



告编号	MW/JH[2016]141
报告正文总页数	共 14 页

湖北省恩施州鹤峰县中营镇民族学校 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。

湖北省恩施州鹤峰县中营镇民族学校

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：2011115

报告日期：2016 年 10 月 19 日

报告编号：MW/JH[2016]141

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 中营镇民族学校的概况.....	2
4.2 中营镇民族学校的就餐人数.....	3
4.3 中营镇民族学校项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	6
5.1 卫生项目.....	6
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	10
5.5 学生匿名调查.....	12
6 调查人建议.....	14
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7月底,募款已超过21012万元,累计开餐学校达到607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10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湖北省恩施州鹤峰县对该地区开餐的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

10月11日,调查人从保定市出发,乘火车前往湖北省武汉市(约10小时),12日到达武汉后,转乘动车前往恩施市(约4小时),到达恩施市后从恩施市航空路客运站乘长轿前往鹤峰县(约3小时),到达鹤峰后宿鹤峰华荣商务酒店。13日、14日分别对燕子镇民族中心学校和中营乡茶园小学进行突访,在17日、18日分别完成对下坪镇民族中心学校和鄖阳镇民族中心学校的突访后,19日对中营镇民族学校进行突访。

10月19日上午,在鹤峰县景峰汽车站乘7:00前往石窑的乡村班车,约1小时30分钟到达中营,在学校附近停留至10:00进校调查,调查结束后乘乡村班车返回鹤峰县城。相关费用:鹤峰县城到中营,班车往返30元。

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 中营镇民族学校的概况

鹤峰县隶属恩施土家族苗族自治州。位于湖北省西南部,恩施州东南部,与湖南省



毗邻。人口约 23 万。该县辖 6 乡、3 镇。鹤峰是巴文化发祥地之一，是第二次国内革命战争时期湘鄂边革命根据地的中心。**中营镇**位于鹤峰县西北部。全镇辖 32 个行政村，镇政府设在八字山村，距县城约 30 公里。

中营镇民族学校位于中营镇中营乡，是一所九年一贯制寄宿制学校，学校现有小学一至六年级和初中一至三年级，共计 9 个年级 9 个教学班，该校现有学生 384 人，其中寄宿生约 200 人，在校教师 42 人，厨师 5 人，门卫 1 人，全部享用免费午餐，学校中午分时段用餐：一至六年级 12:45、七至九年级 12:55。

鹤峰地区为午餐构成情况如表 1：鹤峰县中小学校午餐构成明细。

表 1：鹤峰县中小学校午餐构成明细

就餐对象		餐次	午餐			
			营养餐	免费午餐	政府	餐值
小学	学前班		0	3	1	4
	义务生		2	1.5	0.5	4
	教师		0	4	0	4
	工友		0	4	0	4
中学	学生		4	1	0	5
	独立初中教师、工友		0	4	0	4
	一贯制学校教师、工友		0	4	0	4

校长：秦伟；后勤主任：田付勇，负责报账；覃兰老师负责微博发布、现金保管和现金流水账记录；黄征朝老师负责入库记录和报账；熊美林老师负责出库记录。



图 1 学校情况组图

4.2 中营镇民族学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 19 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：



表 2: 中营镇民族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	七年级	八年级	九年级	合计
应到	48	48	34	42	35	36	39	49	53	384
实到	47	48	34	42	35	36	38	47	52	379
请假	1	0	0	0	0	0	1	2	1	5

调查人现场见到厨师 5 人, 学校提供当日出勤教职工人数 44 人 (含厨师)。

当日就餐人数: 学生 379 人+教职工 44 人+调查人 1 人(调查人缴纳餐费 5 元)=424 人, 比微博公示人数少 1 人。

中营镇民族学校 10月21日 11:21 来自 微博 weibo.com 10月19号午餐, 教师+工友: 48人 应到433人, 实到: 425人 菜谱: 豆腐干炒肉, 炒豆芽, 炒长豆, 炸豆腐, 排骨炖藕 调料: 30元 食用油: 25元				
免费午餐 时间: 2016年10月19日 星期三				
食材名称	食材单价	食材用量	单位	合计
大米	2.5	70	斤	¥175.00
炸豆腐	5	30	斤	¥150.00
豆芽	2	30	斤	¥60.00
长豆	3.5	40	斤	¥140.00
豆腐干	4	40	斤	¥160.00
藕	3	30	斤	¥90.00
调料	10	3	批	¥30.00
排骨	17	60	斤	¥1,020.00
食用油	5	5	斤	¥25.00
合计				

