



告编号	MW/JH[2016]158
报告正文总页数	共 11 页

江西省宜春市袁州区洪塘镇下坑小学 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

二零一六年十一月九日

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。

江西省宜春市袁州区洪塘镇下坑小学

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：2016016

报告日期：2016 年 11 月 9 日

报告编号：MW/JH[2016]158

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 洪塘镇下坑小学概况.....	3
4.2 洪塘镇下坑小学的就餐人数.....	3
4.3 洪塘镇下坑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.....	6
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	8
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	10
7 结论.....	10
附件 1. 各项评分标准.....	12
附件 2. 重大问题一览表.....	16

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11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



前往江西省对该地区开餐的学校进行开餐情况突查, 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

11月6日, 调查人从保定市出发, 乘高铁前往江西省宜春市(约7小时), 晚上到达宜春市后宿贸易广场附近汉庭酒店。11月7日完成对宜春市袁州区慈化镇柘塘村深村小学的突访后, 11月8日对洪塘镇下坑小学进行突访。

11月8日在宜春市贸易广场汽车站乘坐上午9:20的班车前往洪塘镇, 约10:00到达洪塘镇, 再乘摩托车前往下坑小学, 约10:50到达下坑小学随即进校调查, 调查结束后乘摩托车原路返回洪塘镇, 再乘班车前往宜春市。完成对洪塘小学的调查后, 乘高铁前往南昌市, 赶往下一个目的地。相关费用: 宜春市城到洪塘镇, 班车往返12元; 洪塘镇到下坑小学, 摩托车往返60元。



图1 交通情况组图

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 洪塘镇下坑小学概况

宜春市，为江西省地级市，素有“山明水秀，土沃泉甘，其气如春，四时咸宜”之称，故名宜春。自汉代开始建制，迄今有 2200 多年的历史。宜春位于江西省西北部，东境与南昌市接界，东南与抚州市为邻，南陲与吉安市及新余市毗连，西南与萍乡市接壤，西北与湖南省长沙市及岳阳市交界，北与九江市相邻。市政府驻袁州区。洪塘镇是江西省宜春市袁州区下辖的一个镇。地处江西省宜春市袁州区西北部，距市区 15 公里，辖洪塘村荷塘村、田湾村和下坑村等 24 个村委会。

洪塘镇下坑小学位于洪塘镇下坑村，下坑村位于洪塘镇北侧约 25 公里处，是一所村小，学校现有学前班、一至三年级，共四个年级 2 个教学班，该校现有学生 38 人，在校教师 3 人，厨师 1 人，全部享用免费午餐，学校中午 11：50 开餐。

校长：韩新，负责免费午餐全部工作，如：微博发布、出入库记录、采购、现金流水账记录等；现金由丰顶山中心小学会计保管。由于该校三位教师中一位即将退休，另外以为是对口帮扶学校的支教老师，因此只能由校长一人完成午餐工作。



图 2 学校情况组图

4.2 洪塘镇下坑小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 11 月 8 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 2：洪塘镇下坑小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	合计
应到	11	10	6	11	38



实到	11	10	6	11	38
请假	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 1 人，教师 3 人。

当日就餐人数：学生 38 人+教职工 4 人+调查人 1 人+摩托车师傅 1 人（调查人缴纳餐费 20 元，由于调查当日午餐所剩量较少，校长觉得调查人和摩的师傅到校比较辛苦加炒了辣椒炒鸡蛋和炒青菜，并热了一些教师早餐吃的馒头，因此调查人缴纳两人餐费 20 元，考虑到客观情况因此该项没有按照师生不同餐标准扣分）=44 人，学校微博未公示就餐人数，但是从微博中可以得知学校当日就餐人数按照 41 人计算，比实际少 3 人。



图 3 就餐人数的微博截图



图 4 加炒菜品图

4.3 洪塘镇下坑小学项目运行综合评价

表 3：洪塘镇下坑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	3.8
财务	25	4.4
调查	10	3

五分制总分		4.18
百分制总分		83.6

经各项评估，洪塘镇下坑小学项目运行综合评分为 83.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房和食堂位于教学楼一楼的最里间，调查人到校后首先查看了厨房，现场看到一位厨师正在备餐，着普通衣服、系围裙，卫生良好。厨房整体卫生良好。米储存在操作台下的一个塑料桶内，能够有效的防鼠、防潮。

开餐前学生先排队到位于教学口一侧的水池洗手，再到厨房门前排队领餐，领完餐在回教室就餐。餐具由厨师清洗，清洗干净后放到消毒柜中消毒。



图 4 厨房情况组图

表 4：洪塘镇下坑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	3	0.15
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	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	5	0.25
		总分	4.7

