



| | |
|---------|-----------------|
| 报告编号 | MW/JH[2015]153 |
| 报告正文总页数 | 共 14 页 |

湖北省恩施州鹤峰县铁炉乡中心小学 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十一月十九日

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铁炉乡中心小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2012016

报告日期：2015 年 11 月 19 日

报告编号：MW/JH [2015]153

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 铁炉乡中心小学的概况..... | 2 |
| 4.2 铁炉乡中心小学的就餐人数..... | 3 |
| 5 分项问题调查..... | 4 |
| 5.1 卫生项目..... | 5 |
| 5.2 饭菜质量..... | 7 |
| 5.3 执行管理..... | 7 |
| 5.4 财务管理..... | 9 |
| 5.5 学生匿名调查..... | 11 |
| 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,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖北省恩施州鹤峰县部分免费午餐开餐学校,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

11月7日上午，调查人从长沙汽车西站乘长途班车至湖南张家界，车程约5小时，夜宿张家界速8酒店。8日，从张家界乘长途班车至湖北鹤峰县，车程约4个半小时，夜宿鹤峰县万豪酒店。

11月9日，调查鹤峰县太平镇民族中心中学。

11月10日，调查鹤峰县容美镇老村小学。

11月11日，调查鹤峰县铁炉乡中心小学。早上从走马新汽车站，乘班车至铁炉乡，车程约两小时。下午结束调查后离校。原路返回走马镇。宿走马镇大唐宾馆。

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，录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 铁炉乡中心小学的概况

恩施土家族苗族自治州，位于湖北省西南部，东距武汉约550公里，现下辖恩施、利川、宣恩和鹤峰等2市6县，该州多山，是巫山山脉、武陵山脉和齐跃山脉等三山鼎力的山区。鹤峰县位于恩施州东南约170公里，现下辖容美镇、太平镇、下坪和鄖阳等



6 镇、3 乡，该县是国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。铁炉乡位于鄂西东南边陲，地处武陵山脉。该乡水陆交通方便，离县城 126 公里，距张家界 132 公里。

铁炉乡中心小学位于鹤峰县铁炉乡铁炉村三组。现有 6 个年级、12 个教学班，学生 562 人、教师 31 人，其中寄宿生 211 人。该校校长：田洪波，总务主任：田玉剑（会计、做账），出纳：唐汇政，采购：田玉剑、梁月娥，仓库主管：谢鑫，保管：梁月娥。

免费午餐于 2012 年 5 月 15 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。基金会给厨师发放工资：5 名厨师 900 元/月，学校补助厨师 450 元/月。学校收取寄宿生晚餐费情况：1、2 年级 4 元/人，3 到 6 年级 5 元/人。寄宿生按 30%的比例享受国家补助 1000 元/年。鹤峰县中小學生早、午餐资金构成如表 1：

表 1：鹤峰县中小学早、午餐资金构成明细表

| 就餐对象 | | 早餐（元） | | | | 午餐（元） | | | |
|------|-------------|-------|-----|------|------|-------|-----|-----|----|
| | | 营养改善 | 县财政 | 自付 | 餐值 | 营养改善 | 基金会 | 县财政 | 餐值 |
| 小学 | 学前儿童 | 0 | 0 | 实际餐值 | 实际餐值 | 0 | 3 | 1 | 4 |
| | 学生 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1.5 | 0.5 | 4 |
| | 教师 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 |
| | 工友 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 |
| 中学 | 学生 | 0 | 0 | 实际餐值 | 实际餐值 | 4 | 1 | 0 | 5 |
| | 4 所独立初中教职工 | 0 | 0 | 实际餐值 | 实际餐值 | 0 | 4 | 0 | 4 |
| | 8 所一贯制学校教职工 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 |



图 1 学校内景外景组图

4.2 铁炉乡中心小学的就餐人数

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

表 2：铁炉乡中心小学学生人数统计表



| 全校 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 四年级 | 五年级 | 六年级 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 应到 | 79 | 103 | 94 | 87 | 113 | 86 | 562 |
| 实到 | 79 | 103 | 94 | 87 | 113 | 86 | 562 |
| 请假 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

调查者现场见到厨师 5 人, 校方提供教师人数 31 人。当天教职工共 35 人用餐。

当日就餐人数: 学生 562 人+教职工 35 人+调查者 1 人=598 人(调查者缴餐费 4 元)。
实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致。

