



报告编号	MW/JH[2015]115
报告正文总页数	共 14 页

云南省文山州马关县都龙镇波龙小学 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

二零一五年九月三十日

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。

云南省文山州马关县都龙镇波龙小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：舟乙 王贵林

报告编写：舟乙

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014038

报告日期：2015年9月30日

报告编号：MW/JH [2015]115

委托单位：中国社会福利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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 波龙小学概况.....	3
4.2 波龙小学的就餐人数.....	3
4.3 波龙小学的综合评分表.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	10
5.5 学生匿名调查.....	12
6 调查人建议.....	13
7 结论与稽核部建议.....	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

2015年9月,调查人舟乙接受免费午餐基金监督中心的委托,从太原市出发前往云南省文山州,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

调查人员9月20日,从太原市出发,乘航班至到昆明长水机场,转乘地铁到昆明东部客运站,乘长途大巴到达云南文山州,宿文山州锦都大酒店。相关费用:太原到昆明,航班930元;昆明到文山,长途大巴125元;住宿费190元。

9月21日,稽核第一天,从文山乘班车至马关县,转乘出租车至马关县都龙镇波龙小学。结束对波龙小学的调查后,从都龙镇乘班车至马关县茅坪小学调查,结束调查后,搭车返回马关县,宿马关县润源大酒店。相关费用:文山至马关,班车17元;马关县城至波龙小学,出租车50元;都龙镇至茅坪小学,班车8元;都龙镇至马关县城,班车10元。

9月22日,稽核第二天,从马关县城乘班车至文山州麻栗坡县,从县城转乡村班车至帐篷小学,结束调查后,原路返回麻栗坡县,转乘班车至文山州,从文山州客户北站乘班车返回昆明市,晚宿昆明市汉庭连锁酒店。相关费用:马关至麻栗坡,班车21元;麻栗坡至文山州,班车20元;文山州至昆明,私家客运车160元,住宿费175元。

9月23日,从昆明西部客运站乘班车至大理州漾濞县,宿漾濞芝兰斋酒店。相关费用:昆明至漾濞,班车119元,住宿费148元。

9月24日,稽核第三天,从漾濞县城乘乡村客运至漾江镇,租用摩的至双润学校,结束调查后,乘便车返回漾江镇,乘班车返回漾濞县城,从县城汽车站乘班车至大理州下关,从大理火车站乘夜班火车,于次日早6时返回昆明市,乘下午航班返回太原,结束本次调查。相关费用:县城至漾江镇,班车7元;漾濞至下关,班车11元;大理至昆明,火车无座64元;昆明至太原,航班970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。

4 学校现状及评价

4.1 波龙小学概况

波龙小学位于云南省文山州马关县都龙镇大寨行政村的波龙自然村。文山壮族苗族自治州位于云南省东南部，距昆明约 380 公里，现辖文山市、马关县、麻栗坡县等 7 个县（市）。马关县位于文山州南约 60 公里，属中越边境县，是一个集边疆、民族、贫困、山区为一体的县，现辖都龙镇、木厂镇等 9 镇 4 乡。都龙镇位于马关县城东南约 23 公里，现辖东瓜林、茅坪、大寨等 8 个行政村。

波龙小学现有小学六个年级、教学班 7 个，学前班 1 个，在校学生 315 人，其中学前班 34 人。现在岗教师 11 人。

该校校长：袁吉丽，全面负责该校免费午餐项目工作；食材采购人：姚忠福、李大辉；菜品留样人：孙玉娇。该校为师生提供早餐和午餐。该校为国家营养改善计划覆盖学校，小学部学生早、午餐费用均政府相关资金提供。免费午餐基金为该校教职工和学前班学生提供午餐资助，该校学前班早餐费暂按照每人每月 40 元收费。



图 1 学校内景外景组图

4.2 波龙小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 9 月 21 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：波龙小学人数统计表

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
			1 班	2 班					
应到	34	52	34	34	50	27	42	42	315
实到	34	52	34	33	50	27	42	42	314
请假	0	0	0	1	0	0	0	0	1

调查人员现场见到厨师 3 人，该校袁吉丽校长提供了全校教师人数，11 人。

当日就餐人数：学生 314 人+厨师 3 人+老师 11 人+志愿者 2 人=330 人。该校微博公示的用餐人数是免费午餐基金资助对象的就餐情况，即学前班 34 人+教师 10 人（1 人公差未在校用餐）+厨师 3 人+志愿者 2 人=49 人。该校当天实际到校人数由该校校务日记取得。该校公示人数比实际就餐人数多 1 人。

