告编号	MW/JH[2016]084
报告正文总页数	共 13 页

贵州省铜仁市江口县怒溪镇龙眉小学
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

二零一六年六月二十日

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。

贵州省铜仁市江口县怒溪镇龙眉小学
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：2016051

报告日期：2016 年 6 月 20 日

报告编号：MW/JH[2016]084

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 龙眉小学的概况……3
4.2 龙眉小学的就餐人数……4
4.3 龙眉小学项目运行综合评价……4
5 分项问题调查……5
5.1 卫生项目……5
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……11
6 调查人建议……13
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。

2011 年 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 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

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 日到 17 日分别对三穗县等溪小学、凯里市格冲村格冲小学、三都县阳猛小学、乌当区黄连民族小学进行调查后，于 17 日晚前往江口县，由于 18 日-19 日为周末，在江口县进行休整后，于 20 日对江口县怒溪镇龙眉小学进行了调查。

6 月 20 日上午，从江口县客运站，乘 8:30 前往怒溪镇的班车，经过约 1 小时的行驶在地楼村下车，再步行约 50 分钟到达龙眉小学，10:35 进校调查，调查结束后乘摩托车返回地楼村，在乘班车返回县城。相关费用：江口县到地楼村，班车往返 20 元；龙眉小学到地楼村，摩托车 5 元。

交通提示：从地楼村到龙眉小学的摩托车比较多，几乎全天都有摩托车在地楼桥头等着载客，到达龙眉小学费用为 8—10 元，调查当日由于调查人时间比较充裕，于是选择步行的方式进校调查。

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 龙眉小学的概况

江口县隶属铜仁地区，位于贵州省东北部，地处贵州高原向湘西丘陵过渡的斜坡地带。下辖桃映镇、太平镇、坝盘镇和官和侗族土家族苗族乡等 2 街道、6 镇、2 民族乡。**怒溪镇**古称“漏旗”，位于江口县东北部，梵净山东南麓，辖 11 个村、1 个社区。

龙眉小学所在地怒溪镇龙眉村位于江口县东北部，距县城 34 公里，全村共有自然村寨 10 个。从江口县城到龙眉小学由柏油路和水泥组成，整体路况良好。

龙眉小学为一所五年制完全村小，江口地区小学六年级在初中办学。目前有学前班、一至五年级等 6 个年级、7 个教学班，现有学生 219 人，在校教师 12 人，厨师 2 人，门卫 1 人，该校是营改餐合作学校，其中学前班和教职工共 87 人享受免费午餐。学校中午 10:30 学前班先开餐，11：30 义务生和教职工开餐。

校长李世亮，负责微博发布和免费午餐相关的出库、入库、账目等工作的电子版；邬月浩老师负责食材的订购和出库入库的记录；张万海老师负责食堂管理。

图 2　学校情况组图

4.2 龙眉小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 6 月 20 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：龙眉小学学生人数统计表

全校	学前班小班	学前班大班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	34	38	38	35	21	31	22	219
实到	33	37	38	35	20	31	22	216
请假	1	1	0	0	1	0	0	3

调查人现场见到厨师 2 人，学校提供当日出勤教师 10 人，门卫 1 人。

当日就餐人数：学生 216 人+教职工 13 人+调查人 1 人=230 人（调查工作人员缴餐费 5 元），与微博公示总人数差 2 人，其中免费午餐人数 84 人，与微博公示人数差 1 人。

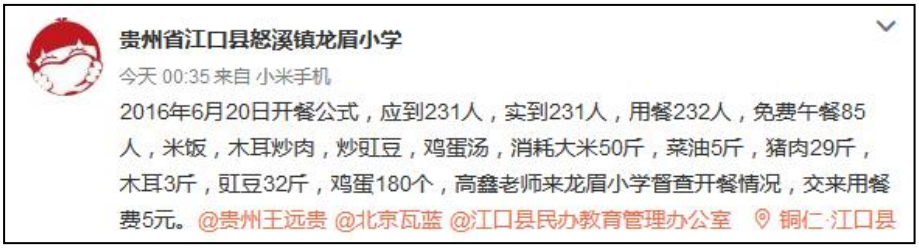

图 3　就餐人数的微博截图

4.3 龙眉小学项目运行综合评价

表 2：龙眉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	5
管理	25	3.3
财务	25	4.9

调查	10	2.9
五分制总分		4.08
百分制总分		81.6

经各项评估，龙眉小学项目运行综合评分为 81.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房和储藏间位于学前班的独立院子内，调查人到校后首先查看了厨房，由于到校时学前班已经开始开餐，现场看到两位厨师，着普通衣服，未戴帽子，卫生良好。厨房整体卫生良好，墙面较脏。该校食材在由江口县教育局统一采购配送，每周配送一至两次，由厨师负责验收。学校的肉存放于冰柜中，蔬菜储存于学前班院门左侧的房间内，米存放在学前班教学楼二楼的夹层，用桌子垫起，能够有效的防鼠、防潮。

