



报告编号	MW/JH[2016]167
报告正文总页数	共 13 页

四川省凉山州普格县大坪乡中心学校 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。

四川省凉山州普格县大坪乡中心学校

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：2013043

报告日期：2016年11月21日

报告编号：MW/JH[2016]167

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 大坪乡中心学校的概况.....	3
4.2 大坪乡中心学校的就餐人数.....	3
4.3 大坪乡中心学校项目运行综合评价.....	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.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	11
6 调查员建议.....	12
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四川省凉山州,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2日,调查员自四川宜宾西客站乘坐长途大巴出发前往凉山州西昌市,于当日下午5点抵达西昌西客站(195元),随后换乘出租车前往油碾路(20元),入住汉庭酒店西昌邛海湿地公园店(140元/天)。6日,完成昭觉县普诗乡两所项目学校现场稽查后,自西昌汽车旅游客运中心站乘坐客运班车前往普格县,当日晚7点抵达普格县城(31元),入住普格县永兴商务宾馆(150元/天)。

11月7日上午9点30分,调查员自普格县城包车前往大坪中心学校,于10时许抵达学校门口(100元)。调查当日早上大雨,前往该校所在的大坪乡底古村的客运面包车因客源稀少停运,故只能选择包车前往;普格县城至大坪乡路况尚可,路面简单硬化,日常交通方便。结束对该校的调查后,调查员在该校老师的帮助下乘车返回普格县城。

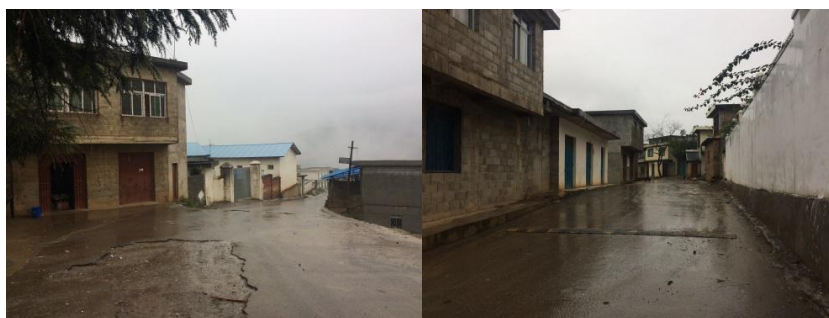


图1 大坪乡中心学校周边路况组图

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) 及时发现免费午餐项目中存在的贪腐行为及食品安全问题,消除隐患。

(3) 为免费午餐项目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 大坪乡中心学校的概况

大坪乡中心学校位于四川省凉山州普格县大坪乡底古村, 距离普格县城约 15 公里。

大坪乡中心学校系一所乡镇级半寄宿制完全小学, 地处典型大凉山山区, 当地居民生活水平较低, 学生家庭生活来源均以农业、畜牧业等为主要经济来源。据介绍, 大坪乡中心学校系大中华集团于 2008 年捐赠 180 万建成, 建成后根据捐赠方的要求被冠名为“大中华小学”。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 12 个教学班和 3 个学前班(幼儿班), 在校学生总人数 750 人, 教职工 40 人(其中免费午餐基金拨款 178 人), 全校午餐总就餐人数 790 人。自 2013 年 6 月起接受免费午餐基金资助与国家营养改善计划配套实施, 为全校师生提供午餐正餐。除面向全校师生提供午餐热餐外, 该校还面向 256 名寄宿制学生提供早晚餐, 其餐费分别来源于享受“一补”政策的 206 名寄宿制学生(补贴标准 170 元/人/月)及收费(非“一补”覆盖学生收取 850 元/人/学期), 其资金统一建账统一报销结算。

该校现任校长陈安军老师。食堂(午餐)管理人员包括: 总务主任兼出纳余正国老师, 食堂后勤兼出入库管理青散子轨老师, 采购兼会计彭先军老师, 学校微博维护韩佳兰老师。



图 2 学校大门及校园环境

4.2 大坪乡中心学校的就餐人数

本次调查时间为 2016 年 11 月 08 日, 经突击检查, 该校学生应到及实到人数如下:

表 1: 大坪乡中心学校学生及教职工人数统计表



年级	幼	学	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	1班	2班	1班	2班	1班	2班	1班	2班	
应到	57	81	55	55	59	59	54	54	50	45	47	46	47	43	750
实到	44	68	51	53	55	58	54	54	49	44	47	46	47	43	711
请假	13	13	4	2	4	1	0	0	1	1	0	0	0	0	39

说明: 以上统计表中“学”是两个学前班合并统计。全体学生应到及实到人数均取自该校当日校务日志。

陈安军校长向调查员提供了该校应到教师人数 32 人 (当日在岗 31 人), 应到炊事员及门卫合计 8 人 (当日在岗 8 人), 教职工合计应到 40 人, 实到 39 人。该校当日午餐实际就餐人数为: 学生 711 人+教职工 39 人=750 人, 学校微博当日午餐用餐公示实到人数 746 人, 与调查员现场清点人数少 4 人。