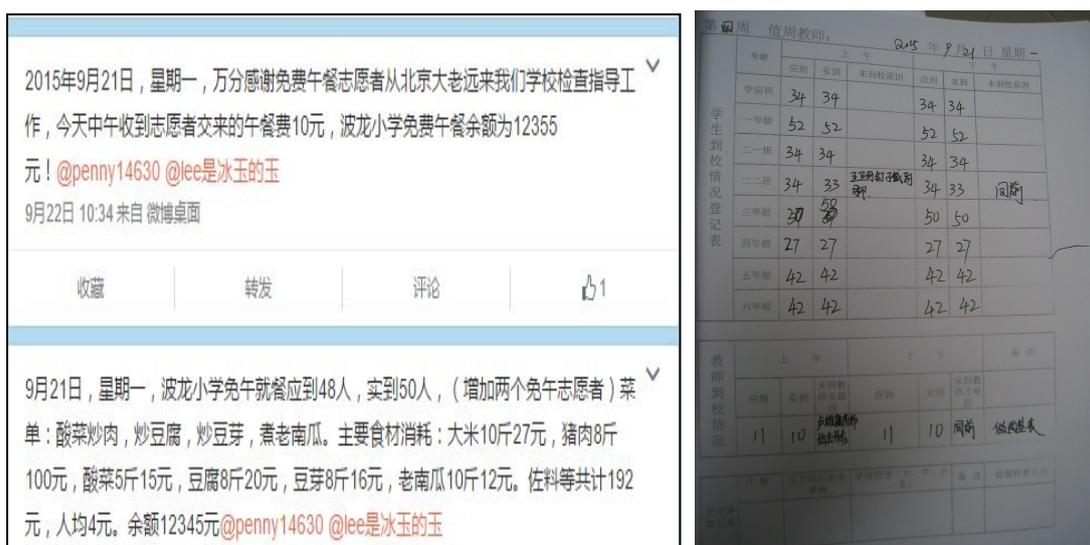


图 2 就餐人数的微博截图及校务日记图

4.3 波龙小学的综合评分表

表 2：波龙小学项目运行综合评分表¹

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。

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.50
质量	20	4.00
管理	25	3.30
财务	25	3.60
调查	10	2.20
五分制总分		3.52
百分制总分		70.40

肉类食材的使用问题: 经查看该校 9 月 5 日的入库记录, 一天内采购的猪肉入库三次 (如图 10), 第一次 380 斤、第二次 41.2 斤、第三次肥肉 72 斤, 合计 493.2 斤。查阅该校 9 月 6 日至 9 月 10 日, 当期最近一个开餐周期, 涉及的肉菜分别为洋花菜炒肉、芹菜炒肉、莴笋炒肉、茭瓜炒肉, 均非需肉量特别大的菜品。按照该校微博公示的食材使用分摊方式, 每天的免费午餐使用用餐人数为 48 人, 6 日-10 日, 合计使用肉 43.2 斤, 按照该校每天实际用餐人数 328 人计算。那么当周肉的使用量应约为 295 斤。肉类又非易储藏食材, 一天采购 493.2 斤, 当周只能使用 295 斤, 这种采购及使用情况与常理不合。

鉴于此, 请校方给予正式解释, 本次调查评分, 在该校综合评分中核减 10 分。 因此, 波龙小学本次综合评分为 60.40 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房和餐厅位于教学楼的底层, 该空间分为操作间、储藏间和餐厅等三个部分, 餐厅外设有洗漱池。该校餐厅设有专门的分餐橱窗。该厨房工作台、灶台和砧板等卫生情况较好。但整个厨房地面较为湿滑, 疑为日常卫生维护不足所致。调查现场, 发现该厨房苍蝇较多, 学校做了防蝇防护, 但还是有苍蝇散落餐具和饭菜的情况。

调查人在操作间见到了该校的三位厨师, 自身卫生情况较好。调查人查看了该校的储藏间, 该储藏间对食材进行了分类、隔离, 并进行了基本的地面防潮处理。

该校的餐具消毒工作, 该校在餐厅摆放了七台消毒柜, 但据校方介绍, 分别为每个班级配备了消毒柜, 但从现场查看, 消毒柜多未正常使用, 且在部分消毒柜中发现污渍



明显的碗具。该校学生餐具均为学生自行清洗、自行保管。校方介绍说，该校每周以沸水煮沸的形式为学生餐具消毒，调查人在现场也看到了此项的消毒记录。



图 3 该校厨师情况组图



图 4 厨房情况组图



图 5 该校食材储藏间情况组图

表 3：波龙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	5	0.25
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	5	0.25
厨房工作台	5	3	0.15



