



报告编号	MW/JH[2014]218
报告正文总页数	共 17 页

湖北省恩施州鹤峰县铁炉乡民族中心学校 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: 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别: 调查取证

二零一四年十二月二十日

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。

湖北省恩施州鹤峰县铁炉乡民族中心学校 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：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2013110

报告日期：2014年12月20日

报告编号：MW/JH [2014]218

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	3
2.1 调查评估目的	3
2.2 调查评估依据	3
3 主要调查设备	3
4 学校现状及评价	3
4.1 铁炉乡民族中心学校的概况	3
4.2 铁炉乡民族中心学校的就餐人数	5
4.3 铁炉乡民族中心学校项目运行综合评价	6
5 分项问题调查	6
5.1 卫生项目	6
5.2 饭菜质量	9
5.3 执行管理	10
5.4 财务管理	13
5.5 学生匿名调查	14
5.6 执行反馈	16
6 调查人建议	17
7 结论	17
附件 1. 各项评分标准	18
附件 2. 重大问题一览表	22

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,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠3元为贫困学童提供免费午餐。

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.mianfeiwan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwan.tmall.com

1.3 调查内容

2014年12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湖南省古丈县、湖北省鹤峰县,对正在开餐的相关学校,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

调查人员 12 月 7 日上午 8:20 从长沙市家出发, 乘公交车 908 路、17 路 (4 元) 前往长沙汽车西站。10:20 乘大巴车至古丈县 (127.5 元), 16:30 到达古丈县汽车站, 夜宿邮政宾馆 (住宿费 120 元/天)。

12 月 9 日, 上午 8:00 从县城汽车站乘至吉首方向的班车小巴车前往默戎镇长坪村路口 (票价 8 元)。此处距翁草村约 6 公里路程, 步行前往。于 9:30 到达目的地, 10:00 对学校进行调查。下午 14:30 调查结束后, 由村主任自驾小面包车送至长坪村路口 (付车费 10 元), 乘吉首至张家界的班车前往张家界中转去湖北鹤峰 (35 元), 17:50 到达张家界中心汽车站, 夜宿车站附近的温馨客栈 (住宿费 100 元/天)。

12 月 10 日, 上午 11:00 从张家界中心汽车站乘大巴车前往湖北省鹤峰县走马镇 (65 元), 于 17:40 到达走马镇汽车站, 夜宿车站附近的华丽大酒店 (住宿费 120 元/天)。

12 月 11 日, 上午 7:00 从走马镇乘小巴车至铁炉乡 (15 元), 于 9:00 到达。时间尚早, 在附近村子走访, 10:00 对该校进行调查。下午 15:00 调查结束后, 乘至走马镇的小巴车返回 (15 元)。夜宿大唐帝佳宾馆 (住宿费 100 元/天)。

12 月 12 日, 上午 11:30 从走马镇乘小巴车至鹤峰县城 (30 元), 于 14:30 到达, 夜宿半岛假日酒店 (住宿费 138 元/天)。



图 1 路况组图一 (上午)



图 2 路况组图二 (下午)

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

数码照相机一台, 笔记本电脑一台, 录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 铁炉乡民族中心学校的概况

鹤峰县位于恩施州东南部与湖南省毗邻, 又称“湘鄂西”。县域面积 2892 平方公里, 人口约 22 万, 辖六乡两镇和一个开发区。鹤峰水资源人均占有量、茶叶产量、磷矿蕴藏量位居湖北省首位, 古生物化石、百鹤玉世界罕见。是“华中天然药库”的重要组成部分; 有丰富的野生动植物资源, 森林覆盖率达到 46.4%; 还有世界独有的人间珍品“葛仙米”。鹤峰民族文化底蕴丰厚: 以明清之际“田氏诗派”为代表的文人创作使土家族文学发扬光大; 撒尔嗬、摆手舞、柳子戏、穿号子、四道茶、傩戏等民俗文化源远流长。



图 3 鹤峰茶山与自然景观组图

铁炉乡位于鄂西东南边陲，地处武陵山脉，与著名的武陵源风景区——国家森林公园张家界和索溪峪，天子山奇峰相依，山水相连，东邻湖南石门，南毗湖南慈利，西接湖南桑植，北靠本县走马。该乡水陆交通方便，距湖南桑植县城 96 公里，距张家界约 130 公里，离县城 126 公里。该乡境内山大人稀，河谷低平，土地肥沃，雨量充沛。铁炉乡有铁炉、七里、江口和马家 12 个行政村。有土家族、白族、苗族等少数民族。

