



报告编号	MW/JH[2016]079
报告正文总页数	共 13 页

贵州省贵阳市乌当区羊昌镇黄连村黄连民族小学 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

二零一六年六月十九日

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。

贵州省贵阳市乌当区羊昌镇黄连村黄连民族小学

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：2013044

报告日期：2016年6月19日

报告编号：MW/JH[2016]079

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.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 黄连民族小学概况.....	3
4.2 黄连民族小学的就餐人数.....	3
4.3 黄连民族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.....	13
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。

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贵州省对该地区开餐学校(等溪小学、格冲小学、阳猛小学、黄连小学、合寨小学、



骆象学校、龙眉小学)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

6月12日,调查人从保定市出发,乘火车前往贵州省玉屏市(约22小时),再乘班车前往三穗县(约1.5小时),13日到达三穗县后,宿三穗县泰新大酒店。14日对三穗县款场乡等溪小学、15日对凯里市格冲小学、16日对三都县阳猛小学的调查后,于17日对乌当区羊昌镇黄连民族小学进行调查。

6月17日上午,从酒店乘公交车前往贵阳市乌当区117地质队公交站,换乘前往501方向(途径羊昌镇)班车,约50分钟到羊昌镇,乘摩托车前往黄连小学,约10:30到达学校附近,10:45进校调查,调查结束后搭老师便车返回新添寨,再乘公交车前往贵阳北站,乘高铁前往铜仁南站,再拼车前往江口县,宿江口县元亨酒店。相关费用:117地质队到羊昌镇,班车9元;羊昌镇到黄连民族小学,摩托车20元;贵阳北站到铜仁南站,高铁二等座122.5元;铜仁南站到江口县,拼车85元;江口县住宿168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 黄连民族小学概况

黄连民族小学位于贵州省贵阳市乌当区羊昌镇**黄连村**, 羊昌镇地处贵阳市北郊, 距市中心四十公里。下辖 8 个行政村、1 个居委会。黄连小学所在地距离羊昌镇约 20 分钟车程, 全程为水泥硬化地面, 路况较好, 坡路和转弯较多。

黄连民族小学为一所六年制完全村小。目前有学前班、一至四年级、六年级 6 个年级 7 个教学班, 该校现有学生 63 人、在校教师 9 人, 厨师 1 人, 保安 1 人, 该校是营改餐合作学校, 其中学前班和教职工共 33 人享受免费午餐。学校中午 12: 20 开餐。

校长: 李宪明; 微博、出库、入库、账目等由周强老师负责; 采购由两位老师共同采购, 其中一位是周强老师, 另外一位是哪位老师有时间就参与采购。



图 2 学校情况组图

4.2 黄连民族小学的就餐人数

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: 黄连民族小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	六年级	合计
应到	22	9	5	8	11	8	63
实到	20	8	5	8	11	8	60
请假	2	1	0	0	0	0	3

调查人现场见到厨师 1 人, 学校提供当日出勤教师 8 人, 门卫请假。

当日就餐人数: 学生 60 人+教职工 9 人+调查人 1 人=70 人(调查工作人员缴餐费 5 元), 其中免费午餐就餐人数 32 人, 与学校微博公示人数差两人。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 黄连民族小学项目运行综合评价

表 2: 黄连民族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	3.8
财务	25	4
调查	10	3
五分制总分		4.12
百分制总分		82.4

经各项评估, 黄连民族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



该校厨房和储藏间位于教学楼右侧的一间房屋内,调查人到校后首先查看了厨房,现场看到一位厨师,着工作服,戴帽子,卫生良好。厨房整体卫生较好。该校食材在羊昌镇或者新添寨购买,每周购买一次,由周强老师和另外一位老师共同采购。学校的青菜和肉都存放于冰箱中,由于调查当日为星期五,学校食材使用干净,没有结余,因此未见食材储藏情况,但是从当日配餐的食材看该校食材能够保存良好,米存放在另一间屋子的柜中,能够有效的防鼠、防潮。

该校学生能够认真进行餐前洗手,就餐前学生会排队到水龙头边洗手,用餐后学生对餐具进行初步清洗,再由厨师清洗一遍,清洗干净后放到厨房,于第二天蒸饭时放入蒸车与米饭一同使用蒸车进行高温蒸汽消毒。



图4 厨房和食材储存情况组图

表3: 黄连民族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	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	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	5	0.25
		总分	4.8

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) “厨工工服着装”项得 3 分, 原因是厨师着普通服装, 但是卫生较好。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 土豆炒肉、空心菜炒肉、炒豆米、莲花白汤和米饭。调查人与师生共餐, 口味尚可。查阅该校近期的微博, 食材比较丰富, 例如: 猪肉、排骨、土豆、花菜、空心菜、莲花白、小瓜、莴笋、豆米、西兰花、豆腐干、萝卜、玉米等。

