



报告编号	MW/JH[2015]124
报告正文总页数	共 14 页

四川省凉山州德昌县麻栗乡干海学校 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

二零一五年十月二十三日

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。

四川省凉山州德昌县麻栗乡干海学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013021

报告日期：2015年10月23日

报告编号：MW/JH [2014]124

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.....	1
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 干海学校的概况.....	3
4.2 干海学校的就餐人数.....	3
4.3 干海学校的项目执行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	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、神出鬼没的驴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10月,调查员子夜接受免费午餐基金稽核部的委托,从四川省宜宾市出发前往四川省凉山州,对该区域内的项目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

10月11日上午,调查员自宜宾西门客运站乘坐直达凉山州西昌市的长途高速大巴,于当日下午5时许抵达西昌西客站(198元)。随后搭乘105路公交车到达邛海湿地公园旁的“老海亭”,入住一米阳光客栈(138元/天)。

10月13日,调查员自西昌市旅游集散中心客运站乘坐前往德昌县的客运班车,约1小时后抵达麻栗乡大高桥干海路口(15元),换乘摩托车前往干海学校,约15分钟抵达学校门口(15元)。自西昌至德昌县麻栗乡大高桥路况良好,过路客车很多;大高桥至干海学校全程硬化路面,但没有营运车辆,只能选择坐摩托车。结束对该校的调查后,调查员乘坐学校校长的私家车返回大高桥下,换乘过路客运班车回到西昌市(15元)。



图1 干海学校周边路况

2 调查评估目的及依据

2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的项目学校捐赠资金使用情况,加强对免费午餐的监管力度,督促学校管理层提高食品质量安全意识,提高捐赠人对免费午餐项目的信任度。

(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 干海学校的概况

干海学校位于四川省凉山州德昌县北部的麻栗乡干海村, 距离麻栗乡约 8 公里, 距离德昌县城约 20 公里。德昌县隶属于四川省凉山彝族自治州, 位于凉山州州府西昌市东南面, 距离西昌市约 70 公里。地处安宁河谷地带, 横断山区康藏高原东缘, 地形复杂多样, 以中山地貌为主, 全县辖 3 镇、18 乡。麻栗乡位于德昌县北部, 安宁河东岸, 东、南与银鹿乡连界, 西隔安宁河与阿月乡相望, 北接西昌县黄水乡, 面积 52.3 平方公里。辖鹿厂、民主、三合、大坝、点马等 5 村。

干海学校是一所隶属于麻栗乡中心校的半寄宿制村小。该校地处螺髻山麓, 所处地区系典型山区, 学校周边居民均系彝族, 生活水平偏低, 学生家庭收入主要以务农及外出务工为主要经济来源。该校校园面积尚可, 硬件设施一般, 学校于去年底新建了新的标准化厨房, 并已正常投入使用。该校系国家营养改善计划覆盖学校, 现有 6 个年级、6 个教学班, 在校学生 224 人 (其中学前班 59 人), 教师 11 人, 全校午餐总就餐人数 237 人 (其中免费午餐基金拨款 72 人)。自 2013 年 3 月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施, 为全校师生供应午餐正餐。该校日常除面向全校师生供应午餐正餐外, 还面向寄宿制学生提供早晚餐。其寄宿制学生早晚餐免费, 餐费来源由“一补资金”全额承担, 其资金实行专人专项管理。

该校现任负责人郝绍国老师。午餐管理团队包括: 食堂后勤杨小龙老师 (兼采购主管), 出入库管理由王庭宗老师负责 (兼学校会计), 学校微博维护由郝校长直接负责。



图 2 学校大门及校园环境

4.2 干海学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 10 月 13 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 干海学校学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	59	34	29	42	34	26	224
实到	57	33	28	42	34	26	220
请假	2	1	1	0	0	0	4

说明: 以上各班应到人数由班主任或科任老师提供, 实到人数由调查员现场清点所得。

调查员在该校见到在岗炊事员 2 人, 郝校长提供了应到教师总人数 11 人, 当日全部在岗。该校调查当日午餐总就餐人数为: 学生 220 人+教师 11 人+炊事员 2 人=233 人, 学校微博当日用餐反馈公示实际就餐人数 233 人, 与调查员现场清点人数一致。

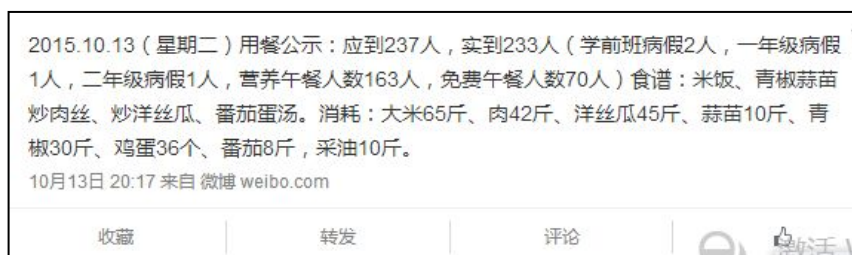


图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 干海学校的项目执行综合评价

表 2: 干海学校项目执行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.4
质量	20	5
管理	25	4
财务	25	3.1
调查	10	4.1
五分制总分		4.12
百分制总分		82.4

