



报告编号	MW/JH[2015]001
报告正文总页数	共 18 页

湖南省怀化市新晃县天堂乡中心小学 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

二零一五年三月二十三日

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。

湖南省怀化市新晃县天堂乡中心小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯、莫剑

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013059

报告日期：2015年3月23日

报告编号：MW/JH [2015]001

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.....	3
4.1 天堂乡中心小学的概况.....	3
4.2 天堂乡中心小学的就餐人数.....	4
4.3 天堂乡中心小学项目运行综合评价.....	5
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	6
5.2 饭菜质量.....	10
5.3 执行管理.....	11
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.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2015年3月,调查人员云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从山西省万荣县出发前往湖南省怀化市新晃县,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

3月14日，调查人员上午从山西省万荣县家乘班车出发至县城，转乘中巴车至运城市，再转乘中巴车至三门峡市，乘高铁至郑州市，转乘火车至湖南省怀化市。

3月15日，调查人员于上午到达怀化火车站搭出租车至高铁站，转乘高铁至新晃县，乘公交车至酒店，夜宿佳程假日酒店。

3月16日，调查人员上午从酒店打出租车至汽车站，乘班车至天堂乡，于10:30到达，对该校进行调查。下午调查结束后，乘班车返回县城汽车站，打出租车至酒店，夜宿佳程假日酒店。

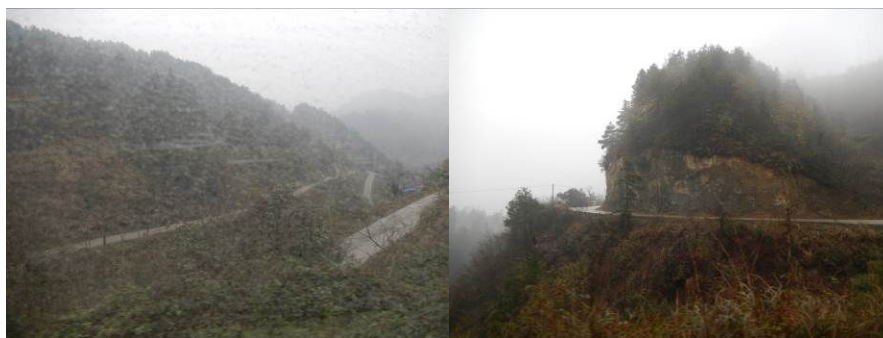


图1 路况组图

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 天堂乡中心小学的概况

新晃侗族自治县，隶属于湖南省怀化市，位于湘西中低山丘陵西部，西接云贵高原，东连芷江，西南北三面与贵州毗邻。天堂乡位于县城西南部，多以高山为主，海拔多为900米以上。

天堂乡中心小学建校于1981年，设小学与初中。1997年建设新校区，分南北两个校区，初中部设在南校区，小学部与幼儿园设在北校区。现校名为天堂乡中心学校，学生大部分为寄宿生，离家较近的学生为走读生，徒步上学。学校距县城45公里，道路为水泥硬化路，虽然山高路陡迂回曲折，但有通往县城的往返班车，交通相对便利。

午餐时间：中午11:30（学前班用午餐），12:20（小学部和初中部用午餐）。

午餐标准：免费午餐3元/人/天（学前班和教职工），国家营养改善计划4元/人元/天（小学部和初中部）。

寄宿生早、晚餐标准：1—4年级3.5元/人/天，5—9年级4元/人/天，用餐模式为刷卡制缴费。

厨师工资：1300元/人/月（免费午餐支付800元/人/月）（学校办公费补助500元/人/月，其中含社保为400元/人/月）。

该校校长：杨起林；副校长：汪维敦；教导主任：杨清福；总务主任：陈远平（兼出纳和报账员）；厨房管理员：穆金向（兼会计）；微博管理：郑月华。

采购人员：采购由穆金向和杨起林主要负责，期间有其他老师陪同，验收人为陈远平和厨师。

采购地点：新晃县城农贸市场，肉的供货商是刘宏伟，有联系电话。

库存食材：大米92袋、面粉15袋、菜籽油25箱（1箱/2大桶）、鸡蛋5箱、老母鸡3箱。

厨房设备：蒸饭车2台、切肉机1台、切菜机1台、磨粉机1台、大冰柜1台（免费午餐配备）、小冰柜3台（1台已报废，1台为免费午餐配备）、消毒柜11台（免费午餐配备）。

