



报告编号	MW/JH[2014]232
报告正文总页数	共 14 页

河北省邢台市临城县赵庄乡双石铺小学 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

二零一四年十二月三十一日

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。

河北省邢台市临城县赵庄乡双石铺中心小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：小水

学校编号：2014045

报告日期：2014年12月24日

报告编号：MW/JH [2014]232

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 双石铺中心小学的概况	3
4.2 双石铺小学的就餐人数	3
4.3 双石铺小学的综合评分表	4
5 分项问题调查	5
5.1 卫生项目	5
5.2 饭菜质量	6
5.3 执行管理	7
5.4 财务管理	9
5.5 学生匿名调查	11
5.6 执行反馈	12
6 调查人建议	13
7 结论	13
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

2014 年 12 月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往河北省临城县,对该区域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

调查人 12 月 14 日中午,从太原市出发,乘火车到河北石家庄,从石家庄南焦客运中心乘班车至河北省临城县,夜宿临城县招待所。相关费用:太原到石家庄,高铁 68 元;石家庄到临城县,班车 23 元;住宿费 160 元。

12 月 15 日,稽核第一天,早 9 点乘班车到达临城县赵庄乡石家栏路口,后搭车到达临城县双石铺小学,结束调查后,搭车返回临城县,乘班车到达邢台市,乘高铁经邯郸到达西安市,晚 23 点乘火车前往甘肃省兰州市。相关费用:临城县城至石家栏路口,班车 8 元;临城至邢台市区,班车 14 元;邢台至邯郸,动车 23.5 元;邯郸至西安,动车 337 元;西安至兰州,火车硬卧 168 元。

12 月 16 日,稽核第二天,从兰州汽车南站乘班车到达临夏州康乐县,乘乡村公交,经康乐县苏集镇,到达鸣鹿乡洼滩小学。结束调查后,原路返回。夜宿康乐县星海宾馆。相关费用:兰州市至康乐县,班车 26 元;县城到洼滩小学,班车,往返各 6 元;住宿费 188 元。

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。



4 学校现状及评价

4.1 双石铺中心小学的概况

临城县为河北省邢台市下辖县，位于河北省西南部，太行山东麓，北距石家庄市约 80 公里。该县属国家级扶贫开发重点县，经济总量和人民生活水平相对偏低。该县下辖临城镇、东镇镇、郝庄镇和赵庄乡等 8 个镇（乡）。双石铺小学所在双石铺村位于县城西约 50 公里，其中县城至赵庄乡石家栏路段为省道，交通较便利；石家栏至双石铺村为县乡公路，约 20 公里，为典型的水泥盘山路，路况复杂，交通极不便利。该校为免费午餐基金全额资助学校，目前资助总人数为 158 人。寄宿制学生在校用早晚餐，每餐标准约 2.5 元，学生每月将生活费充值至饭卡用餐。

双石铺中心小学由学前班和小学部组成。目前在校总人数为 141 人，其中 40 余人为寄宿制学生。该校有 20 位教师。李占军是该校校长，负责学校日常事务；冯建林老师负责学校的微博公示和采购相关工作；刘玉增老师为该校会计，负责资金管理相关工作。



图 1 学校内景外景组图

4.2 双石铺小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 15 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：双石铺小学人数统计表

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
应到	17	19	24	16	16	14	15	121
实到	7	12	18	11	11	7	10	76
请假	10	7	6	5	5	7	5	45



该校的应就餐人数为: 学生 121 人+教师 20 人+厨师 2 人=143 人。调查当日, 该校用餐人数为学生 76 人+教师 12 人+厨师 2 人+工勤 1 人=91 人。与微博公示一致。当天本村有婚礼, 有部分教师和学生未在校就餐。

