



报告编号	MW/JH[2016]012
报告正文总页数	共 15 页

四川省凉山州美姑县侯播片区采红乡中心小学 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

二零一六年三月二十四日

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。

四川省凉山州美姑县侯播片区采红乡中心小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013018

报告日期：2016年3月24日

报告编号：MW/JH[2016]012

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 采红乡中心小学的概况.....	3
4.2 采红乡中心小学的就餐人数.....	3
4.3 采红乡中心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.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
5 2015 年整改内容落实情况.....	12
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	14
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3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四川省凉山州美姑县对该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

3月12日,调查人从保定市出发,乘动车前往北京市(46分钟),再乘坐飞机前往成都(约3小时),再从成都乘坐火车硬卧前往西昌市(约11小时)。13日早到达西昌市后乘坐中巴前往美姑县(约9小时),宿美姑县电力宾馆。14日、15日分别完成对美姑县巴普镇基伟村小和美姑县洒库乡中心校的调查后,16日原计划与同事一起前往牛牛坝乡,但由于修路交通管制无法到达牛牛坝乡,于是决定包车前往大桥乡,再转车前往牛牛坝乡,夜宿牛牛坝乡逸嘉小院宾馆。17日完成对巴千村巴千完小的调查后,3月18日对采红乡中心小学进行调查。

3月17日,早上9:00就坐上了前往采红乡的面包车,但车子在牛牛坝停留至9:50分才出发,约10:40分到达采红乡中心学校,随即进校调查。调查结束后在搭车返回牛牛坝乡。至此本次调查工作全部结束,到达牛牛坝乡后转车前往雷波县,宿雷波县如家宾馆。相关费用:牛牛坝到采红乡,面包车15元;牛牛坝乡到大桥,面包车20元;大桥到雷波县,面包车50元;住宿费100元。



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 采红乡中心小学的概况

采红乡中心小学位于四川省凉山州美姑县采红乡, 距县城约 38 公里, 牛(牛牛坝)侯(侯播)公路穿越乡境, 辖洛久、拉巴、竹局、采红、石拖、马古千等 6 个村。

采红乡中心小学现为一所六年制完小, 该校现有教学班 10 个, 学生 497 人, 全部享受国家营改餐。在校教师 17 人, 厨师 4 人, 共 21 人享受免费午餐。校长: 曲比阿子; 沙古曲伍老师负责发布微博和出入库记录; 沙古曲伍老师和米清安老师负责采购, 两人每周轮换一次, 由厨师长负责入库验收。采红乡中心小学已经修建完新校舍和厨房, 目前正在装修阶段, 预计九月份投入使用, 新修建厨房能够大大改善目前的环境。学校中午 12: 20 开餐。



图 2 学校情况组图

4.2 采红乡中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 3 月 18 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 采红乡中心小学学生人数统计表

全校	一年级 (1)	一年级 (2)	二年级 (1)	二年级 (2)	三年级 (1)	三年级 (2)	四年级 (1)	四年级 (2)	五年级	六年级	合计
应到	43	42	52	46	71	70	43	47	46	37	497
实到	39	40	46	44	58	58	38	41	37	31	432
请假	4	2	6	2	13	12	5	6	9	6	65

调查人现场见到厨师 4 人, 当日出勤教师 15 人, 由学校提供。

当日就餐人数: 学生 432 人+教职工 19 人+调查人 1 人=452 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 比微博公示少 1 人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 采红乡中心小学项目运行综合评价

表 2: 采红乡中心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	4.3
质量	20	4.8
管理	25	4.6
财务	25	4
调查	10	4.4
五分制总分		4.42
百分制总分		88.4

经各项评估, 采红乡中心小学项目运行综合评分为 88.4。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于操场左侧的一间独立建筑物内, 调查人到校后首先查看了厨房, 现场



看到四位厨师, 着工作服, 卫生良好。厨房整体卫生一般。该校食材的米、油、肉由美姑县统一招标企业配送, 蔬菜、鸡蛋、调料等在美姑县菜市场购买, 蔬菜每星期二、日采购两次, 有配送车将菜送至学校。蔬菜储存在厨房隔壁的房间内, 由于调查时间为星期五, 学校已将库存使用完, 从现场查看情况学校在食材储存方面工作做得较为细致, 米、油等储存在新建校舍的一楼, 大米直接堆放在地上没有任何隔离措施。

