



报告编号	MW/JH[2016]038
报告正文总页数	共 11 页

江西省抚州市临川区腾桥镇皇溪小学 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

二零一六年四月十六日

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。

江西省抚州市临川区腾桥镇皇溪小学

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：2013051

报告日期：2016 年 4 月 16 日

报告编号：MW/JH[2016]038

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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 皇溪小学概况.....	3
4.2 皇溪小学的就餐人数.....	3
4.3 皇溪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.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	10
7 结论.....	11
附件 1. 各项评分标准.....	12
附件 2. 重大问题一览表.....	16

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

2016年4月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往江西省对该地区五所开餐学校(山背小学、皇溪小学、百石小学、瑶上小学、深村小学)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

3月12日21:40,调查人从保定市出发,乘火车前往南昌市(约20小时),再乘动车前往抚州市(39分钟),次日到达抚州后,宿抚州市长途汽车站附近7天酒店。3月14日在完成对江西省抚州市临川区荣山镇大小雷村山背小学的调查后,于15日对皇溪小学进行调查。

3月15日上午,从酒店乘出租车前往抚州市五皇殿汽车站,乘8:30前往腾桥镇的班车,约9:20分到达腾桥镇,由于腾桥镇镇到皇溪小学距离较近,于是打算在腾桥镇用过早餐再步行进校,用餐后天气突变,于是决定乘摩托车进校,约15分钟到达皇溪小学,10:50进校调查,调查结束后搭车到达腾桥镇,再乘班车返回抚州市,再乘大巴返回南昌市,入住南昌站附近7天酒店。相关费用:抚州市到腾桥镇,班车往返16元;腾桥镇到皇溪小学,摩托车5元;抚州市到南昌市,班车25元;住宿费137元。

说明:抚州市区前往皇溪小学可以在腾桥镇中学下车,腾桥镇中学到皇溪小学约1.5公里,路况较好。



图1 交通情况组图

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 皇溪小学概况

抚州位于赣东, 地处华东地区, 素有江右古郡、才子之乡、文化之邦等美誉。辖 1 区 10 县和 1 个高新技术产业园区。抚州是新型工业城市, 亦为台湾海峡西岸经济区中心城市。临川区是抚州市市辖区。位于江西省东部, 抚河中游。是抚州市委、市政府所在地。下辖 9 乡 17 镇、2 垦殖场、5 街办和 1 个工业园区。**腾桥镇**隶属于抚州市临川区, 地处抚州市临川区东南端。

皇溪小学位于腾桥镇**皇溪村**, 位于腾桥镇东北约 1.5 公里, 为一所村小。校长王木根, 负责微博发布、采购、账目等工作; 由王露老师负责入库记录。

该校现有 4 个教学班, 学前班、一至三年级各 1 个教学班, 学生共 60 人, 在校教师 5 人, 厨师 1 人, 全部享受免费午餐。学校中午 12: 00 开餐。



图 2 学校情况组图

4.2 皇溪小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 4 月 15 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 皇溪小学学生人数统计表



全校	学前班	一年级	二年级	三年级	合计
应到	26	20	6	8	60
实到	26	20	6	8	60
请假	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 1 人，当日出勤教师 4 人。

当日就餐人数：学生 60 人+教职工 5 人+调查人 1 人=66 人（调查工作人员缴餐费 5 元），比微博公示人数多 2 人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 皇溪小学项目运行综合评价

表 2：皇溪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	3.8
财务	25	3.9
调查	10	3
五分制总分		4.02
百分制总分		80.4

经各项评估，皇溪小学项目运行综合评分为 80.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于教学楼左侧的一栋独立建筑物内，调查人到校后首先查看了厨房，现



场看到一位厨师, 着普通服装, 系围裙, 卫生良好。厨房整体卫生一般。该校食材在腾桥镇采购, 由王校长每天采购带回学校。米储存在教师办公室内, 用凳子垫起, 能够有效防鼠、隔潮。