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 中营镇民族学校项目运行综合评价

表 3: 中营镇民族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	4.5
质量	20	4.6
管理	25	3.4
财务	25	4.35
调查	10	2.45
五分制总分		3.86
百分制总分		77.2

经各项评估, 中营镇民族学校项目运行综合评分为 77.2 分-10 分=67.2 分。

追加扣分原因:



该校微博公示与实际用餐严重不符,调查人查看学校留样和微博公示大部分无法对应,因此在总分中追加扣分 10 分。

中营镇民族学校

10月21日 11:17 来自 微博 weibo.com

10月17号午餐,教师+工友: 48人 应到433人,实到: 427人 菜谱: 豆腐干炒肉,炒黄瓜,炒茄子,炒胡萝卜,西红柿蛋汤 调料: 30元 食用油: 35元

中营镇民族学校

10月21日 11:19 来自 微博 weibo.com

10月18号午餐,教师+工友: 48人 应到433人,实到: 425人 菜谱: 山药炒肉,炒肉片,炒茄子,炒胡萝卜,炒白菜 调料: 30元 食用油: 35元

	早餐	中餐	晚餐
星期天			玉米 豆腐干 青椒 猪肉末茄子
星期一	青椒 油菜 土豆 土豆片	青椒 油菜 土豆 土豆片	炸豆腐干肉片 青椒肉片 青椒 土豆
星期二	青椒 土豆 青椒打边 炸豆腐干肉片	青椒 土豆 炸豆腐干肉片 猪肉 青椒	青椒 土豆肉片 红苕粉 猪肉末茄子
星期三	青椒 土豆 土豆 土豆片		

图 3 留样记录与微博公示对比图



中营镇民族学校

10月21日 11:21 来自 微博 weibo.com

10月19号午餐,教师+工友: 48人 应到433人,实到: 425人 菜谱: 豆腐干炒肉,炒豆芽,炒长豆,炸豆腐,排骨炖藕 调料: 30元 食用油: 25元

图 4 19 日开餐菜品组图

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房和食堂是位于校园一角的一幢独立建筑物,调查人到校后首先查看了厨房,整体卫生良好。现场看到五位厨师正在备餐,厨师着工作服、系围裙、戴帽子。厨房该校食材分为政府统一采购和学校采购两部分,米、面、油、蛋由政府统一采购,学校负责采购青菜和肉类,米、面、油储存在储藏间内,能够有效的防鼠、防潮。