学生餐前洗手环节, 学校目前没有能够供学生餐前洗手的条件。用餐完餐具由学生自己清洗, 清洗完毕后放到消毒柜中进行保存, 其他厨具由厨师清洗。



图4 厨房和储藏间情况组图

表3: 采红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	3	0.15
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	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	3	0.3

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	4.3

扣分原因:

- (1) “厨工手部卫生”项得 3 分, 原因是厨师手部卫生一般。
- (2) “墙面和地面卫生”项得 3 分, 原因是墙面卫生一般。(如图 5)
- (3) “餐具消毒”项得 3 分, 原因是餐具由学生自己清洗, 每个星期消毒两次。
- (4) “食材储存”项得 3 分, 原因是该校大米直接存放在地上, 没有任何隔离措施, 存在受潮的隐患。(如图 6)
- (5) “餐前洗手”项得 3 分, 原因是该校不具备餐前洗手的条件。



图 5 厨房墙面和地面情况图



图 6 大米存放情况图

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 土豆炒肉、炒莲花白、白菜汤和米饭。调查人与师生共餐, 感觉口感尚可。查阅该校近期微博, 品种比较单一, 以猪肉、土豆、莲花白和白菜为主。

表 4: 采红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	3	0.3
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	4.8

扣分原因:



“品总数量”项得 3 分，原因是该校食材品种简单，开学至今菜品基本上为土豆、莲花白和白菜。



图 7 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在厨房和储藏间查看了该校的冰箱和消毒柜等设备，均使用正常。查看学校留样，留样比较规范。调查人观察了学生的整个用餐过程，餐后有明显浪费情况。

该校的就餐情况是，学校中午 12:20 开餐，开餐前厨师会根据每班情况将食材分装，学生下课后会在操场集合，由值日生将饭菜领到操场分餐、就餐，班主任老师会在本班的位置边维持秩序，观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 5: 采红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	3	0.6
		总分	4.6

扣分原因：

“浪费情况”项得 3 分，原因是就餐结束后有明显的浪费情况，厨余桶中看上去比较多是因为该校将淘米水倒在了桶中。（如图 10）



图 8 厨师健康证组图



图 9 学校留样组图



图 10 学校餐余组图





图 11 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购分两部分,米、油由政府统一采购,青菜、鸡蛋、调料等由学校自行采购,在美姑县菜市场采购,蔬菜每周采购两次。调查人在该校调查期间,该校提供的涉及本环节的登记表有《美姑县学生营养改善计划工作情况登记表》一个记录表格和送货单。登记表中记录了学生出勤人数、入库情况、出库情况、开餐菜品、留样等内容。

