



报告编号	MW/JH[2016]210
报告正文总页数	共 11 页

# 安徽省池州市石台县仁里镇贡溪中心学校 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

二零一六年十二月三十日

# 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。

安徽省池州市石台县仁里镇贡溪中心学校  
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：2016115

报告日期：2016年12月30日

报告编号：MW/JH[2016]210

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
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.....	3
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 贡溪中心学校的概况.....	3
4.2 贡溪中心学校的就餐人数.....	4
4.3 贡溪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.....	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 调查员建议.....	10
7 结论.....	11
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 www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

[免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com](http://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安徽省池州市、黄山市,依据《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

#### 1.4 学校探访路线说明

12月6日, 调查员自四川宜宾乘坐长途客车前往重庆市, 于当日下午5时抵达重庆汽车站(102元)。7日, 自重庆江北国际机场搭乘航班飞往安徽合肥市, 上午9时左右抵达合肥新桥国际机场(270元)。随后搭乘机场大巴抵达合肥南站(25元), 11点20左右搭乘动车前往池州市, 12点30分抵达池州站(69.5元)。12点40分, 自池州站旁边的池州客运总站搭乘客运班车前往石台县, 当日下午3点左右抵达石台县城(20元), 入住牯牛降国际大酒店(120元/天)。

12月15日上午10点30分, 调查员自石台县公交站门口搭乘三轮摩托车前往贡溪中心学校, 于10点50分许抵达学校门口(30元)。自石台县至贡溪中心小学段目前正在进行改道拓宽施工, 路况欠佳, 日常有直达七井乡方向的公交车路过该校门口, 大约一小时一班。结束对该校的调查后, 调查员在学校门口乘公交车返回县城(2元)。

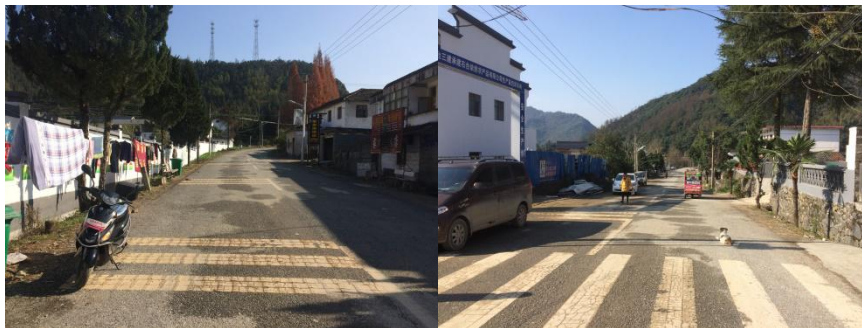


图1 贡溪中心学校周边路况

## 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安全问题, 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

智能手机一台,笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 贡溪中心学校的概况

贡溪中心学校位于安徽省池州市石台县仁里镇贡溪村,距离石台县城约 12 公里。

石台县,安徽省下辖县,位于安徽省南部,皖南山区西部。现辖仁里镇、七都镇、仙寓镇、大演乡、矶滩乡等 8 个乡镇,总人口约 12 万。仁里镇系石台县城,位于石台县中部,早年行政区域调整时贡溪乡并入该镇,现辖 10 个行政村和 5 个社区居委会。

贡溪中心学校是一所半寄宿制乡镇级中心学校。该校所处地区系典型山区,学校周边居民生活水平尚可,学生家庭收入多以务农及外出务工为主要经济来源。该校校园面积宽阔,硬件设施良好,师资力量充足。由于近年来生源减少,该校规模已大幅缩减。贡溪中心学校系免费午餐基金全额拨款学校,现有一至六年级 6 个教学班,在校学生总人数 41 人,在岗教职工 20 人(其中炊事员 1 人),全校午餐总就餐人数 61 人。自 2016 年 9 月起接受免费午餐基金资助,为全校师生提供午餐正餐。除面向全校师生提供午餐正餐外,该校还面向 14 名寄宿制学生提供收费的早晚餐(早餐 3 元/人,晚餐 5 元/人),其早晚餐资金系独立收支管理。

该校现任负责人桂新求老师。学校午餐日常管理团队包括:总务主任程明霞老师,采购员及学校微博维护蒋环春老师,财务及报账员彭世良老师,出入库管理员岗位缺失。



图 2 学校校园环境组图

### 4.2 贡溪中心学校的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 12 月 15 日，经突击检查，该校学生、教职工人数如下：

表 1：贡溪中心学校学生及教职工人数统计表

年级	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	教职工	合计
应到	7	3	5	11	4	11	20	61
实到	7	3	5	11	4	11	19	60
请假	0	0	0	0	0	0	1	1

