



报告编号	MW/JH[2016]107
报告正文总页数	共 14 页

# 广西梧州市蒙山县西河镇大塘中心小学 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

二零一六年九月二十四日

# 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员签名无效。
- 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。

# 广西梧州市蒙山县西河镇大塘中心小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2016038

报告日期：2016年9月24日

报告编号：MW/JH[2016]107

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.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 大塘中心小学的概况.....	2
4.2 大塘中心小学的就餐人数.....	3
4.3 大塘中心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.....	12
6 调查员建议.....	13
7 结论.....	14
附件 1. 各项评分标准.....	15
附件 2. 重大问题一览表.....	19

## 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 www.mianfeiwucaan.org](http://www.mianfeiwucaan.org)

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

### 1.3 调查内容

2016年9月,调查员阳云受免费午餐基金监督中心的委托,从湖南省长沙市出发前往广西梧州市蒙山县,根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》对该区域内的项目



学校进行开餐情况突击, 主要调查内容为食堂卫生、饭菜质量、食品安全、日常管理、财务状况以及学生满意度等情况。

## 1.4 学校探访路线说明

9月17日早上, 调查员从长沙火车南站, 乘7:11发车的G535次高铁, 3小时后到广西桂林, 再转乘11:45的高速大巴3小时后抵达蒙山县汽车总站, 宿蒙山县东方银都商务宾馆。

9月18日, 调查西河镇大塘中心小学。8:00从宾馆乘摩的至北佳惠超市附近等前往大塘中心小学方向的班车, 听当地人说班次不定, 故徒步往之。在半道上遇班车, 10:30左右入校调查。下午15:50离校, 乘摩的回县城。

## 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《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范), 以及现行国家法律法规、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

照相机一台, 笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 大塘中心小学的概况

蒙山县是广西壮族自治区梧州市辖县, 位于自治区东部大瑶山之东, 县城蒙山镇陆路距首府南宁市460公里, 北上距桂林市146公里, 国道321线贯穿县境南北6个乡镇。



辖蒙山镇、新圩镇、西河镇、文圩镇、夏宜瑶族乡等 6 个镇、3 个乡(其中 2 个民族乡)。县政府驻蒙山镇。

大塘中心小学位于蒙山县西北方向的西河镇大塘村,距离县城约 6 公里。在县城北佳惠超市旁边有班车开经该校。该校学生家庭多以种地及外出务工为主要经济来源。该校硬件条件尚可,系国家营养改善计划覆盖学校,现有学前班及一至六年级,共 14 个教学班,在校学生 506 人(其中,学前班 89 人),教职工 35 人(其中厨师 6 人、门卫 1 人),全校午餐总就餐人数 541 人,其中享用免费午餐人数 124 人。该校现任校长:蒙小莲;副校长莫梅芳,负责食材验收工作;采购和账目管理由凌明盛负责;报账员是欧丽。该校自 2016 年 5 月 3 日起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施,为全校师生提供午餐正餐。免费午餐基金除为该校 124 人提供 4 元/人的餐费外,还向 6 名厨师提供 900 元/月工资。



图 1 学校外景内景组图

#### 4.2 大塘中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 9 月 18 日,经突击检查,该校学生、教职工人数如下:

表 1: 大塘中心小学学生人数统计表

年级	学前班		一年级		二年级		三年级		四年级		五年级		六年级		合计
	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	
应到	49	40	40	38	31	32	35	35	35	35	33	30	36	37	506
实到	49	39	40	38	31	32	35	35	35	35	33	30	36	37	505
请假	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1



该校校方提供教师人数为：学前班幼师 3 人+小学部老师 25 人=28 人。现场见到厨师 6 人，门卫 1 人。

该校当日午餐实际就餐人数为学生 505 人+教职工 35 人+调查员 1 人=541 人，与学校微博公示人数一致。

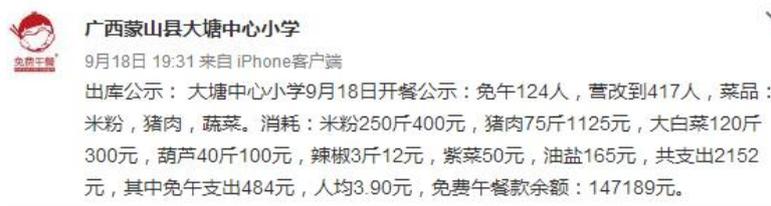


图 2 学校当日微博公示截图

### 4.3 大塘中心小学项目运行综合评价

表 2: 大塘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	4.8
质量	20	5
管理	25	3.3
财务	25	3.35
调查	10	2.6
五分制总分		3.81
百分制总分		76.2

