



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2016]075 |
| 报告正文总页数 | 共 13 页         |

# 内蒙古自治区赤峰市敖汉旗丰收乡白塔子小学 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

二零一六年六月二日

# 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。

# 内蒙古自治区赤峰市敖汉旗丰收乡白塔子小学 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：2013125

报告日期：2016年6月2日

报告编号：MW/JH[2016]075

委托单位：中国福基金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.....             | 3  |
| 4 学校现状及评价.....            | 3  |
| 4.1 丰收乡白塔子小学的概况.....      | 3  |
| 4.2 丰收乡白塔子小学的就餐人数.....    | 3  |
| 4.3 丰收乡白塔子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.....           | 11 |
| 6 调查人建议.....              | 12 |
| 7 结论.....                 | 12 |
| 附件 1. 各项评分标准.....         | 14 |
| 附件 2. 重大问题一览表.....        | 18 |

## 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](http://weibo.com/freelunch)

[免费午餐网站 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,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从内蒙古通辽市出发前往内蒙古赤峰市敖汉旗对其2所开餐学校(四道湾子镇第四小学、丰收乡白塔子小学)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

5月25日,调查人从通辽市出发,乘大巴前往赤峰市(约4.5小时),再乘中巴前往敖汉旗新惠镇(约2.5小时),达到后入住敖汉旗汽车站附近致家旅馆。26日完成对四道湾子镇第四小学的调查后,于27日对丰收乡白塔子小学进行调查。

5月27日早上5:20,从敖汉旗汽车站,乘车前往四德堂,对四道湾子镇第四小学前日遗留问题进行确认,约8:00从四道湾子镇第四小学离开,乘出租车拼车返回敖汉旗汽车站,乘9:20分前往阜新方向的班车,中途在丰收乡下车(约40分钟),再包车前往白塔子小学(约20分钟),在学校附近停留至10:40进校调查,调查结束后在搭顺风车返回县城,在乘车前往赤峰,返回通辽,至此本次调查结束。相关费用:新惠镇到四德堂,班车9元;四德堂到新惠镇,出租车拼车10元;新惠镇到丰收乡,班车8元,丰收乡到白塔子小学,包车30元;新惠镇到赤峰,班车35元;赤峰到通辽,班车80元。



图1 路况图

## 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 丰收乡白塔子小学概况

内蒙古自治区赤峰市敖汉旗位于赤峰市东南部, 旗政府驻新惠镇。东临通辽市奈曼旗, 西与辽宁建平县接壤, 南与辽宁北票市、朝阳市相连, 北与赤峰市松山区隔老哈河相望。丰收乡位于敖汉旗中南部, 距旗政府所在地 24 公里, 国道 305 线穿境而过。

白塔子小学建校于 1948 年, 位于敖汉旗丰收乡白塔子村, 原为中心校, 后经撤乡并镇后改为村小, 该校校长: 杨宝德; 微博和现金由白恩东老师负责; 出库由韩庆祥老师负责; 入库由朱景文老师负责; 账目由王会老师负责。

该校现有 6 个年级, 6 个教学班, 学生 199 人, 其中住宿生 130 人, 教师 36 人, 厨师 3 人 (其中 2 人为正式教师), 工友 2 人。



图 2 学校组图

### 4.2 丰收乡白塔子小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 27 日, 经突击检查, 丰收乡白塔子小学各班级学生人数如下:

表 1: 丰收乡白塔子小学学生人数统计表

| 全校 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 四年级 | 五年级 | 六年级 | 合计  |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 应到 | 53  | 32  | 31  | 23  | 32  | 28  | 199 |
| 实到 | 52  | 32  | 31  | 23  | 32  | 27  | 197 |
| 请假 | 1   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 2   |