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| 2015年11月11日午餐: 大米100斤x2.5元=250元, 土鸡111x13=1443元, 油5x8.9=44.5元, 豆腐80x2.3=184元, 茄子40x4=160元, 黄瓜66.2x2.5=165.5元, 黄豆10x3=30元, 青椒6x2=12元, 花生4x7=28元, 白菜10x0.9=9元, 蒜苗10元, 盐4x2.3=9.2元, 大蒜2x4.5=9元, 干椒10元, 酱油8元, 生姜10元。 11月12日 22:22 来自 微博 weibo.com | | | |
| 收藏 | 转发 | 评论 | 👍 |
| 合计597人, 餐值2.00, 值日老师: 徐才成, 电话18986853965, @免费午餐。 11月12日 22:22 来自 微博 weibo.com | | | |
| 收藏 | 转发 | 评论 | 👍 |
| 2015年11月11日早餐: 大米100斤x2.5元=250元, 排骨35x14=490元, 油10x8.9=89元, 鸡蛋20x5.68=113.6元, 西红柿15x3=45元, 冬瓜150x0.7=105元, 豌豆6x5=30元, 白菜30x0.9=27元, 干椒1x10=10元, 盐4x2.3=9.2元, 大蒜2x4.5=9元, 酱油1x8=8元, 葱苗10元。总计1195.8元。学生562人, 教职工35人, 11月12日 22:22 来自 微博 weibo.com | | | |

图2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 铁炉乡中心小学项目运行综合评价

表3: 铁炉乡中心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 | 4.3 |
| 质量 | 20 | 5 |
| 管理 | 25 | 5 |
| 财务 | 25 | 3.75 |
| 调查 | 10 | 3.1 |
| 五分制总分 | | 4.23 |
| 百分制总分 | | 84.6 |

经各项评估, 铁炉乡中心小学本次项目运行综合评分为 84.6 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。



5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 4: 铁炉乡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 | 0.5 |
| 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 | 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 | 1 | 0.05 |
| | | 总分 | 4.3 |

该校的餐厅和厨房是位于教学楼对面的平房,共有 4 个操作间,一间专用于打饭菜,一间为灶台所在的操作间,用电炒锅炒菜,还有一间有灶台的操作间有备用的柴火灶,停电时使用,另一间是用于洗菜切菜等的辅操作间,连着储存室。调查者认真查看了学校的厨房,灶台所在的操作间用电炒锅炒菜,地面干净整洁,灶台、工作台等均干净。4 位厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好,另有 1 位专门搞卫生的厨工没有戴工作帽(见图 5)。教职工餐具及厨具有统一消毒、统一保管。蔬菜类食材在储存室存放,但有蔬菜直接散落在地上,没按要求存放,肉类食材在冰箱中存放,大多做密封处理,但有熟肉放入冰柜时没有密封,没有发现食材腐烂变质情况。学生餐前没有洗手。

待改进和完善部分:

- (1) “厨工头部卫生”项取 3 分,原因是有厨工没有戴工作帽;(见图 5)
- (2) “易变质食物保存”项取 3 分,原因是有熟肉放入冰柜时没有密封;(见图 4)
- (3) “食材储藏”项取 3 分,原因是有蔬菜直接散落在地上;(见图 4)



(4) “餐前洗手”项取 1 分, 原因是学校没有组织学生餐前洗手。



图3 厨房及厨师情况组图





图 4 食材储存情况图组

5.2 饭菜质量

表 5：铁炉乡中心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 |

学校当天午餐菜品是黄豆炖鸡肉、红烧茄子、炒黄瓜、白菜豆腐汤、炒花生米，主食为米饭。调查者和师生共餐，菜品味道正常，无异味。未见食品中有异物。（见图 5）



图 5 当天菜品组图

5.3 执行管理

表 6：铁炉乡中心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 | 0.5 |
| 设备维护 | 10 | 5 | 0.5 |
| 菜品留样 | 30 | 5 | 1.5 |
| 分餐秩序 | 10 | 5 | 0.5 |
| 师生同餐 | 20 | 5 | 1 |
| 浪费情况 | 20 | 5 | 1 |
| | | 总分 | 5 |

调查当天所见学生分餐秩序良好，学生先在餐厅门口消毒柜中取餐具后，排队打餐，每次只有四名学生在窗口，后面的学生则在1米线后等待，秩序井然。师生同餐。师生都能吃饱。剩饭菜在正常范围。本学期8月28日，校方组织了5名厨师、2名后勤人员去鹤峰疾控中心进行了体检，均合格，但健康证还在疾控中心没有拿回校。



