



报告编号	MW/JH[2016]095
报告正文总页数	共 16 页

河南省驻马店市驿城区板桥镇白果树学校 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

二零一六年六月三十日

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。

河南省驻马店市驿城区板桥镇白果树学校 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2015061

报告日期：2016年6月30日

报告编号：MW/JH[2016]095

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.....	3
2.1 调查评估目的.....	3
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 板桥镇白果树学校的概况.....	3
4.2 板桥镇白果树学校的就餐人数.....	4
4.3 板桥镇白果树学校项目运行综合评价.....	5
5.1 卫生项目.....	6
5.2 饭菜质量.....	9
5.3 执行管理.....	9
5.4 财务管理.....	11
5.5 学生匿名调查.....	13
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	15
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	17
附件 2. 重大问题一览表.....	21

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](http://www.mianfeiwucan.org) www.mianfeiwucan.org

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

1.3 调查内容

2016年6月,调查人云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往河南省信阳市平桥区和浉河区、驻马店市驿城区、洛阳市伊川县、山西省运城市万荣县,对以上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

6月14日，调查人从湖南省长沙市出发，乘高铁前往河南省信阳市，用时约2小时10分钟，在信阳弘运汽车站乘班车前往明港镇，用时约1小时，宿明港镇鸿润宾馆。

6月16日，调查信阳市王岗乡孙家寨村小学。调查结束后，乘班车返回明港镇，转乘班车至信阳市区，宿信阳市阳光宾馆。

6月17日，调查信阳市浉河区柳林乡李店学校。调查结束后乘车返回信阳市区，乘出租车至信阳东高铁站，乘高铁至三门峡市，宿三门峡市好家酒店。

6月18日在三门峡汽车站乘班车山西省运城市，中转至万荣县。

6月22日，调查山西省万荣县王胡村小学。调查结束后，乘班车至运城市，转乘班车至洛阳市伊川县，宿伊川县迪尼斯酒店。

6月23日，调查伊川县高山镇金滹沱村完全小学。调查结束后，乘车至洛阳龙门高铁站，转乘高铁至驻马店市，宿驻马店市皇冠酒店。

6月24日上午，调查人在火车站汽车站乘班车至板桥镇，用时约90分钟，下车后打听到距白果树村约25公里路程，租残疾三轮摩托车前往，白果树村地偏僻，路况很差，司机路况不熟，在颠簸中行进了2个小时，于11:40对白果树学校进行突击检查。调查结束后乘三轮摩托车原路返回板桥镇，乘班车至驻马店市，宿驻马店市京都宾馆。

6月25日上午，调查人从驻马店西高铁站，乘11:15高铁至长沙市，用时约2小时50分钟，到达长沙南高铁站后乘公交车至金盆岭家，结束本月稽核调查任务。

交通提示：市区至板桥镇班车较多，为流水发班车，至白果树村路途遥远无班车，探访人员下校时，只能乘租面包车和三轮摩托车前往。



图1 路况组图



图2 残疾车吃力爬坡及调查人帮忙推车上陡坡组图

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 板桥镇白果树学校的概况

驻马店位于河南中南部, 北接漯河, 南临信阳, 地处淮河上游的丘陵平原地区, 西部为浅山丘陵, 东部为广阔平原。板桥镇位于驻马店市白云山脚下, 该镇既是一个农业大镇, 又是一个林业大镇, 属典型的浅山丘陵区。

板桥镇白果树学校位于板桥水库南侧的南山白果树村委。板桥镇有两个白果树村, 分别为南山白果树村和北山白果树村。现有 6 个年级、6 个教学班, 学生 112 人, 均享

受免费午餐。学生全为走读生，最远距校 5 公里，均徒步上学。学校距市区 60 公里，距板桥镇 25 公里。学校至板桥镇为土路和水泥硬化路，路况很差，无班车直达，交通非常不便利。

调查当日当地对学生进行模拟考试，除考试学生在学校用餐外，其余学生均放假在家中复习功课。

该校校长郭文斌，负责会计和微博管理工作；后勤主任王梓州，负责出纳工作；厨师长：张新风。采购食材工作由施鑫琳和臧莉轮流负责，验收人为厨师长。

采购地点：付庄乡街上定期送货上门服务，肉的供货商是金有福，有联系电话。

午餐时间为 12:05 开餐。

午餐标准为 4 元/人/天，厨师工资：800 元/人/月，均为免费午餐资助。

库存食材：大米大半袋、菜籽油少半桶（5L/桶）、圆白菜 12 斤、土豆 5 斤、西红柿 10 斤、冬瓜 20 斤。（如图 9）

厨房共有设备 6 台，免费午餐基金配备有消毒柜、冰箱、蒸车、大燃气灶各 1 台；学校自购设备冰箱、小燃气灶各 1 台。



图 3 学校情况组图

4.2 板桥镇白果树学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 6 月 24 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：板桥镇白果树学校学生人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到人数	15	17	13	22	19	25	111
实到人数	0	0	0	22	19	0	41
放假人数	15	17	13	0	0	25	70