调查人员现场见到厨师 2 人, 该校教师、厨师、工友均在签到表签到, 调查当日查阅签到表, 出席教职工为 35 人。

当日就餐人数: 学生 197 人+教职工 35 人+调查人 1 人=233 人 (调查人餐费 5 元)。实际用餐人数比微博多 13 人。

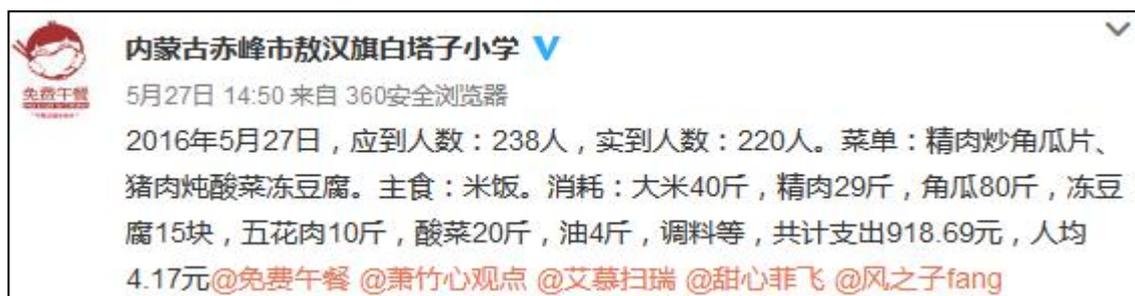


图 3 就餐人数的微博截图

### 4.3 丰收乡白塔子小学项目运行综合评价

表 2: 丰收乡白塔子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   | 2.9  |
| 财务     | 25   | 4.9  |
| 调查     | 10   | 3.4  |
| 五分制总分  |      | 4.12 |
| 百分制总分  |      | 82.4 |

经各项评估, 丰收乡白塔子小学项目运行综合评分为 82.4 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目



该校厨房和食堂位于校园最里端靠右的位置,厨房和食堂是内蒙古“十个覆盖项目”新修建的,整体情况良好,调查人到校后,见到了两位正在备餐的厨师,校方介绍另外一位厨师请假,厨师着白大褂,但卫生一般,未佩戴帽子。该校的食材储藏间位于厨房最里面,分为蔬菜储藏间和米面储藏间,储藏间采光、通风条件良好,所藏食材均均做了分类、隔离和地面防潮处理。

学生餐前洗手环节,食堂一端有水池,供学生餐前洗手和餐具的清洗。大部分学生能够进行餐前洗手,校方介绍学生餐具由学生自己清洗,学校每周会对其进行三次沸水蒸煮消毒。



图4 厨房、食堂和储藏间组图

表3: 丰收乡白塔子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”项得3分, 原因是未佩戴帽子。
- (2) “厨工手部”项得3分, 原因是厨师手部卫生一般。
- (3) “厨工工服着装”项得3分, 原因是厨工穿着白大褂卫生情况较差。
- (4) “墙面和地面”项得3分, 原因是学校厨房地面积灰比较严重。
- (5) “餐前洗手”项得3分, 原因是部分学校餐前未洗手。

## 5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是猪肉酸菜炖冻豆腐、角瓜炒肉和米饭。调查人与老师、学生共餐, 感觉饭菜口感较好。查阅该校近期的微博, 食材比较丰富, 例如: 猪肉、羊肉、鸡肉、香菇、干豆腐、茼蒿、油菜、茄子、芹菜、豆腐等。

表 4: 丰收乡白塔子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 5 开餐当日菜品组图

### 5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的蒸饭机、消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。查看了该校的菜品留样,留样相对规范,但是留样不足 100g,留样记录不规范。

该校的就餐情况是,中午 11:30 分下课后,个别学生会到水池边洗手,再到食堂前排队,从低年级开始进入食堂,在打饭窗口排队领完餐在食堂就餐,观察整个就餐过程有少量浪费,就餐秩序良好。学生用餐完毕后,到水池边自行清洗,自己保存餐具。



