



报告编号	MW/JH[2016]076
报告正文总页数	共 15 页

# 湖南省怀化市新晃县茶坪乡中心小学 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： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一六年五月二十七日

# 注 意 事 项

- 1、对于接受调查的学校,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。

# 湖南省怀化市新晃县茶坪乡中心小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013119

报告日期：2016年5月27日

报告编号：MW/JH [2016]076

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.....	2
3 主要调查设备.....	2
4 学校现状及评价.....	3
4.1 茶坪乡中心小学的概况.....	3
4.2 茶坪乡中心小学的就餐人数.....	3
4.3 茶坪乡中心小学的项目执行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	12
5.6 执行反馈.....	13
6 调查员建议.....	14
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	16
附件 2. 重大问题一览表.....	20

## 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、神出鬼没的驴友一起参与一线监管。

详见:

免费午餐官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐官方网站 [www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

免费午餐淘宝公益店 [www.mianfeiwucan.tmall.com](http://www.mianfeiwucan.tmall.com)

### 1.3 调查内容

2016年5月,调查员子夜接受免费午餐基金监督中心的委托,从四川省宜宾市出发湖南省怀化市新晃县,对该区域内的项目学校进行开餐情况突击,主要调查内容为食堂卫生、饭菜质量、食品安全、日常管理、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日下午,调查员自四川宜宾乘坐K1273次列车出发,于次日早上8时许抵达贵州玉屏站(245.5)。随后调查员换乘玉屏至新晃的跨省客运班车抵达新晃县城(12元),入住新晃县凯瑞达商务酒店(158元/晚)。

5月17日早上8点,调查员自新晃县汽车站乘坐客运班车,经扶罗、新寨方向于10点抵达凉伞镇(15元)。稍作休息后,调查员租车前往茶坪乡中心小学,于10点40分抵达学校门口(40元)。新晃至凉伞至茶坪全程硬化路面,路况良好;凉伞至茶坪日常有客运面包车,但客源少,如赶时间则需购买剩余全部座位。结束该校的调查,调查员乘坐老师的摩托车返回凉伞,转下午3点的乘客车回到县城(15元)。



图1 茶坪乡中心小学周边路况

## 2 调查评估目的及依据

### 2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的项目学校捐赠资金使用情况,加强对免费午餐项目的监管力度,督促学校管理层提高食品安全意识,提高捐赠人对免费午餐项目的信任度。

(2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品安全问题,消除隐患。

(3) 为免费午餐项目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《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范)以及现行国家法律法规,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

智能手机一部,笔记本电脑一台,录音笔一支。



## 4 学校现状及评价

### 4.1 茶坪乡中心小学的概况

茶坪乡中心小学位于湖南省怀化市新晃县茶坪乡唐家村(街村),距离新晃县城约58公里。

茶坪乡中心小学地处新晃县西南部山区集镇郊区,当地居民生活水平一般,学校学生家庭多以农业及外出务工为主要经济来源。该校硬件尚可,校园宽敞,师资力量尚可。该校目前是六年制完全小学。2015年10月起,茶坪乡与凉伞镇合并,该校已更名“新晃侗族自治县凉伞镇茶坪完全小学”。该校系国家营养改善计划覆盖学校,现有7个年级(含学前班)、7个教学班,在校学生210人(其中学前班30人),教职工22人(其中炊事员3人),全校午餐总就餐人数232人。自2013年10月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施,为全校师生提供午餐正餐。该校日常除面向全校师生供应午餐外,还面向80余名寄宿制学生提供收费的早晚餐(收费标准为3.5元/人/餐),其资金系独立管理,单独核算。

该校现任负责人姚浩老师。午餐管理团队包括:食堂后勤主任(兼采购、食堂会计)杨慎曦老师,出入库管理吴继登老师,学校微博维护杨艳秋老师。



图2 学校大门及校园环境

### 4.2 茶坪乡中心小学的就餐人数

本次调查的时间为2016年5月17日,经突击检查,该校学生及教职工人数如下:

表1: 茶坪乡中心小学学生及教职工人数统计表

年级	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	教师	炊事员	合计
应到	30	28	32	26	30	33	31	19	3	232
实到	29	28	32	24	30	33	31	19	3	229
请假	1	0	0	2	0	0	0	0	0	3