调查人现场见到厨师 2 人，郭文斌校长提供学校共有教职工 11 人，分别为教师 9 人，厨师 2 人，调查当日有 5 名老师去外校监考未在本校用午餐。

当日就餐人数：学生 41 人（放假 70 人）+教师 4 人（监考 5 人）+厨师 2 人+调查人 1 人+司机 1 人=49 人，稽核员与司机共缴午餐费 10 元，微博公示与实际用餐人数基本一致，学生的应到人数 112 人，老师报的各班应到人数合计为 111 人，误差 1 人。



图 4 就餐人数的微博截图

4.3 板桥镇白果树学校项目运行综合评价

表 2：板桥镇白果树学校项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.2
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	4.1
调查	10	4.6
五分制总分		4.38
百分制总分		87.6

经各项评估，板桥镇白果树学校项目运行综合评分为 87.6 分—10 分=77.6 分。

重大问题扣分原因：

储藏的多种蔬菜出现腐烂现象，故扣除 10 分。（如图 7、8、9）

调查人现场发现，食堂储藏的圆白菜、西红柿在不同程度上出现了腐烂腐败，当即向校方负责老师指出问题，告知老师储藏的食材发现腐烂变质现象要及时进行处理，造

成损失巨大的需及时如实上报对接人员妥善处置。校方表示之前没有这方面的意识,诚恳接受存在的问题,在以后的工作中会多加注意。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间,厨房整体卫生一般,物品摆放整齐有序,墙面地面比较干净整洁。现场有2名厨师着装不太正规,个人卫生状况较好。工作台上的食物分离存放,冰柜内的部分食物没有隔离储藏,储存的蔬菜出现腐烂现象。

学生用完餐后自行清洗餐具放在消毒柜内,由厨师统一集中消毒。开餐前老师组织学生先洗手,再进行分餐。

表 3: 板桥镇白果树学校卫生项目评分表

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	5	0.25
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	3	0.15
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	0	0
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	0	0
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	3.2

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

(1) “厨工头部卫生”取3分,扣分原因为两名厨师在操作期间均未戴工作帽,头发比较干净整洁。(如图5)

(2) “厨工工服着装”取3分,扣分原因为两名厨师在操作期间有一人未着工作



服, 自己的衣服比较干净整洁。(如图 5)

(3) “厨房工作台”取 3 分, 扣分原因为厨房的工作台上苍蝇较多, 学校只做了简单遮盖工作台物品的措施。校方回应: 下步会给门上配置纱网帘子等措施。(如图 6)

(4) “易变质食物保存”取 0 分, 扣分原因为冰箱冰柜内储藏的部分食物没有采取安全隔离措施, 存在安全隐患。(如图 7)

(5) “当前储存食材变质腐坏情况”取 0 分, 扣分原因为食堂储存的部分蔬菜出现不同程度的腐烂腐败现象。(如图 7、8、9)



