



报告编号	MW/JH[2015]112
报告正文总页数	共 13 页

江西省景德镇市浮梁县鹅湖镇桃岭小学 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

二零一五年九月二十八日

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。

江西省景德镇市浮梁县鹅湖镇桃岭小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2011128

报告日期：2015 年 9 月 28 日

报告编号：MW/JH[2015]112

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 桃岭小学的概况.....	3
4.2 桃岭小学的就餐人数.....	3
4.3 桃岭小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
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.....	10
5.6 执行反馈.....	12
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	12
附件 1. 各项评分标准.....	14
附件 2. 重大问题一览表.....	18

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9月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北保定出发前往江西省景德镇市对该地区六所开餐学校(新村小学、徐湾小学、仓下小学、桃岭小学、兴化小学、梅湖村小学)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

9月14日,调查人从保定火车站乘火车前往江西南昌市(约16小时),次日早到达南昌市后乘大巴前往乐平市(约3.5小时)。16日完成对江西省乐平市洪岩镇新村小学的调查后,乘车前往景德镇市,17日、18日分别完成对江西省昌江区鲇鱼山镇徐湾小学、江西省昌江区荷塘乡仓下小学的调查后,于9月21日对桃岭小学进行了调查。

9月21日上午,调查人与朋友驾车从酒店出发,前往鹅湖镇桃岭村,约90分钟到达桃岭小学,随即进入学校调查,调查结束后驾车返回景德镇市区。

交通提示:从景德镇短途汽车站可以乘坐前往鹅湖镇的班车,到达鹅湖镇后有班车前往桃岭,据校长介绍班车约上午十点多经过学校门口。



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

智能手机一台，笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 桃岭小学概况

浮梁县位于江西省东北部，县城距景德镇市中心城区 6 公里。全县辖浮梁镇、瑶里镇、鹅湖镇、洪源镇、蛟潭镇等 9 镇 8 乡。鹅湖镇位于景德镇市浮梁县东部，距景德镇市区 40 公里、浮梁县城 35 公里，东与安徽祁门、瑶里镇、婺源县接壤，南毗湘湖镇，西连庄湾乡、峙滩乡，北邻兴田乡。辖鹅湖、小源、桃岭、曹村等 15 个村委会。

桃岭小学是由华敏集团上海华友房地产开发公司捐资于 2003 年 9 月建成的希望小学，因此学校挂牌为华敏小学。该校为一所六年制完小，共有 7 个年级、7 个教学班，学生 61 人，全部享用免费午餐；在校教师 10 人，厨师 1 人。校长：曹明辉（负责财务工作）；微博、出入库记录工作由曹志荣老师负责。学校春秋季为 11:55 开餐、夏季为 11：45 开餐、冬季为 12:05 开餐。



图 2 学校情况组图

4.2 桃岭小学的就餐人数

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

表 1：桃岭小学学生人数统计表

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
应到	14	12	4	7	7	8	9	61
实到	14	11	4	7	7	7	9	59
请假	0	1	0	0	0	1	0	2



调查人现场见到厨师 1 人，老师 10 人。

当日就餐人数：学生 59 人+教职工 10 人+调查人 1 人+调查人同学夫妻 2 人=72 人
(调查工作人员缴 3 人餐费 15 元)，与微博公示人数相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 桃岭小学项目运行综合评价

表 2：桃岭小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	4.4
质量	20	5
管理	25	2.9
财务	25	4
调查	10	3.9
五分制总分		4.04
百分制总分		80.8

经各项评估，桃岭小学项目运行综合评分为 80.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于校园内一栋二层建筑的一楼，连接厨房的房间为储物间，调查人到校后首先查看了厨房，在现场看到一位厨师，着工作服，未戴帽子，卫生尚可。厨房整体卫生较好，但是墙面、砧板和操作台卫生一般。该校食材在鹅湖镇定点采购，每周采购



一次（校长介绍暑季每周采购两次），肉类储存在冰柜中，调查当日看到菜装在塑料袋中堆放在储藏间，米、蛋、油储存在另一储藏间内。

学生餐前洗手环节，厨房外设有洗手池和水管，供学生洗手，调查人现场看到学生下课后会先在操场上排队集合，再从低年级开始洗手分餐，整个过程有老师进行监督。用餐完毕由厨师统一负责清洗，清洗干净后放到消毒柜中进行消毒。



图4 食堂和厨房情况组图



图5 食材储存情况组图

表3: 桃岭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	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25