该校班级结构与人员分布情况：

幼儿园现有2个年级，2个教学班，学生93人；小学部现有6个年级，7个教学班，



学生 359 人；初中部现有 3 个年级，4 个教学班，共有学生 165 人；

教师 39 人（公办 31 人，其中保安 1 人为公办）、保育员 1 人、小卖部 1 人、厨师 5 人，共有教职工 46 人。



图 2 学校组图

4.2 天堂乡中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 3 月 16 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1: 天堂乡中心小学学生人数统计表

全校	幼儿园部		小学部						初中部			合计		
	中班	大班	一年级	二年级	三年级	四年级		五年级	六年级	七年级			八年级	九年级
						1 班	2 班			1 班	2 班			
应到	38	55	55	62	61	33	33	58	57	29	32	55	49	617
实到	37	55	54	62	61	33	33	56	57	29	31	54	49	611
请假	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	1	1	0	6

调查人员现场见到厨师 5 人，该校教导主任杨清福、总务主任陈远平等提供了全校教职工人数，老师 39 人（公办 31 人，其中保安 1 人为公办）（代课 8 人）、保育员 1 人、小卖部 1 人、厨师 5 人，共有教职工 46 人，调查当日老师请假 1 人。

当日就餐人数：学生 611 人（请假 6 人）+老师 38 人（请假 1 人）+保育员 1 人+小卖部 1 人+厨师 5 人+稽核员 2 人=658 人（稽核员缴餐费 4 元/人）。实际用餐人数与该校微博公示内容完全一致。



新晃县实施农村义务教育学生营养改善计划物品采购单

采购学校: 天堂乡中心小学 2015年3月16日 编号: 10021008

今日菜单: 1. 芹菜炒肉 2. 煮荷包蛋 3. 炒玉米粒 4. 酸菜汤

序号	名称	数量	单价	金额	采购人姓名	采购人签字	供货人姓名	供货人签字
1	芹菜	25	2	50	穆	英		
2	玉米粒	26	5	130				
3	西红柿	18	1.7	30.6	金	林		
4	辣椒	7	2	14				
5	香菜	10	3.8	38	何	元		
6	白肉	60	11	660				
7	鸡蛋	400	0.64	256	1546.6			
8	大米	90	2.1	189				
9	菜籽油	14	6	84				
10	酸菜	15	3	45				

1546.6 @新晃侗族自治县天堂乡学校 weibo.com/u/2979105694

图3 就餐人数的微博截图

4.3 天堂乡中心小学项目运行综合评价

表2: 天堂乡中心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	2.9
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4
调查	10	2.3
五分制总分		3.72
百分制总分		74.4

经各项评估, 天堂乡中心小学项目运行综合评分为 74.4 分。

5 分项问题调查



5.1 卫生项目

表 3: 天堂乡中心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	0	0
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	1	0.1
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	0	0
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	2.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “生熟食存放”取 0 分, 扣分原因为冷藏冰箱储藏的部分食物未采取安全隔离措施, 且生熟食混合存放在一起, 存在一定安全隐患 (附图片)。



