报告编号	MW/JH[2015]047
报告正文总页数	共 18 页

四川省雅安市芦山县国张中学
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

二零一五年五月二十日

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。

四川省雅安市芦山县国张中学
免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员： 云柯

报告编写：云柯

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013042

报告日期：2015 年 5 月 20 日

报告编号：MW/JH [2015]047

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 芦山县国张中学的概况.....3

4.2 芦山县国张中学的就餐人数.....4

4.3 芦山县国张中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.....9

5.3 执行管理.....10

5.4 财务管理.....13

5.5 学生匿名调.....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，稽核团队暗访突查。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，调查人云柯接受免费午餐基金稽核部的委托，从湖南长沙出发前往四川省芦山县、汉源县、昭觉县、宾县、珙县，对正在开餐的学校，进行开餐情况突查，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 11 日晚 18 时，调查人从湖南省长沙市家乘出租车至黄花国际机场，20：15 乘飞机至成都，22：05 到达双流机场，乘公交车至蓝天立交桥站，乘出租车至石羊场汽车站，夜宿凯仁旅店。5 月 12 日上午，调查人员乘班车至芦山县，夜宿龙腾酒店。

5 月 13 日，调查人员步行到达国张中学，于 10：00 对该校进行调查。下午调查结束后，13：30 离校，乘邛崃方向的班车至雅安市多营，乘公交车至货运站步行 5 分钟至西门汽车站，乘班车至汉源县九襄镇，夜宿静逸酒店。

图 1　路况图

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，智能手机一部。

4 学校现状及评价

4.1 芦山县国张中学的概况

芦山县，隶属于雅安市，位于四川盆地西缘，雅安市东北部，青衣江上游，是5·12汶川地震、4·20芦山地震重灾县。

芦山县国张中学建校于1994年，属民建公办学校，由民营企业家竹国张先生投资600万元建校，校名为芦山县国张中学，1995年8月正式开始招生。原址在清仁乡小板桥村，2013年4·20芦山地震中被毁，9月搬至县城，借用芦山中学的板房使用至今。2014年11月由台湾慈善慈济事业基金会投资4700万元援建,在芦阳镇罗家河教育园区选址建设新校园，预计于2015年9月投入使用。学生寄宿生997人，走读生253人，最远距校2公里。学校在县城街上，交通非常便利。

用餐时间：早餐7：10，午餐12：00，晚餐17：35（学校封闭式管理，全体师生一日三餐都在学校）。

午餐标准：6元/人/天，其中免费午餐4元/人/天（全体师生），自费2元/人/天（全体师生）。

早、晚餐标准：早餐3元/人/天、晚餐6元/人/天（全体师生均自费）。

厨师工资：厨师3000元/人/月，小工1800元/人/月（免费午餐支付12人，800元/人/月），其余厨师工资和补助由学校支付。

该校校长陈德蓉；后勤主任：苟德君；学校会计：杨芳；报账员张崇一，负责出纳工作；食堂管理员张维兵，负责免费午餐会计和微博管理工作；厨师长：杨明霞、陈忠艳负责食堂进出货管理和分配厨师工作。

采购人员：采购由张维兵和张崇一负责，验收人为陈忠艳。

采购地点：芦山县城农贸市场，肉的供货商是竹青文，有联系电话。

库存食材：大米114袋、面粉36袋、菜籽油1桶（当地自己加工酿制油，50斤/桶）、鸡蛋139斤。

厨房设备：爱心机构捐赠的设备[大冰柜2台、消毒柜2台（已坏）、切菜机1台（上周已坏，此前维修过多次）、土豆脱皮机1台、蒸饭车3台（1台已坏）、和面机1台（已坏）、热水机1台，学校自购设备：饮水机1台、冰箱1台、和面机1台（捐赠的坏了之后自购的）。