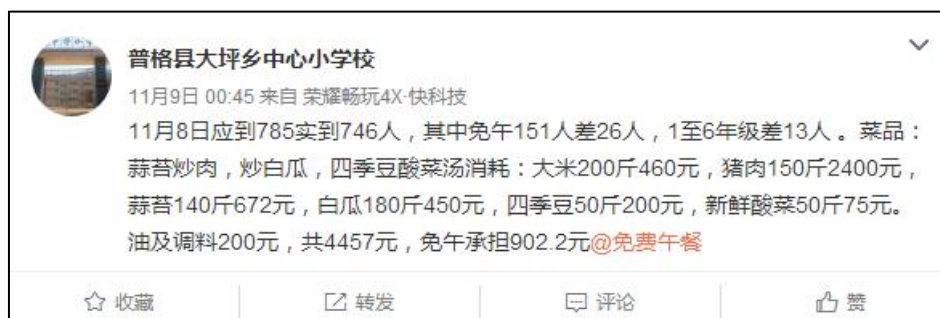


图 3 学校微博当日用餐反馈公示截图

4.3 大坪乡中心学校项目运行综合评价

表 2: 大坪乡中心学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	4.4
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	3.75
调查	10	3.3
五分制总分		4.17
百分制总分		83.4

大坪乡中心学校项目运行综合评分得分 83.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项调查内容主要包含炊事员卫生、厨房操作间卫生、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,与食堂后勤拖木老师一起进行了查看。

现场调查概况:

- 1、炊事员个人卫生。在岗炊事员着装规范,个人卫生良好。
- 2、厨房操作间卫生。该校去年启用了新厨房,整体硬件得到较大提升。从现场看,操作间整体卫生状况尚可,工作台、灶台等区域干净整洁,但灶台上方抽油烟机及部分墙体可见明显烟尘油污。另外,该校操作间电源开关位置很低且系开放裸露式电闸,存在用电安全隐患。
- 3、食材储存方面。厨房设有独立食材储藏室(冷藏间、蔬菜库、大米及调料库),所有食材存放规范有序,均按要求上架隔离或冷藏存放,未见食材变质等异常情况。
- 4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生餐具均系学生自行清洗自行保管,没有任何有效消毒措施。餐前洗手方面,由于该校用餐人数规模较大,暂不具备统一洗手就餐条件,故大部分学生就餐前均未洗手。

表 3: 大坪乡中心学校卫生项目评分表

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	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	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
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	3	0.15
		总分	4.4

评分说明:

关于“墙地面卫生”，该校厨房操作间墙地面卫生一般，尤其是灶台上方可见明显油污。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图 4 灶台上方墙体及裸露电闸情况组图

关于“餐具消毒”，该校学生餐具均由学生自行清洗自行保管，无任何有效消毒措施。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。

关于“餐前洗手”，该校学生人数规模较大，餐前洗手执行存在客观条件不足。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

除上述项目外，厨房其他方面的卫生及食材储存情况尚可，其余评分项均取 5 分；



图 5 厨房操作间全景及局部组图



图 6 食材储藏室情况组图

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”的考核要求，逐项进行了解评价。调查当日，该校午餐菜品系两菜一汤（一荤一素一汤），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。

表 4：大坪乡中心学校饭菜质量评分表

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

评分说明：调查当日，该校午餐供餐质量良好，符合考核要求。



图 7 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”一项的考核标准，与陈校长一起进行了了解查看。调查当日，该校执行管理情况尚可。现场所见健康证齐全有效，设备使用正常，分餐秩序良好，师生完全同餐，餐后未见明显浪费。但现场查见食品留样存在三餐混放现象，存放不规范。

从现场查见的食品留样情况来看，该校在食品留样制度的理解上存在不到位的情况。作为一所规模较大的学校，日常应建立完善的食物安全管理措施及应急预案，确保日常食品安全，明确应对措施。

表 5: 大坪乡中心学校执行管理评分表

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

评分说明:

关于“食品留样”,调查当日现场查见的食品留样存在三餐取样混放(同一容器同时存放三餐取样)的情况。根据稽核评分规则,该项评分取3分;



图 8 食品留样及记录表

除上述扣分项外,其他方面的情况尚可。



图 9 炊事员健康证组图





图 10 就餐现场组图

5.4 财务管理

本项主要考察该校的采购管理、食堂出入库台账管理及财务管理、岗位设置等内容。调查当日，调查员向陈安军校长、总务主任余正国老师及食堂后勤青散子轨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。

据余老师介绍，该校食堂日常运作管理主要由他本人总负责。采购方面，采购员彭先军老师负责制定采购计划、通知供应商送货到校。食堂三餐食材均系合并采购，全部采购自普格县教育局指定供应商，大米、面粉及调料类每月采购一次，肉类、蔬菜类食材每周采购 2 次。出入库管理方面，青散子轨老师介绍称学校安排了食堂炊事员组长阿基友色负责保管，但日常仅负责验收及出库食材的安排，出入库台账均由青散子轨老师自己完成。财务管理方面，主要由余老师、彭老师及韩老师三人共同负责，具体分工是：余老师负责出纳工作，日常根据会计汇总的原始凭证进行结算（向供应商打款及炊事员工资发放等）；彭老师负责审核原始凭证并进行分类账登记，整理报销票据报表等；韩老师负责对营养餐/免费午餐资金进行收支核算记账。