经综合评估，大塘中心小学本次调查评分为  $76.2 - 10 = 66.2$  分。

重大问题：1.该校 9 月 18 日调查当天，教职工午餐除有的尝了学生的炒粉外，大部分人是吃的米饭，但学校公示的微博（图 2）及学校登记的账目（图 3）中没有记录有大米消耗，微博公示、记账与实际不符，扣 10 分。

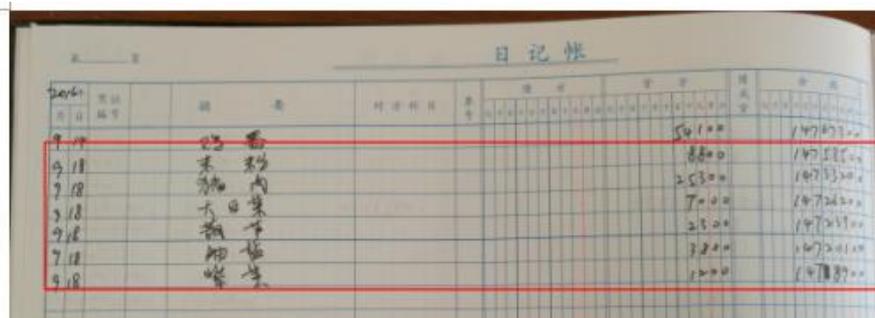


图 3 学校 9 月 18 日免费午餐消耗现金明细

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

学校厨房是连生活楼的一幢两层楼房，一层是厨房操作间，二层是学生餐厅。本项调查内容主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面。调查当日，调查员根据《执行规范》中关于卫生项目的考查要求，调查人一一进行了查看。

现场调查概况：

- 1、厨师个人卫生：厨师着装较规范，个人卫生良好；
- 2、厨房操作间及其他功能区卫生：该校厨房操作间整体环境卫生良好，墙面、地面及灶台、工作台干净整洁，物品摆放整齐，餐厅干净整洁。
- 3、食材储存：学校蔬菜及肉类当天采购当天消耗，无留存。粮油、干货按照要求分类上架存放，当天未见变质腐烂食材；
- 4、餐具卫生及就餐卫生：该校学生餐具外包给了一家消毒公司，每天餐后集中收取，餐前由消毒公司送到学校厨房。就餐前学校没有组织学生洗手。

卫生项目具体评分见表3。

表3：大塘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	5	0.25
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	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	1	0.05
		总分	4.8



评分说明:

1、调查当日,该校炊事员卫生、食堂环境卫生、食材储藏等方面均情况良好,考核予以全取满分 5 分;

2、“餐前洗手”项:学校没有组织学生餐前洗手,本项取 1 分。



图 5 厨师厨房情况组图



图 6 餐具保存情况



图 4 食材储存情况组图

## 5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、荤素搭配、品种数量、荤菜率及食品中是否有异物等。调查员根据《执行规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，逐项考查现场评分。调查当天，该校为学生准备的午餐菜品是肉末和白菜，主食是米粉（学校一周有两天吃米粉）；肉末先煮熟后和白菜、米粉一起炒。食品干净卫生。但米粉作为午餐不抵饿，在现场询问学生时，学生们不喜欢午餐吃米粉，希望每天午餐吃米饭。调查员当日与学生一起就餐，感觉炒粉无异味但有点腻。从学生现场反应来看，学生不是很喜欢吃，因此倒掉的比较多。从学校微博公示看本学期每天消耗猪肉 75 斤。

表 4: 大塘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	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5



图 7 调查当日学生菜品组图

### 5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查当日,该校执行管理情况一般。现场所有厨师的健康证有效,记5分;学校的消毒柜闲置,却把学生餐具消毒外,其他设备使用正常,记0分;食品留样规范有效,记5分;分餐秩序良好,记5分;师生没有同餐,学生吃米粉,老师另煮了米饭,且老师菜品也与学生不同,当天采购的葫芦仅用于教职工午餐,教职工午餐肉类充足,最后还有剩余,记1分;学生餐后有明显浪费,记3分。

执行管理项目具体评分见表5。

表5: 大塘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	0	0
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	1	0.2
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3.3