工作台生熟分离	10	5	0.50
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.50
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	4.50

待改进和完善部分:

- (1) “厨房工作台”项得3分，理由是该校厨房的工作台防蝇措施不利。
- (2) “墙面地面卫生”项得3分，理由是厨房操作间的地面较为湿滑，应为日常清理维护不充分所致。
- (3) “餐具消毒”项得3分，理由是该校的学生餐具为每周消毒一次，不达项目每周至少两次的标准，且配备消毒柜长期闲置也未予以日常维护。
- (4) “餐前洗手”项得3分，理由是该校洗漱池的龙头数量可满足学生餐前洗手的需求，但从现场情况看，校方平时为此项工作重视不够。

5.2 饭菜质量

调查当天，该校的菜品是炒豆芽、炒油炸豆腐、酸菜炒肉、南瓜汤和米饭，与该校当天微博公示的菜品一致。调查人与老师、学生共餐。调查人查看了该校的微博公菜品和本学期的菜品留样登记表，发现该校的菜品的种类丰富。就餐过程，并在校园随机咨询了若干学生，都反映每天都能吃饱。

通过查看该校8月31日，入库登记，该校每周用米6袋共300斤，每餐用米约60斤，每人每餐约2两；该校单次采购肉150斤，每周用三餐，每人每餐近75克（约1.5两），即人均的米、肉的量足够。从该校采购记录和菜谱看，该校的菜品搭配丰富。



图 6 当天菜品组图

表 4: 波龙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	0	0
饭菜分量	30	5	1.50
品种数量	10	5	0.50
荤菜率	20	5	1.00
饭菜异物	20	5	1.00
		总分	4.00

待改进和完善部分:

(1) “饭菜口味”项不得分,理由是现场用餐期间,发现有不少于 10 名学生在盛饭后,集中在垃圾桶旁挑弃部分菜品。

5.3 执行管理

关于该校厨师的健康证,调查人在现场看到了用于公示的厨师健康证的复印件,经核对,均为在岗位厨师证件,且在有效期内。查看了该校的菜品留样和留样登记表,真实度较高。教师用餐在操作间的固定位置,围桌用餐,除用学生菜品外,调查当天有加菜情况。调查人观察了学生的整个用餐过程,发现有学生有较明显的倾倒饭菜的情况,从该校的《餐厨废弃物处理表》中发现,该校每餐约有 10 公斤的餐余。

该校的就餐情况是,该校采用分时用餐制,每个年级之间约有 5 分钟间隙。学生下课后,从教室自带餐具,到餐厅排队盛饭,盛饭过程中,学生先排队自行盛主食,然后再排队由厨师分菜。学生领餐后,到教室或校园内零散就餐。整个过程有值日教师监督。就餐完毕后,学生在厨房门路的洗涤盆中初洗、洗漱池冲洗后,餐具带回教室自行保管。





图 7 学生排队、领餐、用餐和清洗餐具情况组图

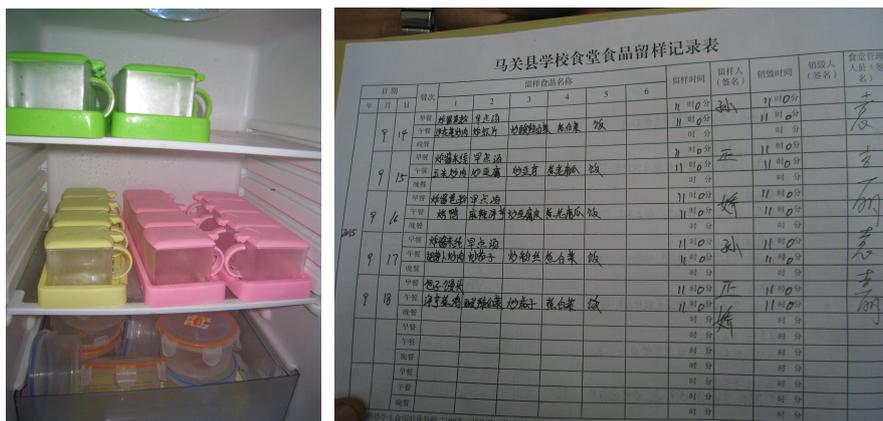


图 8 该校菜品留样及登记表组图



图 9 该校厨师健康证复印件组图

表 5: 波龙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	0	0.00
菜品留样	30	5	1.50
分餐秩序	10	5	0.50

