



报告编号	MW/JH[2015]157
报告正文总页数	共 13 页

湖北省恩施州鹤峰县五里乡下洞小学 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

二零一五年十一月二十日

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。

湖北省恩施州鹤峰县五里乡下洞小学 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：2011098

报告日期：2015年11月20日

报告编号：MW/JH [2015]157

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.....	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.....	2
4.1 下洞小学概况.....	2
4.2 下洞小学的就餐人数.....	4
4.3 下洞小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	6
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
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，调查人从湖南长沙汽车西站乘长途班车至张家界，车程约5小时，夜宿张家界速8酒店。8日，从张家界汽车站乘长途班车至湖北鹤峰县，车程约5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。

11月12日，调查鹤峰县五里乡下洞小学。从走马新汽车站，乘班车到下洞小学，车程约两小时。下午结束调查后，乘班车返回走马镇。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 下洞小学概况

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、五里乡和鄖阳等 6 镇、3 乡，该县是国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。**五里乡**位于该县东南部，该乡皆为山区，群山连绵，沟壑纵横，是典型的二高山地区，兼有低山河谷，呈立体分布。

下洞小学位于鹤峰县五里乡中坪村，距五里乡政府约 35 公里，距离县城约 90 公里左右。学校始建校于 1938 年，学校坐落在中坪村。学校原为木质结构，校名为下洞片区中心小学。1998 年由葛洲坝电厂投资 50 万元改建成现教学楼，学校被命名“鹤峰县五里乡下洞葛洲坝电厂希望小学”。该校学生家庭生活水平偏低，多以外出务工为主要经济来源。现有教学班 7 个，共有学生 80 人，寄宿生 48 人。有 12 位老师。该校校长胡彪；后勤负责人杨进涛，兼会计及发微博；出纳张地；采购杨进涛、余小龙；保管：张腾飞、余小龙。

免费午餐于 2011 年 12 月 1 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）。学校向寄宿学生收取晚餐 3 元/人。基金会为学校厨师发放工资：2 名厨师各 900 元/月，学校补助厨师各 300 元/月。鹤峰县九年义务教育制学校师生早、午餐资金构成如下表 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	自负	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 学校外观

4.2 下洞小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 12 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 2: 下洞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	12	10	10	13	13	12	10	80
实到	11	10	10	13	13	12	10	79
请假	1	0	0	0	0	0	0	1

调查者现场见到厨师 1 人 (另一位厨师请假), 校方提供教师人数 12 人。

当日就餐人数: 学生 79 人+教职工 13 人+调查者 1 人=93 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。

11月12日中餐开支: 大米12斤*2.5=30、调料6元、菜油3斤*4.5=13.5元、牛肉7斤*30=210、白萝卜10斤*1=10元、鸡蛋3斤*5.68=17.04、西红柿4斤*3.5=14元、西兰花10斤*7=70。合计: 370.54元。就餐人数: 学前班11人、小学68人、教职工13人、合计92人。餐值约: 4.03元

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 下洞小学项目运行综合评价

表 3: 下洞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	3.9
财务	25	3.85
调查	10	3.2
五分制总分		4.05
百分制总分		81

经各项评估, 下洞小学本次项目运行综合评分为 81 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：下洞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	0.5
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	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	4.3

该校的餐厅和厨房是几间平房，共有 2 间厨房，一间用电炒锅炒菜，还有一间是用柴火灶炒菜，为停电时备用的，有储存室。两间厨房中，有电炒锅那间地面干净整洁，灶台、工作台等均干净，但抽油烟处有明显油渍和灰尘。有柴火灶的那间地面墙面油渍灰尘相对较多，厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好。因消毒柜有一张柜门已坏，学生餐具没有统一消毒，由学生自行保管。蔬菜类食材在储存室存放，均按要求存放。肉类食材在冰箱中存放，但冰柜里多时没有清理较脏。没有发现食材腐烂变质情况。学生餐前自觉排队洗手。

待改进和完善部分：

- (1) “墙面地面卫生”项取 3 分，原因是柴火灶厨房地面、墙面油渍灰尘较多；（见图 3）
- (2) “易变质食物保存”项取 3 分，原因是有冰柜整洁度较低，且有食材没有密封；（见图 4）
- (3) “餐具消毒”项取 1 分，原因是学生餐具没有消毒。（见图 5）



图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 学生餐前自觉洗手

5.2 饭菜质量

表5：下洞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

学校当天菜品是萝卜烧牛肉、炒西兰花、西红柿蛋汤，主食为米饭。调查者和老师、学生一同吃饭，感觉菜品味道正常，无异味。（见图7）未见食品中有异物。学生不够吃时还可能另加饭。学生老师均能吃饱。



图6 当天菜品组图

5.3 执行管理

表6: 下洞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	0	0
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	3.9

调查当天所见学生分餐秩序良好，学生从教室自取餐具到水龙头处清洗并洗手，然后排队打餐，非常有秩序（见图9）。但消毒柜有一张柜门已坏，没有修理好也没有重置。师生同餐。剩饭菜在正常范围。

待改进和完善部分：

（1）“设备维护”项取0分，原因是消毒柜已坏，没有修理好也没有重置。

（2）“菜品留样”项取3分，原因是菜品有留样也有留样记录，但没有贴有效标签，且还留样没有及时倒掉已发霉；（见图8）



图 7 餐饮许可证及厨师健康证在有效期内



图 8 菜品留样不合规范



图 9 学生食堂自觉排队分餐图组



图 10 学生餐厅用餐图组

5.4 财务管理

表 7：下洞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	5	0.25
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.85

