



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2016]155 |
| 报告正文总页数 | 共 13 页         |

# 湖北省恩施州鹤峰县太平镇贺龙希望小学 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

二零一六年十月三十日

# 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。

# 湖北省恩施州鹤峰县太平镇贺龙希望小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2012021

报告日期：2016年10月30日

报告编号：MW/JH[2016]155

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 贺龙希望小学的概况.....      | 3  |
| 4.2 贺龙希望小学的就餐人数.....    | 3  |
| 4.3 贺龙希望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.....           | 7  |
| 5.4 财务管理.....           | 9  |
| 5.5 学生匿名调查.....         | 11 |
| 6 调查员建议.....            | 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。

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>

**免费午餐网站** [www.mianfeiwan.org](http://www.mianfeiwan.org)

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

### 1.3 调查内容

2016年10月,调查员子夜接受免费午餐基金监督中心的委托,从四川省宜宾市出发前往湖北省恩施州鹤峰县,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

10月12日,调查员自四川宜宾乘长途客车出发抵达重庆(111元),当日中午自重庆火车北站搭乘动车前往湖北恩施(99.5元)。14点20分左右抵达恩施站。16点,自恩施航空路汽车站搭乘客车前往鹤峰县(70元)。19点左右抵达鹤峰县城,入住华荣商务酒店(148元/天)。

10月20日上午9点30分,调查员自鹤峰县城北客运站乘坐客运班车前往贺龙希望小学所在的太平镇,10点20分抵达太平镇客运站(7元),步行入校。自鹤峰县城至太平镇路况良好,交通方便。结束对该校的调查后,调查员原路乘车返回鹤峰县城。

10月21日,调查员自鹤峰搭乘客运班车返回恩施,并于当日下午乘坐动车前往重庆。抵达重庆后自重庆北站北广场汽车站搭乘客运班车于当晚10点回到四川宜宾家中。



图1 贺龙希望小学周边路况组图

## 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《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

智能手机一台, 笔记本电脑一台, 录音笔一支。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 贺龙希望小学概况

贺龙希望小学位于湖北省恩施州鹤峰县太平镇学園路, 距离县城容美镇约 20 公里。

贺龙希望小学系一所独立六年制乡镇级中心学校。学校地处镇郊, 交通方便, 周边居民生活水平良好, 学生主要来源于太平镇下属各行政村, 学生家庭主要经济来源以农业及外出务工为主。贺龙希望小学现为国家营养改善计划覆盖学校, 全校现有一至六年级 12 个教学班, 在校学生总人数 621 人, 教职工 53 人 (其中炊事员 7 人、工勤 1 人)。2011 年 12 月起, 接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划、当地政府出资等配套实施, 为全体师生提供早中餐热餐。除面向师生提供早中餐热餐外, 该校面向近 200 名寄宿制学生提供收费的晚餐 (餐标 4 元/人/餐), 资金实行独立核算。

该校现任校长陶双红老师, 午餐管理团队包括: 食堂后勤贾飞之, 采购员何佳德、贾飞之, 出入库管理李永红、张斌, 财务管理赵凌云, 学校微博维护李永红。



图 2 学校大门及校园环境组图

### 4.2 贺龙希望小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 20 日, 经突击检查, 该校学生、教职工人数如下:

表 1: 贺龙希望小学学生及教职工人数统计表

| 年级 | 一年级 |    | 二年级 |    | 三年级 |    | 四年级 |    | 五年级 |    | 六年级 |    | 教职工 | 合计  |
|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|-----|
|    | 1班  | 2班 |     |     |
| 应到 | 49  | 49 | 55  | 53 | 62  | 57 | 62  | 63 | 35  | 49 | 45  | 42 | 53  | 674 |
| 实到 | 48  | 49 | 55  | 53 | 60  | 57 | 62  | 63 | 34  | 48 | 44  | 42 | 52  | 667 |
| 请假 | 1   | 0  | 0   | 0  | 2   | 0  | 0   | 0  | 1   | 1  | 1   | 0  | 1   | 7   |

