

| 报告编号 | MW/JH[2016]069 |
|---------|----------------|
| 报告正文总页数 | 共 17页 |

河南省南阳市卧龙区龙王沟风景区 岳东沟小学 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 | |

二零一六年五月二十六日

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。

河南省南阳市卧龙区龙王沟风景区岳东沟小学 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: 2015010

报告日期: 2016年5月26日

报告编号: MW/JH[2016]069

委托单位: 中国福基会免费午餐基金管理委员会

目 录

| 1 | 项目标 | 既况 | 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 | 调查记 | 平估目的及依据 | 3 |
| | 2.1 | 调查评估目的 | 3 |
| | 2.2 | 调查评估依据 | 3 |
| 3 | 主要证 | 周查设备 | 3 |
| 4 | 学校理 | 见状及评价 | 3 |
| | 4.1 | 龙王沟风景区岳东沟小学的概况 | 3 |
| | 4.2 | 龙王沟风景区岳东沟小学的就餐人数 | 4 |
| | 4.3 | 龙王沟风景区岳东沟小学项目运行综合评价 | 5 |
| 5 | 分项问 | 可题调查 | 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 | 12 |
| | 5.5 | 学生匿名调查 | . 14 |
| | 5.6 | 执行反馈 | 15 |
| 6 | 调查 | 人建议 | 16 |
| 7 | 结论 | | 17 |
| 所 | 件 1. | 各项评分标准 | . 18 |
| 歼 | 计件 2. | 重大问题一览表 | . 22 |

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 突查。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5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南阳市方城县、社旗县、卧龙区,对该地区开餐学校进行开餐情况突查,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

5月9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,在信阳东高铁站旁汽车站乘班车前往南阳市,用时约3小时,在南阳客运站转 乘班车前往方城县,用时约1小时10分钟,宿方城县福临宾馆。

5月13日上午,调查人从县城大转盘乘维摩寺的班车至维摩寺大桥路口,用时约1小时,下车后徒步4公里山路前往宋庄村,因这条路比较荒废,行人与人家较少,叉路口多两次迷路,用时约2小时,11:30到达,对宋庄学校进行突击检查。调查结束后随校长去柳河乡其家中查看相关账务,再乘班车返回县城,宿方城县君林酒店。

5月15日,调查人从方城汽车站乘班车至社旗县,用时约70分钟,宿社旗县弘里酒店。

5月16日上午,调查人在县城汽车站附近停车点乘前往唐河、李店方向的班车至草庙王路口,用时约40分钟,下车后徒步3公里,10:20对贺岗学校进行突击检查。调查结束后搭老师顺车返回县城。15:45在社旗汽车站乘班车至南阳市,用时约110分钟,宿南阳市金鼎酒店。

5月17日上午,调查人在南阳火车站广场停车点乘班车至小寨乡,用时约80分钟,下车后徒步岳约8公里前往东沟村,10:20对岳东沟小学进行突击检查。调查结束后搭顺车返回,宿南阳市金鼎酒店。

5月18日中午11:30,调查人在南阳汽车站乘班车至信阳市,用时约4小时,到 达信阳汽车站后乘出租车至信阳东高铁站,乘高铁返回长沙市,结束本月稽核工作。

交通提示: 市区至小寨班车较多,为流水发班车,小寨至岳东沟村不通班车,路况一般,交通不便利;岳东沟村距南召县石门镇较近,南阳汽车站至石门有流水班车,适合调查探访。



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安全问题,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 龙王沟风景区岳东沟小学的概况

卧龙区,为南阳市下辖区。因三国时期蜀国丞相诸葛亮在南阳隐居躬耕,号卧龙先生,其隐居之地卧龙岗纵贯辖区而得名。龙王沟风景区位于南阳市区北15公里处,原为小寨乡,后改为龙王沟风景区办事处。

