



报告编号	MW/JH[2016]154
报告正文总页数	共 13 页

湖北省恩施州鹤峰县中营镇麻水小学 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中营镇麻水小学

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：2011117

报告日期：2016年10月29日

报告编号：MW/JH[2016]154

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 麻水小学概况.....	3
4.2 麻水小学的就餐人数.....	3
4.3 麻水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.....	11
6 调查员建议.....	13
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](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,调查员自四川宜宾出发,乘长途客车抵达重庆(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点抵达鹤峰县城,入住华荣商务酒店(148元/天)。

10月19日早上7点,调查员自鹤峰县景发客运站乘坐前往石窑方向的客运班车,于8点30分抵达中营村(集镇)。由于时间尚早,且中营村至麻水小学所在的红岩坪村仅6公里,故调查员稍作休息后,选择徒步前往麻水小学。10点20分,调查员顺利抵达学校门口。自鹤峰县城至中营路段路况良好,但日常营运客车较少,需注意发车时间。结束对该校的调查后,调查员搭车抵达北佳路口,搭乘过路客运班车返回鹤峰县城。



图1 麻水小学周边路况组图

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 麻水小学概况

麻水小学位于湖北省恩施州鹤峰县中营镇红岩坪村, 距离中营镇中营坪村(集镇) 6 公里, 距离鹤峰县城约 46 公里。

麻水小学系中营民族中心学校下属的村级半寄宿制小学。学校所在地周边属小型集镇, 当地居民生活水平良好, 主要经济来源以农业、烤烟种植及外出务工为主。学校硬件水平一般, 师资力量尚可。该校现为国家营养改善计划覆盖学校, 全校现有一至六年级 7 个教学班及 1 个学前班, 在校学生 101 人(其中学前班 16 人), 教职工 17 人(其中炊事员 2 人, 门卫 1 人)。2011 年 12 月起接受免费午餐基金资助, 与国家营养改善计划、当地政府出资等配套实施, 为全校师生提供早中餐热餐。除面向全校师生提供早中餐热餐外, 该校还面向 50 余名寄宿制学生提供收费的晚餐, 收费标准为 4 元/人.餐, 晚餐资金独立核算。

该校现任校长田凯老师, 午餐管理团队包括: 后勤主任兼采购及财务王红伶老师, 出入库管理兼学校微博维护卞佳富老师。



图 2 学校大门及校园环境组图

4.2 麻水小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 10 月 19 日, 经突击检查, 该校学生、教职工人数如下:

表 1: 麻水小学学生及教职工人数统计表

年级	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	教职工	合计
应到	16	11	6	12	10	18	28	17	118
实到	15	11	6	12	9	18	28	16	115
请假	1	0	0	0	1	0	0	1	3

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 115 人。学校微博当日午餐用餐公示显示实到就餐人数 115 人, 与调查员现场获得人数一致。

序号	食物名称	发放数量	单位	单价	金额	备注
1	大米	46	斤	2.5	40	
2						
3	生姜	1	斤	5	5	
4	青辣椒	5	斤	2	10	
5	食盐	1	包	2.5	2.5	
6	鸡精		包	4		
7	辣子鸡	1	瓶	9	9	
8	花椒	0.1	斤	50	5	
9	大蒜末	1	斤	7.5	7.5	
10	十三香	1	包	2	2	
11	干辣椒面	0.2	斤	8.5	1.7	
12	料酒		瓶	6		
13	食用油	2	升	8.9	17.8	
14						
15	土豆		斤	1		
16	粉粳粳		斤	4		
17	白菜	30	斤	1	30	
18	黄豆粉		包	1.3		
19	干豆腐		斤	4		
20	豆腐		斤	2.5		
21	粉丝		斤	4		
22	玉米	10	斤	3	30	
23	胡萝卜		斤	1.5		
24						
25						
26						
27	小磨麻		千克	18.5		
28	坐锅肉	12	斤	15	180	
29	鸡精	13	包	9	117	
30						
31						
32						
33	鸡蛋		斤	5.08		
34	菜谱	炒白菜	米饭	玉米炒肉	炸鸡腿	
合计	学生	教师	就餐人数	标准支出 (4元/人)	实际支出	人均餐值
	99	16	115	460	458.50	3.99

图 3 学校微博当日用餐反馈公示截图

4.3 麻水小学项目运行综合评价

表 2: 麻水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	4.7
质量	20	5
管理	25	5
财务	25	3.75
调查	10	3.4
五分制总分		4.37
百分制总分		87.4

麻水小学项目运行综合评分得分 87.4 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,与田校长一起进行了查看。