图 4 冰箱内生熟食食物储藏组图

(2) “墙面地面卫生”取 3 分, 扣分原因为厨房地面太湿, 且较油腻打滑 (附图片)。



图5 地面卫生组图

(3) “易变质食物保存”取1分,扣分原因为豆角直接储藏在冰柜内已冻伤,且没有采取隔离措施;冰柜冷藏间储藏的牛肉有包装,但没有用时处理好血水(附图片)。



图6 易变质食物储藏组图

(4) “当前储存食材变质腐坏情况”取0分,扣分原因为大约一百多斤土豆轻度发芽,存在一定安全隐患(附图片)。



图7 已发芽的土豆组图

(5) “餐前洗手”取3分,扣分原因为大部分学生餐前洗手,有少量学生没有洗手,存在饮食安全隐患(附图片)。



图 8 学生餐前洗手图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 9 厨工正规着装图



图 10 厨房工作台组图



图 11 工作台生熟食分开组图



图 12 餐具由学生自己清洗后统一存放在食堂的消毒柜内组图



图 13 食材储藏组图



图 14 厨师自制米粉和豆腐组图

5.2 饭菜质量

表 4: 天堂乡中心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

当日菜品为芹菜炒肉、炒玉米籽、煮荷包蛋、酸菜汤，主食为大米饭。



图 15 当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述: 通过品尝当日饭菜, 菜品为三菜一汤, 有肉有蛋, 感觉口味比较可口, 咸淡适中; 通过观察学生用餐全程, 老师组织比较严密, 与学生同餐, 期间还有没吃饱的学生在添加饭菜。但从学生匿名调查情况看, 对饭菜质量反映较弱。

5.3 执行管理

表 5：天堂乡中心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”取 3 分，扣分原因为通过查看前两天的菜品留样基本达标，标签上只有留样时间，没有留样日期；相关留样登记上，留样人签字采用了省略号，且没有学校监督验收人签字（附图片）。

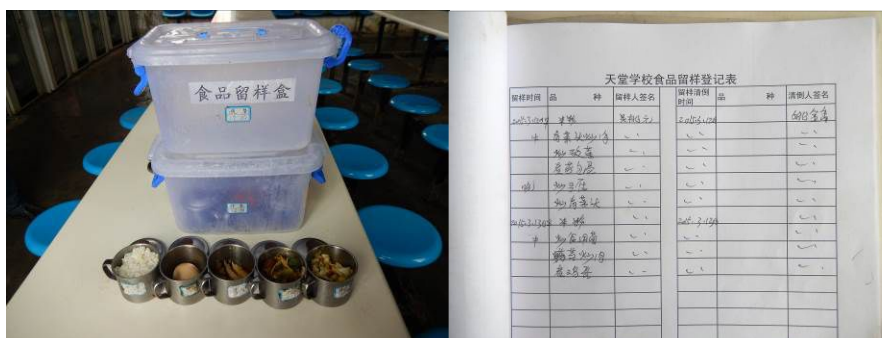


图 16 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 17 厨师健康证图



图 18 纠正后的菜品留样与登记组图



图 19 厨房设备正常使用组图



图 20 井然有序分餐组图



图 21 学生用餐组图



图 22 没吃饱的学生加饭菜组图



图 23 教职工用餐组图



图 24 早、中两餐的剩菜剩饭图

(近七百人用两餐, 从剩菜剩饭情况看, 属正常现象)