调查期间发现大部分学生餐前主动洗手，就餐前学生会排队到水龙头边洗手和清洗餐具，餐后，学前班餐具由厨师统一清洗、消毒，义务生的餐具由学生自己清洗和保存。

图 4　厨房和食材储存情况组图

表 3：龙眉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	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	3	0.3
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	4.3

扣分原因：

（1）“厨工头部卫生”项得 3 分，原因是进校期间厨师已经备好餐，但是分餐的时候未戴帽子。

（2）“厨工手部卫生”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，原因是厨师着普通服装，但是卫生较好。

（4）“墙面地面卫生”项得 3 分，原因是该校厨房墙面较脏。（如图 5）

（5）“餐具消毒”项得 3 分，原因是学前班餐具进行消毒，而义务生餐具未消毒。

（6）“餐前洗手”项得 3 分，原因是调查期间只有部分学生会进行餐前洗手。

图 5　厨房墙面图

5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：豇豆炒肉、木耳炒肉、鸡蛋汤和米饭。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、豇豆、茄子、冬瓜、洋芋、干豆腐、莴笋、包菜、白菜、西兰花等。

表 4：龙眉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 6　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，均使用正常。调查当日为星期一，未见之前留样，但就餐结束查看当日留样，学校只留了菜和汤，当发现调查人拍照时，才将米饭留样，查看学校留样记录，虽然有记录，但流于形式，不规范。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，学前班约 10:30 用餐，一、二年级 11:20 用餐，其他年级和老师 11:30 用餐，大部分学生下课后会到水龙头处洗手和清洗餐具，学前班学生在厨房前的空地排队就餐，厨师会将其他年级的午餐分好，再由学生将午餐端回班级，并分餐，一、二年级由教师进行分餐，其他年级学生自己分餐，分餐后在教室就差。观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 5：龙眉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	5	1
		总分	3.3

扣分原因：

（1）“健康证”项得 0 分，原因是该校能够提供两个厨师的培训合格证，但是其中一个厨师健康证没有照片，但现场只看到一个厨师的健康证。

（2）“菜品留样”项得 1 分，原因是学校未对主食进行留样，且留样记录不规范。

图 7　厨师健康证组图

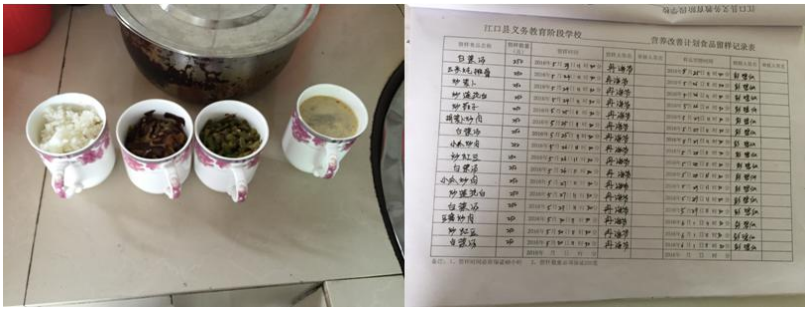

图 8　学校留样和留样记录组图

图 9　　就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材采购由江口县教育局统一采购配送，每周配送一至两次，由厨师进行验收，邬月浩老师负责记录和下订单。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，以及邬老师填写的出库记录，各种记录核心内容完整，真实度较高。

