



报告编号	MW/JH[2016]049
报告正文总页数	共 13 页

安徽省池州市石台县七里中心学校 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： 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一六年四月二十五日

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。

安徽省池州市石台县七里中心学校

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：2015065

报告日期：2016 年 4 月 25 日

报告编号：MW/JH [2016]049

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 七里中心学校的概况.....	3
4.2 七里中心学校的就餐人数.....	3
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.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	13
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

2016 年 4 月,调查人员阳云接受免费午餐基金稽核部的委托,从长沙市出发前往安徽省池州市石台县,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

4月9日上午,调查人从长沙火车南站,乘G636次高铁于16:20到达黄山北,后乘公交至屯溪汽车站,宿胡开文大酒店。10日中午,乘屯溪至石台县方向的唯一一趟班车于16:30到达石台县,宿石台县石台宾馆。

4月11日,调查石台县七都中心学校。

4月12日,调查石台县占大中心学校。

4月13日,调查石台县小河中心学校。

4月14日,调查石台县丁香中心学校。

4月15日,调查石台县矶滩中心学校。

4月18日,调查石台县七里中心学校。上午11:00从宾馆步行到七里中心学校,下午13:40离校。返回县城后,在县城汽车站乘15:00到祁门的过路班车,于17:15到达祁门,改乘班车于19:30到屯溪,宿胡开文大酒店。19日晚乘K155次火车,20日上午到达湖南株洲,转乘K810次火车返回常住地长沙,结束此次稽核。

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。

4 学校现状及评价



4.1 七里中心学校的概况

池州市位于安徽省西南部，长江下游南岸，辖贵池区、东至县、石台县、青阳县和九华山风景区以及国家级池州经济技术开发区。石台县是池州市辖县，位于安徽省南部，皖南山区西部。全县辖七都、小河等 6 镇、2 乡。距池州市 72 公里；至省会合肥市 253 公里。七里镇是石台县人民政府所在地。

七里中心学校位于石台县七里镇新街，又名少奇红军小学。该校现有小学教学班 10 个，小学生 257 人（上报就餐人数后增加 1 人），教师 31 人、厨师 3 人、门卫 1 人。

该校校长：陈龙；总务主任邵建民，为食堂管理员，负责采购；会计：夏巧云；出纳：储新华；食材验收：储立琴（厨师）。

免费午餐于 2016 年 2 月 29 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）。免费午餐基金现向全校 292 名学生及教职工提供 4 元/人的午餐费，且向该校 3 名厨师发放 900 元/月的工资（厨师实际工资 1500 元/月，多出部分由学校从办公经费中支付）。无寄宿生，只做午餐。



图 1 学校内景外景组图

4.2 七里中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 4 月 18 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：七里中心学校人数统计表

小学	一年级		二年级		三年级		四年级	五年级	六年级		合计
	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班			1 班	2 班	
应到	18	19	29	28	25	26	34	28	26	23	256
实到	19	19	29	28	25	26	34	28	26	23	257
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 3 人，门卫 1 人，校方提供老师人数为 31 人。

因学校在县城，有少数学生离家近，中午回家吃饭，当天有 19 人未在校用餐。



该校的当天就餐人数: 学生 (257-19) 人+厨师 3 人+老师 31 人+门卫 1 人+调查人员 1 人=274 人 (调查者向学校缴餐费 4 元)

当天微博公示人数与实际就餐人数基本相符。(学校当天菜品有西红柿鸡蛋汤, 但微博公示中没有出库鸡蛋。)

石台县七里中心学校食堂开餐公示					
时间	2016.4.18	应到人数	292 人	实到人数	273 人
今日菜单	1	肉烧干豆角	4	西红柿鸡蛋汤	
	2	土豆丝	5	腌白菜	
	3	白菜炒肉片			
今日支出清单	序号	物品名称	数量 (斤)	单价 (元)	小计 (元)
支出清单	1	大米	100	2.3	230
	2	菜籽油	16	8	128
	3	佐料			15
	4	猪肉	25	16	400
	5	红土豆	25.8	3.2	82.5
	6	大白菜	22.2	2	44.4
	7	红辣椒	5.3	6.5	34.4
	8	胡萝卜	5.5	3	16.5
	9	干木耳	1	20	20
	10	干豆角	5.7	20	114
	11	西红柿	6.5	4.5	29.2
	12	腌白菜	6	4	24
合计	食材费用小计:		1138.00		

