



报告编号	MW/JH[2016]086
报告正文总页数	共 16 页

河南省信阳市浉河区柳林乡李店学校 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

二零一六年六月二十七日

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。

河南省信阳市浉河区柳林乡李店学校

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：2015044

报告日期：2016 年 6 月 27 日

报告编号：MW/JH[2016]086

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 柳林乡李店学校的概况.....	3
4.2 柳林乡李店学校的就餐人数.....	4
4.3 柳林乡李店学校项目运行综合评价.....	5
5 分项问题调查.....	5
5.1 卫生项目.....	5
5.2 饭菜质量.....	8
5.3 执行管理.....	9
5.4 财务管理.....	11
5.5 学生匿名调查.....	13
5.6 执行反馈.....	15
6 调查人建议.....	16
7 结论.....	16
附件 1. 各项评分标准.....	17
附件 2. 重大问题一览表.....	21

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2日,邓飞联合500名记者、国内数十家主流媒体、和中国社会福利基金会发起免费午餐基金公募计划,倡议为贫困学童提供免费午餐。自2011年4月正式启动至2016年4月底,募款已超过19846万元,累计开餐学校达到556所,帮助孩子们免于饥饿,享有热腾腾的免费午餐。

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6月,调查人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河南省信阳市平桥区和浉河区、驻马店市驿城区、洛阳市伊川县、山西省万荣县,对以上地区开餐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

6月14日,调查人从湖南省长沙市出发,乘高铁前往河南省信阳市,用时约2小时10分钟,在信阳弘运汽车站乘班车前往明港镇,用时约1小时,宿明港镇鸿润宾馆。

6月16日上午,从杨楼汽车站乘王岗方向的班车至高楼路口,用时约35分钟,下车后,徒步约4公里前往孙家寨村,对孙家寨村小学进行突击检查。调查结束后乘老师顺车至王岗乡,再乘班车返回明港镇,转乘班车至信阳市区,宿信阳市阳光宾馆。

6月17日上午7:30,调查人在火车站汽车站乘鸡公山方向的班车至柳林乡菜市场,用时约40分钟,在菜市场西桥头乘面包班车前往李店村,于10:00对李店小学进行突击检查。调查结束后乘老师培训的顺车至柳林乡,再乘班车返回信阳市区,乘出租车至信阳东高铁站乘高铁至三门峡市,宿三门峡市好家酒店。

6月18日在三门峡汽车站乘班车山西省运城市,中转至万荣县。

交通提示:市区至柳林乡班车较多,为流水发班车,柳林乡至李店村有私家面包班车,时间不固定。



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

智能手机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 柳林乡李店学校的概况

信阳市, 位于河南省最南部, 淮河上游。地势南高北低, 是岗川相间、形态多样的阶梯地貌。西部和南部是由桐柏山、大别山构成的豫南山地。三省通衢, 鄂豫皖区域性中心城市, 因出产茶叶“信阳毛尖”, 被誉为山水茶都。柳林乡位于信阳市浉河区最南部, 地形地貌属浅山区, 地势南高北低。东为大别山余脉, 西为桐柏山脉。

柳林乡李店学校建校于 1969 年, 位于李店村龙王庙。现有 6 个年级、6 个教学班, 共有学生 127 人, 均享受免费午餐。学生全为走读生, 最远距校 3.5 公里, 家住远的学生为家长接送上学, 家住近的学生为徒步上学。学校距信阳市区 30 公里, 距柳林乡 8 公里。学校至柳林乡为水泥硬化路, 路况较好, 有班车直达, 交通比较便利。

该校校长王成益, 负责微博管理工作; 后勤主任胡园园, 负责会计和出纳工作; 厨师长: 陈顺芝。采购食材工作由胡园园负责联系供货商送货上门服务, 并负责接收所购食材, 验收人为校长。采购地点: 柳林超市定点供货, 肉的供货商是张静。

午餐时间为 11: 30 开餐。

用餐标准: 4 元 / 人 / 天, 厨师工资: 800 元 / 人 / 月, 均为免费午餐资助。

库存食材: 大米 2 袋半、“福临门”调和油 1 桶 (5L / 桶)、“老油坊”调和油半桶 (5L / 桶)。

厨房共有设备 6 台, 免费午餐基金配备有冰柜、电饭锅、油烟机各 1 台和消毒柜 2 台, 学校自购设备有电饭锅 1 台。





图2 学校情况组图

4.2 柳林乡李店学校的就餐人数

本次调查的时间为2016年6月17日,经突击检查,该校各班级学生人数如下:

表1: 柳林乡李店学校学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到人数	37	29	19	12	20	10	127
实到人数	0	29	19	12	20	10	90
请假人数	37	0	0	0	0	0	37

注:调查当日上午学前班考试,结束后学生直接放假离校,中午不在校用午餐。

调查人现场见到厨师2人,王成益校长提供学校共有教职工16人(即教师13人、保安1人、厨师2人),调查当日老师请假4人。

当日就餐人数:学生90人(放假37人)+教师9人(请假4人)+厨师2人+保安1人+调查人1人=103人,稽核员缴午餐费5元,微博公示与实际用餐人数完全一致。



图3 就餐人数的微博截图



4.3 柳林乡李店学校项目运行综合评价

表 2: 柳林乡李店学校项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.5
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	3.25
调查	10	4.3
五分制总分		4.29
百分制总分		85.8

经各项评估, 柳林乡李店学校项目运行综合评分为 85.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间, 厨房整体卫生较好, 物品摆放整齐有序, 墙面地面比较干净整洁。现场有 1 名厨师着装不正规, 个人卫生状况较好。工作台上的食物分离存放, 冰柜内留存的食物部分没有隔离储藏。

学生用完餐后将餐具放在食堂窗台上, 由厨师统一清洗餐具集中消毒存放。开餐前老师组织学生先洗手, 再进行分餐。

表 3: 柳林乡李店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	3	0.15
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	1	0.1
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	5	0.25
		总分	4.5

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

(1)“厨工工服着装”取3分, 扣分原因为食堂有1名厨师在操作期间光脚穿拖鞋。
(如图4)

(2)“易变质食物保存”取1分, 扣分原因为冰柜内储藏的食物采取了隔离措施, 但冰柜内部的卫生较差, 遗留下的血水已结冰, 没有及时清理, 且存有异味。(如图5)



图4 厨工着装工作组图



图5 冰柜内部组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图6 厨房工作台暨生熟食存放组图



图7 地面卫生图



图8 学生餐具的清洗与消毒组图



图9 食材储藏组图



图10 学生餐前洗手组图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：豇豆炒肉片、西红柿炒鸡蛋、紫菜肉沫蛋花汤，主食为大米饭。（如图 11）

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为两菜一汤，二荤一素，感觉口味比较可口，咸淡适中；分餐比较科学，值日老师组织学生排队在分餐窗口领餐，没吃饱的学生可添加饭菜。通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映较好。

表 4：柳林乡李店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





图 11 当日菜品组图

5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的,厨房的各类设备,均能正常使用,且落实了菜品留样和登记制度。通过观察学生用餐全程,老师组织比较严密。调查人观察学生的用餐情况,发现剩菜剩饭比较符合用餐人数比例。

表 5: 柳林乡李店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
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:

“菜品留样”取 3 分,扣分原因为菜品留样比较合规,但留样上无标签说明,相关登记上是只有留样人签字,无监督人签字。(如图 12)



图 12 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 13 厨师健康证图



图 14 正常使用的厨房设备组图



图 15 当日菜品留样与登记组图





图 16 学生分餐、用餐情况组图



图 17 教职工用餐组图



图 18 餐后的剩菜剩饭组图

5.4 财务管理

通过现场了解，该校采购食材后先进行报账，由会计站与供货商进行结算，学校不经手现金，故只有会计记账无出纳。食材采购价格合理，但没有实施轮流采购制度。查看了相关账务，采购的原始凭证、入、出库登记和现金流水账相关信息都不完整。

免费午餐善款经费拨至信阳市柳林乡会计工作站对公账号，学校先在超市定点购货，开好相关票据，由柳林中心校财务小组审核校长签字后，在财政所报账，由财政所会计拨款给供货超市，学校不经手善款经费，最后由财政所开相关票据在北京报销。

表 6：柳林乡李店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	3	0.15
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.25

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

- (1) “轮流采购”取0分, 原因为学校食材采购单人负责, 未实施轮流采购。
- (2) “原始凭证”取3分, 原因为部分原始凭证无采购员和监督员签字。(如图 19)
- (3) “出库登记”取3分, 原因是该校出库登记无相关责任人签字。(如图 20)
- (4) “入库登记”和“现金流水账”各取1分, 扣分原因为无相关入库登记和现金流水账。

