



报告编号	MW/JH[2016]143
报告正文总页数	共 17 页

湖南省怀化市新晃侗族自治县波洲乡中心校 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

二零一六年十月二十五日

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。

湖南省怀化市新晃侗族自治县波洲乡中心校

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：2013057

报告日期：2016 年 10 月 25 日

报告编号：MW/JH[2016]143

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.....	3
4.1 波洲乡中心校的概况.....	3
4.2 波洲乡中心校的就餐人数.....	4
4.3 波洲乡中心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.....	13
5.5 学生匿名调查.....	15
5.6 执行反馈.....	17
6 调查人建议.....	17
7 结论.....	18
附件 1. 各项评分标准.....	19
附件 2. 重大问题一览表.....	23

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.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本省怀化市新晃县,对该地区项目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12日,调查人从长沙高铁南站乘高铁至新晃县,用时约2小时,乘公交车至县城,宿新晃县佳程酒店。

10月18日上午,从新晃汽车站乘班车至波州镇,用时约20分到达,于10:00对波洲乡中心校进行突击检查。调查结束后乘班车返回县城,宿新晃县佳程酒店。

交通提示:县城至波州为流水班车,交通非常便利。



图1 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 波洲乡中心校的概况

新晃侗族自治县,隶属于湖南省怀化市,处于云贵高原苗岭余脉延伸末端,既有高原地相,又展山区特色。境内溪流众多,多溪谷平地。波洲镇是新晃重镇之一,素有"东大门"之称。

波洲乡中心校建校于 1914 年,位于波洲镇波洲村街上,学生覆盖 11 个村庄。学校分幼儿园和中心校两个校区,午餐是中心校食堂统一进行配餐,幼儿园生活老师领餐后自行分餐。幼儿园现有 3 个年级、3 个教学班,共有学生 99 人;中心校区为一至六年级,现有 6 个年级、17 个教学班,共有学生 751 人。学生寄宿生为 60 人,其余为走读生,最远距校 10 公里,有 224 名学生由校车接送,徒步上学的学生最远需步行 4 公里。学校距县城 16 公里。学校至县城路况良好,均为柏油马路,交通便利。

该校校长杨长文;后勤主任杨健,负责微博管理、出纳和报账工作;会计李培秋和杨建华;厨师长黄海艳。采购食材工作由杨建华和姚春阳负责联系供货商,验收人为李培秋和厨师长。

采购地点:新晃县城农贸市场和晃山嘉苑、波洲街上和凉伞镇定点采购,供货商定期送货上门服务,肉的供货商是吴科生和胡启明,有联系电话。

午餐时间:12:00 全体师生开餐。

午餐标准为 4 元/人/天,其中免费午餐包括幼儿园学生和教职工,国家营养改善计划包括一至六年级学生。

厨师工资:厨师长 1500 元/人/月,其余厨师 1400 元/人/月;其中免费午餐负责支付所有厨师工资 1100 元/人/月(原来为 900 元/人/月,这月刚调整增加),其余由学校补助。

库存食材:大米 21 袋、鸡蛋 420 个、菜籽油 10 桶(10L/桶)、猪肉 20 斤、小青椒 30 斤、红椒 50 斤、胡萝卜 80 斤、土豆 72 斤、西红柿 25 斤、冬瓜 62 斤、白菜 50 斤、油麦 88 斤、丝瓜 25 斤、豇豆 110 斤、甜玉米 120 斤、香菇 30 斤。

厨房共有设备 27 台,其中免费午餐配备设备有大冰柜 2 台、消毒柜 17 台;学校自购设备有蒸车 3 台,小冰柜、节能灶、留样柜、切肉机、切菜机各 1 台。





图 2 中心校情况组图



图 3 幼儿园情况组图



图 4 接送学生上学的校车图

4.2 波洲乡中心校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 18 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 波洲乡中心校学生人数统计表

幼儿园校区

全校	小班	中班	大班	合计
应到人数	18	31	50	99
实到人数	18	31	50	99
请假人数	0	0	0	0

中心校校区

全校	一年级			二年级			三年级			四年级		五年级			六年级			合计
	1班	2班	3班	1班	2班	3班	1班	2班	3班	1班	2班	1班	2班	3班	1班	2班	3班	
应到人数	49	46	49	52	53	53	39	37	39	48	44	38	36	38	43	44	43	751
实到人数	48	43	47	52	53	53	39	37	39	46	43	38	36	38	41	43	42	738
请假人数	1	3	2	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	2	1	1	13

