员: 覃学良

11月23日11:38 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

甘豆村小入库公示: 2012年11月23日采购 鸡肉75斤900元, 肥肉21斤110元, 包心菜180斤324元, 猪后腿肉10斤100元, 大米110斤235元。盐、酱油等共23元, 合计支出1710元, 国家营养餐支出1206元、免费午餐支出504元, 免费午餐结余19114元。采购员: 张小龙、罗靖茹, 验收员: 陈昶

11月23日11:40 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

甘豆小学出库公示: 2012年11月23日, 应到用餐人数570人, 实到568人, 营养午餐168人, 免费午餐166人。菜品: 米饭、鸡肉、炒肥肉、炒包心菜、猪后腿肉, 今日采购全部消耗完毕。人均餐值: 3元。采购员: 张小龙、罗靖茹, 验收员: 陈昶

11月23日11:39 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

图 10 2012 年 11 月稽核人员去该校时的微博截图

学校当日食谱安排为: 米饭、上海青炒猪肉末。调查人员因为工作流程安排不够合理的原因没能吃到当日的学生菜品, 但从当天的菜品加工过程及成品来看, 菜品质量较差。调查人员当日认真观察了当天的菜品加工及制作过程, 发现厨师将猪肉用绞肉机切成肉末, 再将青菜(上海青)也利用绞肉机切成丝, 再下锅混炒, 成品出锅时含大量水分, 与煮出来的菜无异。调查人员从当天学生用餐的情况发现, 相当一部分学生不喜欢吃, 并且浪费明显。



图八 正准备出锅的菜品及孩子们碗里的菜品 图九 这是某年级一个班的浪费量

(3) 建议学校立 **改变学生餐“独菜”现状**, 合理安排菜品, 为孩子们提供营养均衡的优质午餐。

(5) **有 73% 的学生在“最不喜欢吃的菜”一项中选择了“白菜”。**

甘豆村小入库公示: 2013年3月21日采购, 肥肉11斤55元, 后腿肉100斤1100元, 大蒜10斤40元, 葱2.5斤12.5元, 上海青200斤300元, 大米110斤253元, 盐、酱油等共30.5元, 合计支出1791元。免费午餐支出570元, 结余 9050元。采购员: 张小龙、张琰, 验收员: 陈昶

3月21日 15:15 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

甘豆小学出库公示: 2013年3月21日, 应到用餐人数597, 实到592人, 带美午餐407人, 免费午餐190人。菜品: 米饭、后腿肉、炒肥肉、炒上海青 今日采购全部消耗完毕。人均餐值: 3元。采购员: 张小龙、张琰, 验收员: 陈昶

3月21日 15:15 来自专业版微博

转发 | 收藏 | 评论

图 11 2013 年 3 月稽核人员到该校稽核后的陈述截图及微博截图

5.3 执行管理

表 5: 甘豆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	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	4.6

各项扣分原因如下, 有照片或录音为证。

“浪费情况”项扣除 2 分, 扣分原因为学校因菜品单调, 且味道一般, 浪费问题比较突出。(见图 18)



图 12 厨师健康证在有效期内



图 13 设备正常使用



图 14 菜品留样合格



图 15 学生分班级打饭菜



图 16 学生在教室用餐



图 17 有部分学生没用午餐就离开了学校（学校午休时间有三个半小时）



图 18 剩饭菜较多（这是一个班的剩饭菜）

5.4 财务管理

表 6: 甘豆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	0	0
原始凭证	20	1	0.2
入库登记	5	1	0.05
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	1.75

学校虽然现有 34 位老师，但平时绝大部分老师并没有参与采购。学校的财务主要由卢国就老师负责，既管钱又管账（从账本的签字可看出，虽然签了不同的名字，但大都是出自卢国就老师一人之手）。食材是由供货商蒋兆军每天送货上校，食材到校后由不同的老师分组（见图 16）验收。学校近期采购的猪肉为 11 元/斤，大米为 2.3 元/斤。

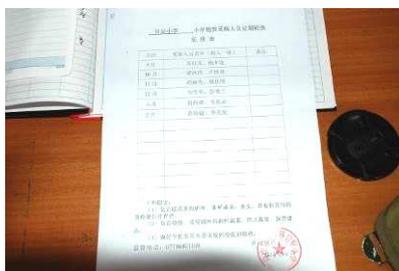


图 19 校方提供的“轮流”采购人员表

各项扣分原因如下，有照片或录音为证。

(1) “钱账分离”及“轮流采购”项各扣除 5 分，原因为学校钱和账都是由卢国就老师一人管理，与供货商打交道的实际上只有卢国就老师一个人，校方出示的轮流采购表只是流于形式。

(2) “原始凭证”、“入库登记”、“出库登记”、“现金日记账”项各扣除 4 分，扣分原因为学校所有的记账都是按中心校要求的（校方如是说）3 元/餐平账，并非按当天发生的事实金额来记账。（见图 20、21、22）



