



报告编号	MW/JH[2016]172
报告正文总页数	共 15 页

云南省文山州马关县仁和乡小格木小学 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

二零一六年十一月二十三日

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。

云南省文山州马关县仁和乡小格木小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013048

报告日期：2016年11月23日

报告编号：MW/JH[2016]173

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.....	3
4.1 仁和乡小格木小学概况.....	3
4.2 仁和乡小格木小学的就餐人数.....	4
4.3 仁和乡小格木小学项目运行综合评价.....	4
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.....	10
5.5 学生匿名调查.....	12
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	14
附件 1. 各项评分标准.....	16
附件 2. 重大问题一览表.....	20

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](http://www.mianfeiwucan.org) www.mianfeiwucan.org

[免费午餐淘宝公益店](http://www.mianfeiwucan.tmall.com) www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2016年11月,调查人云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往云南省文山州麻栗坡县和马关县,对该地区项目学校进行开餐情况突击,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9日自长沙火车站乘火车至云南省昆明市(用时约20小时),10日上午到达昆明火车站,在东部客运站乘班车至麻栗坡县(用时约7小时)到达麻栗坡汽车站,宿麻栗坡县云疆宾馆。11月14日调查麻栗坡县八布乡哪灯小学后,从县城乘班车至马关县,宿马关县尚呈宾馆。

11月15日自马关汽车站乘班车至仁和乡,用时约40分钟到达,下车后徒步3公里至小格木村,于10:30对小格木小学进行突击检查。调查结束后徒步至仁和乡,乘班车返回县城,宿马关县尚呈宾馆。

交通提示:县城至仁和乡班车较多,至小格木村无班车,交通不便利。



图1 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 仁和乡小格木小学概况

马关县为文山州下辖县，是一个集边疆、民族、贫困、山区为一体的县份。地处云南省东南部，南与越南接壤，国境线长 138 公里。地形地势西北高，东南低。仁和镇名称由来：二百年前，该地住有几户壮族，后由外地迁来周、施、林姓等八户汉族，随着人口的增加，村民在此开街，进行集市贸易，互通有无。要使新开的街子买卖兴隆，兴旺发达，于是村里的长者商量，必须以仁义和气为宗旨，就将此地命名为仁和街。

仁和乡小格木小学建校于 1943 年，原校址位于小格木村内，1974 年搬至小格木村北边，学校旁边就是村委会。学生覆盖 16 个自然村，有苗、壮、彝、汉、蒙古等民族。学校有寄宿生 104 人，其余学生为走读，最远距校 1 公里，均徒步上学。学校距县城 21 公里，距仁和乡 2 公里，路况良好，均为柏油路面。

该校校长王成广；后勤主任刘娴负责报账工作；微博管理员张莎；厨师长范元连。

采购食材工作由刘娴老师负责联系供货商，验收人为校长。采购地点：马关县强盛配送公司定期送货上门服务，肉的供货商是钟正高，有联系电话。

午餐时间：11:25 全体师生就餐。

午餐标准为 4 元/人/天，其中免费午餐包括教职工和学前班学生，国家营养改善计划包括一至六年级学生。

厨师工资：1700 元/人/月，其中免费午餐负责支付厨师工资 400 元/人/月，其余由县财政补贴。

库存食材：大米 11 袋、“菜家村”菜籽油 13 桶（5L/桶）、猪肉 30 斤、鸡蛋 150 个、圆白菜 50 斤、南瓜 80 斤、土豆 60 斤、西红柿 12 斤。

厨房共有设备 18 台，其中中心校配备设备有留样柜、蒸车各 1 台，消毒柜 8 台；学校自购设备有冰柜、小电磁炉各 2 台，冰箱、切肉机、切菜机、削皮机各 1 台。



图 2 学校情况组图

4.2 仁和乡小格木小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 11 月 15 日，经突击检查，该校各班级学生人数如下：