说明: 以上各班级学生、教职工应到及实到人数均提取自该校当日校务日志。

该校当日午餐实际就餐人数为 667 人。学校微博当日午餐用餐公示显示实到就餐人数 667 人, 与调查员现场获得人数一致。

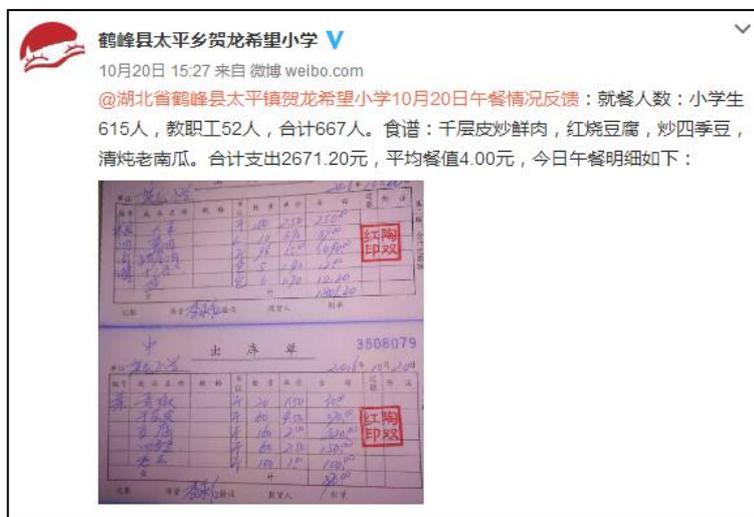


图 3 学校微博当日午餐用餐反馈公示截图

#### 4.3 贺龙希望小学项目运行综合评价

表 2: 贺龙希望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   | 4.4 |
| 财务     | 25   | 5   |
| 调查     | 10   | 3.8 |
| 五分制总分  |      | 4.6 |
| 百分制总分  |      | 92  |

贺龙希望小学项目运行综合评分得分 92 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

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，与陶校长、贾主任一起进行了查看。

现场调查概况：

1、炊事员个人卫生方面。在岗炊事员着装基本规范（戴白色工作帽、系围腰，但未统一工作装），个人卫生良好；

2、厨房操作间及其他功能区卫生方面。操作间整体环境卫生良好，灶台、工作台、墙地面等干净整洁，物品使用摆放规范有序。

3、食材储存方面。食材储藏室整体环境卫生良好，各类食材均有效隔离，并上架存放，未见食材变质腐烂等情况。

4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生餐具均集中保管在餐厅消毒柜中，消毒柜正常工作，消毒效果良好。餐前洗手方面，该校学生人数较多，且近期用水紧张，暂不具备餐前统一洗手条件。

表 3：贺龙希望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        | 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        | 3  | 0.15 |
|              |          | 总分 | 4.8  |



评分说明:

关于“厨工工服着装”,调查当日在岗炊事员工装未统一,个别炊事员未着工装。根据稽核评分规则,该项评分取3分;



图4 在岗炊事员图

关于“餐前洗手”,该校人数规模较大,且近期用水紧张,暂不具备餐前统一洗手条件。根据稽核评分规则,该项评分取3分;

除上述扣分项外,该校在食堂操作间整体环境卫生、食材储藏方面执行情况良好。



图5 操作间整体及局部卫生情况组图



图6 食材储藏室情况组图



图7 餐具保存情况

## 5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查员根据《执行规范》中关于“饭菜质量”的考查要求,逐项进行了解评价。调查当日,该校午餐菜品系四菜(一荤三素),主食米饭,备餐量足,干净卫生,菜品搭配合理。调查员当日与学生一起就餐,自觉菜品口味尚可。从学生现场反应来看,均表示能吃饱,每餐有肉。学校微博日常用餐反馈显示每日均有荤菜。