扣分原因:

- (1) “厨工头部卫生”项得 3 分, 原因是厨师配餐过程中未佩戴帽子。
- (2) “厨工手部卫生”项得 3 分, 原因是厨师手部卫生一般。
- (3) “厨工工服着装”项得 3 分, 原因是厨师穿着自己的衣服, 但卫生尚可。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 红椒腐竹炒肉、清炒南瓜、冬瓜肉汤和米饭。查阅学校微博学校食材搭配尚属丰富, 如: 猪肉、排骨、鸭肉、鸭蛋、南瓜、土豆、扁豆、芹菜、白萝卜、冬瓜、辣椒、油豆腐等。

表 5: 洪塘镇下坑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 5 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在食堂查看了该校的消毒柜和冰柜，均使用正常。调查当日未见食品留样，与校长交流后得知学校为填写留样记录。调查人观察了学生的整个用餐过程，餐后无明显浪费。

该校就餐情况是，中午 11:50 开餐，学生洗完手后会到厨房门前排队，从低年级到高年级，每天会有一位高年级学生做值日生负责给学生分发汤匙，厨师备餐结束后会放在教师餐厅，然后进行分餐，校长会帮忙分餐，学生领餐后会回到教室就餐。观察整个就餐过程，就餐秩序良好。

表 6：洪塘镇下坑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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

扣分原因：“菜品留样”项得 1 分，原因是调查当日未见食品留样，学校没有填写留样记录。



图 6 厨师健康证图





图 7 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校主要食材由校长负责采购，米、油在下坑村小店购买，肉类、调料等由校长在宜春市菜场采购，蔬菜一般由厨师在家里或附近农户家里带过来，校长偶尔在市区带蔬菜到学校。调查人在该校调查期间，学校提供了出库记录、入库记录和原始采购单，入库记录中记录了现金的收支和结余情况，可以视作现金流水账，查看学校相关记录和单据内容完整，真实度较高。

表 7：洪塘镇下坑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	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	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.4

- 扣分原因：
- （1）“轮流采购”项得 5 分，原因是该校只有两位正式教师，其中一位即将退休，年级已大，且该校地理位置偏僻，采购不便。
 - （2）“原始凭证”项得 3 分，原因是原始凭证上缺少商户基本信息。
 - （3）“入库记录”项得 3 分，原因是入库记录缺少经办人签字。
 - （4）“出库记录”项得 3 分，原因是出库记录中缺少出库人和交接人签字。

客户: 下坑小学 发 票

2016年9月29日

品名	数量	单位	单价	金额
付付	35	斤	14	49
南瓜	6	斤	1	6

合计人民币(大写) 千 百 拾 伍 元 角 分

收款: 开票: 韩桂兰

收 据 No 0081965

单位名称: 2016年10月11日

品名及规格	数量	单位	单价	金额
王花白	8	斤	13	104.00
排排头	2	斤	13	26.00
红板	10	斤	3.2	32.00

金额合计(大写) 拾 万 仟 佰 拾 元 角 分

单位(盖章有效) 开票人 经手人 江

图8 原始采购单组图

日期	品名	单价	数量	金额	采购员入库签字	备注
9.8	辣菜肉	12	6.5	84.5	韩桂兰	
9.8	红板	2.5	6	15	韩桂兰	
9.8	空心菜	1.5	8.5	12.7	韩桂兰	
9.8	豆腐	3.5	2.3	8	韩桂兰	
9.8	大米	2.35	50	117.5	韩桂兰	
9.8	油	50	1	50	韩桂兰	
9.8	盐	2	2	4	韩桂兰	
9.8	味精	5	1	5	韩桂兰	
9.8	酱油	7	1	7	韩桂兰	
9.9	鸭蛋	6.5	1	6.5	韩桂兰	
9.9	鸭蛋	8.5	2.6	17	韩桂兰	
9.12	肉	13	2	26	韩桂兰	
9.12	肉	8.13	8	10.4	韩桂兰	
9.12	红板	2.9	10	29	韩桂兰	
9.12	空心菜	2.5	10	25	韩桂兰	
9.12	空心菜	1.5	2	3	韩桂兰	
9.12	肉	13	2	26	韩桂兰	
9.12	猪肉	14	3.5	49	韩桂兰	
9.12	大米	11.7	1	11.7	韩桂兰	
9.12	辣菜	110	1	110	韩桂兰	