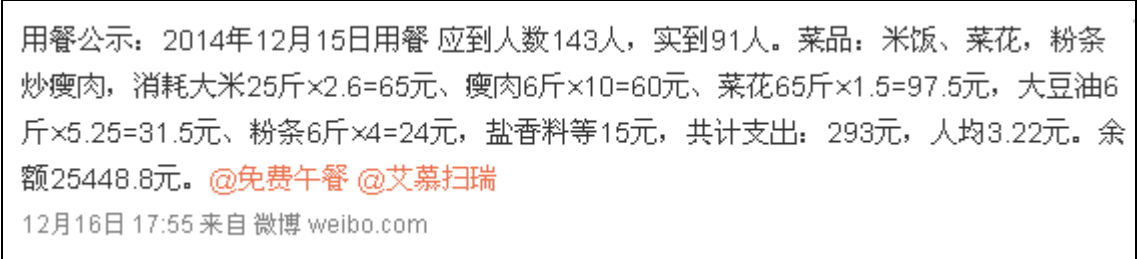


图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 双石铺小学的综合评分表

表 2: 双石铺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	4.30
质量	20	4.80
管理	25	3.80
财务	25	3.75
调查	10	4.50
五分制总分		4.23
百分制总分		84.6

需校方做重点解释的问题: 学生就餐完毕后, 调查人在操作间看到, 中午的剩菜还剩满满一大盆, 米饭剩有多半盆。对于剩饭剩菜的情况, 存在疑问, 一是午餐就餐人数当地因当地婚礼锐减, 餐前是否有预算。二是这种情况是常态, 还是偶尔事件。无论哪种可能, 剩饭剩菜是否用来学生的自费晚餐, 请校方给予重点解释。

给予以上问题, 对该校的本次调查, 在综合评分中, 暂给予 5 分的扣减。因此, 本次双石铺中心小学的综合评分为 79.6 分。

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。





图3 午餐后剩饭、剩菜情况组图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房是位于紧邻校门的一处平房，其中的两间是套间，外间是灶台所在的操作间，里间是备餐间。另外一间是学生简易餐厅，能容纳约 20 人就餐，消毒柜和学生餐具在此简易餐厅存放。到校后，调查人查看了学校的厨房，该厨房近期刚做过修缮，灶台、工作台等均干净，但地面较湿滑。食材储藏间的食材均做了隔离、防潮、分类处理。在岗的两位厨师，个人卫生情况良好。学生餐具是由学生初次清洗、厨师二次清洗，并统一保管。学生餐前洗手环节，校园内有用水龙头，但因天气较冷，餐前主动洗手的学生较少。



图4 厨房及储藏间情况组图

表 3: 双石铺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	3	0.15
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.50
厨工工服着装	5	3	0.15
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.50
墙面地面卫生	5	5	0.25
易变质食物保存	10	3	0.30
餐具消毒	10	3	0.30
食材储藏	10	5	0.50
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1.00
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	4.30

待改进和完善部分:

(1) “厨工头部卫生”项取 3 分, 原因是当天在岗的两位厨师均未戴工作帽, 其中一位厨师头部卫生情况一般;

(2) “厨工工服着装”项取 3 分, 原因是备餐期间, 一位厨师未着工作服, 分餐期间, 另一位厨师未着工作服;

(3) “易变质食物保存”项取 3 分, 原因是该校的冰柜冻霜较重;

(4) “餐具消毒”项取 3 分, 原因是该校的学生餐具一部分在消毒柜保存, 另一部分餐盒在碗柜保存, 且未着相关防护措施, 存在安全隐患;

(5) “餐前洗手”项取 3 分, 原因是该校餐前只有部分学生洗手。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是烩菜 (含菜花、肉和粉条等) 和米饭。调查人和学校个别老师一起用餐, 感觉饭菜口感良好, 未发现饭菜中有明显异物。根据该校近期微博数据显示, 每天使用肉约 10 斤, 人均约 35 克, 量较少。调查人详细查看了该校 12 月以来



的微博记录, 在两周时间内, 该校的主食种类有馒头、米饭和面条等 3 种, 品种丰富; 用到的食材除肉和蛋外, 蔬菜的使用比较单调, 粉条使用频率较高。



图 5 学生当天菜品图

表 5: 双石铺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	1.00
饭菜分量	30	5	1.50
品种数量	10	3	0.30
荤菜率	20	5	1.00
饭菜异物	20	5	1.00
		总分	4.80

待改进和完善部分:

“品种数量”项取 3 分, 原因是经查看该校 12 月开餐记录, 该校每天基本是肉搭配一种蔬菜, 且粉条的使用频率较高, 略显单调。

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了冰柜、消毒柜、冰柜等设备, 都使用工作。并在该冰箱中查看了菜品留样及相关登记。教师无专门餐厅, 有自己餐具。开餐后, 教师参与学生整个分餐过程, 之后教职工开始就餐。调查当天, 大部分老师参加村里婚礼, 未在学校就餐。调查人看到了两位厨师的健康证, 均在有效期内。