表 1：仁和乡小格木小学学生人数统计表

全校	学前中班	学前大班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到人数	20	21	25	25	31	22	21	28	193
实到人数	20	21	25	25	31	22	21	28	193
请假人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0

教导主任提供全校学生总人数为 195 人，提供各班级的学生人数加起来的总和为 193 人，误差 2 人。调查人在厨房现场见到厨师 2 人，教导主任介绍学校共有教职工 12 人，分别为教师 10 人、厨师 2 人，调查当日校长请假。

当日就餐人数：学生 193 人+教师 9 人（请假 1 人）+厨师 2 人+调查人 1 人=205 人，稽核员缴餐费 4 元，微博公示与当日调查情况不一致，享受免费午餐人员误差 2 人，未注明调查人在校用餐和老师请假情况，

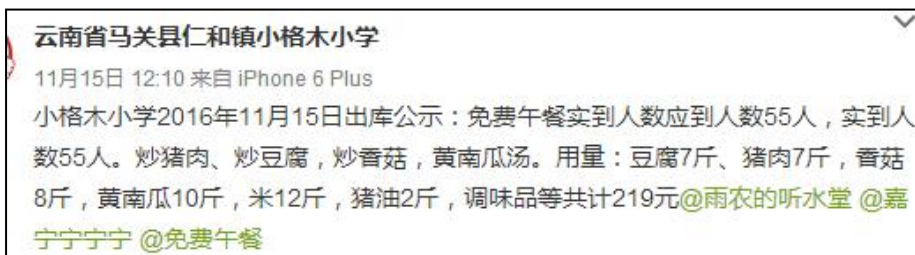


图 3 就餐人数的微博截图

4.3 仁和乡小格木小学项目运行综合评价

表 2：仁和乡小格木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	4.1
质量	20	4
管理	25	4
财务	25	2.65
调查	10	2.55
五分制总分		3.46
百分制总分		69.2

经各项评估，仁和乡小格木小学项目运行综合评分为 69.2 分。



5 分项问题调查

5.1 卫生项目

通过查看食堂操作间,厨房整体卫生较好,物品摆放比较有序,地面卫生一般。厨师着装一般,手部卫生状况较好。工作台上的食物分离存放,冰柜内卫生状况较差,储藏室储存的食材整齐安全有序。

学生的餐具均由学生自行清洗,集中存放在食堂的消毒柜内,由厨师统一消毒。开餐前,学生没有洗手。

表 3: 仁和乡小格木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	5	0.25
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	3	0.15
易变质食物保存	10	1	0.1
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	1	0.05
		总分	4.1

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证:

(1) “厨工头部卫生”和“厨工工服着装”各取3分,扣分原因为厨师是在调查人员进校后才匆忙穿上工作服,戴上工作帽,当时饭菜的配制已接近尾声。(如图4)

(2) “墙面地面卫生”取3分,扣分原因为厨房地面较湿有积水现象。(如图6)

(3) “易变质食物保存”取1分,扣分原因为冰柜内储藏的食物采取安全隔离措施,但内部卫生较差、有血水、且有轻度异味。(如图7)

(4) “餐前洗手”取1分,扣分原因为餐前只有个别学生主动洗手。(如图5)





图 4 厨工着装工作图



图 5 餐前主动洗手的学生图



图 6 厨房地面卫生组图



图 7 冰柜内部卫生组图

学校卫生项目优秀方面的图片：



图 8 厨房工作台暨生熟食存放组图



图 9 学生餐具的清洗与存放组图



图 10 食材储藏组图

5.2 饭菜质量

调查当日学生菜品为：炒猪肉、炒蘑菇、炒豆腐、黄南瓜汤，主食为大米饭；教职工多加三个菜品为：炖排骨、煮豌豆、青菜汤。（如图 3、11）

当日饭菜质量情况概述：通过品尝当日饭菜，学生菜品为三菜一汤，一荤三素，感觉口味一般。通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量和卫生状况反映较差。

表 4：仁和乡小格木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	0	0
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	4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