是否同餐	20	1	0.20
浪费情况	20	3	0.60
		总分	3.30

待改进和完善部分:

(1) “设备维护”项不得分，理由是学校配套的七台消毒柜未正常使用，且日常维护缺失。

(2) “是否同餐”项得1分，理由是调查当天，该校教师用餐有加菜情况。

(3) “浪费情况”项得3分，理由是从该校当天就餐情况和相关记录情况，该校的浪费情况较明显。

5.4 财务管理

该校的绝大部分食材均在都龙镇上定点采购，校方对食材供应商的相关资质证书进行了留档备案。该校采购形式有两种，一是由值日教师在周日现场采购，采购后、带回学校直接上架，二是由供应商送货到校。该校的采购频率为每周一到两次。现场调查期间，该校提供的涉及本环节的相关登记有两个，一是由该校上级教育主管部门要求填写的《食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表》，该登记表核心信息完整。二是现金流水账的电子截屏。该校的微博公示是根据人均食材消耗量进行平均，然后根据免费午餐基金的分摊部分进行公示。

马关县学校食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表

品名	单位	数量	单价	金额	生产日期	保质期	生产厂家	供货人姓名	供货人电话	供货人地址	供货人资质证书	验收人姓名	验收日期	验收地点
鸡蛋	斤	50	2.5	125.00										
鸭蛋	斤	50	1.2	60.00										
猪肉	斤	50	9.5	475.00										
牛肉	斤	40	12	480.00										
鸡肉	斤	20	18	360.00										
鸭肉	斤	10	25	250.00										
鱼肉	斤	5	40	200.00										
豆腐	斤	100	1.5	150.00										
白菜	斤	100	0.8	80.00										
萝卜	斤	100	0.5	50.00										
土豆	斤	100	0.8	80.00										
洋葱	斤	100	0.8	80.00										
西红柿	斤	100	1.5	150.00										
黄瓜	斤	100	0.8	80.00										
茄子	斤	100	0.8	80.00										
青椒	斤	100	1.5	150.00										
红辣椒	斤	100	1.5	150.00										
大蒜	斤	100	1.5	150.00										
生姜	斤	100	1.5	150.00										
大葱	斤	100	1.5	150.00										
韭菜	斤	100	1.5	150.00										
芹菜	斤	100	1.5	150.00										
菠菜	斤	100	1.5	150.00										
油菜	斤	100	1.5	150.00										
茼蒿	斤	100	1.5	150.00										
空心菜	斤	100	1.5	150.00										
苋菜	斤	100	1.5	150.00										
生菜	斤	100	1.5	150.00										
茼蒿	斤	100	1.5	150.00										
空心菜	斤	100	1.5	150.00										
苋菜	斤	100	1.5	150.00										
生菜	斤	100	1.5	150.00										
茼蒿	斤	100	1.5	150.00										
空心菜	斤	100	1.5	150.00										
苋菜	斤	100	1.5	150.00										
生菜	斤	100	1.5	150.00										

马关县学校食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表

品名	单位	数量	单价	金额	生产日期	保质期	生产厂家	供货人姓名	供货人电话	供货人地址	供货人资质证书	验收人姓名	验收日期	验收地点
面粉	斤	50	1.4	70.00										
玉米	斤	25	3.0	75.00										
青豆	斤	31	3.0	93.00										
西红柿	斤	20	1.8	36.00										
香油	斤	10	12.0	120.00										
大米	斤	100	1.5	150.00										
白糖	斤	20	3.0	60.00										
小葱	斤	30	2.5	75.00										
料酒	斤	12	1.5	18.00										
小豆豉	斤	1	1.5	1.50										
油豆腐	斤	1	1.5	1.50										
蒜	斤	20	1.5	30.00										
豆瓣酱	斤	1	1.5	1.50										
鸡精	斤	5	1.5	7.50										
葱	斤	3	1.5	4.50										



