



报告编号	MW/JH[2015]044
报告正文总页数	共 14 页

四川宜宾市兴文县石海镇川堰小学 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

二零一五年五月十七日

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。

四川宜宾市兴文县石海镇川堰小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2014003

报告日期：2015 年 5 月 17 日

报告编号：MW/JH[2015]044

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 石海镇川堰小学的概况.....	3
4.2 石海镇川堰小学的就餐人数.....	4
4.3 石海镇川堰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.....	5
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	10
5.5 学生匿名调查.....	11
5.6 执行反馈.....	13
6 调查人建议.....	13
7 结论.....	14
附件 1. 各项评分标准.....	15
附件 2. 重大问题一览表.....	19

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 5 月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从成都市出发前往四川省宜宾市兴文县三所学校进行开餐情况突击,分别为:共和苗圃希望小学、川堰小学、文家村小学,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

5月12日上午,调查人从成都市出发,在成都市东汽车站乘大巴到宜宾市兴文县客运站(约5小时),宿兴文县客运站附近凯丰快捷酒店。5月13日完成对共和苗圃希望小学的突击检查后,于5月14日对石海镇川堰小学进行了突击检查。

5月14日,从宾馆步行至兴文客运站,乘8:34小巴前往川堰,约9:50到达川堰,由于到达时间较早,因此在学校附近停留至10:40进校检查,调查结束后乘小巴返回兴文县。相关费用:兴文县城到川堰小巴往返共24元。



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

智能手机一台,笔记本电脑一台。



4 学校现状及评价

4.1 石海镇川堰小学概况

石海镇川堰小学位于四川省宜宾市兴文县，兴文县位于四川盆地南缘，川滇黔结合部，历史悠久，农业发达，自然资源较为丰富。县内多民族杂居，以汉族为主，有苗、回、藏、满等 17 个少数民族。前往该校可以从兴文汽车站搭乘班车直接到达川堰小学路口，整个交通为路况良好的盘山公路。

石海镇川堰小学校长：李晓玲（负责财务工作）；微博和出入库记录由黄雪妹老师负责；入库和出库验收由值周老师负责。

石海镇川堰小学为营改餐合作学校，该校分两个校区，一个是调查人此次调查的川堰小学（以下称川堰教学点），另一个是位于学校约 10 分钟车程的大雪希望小学（以下称分校），该校川堰教学点共有七个年级：学前班、一年级至六年级，各 1 个教学班，共计 7 个，学生 161 人，其中学前班为 37 人；分校共有 2 个年级：学前班和三年级各 1 个班，共计 2 个，学生 37 人，其中学前班 23 人。两个校区共计在校教师 9 人（含分校 2 人），厨师 2 人。学校中午 12:30 开餐。两个午餐由川堰教学点厨房提供，每天中午由该校于老师开车将分好的午餐送至分校。



图 2 学校组图

4.2 石海镇川堰小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 5 月 14 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 石海镇川堰小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	学前班分校	三年级分校	合计
应到	37	14	21	15	17	30	27	23	14	198
实到	36	14	21	15	17	30	27	22	13	195
请假	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3

由于调查时间限制没能对分校人数进行核实, 分校人数由该校电话联系老师后提供。

调查人现场见到厨师 2 人, 老师 7 人 (不含分校 2 位老师)。

当日就餐人数: 学生 193 人 (川堰教学点一、三年级各有 1 个学生不在校用午餐) + 教职工 11 人 + 调查人 1 人 = 205 人 (调查工作人员缴餐费 5 元), 与微博公示人数差 1 人, 原因是未公示调查人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 石海镇川堰小学项目运行综合评价

表 2: 石海镇川堰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	4.1
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	2.7
调查	10	3.2
五分制总分		4
百分制总分		80

经各项评估, 石海镇川堰小学项目运行综合评分为 80 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于川堰教学点一侧学生食堂的最里面, 调查人到校后, 首先查看了厨房, 看到两位厨师正在备餐, 着工作服, 但有一人未着工作帽。灶台比较干净; 由于正在备餐, 因此操作台很乱, 食材散落到处都是, 卫生尚可; 地面卫生一般。该校食材储存于厨房一角的储藏间内, 分类储存, 采光、通风条件良好, 但是储藏间整体卫生情况一般, 在油桶附近有很多小飞虫。