该校当日午餐实际就餐人数为 60 人。学校微博当日公示实到就餐人数 60 人，与调查员现场获得人数一致。



图 3 学校当日微博公示截图

### 4.3 贡溪中心学校项目运行综合评价

表 2：贡溪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	4.9
质量	20	5
管理	25	4.4
财务	25	3.15
调查	10	5
五分制总分		4.49
百分制总分		89.8

贡溪中心学校项目运行综合评分 89.8 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》的考查要求,与蒋环春老师一起进行了查看。

现场调查概况:

1、厨师个人卫生方面。在岗厨师着装基本规范(着白色工作装、系围腰),个人卫生良好。但未佩戴工作帽,此项得3分。

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、等干净整洁,物品使用摆放规范有序,墙面地面卫生干净无明显死角。得5分。

3、食材储存方面。食材储藏室整体环境卫生良好,库存食材均有效隔离,规范存放,未见食材变质腐烂等情况。得5分。

4、餐具卫生及就餐卫生方面。该校学生餐具均集中保管在餐厅消毒柜中,消毒柜可正常工作,消毒效果良好;餐前洗手方面,学生就餐前均自觉洗手就餐,个人卫生良好。记5分。

表3:贡溪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	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	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	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	4.9





图 4 厨师着装情况

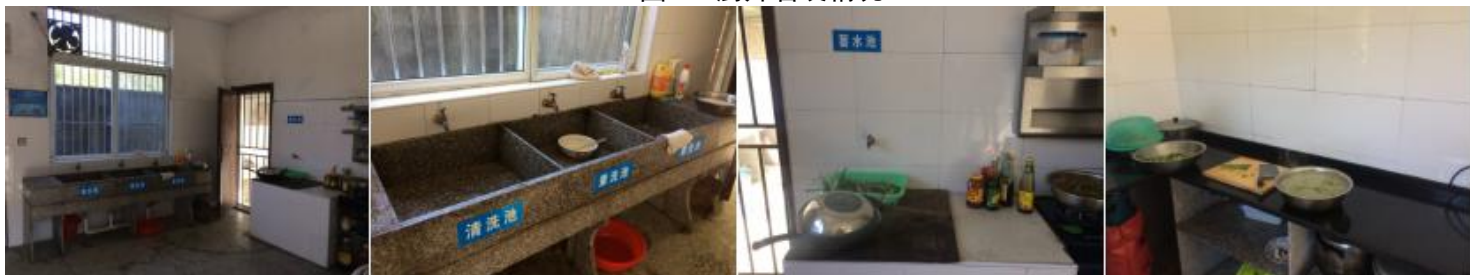


图 5 厨房操作间各区域情况组图



图 6 食材储藏室情况组图



图 7 餐具管理情况组图

### 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”的考查要求，逐项进行了解评价。调查当日，该校学生午餐菜品系三菜一汤（一荤两素一汤），主食米饭，备餐量足，干净卫生，菜品搭配丰富合理。调查员当日在学校用餐，感觉菜品口味良好。从学生现场反应

来看, 均能吃饱。学校微博公示反馈显示每日均有荤菜。此项均取 5 分。

表 4: 贡溪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



图 8 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, 与蒋环春老师一起进行了认真查看。调查当日, 该校执行管理情况如下: 现场所见厨师健康证有效, 设备使用正常, 分餐秩序良好, 餐后浪费水平合理, 上述几项均取 5 分。食品留样标签未记录取样时间、餐次及成品名称, 且未对早晚餐食品进行取样, 此项取 3 分。

表 5: 贡溪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



图 9 厨师健康证图

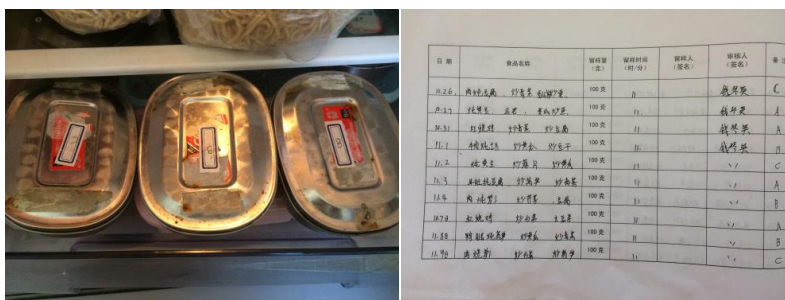


图 10 食品留样及登记表图



图 11 午餐就餐现场组图

### 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，调查员向桂新求校长和蒋环春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。