铁炉乡民族中心学校建校于 1976 年，学校座落在铁炉村四组美丽的格子河畔，背靠雄伟壮丽的“传人山”。校名原为铁炉中学，有高中部，现只有初中部，为铁炉白族乡民族中心学校。学校学生大多为白族，土家族和少量汉族。学生全为寄宿生，学校距县城 120 公里，距走马镇 42 公里，道路多为水泥硬化路，目前正在修路，交通不太便利。

上午 8:30 早餐（学生分二批用餐间隔 20 分钟），中午 13:20（第一批学生午餐），13:40（第二批学生午餐），下午 17:00 晚餐（学生分二批用餐间隔 20 分钟）。

午餐标准：学生午餐 4 元/人（由免费午餐支付 1 元/天/人，营养改善计划支付 3 元/天/人）；教职工午餐 3 元/天/人（由免费午餐支付）；早、晚餐各 4 元/人（学生自费，每周缴一次费，每次结余的餐费学校再统一退还给学生）。



图 4 学生缴早、晚餐费名单组图

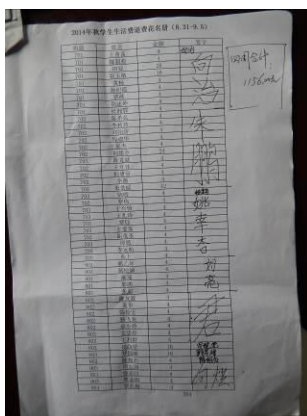


图 5 每节段餐费结余退费给学生情况图

厨师工资 1300 元/月/人(含奖金和养老金), 免费午餐支付 900 元/月/人, 政府为厨师补贴生活费 1 元/天/人, 其余费用由学校自己解决。

该校校长: 邹俊宏(常务副校长); 校长: 吴家友(学区校长, 负责全乡学校工作); 副校长: 刘少明; 教导主任: 刘际训; 总务主任: 赵红桥(免费午餐微博管理和会计); 出纳: 刘湘; 食堂管理: 文申翠(负责食堂日常工作和厨师管理)。

采购人员: 采购由赵红桥和文申翠负责, 验收人为厨师轮流验收。

采购地点: 铁炉乡街上, 肉的供货商是王华, 有电话。

库存食材: 大米 13 袋半, 油 5 大桶, 鸡蛋 3 箱, 土豆 15 袋(900 斤)。

厨房设备: 多数由春苗营养厨房捐赠, 切肉机 1 台、削皮机 1 台、削片机 1 台、电炒锅 1 台、保温车 2 台、蒸饭车 1 台、小冰柜 1 台、大冰柜 1 台、冰箱 1 台(新购置未投入使用)、消毒柜 1 台(已坏, 并上报了对接人准备进行维修)。

该校现有 3 个年级、9 个教学班, 学生 431 人, 教师 41 人, 门卫 1 人, 厨师 7 人。



图 6 学校组图

4.2 铁炉乡民族中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 11 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 铁炉乡民族中心学校学生人数统计表

年级	七年级			八年级			九年级			合计
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
应到	46	46	46	46	43	44	56	52	53	432
实到	46	46	46	46	43	44	56	52	53	432
请假	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 7 人, 该校负责人邹俊宏提供了全校教职工人数, 老师 41 人, 门卫 1 人, 厨师 7 人(含食堂管理员)。

当日就餐人数: 学生 432 人+厨师 7 人+老师 41 人+门卫 1 人+稽核员 1 人=482 人(稽核员缴餐费 5 元)。实际用餐人数与该校微博公示内容基本一致, 校方提供给调查人员的学生和教职工人数与公示的用餐人数有出入。



图 7 就餐人数的微博截图

4.3 铁炉乡民族中心学校项目运行综合评价

表 2: 铁炉乡民族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	3.9
调查	10	4.4
五分制总分		4.42
百分制总分		88.4

经各项评估, 铁炉乡民族中心学校项目运行综合评分为 88.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目



表 3: 铁炉乡民族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	5	0.25
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	4.4

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “易变质食物保存”取 1 分, 扣分原因为冷藏冰柜食物均采用安全隔离措施, 有一冰箱冷冻间肉类食物装在盆中直接放入, 没有采取安全隔离措施, 存在一定安全隐患 (附图片)。