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 七里中心学校的综合评分表

表 2: 七里中心学校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	4.8
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	3.9
调查	10	3.2
五分制总分		4.26
百分制总分		85.2

经各项评估, 本次七里中心学校的综合评分为 $85.2 - 10 = 75.2$ 分。

学校微博公示与实际出库不符, 扣 10 分: 调查者查看了学校平时所公示的微博, 发现学校所发微博并没有显示当天实际消耗食材记录, 而可能是学校当天采购的食材记录, 且学校公示的实物菜品图并非学校当天菜品实物图, 而同一张完全同样的图在几天里反复使用, 让人产生误会从而质疑学校微博公示的真实性。(见图 3)

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。



图3 4月6日与4月8日微博菜品公示

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储环境、学生餐具消毒情况和学生餐前洗手等方面。**厨师卫生方面**，调查人约11时到校在厨房见到3位厨师正在备餐，均着工作服，个人卫生情况较好（见图4）。**厨房卫生方面**：厨房的整体卫生情况尚可，厨房通风条件一般。灶台、工作台、洗菜池等处均干净卫生（见图4）。**食材存储方面**：食材摆放在工作间隔壁的储藏室（也是教师餐厅），储藏室采光、通风条件好，干净卫生，因学校是当天采购当天消费，只有少量食材摆放在货架上（见图5）。**学生餐具消毒情况**：学生餐后把餐具放在收集框中，由厨师统一清洗干净后放入消毒柜统一消毒，统一保管（见图5）。**学生餐前洗手环节**：学校没有组织学生餐前洗手。



图 4 厨房及厨师情况组图



图 5 食材储存情况组图



图 6 餐具消毒情况组图

表 3: 硃滩中心学校卫生项目评分表

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	5	0.25
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
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	1	0.05
		总分	4.8

待改进和完善部分:

(1) “餐前洗手”项得 1 分，原因是学校没有组织学生餐前洗手。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是肉烧干豆角、土豆丝、烧白菜、炒腌白菜、西红柿炒鸡蛋，主食为米饭。调查人在校与师生一同用餐，感觉菜品丰富、无异味。未发现食物中有异物。该校微博公示每天都有荤菜，匿名调查显示绝大部分学生能吃饱。饭菜质量项均得 5 分。



图 7 当天菜品组图

表 4：七里中心学校饭菜质量评分表

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

5.3 执行管理

该校 3 名厨师的健康证均在有效期内；消毒柜和冰箱等设备，均使用正常；该校的菜品留样情况：部分菜品有留样，有留样记录，但米饭及一部分没有留样。教职工与学生共餐。

调查人观察了学生的整个用餐过程，中午下课后，学生分班级（低年级优先）在操场排队，分批进入食堂领餐，学生在餐厅或操场用餐。分餐秩序良好，整个过程有值日



教师监督。就餐完毕后,学生把餐具放在收集框中,由厨师清洗,学校统一保管。学生餐后剩饭菜在正常范围。



图8 该校餐饮许可证及厨师健康证组图



图9 学生排队、领餐、用餐情况组图

表5: 七里中心学校执行管理评分表

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
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	4.4

待改进和完善部分:



(1) “菜品留样”项得 3 分, 理由是该校部分菜品有留样, 有留样记录, 但米饭及一部分菜品没有留样。



图 10 菜品留样及留样记录组图



图 11 浪费情况图

5.4 财务管理

该校的食材采购流程: 学校在城关农贸市场定点的供货商处采购 (蔬菜在莺莺菜摊采购, 粮油在利萍粮油店采购, 猪肉在农贸市场内肉案何云涛处采购, 调料在安庆批发部采购), 每周由食堂管理员邵建民老师把一周的菜单拟定后通知供货商, 每天早上由供货商送到学校, 由厨师储立琴等负责验收。蔬菜、肉类基本是当天采购当天消费, 但粮油、调料采购不定时。

学校不直接用现金采购, 在月底由供货商按采购清单如实提供发票, 由学校相关人员签字后, 由该校报账员会计夏巧云老师送到县教育局会计中心审核, 然后再送县财政局会计中心, 该中心把货款打到供货商提供的账号上。