该校食材在兴堰和兴文县城定点采购, 由供应商配送, 肉类每天在兴堰采购, 青菜在兴堰一次采购一周的量, 偶尔进行二次采购, 油、干菜等在兴文县城采购。

学生餐前洗手环节, 位于学校食堂门前有一排供学生洗手的水龙头, 调查者现场看到大部分孩子会认真洗手。用餐完毕厨师会统一清洗学生的餐具, 清洗干净后放入消毒柜中, 该校餐具一般隔天进行一次消毒, 每两天用沸水进行一次消毒, 相关记录完整。



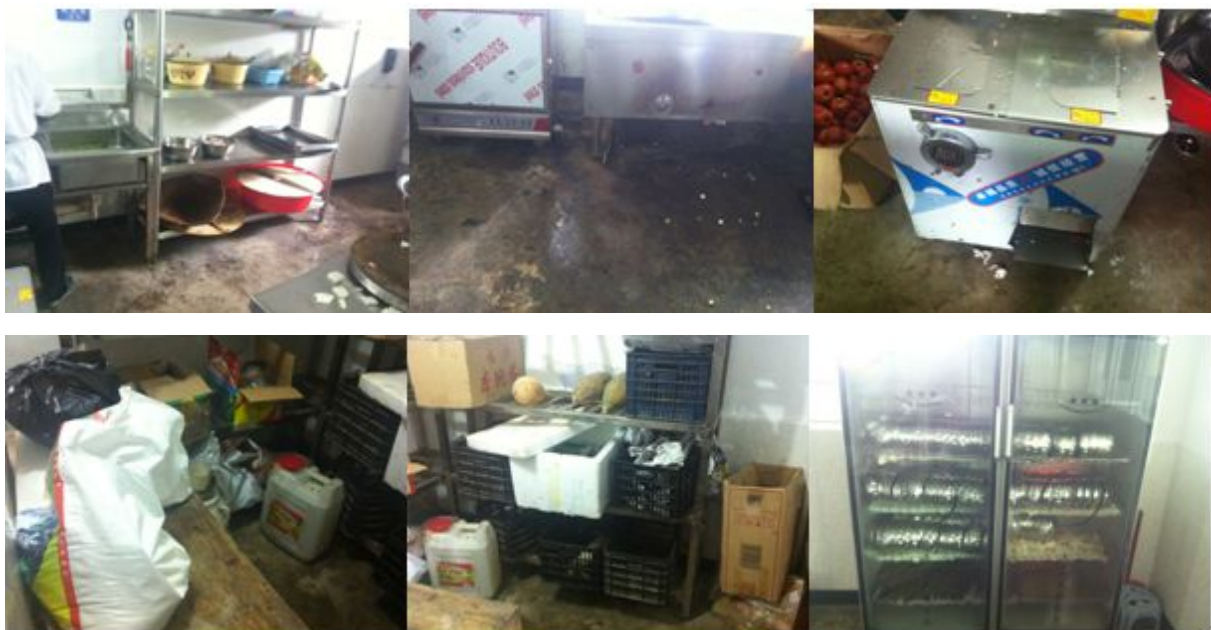


图 4 厨房和食材储藏间情况组图

表 3: 石海镇川堰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	3	0.15
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	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
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	5	0.25
		总分	4.1

扣分原因:

- (1) “厨工头部”项得 3 分，原因是备餐期间有一位厨师未戴工作帽。
- (2) “厨工手部”项得 3 分，原因是厨师手指甲有明显污渍，且戴有戒指。（如图 5）

(3) “厨房工作台”项得 3 分, 原因是虽然为备餐时间, 但是工作台上食材散落到处都是。(如图 6)

(4) “墙面和地面”项得 1 分, 原因是厨房地面角落位置卫生一般, 位于灶台处的墙面污渍明显。(如图 7)

(5) “食材储藏”项得 1 分, 原因是储藏食材的房间卫生一般, 有很多小飞虫, 物品整洁度一般。(如图 8)



图 5 厨师手部



图 6 工作台



图 7 地面和墙面卫生



图 8 储藏间情况

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 番茄肉片、炒黄瓜、白油萝卜、酸菜汤和米饭。调查人与老师、学生共餐, 感觉饭菜口感尚可。查阅该校本学期开学至今的微博, 可以看出学校

在开餐工作方面比较用心,近两周开餐食材有:肉、番茄、黄瓜、萝卜、木耳、豆腐皮、酸菜、豌豆、土豆、付瓜、豆腐、白菜、花菜、海带等,品种丰富。

表 4: 石海镇川堰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



图 9 开餐当日菜品

5.3 执行管理

调查人在厨房及消洗间查看了该校的冰箱和消毒柜等设备,均使用正常。现场查看学校留样和记录,留样规范、记录完整,但是用于储存留样的冰箱卫生一般。调查人观察了学生的整个用餐过程,未发现学生有明显浪费。