图 8 冰柜内易变质食物储藏组图

(2) “餐前洗手”取 1 分, 扣分原因为学校没有要求学生餐前洗手, 存在饮食安全隐患, 只有少量学生餐后自行洗手 (附图片)。



图9 餐后洗手组图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图10 厨工正规着装组图



图11 厨房工作台组图



图12 工作台生熟食分开组图

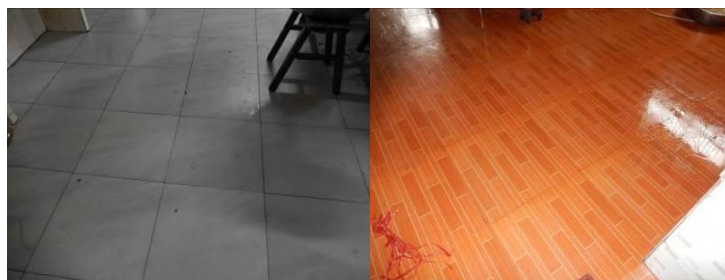


图 13 地面卫生组图



图 14 学生的餐具均由厨师统一清洗消毒存放组图



图 15 食材储存组图

5.2 饭菜质量

表 4: 铁炉乡民族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

当日免费午餐菜品为青椒炒肉丝、煮炸豆腐、炒藕片、合渣, 主食为大米饭。



图 16 当日午餐菜品组图

当日饭菜情况概述: 午餐为三菜一汤, 感觉口味比较可口; 学生用餐全过程, 老师组织比较严密, 与学生同餐; 期间有没吃饱的学生自行添加饭菜, 学生普遍吃的比较香, 学生匿名调查情况反映良好。

5.3 执行管理

表 5: 铁炉乡民族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

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证: “菜品留样”取 3 分, 扣分原因为菜品留样基本达标, 留样登记没有相关人员签字, 不能达到有效监督 (附图片)。



图 17 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 18 厨师健康证组图



图 19 厨房设备组图



图 20 纠正后的菜品留样与登记组图





图 21 井然有序分餐组图



图 22 学生用餐组图



图 23 学生用餐对号入座组图

(吴校长指出: 餐后只要看一下桌下标签就能查出掉在餐桌上的饭菜是那一位, 从而避免浪费问题)



图 24 没吃饱的学生自行加饭菜组图



图 25 教职工用餐组图



图 26 剩菜剩饭图

(从四百多人用餐后的剩菜剩饭情况看, 属正常现象)

5.4 财务管理

表 6: 铁炉乡民族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	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	3	0.15
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	3.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “入库登记”取 3 分, 扣分原因为没有正规的入库登记, 只有采购台账, 可以当作入库登记, 但没有相关人员签字审核 (附图片)。

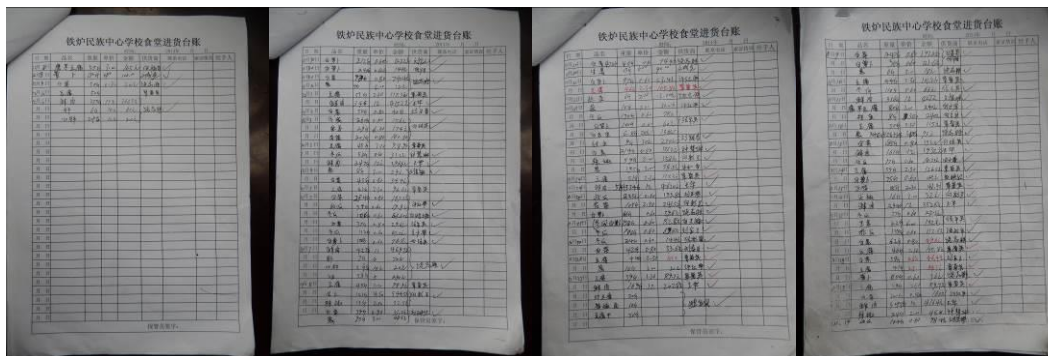


图 27 采购台账记录组图

(2) “出库登记”取 1 分，扣分原因为没有相关出库登记。校方回应：学校人员不懂，也无相关人员指导过，微博公示的消耗食材是总务主任通过食堂管理员口述取证。

(3) “现金流水账”取 1 分，扣分原因为只有 10 月份以前的现金流水账，10 月份以后的现金流水账会计还没有整理出来。校方回应：学校人员不懂，也没有相关人员指导。平时微博公示每天的资金使用情况，就是总务主任通过食堂管理员口述数据进行公示的，整理现金流水账是根据采购台账和微博公示情况算出来的。