图 20 原始凭证

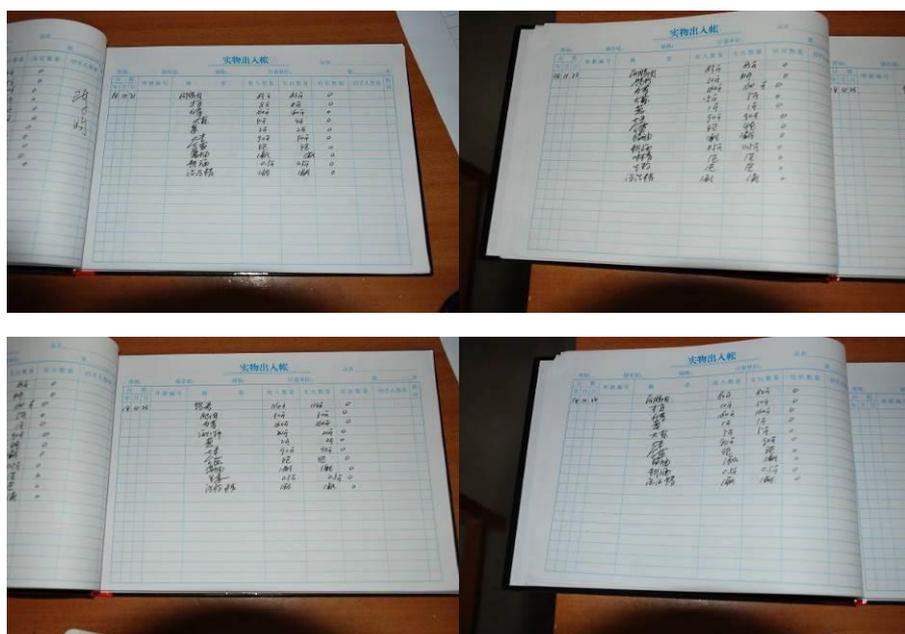


图 21 入、出库登记

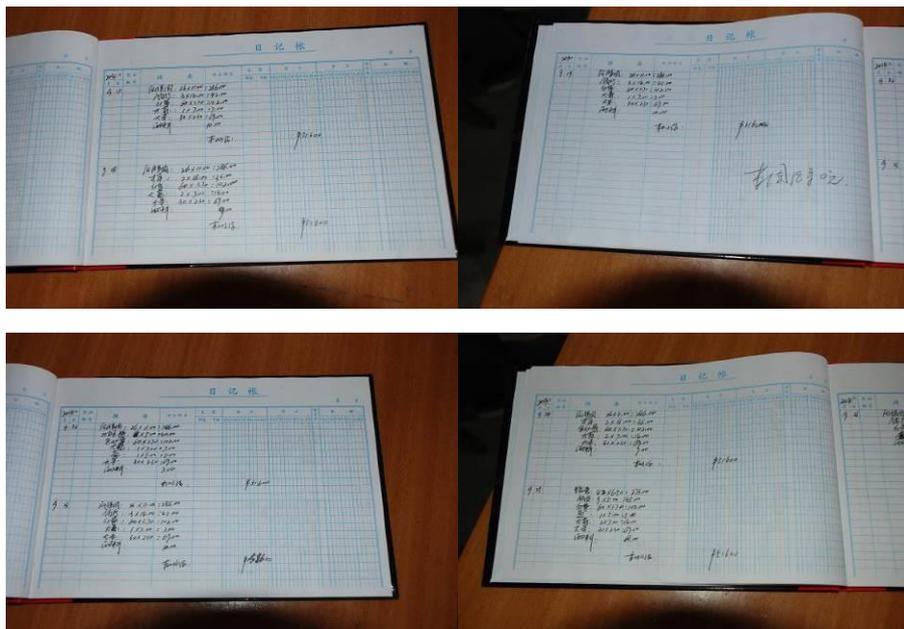


图 22 现金流水账

5.5 学生匿名调查

因学校在中午 11:00 到 14:30 为午休时间，大部分学生回家或在校外活动，当天参与匿名调查的只有该校四、五、六年级的 20 名学生。

表 7: 甘豆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	1	0.05
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	5	0.25
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	3	0.45
		总分	2.9

说明：所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项，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: 甘豆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	15	75%	一般	4	20%	不卫生	1	5%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	17	85%	吃到过	3	15%				0
菜的味道	好吃	4	20%	一般	12	60%	不好吃	4	20%	0
菜是否够吃	够吃	17	85%	有时不够吃	2	10%	天天不够吃	1	5%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	18	90%	有时不熟	2	10%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	17	85%	有时不够吃	3	15%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	18	90%	不可以	2	10%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	1	5%	少	13	65%	多	6	30%	0
能否每天吃到荤菜	能	15	75%	不能	5	25%				0

5.6 执行反馈

(与调查者对话的是该校的校长韦炳才老师。)

(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: 李惠子。有的

(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: 现在是小马。有。

(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: 一周左右联系一次。昨天,关于拨款的事情。

(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。我们有组织学习过。

(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,能及时答复。

(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: 梁嘉宁 2013 年上学期来过。

(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。

6 调查人建议

调查人员对甘豆小学进行调查后,综合各方面情况,发现该校存在的主要问题:

(1) 大部分学生的餐具未消毒、餐前未洗手;

(2) 菜品单调且品味一般;

(3) 学生明显浪费;

(4) 钱、账、采购都是一个人做,没有监督;

(5) 为了平账,所有财务票据都未按实记录;

(6) 微博公示时捏造食材;

(7) 工作人员涉嫌通过做假账、发不实微博、截留当天食材用于第二天的方式谋取私利。



希望校方积极整改以上不足。

7 结论

甘豆小学稽核评分: 53.8分。

调查者认为甘豆小学执行状况很差,菜品单调且饭菜质量差,财务记账不实事求是。建议执行马上跟进,督促学校进行系统整改。

调查者: 阳云

2014年11月9日

稽核部建议: 甘豆小学存在两项重大问题。该报告暂在第二届管委会群进行公示。

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我:

稽核舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush>



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。
	厨工工作服着装	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、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	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