该校的就餐情况是,川堰教学点全部学生在食堂就餐,分校由厨师将午餐分好,由老师开车送到分校,在分校就餐。川堰教学点就餐情况是,学前班约在 12:10 左右先用餐,由于三年级负责于老师要为分校送餐,因此三年级在 12.: 20 左右先就餐,其他年级于 12:30 下课后就餐,学生进入食堂后能够自觉排队,整个就餐过程秩序较好。



图 10 厨师健康证

表 5: 石海镇川堰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	5	1
		总分	5



图 11 学生用餐情况组图



图 12 留样和记录

5.4 财务管理

该校采取定点采购,除肉类每天采购外,其他食材采取每周采购一次的方式,偶尔进行二次采购。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《入库登记》、《出库登记》和《现金流水账》,但现场未见原始凭证。

据该校李校长介绍,3、4月份的采购原始凭证已经上交到教育局用作营改餐餐费报销,五月份还没有请供应商提供。

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,但五月份采购信息尚未进行登记。整个过程虽然没有看到原始凭证,但是结合记录和微博,真实度较高。

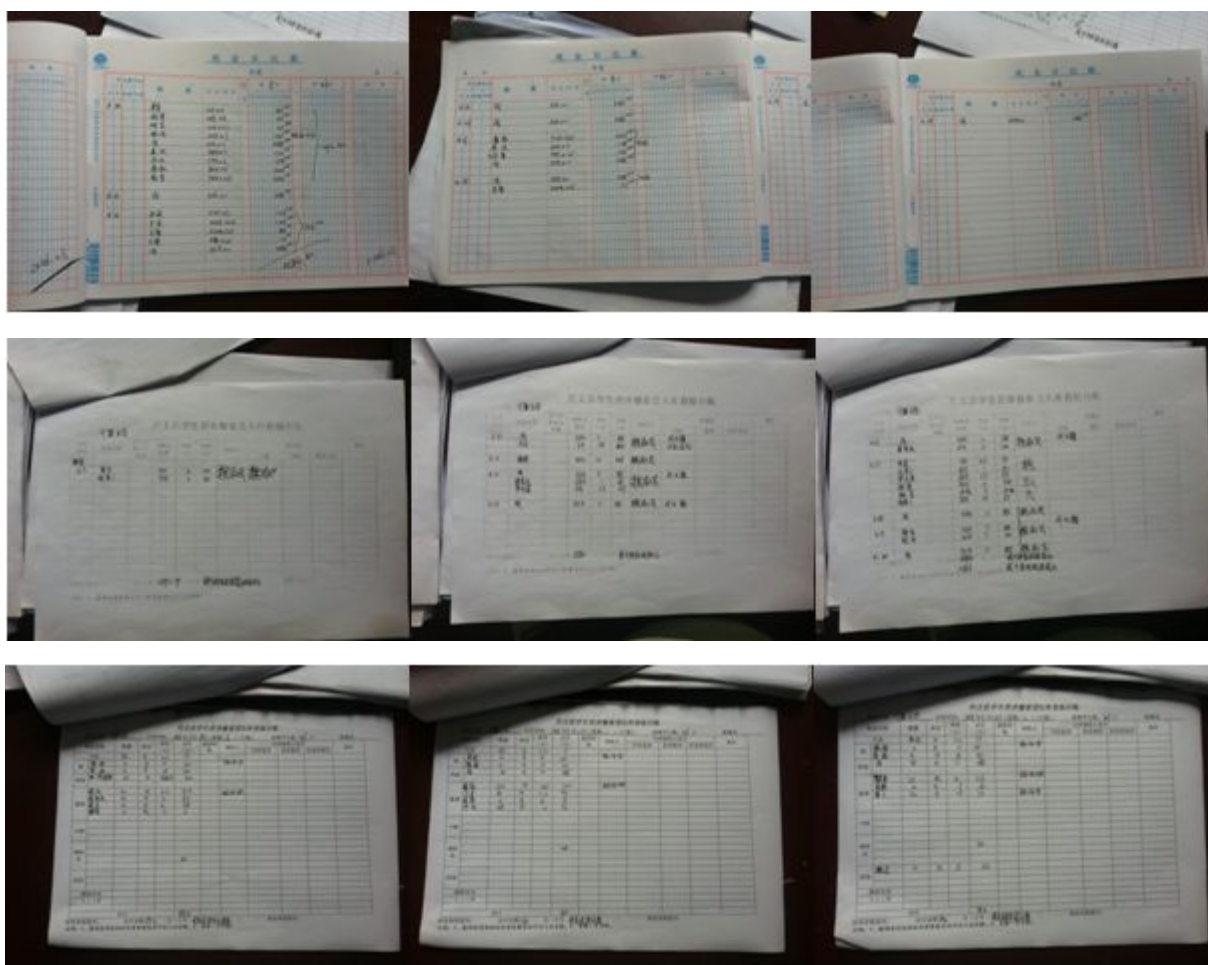


图 13 相关记录组图

表 6: 石海镇川堰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	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
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	2.7

