



报告编号	MW/JH[2016]147
报告正文总页数	共 14 页

湖南省怀化市新晃县中寨乡中心小学 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

二零一六年十月二十六日

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。

湖南省怀化市新晃县中寨乡中心小学

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：2013060

报告日期：2016年10月26日

报告编号：MW/JH[2016]147

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 中寨中心小学的概况.....	2
4.2 中寨中心小学的就餐人数.....	3
4.3 中寨中心小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
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.....	12
6 调查员建议.....	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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2016年10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新晃县,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

10月12日上午, 调查员从长沙火车南站乘G1321次高铁。经两个多小时后到新晃西, 转乘公交车到达县城, 宿县城佳程假日酒店。

10月18日, 调查中寨中心小学。从县城汽车站乘班车, 车程约一小时, 10:10左右到达中寨中心小学, 下午14:00离校, 坐班车返回县城。

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

照相机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 中寨中心小学的概况

新晃县位于湖南省最西部, 隶属怀化市, 居湘西中低山丘陵西部, 西接云贵高原, 东连芷江, 西南北三面与贵州毗邻。全县辖新晃镇、兴隆镇、中寨镇、大湾罗乡等7个镇、16个乡(其中2个民族乡), 县政府驻新晃镇。该县侗族人口占80%以上。中寨镇距县城20公里。辖中寨街居委会和中寨、岑枫、大寨、计寨等20个村委会。农产以水



稻为主, 兼有木材、烤烟、药材、马铃薯等。

中寨镇中心小学位于新晃县中寨镇。学校所在地为典型的山区, 当地居民生活水平不高, 学生家庭主要经济来源以农业种植、畜牧业及外出务工为主。该校校园面积不大, 厨房空间较狭小, 硬件条件欠佳。现有学前班、一至六年级, 共 16 个教学班, 在校学生 734 人 (其中学前班 36 人), 教职工 48 人 (其中厨师 5 人、门卫 1 人), 全校午餐总就餐人数 782 人 (其中享用免费午餐人数 84 人)。该校校长: 杨序森, 主管后勤副校长杨世万; 采购及记账: 吴祖宏; 报账员: 易永刚; 食堂总管: 吴克明; 验收: 杨松花。

该校自 2013 年 9 月 5 日起接受免费午餐基金资助, 与国家营养改善计划配套, 为全校师生提供午餐正餐。目前免费午餐基金除为该校 84 人提供 4 元/人的餐费外, 还向该校 5 名厨师提供 900 元/月工资。该校有寄宿生 332 人, 寄宿生按 40% 的比例 (实为 132 人) 享受国家补助, 学校向教育局提供享受国家补助学生名单, 补助金直接打入学生家长卡上。学校向寄宿生收取早、晚餐费 3 元/餐的餐费。因有寄宿生, 厨师早、午、晚餐都要做饭, 5 位厨师实发工资 1400 元/月, 其中 500 元/月工资从学校办公经费中支出。该校按标配应配备 8 名厨师, 该校缺厨师 4 人。该校午餐在中午 12: 20 开餐。



图 1 学校外景内景组图

4.2 中寨中心小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 18 日, 经突击检查, 该校学生、教职工人数如下:

表 1: 中寨中心小学学生人数统计表

全校	学前	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	113	112	111	110	109	108	107	106	105	104	103	
应到	36	46	45	39	38	59	58	50	49	50	47	47	48	41	42	39	734
实到	34	46	45	39	38	58	58	50	47	50	47	46	47	41	42	39	729
请假	2	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	1	1	0	0	0	5

调查者现场见到厨师 5 人, 门卫 1 人, 校方提供教师人数 42 人 (教职工共 48 人,

当天实到 30 人)。该校当日午餐实际就餐人数为学生 729 人+教职工 30 人+调查员 1 人=760 人。实际就餐人数与学校微博公示人数基本一致。

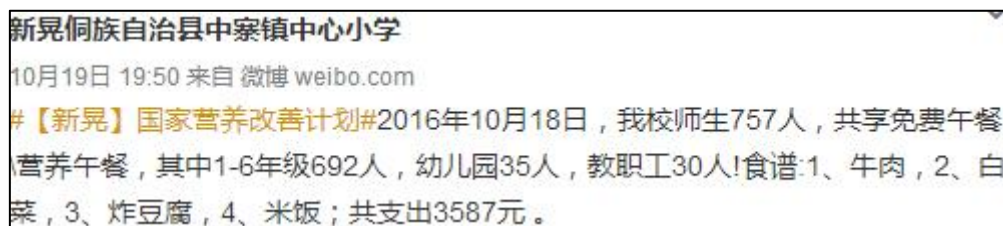


图 2 学校当日微博公示截图

4.3 中寨中心小学项目运行综合评价

表 2: 中寨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	4.4
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	3.1
调查	10	3.8
五分制总分		4.26
百分制总分		85.2

经综合评估, 中寨中心小学本次项目调查评分为 85.2 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, 对学校厨房进行了检查。