学校现有 3 个年级、24 个教学班，为七至九年级，共有学生 1250 人。

学校现有教职工 98 人，其中教师 75 人，生活老师 6 人。

图 2　学校组图一（现校区）

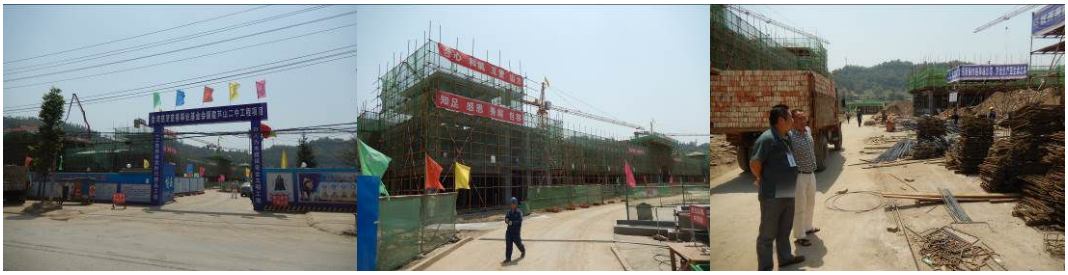

图 3　学校组图二（正在建设的新校区）

4.2 芦山县国张中学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 5 月 13 日，经突击检查，芦山县国张中学学生人数如下：

表 1：芦山县国张中学学生人数统计表

年级	七年级								八年级								九年级								合计
班次	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
应到	63	68	66	64	60	61	42	44	51	49	51	54	50	55	54	50	54	54	51	46	38	42	39	44	1250
实到	63	68	66	64	60	61	42	44	51	49	51	54	49	55	54	49	54	54	50	46	37	42	39	43	1245
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	5

调查人员现场见到厨师 13 人，该校李树昆副校长和张维兵老师提供了全校教职工人数，教师 75 人、生活老师 6 人、门卫 4 人、厨师 13 人，共 98 人。调查当日陈校长与 2 名老师请假。

当日就餐人数：学生 1245 人（请假 5 人）+老师 72 人（请假 3 人）+生活老师 6 人+门卫 4 人 +厨师 13 人+稽核员 1 人=1341 人（稽核员缴餐费 4 元）。实际用餐人数与该校微博公示内容完全一致。

图 4　就餐人数的微博截图

4.3 芦山县国张中学项目运行综合评价

表 2：芦山县国张中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	3.7
质量	20	5
管理	25	3.4
财务	25	4.6
调查	10	2.65
五分制总分		3.87
百分制总分		77.4

经各项评估，芦山县国张中学项目运行综合评分为 77.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3：芦山县国张中学卫生项目评分表

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	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	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	3.7

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

（1）“厨工头部卫生”取 3 分，扣分原因为少部分厨师在配餐过程中，没有戴工作帽，但头发比较干净（附图片）。

图 5　厨师头部卫生组图

（2）“厨工手部卫生”取 3 分，扣分原因为部分厨师指甲有明显污渍；有 1 名厨师的食指于调查当日刚受伤，虽用创可贴包裹，但未采用相关隔离措施（附图片）。

图 6　厨师手部卫生图

（3）“墙面地面卫生”取 3 分，扣分原因为操作间内地面积水较多。（附图片）

图 7　地面卫生组图

（4）“易变质食物保存”取 1 分，扣分原因为冰柜和冰箱储藏的部分食物没有采取安全隔离措施。（附图片）

图 8　冰柜内没有采取隔离措施的食物储藏组图

（5）“餐具消毒”取 1 分，扣分原因为学生餐具均由自己清洗后存放在教室课桌内，没有采取任何隔离措施，存在一定安全隐患（附图片）。

图 9　学生餐具清洗与存放组图

（6）“餐前洗手”取 1 分，扣分原因为大多数学生餐前均不洗手。校方回应：当地人没有餐前洗手习惯，学校也未做强制要求，之前也没有相关人员指出过（附图片）。

图 10　餐前少数学生自行洗手组图

学校卫生项目优秀方面的图片：

图 11　厨工正规着装组图

图 12　厨房工作台组图

图 13　工作台生熟食分开组图

图 14　冰箱内的易变质食物储藏组图

图 15　食材储藏组图

5.2 饭菜质量

表 4：芦山县国张中学饭菜质量评分表

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

当日菜品为蒜苔炒肉丝、笋丝炒肉、炒节节瓜、炒粉条、四季豆和胡萝卜炖排骨，主食为大米饭。

图 16　当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述：

通过品尝当日饭菜，菜品为四菜一汤，三肉二素，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，由值班老师广播通知各班分批到食堂领餐；全体老师与学生同餐，分餐比较科学，学生根据自己的饭量给餐具内自行装好米饭，厨师根据学生的喜好点选进行分发菜品；从学生匿名调查情况看，对饭菜质量满意度反映不高，调查人员认为学校有上千人用餐，管理有一定难度，从观察用餐过程和调查情况看，大部分学生认为还可以，学生的反映也比较客观真实。