学校蛋类是由县政府及教育局统一招标的商户送货到校。学校粮、油也是有县政府及教育局统一招标的商户配送，但因学校太偏僻且路途遥远，商户不愿送货，故和肉类及蔬菜一样由学校自行采购：由杨进涛老师每周六拟定菜单、周日去湾潭在定点的商户处采购，采购回校由余小龙老师验收称重并登记入库账。学校的午餐款是教育局直接打到出纳张地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张地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 15.5 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，原因是学校未执行轮流采购。
- (2) “原始凭证”项取 3 分，原因为原始凭证无学校经办人的签字。（见图 11）
- (3) “入库登记”项各取 3 分，原因为入库登记账无经办人的签字；（见图 12）
- (4) “现金流水账”两项各取 3 分，原因为学校现金流水账登记不及时，11 月的账目未登记（见图 14）



图 11 原始凭证组图

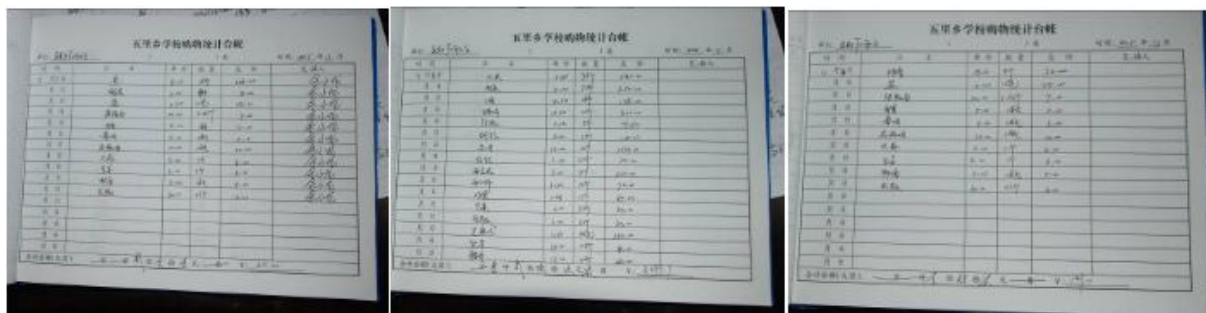


图 12 入库登记表组图



图 13 出库登记表图

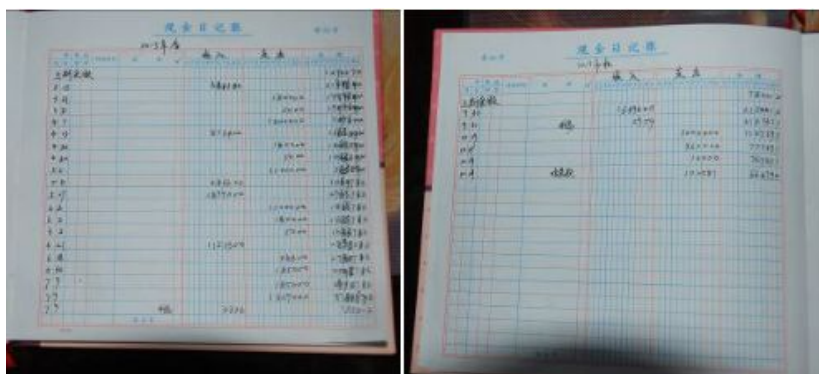


图 14 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校五、六年级的 17 名学生。

表 8：下洞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	3	0.15
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	3.2

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: 下洞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	11	64.7%	一般	6	35.3%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	10	55.8%	吃到过	7	41.2%				0
菜的味道	好吃	8	47.0%	一般	9	53.0%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	14	82.4%	有时不够吃	3	17.6%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	15	88.2%	有时不熟	2	11.8%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	15	88.2%	有时不够吃	2	11.8%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	17	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	0	0	少	15	88.2%	多	2	11.8%	0
能否每天吃到荤菜	能	17	100%	不能		0				0

5.6 执行反馈

现场调查期间，调查人与该校杨进涛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：县教育局统一申请的。

(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：梁嘉宁。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？最近一次联系你们是大概是什么时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：一般很少联系。开学时关于微博问题梁嘉宁联系过我们。平时一般找中心校。

(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：都讲过，以前都讲过的。

(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：会主动联系中心校，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：对接人员没有来过。

(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

调查者对下洞小学进行调查后，综合各方面情况，对学校存在的主要问题提出以下建议：

- (1) 建议校方督促厨师做好厨房及冰柜等的卫生工作；
- (2) 建议校方做好学生餐具的消毒工作；
- (3) 建议校方按要求认真做好菜品留样；
- (4) 建议学校按财务要求规范账目。



7 结论

下洞小学稽核评分：81 分。

调查者认为，下洞小学项目执行状况良好。该校较为偏远，硬件设施一般，师资力量有限，开餐近四年多来，教职工们花费了不少心血。在此深表感谢！但较之上次稽核，项目执行工作改善力度有限，请校方对不足之处及时整改。

调查者：阳云

2015 年 11 月 20 日

稽核部建议：下洞小学项目执行情况较好。从本次现场调查情况看，该校在食品安全和资金安全管理方面的工作的执行细节上还是存在多处不足，如柴火厨房的卫生上、菜品留样的标准上、账目登记的完整性和及时性上、学生对菜品口味的满意度上，请校方对这些细节问题进行重点关注，也请执行团队做好及时沟通、追踪。

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.weixin.com/s/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