“饭菜口味”取 0 分，扣分原因为调查人认为该校的饭菜质量一般，用餐过程中发现部分学生只吃南瓜汤或白米饭，询问得知不喜欢吃食堂做的菜品，通过从匿名调查情况看多数学生对饭菜口味和卫生状况反应较差；老师是在学生用餐结束后才用餐，在学生四个菜品的基础上又增加了三个菜品，为二荤四素。（如图 3、11、12、13）



图 11 当日学生菜品组图



图 12 当日教师菜品组图



图 13 部分学生的碗中午餐组图

5.3 执行管理

通过查看厨师健康证是合格的，厨房的设备均能正常工作，有菜品留样，无近期相关留样登记。值周老师组织学生排队在食堂领餐，在操场用餐，教职工与学生同餐时加了三个菜品。调查人观察学生的用餐情况，发现剩菜剩饭基本符合用餐人数比例。

表 5：仁和乡小格木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	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	3	0.6
浪费情况	20	5	1
		总分	4

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证：

- (1) “菜品留样”取 3 分，扣分原因为有菜品留样，无近期留样登记。（如图 14）
- (2) “师生同餐”取 3 分，扣分原因为教职工与学生同餐时，又增加了三个菜品，多

一荤菜，伙食状况明显好于学生。（如图 11、12、15）

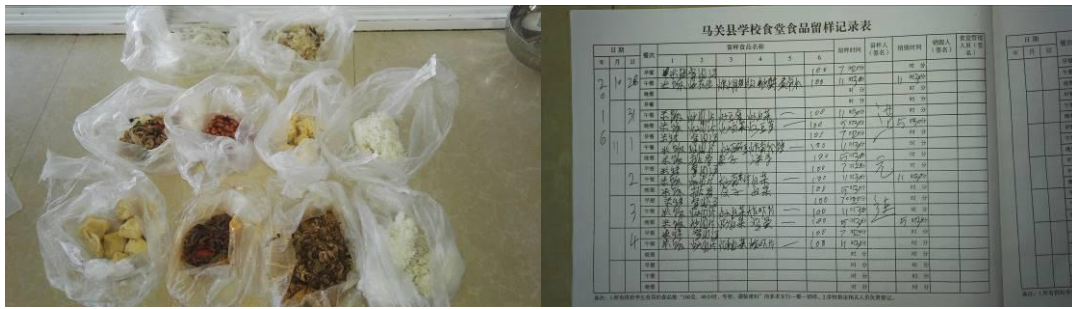


图 14 菜品留样与登记组图



图 15 教职工午餐部分菜品为单独配制既用餐情况组图

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 16 厨师健康证图



图 17 厨房设备组图

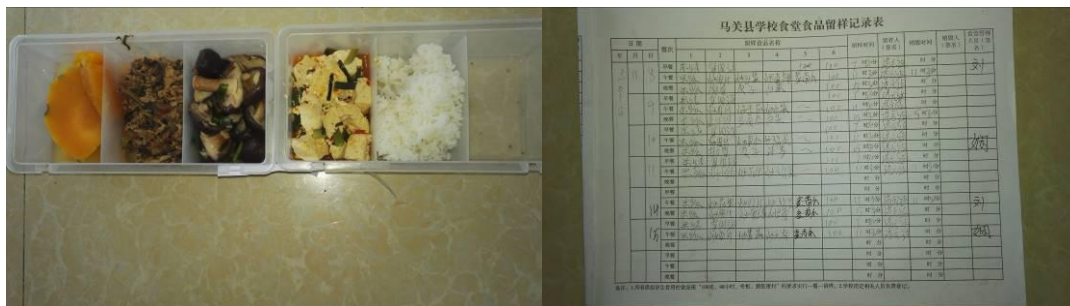


图 18 纠正后的菜品留样与登记组图



图 19 学生分餐用餐情况组图



图 20 剩菜剩饭组图

5.4 财务管理

通过现场了解，该校实施了钱账分离和轮流采购制度，食材采购价格与当地市场零售价对比普遍偏高。查看了相关账务，采购的原始凭证相关信息不完整，无相关入、出库登记和现金流水账。