图6 体检发票及体检差旅报销单



图7 设备正常使用

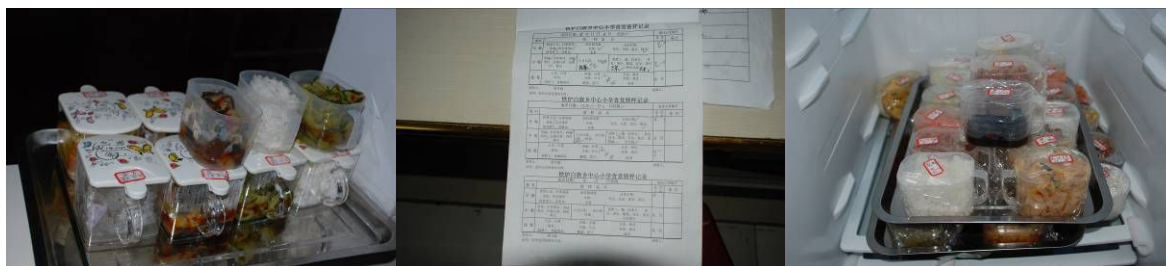


图8 菜品留样合规范



图 9 学生食堂自觉排队分餐组图



图 10 学生餐厅用餐组图



图 11 剩饭菜在正常范围

5.4 财务管理

表 7：铁炉乡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 |
| 轮流采购 | 5 | 0 | 0 |
| 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 | 3.75 |

学校的米、面、油、蛋等食材都是由县政府及教育局统一招标的商户送货到校。肉类和蔬菜是学校自行采购:由田玉剑老师提供菜单给供货商,每周两次由供货商送到校,由梁月娥老师验收称重,并由谢鑫老师监督。学校的午餐款是教育局直接打到出纳唐汇政老师老师的专用卡上,采购人员或供货商凭验收合格且由校长等人签字的凭证到出纳唐汇政老师老师处领取学校购食材款(1000元以上直接转账,1000元以下则付现)。学校所有账目由学校后勤人员整理后再交中心学校审核、统一装订存档。学校近期采购的猪肉 15 元/斤、大米 2.5 元/斤。

待改进和完善部分:

(1)“轮流采购”项取 0 分,原因是学校没有实行轮流采购,采购仅由田玉剑和梁月娥两位老师完成。

(2)“原始凭证”项取 3 分,原因为学校的原始凭证不全,部分食材在采购时未获取原始凭证。(见图 12)

(3)“入库登记”、“出库登记”、“现金流水账”三项各取 3 分,原因是该校 10 月及 11 月的账目未来得及全部登记(见图 13、14、15)