厨房工作台	5	1	0.05
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	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	3	0.3
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

扣分原因:

- (1) “厨工头部卫生”项得 3 分, 原因是厨工在备餐过程中没有佩戴帽子。
- (2) “厨房工作台”项得 1 分, 原因是厨房工作台卫生比较差, 砧板很黑。(如图 6)
- (3) “墙面地面卫生”项得 3 分, 原因是厨房墙面卫生一般。(如图 7)
- (4) “食材储存”项得 3 分, 原因是学校当天购买来的食材散落在地方存放, 据校长介绍将蔬菜放在地上保质时间会延长; 另外学校的肉存放在冰柜的保鲜一格中, 存在变质的风险。(如图 5 中 2、3 图)



图 6 操作台情况图



图 7 厨房墙面卫生情况组图

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：豆冲炒肉、小白菜炒肉、猪血豆腐汤、水煮蛋和米饭。调查人与师生共餐，感觉饭菜口感尚可，但感觉略咸。查阅该校本学期开学至今的微博，可以看出学校在开餐工作方面比较用心，近两周开餐食材有：猪肉、鸡肉、鸭子、豆冲、土豆、萝卜、香菇、辣椒、莲藕、高笋、茄子、白菜、地瓜等，品种比较丰富。

表 4：桃岭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
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



图 8 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在储藏间查看了该校的消毒柜和冰箱等设备，均使用正常。由于调查当日为周一，未见留样，通过查看学校留样记录，可以看出学校每天都会按时进行留样，通过与校长、厨师的交流，发现学校留样中未对主食留样，且部分留样器皿未做密封。现场了解到厨师为本学期新聘请的，因此健康证尚在办理之中。调查人观察了学生的整个用餐过程，除个别学生倾倒的饭菜比较多外，无明显浪费，浪费情况在可接受范围内。

该校的就餐情况是，每个菜品和米饭都有一名老师负责，开餐前会有两名值日生对餐具清洗一遍，其他在操场排队，按年级洗手后领取餐具，并排队领餐。通过观察发现大部分学生能够认真洗手，学生也会主动添饭菜和汤。整个过程学生用餐秩序井然。

表 5：桃岭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	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
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	2.9

扣分原因：

- （1）“健康证”项得 0 分，原因是现场未看到健康证，经过与校长的交流，厨师是新换的，健康证正在办理中。
- （2）“菜品留样”项得 1 分，原因是调查人到校时间为星期一，因此未见留样，但是通过与校长的交流感觉学校能够认真做好食品留样，但是留样中没有主食，留样也没有进行密封。（如图 9）
- （3）“浪费情况”项得 3 分，原因是调查人现场看到个别学生倾倒饭菜比较多，当天餐余在可接受范围内，但是学生匿名调查中浪费一项得分较低。（如图 10）

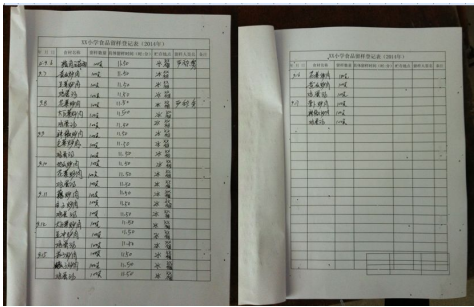


图 9 学校留样记录图



图 10 餐后厨余情况图





图 11 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材在鹅湖镇菜市场采购,每周采购一到两次,由校长进行采购。调查人在该校调查期间,该校提供的涉及本环节的登记表有《出库记录》、《入库记录》和《现金流水账》三个记录表格以及食材采购原始凭证。其中原始采购凭证记录内容清晰、完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将支出和收入情况进行了登记,真实度较高。



图 12 原始凭证组图



图 13 现金流水账组图

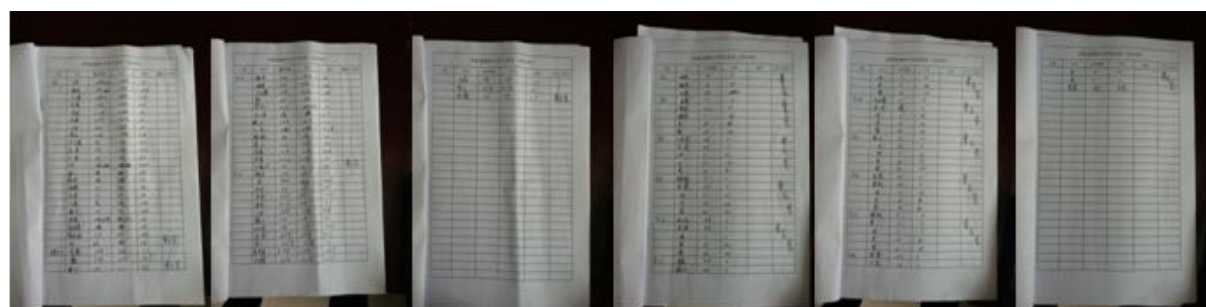


图 14 出入库记录组图

表 6: 桃岭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
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	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