马关县学校食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表

入库情况				供货人证照索证情况				出库情况							
品名	单位	数量	单价	生产日期	保质期	供货人签字	验收人签字	品名	单位	数量	单价	品名	单位	数量	单价
花生	斤	20	7.00		7.5	姚	张								
豆腐	斤	12	4.00		7.5	姚	张								
白菜	斤	138	1.30		7.5	姚	张								
青菜	斤	30	2.50		7.5	姚	张								
洋芋	斤	200	1.20		7.5	姚	张								
洋葱	斤	100	1.00		7.5	姚	张								
老姜	斤	180	1.10		7.5	姚	张								
蒜苗	斤	30	2.00		7.5	姚	张								
豌豆	斤	45	2.00		7.5	姚	张								
黄瓜	斤	50	2.50		7.5	姚	张								
茄子	斤	52	1.80		7.5	姚	张								
胡萝卜	斤	40	3.00		7.5	姚	张								
猪肉	斤	280	12.50		7.5	姚	张								
猪肉	斤	180	3.00		7.5	姚	张								
猪肉	斤	72	10.00		7.5	姚	张								

图 10 该校《食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表》组图

波龙小学中心小学 (免费午餐) 现金流水日记帐

日期	凭证号	摘要	收入	支出	余额
887	8月10日	1.购买大米、猪肉、青菜、鸡蛋、洋芋	*	310.50	* 14,841.00
888	8月11日	2.购买猪肉、鸡蛋、西红柿、洋芋	*	73.50	* 14,767.50
889	8月12日	3.购买洋芋、老南瓜、鸡蛋、白豆、大米	*	253.20	* 14,514.30
890	8月13日	4.购买猪肉、鸡蛋、西红柿、花生、豆腐皮、白菜	*	392.10	* 14,122.20
891	8月14日	5.购买鸡蛋、西红柿、黄瓜、青椒、胡萝卜	*	97.70	* 13,924.50
892	8月15日	6.购买西红柿	*	27.00	* 13,897.50

图 11 该校现金流水账的电子截屏图

表 6: 波龙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	5	0.25
原始凭证	20	1	0.20
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	3	0.60
专人负责	10	5	0.50
		总分	3.60



待改进和完善部分:

(1) “原始凭证”项均得 3 分, 原因是该校现场调查期间, 为查看到食材采购相关的原始凭证。

(2) “出库登记”项得 1 分, 原因是该校的《食堂食品原材料入库、索证索票、出库情况登记表》中未查看到相关出库记录。

(3) “现金流水账”项不得分, 原因是该校的现金流水电子账是数据分摊形式, 与实际情况的吻合度存在疑问。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后, 调查人在该校五年级对该班的 53 名学生进行了匿名调查问卷。

表 7: 波龙小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.10
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	1	0.15
主食生熟	5	1	0.05
主食分量	20	3	0.60
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	1	0.10
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	2.20

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: 波龙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	4	17.4%	一般	11	47.8%	不卫生	8	34.8%	0
是否吃到	没有吃	17	73.9%	吃到过	6	26.1%				0



不该吃的	到过									
菜的味道	好吃	0	0	一般	5	21.7%	不好吃	18	78.3%	0
菜是否够吃	够吃	8	34.8%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	15	65.2%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	8	34.8%	有时不熟	15	65.2%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	12	52.2%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	11	47.8%	0
饭不够是否可以添	可以	22	95.7%	不可以	1	4.3%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	3	13.0%	少	20	87.0%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	17	73.9%	不能	6	26.1%				0

6 调查人建议

调查人员对波龙小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强厨房及厨师的日常卫生监督工作;
- (2) 建议该校加强食材采购原始凭证的索证及管理工作;
- (3) 建议该校能重视学生餐具的消毒及相关设备的日常维护工作;
- (4) 建议该校就资金管理环节加强流程完善及监督工作;
- (5) 建议校方对厨师进行相关培训, 提高饭菜质量, 努力提高学生的饭菜满意度。

7 结论与稽核部建议

波龙小学稽核评分: 60.40 分。

波龙小学项目执行较差, 从现场调查情况看, 厨房的一般性卫生情况尚可, 但在清理彻底性上一般; 从学生问卷情况发现, 学生对该校厨师卫生认可度较低; 从菜品质量上看, 该校的菜品种类较丰富, 但口味一般, 因此学生的倾倒饭菜导致的浪费情况较明显。资金管理环节, 该校的原始凭证管理工作亟待完善, 上级教育主管部门所要求的表



格亦填写不完善，无法体现整个风险管控过程。综上，该校的项目执行情况不乐观，请执行团队及时与该校进行充分对接，对本次现场调查发现的问题进行整改，并就本报告反映的肉类食材的登记与使用问题进行详细了解、并及时反馈。本次给予该校**警告**。

调查人：舟乙

2015年9月30日

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、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