龙王沟风景区岳东沟小学建校于 1958 年,学校座落在岳东沟村,与南召县石门镇接邻。现有 5 个年级、5 个教学班,共有学生 89 人,全部享受免费午餐。学生全为走读生,最远距校 3 公里,均为家长接送上学。学校距南阳市区 40 公里,距小寨乡 8 公里,距石门镇 3 公里。学校至小寨乡大路为水泥硬化路面,小路为土路,路况一般,不通班车,交通不便利。

该校校长温建新,负责出纳和微博管理工作;后勤主任史西芝,负责会计工作;厨师是温广明。采购食材工作由刘书彦和史西芝负责,验收人为校长。

采购地点: 石门镇超市定点采购, 肉的供货商是王晓, 有联系电话。

午餐时间为12:00。



用餐标准: 4元/人/天。厨师工资: 900元/人/月, 为免费午餐支付。

库存食材:大米 2.4 斤、鸡蛋 18 个、"金龙鱼"调和油半桶(为转基因原料压榨)。

厨房共有设备 5 台,分别为:免费午餐基金配备有消毒柜、电饭锅和蒸车各 1 台,学校自购设备有冰柜和电饭锅各 1 台。



图 2 学校情况组图



图 3 村民住户图

4.2 龙王沟风景区岳东沟小学的就餐人数

本次调查的时间为2016年5月17日,经突击检查,该校各班级学生人数如下:

| 全校 | 学前小班 | 学前大班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 合计 |
|------|------|------|-----|-----|-----|----|
| 应到人数 | 25 | 22 | 23 | 9 | 10 | 89 |
| 实到人数 | 23 | 22 | 23 | 9 | 10 | 87 |
| 请假人数 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |

表 1: 龙王沟风景区岳东沟小学学生人数统计表

调查人现场见到厨师1人,温建新校长提供学校共有教职工7人,分别为教师6人,厨师1人。

当日就餐人数:学生87人(请假2人)+教师6人+厨师1人+调查员1人=95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 4 就餐人数的微博截图

4.3 龙王沟风景区岳东沟小学项目运行综合评价

表 2: 龙王沟风景区岳东沟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 | 4.8 |
| 质量 | 20 | 5 |
| 管理 | 25 | 5 |
| 财务 | 25 | 4.6 |
| 调查 | 10 | 4.8 |
| 五分制总分 | | 4.84 |
| 百分制总分 | | 96.8 |

经各项评估, 龙王沟风景区岳东沟小学项目运行综合评分为96.8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,墙面地面卫生比较整洁。现场的1名厨师按要求穿工作服,戴工作帽正在配餐,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,且采购的"金龙鱼"调和油是转基因原料压榨(如图6)。

学生用完餐后将餐具放回食堂提前准备好的盆里,由厨师统一清洗餐具集中消毒存放。检查中调查人发现师生们使用的餐具均为硬塑料制品,存放在消毒柜内进行高温消



毒 (如图 10)。开餐前老师组织学生先洗手,再进行分餐。

学校目前用水比较困难,每天由厨师或校长从村民家挑水供学校使用。(如图 13)

| 去 3. | 龙王沟风景区岳东沟小学卫生项目评分表 | |
|------|--------------------|--|
| 衣 3: | 化工为风景区苗东沟小子卫生项目计分表 | |

| 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 | 3 | 0.3 |
| 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 | 4.8 |

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

"易变质食物保存"取3分,扣分原因为冰柜内储藏的少部分食物没有采取隔离措 施,存在安全隐患。(如图5)



图 5 食材储藏组图





图 6 转基因调和油图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 7 厨工着装工作图



图 8 厨房工作台组图



图 9 工作台生熟食存放组图





图 10 学生餐具的清洗与消毒组图



图 11 学生餐前洗手组图



图 12 地面卫生图

图 13 校长挑水图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为:豆角茄子炒猪肉、西红柿炒鸡蛋、莲菜绿豆汤,主食为大米饭。(如图 14)