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。

重大问题扣分说明:

调查当日,调查人员在查阅该校午餐管理台账及财务账目时发现其免费午餐拨款部分的出库数据存在虚报数据嫌疑,具体表现在:调查当日其午餐大米的实际总出库量系75斤,但当日就餐结束后尚剩余大量米饭(5盘左右)拟用于寄宿制学生晚餐,而针对免费午餐拨款部分的出库数据显示大米日常消耗量为30斤,按照该校72人的免费午餐拨款人数,该数据存在明显不合常理。

综上所述,调查员认为该校在午餐日常出库数据上存在明显虚报嫌疑,违反了免费午餐项目学校财务管理相关规定,根据《免费午餐项目学校执行管理基本规范》及本报告所附《重大问题一览表》的相关制度,干海学校午餐项目执行综合评分百分制总分子以扣除10分,最终评分72.4分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

关于本项调查内容,主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面,调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求,与郝绍国校长一同进行了查看。该校厨房位于操场边一幢独立平房,系去年底新建并投入使用。调查当日在岗炊事员严格着装在岗;厨房整体环境卫生状况良好,灶台、墙地面等干净整洁,操作用具摆放整齐;库存食材储存规范,大米、蔬菜等存放符合要求,唯一不足是猪肉系直接暴露存放于冰柜,且冰柜内部卫生欠佳;学生餐具系学生自行清洗自行保管,无统一保管及消毒条件;就餐前,老师组织了全体学生进行了洗手。

表3:干海学校卫生项目评分表

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	5	0.25



易变质食物保存	10	3	0.3
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	5	0.25
		总分	4.4

评分说明:

关于“易变质食物保存“,调查员发现库存猪肉系暴露存放,且冰柜内部卫生欠佳,未及时清理霜冻及污渍(图4)。根据稽核评分规则,该项评分取3分;

关于“餐具消毒“,调查当日,该校学生餐具均为学生自行保管自行清洗(图5),没有可供餐具统一存放消毒的餐具消毒柜。根据稽核评分规则,该项评分取1分;



图4 冰柜内部情况



图5 学生就餐前清洗餐具

除上述扣分项外,厨房卫生的其他方面表现良好:



图6 厨房整体环境及局部



图 7 食材储存环境

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，与该校学生一同就餐，并逐项考查现场评分。调查当日，该校午餐菜品一荤一素一汤，饭菜搭配合理，份量足，干净卫生。调查员当日同该校师生一同就餐，自我感觉饭菜口味良好。调查员与就餐学生交流，大多数学生均认为日常饭菜好吃。从学生匿名问卷调查结果及学校微博日常用餐公示来看，学校每天都有荤菜。

表 4: 干海学校饭菜质量评分表

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

评分说明：调查当日该校午餐质量基本符合本项考察要求，全取满分 5 分。（见图 9）



图 8 调查当日饭菜组图

5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，与郝校长一起进行了查看。该校在执行管理环节表现一般。调查当日，该校在岗炊事员持有效健康证在岗，各电器设备使用均正常，食品留样有效，分餐秩序良好，师生严格同餐。存在的不足之处主要是：一、食品留样标签不规范和记录表欠规范，未准确记录取样时间；二、餐后剩余及浪费明显。

表 5：干海学校执行管理评分表

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	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	3	0.6
		总分	4

评分说明：

关于“菜品留样”，调查当日，该校日常食品留样取样数量及保存环境虽达标，但其标签记录的取样时间滞后，且食品留样工作记录表没有准确记录取样时间（图 9）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

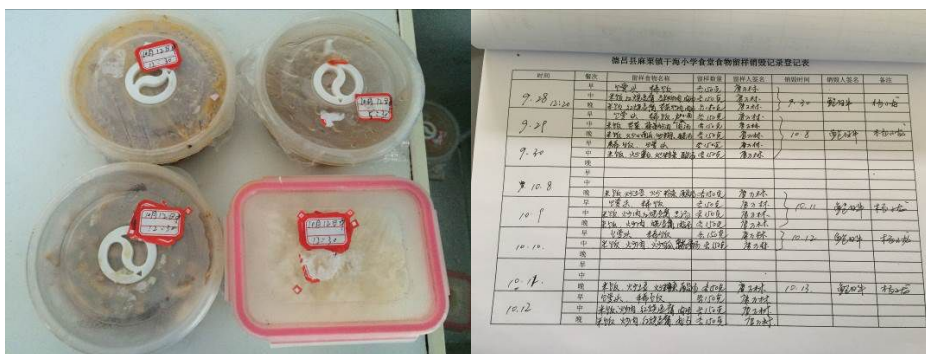


图 9 现场查见的食品留样及工作记录表

关于“浪费情况”，调查员发现该校学生当日就餐结束后，餐后浪费相对明显（图 10）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图 10 调查当日就餐结束后浪费情况