图 28 九月份的现金流水账目组图

学校执行管理项目优秀方面的图片：

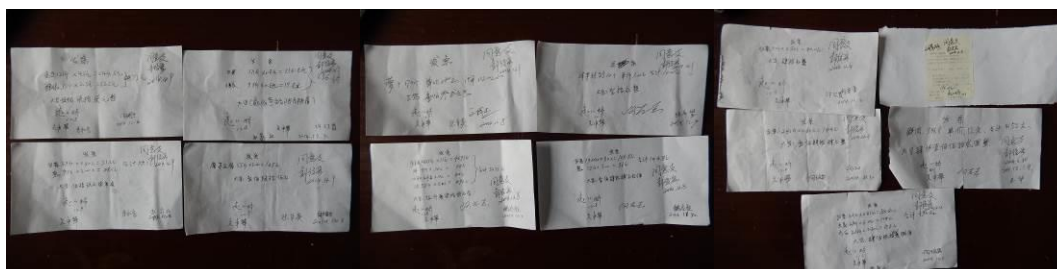


图 29 原始凭证组图

5.5 学生匿名调查

调查人员对铁炉乡民族中心学校八（2）班、九（2）班年级共 85 名学生进行匿名调查，占全校学生总人数 432 人的 19.7%。



表 7: 铁炉乡民族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	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
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	4.4

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: 铁炉乡民族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	78	91.8%	一般	7	8.2%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	63	75%	吃到过	21	25%				1.2%
菜的味道	好吃	47	55.3%	一般	38	44.7%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	78	91.8%	有时不够吃	7	8.2%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	83	97.6%	有时不熟	2	2.4%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	83	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	2.4%
饭不够是否可以添	可以	85	100%	不可以	0	0				0



浪费饭菜 有人多吗	没有	27	31.8%	少	58	68.2%	多	0	0	0
能否每天 吃到荤菜	能	85	100%	不能	0	0				0

关于学生的匿名调查情况,调查人员通过与师生共同用餐,观察学生用餐全过程,经过品尝饭菜,口味还是比较可口,感觉饭菜的质量还是不错,有三菜一汤,学生调查情况反映良好,与调查人员观察用餐和餐后查看学生剩菜剩饭情况基本一致。

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?目前和贵校还有联系吗?

答:是由县教育局统一申请。

(2) 贵校的免费午餐项目对接志愿者(或工作人员)是谁?有最新的联系方式吗?

答:对接人不清楚。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次呢?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:有事就联系,最近一次是11月份,主要沟通了每天餐值费用计算。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,有没有专门给你们讲过免费午餐的具体执行要求?有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗?你们组织相关人员学习过吗?

答:讲过,有些看过,有些没看过,看过的制度对相关人员进行集中培训。

(5) 在执行过程中出现的问题,你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗?对于学校反映的问题,相关人员一般情况下多久答复你们?

答:主动联系,及时答复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候?当时主要是来干什么?

答:没有人员来过。

(7) 通过一段时间的合作,你对免费午餐志愿者(或工作人员)有何意见或建议?

答:无意见,建议:厨房设备都是春苗营养厨房捐赠,设备维修后续服务,现无技术人员,有的在本地可以维修,有的在本地无法维修。希望得到帮助解决。



6 调查人建议

调查人员对铁炉乡民族中心学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校认真核实清楚学校的实际人数,避免虚报误报;
- (2) 建议该校对冰箱内所储藏的食物采取严格隔离措施,保障食品安全;
- (3) 建议该校在条件允许的情况下落实学生餐前洗手制度;
- (4) 建议该校按免费午餐相关制度严格落实好菜品留样和相关登记监督工作;
- (5) 建议该校在食堂管理工作中按免费午餐相关制度严格落实好出、入库登记和现金流水账记录,相关人员做好监督审核,确保善款资金使用透明化。

7 结论

铁炉乡民族中心学校稽核评分: 88.4分。

调查人员认为,该校在本次稽核调查中整体情况良好,评分较高。对在校教职工的努力表示衷心感谢!同时该校也存在不可忽视的问题,首先,请校方妥善保管好所采购的食材,保障安全用餐;其次,在账目管理和各类登记方面,请校方与对接人员做好沟通,严格按照相关制度做好落实,保障免费午餐的顺利开展,接受社会各界的全面监督!

请执行人员协助学校解决好不懂、不会、不清楚的问题,及时引导跟进工作。

调查人员: 云柯

2014年12月20日

稽核部建议: 铁炉乡民族中心学校项目执行情况良好。该校在厨房卫生、厨师的标准化操作、供餐质量、分餐秩序等方面的工作值得肯定。该校目前存在的主要问题,应该是工作过程的记录方面,请执行团队协助该校,认真参照项目执行要求完善此方面的工作。该校作为当地很偏远的一所初中,期待该校成为全县项目的标杆学校。

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: @稽核舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/sinobush>



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。
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	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, 已经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