5.4 财务管理

表 6: 天堂乡中心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	3	0.6

专人负责	10	5	0.5
		总分	4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

“原始凭证”、“入库登记”、“出库登记”和“现金流水账”各取3分, 扣分原因为账目做的比较详实, 但相关责任人与监督人签字不全, 部分账目没有签字(附图片)。

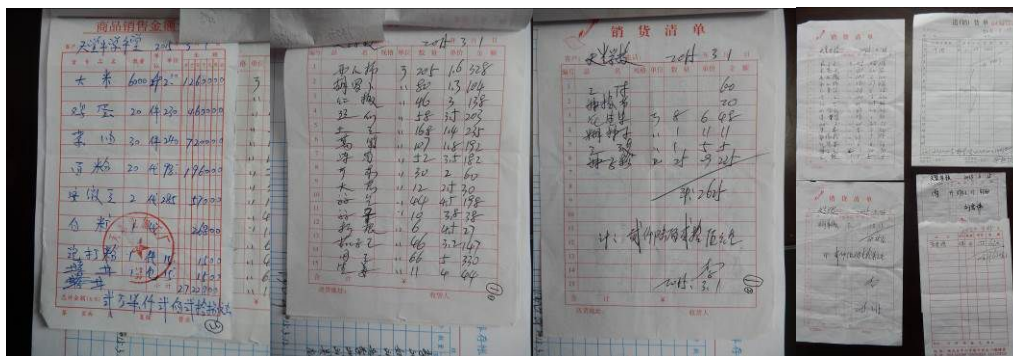


图 25 原始凭证组图



图 26 入、出库登记组图



图 27 采购台账组图



图 28 现金流水账图

5.5 学生匿名调查

调查人员对天堂乡中心小学的小学部六年级、初中部七年级(2)班共 88 名学生进行匿名调查, 占全校学生总人数 617 人的 14.3%。

表 7: 天堂乡中心小学匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	1	0.15
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	3	0.45
		总分	2.3

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: 天堂乡中心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	16	18.2%	一般	51	58%	不卫生	21	23.8%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	19	21.6%	吃到过	69	78.4%				0
菜的味道	好吃	8	9.1%	一般	71	80.7%	不好吃	9	10.2%	0
菜是否够吃	够吃	42	47.7%	有时不够吃	41	46.6%	天天不够吃	5	5.7%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	45	51.1%	有时不熟	42	47.7%	经常不熟	1	1.2%	0
饭是否够吃	够吃	63	71.6%	有时不够吃	25	28.4%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	83	94.3%	不可以	5	5.7%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	6	6.8%	少	77	87.5%	多	5	5.7%	0
能否每天吃到荤菜	能	46	52.3%	不能	42	47.7%				0

关于学生的匿名调查情况,调查人员通过与师生共同用餐,观察学生用餐全过程,经过品尝饭菜,口味还是比较可口,感觉饭菜的质量还是不错的,菜品为三菜一汤,有肉有蛋。但学生调查情况反映较弱,希望校方在以后的工作中精益求精,饭菜方面多征求学生的意见,开展好免费午餐。评分结果只是工作中的参考意见,我们调查人员会对学校的付出和同学们的反馈情况做出客观的总结。

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?目前其与贵校还有联系吗?

答: 申请人不详。

(2) 贵校的免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁?有他最新的联系方式吗?



答: 对接人原来是莫剑, 现在是兰小晚, 有电话和 QQ。

(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: 经常联系, 最近一次是上周五, 主要沟通了贫困生资助情况。

(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, 看过, 并由穆老师组织厨师学习。

(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, 及时答复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候? 当时主要是来干什么?

答: 莫剑 2014 年下学期来过, 兰小晚没来过。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或者建议?

答: 无意见, 学校感觉挺好。

6 调查人建议

调查人员对天堂乡中心小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校做好食材储藏, 保障学生用餐的绝对安全。
- (2) 建议该校按免费午餐相关制度严格做好菜品留样和相关登记, 及监督工作。
- (3) 建议该校在食堂管理工作上按免费午餐相关制度严格落实好原始凭证、出入库登记和现金流水账记录, 明确责任分工, 相关人员做好监督审核。
- (4) 建议该校关注学生的饮食情况, 科学管理, 合理配餐。

7 结论

天堂乡中心小学稽核评分: 74.4 分。

调查人员认为, 该校在本次稽核调查中, 在饭菜质量和执行管理方面还是比较好, 对在校教职工的努力表示感谢! 同时存在不可忽视的问题: 一是在食材储藏方面还存在一定安全隐患; 二是学生普遍对免费午餐的开展反映较差。请校方引起高度重视, 为大



山深处的孩子能有来之不易的饱饭多做贡献，同时来接受社会各届的监督！

调查人员：云柯

2015年3月23日

稽核部建议：天堂乡中心小学项目执行情况较好。该校在厨房操作间的规范操作、菜品花样、就餐秩序、储藏间管理、原始凭证管理等方面的工作都值得肯定。请校方就本次现场调查发现的肉、土豆等食材安全、菜品留样的规范、厨房卫生和食材出入库管理等问题，完善管理细节。并希望能重视学生对饭菜满意度不高的问题，给予积极改善。

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：

@免午舟乙 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
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