免费午餐善款经费拨款和报销详细流程不详。

表 6: 仁和乡小格木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	3	0.6
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.65

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证:

(1) “价格合理”取0分, 扣分原因为采购的食材由文山州和马关县相关部门指定单位统购, 配货上门服务采购食材的价格是政府部门和供货商协议价, 学校只接收验收食材, 由中心校定期与供货商进行结算, 学校不参与现金管理和食材价格商定, 只需与供货商沟通所需的食材, 收到货物后根据上级部门要求, 每月底整理一次账目。

(2) “原始凭证”取3分, 扣分原因为有采购的原始凭证, 只有接货人签字, 无验收人签字。(如图21)

(3) “入库登记”和“出库登记”各取1分, 扣分原因为无相关入、出库登记, 学校是根据中心校的要求每个月月底整理一次账目。调查人向其了解每次微博公示的出库和现金流水账目情况时, 校方回应: 因学校只公示免费午餐用餐人数情况, 微博管理员对当日食用的饭菜进行拍照, 根据用餐人数和食材价格算出来的消耗食材数据, 而食堂厨师也是按平时的大概估计使用食材用量进行出库配餐, 没有具体对出库的食材一一过称核对。调查人检查时, 根本无法核实学校微博公示内容和相关数量的准确性。**校方只是根据当地上级部门的统一要求执行的, 没有将此情况详细的与执行对接人进行沟通说明。**老师们也比较辛苦, 我们无法责怪和追究学校责任。(如图3)

(4) “现金流水账”取1分, 扣分原因为无相关现金流水账记录。



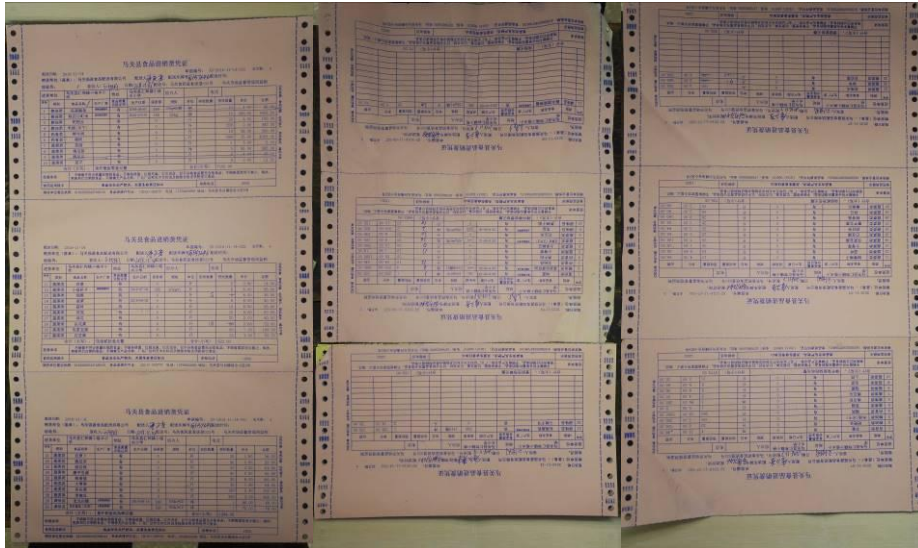


图 21 原始凭证组图

5.5 学生匿名调查

调查人对该校六年级 23 名学生进行匿名调查，抽样比例为 11.8%。

表 7: 仁和乡小格木小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	0	0
菜品口味	5	1	0.05
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	1	0.05
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	2.55