图8 厨师健康证





图 9 就餐情况组图

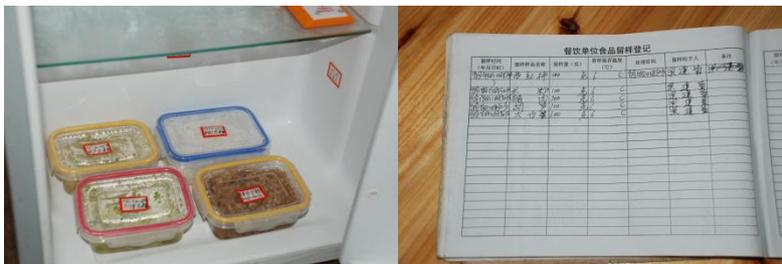


图 10 食品留样组图



图 11 调查当日教职工菜品组图



图 12 餐后浪费情况

### 5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐财务管理：食堂采购原始凭证，出、入库账，现金流水账及账目责任等内容。调查当日，校方后勤主管凌明盛老师向调查者介绍了该校食堂日常

采购、出入库管理及现金收支管理相关情况,并向调查人出示了相关账目。

据凌明盛老师介绍,该校食堂日常采购及记账都由他本人负责,莫梅芳老师负责食材验收,报账员为欧丽老师。该校大米、猪肉、米粉、蔬菜及调料干货分别在蒙山县明安粮食综合加工厂、屠户凌明壮处、蒙山县黄氏食品厂、水姑娘蔬菜批发部李丽处、蒙山县新世纪市场何付英处五个固定商家定点采购。所有食材采购均是记账,不付现。每月底对账签字确认后,由学校报账员提供账目给县教育局会计核算中心,再由核算中心直接按实际发生额转账给供货商,学校不接触现金。采购由凌明盛老师一人完成,没有实行轮流采购,记0分。调查当日,调查员核查了该校本期以来的全部采购原始凭证、出入库台账及现金流水账。从出示的原始凭证来看,凭证基本齐全,但基本要素稍有欠缺,没有采购及验收责任人签字,记3分。入库台账数据与原始凭证数据一致,记录规范清晰,记5分;学校没有出库记录,记1分;从学校出示的免费午餐现金流水账来看,实际消耗与记账不符(18日有大米出库,但没有记账),记1分。账目有专人记录和管理,记5分。

账务管理项具体评分见表6。

表6: 大塘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	0	0
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.35