图 6 厨师健康证组图



图 7 学校留样和留言记录组图



图 8 厨余图



图9 就餐过程组图

表5: 丰收乡白塔子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        | 0  | 0   |
| 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        | 3  | 0.6 |
|      |           | 总分 | 2.9 |

扣分原因:

- (1) “健康证”项得 0 分，原因是调查当日学校提供三个健康证分别是保管员、采购员和一位厨师，校方介绍另外两个厨师的健康证正在办理中。
- (2) “菜品留样”项得 1 分，原因是学校能够按照要求进行留样，但是留样质量不足 100g，且留样记录为留样标签。
- (3) “浪费情况”项得 3 分，原因是超过半数参与调查的学生认为存在浪费情况。

#### 5.4 财务管理

该校采取每周采购一次食材的方式进行采购，由三位教师共同采购本周食材，食材

从新惠镇市场采购, 由校长开车运回, 采购单上均有采购老师的签字。同时, 学校还专门配备了老师负责免费午餐的开餐的账目管理工作。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《入库单》、《出库单》、《采购单》、《入库验收台账》和《现金流水账》等五个。

其中原始采购凭证的采购单, 商家信息、菜品信息、经手人信息和金额结算等信息完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将每天的采购信息进行了详细的登记, 真实度较高。

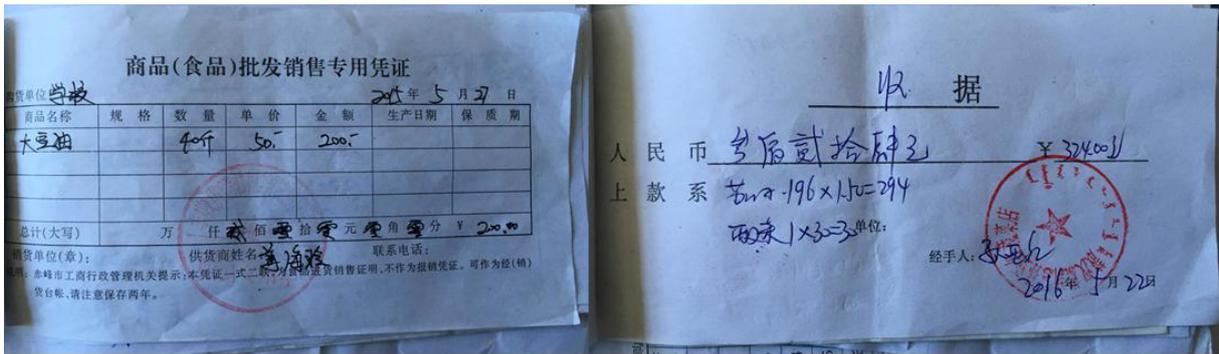


图 10 原始单据组图



图 11 入库单组图

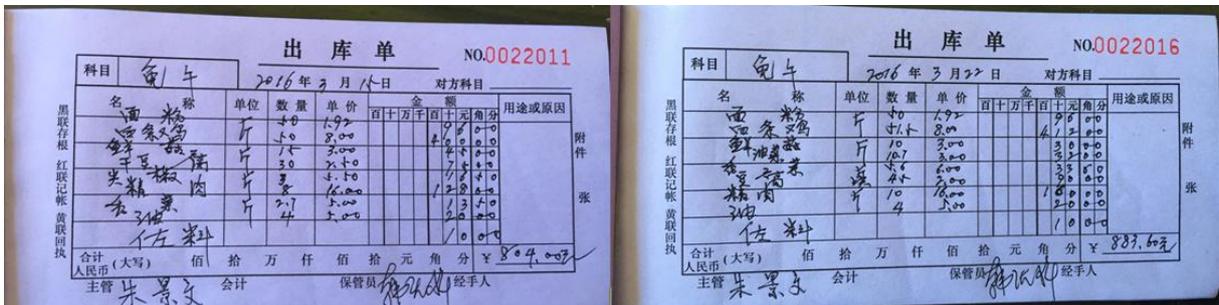


图 12 出库单组图

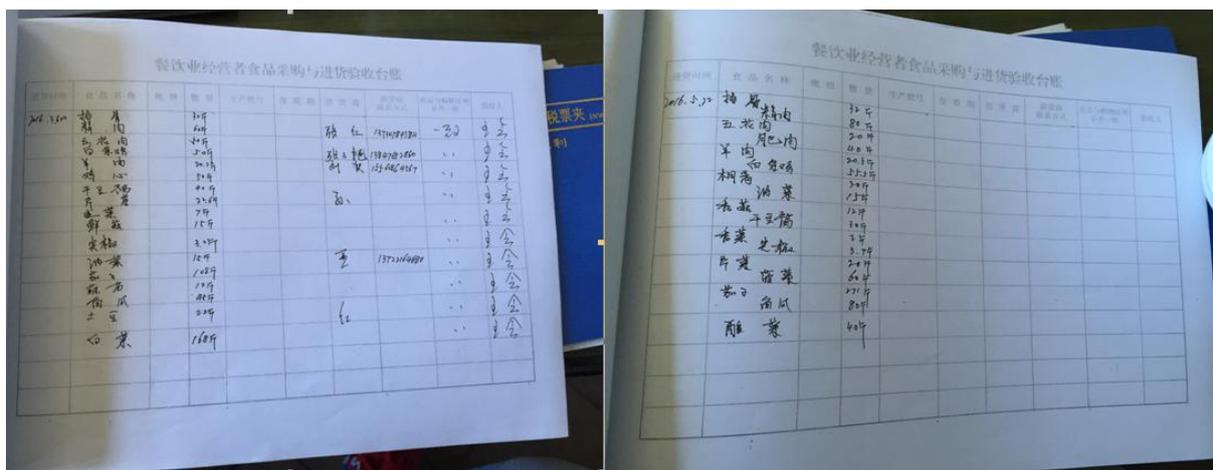


图 13 入库验收台账组图

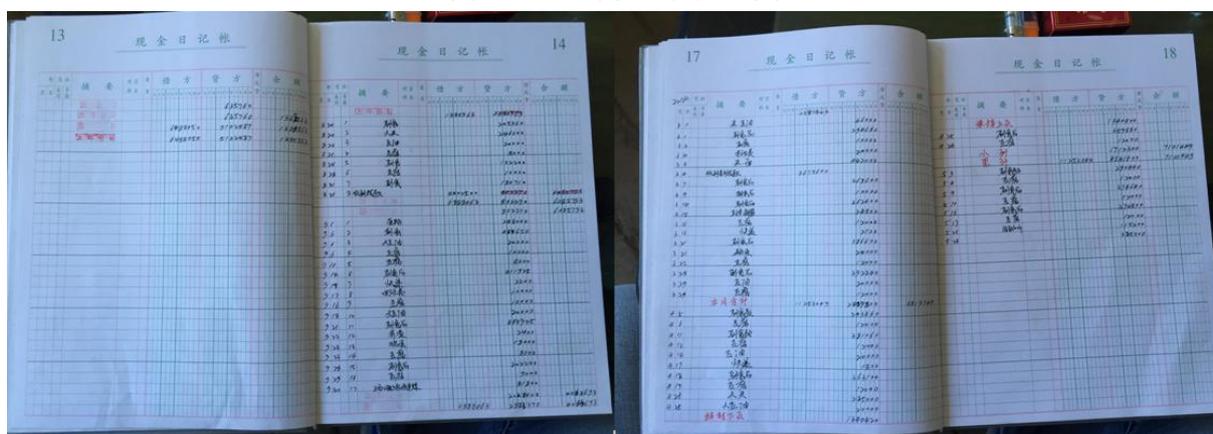


图 14 现金流账组图

表 6: 丰收乡白塔子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        | 5  | 1    |
| 入库登记 | 5         | 5  | 0.25 |
| 出库登记 | 5         | 3  | 0.15 |
| 现金流账 | 20        | 5  | 1    |
| 专人负责 | 10        | 5  | 0.5  |
|      |           | 总分 | 4.9  |

