



报告编号	MW/JH[2015]050
报告正文总页数	共 16 页

四川省雅安市汉源县大堰乡中心校 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

二零一五年五月二十四日

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。

四川省雅安市汉源县大堰乡中心校

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：2014009

报告日期：2015年5月24日

报告编号：MW/JH [2015]050

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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 大堰乡中心校的概况.....	3
4.2 大堰乡中心校的就餐人数.....	4
4.3 大堰乡中心校项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	8
5.3 执行管理.....	9
5.4 财务管理.....	11
5.5 学生匿名调.....	13
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	15
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	17
附件 2. 重大问题一览表.....	21

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,凉山州昭觉县,宜宾市宾县、珙县,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

5月11日晚18点,调查人从湖南省长沙黄花国际机场,乘20:15航班至成都,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10:40,调查人员乘班车至芦山县,夜宿龙腾酒店。

5月13日,调查人员步行到国张中学,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。

5月14日早8点,调查人从九襄汽车站乘班车至宜东镇海亭村,10点进校调查。调查结束后,14点离校,乘班车返回九襄镇,乘公交至汉源县城,夜宿庄园国际大酒店。



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, 智能手机一部。

4 学校现状及评价

4.1 大堰乡中心校概况

汉源县, 为四川省雅安市代管县, 位于四川省西南部, 以汉族为多, 有彝族、藏族、回族等少数民族, 县政府位于富林镇, 距雅安市 76 公里。

大堰乡中心校建校于清朝末年, 原址在海子边新林村, 校名为骆忠慈小学, 先后经历了三次搬迁, 现址位于海亭村, 学校坐落在美丽的流沙河畔, 校名为大堰乡中心校。2013 年, 大堰乡并入宜东镇和富庄镇后, 海亭村划入宜东镇, 现改为大堰小学。学生均为走读生, 最远距校 6 公里, 较远的部分学生由家长接送。学校西距宜东镇 4.5 公里, 东距九襄镇 20 公里, 距县城 50 公里。道路均为公路, 往返班车频繁, 交通比较便利。

用餐时间: 早上 9: 00 上课, 午餐 12: 00, 下午 15: 45 放学。

午餐标准: 4 元 / 人 / 天, 其中 (学前班和教职工享受免费午餐), (一至六年级学生享受国家营养改善计划)。

厨师工资: 厨师 1000 元 / 人 / 月, 其中 (免费午餐支付 800 元 / 人 / 月), (政府补助 200 元 / 人 / 月)。

该校校长: 黄建宇; 副校长: 陈登科; 后勤主任: 李锡龙; 学校会计: 胡德康; 片区会计: 齐德军、李元宋; 出纳: 黄丹庆; 微博管理员: 蒋擷儒; 厨师长: 张培芸。

采购人员: 采购由黄丹庆、黄建宇、陈登科和李锡龙负责, 验收人为蒋擷儒。

采购地点: 九襄镇菜市场, 肉的供货商是刘永洪, 有联系电话。

库存食材: 大米 27 袋、菜籽油 20 箱 (4 桶 / 箱)。

厨房设备: 免费午餐配备设备有, 大冰柜、消毒柜、燃气灶、保温车和热水器各 1 台, 蒸饭车 2 台 (1 台未用)、和面机 1 台 (未用)、土豆脱皮机 1 台 (已坏)、绞肉机 1 台 (已坏); 学校自购设备有大冰柜 1 台、小冰箱 1 台、绞肉机 1 台。

学校现有 7 个年级、10 个教学班, 为一至六年级, 共有学生 412 人。现有教师 22 人, 其中代课老师 4 人。





图2 学校组图

4.2 大堰乡中心校的就餐人数

本次调查的时间为2015年5月14日,经突击检查,大堰乡中心校学生人数如下:

表1: 大堰乡中心校学生人数统计表

全校	学前班	一年级		二年级	三年级	四年级		五年级		六年级	合计
		(一)	(二)			(一)	(二)	(一)	(二)		
应到	52	39	38	56	50	27	33	37	38	42	412
实到	52	39	38	55	50	27	33	37	38	42	411
请假	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

调查人员现场见到厨师4人,该校陈登科副校长和蒋擷儒老师提供了全校教职工人数,教师22人、门卫2人、厨师4人,共有教职工28人,调查当日黄校长请假。

当日就餐人数:学生411人(请假1人)+老师21人(请假1人)+门卫2人+厨师4人+稽核员1人(缴餐费4元)=439人。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