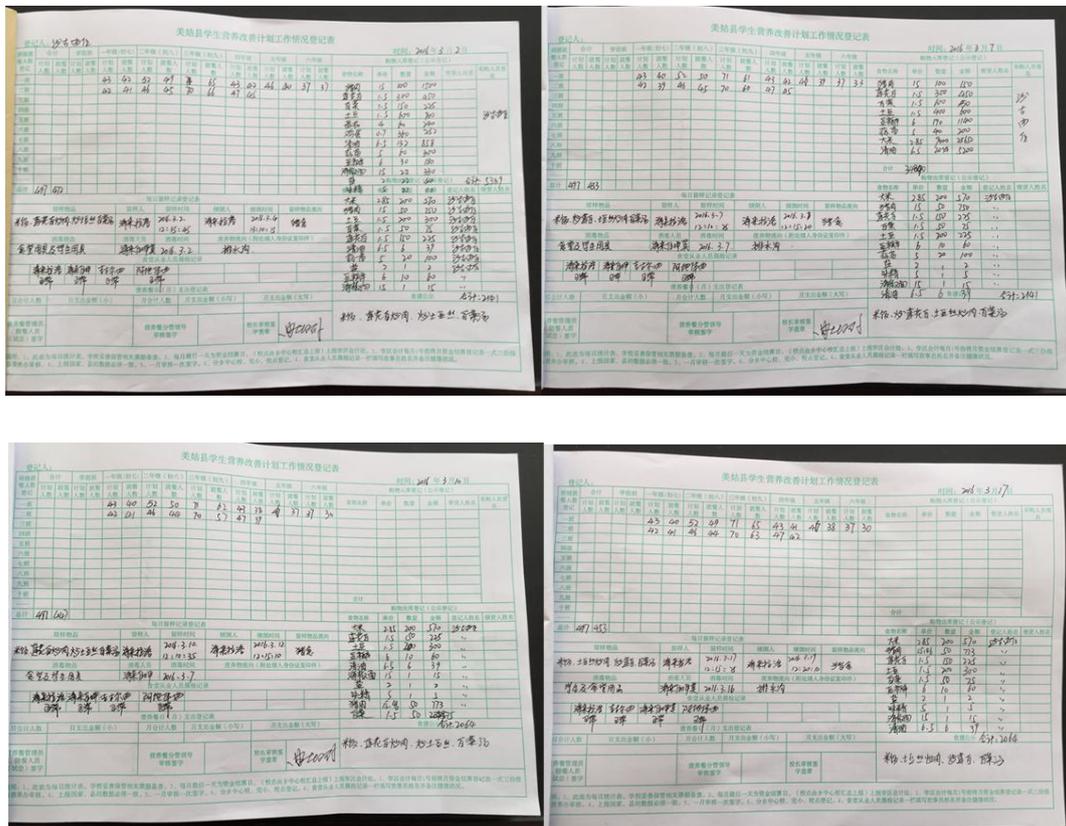


图 12 美姑县学生营养改善计划工作情况登记表组图

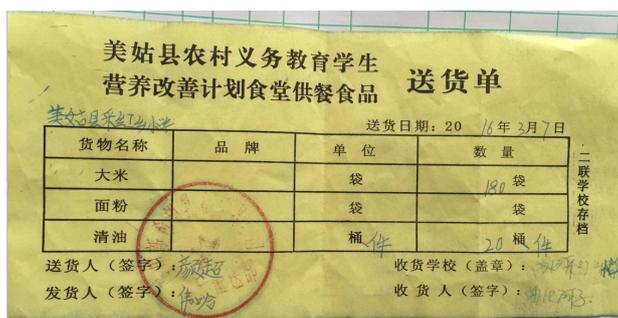


图 13 送货单图

表 6: 采红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	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	3	0.15
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

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蔬菜的原始凭证。
- (2) “入库登记”项得 3 分，原因是缺少经办人和验收人信息。
- (3) “出库登记”项得 3 分，原因是缺少交接人信息。
- (4) “现金流水账”项得 5 分，原因是美姑地区学校不经手现金，学校先采购，采购后商户将采购单送到学校签字确认，再拿去美姑县教育局报销，因此该项给 5 分。

5.5 学生匿名调查

调查人对六年级 31 名学生进行了问卷调查，并结合现场观察和交流进行评分。

表 7: 采红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	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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.4

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:采红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	22	71.0%	一般	9	29.0%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	26	83.9%	吃到过	5	16.1%				0
菜的味道	好吃	26	83.9%	一般	5	16.1%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	29	93.5%	有时不够吃	2	6.5%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	28	96.6%	有时不熟	1	3.4%	经常不熟	0	0	6.5%
饭是否够吃	够吃	29	93.5%	有时不够吃	2	6.5%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	30	96.8%	不可以	1	3.2%				0
浪费饭菜的人多吗	没有	30	100%	少	0	0	多	0	0	3.2%
能否每天吃到荤菜	能	28	90.3%	不能	3	9.7%				0



5 2015 年整改内容落实情况

调查人根据采红乡中心小学所提供的整改落实情况在调查过程中逐一对照落实情况, 具体内容参照表 9。

表 9: 采红乡中心小学整改落实情况对照表

整改项	序号	整改内容	落实情况	备注
一、卫生	1	厨师卫生		
	①	头发清洗干净, 工作时必须佩戴厨师帽, 并保持厨师帽干净。	调查过程中厨师能够按要求佩戴工帽。	
	②	不留长指甲、手部经常清洗, 并保持干净卫生。	厨师手部卫生一般。	
	③	厨师须保持个人卫生, 工作时外穿统一配发厨师服装, 厨师服装需要经常清洗, 以保持干净卫生。	厨师穿着工作服, 工作服较干净。	
	2	操作台卫生		
	①	生熟食物在储存和冷藏保鲜过程中, 做到生食和熟食分开储存, 不互相污染。	调查当日为星期五, 学校食材耗尽, 但是从现场情况看学校在食材储存方面所做的工作还是比较好的。	
	②	厨房工作台, 摆放整齐、干净, 非烹饪过程中的灶台, 器物用具要保持整齐干净。	厨房工作台卫生较好, 摆放整齐。	
	③	工作台生食熟食分开, 烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。	学校能够较好的做到生熟食分开储存	
	④	墙面地面卫生, 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。	地面卫生较好, 但是墙面卫生一般, 见本报告第六页图 5	
	二、食材储藏	1	有专门的储藏室, 整洁干净。存储的食材须要与潮湿地面相隔离。	学校设立的专门的储藏室进行储存蔬菜, 整体情况较好; 但是大米直接存储在地面没有任何隔离措施。见本报告第六页图 6
2		食材新鲜, 安全。无明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用的。	从开餐当天食材看, 学校食材比较新鲜, 无变质、腐败情况。	