现场调查概况: 学校厨房是在学校生活楼的第一层, 包括厨房操作间、餐厅、储藏室、清洗室、厨师更衣室、柴房等。

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: 该校厨房操作间因做饭菜时烧柴、长期烟熏火燎, 墙面污渍比较严重。故“墙面地面卫生”项取 1 分。地面、灶台、工作台干净整洁, 物品摆放较为整齐;



3、食材储存: 学校蔬菜及肉类一般一周采购一至两次, 调查当天是周二, 学校储存室食材摆放满满, 储存室通风透气情较好。食材存放基本按《执行规范》要求储存。肉类及易变质蔬菜都放在冰箱冷冻或冷藏, 调查当天未见有腐烂变质食材;

4、餐具卫生及就餐卫生: 该校每一个班内都放有一个消毒柜。幼儿餐具由幼师清洗后放入消毒柜内统一消毒保管。小学生餐具则由学生自己清洗后放入班内消毒柜内消毒, 但有部分班级没有天天消毒或有的学生的餐具没放入消毒柜消毒, 记3分。学校没有组织学生餐前洗手, 只有部分学生在餐前清洗餐具, 故“餐前洗手”项取1分。

卫生项目具体评分见表3。

表3: 中寨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	1	0.05
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	4.4





图3 厨师厨房情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 餐具清洗消毒保存情况

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、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，该校菜品是芹菜炒牛肉，炒油豆腐，炒白菜，主食为米饭。食品干净卫生且份量充足，师生都能吃饱。调查员当日与师生一起就餐，感觉菜品无异味，口味较好。调查当天未发现食品中有异物。该校微博公示显示学校每天午餐都有荤菜，且菜品丰富，该校饭菜质量项均符合《执行规范》，记5分。

饭菜质量项目具体评分见表4。

表4: 中寨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6 调查当日学校午餐食品组图

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。学校厨师健康证都在有效期内,记5分;学校设备使用正常,记5分;食品留样合规范,记5分;学生自觉排队分餐,秩序良好,记5分,幼儿在教室用餐,小学生在餐厅内或操场及教室用餐;教职工与学生同餐,记5分;学生餐后无明显浪费,记5分。

执行管理项目具体评分见表5。

表5: 中寨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	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



图7 公示栏及厨师健康证组图



图8 食品留样组图



图9 午餐就餐组图



图10 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，学校食堂总管吴克明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。

据吴克明老师介绍，该校食堂日常采购由吴祖宏老师及蒲曾坤老师负责，验收由吴克明老师及杨松花师傅负责，该校蔬菜、肉类、粮油、调料及鸡蛋均为定点采购，供货商联系方式见图 11。蔬菜及肉类夏天一般一周采购两次，春秋冬一般一周采购一次。该校与供货商结算方式：一般是每周结账一次，供货商来校与学校采购及财务相关人员对账，凭签字票据据实在吴祖宏老师处结现。调查当日，调查员核查了吴克明老师（因吴祖宏老师在外听课）出示的本学期部分采购原始凭证、出入库台账及现金流水账。从出示的原始凭证来看，凭证与入、出库台账数据数据基本一致，出库台账字迹清晰。学校只有原始凭证及出库台账是纸质，入库账目及现金流水账都是电子账目，均由吴祖宏老师登记管理，账目较清晰。但原始票据有部分没有相关人员的签字，入库登记及现金流

水账也有登记不及时的现象,此三项各记3分。学校钱账没有分离,均由吴祖宏老师一人管理,此项记0分。其他各项均符合《执行规范》要求,记5分。

账务管理项具体评分见表6。

表6: 中寨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	0	0
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
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	3.1