调查人在中心校校区厨房现场见到厨师4人,后勤主任杨健介绍学校共有教职工67人,分别为中心校教师53人、生活老师1人、保安1人、厨师4人;幼儿园老师4人、生活老师3人、保安1人,调查当日老师请假1人。

当日就餐人数:学生837人(请假13人)+教师56人(请假1人)+保安2人+生活老师4人+厨师4人+调查人1人=904人,稽核员缴午餐费4元,微博公示与实际用餐人数完全一致。

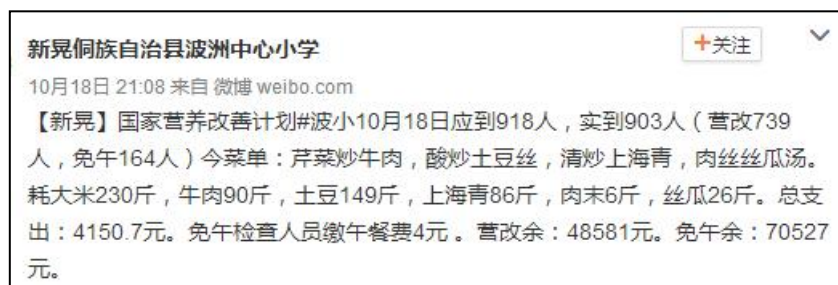


图5 就餐人数的微博截图

4.3 波洲乡中心校项目运行综合评价

表2: 波洲乡中心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	2.9
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	4.9
调查	10	4.7
五分制总分		4.38
百分制总分		87.6

经各项评估,波洲乡中心校项目运行综合评分为87.6分。



5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间,物品摆放比较有序,厨房整体卫生一般,厨房地面较湿有积水。厨师着装较好,个人卫生状况一般。工作台上的食物分离存放,冰柜内的食物未隔离储藏,储藏室内个别蔬菜有腐烂现象。

学生的餐具由学生自行清洗集中消毒,并统一存放在各班配置的消毒柜内。学生开餐前先洗手再分餐。

表 3: 波洲乡中心校卫生项目评分表

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	0	0
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	3	0.15
易变质食物保存	10	1	0.1
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	2.9

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

- (1) “厨工手部卫生”取 3 分,扣分原因为现场部分厨师的指甲较长卫生一般。
- (2) “生熟食存放”取 0 分,扣分原因为冰柜内生豆腐干和熟肉混合存放在同一空间内,没有采取安全隔离措施。(如图 6)
- (3) “墙面地面卫生”取 3 分,扣分原因为厨房地面较湿且有积水现象。(如图 7)
- (4) “易变质食物保存”取 1 分,扣分原因为冰柜内储藏的部分食物没有采取安



全隔离措施。(如图6)

(5) “当前储存食材变质腐坏情况”取0分,扣分原因为储藏的西红柿、红椒少量出现少量腐烂腐败现象。(如图8)



图6 冰柜内部组图



图7 厨房地面卫生组图



图8 储藏间出现腐烂腐败食材组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图9 厨工着装工作组图



图10 厨房工作台暨生熟食存放组图



图11 学生餐具的存放与清洗组图



图12 食材储藏组图



图 13 餐前学生洗手组图

5.2 饭菜质量

调查当日菜品为：芹菜炒牛肉、酸炒土豆丝、清炒上海青、肉丝丝瓜汤，主食为大米饭。（如图 14）

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，菜品为三菜一汤，二荤二素，感觉口味较好。通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映较好。

表 4：波洲乡中心校饭菜质量评分表

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 14 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,厨房的设备均能正常工作,有菜品留样,相关登记信息不完整。学生分餐用餐比较有序,两校区相距 200 米左右,幼儿园校区由各班生活老师在中心校区厨房领餐,用餐车运至教室为学生进行分餐;中心校校区由值周老师组织学生排队在食堂领餐,在餐厅或教室用餐。教职工分别在各自的工作岗位用餐。调查人观察学生的用餐情况,发现剩菜剩饭符合用餐人数比例。

表 5: 波洲乡中心校执行管理评分表

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	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

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

“菜品留样”取 3 分,扣分原因为菜品留样达标,留样登记上相关责任人签字信息不完整。(如图 15)