扣分原因:

- (1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是现金和账目均由校长一人负责。
- (2) “原始凭证”项得 1 分, 原因是现场未见原始凭证。
- (3) “入库登记”项得 3 分, 原因是入库登记表中供货商信息不完整。
- (4) “现金流水账”项得 3 分, 原因是现金流水账只记录到 4 月份, 五月份未记账。

5.5 学生匿名调查

该校共有五个年级, 调查人选择五年级 30 名学生和六年级 27 名学生, 共计 57 人进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 石海镇川堰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	3	0.15
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	3.2

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: 石海镇川堰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	50	87.7%	一般	6	10.5%	不卫生	1	1.8%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	45	81.8%	吃到过	10	18.2%				3.5%
菜的味道	好吃	36	64.2%	一般	19	34.0%	不好吃	1	1.8%	1.8%
菜是否够吃	够吃	36	64.3%	有时不够吃	20	35.7%	天天不够吃	0	0	1.8%
饭是否蒸熟	每天都熟了	51	89.5%	有时不熟	6	10.5%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	46	80.7%	有时不够吃	11	19.3%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	57	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	7	12.3%	少	45	79.0%	多	5	8.7%	0
能否每天吃到荤菜	能	51	98.5%	不能	6	10.5%				0

关于学校匿名调查情况, 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, 感觉菜的质量还是不错的, 调查当日学校用餐为番茄肉片、炒黄瓜、白油萝卜、酸菜汤和米饭。学生调查一般, 调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。



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? 目前其和贵校还有联系吗?

答: 曾世乾; 还会联系。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁? 有其最新的联系方式吗?

答: 对接志愿者是黄琴, 工作人员是执行部的, QQ 名月光一刀; 有对接志愿者的联系方式, 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? 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: 平时都会联系, 上一次是五一前, 提醒学校发布放假的微博。

(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: 说了, 每学期都在说, 传了资料, 都打印出来了。

(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: 会主动联系, 上一次问问题不让我挂电话, 马上就回复了, 态度都非常好。

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

答: 开餐之后没有人来过。

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

答: 没有意见, 觉得他们指导的非常到位很及时, 很佩服他们的这种精神。

6 调查人建议

调查人员对石海镇川堰小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校厨师在整个备餐过程中佩戴帽子, 注意个人卫生, 不要佩戴戒指;
- (2) 建议学校整理一下食材储藏间, 包括卫生、物品摆放、防蚊蝇、防虫等;
- (3) 建议学校完善入库记录表, 将供应商的相关信息填写完整, 同时如果学校条件允许建议钱账可以分开管理;
- (4) 食材采购凭证建议校方与供应商协调采取三联式凭证, 便于存档;



(5) 建议学校每天对餐具进行消毒, 并做好相关记录;

(6) 建议学校对厨房进行清扫、清洁, 争取不留死角。

7 结论

石海镇川堰小学稽核评分: 80 分。

调查人员认为, 石海镇川堰小学午餐整体运行情况良好, 虽然此次调查由于时间有限没能对分校进行现场调查, 但是通过与校长的交流感觉信息真实; 学校设立了值周老师来管理食堂的制度, 让所有老师参与都能够到开餐工作中, 为学生午餐保驾护航, 感谢老师们的辛勤付出; 希望学校能够在厨房卫生、食堂卫生、储藏间卫生、冰箱卫生等方面多多用心, 为学生提供安全、美味的午餐。

调查人: 高鑫

2015 年 5 月 17 日

稽核部建议: 川堰小学项目执行情况较好。该校在餐前洗手、餐具消毒、分餐秩序、节约教育、菜品留样、食材出入库管理等方面的工作值得肯定。但该校在厨房卫生、储藏间卫生、厨师卫生、原始凭证的管理、现金账目的及时性、学生综合满意度等方面的工作还存在完善和提升的空间, 请校方结合本次现场调查的情况及时进行整改。

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	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