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(着红色工作装、戴工作帽、系围腰),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一般,灶台、工作台、等干净整洁,物品使用摆放基本规范;墙地面卫生状况稍差,灶台上方窗户油污明显,墙体可见明显烟尘污渍,地面存卫生死角。
- 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,消毒柜可正常工作,消毒效果良好。学生餐前在老师组织下自觉洗手就餐,个人卫生状况良好。

表 3: 麻水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	3	0.15
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	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	5	0.25
		总分	4.7



评分说明:

关于“厨房工作台”，该校操作间工作台稍显凌乱。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图 4 厨房工作台

关于“墙地面卫生”，厨房操作间墙地面卫生状况差，灶台上方窗户油污明显，墙体可见明显烟尘污渍，地面存在卫生死角。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；



图 5 灶台上方窗户及操作间全景

除上述扣分项外，厨房其他方面的卫生及食材储存环境良好，其余评分项予以取满分 5 分。



图 6 食材储藏室情况组图



图 7 餐具保存情况组图

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、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，该校午餐菜品系三菜（两荤一素），主食米饭，备餐量足，干净卫生。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。

调查员注意到，该校当日午餐其中一个菜品系采用半成品鸡柳（冻品）油炸而成（每人一根），认为该菜品作为常规菜品使用欠妥。调查员查阅了库存鸡柳，从包装及生产日期上看暂无明显问题；从校长的介绍以及该校日常的采购、出入库记录来看，该菜品的使用频率约一周一次。作为二次加工半成品，由于影响成品质量的因素较多且不可控，存在一定的食品安全风险，因此不建议作为常规食材使用。

表 4: 麻水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，该校午餐菜品虽存在使用不规范食材，但总体供餐质量尚可，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，与田校长一起进行了了解查看。调查当日，该校执行管理情况良好。现场所见炊事员健康证有效，设备使用正常，食品留样有效规范，分餐秩序良好，师生完全同餐，餐后未见明显浪费。

表 5: 麻水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

评分说明:

调查当日，该校午餐日常执行管理情况良好，本节考核予以全取满分 5 分。



图 9 炊事员健康证图



图 10 食品留样及记录表组图



图 11 午餐就餐现场组图

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，调查员向田凯校长及出入库管理员卞佳富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。

据田校长介绍，该校食堂日常采购由王红伶老师负责，出入库管理由卞佳富老师负责，财务管理由王红伶老师兼任，学校微博维护由卞佳富老师兼任。采购方面，除大米、食用油、鸡蛋等大宗食材系采购自教育局统一招标供应商外，其余食材均定点采购自中营坪集市及学校附近的供应商，采购周期约每周二次；出入库管理方面，卞佳富老师负责食材验收入库及出库安排，并完善出入库台账登记；财务管理方面，由于王红伶老师

本期刚接手,许多财务工作尚不熟悉,目前票据审核、整理、核算等工作大多数时候均由田校长、卞老师及王老师三人共同完成。

调查员当日查看了该校日常收支原始凭证、食材出入库记录、财务总结报表(免费午餐基金学校服务中心版)。原始凭证方面,凭证有效,数据清楚,采购单价正常,但经手人信息缺失,无采购及验收签字;出入库台账方面,入库及出库数据采用电脑录入,定期输出的方式管理,出入库数据正常,但其出示的打印版台账缺乏经手人签字信息;财务账目方面,财务老师尚未完成上月会计报表编制,仅提供了一份由出入库管理员卞老师负责录入的财务总结报表,其数据基本可体现营养餐资金、政府配套资金及捐赠资金的收支核算情况。

综上所述,调查员认为该校食堂管理岗位设置简单,核心岗位存在职责交叉、不明确,财务管理欠缺,缺乏有效监督制约机制,具有一定的资金安全风险。

表 6: 麻水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	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.75

评分说明:

关于“轮流采购”,该校日常采购均由王红伶老师独立负责,未执行轮流采购要求。根据稽核评分规则,该项评分取 0 分;

关于“原始凭证”、“入库登记”、“出库登记”及“现金流水账”,从核查的情况来看,主要存在无经手人签字以及财务管理滞后等问题。根据稽核评分规则,该三项评分均取 3 分。