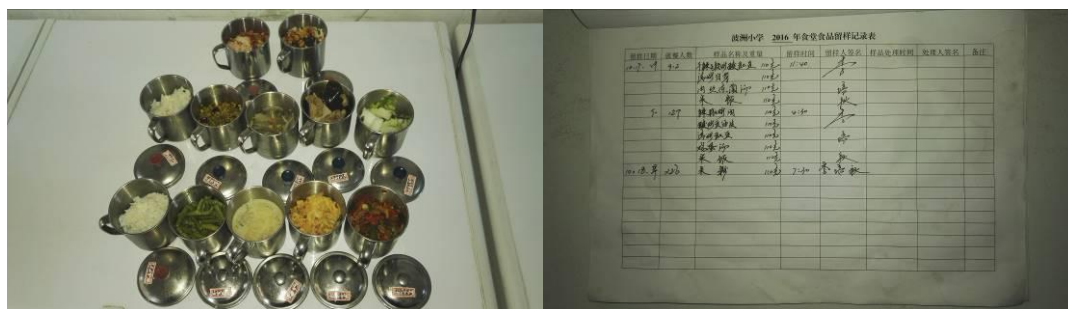


图 15 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 16 厨师健康证组图



图 17 厨房设备组图

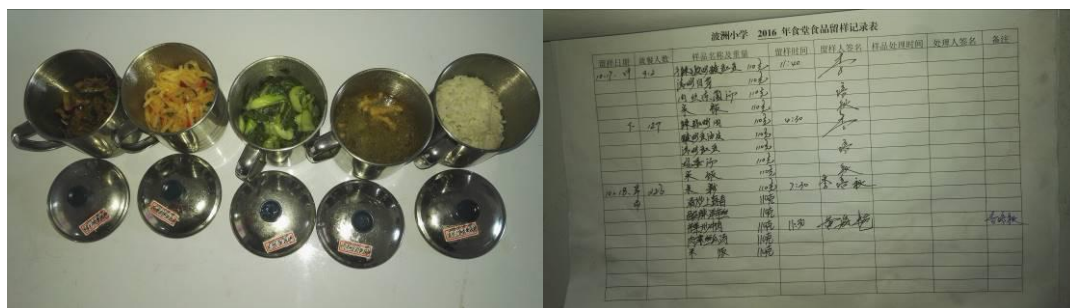


图 18 纠正后的菜品留样与登记组图





图 19 幼儿园校区学生分餐用餐情况组图



图 20 中心校校区学生分餐用餐情况组图





图 21 教职工用餐组图



图 22 两校区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、出库登记和现金流水账比较完整，入库登记信息不完整。免费午餐善款经费拨款流程和报销的具体情况不详。

表 6：波洲乡中心校财务管理评分表

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	3	0.15
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	4.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

“入库登记”取 3 分, 扣分原因为有入库登记, 无相关责任人签字信息。(如图 23)