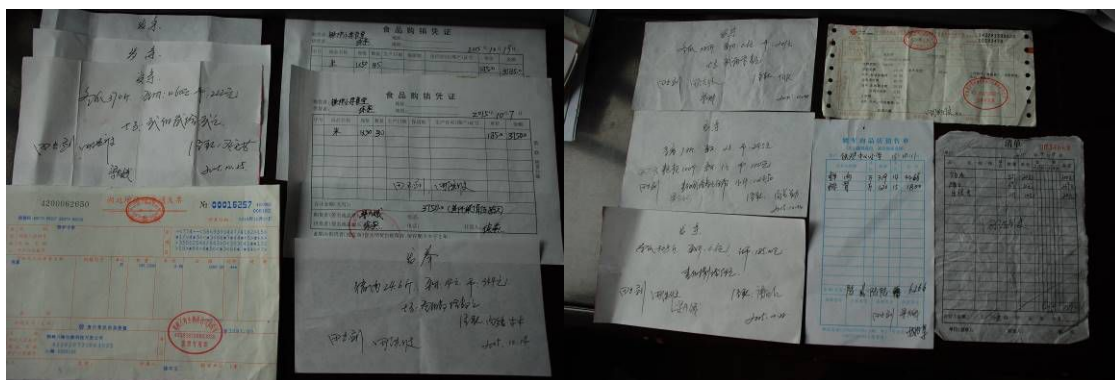


图 12 原始凭证组图

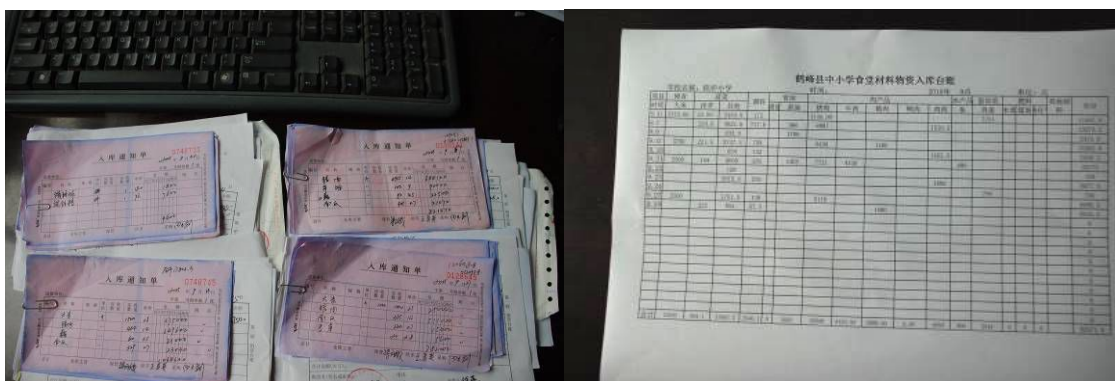


图 13 入库登记表组图



图 14 出库登记表组图



图 15 现金流水账

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级二班的 43 名学生。

表 8: 铁炉乡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 | 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 | 1 | 0.1 |
| 每天吃到荤菜 | 15 | 5 | 0.75 |
| | | 总分 | 3.1 |

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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: 铁炉乡中心小学匿名调查统计表

| 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 | 24 | 55.8% | 一般 | 16 | 37.2% | 不卫生 | 3 | 7% | 0 |
| 是否吃到不该吃的 | 没有吃到过 | 26 | 60.5% | 吃到过 | 17 | 39.5% | | | | 0 |
| 菜的味道 | 好吃 | 14 | 32.6% | 一般 | 29 | 67.4% | 不好吃 | 0 | 0 | 0 |
| 菜是否够吃 | 够吃 | 32 | 74.4% | 有时不够吃 | 11 | 25.6% | 天天不够吃 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否蒸熟 | 每天都熟了 | 34 | 79.1% | 有时不熟 | 9 | 20.9% | 经常不熟 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否够吃 | 够吃 | 38 | 88.4% | 有时不够吃 | 5 | 11.6% | 天天不够吃 | 0 | 0 | 0 |
| 饭不够是否可以添 | 可以 | 43 | 100% | 不可以 | 0 | 0 | | | | 0 |
| 浪费饭菜有人多吗 | 没有 | 2 | 4.7% | 少 | 39 | 90.7% | 多 | 4.7% | 0 | 0 |
| 能否每天吃到荤菜 | 能 | 42 | 97.7% | 不能 | 1 | 2.3% | | | | 0 |

5.6 执行反馈

现场调查期间,调查人与该校田玉剑老师就该校的项目执行工作进行了了解。

(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:教育局统一申请的。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有其最新联系方式吗?

答:江伟。有。

(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：我们一般和教育局联系。

（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和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：都讲过，新要求会通过 QQ 群告之我校，我们也会及时开会传达相关要求。

（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：会找教育局联系，很快就会答复。

（6）对接志愿者（或工作人员）最近一次到校是什么时候？当时主要是来做什么？

答：没有来过。

（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：没有。

6 调查人建议

调查者对铁炉乡中心小学进行调查后，综合各方面情况，对学校存在的主要问题提出以下建议：

- （1）建议学校按要求储存好食材。
- （2）建议学校实行轮流采购。
- （3）建议学校按财务要求及时登记账目，完善账目。

7 结论

铁炉乡中心小学稽核评分：84.6 分。

调查者认为铁炉乡中心小学免费午餐项目执行状况良好。该校在厨房、餐厅卫生，学生有序分餐、菜品质量等方面做得非常到位，但在财务记账方面尚有欠缺。请校方完善财务执行，让学校项目执行更上一个新的台阶。

调查者：阳云

2015 年 11 月 19 日

稽核部建议：铁炉乡中心小学项目执行情况良好。该校在食品安全和资金安全管理方面均比较到位，本次调查发现的食材储藏属细节问题，请校方也给予重视。账目登记



不及时问题，请校方能再正常流程中，做好过程管理记录。学生问卷调查显示的学生满意度一般的问题，请校方根据实际情况进行有针对性的改善。该校地处偏远、远离县城，请执行团队做好日常的执行协助工作。

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/p/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 | 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。 |
| | 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。 |
| 财务 | 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 |