调查员当日核查了该校日常采购原始凭证、食材出入库记录及现金收支流水账（出纳账、会计分类账、资金收支核算账）。原始凭证方面，现场出示的原始凭证真实有效，但缺经手人签字信息；出入库台账方面，台账均系电脑录入后输出，出入库数据基本吻合，但缺乏经手人签字信息；财务账目方面，现场出示的出纳账、会计分类账及营养餐/免费午餐收支核算账均较为笼统，数据不够清晰。关于“免费午餐”捐赠资金的支出核算，从韩老师的介绍来看，其核算方式采用的是“总消耗值/实际用餐人数*免费午餐拨款实际用餐人数”核算，核算方式合理，但调查员发现，该校近期平均餐值均大幅超出 4 元/人/餐标准（近两周餐值均维持在 4.5 元—6.0 元之间），因此，捐赠资金的支出明显超标，超标原因存疑。

综上所述，调查员认为该校食堂管理及财务管理岗位设置存在出入库管理岗位责任落实不到位、采购与会计兼任等明显问题，其采购、出入库及财务管理不符合管理要求及会计原则，财务安全风险较高。

表 6: 大坪乡中心学校财务管理评分表

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	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”，该校食堂日常采购由彭先军老师独立负责，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”，从核查情况来看，主要存在原始凭证和出入库台账未完善经手人签字信息，出纳账及各类会计账存在数据不清晰、支出核算超标等情况。根据稽核评分规则，该三项评分均取 3 分。



图 11 采购原始凭证组图

[illegible]

图 12 出入库台账组图

[illegible]

图 13 现金流水账组图

5.5 学生匿名调查

调查当日,调查员对该校五(2)班、六(2)班学生就午餐满意度进行了问卷调查,参与人数 89 人,回收有效问卷 89 份,抽样比例 11.9%,统计结果见表 8,评分结果见表 7。

表 7: 大坪乡中心学校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	5	0.75
		总分	3.3



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: 大坪乡中心学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	68	76.4%	一般	21	23.6%	不卫生		0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	55	61.8%	吃到过	34	38.2%				0
菜的味道	好吃	52	58.4%	一般	30	33.7%	不好吃	7	7.9%	0
菜是否够吃	够吃	65	73%	有时不够吃	15	16.9%	天天不够吃	9	10.1%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	59	66.3%	有时不熟	30	33.7%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	60	67.4%	有时不够吃	25	28.1%	天天不够吃	4	4.5%	0
饭不够是否可以添	可以	74	83.1%	不可以	15	16.9%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	52	58.4%	少	30	33.7%	多	7	7.9%	0
能否每天吃到荤菜	能	89	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不高, 尤其在“是否吃到不该吃的”、“菜的味道”及“饭是否蒸熟”等三个问题中的负面选项均超过了三成, 希望该校引起高度重视并改进!

6 调查员建议

调查员对大坪乡中心学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校尽快改善厨房操作间环境, 确保操作间干净整洁, 安装符合用电安



全标准的电源, 避免用电安全隐患;

(2) 建议该校加强食品安全管理制度的学习, 严格按照食品安全管理要求做好日常工作, 确保食品留样规范有效;

(3) 建议该校在条件许可的情况下逐步实现餐具统一管理, 落实餐具消毒措施;

(4) 建议该校立即对食堂管理及财务管理岗位进行调整, 确保管理环节独立, 责任落实到位, 禁止一人身兼多职;

(5) 建议该校立即着手对食堂管理台账(出入库台账)及财务管理进行整改, 确保台账及财务管理责任落实到位, 进一步细化财务数据, 确保食堂资金收支透明及捐赠资金的合理规范使用。

7 结论

大坪乡中心学校稽核评分: 83.4 分。

调查员认为, 大坪乡中心学校“免费午餐”项目运行状态一般。该校曾在 2013 年 12 月、2014 年 4 月先后接受过免费午餐基金稽核团队和执行团队突击检查, 两次突查情况均较糟糕。从本次稽查情况来看, 该校食堂硬件虽然改善明显, 食堂卫生、食材储存、饭菜质量等均有质的改变, 值得肯定, 但在食品安全管理、采购及出入库管理、财务管理等方面仍然存在较为明显甚至严重问题, 说明该校在“管理”上仍较为落后。希望该校针对本次稽查发现的问题立即加强和完善相关管理工作, 落实相关管理制度, 为确保捐赠资金的合理规范使用, 为“免费午餐”继续支持该校创造良性条件!

调查员: 子夜

2016 年 11 月 21 日

稽核部建议: 大坪乡中心学校项目执行情况一般。该校本次调查分数虽然比较高, 但对于一所大型学校, 而且开餐时间较长、两次接受检查, 作为食品安全管理最重要的菜品留样仍不规范。资金管理方面存在的岗位设置的合理性和有效性仍不能满足项目要求, 请执行伙伴跟进该校整改情况, 监督中心也将对该校本次整改情况进行追踪。

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.wechat.com/p/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