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：仁和乡小格木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	1	4.3%	一般	15	65.2%	不卫生	7	30.5%	0
是否吃 到不该吃 的	没有吃 到过	4	17.4%	吃到过	19	82.6%				0
菜的味道	好吃	1	4.3%	一般	20	87%	不好吃	2	8.7%	0
菜是否够 吃	够吃	10	43.5%	有时不 够吃	13	56.5%	天天不 够吃	0	0	0
饭是否蒸 熟	每天都 熟了	7	30.4%	有时不 熟	16	69.6%	经常不 熟	0	0	0
饭是否够 吃	够吃	12	52.2%	有时不 够吃	11	47.8	天天不 够吃	0	0	0
饭不够是 否可以添	可以	23	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜 的人多吗	没有	3	13%	少	19	82.7%	多	1	4.3%	0
能否每天 吃到荤菜	能	21	91.3%	不能	2	8.7%				0

注：“浪费饭菜”方面“没有”为 13%，“少”为 82.3%，结合当日餐后的剩菜剩饭情况与用餐人数相对比，经客观分析学生的反应比较真实，故取 3 分。

通过对学生进行问卷调查，对饭菜质量和卫生状况的满意度较差，调查了解到学生平时不喜欢吃磨圩豆腐菜品的占 87%，结合现场观察情况，调查人认为学生反映还是比较真实的。



5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者和免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁？有联系方式吗？

答：微博管理老师有事不在，无法了解。

(2) 对接志愿者（或工作人员）一般多长联系你们一次呢？最近一次联系你们大概是时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：微博管理老师有事不在，无法了解。

(3) 对接志愿者（或工作人员）在学校开餐前，是否专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求和项目运行管理的相关制度？你们组织相关人员学习过吗？

答：微博管理老师有事不在，无法了解。

6 调查人建议

调查人对仁和乡小格木小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议厨师配餐时按规定着装；
- (2) 建议厨房地面保持干净整洁；
- (3) 建议定期清理冰柜内部卫生，特殊情况及时处理；
- (4) 建议学校组织好学生餐前洗手；
- (5) 建议提高厨师烹饪技术，改善饭菜质量；
- (6) 建议按规定做好菜品留样登记工作；
- (7) 建议师生同餐；
- (8) 建议按免费午餐相关制度落实好原始凭证、入、出库登记和现金流水账，及相关信息的完整性；
- (9) 建议学校关注多数学生对饭菜质量的反应情况。

7 结论

仁和乡小格木小学稽核评分：69.2分。

调查人认为，该校在本次稽核调查执行情况较差，在食堂管理和饭菜质量方面存在不足，多数学生对饭菜质量和卫生状况反应不高的情况，在账目管理方面存在与相关人员沟



通不畅导致账目没有按免费午餐相关规章制度落实,使调查人无法核对学校用餐的真实消耗情况。

近期稽核云南地区的几所学校,都存在一个共性问题,就是学校采购食材均由当地政府与供货商协议统购配货上门服务。上级部门要求学校统一在每月底整理一次账目上报给中心校,且配送食材价格是政府与供货商的协议价,普遍略高于当地市场零售价位。虽然当地乡政府组成以各级相关领导参与,以中心校牵头,由开餐学校、学生家长选出代表等联合成立的“议价组”予以监督,但在实行统购后,学校实际是没有自主权的,学校的饭菜质量明显降低,部分地区的学校老师和学生家长对此极为不满,上级部门要求学校方面对家长们和社会方面作好正面宣传。请相关人员和部门予以高度重视,做好协调指导,确保免费午餐的正常运转。

调查人: 云柯

2016年11月23日

稽核部建议:仁和乡小格木小学项目执行情况较差。本次现场调查发现,该校在食品安全方面的厨师厨房卫生、食材储藏和菜品留样等工作与项目执行标准有明显差距,资金管理方面的问题集中体现为管理失位、过程模糊,风险较大。更为严重的是,该校的学生菜品满意度低、教师有加餐等情况。请执行伙伴跟进该校的整改工作,尤其是资金安全方面,针对当地食材采购方面的问题,请执行团队了解一下详细情况,看能否有改变,从而保证善款的安全、有效。本次给予警告!

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)



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。
	厨工工服着装	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	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