表4: 贺龙希望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   |

评分说明:调查当日,该校午餐质量尚可,符合考核要求。



图8 调查当日菜品组图

## 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。调查员根据《执行规范》中关

于“执行管理”一项的考察标准,与陶校长和贾主任一起进行了了解查看。调查当日,该校执行管理情况尚可。现场所见炊事员健康证有效,设备使用正常,分餐秩序良好,师生完全同餐,餐后未见明显浪费。存在的主要问题是食品留样操作不规范,食品留样记录表登记不规范。

表 5: 贺龙希望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        | 3  | 0.9 |
| 分餐秩序 | 10        | 5  | 0.5 |
| 师生同餐 | 20        | 5  | 1   |
| 浪费情况 | 20        | 5  | 1   |
|      |           | 总分 | 4.4 |

评分说明:

关于“食品留样”,调查员现场所见食品留样系采用保鲜袋包装后贴签存放在专用食品留样冰柜,取样达标,但包装欠规范(相关工作人员称当地食药监局默许采用保鲜袋包装);其出示的食品留样记录表未记录具体取样时间及取样责任人。根据稽核评分规则,该项评分予以取 3 分;



图 9 现场所见食品留样及记录表

除上述扣分项外,该校午餐日常执行管理其他方面情况良好,予以取满分 5 分。



图 10 食堂从业人员健康证展示



图 11 就餐现场组图

### 5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐财务管理、食堂台账及账目责任等内容。调查当日，调查员向陶双红校长、贾飞之主任和赵凌云老师了解了该校食堂日常采购、出入库管理及财务管理相关情况，并核查了相关账目。

据陶校长介绍，该校食堂后勤管理工作主要由贾飞之老师负责。**采购方面**，该校食堂三餐食材系合并采购，日常由贾主任及何佳德老师共同负责，大米、面粉、食用油及鸡蛋系采购自教育局统一招标供应商，猪肉及其他肉类均系定点采购自定点供应商（每天采购），蔬菜类采购则实行定点与随机结合形式（每天采购）。**出入库管理方面**，由李

永红老师及张斌老师共同负责并完善出入库记录;财务管理方面主要由赵凌云老师负责凭证审核、归类、记账、核算、会计报表编制等工作。

调查员当日查看了该校食堂日常收支原始凭证、食堂出入库管理台账、三餐核算单及各类财务会计报表等。原始凭证方面,凭证有效,数据清楚,采购单价正常,经手人信息完善;出入库台账方面,台账设置规范,数据清晰,经手人信息完整;资金管理方面,各类核算单设置规范,核算原则合理,数据清晰完整,责任明确。

综上所述,调查员认为该校食堂管理岗位设置合理,台账清楚,财务管理规范,监督机制落实良好,暂无资金安全风险。

表 6: 贺龙希望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         | 5  | 0.25 |
| 现金流水账 | 20        | 5  | 1    |
| 专人负责  | 10        | 5  | 0.5  |
|       |           | 总分 | 5    |

评分说明:

调查当日,该校在采购管理、食堂出入库台账及财务管理方面执行情况良好,无明显瑕疵。根据稽核评分规则,本节考核予以全取满分 5 分;