当日饭菜质量情况概述:通过品尝当日饭菜,菜品为二菜一汤,一荤二素,感觉口味比较可口,咸淡适中;分餐比较科学,厨师提前分好午餐,由老师将午餐领到教室进行分餐,没吃饱的学生可添加饭菜。通过从学生匿名调查情况看,对饭菜质量反映良好。



调查人观察用餐过程时发现一些现象:一是调查中了解到学校食用的馒头为购买加工好的成品馒头;二是厨师在配餐时经常使用鸡精等化学调料。(如图 15)

| 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 |

表 4: 龙王沟风景区岳东沟小学饭菜质量评分表





图 14 当日菜品组图

图 15 配餐时使用的鸡精图

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工作。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: 龙王沟风景区岳东沟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 |

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 16 厨师健康证图



图 17 正常使用的厨房设备组图







图 18 学生分餐、用餐情况组图



图 19 菜品留样与登记组图



图 20 教职工用餐组图



图 21 餐后的剩菜剩饭组图



5.4 财务管理

通过现场了解,该校实施了钱账分离和轮流采购,食材采购价格合理。查看了相关 账务,学校多数食材为当日采购当日消耗,采购的原始凭证相关信息不完整,入、出库 登记和现金流水账信息比较完整。

免费午餐善款经费拨至<u>卧龙区龙王沟风景区财政所</u>对公账号,由财政所开税务发票 寄北京报销,善款随后划入学校对应账户,由财政所监管使用。学校每月初先垫资自行 进行采购,之后整理好相关票据在<u>龙王沟风景区中心校</u>报账,由会计在财政所进行报账, 每月底由财政所直接将本月开支经费打入学校校长个人账户。

| 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 | 3 | 0.6 |
| 入库登记 | 5 | 5 | 0.25 |
| 出库登记 | 5 | 5 | 0.25 |
| 现金流水账 | 20 | 5 | 1 |
| 专人负责 | 10 | 5 | 0.5 |
| | | 总分 | 4.6 |

表 6: 龙王沟风景区岳东沟小学财务管理评分表

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

"原始凭证"取3分,扣分原因为入、出库登记无相关责任人签字。(如图22)





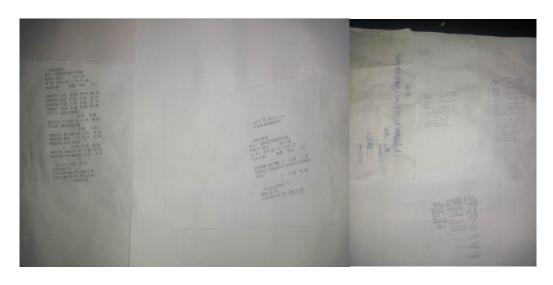


图 22 原始凭证组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 23 库存登记组图

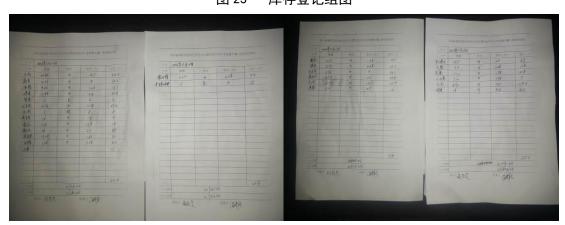


图 24 入库登记组图



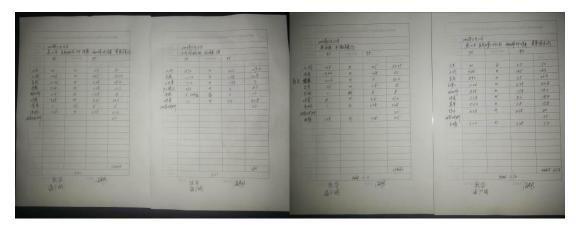


图 25 出库登记组图

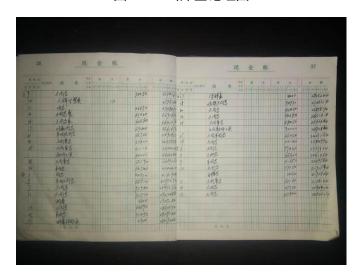


图 26 现金流水账图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校三年级10名学生进行匿名调查,抽样比例占学生总人数的11.2%。