图 12 原始凭证组图



图 13 入库登记组图



图 14 出库登记组图

石台县七里中心学校2016年春季学期财务总结报告 - Microsoft Excel

收入部分						
A1	A	B	C	D	E	F
94	2016/4/1	大米、鸡腿、蔬菜等		865.1		3471.9
95	2016/4/2					3471.9
96	2016/4/3					3471.9
97	本周累计		0	4173	2400	100
98	2016/4/4					3471.9
99	2016/4/5	大米、猪肉、蔬菜等		1007.9		2464
100	2016/4/6	鸭腿、蔬菜等	146230	459.1		148234.9
101	2016/4/7	大米、鸡腿、鸡蛋、蔬菜等		1128.1		147106.8
102	2016/4/8	大米、鸭腿、蔬菜等		555.2		146551.6
103	2016/4/9					146551.6
104	2016/4/10					146551.6
105	本周累计		146230	3150.3	0	0
106	2016/4/11	大米、菜籽油、佐料、猪肉、蔬菜等		1052.7		145498.9
107	2016/4/12	大米、菜籽油、佐料、鸭腿、蔬菜等		797		144701.9
108	2016/4/13	大米、佐料、鸡腿、蔬菜等		927.8		143774.1
109	2016/4/14	佐料、鸡蛋、鸭腿、蔬菜等		566.5		143207.6
110	2016/4/15	佐料、鸡腿、蔬菜等		691		142516.6
111	2016/4/16					142516.6
112	2016/4/17					142516.6
113	本周累计		0	4035	0	0
114	2016/4/18	大米、菜籽油、佐料、猪肉、蔬菜等		1138	2700	138678.6

图 15 现流水账截图

表 6: 七里中心学校财务管理评分表

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	1	0.05
出库登记	5	0	0
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.9

待改进和完善部分:

(1) “轮流采购”项得 0 分, 理由是该校没有实行轮流采购, 采购由总务主任邵建民老师一个完成。

(2) “原始凭证”项得 3 分, 理由是该校原始凭证没有相关责任人的签字;

(3) “入库登记”项得 1 分, 理由是该校入库台账没有如实分项记录当天采购的食材, 为无效记录;

(4) “出库登记”项得 0 分, 理由是该校出库记录 (微博公示) 与实际消耗数量不符, 真实度较低。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后, 调查人在该校六年级 1 班对该两班的 26 名学生进行了匿名问卷调查。

表 7: 七里中心学校匿名调查评分表

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	1	0.05
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	3	0.45
		总分	3.2

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: 七里中心学校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	14	53.8%	一般	10	38.5%	不卫生	2	7.7%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	22	84.6%	吃到过	4	15.4%				0
菜的味道	好吃	11	42.3%	一般	15	57.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	18	69.2%	有时不够吃	8	30.8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	8	30.8%	有时不熟	18	69.2%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	26	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	26	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	2	7.7%	少	22	84.6%	多	2	7.7%	0
能否每天吃到荤菜	能	22	84.6%	不能	4	15.4%				0

匿名调查显示学生对学校午餐的满意度较低。

6 调查人建议

调查人员对七里中心学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强学生餐前洗手的日常卫生教育和监督;
- (2) 建议该校完善菜品留样的相关工作;
- (3) 建议该校实行轮流采购;
- (4) 建议该校如实完善原始凭证和出入库记录;



(5) 建议校方如实公示微博。

7 结论

七里中心学校稽核评分: 75.2 分。

调查人员认为七里中心学校的项目运行情况一般。该校地处县城, 交通便利, 师资充裕, 但学校可能是刚开餐的原因, 对免费午餐的执行要求未领悟到位, 存在学生餐前洗手、菜品留样、财务登记、微博公示等方面均不合乎免费午餐执行要求的情况。请执行部督促校方认真查找原因、积极整改, 为孩子们提供一份有安全保障的午餐。

调查人: 阳云

2016 年 4 月 25 日

稽核部建议: 七里中心学校项目执行情况一般。本次现场调查发现了菜品留样不规范、微博公示真实性较低、出入库管理完整性较差等问题, 请校方认真参照项目执行标准进行整改完善。该校是本学期新开餐学校, 这也提示我们执行团队伙伴, 一定要在学校开餐前后开餐前期做好开餐指导工作。该校在微博公示中, 多天重复使用同一张图片的情况, 近期在其他学校的这种情况, 已引起了热心网友的质疑, 因此这个问题, 请校方一定要给予足够重视, 并如实进行微博公示。本校列为今年复检学校。

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:

舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/u/sinobush>

微信: 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。
		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
	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, 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