说明: 以上学生应到人数各班科任老师提供, 实到人数由调查员现场清点获得。

该校当日午餐实际用餐人数共 229 人, 学校微博当日公示实际就餐人数 232 人, 与调查员现场获得人数相差 3 人 (未减去缺勤人数)。

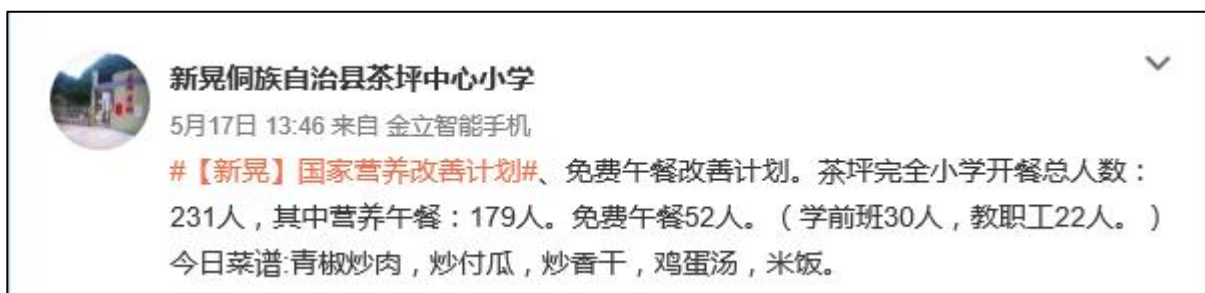


图 3 学校微博公示截图

### 4.3 茶坪乡中心小学的项目执行综合评价

表 2: 茶坪乡中心小学项目执行综合评分表<sup>1</sup>

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	3.75
调查	10	3.4
五分制总分		4.23
百分制总分		84.6

经综合评估, 茶坪乡中心小学免费午餐项目本次稽核评分 84.6 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

本项调查内容主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面。调查当日, 调查员根据《执行基本规范》中关于卫生项目的考查要求, 与姚老师一起进行了查看。调查现场, 3 名炊事员在岗, 着装基本规范, 个人卫生良好; 厨房操作间整体环境卫生一般; 食材储藏环境一般, 大米、食用油等堆放规范, 但部分蔬菜类食材未上架

<sup>1</sup> 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。



存放; 学生餐具存放于各班教室独立餐具消毒柜, 消毒及卫生情况良好; 就餐前, 仅部分学生在冲洗餐具时洗了手。

表 3: 茶坪乡中心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	0	0
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	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	3	0.3
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

评分说明:

关于“厨工工服着装”, 备餐期间 3 名炊事员均未着标准工作装。根据稽核评分规则, 该项评分均取 3 分;



图 4 炊事员图

关于“生熟食存放”, 该校冰柜同一内部空间同时存放了烹调好的熟菜和生肉。根据稽核评分规则, 该项评分取 0 分;



图5 冰柜内存放的熟菜和生肉情况图

关于“墙地面卫生”，该校厨房操作间墙地面均较陈旧，油污相对明显，卫生欠佳。根据稽核评分规则，该项评分取3分；



图6 厨房操作间全景及局部组图

关于“食材储藏”，该校储存于厨房操作间的部分蔬菜未按要求上架存放，储存环境欠佳。根据稽核评分规则，该项评分取3分；



图7 蔬菜类食材储存情况组图

关于“餐前洗手”，调查当天，该校就餐前该校仅部分学生在冲洗餐具时洗了手，大部分学生未洗手就餐。根据稽核评分规则，该项评分取3分。



图8 部分正在冲洗餐具的学生

除上述扣分项外，大米储存、餐具消毒等情况良好。



图9 大米储存情况图



图10 教室里的餐具消毒柜组图

## 5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物

等。调查员根据《执行规范》中关于“饭菜质量”的考查要求,逐项考查现场评分。调查当日,该校午餐菜品丰富(一荤、两素、一汤),备餐量足,口感尚可。从学生就餐现场反映情况并结合匿名问卷的统计结果来看,学生对午餐满意度高,都能吃饱。

表 4: 茶坪乡中心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

评分说明:

调查当日,该校午餐菜品质量完全符合考核要求,予以全取满分 5 分;