表 7: 龙王沟风景区岳东沟小学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 | 5 | 0.75 |
| 菜品口味 | 5 | 5 | 0.25 |
| 菜品分量 | 15 | 5 | 0.75 |
| 主食生熟 | 5 | 5 | 0.25 |
| 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 | 4.8 |

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: 龙王沟风景区岳东沟小学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 | 10 | 100% | 一般 | 0 | 0 | 不卫生 | 0 | 0 | 0 |
| 是否吃到不该吃的 | 没有吃 到过 | 9 | 90% | 吃到过 | 0 | 0 | | | | 0 |
| 菜的味道 | 好吃 | 10 | 100% | 一般 | 0 | 0 | 不好吃 | 0 | 0 | 0 |
| 菜是否够吃 | 够吃 | 10 | 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 | 10 | 100% | 有时不熟 | 0 | 0 | 经常不 熟 | 0 | 0 | 0 |
| 饭是否够吃 | 够吃 | 10 | 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 | 10 | 100% | 不可以 | 0 | 0 | | | | 0 |
| 浪费饭菜的人多吗 | 没有 | 6 | 60% | 少 | 4 | 40% | 多 | 0 | 0 | 0 |
| 能否每天吃到荤菜 | 能 | 9 | 90% | 不能 | 1 | 10% | | | | 0 |

通过对学生问卷调查,对饭菜质量和卫生状况的满意度良好,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:申请人是徐培晨,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:对接人是徐培晨和凯维沙尔,有电话。对接志愿者凯维沙尔用的是英文名字, 学校一直不知对接人如何称呼,调查当日校方才搞清楚。
- (3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长联系你们一次呢?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:有事就联系,最近一次是上周,主要核对微博情况。
- (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: 讲过, 看过, 学习过。
- (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:对接人没来过,大辉和燕子今年3月份来学校检查。
 - (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:无意见和建议。

6 调查人建议

调查人对龙王沟风景区岳东沟小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议食材储藏时采用安全隔离措施;
- (2) 建议食用非转基因食物;
- (3) 建议学校用餐时慎重使用塑料制品餐具:
- (4) 建议学校配餐时慎重使用味精、鸡精等化学调味剂;
- (5) 建议学校按照要求落实好原始凭证相关信息的完整性。



7 结论

龙王沟风景区岳东沟小学稽核评分:96.8分。

调查人认为,该校在本次稽核调查中执行情况优秀,对教职工的辛勤努力和付出,在此表示衷心的感谢!同时还存在个别问题,请校方及时完善改进。对于调查中发现的如使用转基因油品和味精等的情况,请对接人与校方做好沟通协调。同时请对接志愿者在刚对接管新学校后,主动提供相关联系信息,方便老师开展工作。

调查人:云柯 2016年5月26日

稽核部建议: 岳东沟小学项目执行情况优秀。该校在厨房卫生、学生餐具消毒管理、菜品种类等食品安全管理和食材出入库管理等资金安全管理方面的工作均值得肯定,希望在今后的工作中,完善相关流程的签字审核信息,将过程管理的责任进一步明确。现场调查人在报告中提到的食用转基因食用油、味精等化学佐料和成品馒头等问题,执行团队可与校方进行研究、探讨。