扣分原因:

- (1) “原始凭证”项得 3 分, 原因是学校原始凭证中缺少供应商的相关信息。
- (2) “入库登记”项得 3 分, 原因是入库记录中没有记录价格。
- (3) “出库登记”项得 3 分, 原因是没有记录价格, 交接人没有签字。
- (4) “现金流水账”项得 3 分, 原因是本学期的流水账没有及时记录。

5.5 学生匿名调查

调查人选择该校五、六年级共 15 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 桃岭小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.9

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: 桃岭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	6	42.9%	一般	8	57.1%	不卫生	0	0	6.7%
是否吃到不该吃的	没有吃到过	10	66.7%	吃到过	5	33.3%				0
菜的味道	好吃	4	26.7%	一般	11	73.3%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	13	92.9%	有时不够吃	1	7.1%	天天不够吃	0	0	6.7%
饭是否蒸熟	每天都熟了	13	92.9%	有时不熟	1	7.1%	经常不熟	0	0	6.7%
饭是否够吃	够吃	14	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	6.7%
饭不够是否可以添	可以	13	92.9%	不可以	1	7.1%				6.7%
浪费饭菜的人多吗	没有	0	0	少	12	85.7%	多	2	14.3%	6.7%
能否每天吃到荤菜	能	14	100%	不能	0	0				6.7%

关于学校匿名调查情况, 调查人员通过与师生共同用餐, 观察学生用餐全过程, 经过品尝饭菜, 口味很好, 感觉菜的质量不错, 调查当日学校用餐为冬瓜炒肉、刀豆炒肉、西红柿鸡蛋汤和米饭。学生调查评价一般, 调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。



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?

答: 这边是安安组织的, 是一对夫妻提议的, 名字忘记了。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁? 有其最新的联系方式吗?

答: 王乔(音), 石茂远。有他们的联系方式。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 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: 这个学期有了四五次了, 最近一次是昨天晚上; 交流账目的问题。

(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?

答: 都交流了。

(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, 志愿者一般半天左右, 有的时候是一天。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候? 当时主要是做了什么?

答: 上个学期开学, 来了三个还是四个忘记了, 看了一下开餐情况。

(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者建议?

答: 意见到时没有什么, 只是感觉志愿者换的比较勤一点。

6 调查人建议

调查人员对桃岭小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 建议学校能够定期对厨房的墙面、操作台、砧板等卫生进行清理;

(2) 建议学校尽快督促厨工去进行健康体检, 并办理健康证;

(3) 建议学校规范留样, 严格按照饭、菜、汤等均留样的要求, 分开密封存放, 保证留样满足 48 小时, 并做好相关记录;

(4) 建议学校能够在给孩子分餐是注意分餐的量, 避免浪费;

(5) 建议学校能够按照本报告附件 1 中关于原始凭证、出入库记录等的要求对完善原始凭证、出入库记录等加以完善。



7 结论

桃岭小学稽核评分: 80.8 分。

调查人员认为, 桃岭小学午餐整体运行情况良好, 校长和老师都能够积极参与到午餐工作中来, 各项工作比较细致, 餐标提高后校长也在绞尽脑汁的想办法让学生吃好吃饱, 吃的有营养; 但是学校的工作还有些不尽人意, 建议学校在今后的工作中能够逐步改善, 为孩子们提供安全、营养的午餐。

调查人: 高鑫

2015 年 9 月 28 日

稽核部建议: 桃岭小学项目执行情况较好。该校在菜品质量、分餐秩序等方面的工作较好。但该校目前存在的厨师无证上岗、菜品留样不规范上的问题请及时解决。桃岭小学位置十分偏远, 该校开餐以来, 经多次检查, 总体表现较好, 感谢校方的用心和努力, 同时也感谢以安安为代表的景德镇广大免费午餐志愿者的共同努力。

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、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	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，以及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