下课后学生会直接到食堂排队就餐,调查人在校期间并未看到学生进行餐前洗手。学生餐具由学生自己清洗,清洗干净后自己保存,公用餐具由厨师清洗。

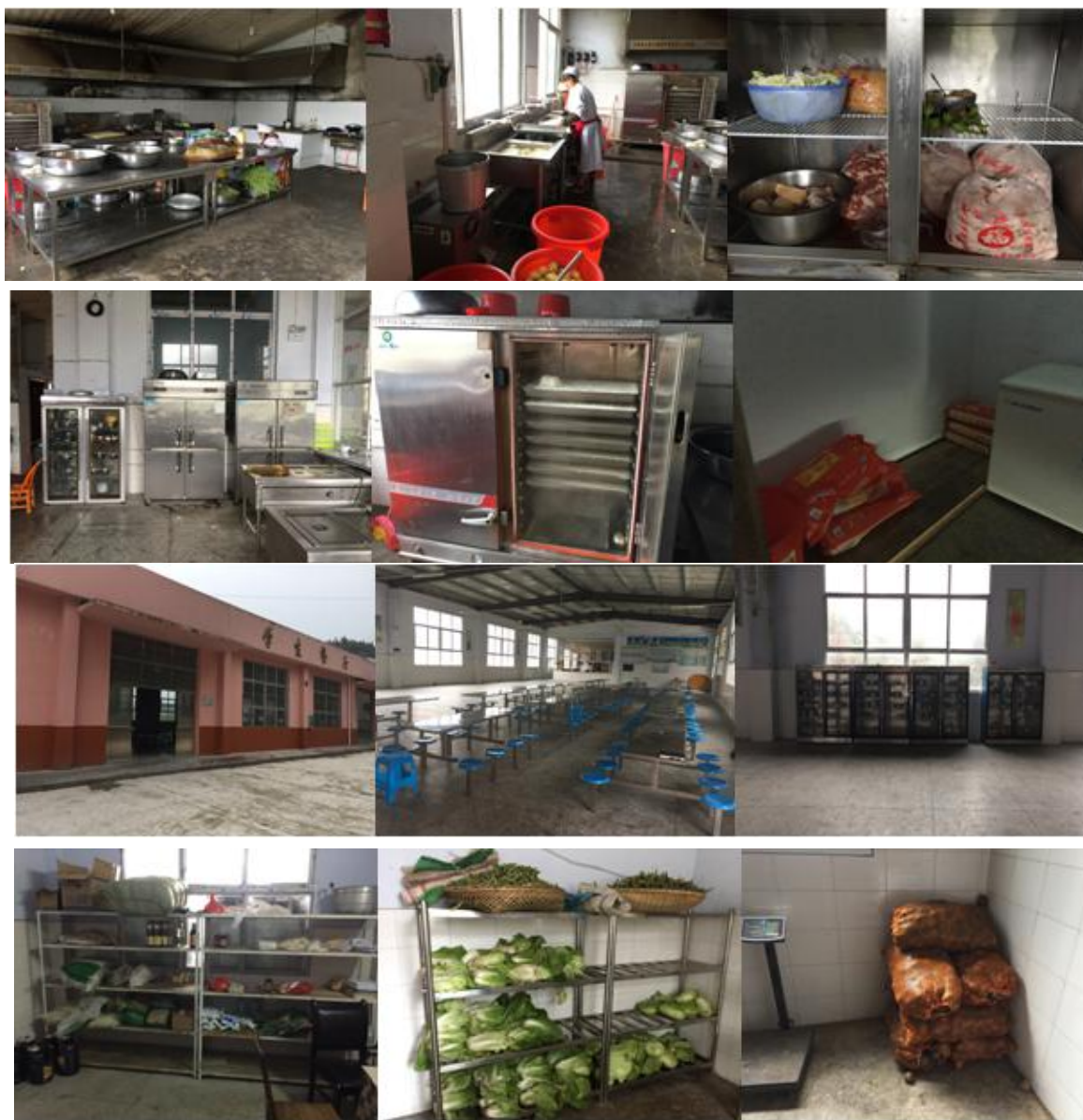


图5 食堂、厨房和储藏间情况组图

表 4: 中营镇民族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	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	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	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	1	0.05
		总分	4.5

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) “餐具消毒”项得 3 分, 原因是学生餐具自己清洗自己保存, 未进行餐具消毒。
- (3) “餐前洗手”项得 1 分, 原因是该校学生没有进行餐前洗手。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 排骨炖土豆南瓜、炒胡萝卜、炒豇豆、炒黄瓜、合渣汤和米饭。查阅学校微博和翻看学校菜谱, 学校在食材搭配上尚属丰富。

表 5: 中营镇民族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	3	0.6
		总分	4.6



扣分原因：

“饭菜异物”项得3分，原因是问卷调查中有近八成受访学生反映曾在饭菜中吃到过异物。



图 6 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在食堂和储藏间查看了该校的消毒柜和冰柜，均使用正常。学校能够按照要求进行食品留样，能够认真做好留样记录。调查人观察了学生的整个用餐过程，餐后无明显浪费。学生倾倒饭菜比较少，但是就餐结束后学生所剩菜量比较大，学校介绍一般这种情况发生后学校会将午餐所剩的菜品留到晚上吃，晚餐吃不完再倾倒。

该校就餐情况是，学校中午分时段用餐：小学部 12:45、初中部 12:55。下课后学生会直接到食堂排队领餐，领餐 after 在食堂就餐，午餐由厨师进行分发。观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 6：中营镇民族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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3.4