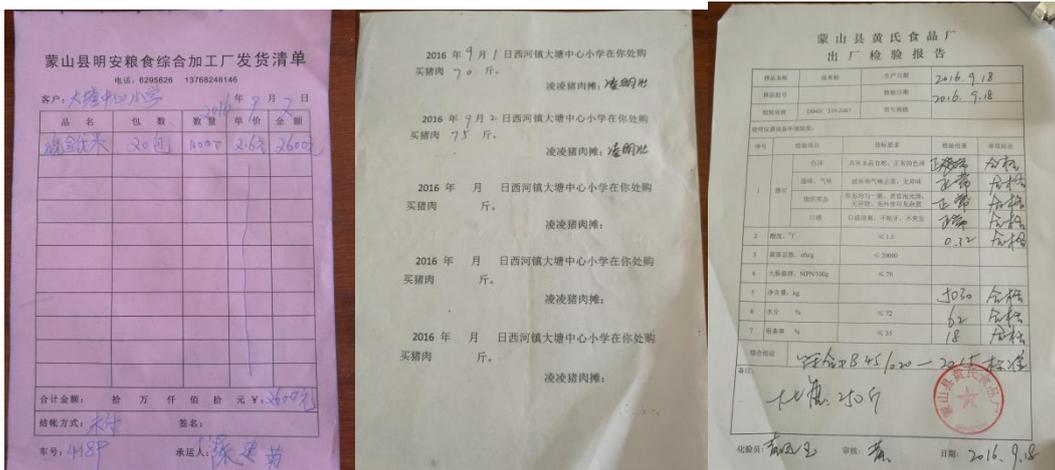


图 13 原始凭证组图



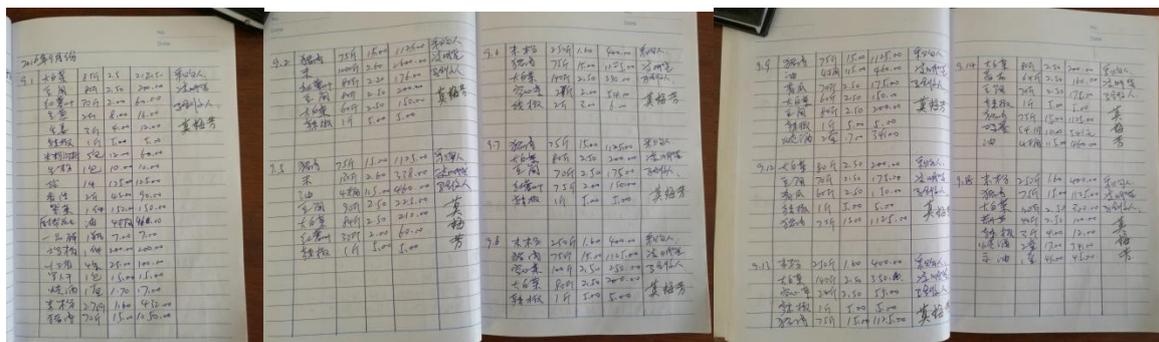
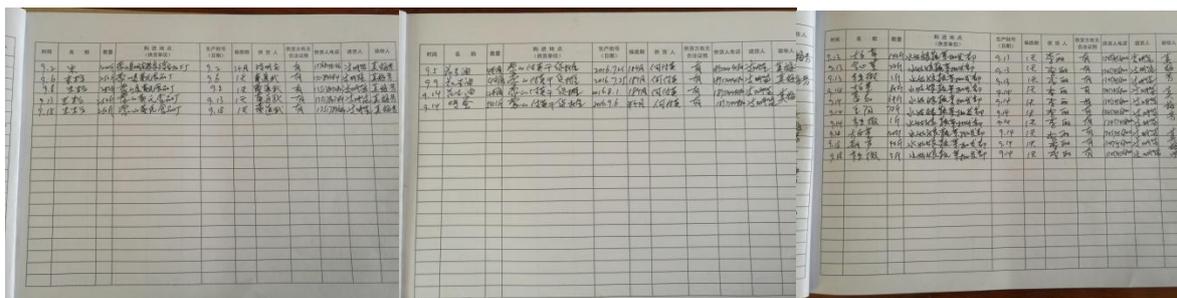


图 14 入库台账组图



图 15 现金流水账

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 73 名学生，抽样比例为 14.43%。

表 7: 大塘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	1	0.1
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
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	2.6

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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: 大塘中心小学匿名调查统计表

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	16	21.92%	一般	45	61.64%	不卫生	12	16.44%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	30	41.10%	吃到过	43	58.90%				0
菜的味道	好吃	2	2.74%	一般	45	61.64%	不好吃	26	35.62%	0
菜是否够吃	够吃	39	53.42%	有时不够吃	34	46.58%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	48	65.75%	有时不熟	25	34.25%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	52	71.23%	有时不够吃	21	28.76%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	73	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	11	15.07%	少	39	53.42%	多	23	31.51%	0
能否每天吃到荤菜	能	54	73.97%	不能	19	26.03%				0

匿名问卷调查显示, 该校学生对学校午餐的饭菜质量的满意度很低。

## 6 调查员建议

调查员对大塘中心小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:



- (1) 建议校方督促学生餐前洗手, 养成良好的卫生习惯;
- (2) 建议校方利用学校已有的消毒柜为学生餐具消毒;
- (3) 建议学校教职工与学生同餐;
- (4) 建议校方督促学生节约粮食, 减少浪费;
- (5) 建议校方尽量执行轮流采购, 完善日常监督;
- (6) 建议校方如实记账, 完善各类账目;
- (7) 建议校方多了解学生对午餐的需求, 重视学生意见, 努力提高供餐水平。

## 7 结论

大塘中心小学稽核评分: 66.2 分。

调查员认为, 大塘中心小学免费午餐项目运行状态较差。该校开餐以来第一次接受免费午餐基金监督中心的突击检查。本次稽查暴露了账目不实等资金管理问题。

调查员: 阳云

2016 年 9 月 24 日

稽核部建议: 大塘中心小学项目执行较差。本次现场调查发现的师生不同餐、学生满意度很低和微博公示真实度低的问题均已触及项目底线。请执行团队伙伴与校方就本次现场调查发现的问题和现场调查情况进行进一步核实, 如问题属实, 建议对该校进行彻底整改。该校列为本学期复查学校。

**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](#)**



## 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
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