整改项	序号	整改内容	落实情况	备注
三、食材质量	1	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味 (食材本身味道不算)	食物熟了, 无异味。	
	2	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。	食材量足, 能够满足学生吃饱的要求。	
	3	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上	学校食材比较单一, 以土豆、白菜、莲花白为主。	
	4	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。	查阅微博和学生调查问卷, 反映学校每天都有肉。	
	5	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	无异物。	
四、管理	1	全体厨师都有有效健康证明。(不能使用过期健康证)	厨师健康证有效。	
	2	厨房设备正常使用, 且妥善保管。	设备使用正常。	
	3	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间 (时分秒) 及相关负责人员均记录完整。	菜品留样符合要求。	
	4	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然	学生就餐秩序井然。	
	5	全体在校老师跟学生同餐。	师生同餐。	
	6	学校餐后基本无浪费或者浪费很少	有明显浪费情况。	
五、财务	1	价格合理, 食材采购不超过当地菜市场的零售水平。	通过与该地区其他学校对比, 该校采购价格相对合理。	
	2	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	该校资金由教育局管理, 账目沙古曲伍老师负责, 曲比阿子校长监督。	
	3	学校采购员在两人以上且采购轮流进行。	已经落实由两位老师以周为单位进行轮流采购。	
	4	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。(学校如果向上级报账需要在学校留复印件留档以便检查)	调查当日学校未提供原始凭证。	

整改项	序号	整改内容	落实情况	备注
五、财务	5	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。(此内容必须要有账目记录)	有入库记录,入库记录中缺少经办人和验收人签字	
	6	有出库记录,含时间、内容、数量、价格,已经出库员和交接员人名。此内容必须要有账目记录	有出库记录,出库记录中缺少出库员和交接人员信息。	
	7	有现金流水账,包含收款记录,付款记录,以及余额。	该校不经手现金,学校先采购,商户定期将采购单送到学校签字确认,最后去美姑县教育局报销。	
	8	账目有专人负责,且有监管人员。	有专人负责账目工作。	

从此次调查情况来看该在整改内容落实方面做得比较到位,除在**厨师个人卫生、厨房墙面卫生、大米的保存、菜的品种数量、浪费、原始凭证、出入库管理方面**等方面的细节需要加强外,整体情况较好,基本完成了按照要求进行了整改。

6 调查人建议

调查人员对采红乡中心小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 学校目前不具备餐前洗手条件,但是新厨房投入使用后硬件条件得到了极大的改善,希望学校能够督促学生进行餐前洗手,养成良好的卫生习惯;
- (2) 建议学校能够督促厨师注意个人卫生;
- (3) 建议学校能够注意厨房卫生,适当对墙面和灶台进行清洗;
- (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 中关于出入库记录的要求完善出入库记录。

7 结论

采红乡中心小学稽核评分: 88.4 分。

调查人员认为,采红乡中心小学项目整体运行情况良好,该校出入库记录清晰,就餐秩序良好,留样规范。但是,学校在学生餐前洗手、餐具消毒和食材浪费方面仍需加



强。希望学校在今后的开餐工作中能够丰富配餐,并向供应商索要原始凭证,在现有条件下尽可能的将学生午餐做到丰富、营养、安全,同时感谢校方在开餐工作上作出的努力。

调查人: 高鑫

2016年3月24日

稽核部建议:采红乡中心小学项目执行情况较好。该校较2015年的执行情况,新学期的工作有了明显改进,在责任落实等相关整改工作效率较明显,但本次现场调查也发现了一些诸如厨师厨房卫生情况一般和学生卫生习惯养成等方面问题,另外在账目管理的细节问题还需要进一步完善。期待在新厨房投入使用后,该校在整体执行水平上能有一个质的提高。

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 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, 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