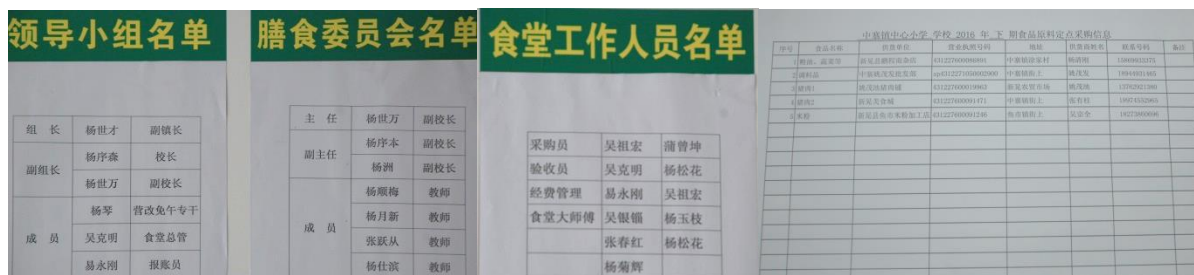


图11 学校食堂管理采购信息组图



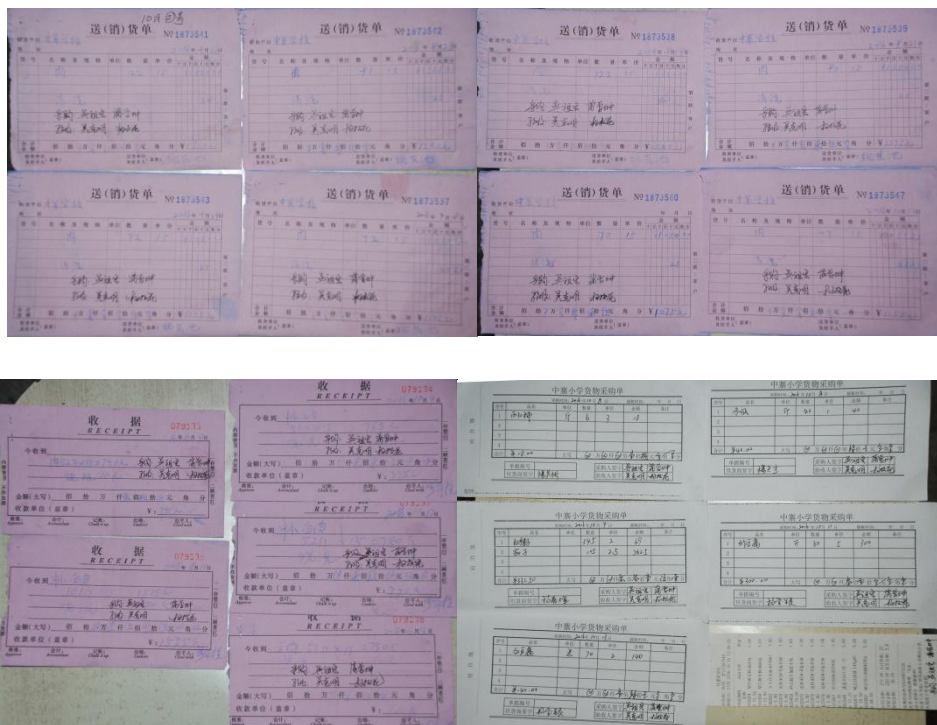
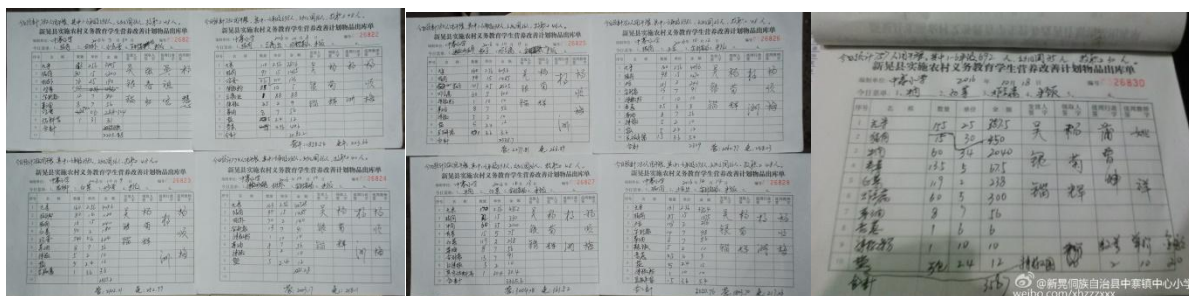


图 12 原始凭证组图

图 13 入库台账组图



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: 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: 中寨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	26	61.90%	一般	16	38.10%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	31	73.81%	吃到过	11	26.19%				0
菜的味道	好吃	24	57.14%	一般	18	42.86%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	37	88.10%	有时不够吃	5	11.90%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	37	88.10%	有时不熟	5	11.90%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	39	92.86%	有时不够吃	3	7.14%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	41	97.62%	不可以	1	2.38%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	20	47.62%	少	22	52.38%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	42	100%	不能	0	0				0

问卷调查显示, 该校学生对学校午餐的饭菜质量的满意度尚可。



6 调查员建议

调查员对中寨中心小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议校方对厨房搞次大扫除,把厨房墙面清理干净;
- (2) 建议校方严格管理好学生餐具的消毒工作;
- (3) 建议校方餐前组织学生洗手,让学生养成良好的卫生习惯;
- (4) 建议学校按《执行规范》的要求做到钱账分离;
- (5) 建议校方相关采购人员及时签字及时登记各类账目。

7 结论

中寨中心小学稽核评分: 85.2 分。

调查员认为,中寨中心小学免费午餐项目运行状态良好。学校卫生方面的卫生做得都较好,但厨房墙面灰渍严重,请及时进行清理。

调查员: 阳云

2016 年 10 月 26 日

稽核部建议: 中寨中心小学项目执行情况良好。现场调查人对该校厨房的墙面卫生着重进行了强调,请校方给予重视,建议彻底做一次清理。从本次现场调查看,该校在食品安全和资金管理方面的工作都做的比较到位,尤其是资金管理上,流程完整、及时性、真实性都比较高。学生调查问卷显示的饭菜质量问题,请校方多听取学生意见,进行有效改善。

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:

免费午餐 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	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干

卫生		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。
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