表 4: 黄连民族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

调查人在厨房和储藏间查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,由于电压问题,消毒柜已停止使用,冰柜使用正常。现场查看之前留样,由于留样专用冰箱钥匙丢了,留样储存在食材储藏柜中,留样中没有主食,且未密封。调查人观察了学生的整个用餐过程,餐后浪费无明显浪费情况。

该校的就餐情况是,学校中午 12:20 开餐,学前班学生提前洗手排队等候开餐,义务生下课后先洗手再排队领餐,学校安排四年级学生轮流值日,从厨房将菜和饭端到厨房外的桌子上,再由值日生进行分餐,领完餐学生有的会在操场用餐,有的会回到教室用餐,观察整个就餐过程,就餐秩序良好。

表 5: 黄连民族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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

扣分原因:

“菜品留样”项得 1 分,原因是学校留样不规范,没有对主食进行留样,且留样未密封,留样记录不规范。



图 6 厨师健康证组图



图7 学校留样和留样记录组图



图8 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购由周强老师和另外一位老师采购,周强老师为固定教师,另外一位谁有时间谁参与,每周采购一次,在羊昌镇或者新添寨采购,采购回来储存在冰柜中,食材保存情况良好。调查人在该校调查期间,该校提供电子版的出入库记录和现金流水账,厨师填写的入库验收台账,核心内容完整,真实度较高。

图 11 入库验收单组图

天次	第1天	第2天	第3天	第4天	第5天	结余	人均餐费	每餐每样菜品所消耗资金、总价、每餐均价				
日期	4月18日	4月19日	4月20日	4月21日	4月22日			2016.4.18	2016.4.19	2016.4.20	2016.4.21	2016.4.22
全校人数	74.00	74	74	74	74	370.00						
免生人数	34.00	34	34	34	34	170.00	2.37					
蒜苔				3.00		5.00		0.00	0.00	0.00	15.00	0.00
豆腐干			2.00	2.00	2.00	0.00		0.00	0.00	6.00	6.00	6.00
小瓜	3.00			4.00	4.00	0.00		6.00	0.00	0.00	8.00	8.00
黄豆芽		3.00				5.00		0.00	6.00	0.00	0.00	0.00
茄子		2.00	2.00	1.50		0.00		0.00	5.00	5.00	3.75	0.00
豆腐皮						2.00		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
青椒	1.00	1.00		1.00	1.00	0.00		5.00	5.00	0.00	5.00	5.00
节耳根	3.00					0.00		7.50	0.00	0.00	0.00	0.00
杏鲍菇			2.00			0.00		0.00	0.00	10.00	0.00	0.00
莲花白					5.00	6.50		0.00	0.00	0.00	0.00	9.00
猪肉	2.50	2.50	1.00	1.50	1.50	0.00		42.50	42.50	17.00	25.50	25.50
排骨			4.00			0.00		0.00	0.00	72.00	0.00	0.00
干辣椒	0.30	0.30	0.30	0.30	0.50	1.60	10.00	3.00	3.00	3.00	3.00	5.00
萝卜			3.00			9.00	1.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00
酱油	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	1.20	3.00	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60
大米	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	4.00	2.50	17.50	17.50	17.50	17.50	17.50
菜油	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	0.00	6.50	9.75	9.75	9.75	9.75	9.75
味精	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	19.00	0.57	0.57	0.57	0.57	0.57
食盐	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	22.30	2.50	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
醋	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	1.60	3.00	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
蒜苔	3.00		1.00			0.00	6.00	18.00	0.00	6.00	0.00	0.00
豆腐		3.00				7.50	3.00	0.00	9.00	0.00	0.00	0.00
鸡蛋	3.00	3.00		3.00	4.00	3.00	4.80	14.40	14.40	0.00	14.40	19.20
蒜苔						10.00		125.87	114.37	151.47	110.12	107.17
豆腐干						7.00		3.70	3.36	4.46	3.24	3.15
小瓜						13.00						
黄豆芽						10.00						
茄子						6.50		2016.4.18				
豆腐皮						3.00						