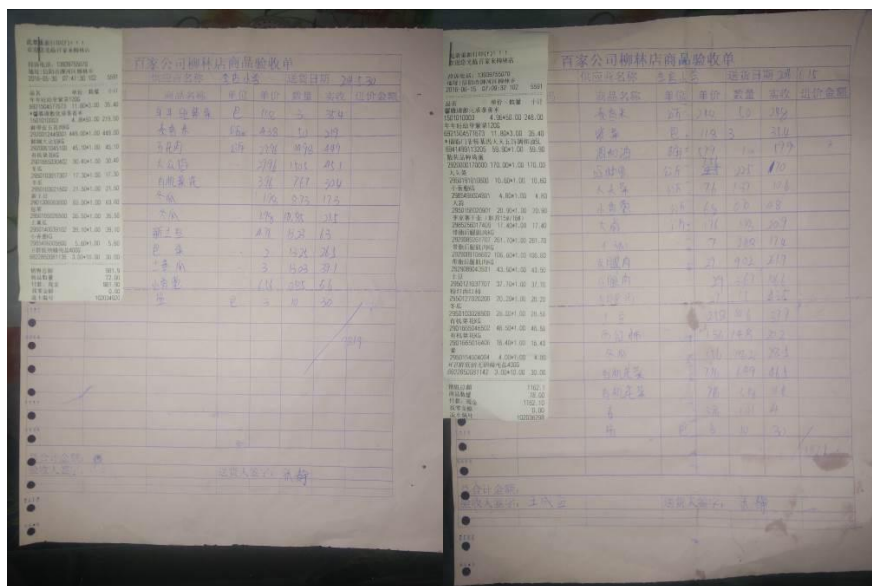


图 19 原始凭证组图

图 20 出库登记组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校四、五年级 30 名学生进行匿名调查,抽样比例占学生总人数的 23.6%。

表 7: 柳林乡李店学校学生匿名调查评分表



项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	3	0.15
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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.3

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: 柳林乡李店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	28	93.3%	一般	2	6.7%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	23	76.7%	吃到过	7	23.3%				0
菜的味道	好吃	22	73.3%	一般	8	26.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	30	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	12	40%	有时不熟	18	60%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	30	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	30	100%	不可以	0	0				0



浪费饭菜的人多吗	没有	18	60%	少	12	40%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	29	96.7%	不能	1	3.3%				0

通过对学生进行问卷调查,对饭菜质量和卫生状况的满意度较好,结合现场观察情况,调查人认为学生的反映比较真实。

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:申请人是李清平和黄万明,有电话。

(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:对接人是史雪敏,无电话,只有 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 6 月 15 日,沟通厨师工资情况。

(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:对接人为在读大学生,刚接手对接工作,还在学习中,对一些工作事项还不清楚。学校看过相关制度和管理规定,部分内容不理解如何做好。

(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:对接人史雪敏没来过,大辉、燕子和徐培晨今年 5 月 12 日来学校检查。

(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,建议相关方面能把执行好的学校经验介绍过来学习一下。



6 调查人建议

调查人对柳林乡李店学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议厨师配餐时按要求着装;
- (2) 建议学校定期搞好冰柜内部卫生,特殊情况及时清理;
- (3) 建议学校按要求完善菜品留样的相关登记制度;
- (4) 建议学校实施轮流采购制度;
- (5) 建议学校按照要求落实好原始凭证、入、出库登记和现金流水账相关信息的完整性。

7 结论

柳林乡李店学校稽核评分: 85.8 分。

调查人认为,该校开餐半年多时间,首次接受稽核检查,在本次稽核调查中执行情况较好,对在校教职工的努力表示感谢!同时在食堂管理工作中还存在一些问题和漏洞,尤其在财务管理方面还存在一些工作落实不到位,账目存在缺失的情况,请校方及时完善改进,确保善款资金使用安全和公开透明。对于不理解的方面及时对执行人员沟通,切实把免费午餐工作做好,保障孩子们吃饱吃好。

调查人: 云柯

2016 年 6 月 27 日

稽核部建议: 李店学校项目执行情况良好。请校方根据现场调查人和对接工作人员的现场意见,及时充分的完善项目执行的细节问题,同时提高对工作记录制度的重视,并加强落实。对于账目管理方面问题,从现场采集的资料看,基本上能体现资金管理过程,如何能提高管理过程的连续性和透明性,请执行团队伙伴根据项目执行标准,指导学校进一步完善。

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、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	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干



	卫生		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。
	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

