



报告编号	MW/JH[2015]144
报告正文总页数	共 17 页

湖北省恩施州鹤峰县走马镇堰垭学校 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

二零一五年十一月十六日

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。

湖北省恩施州鹤峰县走马镇堰垭学校 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：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2011090

报告日期：2015年11月16日

报告编号：MW/JH [2015]144

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.....	2
4.1 走马镇堰垭学校的概况.....	3
4.2 走马镇堰垭学校的就餐人数.....	4
4.3 堰垭学校的项目运行综合评价.....	5
5 分项问题调查.....	6
5.1 卫生项目.....	6
5.2 饭菜质量.....	8
5.3 执行管理.....	10
5.4 财务管理.....	12
5.5 学生匿名调查.....	14
5.6 执行反馈.....	15
6 调查人建议.....	16
7 结论.....	17
附件 1. 各项评分标准.....	18
附件 2. 重大问题一览表.....	22

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11月,调查人员云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖北省鹤峰县,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

11月7日上午,调查人从湖南长沙汽车西站,乘班车至张家界市,约5小时到达张家界客运站,夜宿张家界速8酒店。8日上午,自张家界客运站乘班车至湖北省鹤峰县走马镇,四个半小时后到达走马客运站,夜宿走马镇大唐商务酒店。

11月9日上午,自走马客运站乘班车至梅坪村,对堰垭学校进行调查。下午调查结束后离校,乘班车返回走马镇,夜宿大唐商务酒店。

交通提示:走马镇至梅坪村有5趟班车,通常情况下早上7:00—下午15:00,间隔一小时一趟班车,有时会晚点发车。



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

笔记本电脑一台,智能手机一部。

4 学校现状及评价

4.1 走马镇堰垭学校的概况

鹤峰县位于恩施州东南部，与湖南省毗邻。走马镇位于武陵山区腹地、属恩施州东南边陲重镇，素有“鄂西南窗”之称，历史悠久，文化灿烂。是湘鄂边革命根据地，红四方面军的诞生地，贺龙元帅的“第二故乡”。

堰垭学校建校于1938年，校址在堰垭管理区梅坪村，也在鄂湘两省交界处，校名初期为南范小学，经过三次搬迁，2000年梅坪中学与堰垭小学合并为堰垭学校。学校现有9个年级，9个教学班，学生394人，教师33人。三至九年级学生为寄宿生，一、二年级学生为走读生。走读生最远距校25公里，家离学校远的学生寄住梅坪村在社会服务机构，家离学校近的学生为家长接送。学校至县城120多公里，距走马镇45公里，路况一般，梅坪至走马镇有往返班车，交通相对便利。

用餐时间：早餐 8:30；午餐 13:00；晚餐 16:30。

就餐对象	人数	餐费	合计
寄宿生	394	4.00	1576.00
走读生	0	0.00	0.00
合计	394	4.00	1576.00

注：寄宿生早餐标准为4元/人/天，走读生早餐标准为0元/人/天。全校共394人，早餐总费用为1576元。

图2 用餐标准图

注：早餐4元/人/天（初中学生为自费）；晚餐4元/人/天（全体师生自费）。

厨师工资：1600元/人/月，其中免费午餐支付900元/人/月，学校支付700元/人/月。

该校校长：李超；后勤主任陈质清，负责会计工作；微博管理员邹世涛；出纳宁启山；食堂管理员黄红玉；食材保管员王佩东；厨师由后勤主任统一管理。

免费午餐善款经费每学期拨至县相关机构统一管理，具体流程学校不详，学校先定点采购所需食材，开好相关票据整理好账目在教育局报账后，由相关机构根据所需费用把免费午餐善款经费转入学校出纳的专用账户上，由出纳与供货商进行定期结算。

采购人员: 采购由田立新、王佩东和宁启山负责, 验收人为黄红玉。

采购地点: 走马镇和桑植县城定点配货上门服务, 部分蔬菜由本地农户配送上门; 肉的供货商是王斌, 有联系电话。

库存食材: 大米 80 袋 (20 斤 / 袋)、大米 2 袋 (50 斤 / 袋)、鸡蛋 454 个、菜籽油 70 桶、猪肉 250 斤、鸡肉 40 斤、牛肉 29 斤、热狗 10 袋。