图 5 厨工着装工作组图



图 6 厨房工作台组图



图 7 冰箱冰柜内部图



图8 食材储藏组图

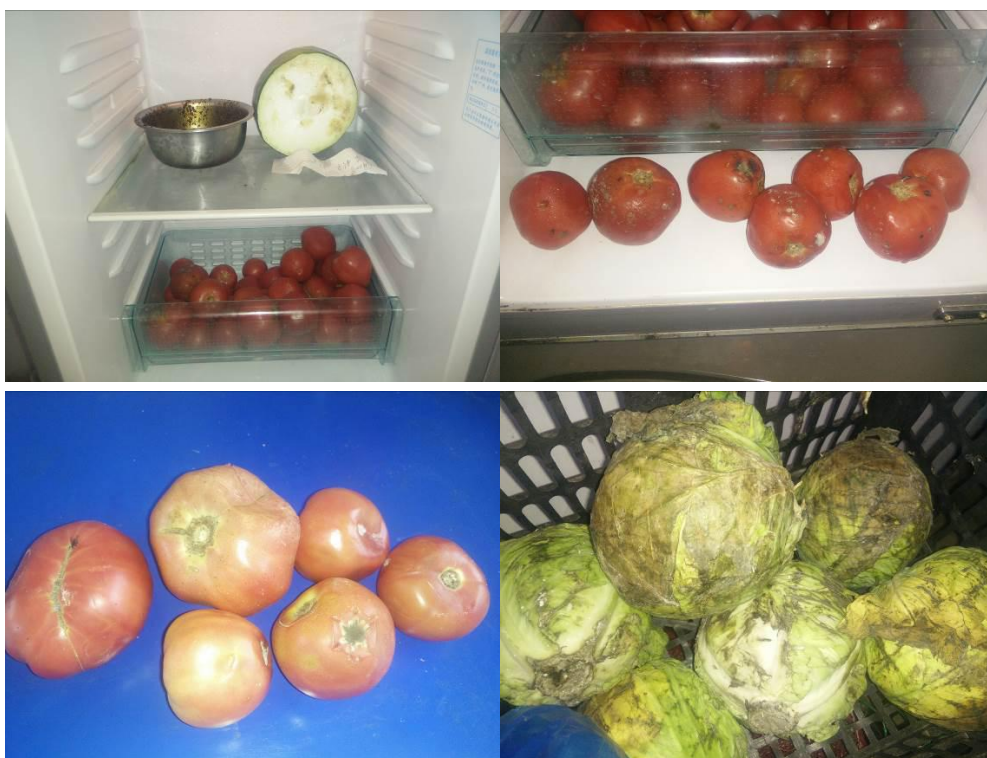


图9 出现腐烂腐败食材组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图10 厨房工作台暨生熟食存放组图

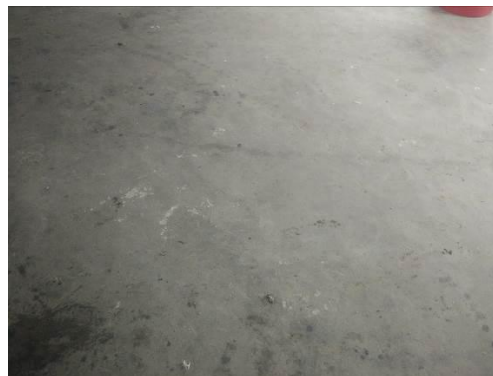


图11 地面卫生图



图 12 学生餐具的清洗与存放组图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：圆白菜粉条炖肉、炒土豆、小米粥，主食为馒头。（如图 13）

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为两菜一汤，一荤二素，感觉口味尚可，咸淡适中；分餐比较科学，老师组织学生排队在食堂领餐后，在操场或教室用餐，没吃饱的学生可添加饭菜。通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映较好。

表 4: 板桥镇白果树学校饭菜质量评分表

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 13 当日菜品组图

5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的，厨房的各类设备均能正常使用，菜品留样和登记都符合相关要求。调查人到校时学生已分完餐，正在操场和教室用餐，故没有看到学生分

餐过程。调查人观察学生的用餐情况，发现剩菜剩饭比较符合用餐人数比例。

表 5：板桥镇白果树学校执行管理评分表

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

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 14 厨师健康证图



图 15 厨房设备组图

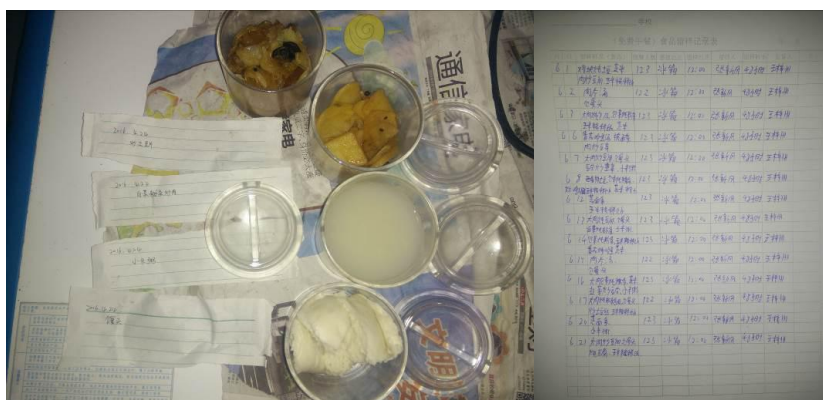


图 16 菜品留样与登记组图



图 17 学生用餐情况组图



图 18 教职工用餐图



图 19 餐后的剩菜剩饭组图

5.4 财务管理

通过现场了解，该校实施了钱账分离和轮流采购制度，食材采购价格合理。查看了相关账务，采购的原始凭证相关信息比较完整，且入库登记与采购单是一体的，出库登记相关信息不完整，无相关现金流水账记录。

免费午餐善款经费拨至驻马店市天中义工联合会对公账号，通知学校后，转入其账户，由校方开收款收据，学校自行采购，整理保留好相关票据，以供各个方面随时进行检查，天中义工会定期检查学校的财务账目情况，之后开相关发票在北京报销。

表 6：板桥镇白果树学校财务管理评分表

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	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.1