日期	品名	单价	数量	金额	采购员入库签字	备注
9.8	大米	11.6元	1	11.6元	韩桂兰	
9.8	冬瓜	2.3	2.3	5.29	韩桂兰	
9.8	空心菜	6.5	12.3	81.9	韩桂兰	
9.8	小白菜	2	7	14	韩桂兰	
9.8	红板	4	2	8	韩桂兰	
9.12	肉	12.8	14	180	韩桂兰	
9.12	油豆腐	7	4	28	韩桂兰	
9.12	萝卜	11	6	66	韩桂兰	
9.12	猪肉	12	3.5	42	韩桂兰	
9.12	辣菜	3.8	12	45.6	韩桂兰	
9.12	芹菜	3.5	10	35	韩桂兰	
9.12	土豆	2	6	12	韩桂兰	
9.12	冬瓜	8.5	2.3	19.55	韩桂兰	
9.12	南瓜	1	10	10	韩桂兰	
9.12	工资联表	8.5	8.5	72.25	韩桂兰	

图9 入库台账组图

日期	品名	出库数量	库存	出库人员签字	备注
9.18	肉	4	2.6		
9.18	红板	3	7		
9.18	冬瓜	10	5		
9.18	空心菜	3	0		
9.18	鸭蛋	1	3		
9.18	大米	13	17.5		
9.19	冬瓜	5	0		
9.19	辣菜	3	0		
9.19	红板	4	3		
9.19	白菜	6	6		
9.19	白	3	0.6		
9.20	大米	12	2.4		
9.20	肉	3.6	0		
9.20	红板	3	0		
9.20	豆腐	2	0		
9.20	空心菜	6	0		
9.20	冬瓜	3	0		
9.20	鸭蛋	1	4		
9.20	大米	12	1.2		
9.21	肉	3.5	5.8		
9.21	红板	3	0.7		
9.21	冬瓜	6	0		
9.21	豆腐	10(块)	4		
9.21	猪肉	2.7	0		
9.21	大米	12	30		
9.21	小白菜	1	1.6		

日期	品名	出库数量	库存	出库人员签字	备注
9.18	大米	10	8		
9.18	芹菜	2	8		
9.18	肉	3	8		
9.18	猪肉	1	2.4		
9.18	辣菜	2	8		
9.18	芹菜	2	6		
9.18	冬瓜	10	10		
9.18	油豆腐	1.5	1.5		
9.18	鸭蛋	1	11.3		
9.18	米	10	48		
9.20	肉	2.5	5.5		
9.20	油豆腐	1.5	0		
9.20	辣菜	2	6		
9.20	芹菜	2	4		
9.20	萝卜	8	8		
9.20	猪肉	4	4		
9.20	土豆	5	9		
9.20	米	10	38		
9.21	鸭蛋	4	8.3		
9.21	辣菜	2	7.6		
9.21	大米	1	1.5		
9.21	肉	1	4.5		
9.21	冬瓜	10	0		
9.21	猪肉	2	2		
9.21	萝卜	1	4		
9.21	米	10	28		

图10 出库台账组图

5.5 学生匿名调查

关于本项调查,由于该校均为低年级学生,不具备匿名调查的客观条件,根据调查人员对当日就餐情况的全程观察,根据稽核评分规则,该项调查评分取中间值 3 分。

表 8: 洪塘镇下坑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	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

6 调查人建议

调查人员对洪塘镇下坑小学进行调查后,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、备餐过程中佩戴帽子;
- (2) 建议学校能够按要求每一餐都进行留样,留样应留足 48h,按要求做好留样记录;
- (3) 建议学校能够按照本报告附件 1 中关于出入库记录和原始凭证的要求完善相关记录表格和单据;
- (4) 调查当日出现了学生用完餐后所剩午餐很少,教师不够吃的情况,建议学校在不浪费食材的前提下,能够适当增加午餐量,既保证教师吃饱,也满足留样要求。

7 结论

洪塘镇下坑小学稽核评分: 83.6 分。

调查人员认为,洪塘镇下坑小学项目整体运行情况良好,学校在厨房卫生、食材搭



配、餐前洗手、餐具消毒等方面做得很好,但是在食品留样上还需要进一步规范和加强管理,该校师资力量有限,学校教师人数少能够做到如此已经很不错,感谢老师的辛勤付出,希望学校能够逐渐总结经验,为学生提供安全、营养的午餐。

调查人: 高鑫

2016 年 11 月 9 日

稽核部建议:下坑小学项目执行情况良好。该校在食品安全和资金安全管理方面的总体工作值得肯定。本次现场调查发现的规范菜品留样及记录工作、资金管理相关凭证的实物审核及账目审核等方面的工作仍需加强。

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