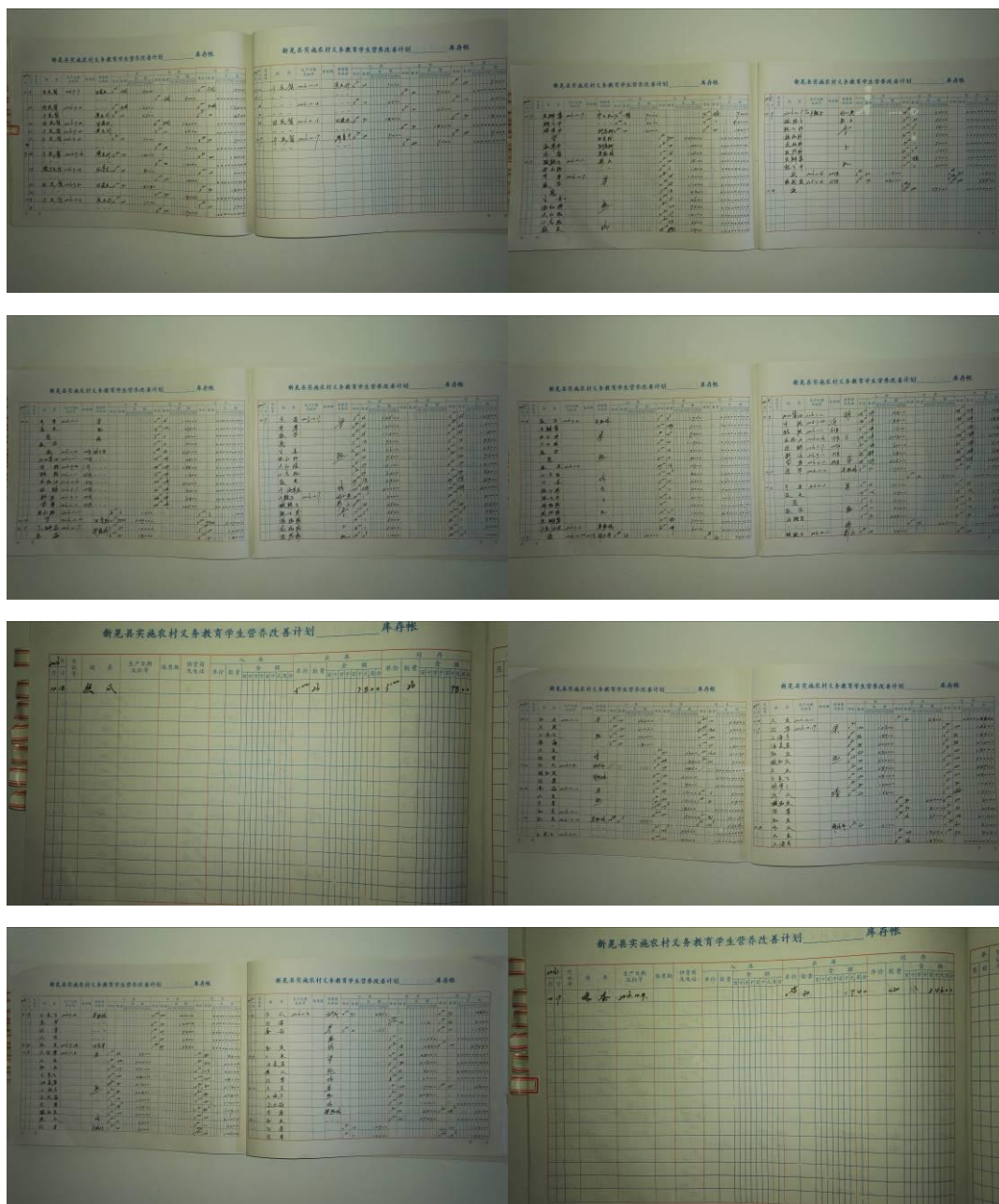


图 23 入库登记和现金流水账组图

学校财务管理项目优秀方面的图片:



图 24 原始凭证组图



图 25 出库登记组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校六(1)、(2)班共82名学生进行匿名调查,抽样比例9.7%。

表 7: 波洲乡中心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	5	0.75



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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.7

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: 波洲乡中心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	80	97.6%	一般	2	2.4%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	77	93.9%	吃到过	5	6.1%				0
菜的味道	好吃	67	81.7%	一般	15	18.3%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	82	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	80	97.6%	有时不熟	2	2.4%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	82	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	82	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	没有	70	85.4%	少	12	14.6%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	82	100%	不能	0	0				0



通过对部分班级的学生进行匿名问卷调查,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:申请人是莫剑,有QQ。

(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:对接人是兰小晚,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:有事就联系,最近一次是中秋节,沟通吃月饼和柴火的情况。

(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:对接人兰小晚来过两次,最近一次是今年上学期来检查。

(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

调查人对波洲乡中心校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议加强厨师个人卫生;
- (2) 建议厨房地面保持干净整洁;
- (3) 建议冰柜内储藏的食物严格采取隔离措施;
- (4) 建议食堂定期检查储存的易变质食材,特殊情况及时处理;



- (5) 建议按要求做好菜品留样登记相关信息的完整性;
- (6) 建议学校按照要求落实好入库登记相关信息的完整性。

7 结论

波洲乡中心校稽核评分: 87.6 分。

调查人认为, 该校在本次稽核调查中整体情况较好, 在饭菜质量、用餐秩序、账务管理方面的所做的工作值得肯定, 但在食堂管理和食材储藏方面, 还存在问题和安全隐患, 请校方予以高度重视, 确保免费午餐工作的顺利开展。

调查人: 云柯

2016 年 10 月 25 日

稽核部建议: 波洲乡中心校项目执行情况良好。本次现场调查发现, 该校的两个最大的亮点, 一是学生对饭菜的满意度高, 二是原始采购凭证的管理的规范完整。希望该校能发挥项目执行的专业精神、敬业精神, 能把本次现场调查发现的厨房厨师卫生、账册登记等方面的细节工作做的更加到位。

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。
	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。
财 务	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