图 11 当日菜品组图

### 5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查员根据《执行规范》中关于“执行管理”一项的考察标准,与姚老师一起进行了了解查看。调查当日,该校执行管理情况尚可。现场所见在岗炊事员健康证有效,厨房设备使用正常,食品留样达标有效,就餐秩序良好,师生完全同餐,学生餐后浪费水平合理。

表 5: 茶坪乡中心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

评分说明:

调查当日,现场所见执行管理情况良好。需要特别说明的是:因调查员的疏忽,现场查看时漏拍了健康证照片及食品留样记录照片,但调查员可以肯定的是,该校3名在岗炊事员的健康证均在有效期内,而食品留样记录也比较规范。谨致歉。



图 12 食品留样组图



图 13 就餐现场组图

### 5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐财务管理、食堂台账及账目责任等内容。调查员根据《执

行管理基本规范》相关要求, 与该校食堂后勤杨老师一起进行了交流, 并查看了相关管理台账及财务账目。调查当日, 杨老师介绍了食堂食材采购情况以及现金收支管理情况, 并出示了相关账目。

据杨老师介绍, 该校食材日常采购以及午餐资金收支管理均由他本人负责, 日常食材采购根据菜谱安排及采购预算进行。所有食材采购均系定点, 主要采购自凉伞镇及新晃县城, 采购周期大致为一周一次。其采购方式均是通过电话订购, 供应商送货到校或客车带到学校门口, 收货后由食堂库管员吴继登老师验收入库, 安排日常出库, 做好出入库台账。午餐资金收支由食堂后勤杨老师根据收支情况进行电脑做账(食堂资金收支总账及午餐资金收支分账)。

调查员详细查看了采购原始凭证、出入库记录以及现金收支账目。原始凭证及台账方面, 从规范性来看, 其原始凭证管理规范, 账目设置合理, 签字信息完善; 从数据上看, 原始凭证与入库记录数据吻合, 出库数据与食材库存帐数据正常。现金收支记录方面, 电子账规范, 数据清楚, 未见明显异常。存在的问题主要是未执行轮流采购、现金管理与会计记账均由同一人负责, 未做到钱账分离。

表 6: 茶坪乡中心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	0	0
轮流采购	5	0	0
原始凭证	20	5	1
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	3.75

评分说明:

关于“钱账分离”及“轮流采购”, 该校日常未执行钱账分离及轮流采购要求。根据稽核评分规则, 该两项评分取 0 分;