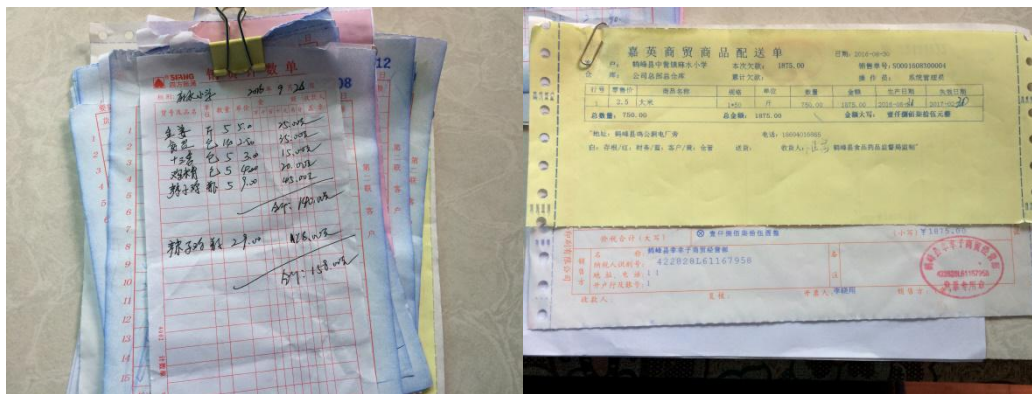


图 12 原始收支凭证组图

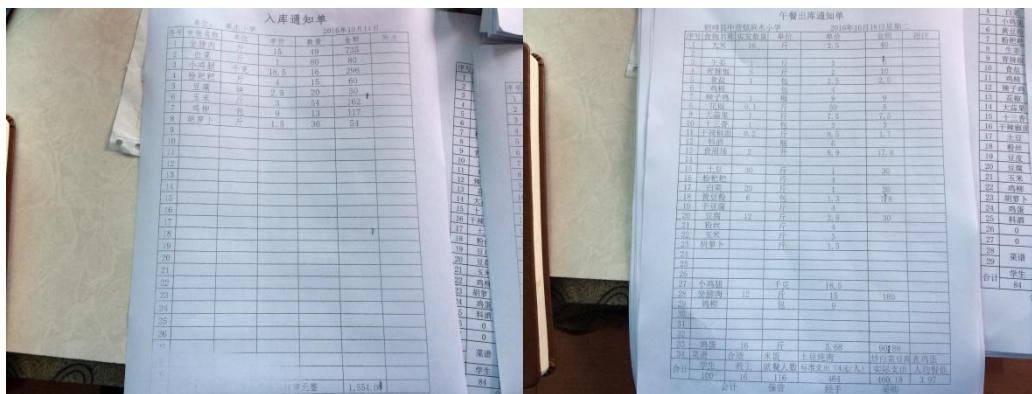


图 13 入库及出库记录组图



图 14 财务总结报表截屏组图

5.5 学生匿名调查

调查当日, 调查员对该校五年级学生就食堂就餐满意度进行了匿名问卷调查, 参与人数 18 人, 回收有效问卷 18 份, 抽样比例 17.82%, 统计结果见表 8, 评分结果见表 7。

表 7: 麻水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	3	0.6
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	3.4

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:麻水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	12	66.7%	一般	6	33.3%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	13	72.2%	吃到过	5	27.8%				0
菜的味道	好吃	13	72.2%	一般	5	27.8%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	14	77.8%	有时不够吃	4	22.2%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	15	83.3%	有时不熟	3	16.7%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	15	83.3%	有时不够吃	3	16.7%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	18	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	12	66.7%	少	6	33.3%	多	0	0	0



能否每天 吃到荤菜	能	18	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的比例并加以改进。

6 调查员建议

调查员对麻水小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校加强厨房操作间卫生管理, 确保操作间整体环境干净整洁;
- (2) 建议该校尽量避免采购二次加工半成品食材作为常规食材;
- (3) 建议该校及时调整食堂管理和财务相关岗位, 确保环节独立, 责任清晰;
- (4) 建议该校对食堂管理台账及财务账目及时完善并落实责任签字信息, 确保监督机制有效及可追溯性。

7 结论

麻水小学稽核评分: 87.4 分。

调查员认为, 麻水小学“免费午餐”项目运行状态尚可。从本次稽查情况来看, 该校在食品安全管理、日常执行管理方面均落实较好, 值得肯定, 但在厨房操作间卫生、采购、出入库管理及财务管理方面均不同程度存在问题, 虽暂不涉及原则性, 但工作落实不到位, 需引起高度重视并积极改进、完善, 确保食堂工作开展顺利!

调查员: 子夜

2016 年 10 月 29 日

稽核部建议: 麻水小学项目执行情况较好。该校的厨房卫生问题, 是现场调查员和学生问卷共同反映的一个问题, 请校方及时进行清洁处理。账目管理上的问题, 请参照项目执行要求, 结合学校实际情况, 及时做好岗位分工, 做好岗位工作的及时、顺利的交接过度。

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](https://www.weixin.com/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