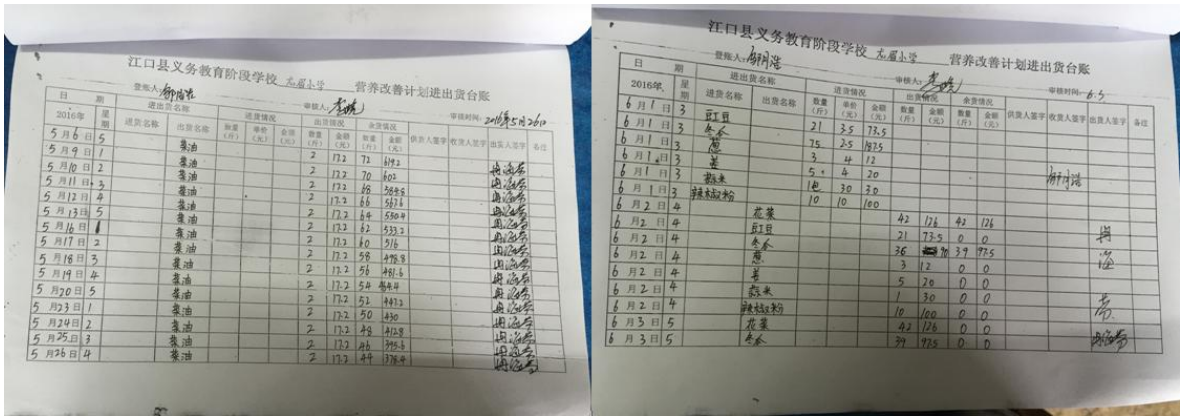

图 10　手写出库记录组图

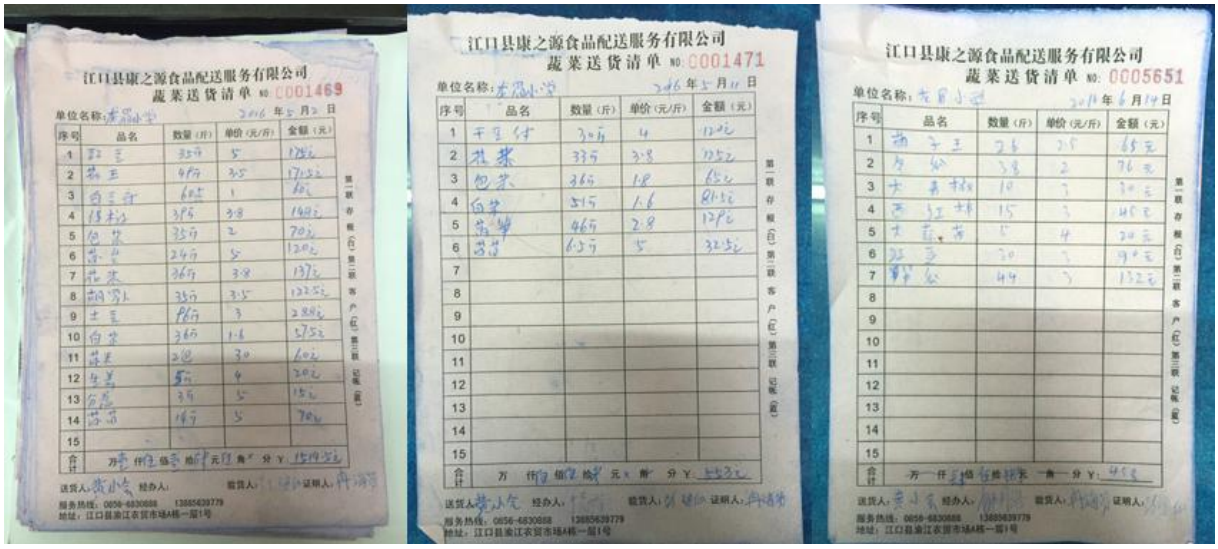

图 11 配送单组图

江口县龙眉小学学生午餐入库单
2016年6月5日入库，6月6日至6月8日供餐共3天

序号	品名	数量	单价	金额	备注
1	大米	150	2.55	382.5	
2	猪肉	118	15.8	1864.4	
3	菜油	15	8.6	129	
4	干豆腐	30	4	120	
5	白菜	54	1.6	86.4	
6	茄子	40	3	120	
7	莴笋	29	2.5	72.5	
8	新洋芋	49	3	147	
9	笋瓜	42	3.5	147	
11	葱	5	4	20	
12	蒜米	1包	30	30	
13	芹菜	4	4	16	
14	作料			35	
合计：				3169.8	
			人均	4.6	

全校就餐人数231人，营养餐146人，免费午餐85人（教职工13人、学前班72人），营养餐支出1996.8元，免午1173元，免午余额-71元。

江口县龙眉小学学生午餐入库单
2016年5月15日入库，5月16日至20日供餐共5天

序号	品名	数量（斤）	单价（元）	金额（元）	备注
1	大米	250	2.55	637.5	
2	猪肉	140	15.8	2212	
3	菜油	25	8.6	215	
4	干豆腐	20	4	80	
5	白菜	78	1.6	124	
6	茎盖	40	3.5	140	
7	白萝卜	35	1.5	52.5	
8	干木耳	3	20	60	
9	包菜	35	1.8	63	
10	莲藕	30	5	150	
11	莴笋	42	2.8	117.6	
12	芹菜	15	4	60	
13	西蓝花	45	5.5	247.5	
14	葱	5	5	25	
15	蒜苗	5.5	4	22	
16	作料			35	
合计：				4241.1	人均3.7元