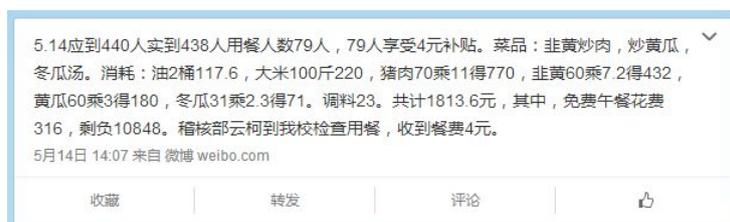


图3 就餐人数的微博截图

4.3 大堰乡中心校项目运行综合评价

表2: 大堰乡中心校项目运行综合评分表



评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.5
质量	20	5
管理	25	4.5
财务	25	4.4
调查	10	4.4
五分制总分		4.56
百分制总分		91.2

经各项评估, 大堰乡中心校项目运行综合评分为 91.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 大堰乡中心校卫生项目评分表

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	3	0.15
易变质食物保存	10	3	0.3
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	5	1
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	4.5



各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

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



图4 地面卫生组图

(2) “易变质食物保存”取3分, 扣分原因为冷冻冰柜内有异味, 里面存放着老师的食物采取了安全隔离措施。校方回应: 采购的易变质食材基本上是当天用完, 冷冻冰柜食堂长期不用, 让老师临时使用, 故没有及时清理(附图片)。



图5 冷冻冰柜内部图

(3) “餐前洗手”取1分, 扣分原因为只有极少数学生餐前主动洗手, 大多数学生餐前不洗手, 存在一定安全隐患。校方回应: 客观原因为条件不够, 学校也没有主动为学生餐前洗手想办法创造条件(附图片)。



图6 餐前少数学生自行洗手图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 7 厨工正规着装组图



图 8 厨房工作台组图



图 9 工作台生熟食分开图



图 10 学生餐具清洗与存放组图



图 11 冰箱内的易变质食物储藏组图



图 12 食材储藏组图

5.2 饭菜质量

表 4: 大堰乡中心校饭菜质量评分表

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

当日菜品为韭黄炒肉、炒黄瓜、冬瓜汤，主食为大米饭。



图 13 当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述:

通过品尝当日饭菜，菜品为二菜一汤，一肉二素，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，全体老师与学生同餐，餐前由值周老师试餐，各班班主任在教室与学生共同用餐；分餐比较科学，学生根据自己的饭量给餐具内自行装饭菜；从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映良好，调查人员从观察用餐过程和调查情况看，学生的反映也比较客观真实。

5.3 执行管理

表 5: 大堰乡中心校执行管理评分表

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	0	0
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	4.5

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

“设备维护”取 0 分, 扣分原因为部分捐赠设备已坏, 未及时上报对接人(附图片)。



图 14 厨房已坏的部分设备图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 15 厨师健康证图



图 16 近期与当天菜品留样与登记组图



图 17 正常使用的厨房设备组图



图 18 学生领餐、用餐情况组图

(科学分餐: 各班值日学生自行到食堂把厨师提前分好的午餐领到教室, 每个学生根据自己的喜好和饭量给餐具内添装饭菜, 不够吃的自行添加)



图 19 教职工用餐组图



图 20 餐后的剩菜剩饭图

(四百多人用餐后, 仅少半桶剩菜剩饭, 取决于学校科学合理分餐)

5.4 财务管理

表 6: 大堰乡中心校财务管理评分表

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	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “原始凭证”取 3 分, 扣分原因为部分采购凭证供货商签字信息不全, 无采购员和验收监督人签字 (附图片)。