图 12 出库记录组图



		名称	单位	数量	单价	入库金额	备注
		本次合计				402.95	
1	免午	蒜苔	斤	8	5.00	40.00	
2	免午	豆腐干	斤	6	3.00	18.00	
3	免午	小瓜	斤	11	2.00	22.00	
4	免午	黄豆芽	斤	8	2.00	16.00	
5	免午	茄子	斤	5.5	2.50	13.75	
6	免午	豆腐皮	斤	2	5.00	10.00	
7	免午	青椒	斤	4	5.00	20.00	
8	免午	节耳根	斤	3	2.50	7.50	
9	免午	杏鲍菇	斤	2	5.00	10.00	
10	免午	莲花白	斤	11.5	1.80	20.70	
11	免午	猪肉	斤	9	17.00	153.00	
12	免午	排骨	斤	4	18.00	72.00	
13	免午	干辣椒	斤	3.30		0.00	上周所剩
14	免午	萝卜	斤	12.00		0.00	上周所剩
15	免午	酱油	斤	2.20		0.00	上周所剩
16	免午	大米	斤	39.00		0.00	上周所剩
17	免午	菜油	斤	7.50		0.00	上周所剩
18	免午	味精	斤	0.18		0.00	上周所剩
19	免午	食盐	斤	23.80		0.00	上周所剩
20	免午	醋	斤	2.10		0.00	上周所剩
21	免午	蒜苔	斤	4.00		0.00	上周所剩
22	免午	豆腐	斤	10.50		0.00	上周所剩
23	免午	鸡蛋	斤	16.00		0.00	上周所剩
28	义务生	蒜苔	斤	10		0.00	
29	义务生	豆腐干	斤	7		0.00	
30	义务生	小瓜	斤	13		0.00	
31	义务生	黄豆芽	斤	10		0.00	
32	义务生	茄子	斤	6.5		0.00	
33	义务生	豆腐皮	斤	3		0.00	
34	义务生	青椒	斤	4		0.00	
35	义务生	节耳根	斤	4		0.00	
36	义务生	杏鲍菇	斤	3		0.00	
37	义务生	莲花白	斤	13.5		0.00	
38	义务生	猪肉	斤	11		0.00	
39	义务生	排骨	斤	4		0.00	

图 13 入库记录组图

日期			免午期初余额						免午支出合计	余额
			食材费用按人数比例分配			免午占比%		100%		
	拨款		支出金额（元）							
国家拨款	免午拨款	食材总采购	义务生食材	免午食材	运费	免午配套费用				
2016/3/1					718.20			718.20	2109.50	
2016/3/7					644.20			644.20	1465.30	
2016/3/14					421.00			421.00	1044.30	
2016/3/21		23832.00			687.00			687.00	24189.30	
2016/3/28					634.00			634.00	23555.30	
2016.3.31						200.00		200.00	23355.30	
2016.4.5					914.10			914.10	22441.20	
2016.4.11					395.05			395.05	22046.15	
2016.4.18					402.95			402.95	21643.20	
2016.4.25					663.00			663.00	20980.20	
2016.4.26	2016年4月2	18072.00						0.00	39052.20	
2016.4.26							945.00	945.00	38107.20	
2016.4.30						200.00		200.00	37907.20	
2016.5.3					687.00			687.00	37220.20	
2016.5.9					455.60			455.60	36764.60	
2016.5.16					629.00			629.00	36135.60	
2016.5.22	(加课, 全下午二节课)				421.50			421.50	35714.10	
2016.5.28	数博会加班7天				663.30			663.30	35050.80	
2016.5.31						200.00		200.00	34850.80	
2016.6.6					757.00			757.00	34093.80	
2016.6.12					544.70			544.70	33549.10	

图 14 现金融水账截图



表 6: 黄连民族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, 原因是学校未能提供原始采购单据。
- (2) “入库登记”项得 3 分, 原因是缺少采购人信息。
- (3) “出库登记”项得 3 分, 原因是缺少出库人和监督人信息。

5.5 学生匿名调查

调查人对四年级的 11 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: 黄连民族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	5	0.25
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	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: 黄连民族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	9	81.8%	一般	2	18.2%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	9	81.8%	吃到过	2	18.2%				0
菜的味道	好吃	9	90.0%	一般	1	10.0%	不好吃	0	0	9.1%
菜是否够吃	够吃	6	54.5%	有时不够吃	5	45.5%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	6	54.5%	有时不熟	5	45.5%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	6	54.5%	有时不够吃	5	45.5%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	11	100.0%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	4	36.4%	少	7	63.6%	多	2	18.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	9	81.8%	不能	2	18.2%				0

6 调查人建议

调查人员对黄连民族小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议学校能够督促厨师注意个人卫生;
- (2) 建议学校能够按要求将所有菜品、主食都进行留样, 认真填写留样记录;
- (3) 建议学校在方便的前提下尽可能的向商家索要原始采购单据;
- (4) 建议学校按照附件 1 中关于出入库记录的要求完善出入库记录。



7 结论

黄连民族小学稽核评分: 82.4 分。

调查人员认为, 黄连民族小学项目整体运行情况良好, 该校在厨房卫生、食品搭配、就餐秩序、出入库管理、餐具消毒、餐前洗手等方面做的比较好, 但是在食品留样、原始单据搜集等方面仍然存在不足, 希望学校能够将好的方面继续保持, 对不足加以改进, 感谢校方在午餐工作上的付出, 在此向校长和老师表示衷心的感谢, 因为你们的认真负责孩子们才能吃上安全、营养的午餐。

调查人: 高鑫

2016 年 6 月 19 日

稽核部建议: 黄连民族小学项目执行情况良好。该校在食品安全和资金安全管理方面的整体工作做的均比较到位, 但参看 2014 年 12 月对该校的现场调查和校方整改意见看, 该校在菜品留样的完整性、原始凭证的管理和学生满意度不高问题, 仍然存在, 因此, 建议学校对我们在现场检查中发现的问题, 要给予足够重视, 并切实进行完善提高, 同时也请执行团队做好整改的监督工作。

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、乱脏	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	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。
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