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

- (1) “出库登记”取3分, 扣分原因出库登记无相关责任人签字信息。(如图 20)
- (2) “现金流水账”取1分, 扣分原因为无相关现金流水账记录。



图 20 出库和库存登记组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:



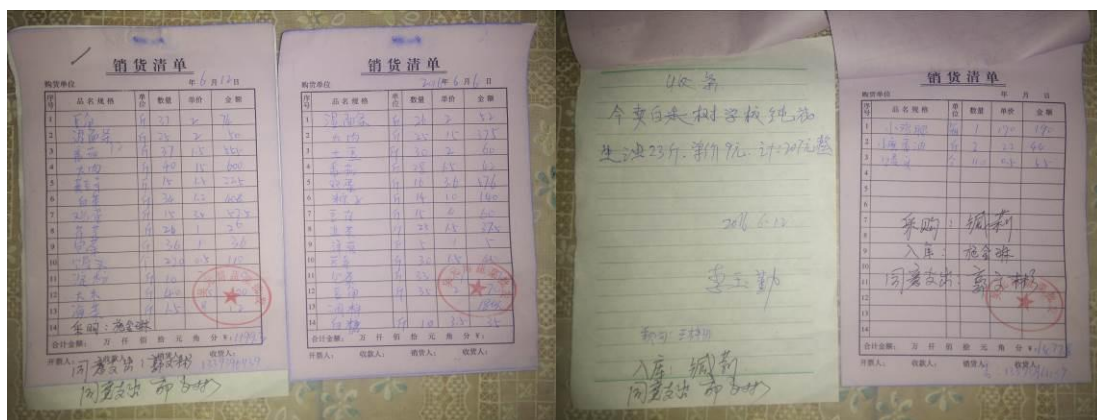


图 21 原始凭证组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校三、四、五、六年级部分学生共 27 名学生进行匿名调查，抽样比例占学生总人数的 24.1%。

表 7: 板桥镇白果树学校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
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	4.6

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: 板桥镇白果树学校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	27	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	20	74.1%	吃到过	7	25.9%				0
菜的味道	好吃	23	85.2%	一般	4	14.8%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	27	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	27	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	27	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	26	96.3%	不可以	1	3.7%				0
浪费饭菜的人多吗	没有	25	92.6%	少	2	7.4%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	27	100%	不能	0	0				0

通过对学生进行问卷调查,对饭菜质量和卫生状况的满意度良好,结合现场观察情况,调查人认为学生的反映比较真实。

5.6 执行反馈

(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:申请人是天中义工联合会赵四青,有电话。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有他最新联系方式吗?

答:对接人是大辉,有电话。

(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:经常联系,最近一次是6月22日,沟通赵四青来检查一事。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,是否专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求和项目运行管理的相关制度?你们组织相关人员学习过吗?



答: 讲过, 看过, 学习过。

(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: 主动联系, 及时答复。

(6) 对接志愿者 (或工作人员) 最近一次到校是什么时候? 当时主要是来干什么?

答: 对接人大辉今年 3 月来检查, 赵四青今年 6 月 22 日来检查。

(7) 通过一段时间的合作, 你对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或者建议呢?

答: 无意见和建议。

6 调查人建议

调查人对板桥镇白果树学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议厨师配餐时按要求着装;
- (2) 建议冰柜冰箱内储藏的食物严格采取安全隔离措施;
- (3) 建议食堂定期清理储存的食材, 特殊情况及时处理;
- (4) 建议学校的入库登记与采购原始凭证分开记录, 方便检查人员核对工作;
- (5) 建议学校按照要求落实好出库登记和现金流水账及相关信息的完整性。

7 结论

板桥镇白果树学校稽核评分: 77.6 分。

调查人认为, 该校执行正餐半年多时间, 首次接受稽核检查, 在本次稽核调查中执行情况一般, 老师对免费午餐工作比较负责, 但在食材储存中出现腐烂现象的重大问题, 食品安全是免费午餐执行中的重中之重, 请校方予以高度重视。

值得推广的是该校的原始凭证记录相关信息完整到位, 工作细致, 反映了学校在采购中的轮流采购情况, 每个责任人各司其职、账目公开透明度。

调查人: 云柯

2016 年 6 月 30 日

稽核部建议: 本次现场调查, 发现该校存在储藏食材变质、腐败等情况, 本报告在



评分中了做了扣分处理, 希望藉此引起校方对食材储藏的重视, 同时, 请校方在夏季做好厨房卫生的日常管理工作。除此之外, 该校的整体工作, 还是值得肯定的。该校在账目管理上的经验, 请执行团队伙伴进行总结, 为下一步学校的分级分类管理工作做好基础工作。

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](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。 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
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