5.3 执行管理

表 5：芦山县国张中学执行管理评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
健康证	10	0	0
设备维护	10	0	0
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	3.4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

（1）“健康证”取 0 分，扣分原因为 8 名厨师的健康证是合格的，另外 5 名厨师的健康证刚过期，新证正在办理中（附图片）。

图 17　厨师健康证组图

（2）“设备维护”取 0 分，扣分原因为捐赠的部分设备已坏，没有及时上报对接人和做好善后处理。目前已坏的消毒柜当货柜在放一些杂物（附图片）。

图 18　厨房已坏的设备图

（3）“菜品留样”取 3 分，扣分原因为通过查看前两天的菜品留样不达标，留样不全，视为无效；留样标签上只有日期，没有留样具体时间和菜品名称；相关留样登记上，有留样人签字，但没有学校监督验收人签字（附图片）。

图 19　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 20　纠正后的菜品留样与登记组图

图 21　厨房设备正常使用组图

图 22　学生领餐、用餐情况组图

（科学分餐：学生根据自己的饭量给餐具内装好米饭，厨师根据学生的喜好点选进行分发菜品）

图 23　教职工用餐组图

图 24　餐后的剩菜剩饭图

（一千三百多人用餐后，仅半桶剩菜剩饭，取决于学校科学合理分餐）

5.4 财务管理

表 6：芦山县国张中学财务管理评分表

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	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.6