扣分原因：

(1) “菜品留样”项得 1 分，原因是学校留样记录无留样时间和留样人签字。

(2) “浪费情况”项得 3 分，原因是学生匿名调查中近 90%的学生认为有浪费现象。



图7 厨师健康证组图



图8 就餐后剩余菜品和厨余组图



图9 留样及留样记录组图





图 10 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校食材分为两部分采购，米、面、油、蛋由政府统一采购配送，肉、菜由学校自行采购，在鹤峰县城定点采购，由供应商进行配送，天气凉爽是一般一次配送一周的食材，夏季一次配送两三天量。调查人在该校调查期间，学校提供了出库单、配餐边、出入库记录、原始采购单和现金流水账，查看学校出入库单和相关记录内容完整，真实度较高。

表 7：中营镇民族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	0	0
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	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.35

扣分原因：

- （1）“轮流采购”项得 0 分，原因是该校没有进行轮流采购。
- （2）“新建流水账”项得 3 分，原因是学校未能提供本学期起的现金流水账。



出库通知单

No4964903

收货单位: _____

16年10月9日 字第 号附单张

编号	名称	规格	单位	应发数量	实发数量	单价	金额				备注	
							百	十	元	角分		
	牛		斤	10	25					125		
	山猪		斤	30	2					60		
	砂子		斤	20	25					50		
	茄子		斤	28	25					70		
	胡萝卜									30		
合计金额(大写)												

会计 仓库主管 保管 经手 采购

出库通知单

No4984867

收货单位: _____

16年10月11日 字第 号附单张

编号	名称	规格	单位	应发数量	实发数量	单价	金额				备注	
							百	十	元	角分		
	牛		斤	50	25					125		
	山猪		斤	30	26					78		
	新粉		斤	20	30	15				45		
	土豆		斤	50	50					50		
	黄瓜		斤	65	65	27				1755		
合计金额(大写)												

会计 仓库主管 保管 经手 采购

第一联 金库留存

图 11 出库单组图

[illegible]

图 12 配餐表图

1105

第 34 号

现金日记帐

复核

记账

审核

2008年	凭证	对方科目	摘要	借方	贷方	余额	备注
月日	种类	号数					
4 8			蔬菜、调料	2000.00	6180.65		
4 8			鲜菜	279.11	3180.75		
4 8			鸡蛋	1186.00	5020.65		
4 8			大米	875.51	2595.15		
4 8			菜油	2000.00	2120.15		
4 9			猪肉	2000.00	1225.15		
4 11				32080.10	3662.25		
4 20				112500.00	197032.05		
5 5			3月份工资、社保、公积金	91000.00	138120.05		
5 6			3月份房租、水电、3月份猪肉200元	36205.00	102125.05		
5 6			鲜菜	2065.00	81790.05		
5 6			鸡蛋、调料、蔬菜	3700.00	77990.05		
5 6			鸡蛋	1200.00	76790.05		
5 6			菜油	2000.00	74790.05		
5 7			大米	8500.00	66290.05		
5 9				42672.50	108962.55		
6 13				46002.50	154965.05		
6 17			猪肉、(5只)		153002.55		
6 20			猪肉、鸡蛋	85.6	153112.05		
7 14			鲜菜	2000.00	151102.05		
过次页							

2008年	凭证	对方科目	摘要	借方	贷方	余额	备注
月日	种类	号数					
7 14			猪肉、猪肉、鸡蛋、调料(5只)	5000.00	107152.05		
7 14			猪肉(5只)	1705.00	125857.05		
7 14			大米(5只)	2600.00	99857.05		
7 14			菜油	1000.00	98857.05		
7 14			鲜菜	19506.80	79350.25		
7 14			猪肉、鸡蛋、调料、鸡蛋	3167.00	76183.25		
7 14			鸡蛋	1000.00	75183.25		
过次页							

图 13 现金流水账组图

日期	品名	单位	数量	金额	金额	采购员入库签字
8.27	大米	125	30包	3750		
8.30	鸡蛋	5.68	84.2	478		
8.31	金豆	2	50	100		
	豆芽	2	40	80		
	胡萝卜	1.8	80	144		
	小白菜	2	80	160		
	长豆	2.5	150	375		
	黄瓜	1.2	30	36		
	茄子	2.2	220	484		
	冬瓜	90	1	90		
	藕	3.5	60	210		
	白豆腐	3	30	90		
	豆腐干	4	80	320		
	干菜	4	70	280		
	调料			160		
	猪肉	5.5	35	192.5		
	猪肉	5	60	300		
	猪肉	15	338	5070		
	排骨	17	31.6	537.2		
	肥肉	9	93.5	841.5		