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 <u>164120229@qq.com</u> <u>http://weibo.com/sinobush</u> 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 |
|----|------------|-------------|--|
| | 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。 |
| | | 1、手部干净 | 全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。 |
| | 厨师手部卫生 | 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。 |
| 卫生 | | 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、乱脏 | 非烹饪过程中的灶台,物品脏乱。 |
| | 工作台生食 | 1、分离 | 烹饪过程中,生、熟食材分开存放。 |
| | 熟食分开 | 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。 |



| | | | 非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干 |
|---|------------------|------------------------|-----------------------------|
| | 墙面地面 卫生 | 1、干净 | 净整洁, 无过度积水、潮湿。 |
| | | | |
| | | | 非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面 |
| | | 2、一般 | 或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防 |
| | | | 坟蝇措施。 |
| | | | 厨房和食堂地面或墙面严重脏污, 不能食用物品 |
| | | 3、脏 | 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。 |
| | | | 新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。 |
| | | 1、使用冰柜,妥善储存 | 生、熟食,荤素分开存放,无污染。 |
| | | | 新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜, 但存放安 |
| | 易变质食物保存 | 2、未冷藏,但无卫生隐患 | 全,无污染,无食材感染现象。 |
| | | | 新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法 |
| | | 3、未冷藏且有食品安全隐患 | 确保食品安全。 |
| | 餐具消毒 | | 学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存, |
| | | 1、每天消毒,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。 |
| | | 21 11/17) / 2 11/17 | 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 |
| | | 2、有圈两,几个行成 | 品堆放杂乱,不整洁。 |
| | | 2 7 15 - 2 11 11 - 1 1 | 食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 |
| _ | | 3、无隔离,散乱存放 | 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 | | A 11 Se 69 |
| | | 1、无 | 食材新鲜,安全。 |
| | | | 食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象 |
| | | 2、有 | 仍在使用。 |
| | day V vil | | |
| | 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。 |
| | | | |



| | | | 学校具备洗手条件,学生部分洗手, |
|----|-------------|------------------|---------------------------|
| | | 2、有条件部分洗手或无条件 | 或者学校不具备洗手条件。 |
| | | | 学校具备洗手条件,但学生餐前均未洗手。 |
| | | 3、有苯并不见了 | |
| | | 1、熟 无异味 | 食物烹饪熟,干净,无特别异味(食材本身味道 |
| | 饭菜口味 | | 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。 |
| H | | 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。 |
| 质量 | 品种数量 | 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。 |
| | | - 4 | 学校采购的食材每周都在2个或者以下,或具备 |
| | | 3、两种以下 | 采购条件但长期同一菜谱不变。 |
| | No. 10- No. | 1、每天有荤菜 | 每天都有肉类等荤菜,鸡蛋不含其中。 |
| | 荤菜率 | 2、无 | 学校每周以素材为主,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。 |
| | 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 |
| 管 | | | 样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。 |
| 理 | | | 食材每日留样,存放合规,保存48小时。但无 |
| | | 2、留样达标,记录不完整 | 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。 |
| | | 1、全员同餐 | 全体在校老师跟学生同餐。 |
| | • • | I | <u> </u> |



| | | 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。 |
| | | 2 亚子冯曲 | 学校餐后浪费严重,学生倒饭多, |
| | | 3、严重浪费 | 且厨房存在大量未分配的菜。 |
| | | 1、价格合理,不超过当地零售 | 价格合理,食材采购不超过当地菜市场的零售水 |
| | 14. 14. A mirr | 价水平 | 平。 |
| | 价格合理 | | 价格不合理,食材采购超过当地菜市场的零售水 |
| | | 2、价格不合理 | 平。 |
| | | _ | 资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理, |
| | | 1、是 | 且存在第三人监管。 |
| | 经配八亩 | 2、否 | |
| | 钱账分离 | | 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。 |
| 财 | | | 有采购凭证且能溯源,供应商家名称、联系方式、 |
| 务 | 原始凭证 | 1、有且信息完整 | 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 | | 有入库记录,且入库品名、数量、价格、入库时 |
| | | 1、有且信息完整 | 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. W. D. J. D. H. | 有出库记录,且包含时间,内容,数量, |
| | | 1、有且信息完整 | 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。 |
|---|-------|----------|--------------------------|
| | | | 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 |
|--------------------------|----------|
| 教师要求学生对免费午餐撒谎,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 |

