



报告编号	MW/JH[2016]166
报告正文总页数	共 13 页

云南省文山州麻栗坡县董干镇者挖小学 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

二零一六年十一月二十一日

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。

云南省文山州麻栗坡县董干镇者挖小学

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：2016154

报告日期：2016年11月21日

报告编号：MW/JH[2016]166

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 者挖小学概况.....	2
4.2 者挖小学的就餐人数.....	3
4.3 者挖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.....	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>

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,调查员阳云接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云南省文山州,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

11月9日, 调查员从湖南长沙火车站乘 Z53 次列车 11: 56 出发于 10 日 7: 50 抵达昆明火车站, 后坐快车至昆明东部客运站, 11 时乘班车前往文山州麻栗坡县。17: 50 左右抵达麻栗坡县。入住麻栗坡县云疆宾馆。

11月11日, 调查董干镇者挖小学。早 6: 30, 在县城汽车站乘富宁方向客运班车, 经过四个多小时的车程到达董干镇汽车站, 租车于 11: 20 左右抵达者挖小学, 下午 13: 30 坐学校老师的车离校到董干镇汽车站, 乘 14: 30 的班车于 19 时许回到县城。

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 者挖小学概况

麻栗坡县位于云南省文山壮族苗族自治州东南部, 麻栗坡地形复杂、山河相间。山区占 99.9%, 坝区占 0.1%。居住着汉、壮、苗、瑶、彝、蒙古、仡佬和白族等八个民



族,县境东南部与越南接壤,国境线长 277 公里。县城距州府 80 公里,距昆明 450 公里,距越南首都河内 380 公里。辖麻栗镇、大坪镇、董干镇、天保镇等 4 镇、7 乡。**董干镇**位于麻栗坡县东北部。镇政府所在地位于董干村委会,距县城 54 公里。

者挖小学位于董干镇者挖村,距镇政府约 10 公里。交通不便,暂时没有公共交通工具经过该校。现有学前班和一至六年级共 13 个教学班,在校学生总人数 374 人(其中学前班 75 人),教职工 26 人(其中厨师 4 人),全校午餐总就餐人数 400 人。

自 2016 年 10 月 24 日起接受免费午餐基金资助,与国家营养改善计划及国家贫困寄宿生补助配套实施,为该校学生提供早、午、晚餐热餐。一至六年级学生有由国家营养改善计划及国家贫困寄宿生补助提供每天 9 元/人的餐费(早餐 2 元/人,午餐 4 元/人,晚餐 3 元/人)。学前班 75 名儿童午餐餐费则由免费午餐基金提供的 4 元/人,每天早、晚餐共收取 5 元/人,与一至六年级学生同伙食标准且同餐。免费午餐基金除向该校 26 名教职工、75 名学前班儿童提供 4 元/人的午餐费外,还向该校 4 名厨师分别提供 300 元/月的工资。厨师实发工资 1300 元/月,其中 1000 元/月为县财政支付。该校午餐在 11:20 开餐。

该校校长李代成老师,总务主任赵寿权老师,采购为徐晓丽老师。



图 1 校园环境组图

4.2 者挖小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 11 月 11 日,经突击检查,该校学生、教职工人数如下:

表 1: 者挖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
班级	中班	大班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班			
应到	36	39	33	32	31	25	22	23	20	19	27	28	39	26	400
实到	36	38	32	30	28	24	21	23	19	19	27	26	38	24	385
请假	0	1	1	2	3	1	1	0	1	0	0	2	1	2	15



该校当日午餐实际就餐人数为 385 人。学校微博只公示免费午餐人数 100 人，与现场清点人数相差 1 人。

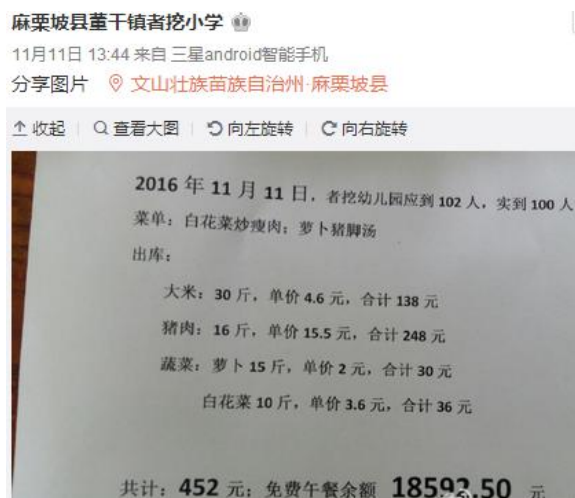


图 2 学校当日微博公示截图

4.3 者挖小学项目运行综合评价

表 2：者挖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	4.2
质量	20	5
管理	25	4.5
财务	25	4.25
调查	10	3.2
五分制总分		4.23
百分制总分		84.6

者挖小学此次项目运行综合评分得分 84.6 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核要求，与该校赵寿权主任一起进行了查看。

现场调查概况：



1、厨师个人卫生方面。校方称当天有两名厨师请假,两名在岗厨师着装规范(着白色工作装、戴工作帽、系围腰、戴套袖),个人卫生良好。(见图3)

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良好,灶台、工作台、厨房墙面地面等干净整洁,物品使用摆放规范有序,但厨房等处地面沾水后非常滑。(见图3)

3、食材储存方面。食材储藏室整体环境卫生较好,各类蔬菜均有效隔离,规范存放,但冰箱未除霜,血水与包装袋已冻成死块;“易变质食物保存”项取3分。当天未见食材变质腐烂等情况。(见图4)