据现场观察, 该校的就餐情况是, 中午下课后, 学生在厨房排队领取餐具, 领取餐具后, 在厨房操作间的分餐口, 排队领餐, 领餐后在教室用餐, 有少量学生在厨房简易餐厅就餐。用餐完毕后, 学生将自用餐具在洗漱池中清洗后, 交到厨房, 由厨师进行保

管。整个就餐过程秩序良好。餐后，调查人查看了泔水桶，未见明显餐余。



图 6 厨师健康证图



图 7 厨师备餐具、学生排队领餐、用餐和清洗餐具情况组图

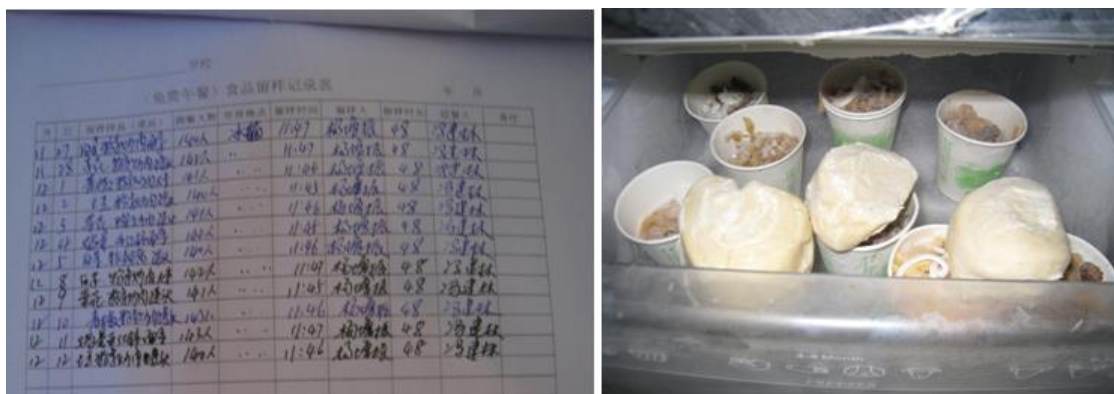


图 8 菜品留样实物及登记表组图

表 6: 双石铺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	0.50
设备维护	10	5	0.50
菜品留样	30	1	0.30
分餐秩序	10	5	0.50
是否同餐	20	5	1.00
浪费情况	20	5	1.00
		总分	3.80

待改进和完善部分:

“菜品留样”项取 1 分, 原因是该校使用一次性纸杯进行留样、且未进行密封处理, 虽有留样记录, 但属无效留样。

5.4 财务管理

该校的食材采购, 米、面、油和蔬菜等均采购自上级教育主管部门指定的县级服务中心, 供货商定期配送, 一周配送一次。采购结账的大致流程是: 校方电话联系供货商, 确定所需食材, 相应供货商送货至学校, 学校及时使用现金结算。

该校涉及资金管理环节的凭证只有三种, 第一种是《采购与进货验货台账》该表的食材名称、重量、供货人及联系方式、验货人等信息, 但无食材单价记录。第二种是每餐的出库登记表, 该表除记录了每餐出库的食材、经手人、保管人等信息外, 还记录了每餐就餐人数等信息。但该表无其他环节监督人签字确认信息。同时该表记载内容为该校微博公示的主要底稿。第三种是现金流水账。该账目以“午餐费用”的条目, 记录了每日开餐的现金使用及资金结余情况。



餐饮业经营者食品采购与进货验收台账									
进货日期	产品名称	规格	数量	单位	供货人姓名	电话	验收人姓名	验收日期	备注
2014.12.1	鸡蛋	100g/个	80个	个	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	猪肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	牛肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	羊肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	鸡肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	鸭肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	鱼肉	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	蔬菜	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	水果	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	豆制品	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	调味品	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	
2014.12.1	其他	100g/斤	10斤	斤	王建	1360111111	冯建林	2014.12.1	

图9 《采购与进货验收台账》表组图

出库单									
日期	产品名称	规格	数量	单位	单价	金额	供货人姓名	电话	备注
2014.12.1	鸡蛋	100g/个	80个	个	1.50	120.00	王建	1360111111	
2014.12.1	猪肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	牛肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	羊肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鸡肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鸭肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鱼肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	蔬菜	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	水果	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	豆制品	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	调味品	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	其他	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	