厨房设备: 宇峰捐赠设备[消毒柜 1 台、冷藏冰箱 1 台、切菜机 1 台、切肉机 1 台、豆腐机 1 台、蒸汽柜 1 台、蒸饭车 1 台 (未用)、电磁灶 1 台 (未用)、和面机 1 台 (未用)]; 学校自购设备[消毒柜 1 台、冷藏冰箱 1 台、锅炉 1 台]; 冰柜 3 台 (具体配备单位不详)。 **注: 部分电器设备因学校电压不稳定无法投入使用。**



图 3 学校地处鄂湘交界处图



图 4 学校组图

4.2 走马镇堰垭学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 9 日, 经突击检查, 该校的学生人数如下:

表 1: 走马镇堰垭学校的学生人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	七年级	八年级	九年级	合计
应到	46	50	45	48	50	46	43	29	37	394
实到	46	50	45	48	50	46	43	29	37	394
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 5 人,该校教导主任周泽玉提供了全校教职工人数,33 人(调查当日 2 人请假开会)、保安 1 人、厨师 5 人(1 人兼学生寝室管理员),共 39 人。

当日就餐人数:学生 394 人+老师 31 人(2 人请假)+保安 1 人+厨师 5 人+稽核员 1 人=432 人。稽核员缴餐费 5 元。实际用餐人数与该校微博公示内容不太一致,学校提供给调查人员的应到用餐人员总数是 433 人,微博公示的应到总数是 435 人?



图 5 就餐人数的微博截图

4.3 堰垭学校的项目运行综合评价

表 2: 堰垭学校的项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.3
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4.2
调查	10	3
五分制总分		3.98
百分制总分		79.6

经各项评估,堰垭学校的项目运行综合评分为 79.6 分-10=69.6 分。

扣分原因为通过调查人员查看食堂储藏间,发现近期采购的土豆约 1200 斤左右,多数出现发芽现象,且土豆皮发蔫(如图 9),存在安全隐患,根据免费午餐相关管理

制度列为重大问题。调查当日学校正在食用发芽土豆，调查人员让校方及时与对接人联系沟通此事，建议立即停止食用发芽土豆，并做好善后处理工作。校方诚恳接受存在的相关问题并及时处理发芽土豆，于次日将处理结果反馈于调查人员（如图6）。鉴于校方处理得当，没有造成太大经济损失，故在总评分内扣除10分。

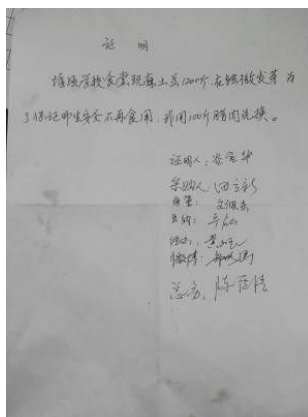


图6 发芽土豆处理结果证明图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表3: 走马镇堰垭学校的卫生项目评分表

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	5	0.5
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	0	0
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	3.3

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, 扣分原因为地面比较整洁, 但较湿滑(如图7)。

(2) “餐具消毒”取1分, 扣分原因为学生餐具均由自己清洗, 存放在教室课桌内, 存在卫生隐患(如图8)。

(3) “当前储存食材变质腐坏情况”取0分, 扣分原因为食堂储藏间采购的土豆约1200斤左右多数出现发芽现象, 土豆皮发焉, 存在安全隐患(如图9)。

(4) “餐前洗手”取1分, 扣分原因为多数学生餐前没有洗手。校方回应: 学校讲过餐前要洗手, 但没有严格要求餐前所有人员必须先洗手再用餐。



图7 地面卫生图



图8 学生餐具的存放与清洗组图



图9 储藏间已发芽的土豆组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 10 厨工正规着装工作组图



图 11 厨房工作台组图



图 12 工作台生熟食分开组图



图 13 食材安全有序储藏组图

5.2 饭菜质量

表 4: 走马镇堰垭学校的饭菜质量评分表

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

当日菜品为米饭、猪肉炒豆干、鸭肉沫炒黄豆、炒胡萝卜丝、西红柿鸡蛋汤。



图 14 当日菜品组图



图 15 当日菜谱公示图

当日饭菜质量情况概述:

通过品尝当日饭菜，菜品为三菜一汤，有肉有蛋，感觉口味尚可；通过观察学生用餐全程，老师组织比较严密；分餐比较科学，学生在食堂提前排好队，自行添装主食大米饭，厨师根据每个人的要求为学生打菜，期间还有部分没吃饱的学生添加饭菜；食堂有值周老师和值日学生监督学生用餐。观察学生浪费现象较少。学生问卷调查情况反映，饭菜质量一般，调查人员结合现场用餐过程，认为学生的反映也较客观。

注：微博公示的当日菜品有误，其中一菜品为炒胡萝卜丝，而非公示上体现的炒白菜（如图 5、图 14 和图 15）

5.3 执行管理

表 5：堰坪学校的执行管理评分表

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	5	1
		总分	4.4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

(1) “健康证”取 5 分，不扣分原因为学校在这学期初就带厨师到县城体检办理健康证，因距县城太远约一百二十多公里路程，种种客观原因导致健康证没有及时办好，学校及时提供了每名厨师的体检身体合格证明资料图片（如图 17）。

(2) “菜品留样”取 3 分，扣分原因为菜品留样不全，无主食大米饭的留样，留样上的标签和登记上的部分菜品名称写成了食材名称（如图 16）。

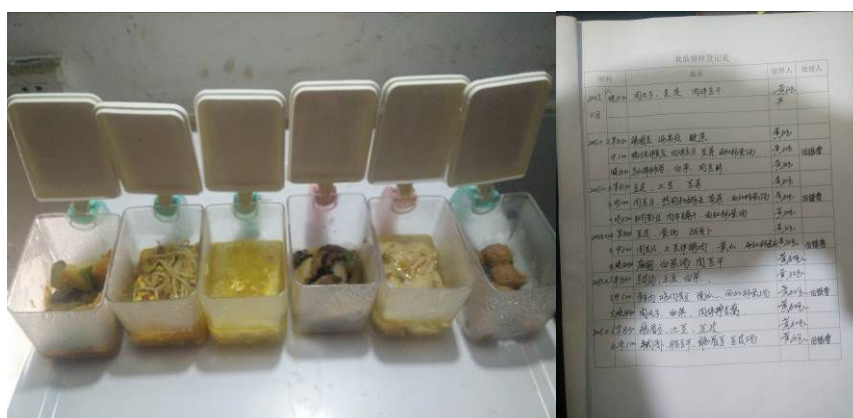


图 16 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 17 厨师体检健康合格表组图



图 18 正常使用的厨房设备组图



图 19 纠正后的当天菜品留样与登记组图





图 20 学生分餐、用餐情况组图



图 21 没吃饱的学生添加饭菜图



图 23 餐后的剩菜剩饭图



图 22 教职工用餐组图

5.4 财务管理

表 6: 堰坪学校的财务管理评分表

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	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25



现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.2

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

“现金流水账”取 1 分, 扣分原因为调查当日会计请假开会, 现金流水账由其负责管理, 没能看到相关情况。

学校账目管理优秀方面的图片:



图 24 原始凭证组图

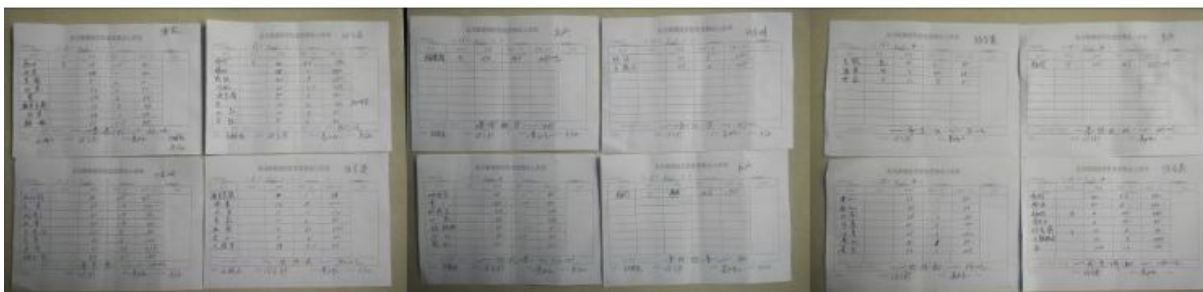




图 25 入库登记组图



图 26 出库登记组图

5.5 学生匿名调查

调查人员对该校四、九年级共 85 名学生进行匿名调查，抽样比例为 21.6%。

表 7: 走马镇堰坪学校的匿名调查评分表

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	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
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	3	0.45

		总分	3
--	--	----	---

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:堰坪学校的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	44	51.8%	一般	41	48.2%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	37	43.5%	吃到过	48	56.5%				0
菜的味道	好吃	25	29.4%	一般	59	69.4%	不好吃	1	1.2%	0
菜是否够吃	够吃	54	63.5%	有时不够吃	30	35.3%	天天不够吃	1	1.2%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	62	72.9%	有时不熟	23	27.1%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	71	83.5%	有时不够吃	14	16.5%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	79	92.9%	不可以	6	7.1%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	10	11.8%	少	63	74.1%	多	12	14.1%	0
能否每天吃到荤菜	能	74	87.1%	不能	11	12.9%				0

注:“饭菜浪费情况”没有为11.8%,少为74.1%,通过调查人员观察的浪费情况确实比较少,学生比较诚实,故取3分。

关于学生的匿名调查情况,调查人员通过与师生共餐,观察学生用餐全过程,并结合学生调查情况看,学生对饭菜质量和卫生状况的满意度一般。

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: 申请人不详, 微博管理老师是后来调来的。

(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: 对接人是魏启雯, 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, 最近一次是前两天, 主要沟通点滴爱心活动情况。

(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? 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: 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: 对接人魏启雯没来过, 原来有工作人员来学校检查开餐情况。

(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: 无意见和建议。

6 调查人建议

调查人员对堰垭学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校搞好厨房和环境卫生。
- (2) 建议该校对学生的餐具实行统一消毒采取妥善保管。
- (3) 建议该校对采购的食材严格把好质量关, 并妥善存放。
- (4) 建议该校严格做好学生餐前洗手工作。
- (5) 建议该校关注学生对饭菜质量的真实反映。
- (6) 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现金流水账。
- (7) 建议该校发放微博时认真核对所公示的内容与实际消耗是否一致, 并核实清楚



用餐人数,做到实际人数与微博公示统一化。

(8) 建议该校谨慎食用火腿肠之类的食物。

7 结论

走马镇堰垭学校的稽核评分: 69.6分。

调查人员认为,该校在本次稽核调查中,执行情况较差,存在重大问题,学生匿名调查反映一般,对学校在饭菜质量和财务管理方面所做的工作还是值得肯定。这里的人们居住的地方山高路险,生活还是比较贫穷,为了孩子来之不易的免费午餐,请校方对于存在的问题请予以高度重视。请执行人员做好指导督促,并协助学校及时整改。

调查人员: 云柯

2015年11月16日

稽核部建议: 堰垭学校项目执行情况较差。该校因地处偏远、师资力量薄弱,开餐以来的三次现场调查,评分均不高。该校的整改工作也一直不太明显。该校目前存在的如厨房厨师卫生较差、学生满意度不高、餐具消毒不规范、相关账目不规范等问题,请校方给予重视,也请该校对接工作人员能对该校进行帮扶,知道学校提高项目执行水平。

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>

[微信: 15035119413](https://www.wechat.com)



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。

	当前储存食材变质 腐坏情况	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。	
		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		健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。



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