4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学前班两个班配备一个消毒柜,一至六年级学生餐具未消毒;故“是否消毒”项取1分。餐前洗手方面,询问学生餐前是否洗手,大部分学生承认没有洗手;故“餐前洗手”项取1分。

卫生项除以上所扣除分数的外,其他各项合规,均取5分。

卫生项目各项具体得分见表3。

表3: 者挖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	5	0.25
易变质食物保存	10	3	0.3
餐具消毒	10	1	0.1
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	4.2





图3 学校厨房及厨师情况组图





图 4 食材储藏情况组图



图 5 老师及学前班餐具消毒柜

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，该校学生午餐菜品系一菜一汤：花菜蒜苗炒肉、萝卜炖猪蹄（见图 6）；主食为米饭。备餐量足（餐后还稍有剩余），干净卫生，但菜品还显单调。调查员当日尝试了学校菜品及主食，感觉其无异味。从学生现场反应来看，均能吃饱。从学校微博公示反馈显示，每日均有荤菜。当天未见食品中有异物。该项基本符合《执行规范》，均取 5 分。

饭菜质量项目各项具体得分见表 4。

表 4：者挖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 调查当日学生菜品组图

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”一项的考核标准,调查员一一进行了查看。调查当日,该校执行管理情况如下:现场所见有两位厨师健康证有效,有一位厨师已体检合格、健康证正在办理中,另一位厨师健康证已过期;设备使用正常,食品留样有效规范,分餐秩序良好,师生基本同餐(教职工菜品比学生多了油豆腐炒蒜苗),餐后未见明显浪费(泔水桶中是两天五餐的餐余)。

除“健康证”项取 0 分外其他均为 5 分。

表 5: 者挖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	0	0
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	4.5





图7 厨师健康证、餐饮许可证及公示牌组图



图8 食品留样及登记表



图9 午餐就餐现场组图



图10 调查当天教职工菜品图



图11 餐余图

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,调查员向学校总务主任赵寿权老师了解了该校食堂日常采购、出入库管理及食堂财务管理相关情况,并核查了相关账目。

据赵寿权老师介绍,该校日常主要由徐晓丽老师负责食材采购,赵寿权老师负责出入库管理,徐晓丽老师负责现金流水账,入、出库账由轮流验收的老师负责登记。采购方面,该校所有食材均由文山州教育局统一招标的供应商(文山市源昇食品有限公司)

配送,由徐晓丽老师在网上与供应商联系下订单订购,供应商接单送货到校,一般一周采购两次。**出入库管理方面**,赵寿权老师主管入库及出库,安排老师轮流负责验收,盘存等工作,由负责验收的老师完成入库台账登记,出库账目则由领取食材的厨师登记。**财务方面**,所有资金都由中心学校代为管理,每月底(25日)与供应商对账签字后,签字单据由报帐员送到中心校财务室,由中心校出纳直接把钱打到供应商的账户上。

调查员当日查看了该校原始凭证、出、入库管理台账、及现金日记账等。各类账目齐全,凭证有效,数据清楚,经手人信息完善。

但采购价格明显偏高,如大米价格竟然高达4.6—4.7元/斤,较邻县马关县的3元/斤高出较多。故除“价格合理”取0分外,其他项均取5分。

财务管理项目各项具体得分见表6

表6: 者挖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	0	0
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	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.25





图 12 采购原始凭证组图



图 13 入库登记组图



图 14 出库登记组图



图 15 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校六年级的 38 名学生。抽样率为 10.16%。



表 7: 者挖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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.2

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: 者挖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	27	71.05%	一般	9	23.68%	不卫生	2	5.26%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	26	68.42%	吃到过	12	31.58%				0
菜的味道	好吃	23	60.53%	一般	13	34.21%	不好吃	2	5.26%	0
菜是否够吃	够吃	20	52.63%	有时不够吃	17	44.74%	天天不够吃	1	2.63%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	29	76.32%	有时不熟	8	21.05%	经常不熟	1	2.63%	0
饭是否够吃	够吃	21	55.26%	有时不够吃	15	39.47%	天天不够吃	2	5.26%	0
饭不够是否可以添	可以	36	94.74%	不可以	2	5.26%				0



浪费饭菜 有人多吗	没有	2	5.26%	少	32	84.21%	多	4	10.53%	0
能否每天 吃到荤菜	能	35	92.11%	不能	3	7.89%				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一般。

6 调查员建议

调查员对者挖小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校妥善保管好易变质食材;
- (2) 建议该校尽快落实好学生餐具的消毒工作;
- (3) 建议该校餐前组织学生洗手,养成良好的卫生习惯;
- (4) 建议该校督促厨师办理好健康证。

7 结论

者挖小学稽核评分: 84.6 分。

调查人员认为者挖小学“免费午餐”项目运行状态良好。本次是该校于 10 月底免费午餐开餐以来第一次接受现场稽核,存在食材储存不合规、绝大部分学生餐具未消毒、餐前不洗手、厨师健康证过期等问题,存在一定的食品安全风险。虽然食材为统一招标采购,但部分食材采购价格偏高!请校方及当地教育主管部门引起足够的重视。

调查员: 阳云

2016 年 11 月 21 日

稽核部建议: 者挖小学项目执行情况较好。本次是该校开餐后首次接受现场调查,整体情况较好,但在餐具消毒、餐前洗手等方面的执行细节仍需加强。就该校采购价格偏高的情况,请执行伙伴向校方了解情况,看能否有所改善。

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