图10 《出库单》表组图

现金流量账									
日期	产品名称	规格	数量	单位	单价	金额	供货人姓名	电话	备注
2014.12.1	鸡蛋	100g/个	80个	个	1.50	120.00	王建	1360111111	
2014.12.1	猪肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	牛肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	羊肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鸡肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鸭肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	鱼肉	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	蔬菜	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	水果	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	豆制品	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	调味品	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	
2014.12.1	其他	100g/斤	10斤	斤	9.00	90.00	王建	1360111111	

图11 现流水账组图

表 7: 双石铺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	1.00
轮流采购	5	0	0
原始凭证	20	1	0.20
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	5	1.00
专人负责	10	5	0.50
		总分	3.75

待改进和完善部分:

(1) “轮流采购”项得 0 分, 原因是从该校的采购台账上, 发现该校在此环节一直仅有一位老师负责此环节。

(2) “原始凭证”项取 1 分, 原因调查当天在学校未见到相关原始凭证;

(3) “入库登记”项取 3 分, 原因是作为入库登记功能的记录台账, 未载明食材单价信息;

(4) “出库登记”项取 3 分, 原因是该校的出库表中仅有经手人签字, 无其他人进行审核确认信息。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后, 调查人对该校五、六年级的两个班的 28 名学生进行了匿名调查问卷。

表 8: 双石铺中心小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.50
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1.00



主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.30
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.50

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 9: 双石铺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	27	96.4%	不卫生	0	0	一般	1	3.6%	0
是否吃到不该吃的	吃到过	6	21.4%	没有吃到过	22	78.6%				0
菜的味道	好吃	27	96.4%	不好吃	0	0	一般	1	3.6%	0
菜是否够吃	够吃	26	92.9%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	2	7.1%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	26	92.9%	有时不熟	1	3.6%	经常不熟	0	0	3.6%
饭是否够吃	够吃	27	96.4%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	0	0	3.6%
饭不够是否可以添	可以	26	92.9%	不可以	0	0				7.1%
浪费饭菜的人多吗	多	2	7.1%	少	4	14.3%	没有	22	78.6%	0
能否每天吃到荤菜	能	26	92.9%	不能	2	7.1%				0

5.6 执行反馈

调查结束后, 调查人对该校李占军校长进行简单访谈, 访谈主要内容如下:

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?



答: 张新华。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: 大辉, 有他的电话。

(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: 经常电话联系。

(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具体的执行要求?

答: 发过一个相关文件, 也电话沟通过相关内容, 今年大辉现场探访时又讲过一些。

(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, 相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答: 会及时反馈相关信息。

(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间? 当时进行了哪些具体的工作?

答: 今年秋季学期大辉到过该校, 主要了解项目执行情况。

(7) 通过一段时间的合作, 你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议? 我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答: 没有。

6 调查人建议

调查人员对双石铺中心小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强厨师的日常卫生监督;
- (2) 建议该校按照标准做好菜品留样工作;
- (3) 建议该校完善原始凭证的采购价格和验收人等要素管理。

7 结论

双石铺中心小学稽核评分: 79.6 分。

调查人员认为, 双石铺中心小学项目执行情况较好。该校在厨房卫生管理、分餐秩



序、食材存储和账目管理的流程设计等方面的工作值得肯定。该校在菜品留样、厨师标准化操作和相关账目登记细节上需完善相关细节。该校作为一所位于太行山深处的山村小学,项目执行较好,难能可贵。同时,也请校方规范和完善寄宿制学生餐费和项目用餐的资金规划与管理。

调查人: 舟乙

2014 年 12 月 31 日

稽核部建议: 双石铺中心小学执行尚可, 建议根据当日稽核员所查情况就以下问题重点落实整改: 第一, 稽核当日剩饭菜较多, 浪费严重, 若并非突发事件而为常态, 该校需要进行合理的食材用料规划, 在保证学生吃饱吃好的基础上, 避免浪费; 第二, 该校教职工人员人数相对较多, 但在财务管理的一些环节却无法按照制度去落实, 建议该校尽快建立严谨的财务管理制度, 确保责任到人、资金安全。第三, 做好食品留样工作, 确保学生用餐安全。

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。



	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