图 12 各类原始凭证、票据组图



图 13 出入库记录(核算单)组图

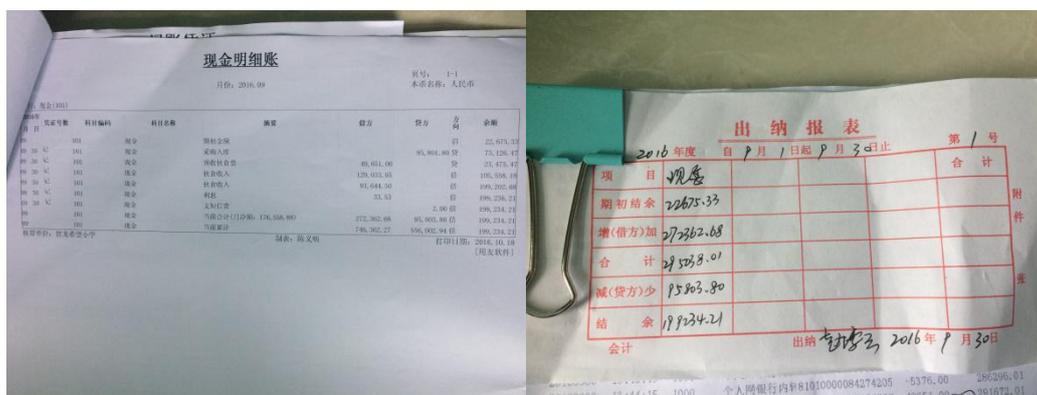


图 14 现金收支及出纳报表组图

### 5.5 学生匿名调查

调查当日, 调查员就食堂就餐满意度对该校四年级 401 班学生进行了问卷调查, 参与人数 62 人, 回收有效问卷 62 份, 抽样比例 9.9%。统计结果见表 8, 评分结果见表 7。

表 7: 贺龙希望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 | 5  | 1    |
| 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 | 3.8  |

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:贺龙希望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    | 50 | 80.6% | 一般    | 12 | 19.4% | 不卫生   | 0  | 0     | 0   |
| 是否吃到不该吃的 | 没有吃到过 | 46 | 74.2% | 吃到过   | 16 | 25.8% |       |    |       | 0   |
| 菜的味道     | 好吃    | 34 | 54.8% | 一般    | 28 | 45.2% | 不好吃   | 0  | 0     | 0   |
| 菜是否够吃    | 够吃    | 52 | 83.9% | 有时不够吃 | 10 | 16.1% | 天天不够吃 | 0  | 0     | 0   |
| 饭是否蒸熟    | 每天都熟了 | 45 | 72.6% | 有时不熟  | 17 | 27.4% | 经常不熟  | 0  | 0     | 0   |
| 饭是否够吃    | 够吃    | 56 | 90.3% | 有时不够吃 | 6  | 9.7%  | 天天不够吃 | 0  | 0     | 0   |
| 饭不够是否可以添 | 可以    | 62 | 100%  | 不可以   | 0  | 0     |       |    |       | 0   |
| 浪费饭菜有人多吗 | 没有    | 36 | 58.1% | 少     | 18 | 29%   | 多     | 8  | 12.9% | 0   |
| 能否每天吃到荤菜 | 能     | 62 | 100%  | 不能    | 0  | 0     |       |    |       | 0   |

统计结果说明:从上述统计结果可以看出,该校午餐的学生整体满意度中上,但仍需注意部分负面选项比例较高的项目加以改进(尤其需注意“菜的味道”)。

## 6 调查员建议

调查员对贺龙希望小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:



- (1) 建议该校尽快对炊事员日常着装上岗提出明确要求并严格落实;
- (2) 建议该校严格按照食品安全管理相关要求做好食品留样工作, 完善食品留样登记工作;
- (3) 建议该校针对食堂供餐质量进行进一步优化, 重视学生满意度, 根据学生反映的情况做出适当调整。

## 7 结论

贺龙希望小学稽核评分: 92 分。

调查员认为, 贺龙希望小学“免费午餐”项目运行状态良好。该校上一次接受免费午餐基金稽核检查是 2015 年 6 月, 当次稽查总体评价良好。该校今年启用了新建食堂, 硬件条件得到了有效提升, 从本次稽查情况来看虽无明显下降, 但上一次稽查报告中提到的炊事员服装问题、食品留样规范问题尚未得到有效解决, 同时在食堂供餐质量上提升不明显。希望该校本次能对上述问题引起足够重视, 争取尽快解决或优化调整。感谢全体教职工为此做出的不懈努力!

调查员: 子夜

2016 年 10 月 30 日

稽核部建议: 贺龙希望小学项目执行情况良好。硬件条件的改善, 为更好的进行项目, 为学生提供满意的午餐服务提供了基础条件, 希望校方提高对项目执行标准、对学生用餐标准的重视, 在执行细节问题的处理上取得实效。同时对于学生调查问卷反映的饭菜味道、厨师卫生等情况, 请校方收集学生意见, 进行有效改善。期待该校下一步做的更好。

**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/p/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。<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<br>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 |