除上述扣分项, 台账及现金账均规范, 无明显瑕疵。





图 14 采购原始凭证组图

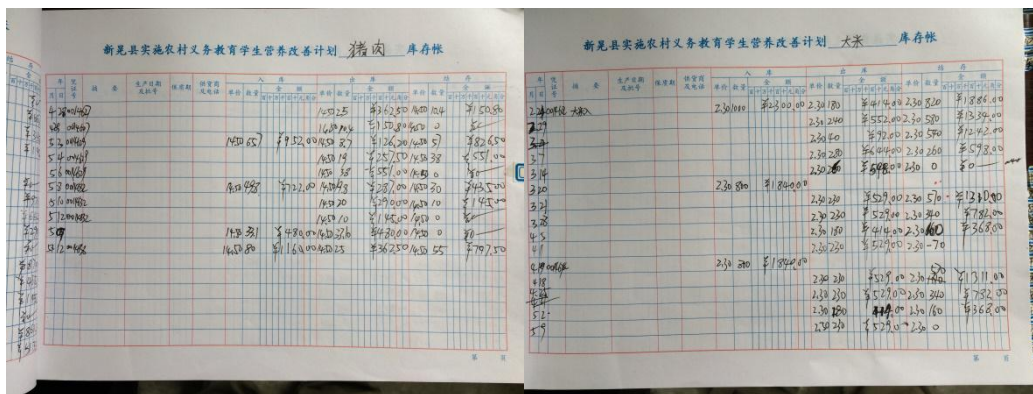


图 15 午餐食材分类库存帐组图

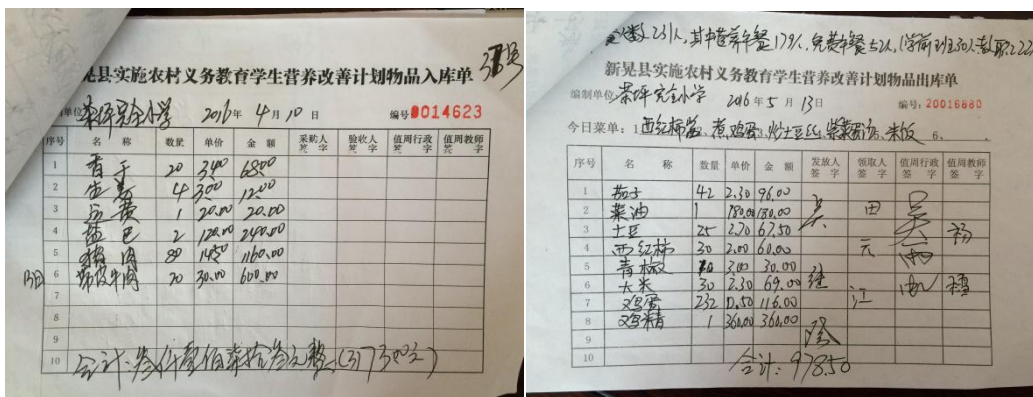


图 16 午餐食材入库及出库记录组图

日期	凭证号	摘要	对方金额	我方金额	借/贷	余额
2016.1.1		期初余额				4099.90
2016.1.2		2015年下学期营养午餐餐费结余结转	4099.90		借	4099.90
2016.1.3		2016年营养午餐餐费结转		33800.00	贷	37900.00
2016.1.15		猪肉、玉米、鸡蛋、土豆、胡萝卜、猪肉等	956.00		借	3694.00
2016.2.2		大米1000斤*2.37	2300.00		借	3464.00
2016.3.5		猪肉1.02斤*15.00元	15.30		借	3313.90
2016.4.7		猪肉件	300.00		借	3023.90
2016.5.15		猪肉、玉米、鸡蛋、土豆、胡萝卜、猪肉等	380.00		借	2643.90
2016.5.24		4支猪山泉水20桶	200.00		借	2443.90
2016.6.1.3		鸡蛋4件*1.95元	7.80		借	2338.90
2016.6.2.2		猪肉件	6.00		借	2332.90
2016.6.3.3		鸡蛋3件*0.00	0.00		借	2332.90
2016.6.1.4		猪肉件	1470.00		借	2907.90
2016.6.2.4		猪肉件、玉米、鸡蛋、土豆、胡萝卜、猪肉等	1955.00		借	2808.90
2016.6.3.4		回来、葱、蒜苗、豆腐干	789.00		借	2029.90
2016.6.4.4		牛筋20, 8斤*4.75	707.00		借	1322.90
2016.7.7		7斤*1.00, 猪肉	100.00		借	1222.90
2016.7.20		8木柴120斤	287.00		借	935.90
2016.8.9		9新嘉坡2016年秋季免费午餐款	23951.00		贷	25086.90
2016.8.10.1.4		猪肉、玉米、鸡蛋、土豆、胡萝卜、猪肉等	1398.00		借	23688.90
2016.8.10.2.4		木柴	44.00		借	23244.90
2016.8.11.4		猪肉件	121.00		借	23123.90
2016.8.14		猪肉件*3.94元, 带皮牛肉2斤*30元	1398.00		借	21725.90
2016.8.15		猪肉件	2450.00		借	19275.90
2016.8.16		猪肉件	20412.00		借	17233.90
2016.8.17		猪肉件	1090.00		借	16143.90
2016.8.18		猪肉件	1140.00		借	15003.90
2016.8.19		猪肉件	1790.00		借	13213.90
2016.8.20		猪肉件	870.00		借	12343.90
2016.8.21		猪肉件	768.00		借	11575.90
2016.8.22		猪肉件				11575.90

图 17 食堂资金收支总账截图

日期	摘要	对方承担	免午承担	对方金额	免午金额
2016.1.22-2016.3.31	厨房工资	¥1,800.00		¥3,652.00	¥1,852.00
2016.4.1-2016.6.30	厨房工资	¥1,800.00		¥3,652.00	¥1,852.00
2016.6.1-2016.6.30	厨房工资			¥3,652.00	¥1,852.00
2016.7.1-2016.7.31	厨房工资			¥3,652.00	¥1,852.00