学生餐前洗手环节, 调查人观察就餐前个别学生会进行洗手。用餐完餐具由厨师统一清洗, 清洗完毕后放到消毒柜中保存并消毒。

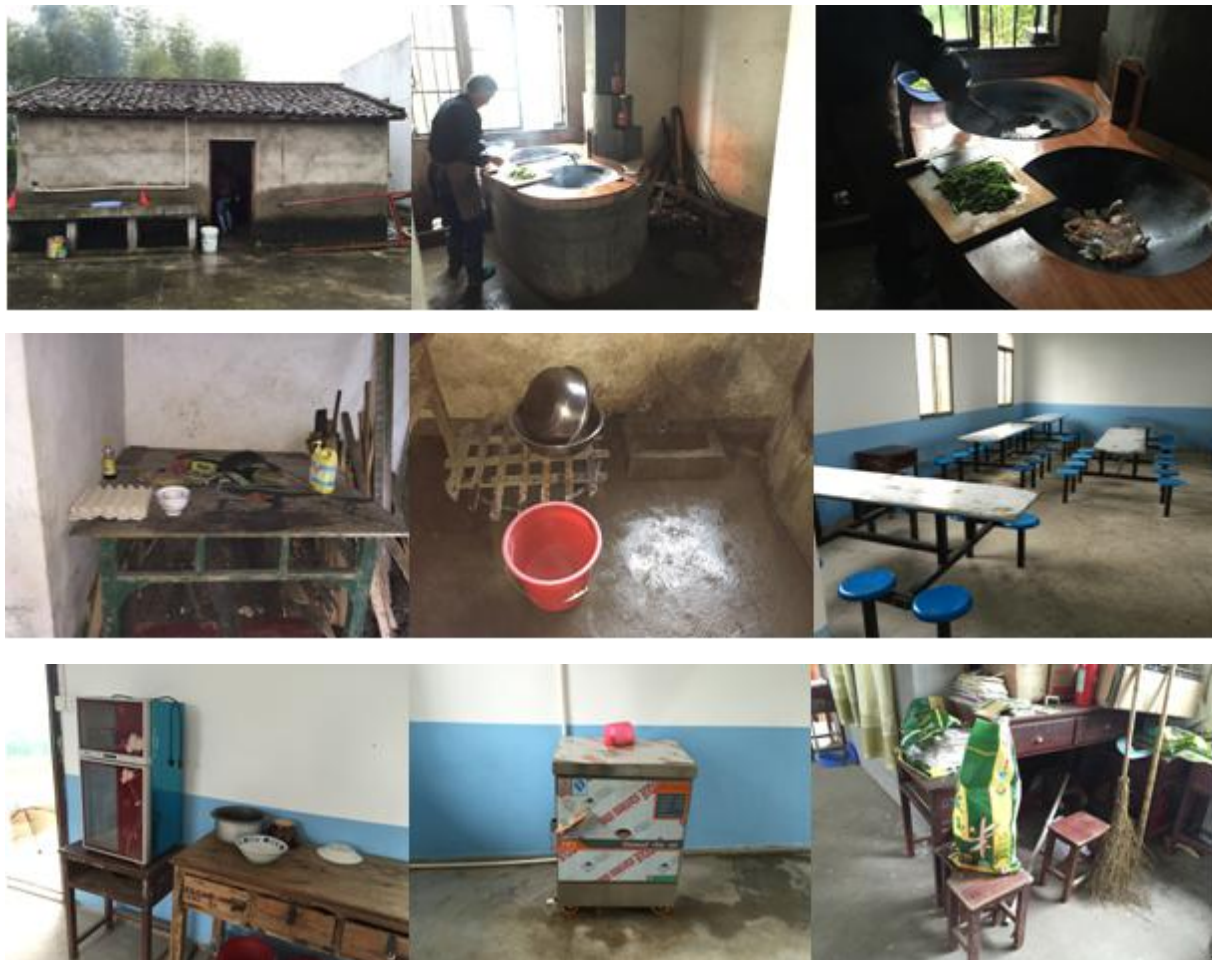


图4 厨房、食堂和储藏间情况组图

表3: 皇溪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	3	0.15
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	1	0.05
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	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	3	0.15
		总分	4.4

扣分原因：

- (1) “厨工头部卫生”项得 3 分，原因是厨师没有戴帽子。
- (2) “厨工手部卫生”项得 3 分，原因是厨师手部卫生一般，看上去比较脏。
- (3) “厨工工服着装”项得 1 分，原因是厨师穿着普通衣服，卫生一般。（如图 5）
- (4) “墙面和地面卫生”项得 3 分，原因是墙面卫生一般，地面有积水。
- (5) “餐前洗手”项得 3 分，原因是调查当天只有个别学生会在水龙头出洗手。



图 5 厨师穿着情况图

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：红烧鱼、煮淮山药和米饭，当日食材有鱼、辣椒、芹菜、淮山药。调查人与师生共餐，感觉口感尚可。查阅该校近期微博，食材比较丰富，例如：猪肉、鸭肉、鱼肉、鸡蛋、西红柿、茄子、藕、淮山药、萝卜干、海带、豆腐、白菜、芹菜、莴笋等。

表 4：皇溪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6 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在食堂和教师办公室查看了该校的消毒柜和冰柜等设备，均使用正常。现场未见之前留样，经过现场交流学校留样不足 24 小时，且留在常温条件下，无留样记录。调查人观察了学生的整个用餐过程，餐后无明显浪费情况。