日期	品名	单位	数量	金额	金额	采购员入库签字
9.20	金豆	2	50	100		
	白菜	2	75	150		
	豆芽	2	50	100		
	胡萝卜	1.5	90	135		
	萝卜	3.2	110	352		
	白菜	0.8	40	32		
	长豆	2.5	140	350		
	西红柿	2.5	30	75		
	黄瓜	2.8	233	652.4		
	菠菜	4	72	288		
	茄子	2	40	80		
	山药	5.5	180	990		
	藕	3.5	135	472.5		
	土豆	1	40	40		
	老南瓜	1	70	70		
	豌豆	5.5	95	522.5		
	韭菜	3.5	170	595		
	调料			350		
	白粉条	4	40	160		
	面粉	5	70	350		
	猪肉	5.5	115	632.5		
	猪肉	10	40	400		
	猪肉	4.8	150	720		
	炒豆腐	5	60	300		
	白豆腐	3	40	120		
	干菜	4	160	640		
	猪肉	15	310	4650		
	排骨	17	145	2465		

图 14 入库记录图

品名	单位	数量	单价	金额
金豆	50	2	100	
豆芽	4	2	80	
胡萝卜	80	1.8	144	
小白菜	80	2	160	
长豆	150	2.5	375	
茄子	30	1.2	36	
茄子	220	2.2	484	
冬瓜	90	1	90	
藕	60	3.5	210	
总计			1639	

联系人: 熊二普 13403003438 余洪斌 15222342051

品名	规格	数量	单位	单价	金额	生产日期	保质期	商品验收合格证号
白萝卜	15斤/斤	400	斤	1.5	600	2016.9.15	1年	2016091501
芹菜	10斤/斤	200	斤	2.0	400	2016.9.15	1年	2016091502
胡萝卜	10斤/斤	300	斤	1.5	450	2016.9.15	1年	2016091503
合计					1450			

合计金额(大写): 万 仟 佰 拾 元 角 分 开票人: 熊二普

图 15 原始采购单据组图

5.5 学生匿名调查

调查人对初中二年级 47 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 8: 中营镇民族学校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	0	0
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	5	0.75
		总分	2.45

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9:中营镇民族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	5	10.6%	一般	36	76.6%	不卫生	6	12.8%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	10	21.3%	吃到过	37	78.7%				0
菜的味道	好吃	2	4.3%	一般	40	85.1%	不好吃	5	10.6%	0
菜是否够吃	够吃	24	51.1%	有时不够吃	22	46.8%	天天不够吃	1	2.1%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	26	55.3%	有时不熟	20	42.6%	经常不熟	1	2.1%	0
饭是否够吃	够吃	40	85.1%	有时不够吃	6	12.8%	天天不够吃	1	2.1%	0
饭不够是否可以添	可以	47	100.0%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	6	12.8%	少	41	87.2%	多	0	0	0



能否每天 吃到荤菜	能	45	95.7%	不能	2	4.3%				0
--------------	---	----	-------	----	---	------	--	--	--	---

6 调查人建议

调查人员对中营镇民族学校进行调查后,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) 建议学校督促学生进行餐前洗手;
- (3) 建议学校在条件允许情况下尽量为孩子进行餐具消毒;
- (4) 建议学校能够按照要求进行留样,并认真做好留样记录;
- (5) 建议学校能够按时填写现金流水账,做好相关记录;
- (6) 建议学校能够按照实际用餐情况认真发布微博。

7 结论

中营镇民族学校稽核评分: 67.2 分。

调查人员认为,中营镇民族学校项目整体运行情况一般,学校在厨房卫生、就餐秩序、食材搭配和相关的记录等方面做得很好,但是在食品留样、餐前洗手、餐具消毒等环节仍然存在不足,此外,学校还存在微博发布不及时,发布内容与实际就餐不符的情况,希望学校能够按照实际情况发布微博,做好记录。

调查人: 高鑫

2016 年 10 月 19 日

稽核部建议: 中营镇民族学校项目执行情况较差。本次调查发现该校存在微博公示真实度较低、学生对菜品的满意度不高等两个突出问题。此外,在厨房卫生的日常管理、菜品留样记录不规范等细节问题,请校方针对以上问题进行认真整改提高。

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、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