全校就餐人数231人，营养餐146人，免费午餐85人（教职工13人、学前班72人），营养餐支出2701元，免午1572.5元，免午余额5609.5元。

图 12　电子版入库记录截图

江口县龙眉小学学生午餐出库单
2016（5月30日——6月3日）

序号	品名	数量	单价	金额	备注
1	大米	250	2.55	637.5	
2	猪肉	140	15.8	2212	
3	菜油	25	8.6	215	
4	干豆腐	60	4	240	
5	白菜	62	1.6	101	
6	包菜	36	1.8	65	
7	莴笋	38	2.8	106	
8	豇豆	76	3.5	266	
9	花菜	64	3.8	243.2	
10	干木耳	3	20	60	
11	葱	6	5	30	
12	西蓝花	45	5.5	247.5	
13	生姜	5	4	20	
14	蒜苗	6	5	30	
15	作料			35	
合计：				4508.2	
			人均	3.9	

全校就餐人数231人，营养餐146人，免费午餐85人（教职工13人、学前班72人），营养餐支出2847元，免午1657.5元，免午余额2252元。

江口县龙眉小学学生午餐出库单
2016（6月6日——6月8日）

序号	品名	数量	单价	金额	备注
1	大米	150	2.55	382.5	
2	猪肉	118	15.8	1864.4	
3	菜油	15	8.6	129	
4	干豆腐	30	4	120	
5	白菜	54	1.6	86.4	
6	茄子	40	3	120	
7	莴笋	29	2.5	72.5	
8	新洋芋	49	3	147	
9	笋瓜	42	3.5	147	
11	葱	5	4	20	
12	蒜米	1包	30	30	
13	芹菜	4	4	16	
14	作料			35	
合计：				3169.8	
			人均	4.6	

全校就餐人数231人，营养餐146人，免费午餐85人（教职工13人、学前班72人），营养餐支出1996.8元，免午1173元，免午余额-71元。

图 13　电子版出库记录截图

贵州省江口县龙眉小学免费午餐使用情况

日期	收入	食材费用按人数比例分配			免午占比例%	100%		免午期初余额
		支出金额（元）						余额
	免午拨款	食材总采购	义务生食材	免午食材	免午厨师工资	免午配套费用	免午支出合计	
初期余额							0.00	0.00
2016/5/9	8542.00						0.00	8542.00
5月10—13日		4550.60	2920.00	1360.00			1360.00	7182.00
5月16—20日		4241.10	2701.00	1572.50			1572.50	5609.50
5月23—27日		4522.00	2920.00	1700.00			1700.00	3909.50
5月30—6月3日		4508.20	2847.00	1657.50			1657.50	2252.00
6月6—8日		3169.80	1996.80	1173.00	800.00	350.00	2323.00	(71.00)

图 14　现金流水账截图

表 6：龙眉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
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.9

扣分原因：　“出库登记”项得 3 分，原因是缺少交接员信息。

5.5 学生匿名调查

调查人对五年级的 22 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：龙眉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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	2.9

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：龙眉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	19	86.4%	一般	3	13.6%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	18	81.8%	吃到过	4	18.2%				0
菜的味道	好吃	14	63.6%	一般	8	36.4%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	15	68.2%	有时不够吃	7	31.8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	16	72.7%	有时不熟	6	27.3%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	13	61.9%	有时不够吃	8	38.1%	天天不够吃	0	0	4.5%
饭不够是否可以添	可以	22	100.0%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	3	13.6%	少	18	81.8%	多	1	4.5%	0
能否每天吃到荤菜	能	16	72.7%	不能	6	27.3%				00

6 调查人建议

调查人员对龙眉小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

（1）建议学校能够监督厨师个人卫生；

（2）建议学校将所有菜品、主食都留样，并认真填写留样记录；

（3）建议学校在方便的前提下尽可能的为学生提供餐具消毒；

（4）建议学校能够督促学生进行餐前洗手，养成良好的卫生习惯。

7 结论

龙眉小学稽核评分：81.6 分。

调查人员认为，龙眉小学项目整体运行情况良好，该校为新开餐学校，开餐不足两个月，能够做到如此已经很好，希望学校在今后的开餐工作中能够加强管理，将好的方面延续，不足的地方逐渐改进，继续坚持为学生提供安全、营养、可靠的午餐。

调查人：高鑫

2016 年 6 月 20 日

稽核部建议：龙眉小学项目执行情况较好。该校在账目管理方面的执行和经验，可在江口当地项目学校中进行推广。本次现场调查，发现的厨师卫生和规范化操作、学生餐具部分消毒、菜品留样不规范、留样记录不严谨等问题，请校方参照项目执行标准进行完善。

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。
	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。
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