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

“原始凭证”取 3 分，扣分原因为有采购员和供货商签字，没有监督人签字，部分

单据上没有供货商联系电话（附图片）。

图 25　原始凭证组图

学校财务管理项目优秀方面的图片：

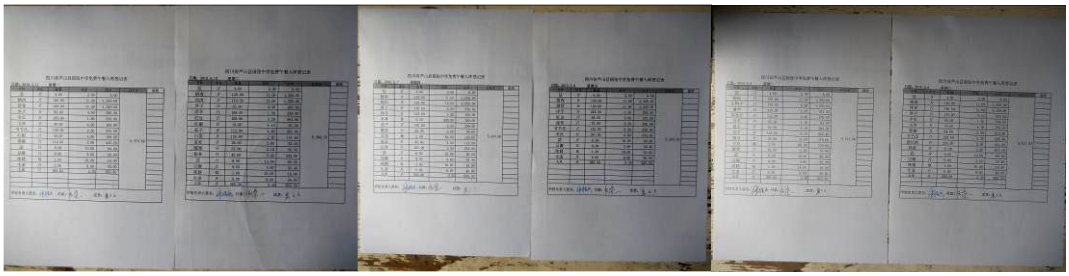

图 26　入库登记组图

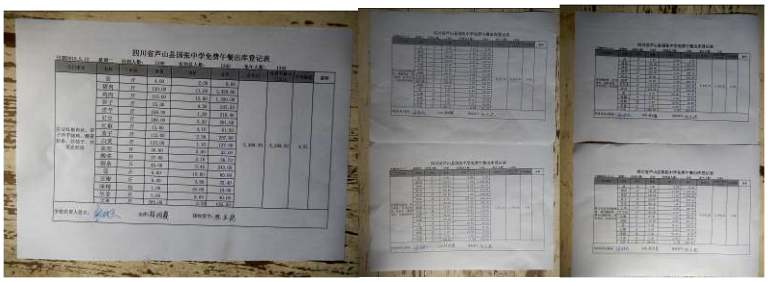

图 27　出库登记组图

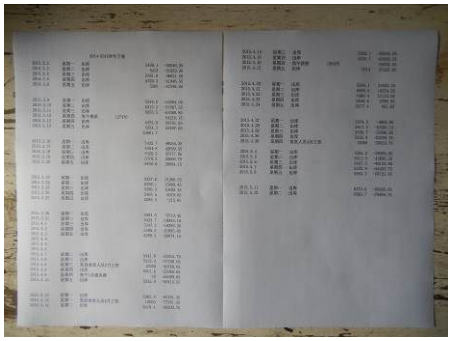

图 28　现金流水账图

5.5 学生匿名调

调查人员对芦山县国张中学的九年级（6）班和（8）班共 79 名学生进行匿名调查，占全校学生总人数 1250 人的 6.3%。

表 7：芦山县国张中学匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	0	0
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	5	0.75
		总分	2.65

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：芦山县国张中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	41	51.9%	一般	37	46.8%	不卫生	1	1.3%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	31	39.2%	吃到过	48	60.8%				0
菜的味道	好吃	27	34.2%	一般	50	63.3%	不好吃	2	2.5%	0

菜是否够吃	够吃	41	51.9%	有时不够吃	35	44.3%	天天不够吃	3	3.8	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	60	75.9%	有时不熟	19	24.1%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	70	88.6%	有时不够吃	8	10.1%	天天不够吃	0	0	1.3%
饭不够是否可以添	可以	73	92.4%	不可以	6	7.6%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	15	19%	少	64	81%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	77	97.5%	不能	2	2.5%				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，菜品为四菜一汤，三肉二素，感觉口味比较可口，咸淡适中。从学生匿名调查情况看，对饭菜质量和卫生状况反映较弱，虽每天的菜品不能达到每个人都很可口，但在上千人的学校大部分学生认为还可以。通过调查人员观察食堂配餐与学生用餐的情况，证明学生反映的情况比较真实。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学生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？目前其和贵校还有联系吗？

答：教育局和青年基金会成员。

（2）贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有他最新联系方式吗？

答：对接人是马恩侠、何青松，有 QQ。

（3）对接志愿者（或工作人员）一般多长联系你们一次呢？最近一次联系你们是大概是什么时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：半个月联系一次，最近一次是本周一，主要沟通学校开餐情况和账目问题。

（4）对接志愿者（或工作人员）在学校开餐前，是否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，并发有文件，每学期都学习。

（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，不能解决的解决好后答复。

（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：马恩侠没来过，何青松上学期来过，主要看执行情况。

（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：无意见，建议能按时拨款，学校先后出现拨款迟缓的情况。

6 调查人建议

调查人员对芦山县国张中学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

（1）建议该校严格厨师着装，做好个人和食堂卫生工作。

（2）建议该校对食材储藏严格采取隔离措施，保障学生用餐的安全。

（3）建议该校对学生餐具做好消毒卫生工作，妥善隔离存放。

（4）建议该校在条件允许的情况下，让学生做好餐前洗手。

（5）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。

（6）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的相关签字和监督，明确责任分工。

7 结论

芦山县国张中学稽核评分：77.4 分。

调查人员认为，该校在本次稽核调查中，有上千人的大学校在饭菜质量和财务管理方面还是可以的，尤其是采取科学分餐，有效的减少浪费问题，对在校教职工的努力表示感谢！同时在卫生和管理细节方面还存在一些问题和漏洞，请校方引起高度重视，同时来接受社会各届的全面监督！

调查人员：云柯

2015 年 5 月 20 日

稽核部建议：国张中学项目执行情况较好。就本次现场调查发现的菜品留样登记标准、餐具消毒、厨房个别卫生问题、厨师卫生监督、食材储藏等问题，请校方及时进行整改完善。该校作为芦山震后，免费午餐项目支持的学校，从开餐伊始，陈德蓉校长和广大教职员工就对项目给予了极大的支持，对学生的安全用餐工作也倾注很多。在此，谨代表基金监督中心表示感谢。由于该校用餐人数过千人、一日供三餐、资金来源不一等等管理上确实存在很多难度。请执行团队伙伴多关注该校，为该校继续提升项目执行水平尽责尽力尽心。

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	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。

理		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
教师要求学生对免费午餐撒谎，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