日期	摘要	对方承担	免午承担	对方金额	免午金额
2016.2.22-2016.3.31	餐费月支出	¥22,024.33	¥6,229.77	¥11,627.77	¥18,221.27
2016.4.1-2016.4.30	餐费月支出	¥18,813.5	¥4,013.0	¥2,185.8	¥14,208.2
2016.5.1-2016.5.31	餐费月支出			¥2,185.8	¥14,208.2
2016.6.1-2016.6.30	餐费月支出			¥2,185.8	¥14,208.2
2016.7.1-2016.7.31	餐费月支出			¥2,185.8	¥14,208.2

日期	摘要	对方承担	免午承担	对方金额	免午金额
2016.2.22-2016.3.31	配菜月支出	¥2,066.5	¥839.5	¥4,252.3	¥13,574.7
2016.4.1-2016.4.30	配菜月支出	¥108.5	¥141.5	¥4,360.8	¥13,433.2
2016.5.1-2016.5.31	配菜月支出			¥4,360.8	¥13,433.2
2016.6.1-2016.6.30	配菜月支出			¥4,360.8	¥13,433.2
2016.7.1-2016.7.31	配菜月支出			¥4,360.8	¥13,433.2

图 18 午餐资金收支流水账截图

### 5.5 学生匿名调查

调查当日,调查员对该校五年级学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查,参与人数 33 人,回收有效问卷 33 份,抽样比例 15.7%。评分结果见表 7,统计结果见表 8。

表 7: 茶坪乡中心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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75





		总分	3.4
--	--	----	-----

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: 茶坪乡中心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	20	60.6%	一般	13	39.4%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	24	72.7%	吃到过	9	27.3%				0
菜的味道	好吃	21	63.6%	一般	12	36.4%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	24	72.7%	有时不够吃	9	27.3%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	22	66.7%	有时不熟	11	33.3%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	26	78.8%	有时不够吃	7	21.2%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	33	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	16	48.5%	少	10	30.3%	多	7	21.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	33	100%	不能	0	0				0

统计结果说明: 该校学生对午餐满意度中等, 校方应关注个别考核项的负面选项比例, 努力提高学生满意度。

## 5.6 执行反馈

调查当日, 调查员与姚校长和杨艳秋老师就免费午餐基金学校服务中心与该校的日常联系情况进行了了解, 并对沟通过程进行全程公开录音, 节选如下:



(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: 是新晃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: 现在的对接志愿者是小龙。对接工作人员是兰小晚。都有联系方式的。

(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: 对接志愿者小龙联系较多, 我们在 QQ 群的互动很多。小晚今年 3 月初打过一次电话, 主要是询问本学期开餐的相关情况。

(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: 讲过的。每个学期初对接志愿者都会强调。我们的 QQ 群里面也有各种提醒和文件, 都下载看过。

(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: 有主动联系。反馈都较及时。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时候? 当时主要是来做什么?

答: 2014 年 3 月份稽核小敏来过我们学校。

(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: 暂时没有。

## 6 调查员建议

调查员对茶坪乡中心小学进行调查后, 综合各方面的情况, 现提出以下建议:

(1) 建议该校加强炊事员上岗着装要求以及厨房环境卫生管理;

(2) 建议该校重视食品安全管理, 针对食材储藏环境、生熟储存等应严格按照相关要求执行;

(3) 建议该校午餐财务管理严格执行“钱账分离”管理要求, 建立有效监督机制。



## 7 结论

茶坪乡中心小学稽核评分: 84.6 分。

调查员认为,茶坪乡中心小学免费午餐项目整体运行管理状态尚可。本次现场稽查过程中,发现该校存在的问题主要是厨房整体环境卫生欠佳,食材储存条件不理想,同时存在钱账分离制度等财务管理不规范。希望该校加强厨房操作间环境卫生管理,规范食材储存环境,针对午餐财务应建立会计、出纳制度,规范财务管理。

调查员: 子夜

2016 年 5 月 27 日

稽核部建议:茶坪乡中心小学项目执行情况较好。该校在食材储藏、学生餐具管理、用餐秩序、菜品种类、菜品留样和原始凭证管理等方面的工作做的好。本次现场调查发现的厨房卫生、冰柜储藏不规范的问题,请校方根据项目执行标准进行完善。学生问卷调查反映的菜品味度和浪费情况的问题,请校方给予重视,切实改善学生用餐满意度。

**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:**

**@免午舟乙 [164120229@qq.com](mailto:164120229@qq.com) <http://weibo.com/sinobush>**

**[微信: 15035119413](https://www.weixin.com)**



## 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