该校的就餐情况是，学校中午 12:00 开餐，开餐前厨师将做好的午餐端到食堂，学生排队取餐，并在食堂中就餐，观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 5：皇溪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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

扣分原因:

“菜品留样”项得 1 分, 原因是调查当日未见学校留样, 经交流该校留样未留足 48 小时, 而且储存在常温条件下, 且无留样记录。



图 7 厨师健康证图



图 8 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购在腾桥镇, 校长每天从镇上采购然后带到学校。调查人在该校调查期间, 该校提供的涉及本环节的登记表只有《入库登记表》一个记录表格, 入库记录记录清晰, 真实度高。学校在入库登记表中登记了用餐费用可以视为现金流水账。

采购人	采购时间	品名	数量(斤)	单价(元)	总价(元)	供货人姓名	供货人地址	供货人身份证	备注
	2016.2.25	油75斤	75	1.90	142.5	77105			
	2016.2.26	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.2.29	油185斤	185	1.90	351.5	7875			
	2016.3.1	油105斤	105	1.90	199.5	7875			
	2016.3.2	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.3	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.4	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.7	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.8	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.9	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.10	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.11	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.12	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.13	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.14	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.15	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.16	油135斤	135	1.90	256.5	7875			

采购人	采购时间	品名	数量(斤)	单价(元)	总价(元)	供货人姓名	供货人地址	供货人身份证	备注
	2016.3.17	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.18	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.21	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.22	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.23	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.24	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.25	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.28	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.29	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.30	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.3.31	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.1	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.5	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.6	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.7	油135斤	135	1.90	256.5	7875			

采购人	采购时间	品名	数量(斤)	单价(元)	总价(元)	供货人姓名	供货人地址	供货人身份证	备注
	2016.4.8	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.11	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.12	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.13	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.14	油135斤	135	1.90	256.5	7875			
	2016.4.15	油135斤	135	1.90	256.5	7875			

图9 入库记录组图

表6: 皇溪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	1	0.2
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.9

扣分原因:

(1) “原始凭证”项得1分,原因是调查当日学校未能提供采购原始凭证。



- (2) “入库登记”项得 3 分, 原因是缺少采购人和验收人信息。
- (3) “入库登记”项得 1 分, 原因是学校没有出库记录。
- (4) “现金流水账”项得 5 分, 原因是该校不接触现金, 现金由上级中心校负责管理, 但是该校在入库登记表中记录了相关的现金流水账。

5.5 学生匿名调查

关于本项调查, 由于该校均为低年级学生, 不具备匿名调查的客观条件, 根据调查人员对当日就餐情况的全程观察, 根据稽核评分规则, 该项调查评分取中间值 3 分。

表 7: 皇溪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	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

6 调查人建议

调查人员对皇溪小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够督促厨师注意个人卫生和着装, 并做好厨房卫生;
- (2) 建议学校能够督促学生进行餐前洗手, 养成良好生活习惯;
- (3) 建议学校能够按要求将留样, 且留足 48 小时, 做好留样记录;
- (4) 建议学校能够按照要求搜集原始凭证, 并请商家在送货单上签字确认, 采购人、验收人进行签字确认;
- (5) 建议学校能够按照附件 1 中关于出库记录的要求完善出入库记录。



7 结论

皇溪小学稽核评分: 80.4 分。

调查人员认为, 皇溪小学项目整体运行情况良好, 该校在食品搭配上做的比较好, 但是在厨师卫生、厨房卫生、食品留样、餐前洗手等方面仍然存在一定缺陷, 希望学校在今后的开餐工作中能够逐渐改善, 继续为学生们提供安全、美味的午餐。

另外该校还存在一个问题也是抚州两所学校共同的问题, 拨款由中心校管理, 需要学校垫资后, 拿到中心校报销, 再送到当地财政报销, 日常支出由校长垫资, 校长最多垫资可达近万元, 建议学校服务中心协助校方与当地相关部门进行沟通, 减少学校垫资。

调查人: 高鑫

2016 年 4 月 16 日

稽核部建议: 皇溪小学项目执行情况良好。本次现场调查发现的一些执行细节上的问题, 请校方予以重视, 从客观条件讲, 该校作为一所村小, 厨房硬件条件有限、厨师年龄偏大, 能有现在的执行水平, 确实不易。原始凭证管理等账目管理上的问题, 从现场取证和现场调查人看, 该校在账目管理上的真实度很高, 就该校这种情况, 为了保证资金管理的透明, 请执行伙伴协助校方对现有登记制度进行改造完善。

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



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、乱脏	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。
	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, 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