扣分原因:

(1) “入库记录”项得 5 分, 原因是学校有入库单和入库验收台账, 两者的核心信



息能够满足入库记录要求, 因此此项不扣分。

(2) “出库记录”项得 3 分, 原因是出库单上没有领取人信息。

## 5.5 学生匿名调查

调查人对六年级的 27 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: 丰收乡白塔子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: 丰收乡白塔子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        | 18 | 66.7% | 一般        | 6  | 22.2% | 不卫生       | 3  | 11.1% | 0    |
| 是否吃<br>到不该吃的 | 没有吃<br>到过 | 18 | 69.2% | 吃到过       | 8  | 30.8% |           |    |       | 3.7% |
| 菜的味道         | 好吃        | 18 | 66.7% | 一般        | 8  | 29.6% | 不好吃       | 1  | 3.7%  | 0    |
| 菜是否够<br>吃    | 够吃        | 21 | 77.8% | 有时不<br>够吃 | 5  | 18.5% | 天天不<br>够吃 | 1  | 3.7%  | 0    |



|          |       |    |       |       |    |       |       |   |      |   |
|----------|-------|----|-------|-------|----|-------|-------|---|------|---|
| 饭是否蒸熟    | 每天都熟了 | 23 | 85.2% | 有时不熟  | 4  | 14.8% | 经常不熟  | 0 | 0    | 0 |
| 饭是否够吃    | 够吃    | 22 | 81.5% | 有时不够吃 | 4  | 14.8% | 天天不够吃 | 1 | 3.7% | 0 |
| 饭不够是否可以添 | 可以    | 26 | 96.3% | 不可以   | 1  | 3.7%  |       |   |      | 0 |
| 浪费饭菜有人多吗 | 没有    | 12 | 44.4% | 少     | 15 | 55.6% | 多     | 0 | 0    | 0 |
| 能否每天吃到荤菜 | 能     | 26 | 96.3% | 不能    | 1  | 3.7%  |       |   |      | 0 |

## 6 调查人建议

调查人员对丰收乡白塔子小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议学校对能够督促厨师注意个人卫生,备餐时佩戴帽子;
- (2) 建议学校认真填写留样记录,留样质量满足 100g 要求;
- (3) 建议学校能够认真督促学生餐前洗手,养成良好的卫生习惯;
- (4) 进入夏季建议学校能够做好防蚊蝇工作,为学生提供一个干净的就餐环境。

## 7 结论

丰收乡白塔子小学稽核评分: 82.4 分。

调查人员认为,白塔子小学为内蒙古自治区第一所免费午餐开餐学校,这是调查人第二次到校调查,与上次相比学校环境由于内蒙古“十个覆盖项目”得到了很大的改善,硬件条件变好了,能够更好的为学生提供午餐,但是从现场调查情况看学校在厨师卫生和厨房卫生工作方面还需要改进,此外,学校在食品留样、厨师健康证办理上存在一定不足,但学校在财务管理、午餐搭配上所做的工作值得肯定。在此向一直参与午餐工作的老师们表示感谢!

调查人员: 高鑫

2014 年 6 月 2 日



稽核部建议: 白塔子小学项目执行情况一般。该校在厨房厨师卫生的监督管理、菜品留样的规范性、学生满意度等方面的工作均存在不足, 请校方参照项目执行标准, 结合稽核员的现场调查意见, 进行完善提高。该校作为内蒙项目第一校, 硬件条件也有了提高, 期待该校的项目执行水平有一个更大的提升。

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

[微信: 15035119413](https://www.wechat.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。<br>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。<br>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<br>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<br>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 |