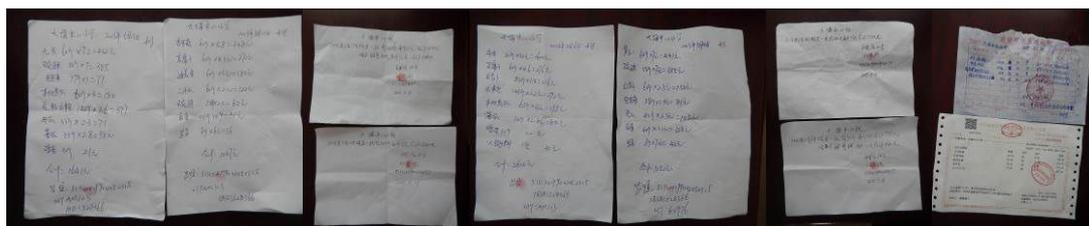


图 21 原始凭证组图

(2) “入库登记”取 3 分,扣分原因为入库登记没有采购员和监督人签字(附图片)。



图 22 入库登记组图

(3) “出库登记”取 3 分,扣分原因为有出库登记,库房管理员和交接人签字齐全,只有食材数量,无相关食材的单价和总价(附图片)。

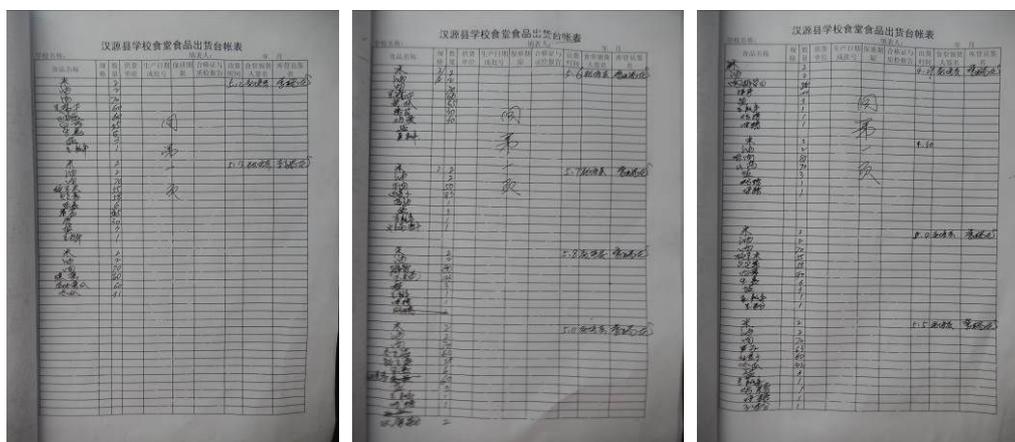


图 23 出库登记组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:



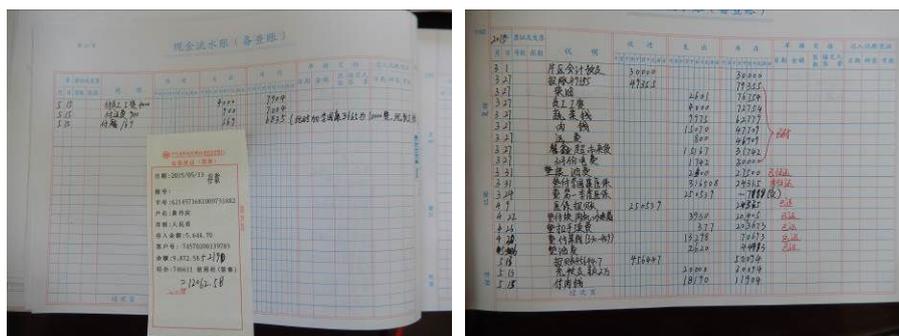


图 24 现金流水账组图

5.5 学生匿名调

调查人员对大堰乡中心校的五年级和六年级(1)班共 80 名学生进行匿名调查, 占全校学生总人数 412 人的 19.4%。

表 7: 大堰乡中心校匿名调查评分表

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	5	0.75
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	4.4

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: 大堰乡中心校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	78	97.5%	一般	2	2.5%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	68	85%	吃到过	12	15%				0
菜的味道	好吃	61	76.3%	一般	19	23.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	78	97.5%	有时不够吃	2	2.5%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	74	92.5%	有时不熟	5	6.3%	经常不熟	0	0	1.2%
饭是否够吃	够吃	80	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	79	98.8%	不可以	1	1.2%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	42	52.5%	少	38	47.5%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	80	100%	不能	0	0				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,菜品为二菜一汤,二肉一素,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良好。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?目前其和贵校还有联系吗?

答:申请人是广州的尹勇,有QQ,。

(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: 对接人是何青松, 有 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: 有事就联系, 最近一次是两天前, 主要沟通巡征函, 了解学校情况。

(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和项目运行管理的相关制度? 你们组织相关人员学习过吗?

答: 讲过, 看过, 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: 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: 何青松来过, 最近一次是 2014 年冬天, 主要看开餐运行情况。

(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。建议一是希望能提高厨师待遇, 二是希望厨师能得到正规培训, 三是希望不到位的工作能有专业人员指导。

6 调查人建议

调查人员对大堰乡中心校进行调查后, 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, 保障学生用餐安全。

(3) 建议该校为学生餐前的洗手创造好条件, 并做好督促工作。

(4) 建议该校做好设备维护管理, 出现故障及时上报对接人进行维修。

(5) 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、入库的相关签字和监督, 明确责任分工。

7 结论

大堰乡中心校稽核评分: 91.2 分。

调查人员认为, 该校在本次稽核调查中, 执行情况良好, 评分较高, 较上次稽核有



很大提高,对在校教职工的努力表示衷心的感谢!同时在卫生和管理细节方面还存在一些问题和漏洞,请校方引起重视,做好免费午餐工作,同时来接受社会各届的全面监督!

调查人员: 云柯

2015年5月24日

稽核部建议:大堰乡中心校项目执行情况良好。该校在食品安全、资金安全管理环节的工作都值得肯定。请校方根据本次现场调查情况,就学生餐前洗手、食材储藏、学生对饭菜口味的满意度、食材管理的经手人信息完整等方面工作进行完善。较上次现场调查 70.6 分的情况,已有极大的规范和改善,感谢校方对项目执行工作的重视,期待校方再接再厉、做到更好!

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、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	健康证	1、有

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