据蒋老师介绍，该校午餐管理环节及岗位如下：**采购方面**，蒋老师直接负责日常采

购,未执行轮流采购制度,该项不得分。该校所有食材均系定点采购自石台县城,除大米、食用油及调料等食材系批量采购外,其余食材均系当天采购当天使用,不留库存。**出入库管理方面**,由于该校日常除大米由炊事员自行安排数量外,大部分食材均系当天采购当天使用,故未设立出入库管理岗位,也未建立出入库管理台账。**财务方面**,彭世良老师负责各种原始凭证的审核管理,分类记账及财务报销等工作,免费午餐基金拨款及时,报销周期一月一次。

调查当日,该校出示了原始采购凭证、微博公示报表,未出示出入库记录及现金流水账。从核查情况来看,原始凭证有效,但无经手人签字信息,得3分;无出入库记录,其出库数据仅可参考微博公示报表中的“今日支出”数据,两项均得1分;无现金流水账,得1分。

表 6: 贡溪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	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	3.15



图 12 采购原始凭证组图

序号	菜名	数量	单价	小计
1	红烧肉	1.50	1.00	1.50
2	鸡蛋炒肉	1.50	1.00	1.50
3	葱花炒鸡蛋	1.50	1.00	1.50
4	西红柿炒鸡蛋	1.50	1.00	1.50
5	青椒炒肉	1.50	1.00	1.50
6	肉丝炒蛋	1.50	1.00	1.50
7	肉丝炒面	1.50	1.00	1.50
8	肉丝炒米饭	1.50	1.00	1.50
9	肉丝炒馒头	1.50	1.00	1.50
10	肉丝炒包子	1.50	1.00	1.50
11	肉丝炒饺子	1.50	1.00	1.50
12	肉丝炒馄饨	1.50	1.00	1.50
13	肉丝炒汤圆	1.50	1.00	1.50
14	肉丝炒年糕	1.50	1.00	1.50
15	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
16	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
17	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
18	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
19	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
20	肉丝炒糯米饭	1.50	1.00	1.50
合计				285.00

图 13 微博公示报表

## 5.5 学生匿名调查

由于该校学生人数较少，匿名问卷调查不具备参考意义。根据调查员与就餐学生现场沟通交流的情况来看，学生对该校的午餐供餐质量满意度较高。根据稽核评分规则，本节考核全部按 5 分评分。

表 7: 贡溪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	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25
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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	5

## 6 调查员建议

调查员对贡溪中心学校进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议该校加强厨师上岗着装要求，规范着装；
- (2) 建议该校严格按照食品留样相关制度做好日常食品留样工作，不仅需对午餐

进行取样, 早晚餐食品留样也必不可少;

(3) 建议该校完善食堂管理岗位设置, 并严格按照相关要求完善出入库记录及现金流水账记录。

## 7 结论

贡溪中心学校稽核评分: 89.8 分。

调查员认为, 贡溪中心学校“免费午餐”项目运行状态良好。该校系本学期开餐, 运行时间不长, 管理经验相对缺乏。从本次稽查的情况来看, 该校在食堂卫生、饭菜质量上值得肯定, 目前存在的主要问题是食品安全意识不足、出入库管理岗位及台账缺失、财务账目(现金流水账)缺失。希望该校立即针对上述问题进行整改, 确保食品安全, 确保捐赠资金的规范使用, 确保“免费午餐”项目的安全运行!

调查员: 子夜

2016 年 12 月 30 日

稽核部建议: 贡溪中心学校项目执行情况良好。该校在食品卫生管理和食材采购原始凭证的管理都比较到位。本次现场调查发现的菜品留样和食材管理等规范问题, 期待校方能认识到, 免费午餐项目执行规范的必要性和重要性, 建议在早晚餐上也参照午餐标准, 做好菜品留样和食材使用管理, 真正保证学生的用餐安全、保证用餐资金的安全和透明。关于食材入库登记、出库登记和现金流水账的问题, 执行伙伴可对做针对性研究和辅导。

**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](mailto: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
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