除上述扣分项外,该校在执行管理环节的其他方面表现尚可,具体详见图 11;



图 11 规范着装的炊事员及健康证



图 12 就餐现场

5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐资金使用、食堂台账及账目责任等内容。调查员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求,与郝绍国校长、食堂后勤杨小龙老师、出入库兼会计王庭宗老师一起交流,逐项了解各个环节的管理情况及账目。调查当日,上述三位老师介绍了该校的日常采购管理、出入库管理及现金管理情况,并出示了相关账目。该校日常采购由杨小龙老师负责,并每周安排一位老师陪同采购。验收及出入库由王庭宗老师负责,并完善相关台账的登记。现金流水账由王庭宗老师进行下账。

调查员在查阅该校的原始凭证、出入库台账及现金流水账时,发现以下五个问题:
一是该校在日常采购中除大米外没有索取采购凭证,故其采购入库总台账数据是否据实登记存疑;
二是该校针对免费午餐拨款部分的日常支出单列了出入库数据,入库台账登记的数据是以总采购进行分割,其分割方式可以看出是按照“4元餐值”的标准进行分割的;
三是出库数据未包含该校整个午餐的出库消耗数据,仅参照“4元餐值”对当日午餐所使用食材进行分割;
四是调查当日该校午餐食材实际使用量与台账数据存在较明显的差距,并且根据校方临时给出的午餐食材总的消耗情况来看,其免费午餐拨款部分出库消耗数据与营养餐出库消耗数据存在明显矛盾;
五是该校针对免费午餐拨款资金的收支情况建立的现金流水账其下账方式存在不合理情况。

表 6: 干海学校财务管理评分表

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	1	0.2
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	3.6

评分说明:



项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	5	0.75
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	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	4.1

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: 干海学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	22	84.6%	一般	4	15.4%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	26	100%	吃到过	0	0				0
菜的味道	好吃	20	76.9%	一般	6	23.1%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	23	88.5%	有时不够吃	3	11.5%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	19	73.1%	有时不熟	7	26.9%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	26	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	26	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜	没有	16	61.5%	少	7	26.9%	多	3	11.5%	0



有人多吗										
能否每天吃到荤菜	能	26	100%	不能	0	0				0

5.6 执行反馈

调查当日,调查人员与该校校长郝绍国老师进行了沟通,就免费午餐基金学校服务中心与该校的日常联系情况进行了了解,并对沟通过程进行全程公开录音,节选如下:

(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:中心校的敖校长联系免费午餐基金凉山办何青松申请的。有联系。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有其最新联系方式吗?

答:对接我们学校的志愿者是苏小兰。对接的工作人员是何青松。都有联系方式。

(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:对接志愿者经常都有联系。何青松9月底的时候电话联系过我们一次,是通知我们学校参加免费午餐方面举行的食品安全管理竞赛。

(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:有讲过的。平时一般有新的要求或者通知志愿者都会及时给我们发邮件或者短信提醒。重要的东西我们都会给相关人员讲一下。

(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:会联系。一般都是比较及时。

(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:上半年6月15号的时候何青松来过我们学校,了解学校的午餐运行情况。

(7) 通过一段时间的合作,您对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或建议?

答:暂时没有什么意见。

6 调查人建议



调查员对干海学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校严格按照食品留样制度做好食品留样的贴签和记录工作;
- (2) 建议该校立即着手执行采购索证工作,做好原始凭证的管理;
- (3) 建议该校根据免费午餐项目学校食堂台账及财务管理要求,调整学校现有的台账管理方式,据实列支出入库数据;
- (4) 建议该校严格按照免费午餐项目学校相关财务管理要求,做好免费午餐拨款的支出核算及下账工作。

7 结论

干海学校稽核评分: 72.4 分。

调查人员认为,干海学校午餐运行状态一般。该校目前存在的问题主要是食堂台账数据失实及现金流水支出下账方式不合理。希望该校在免费午餐基金学校服务中心的指导下,结合调查员调查当日提出的建议,及时调整现有台账登记管理方式,确保台账数据清晰,资金支出核算及下账方式合理、准确!捐赠资金来之不易,希望该校谨记!

调查人员: 子夜

2015 年 10 月 23 日

稽核部建议: 麻栗干海学校项目执行情况一般。该校涉及的午餐食材晚餐用、原始凭证严重缺失等问题,请校方收到本调查报告后,就这两个问题进行正式的解释说明,并请执行团队就本问题涉及的资金情况作出审计。该校在菜品质量、分餐秩序、学生满意度等方面的工作,还是值得肯定的。但资金安全的工作,请务必给予高度重视!

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:

@免午舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobsh> 微信: 15035119413



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