



报告编号	MW/JH[2017]107
报告正文总页数	共 18 页

云南省大理白族自治州漾濞县瓦厂乡瓦厂完小 免费午餐项目稽核报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

稽核类别： 现场取证

二零一七年六月二十七日

注 意 事 项

- 1、对于接受稽核的学校，稽核结果因受时间限制及各方面因素制约，仅具参考作用。
- 2、稽核报告无现场稽核专员及监督中心总监电子签名无效。
- 3、对稽核报告内容若有异议，应在报告公示于免费午餐基金官方网站后7个工作日内向学校服务中心相关区域专员提出。

云南省大理州漾濞县瓦厂乡瓦厂完小 免费午餐项目稽核报告

稽核专员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：杨博智

学校编号：2016093

稽核日期：2017年6月13日

报告日期：2017年6月27日

报告编号：MW/JH [2017]107

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心

委托单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

目 录

1 项目概况.....	1
1.1 免费午餐发起背景.....	1
1.2 免费午餐项目目标.....	1
1.3 稽核时间及内容.....	1
2 稽核评估目的及依据.....	2
2.1 稽核评估目的.....	2
2.2 稽核评估依据.....	2
3 学校现状及评价.....	2
3.1 瓦厂完小概况.....	2
3.2 瓦厂完小评分.....	4
4 分项问题稽核情况.....	5
4.1 卫生项目.....	5
4.2 饭菜质量.....	8
4.3 执行管理.....	10
4.4 财务管理.....	12
4.5 学生匿名调查.....	15
5 一次性投入情况.....	16
6 存在的问题.....	17
7 结论.....	18
附件 1. 现场稽核评分细则.....	20
附件 2. 重大问题事项说明.....	26

1 项目概况

1.1 免费午餐发起背景

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12月底,募款已超过25125万元,累计开餐学校达716所,覆盖全国23个省市自治区,帮助逾20万偏远山区孩子们免于饥饿,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、神出鬼没的驴友一起参与一线监管。

详见:免费午餐基金官方微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐基金官方网站 www.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 稽核时间及内容

2017年6月,稽核员云柯接受中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会的委托,从湖南省长沙市出发前往云南省漾濞县、德钦县,对以上地区的免费午餐项目合作学校进行现场稽核,稽核的主要内容为:食堂卫生、饭菜质量、项目执行管理、财务状况以及学生满意度、上次稽核存在问题整改情况、学校重大问题情况反馈等情况。



1.4 稽核路线

表 1: 学校稽核交通行程信息表

序号	时间	起止地	交通方式	距离	费用
1	2017年6月13日 8:00	漾濞县汽车站—平坡桥	班车	30公里路程	6元
2	2017年6月13日 9:00	平坡桥—瓦厂村	包车	44公里路程	260元



图 1 路况组图

2 稽核评估目的及依据

2.1 稽核评估目的

(1) 了解项目合作学校的食品安全管理状况, 督促学校管理层提高食品安全意识, 确保学生食品安全;

(2) 核查免费午餐基金捐赠资金使用情况, 杜绝捐赠资金流失, 提高捐赠人对免费午餐项目的信任;

(3) 为免费午餐基金是否继续与该校合作提供依据, 确保免费午餐项目可持续运行。

2.2 稽核评估依据

(1) 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范)、

(2) 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》,

(3) 现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。

3 学校现状及评价

3.1 瓦厂完小概况

瓦厂完小位于云南省大理州漾濞县瓦厂乡瓦厂村, 距乡政府 0.1 公里, 距县城 58

公里，柏油 and 水泥路面，路况一般。学校设有学前阶段教育和小学义务阶段教育，各班级学生分部情况为（学前班和 1-6 年级，共分 11 个班级）。有 3 个校区为：中心幼儿园、小学部、初中部，初中部刚搬迁至县城，幼儿园与小学部一条马路之隔，距初中部校区约 2 公里路程。现学生分部为：学前班和小学部一至四年级学生及教职工在在完小校区用餐，五、六年级学生及教职工在原初中部用餐。该校自 2016 年 9 月 1 日引入免费午餐项目，为国家营养改善计划项目和免费午餐项目合作学校，国家营养改善计划项目资助小学部学生午餐，免费午餐项目资助学前班学生和教职工午餐，餐标 4 元/人/餐，并为该校 3 名厨师提供人工工资补贴 800 元 / 人 / 月，视项目执行情况提供相关配套资金支持。免费午餐用餐时间为 11: 30。

表 2：学校午餐管理人员名单

岗 位	校 长	后 勤	采 购	验 收	领 用	会 计	出 纳	微 博 管 理
姓 名	左志荣	李典	桑秋燕	杨嘉英、罗静兰、习正秀	厨师轮流	桑秋燕、左胜礼	刘恩梅	杨春丽

表 3：学校教学班数量表

教学班	学前教育	小学部	初中部	合计
数 量	1	10	0	11

表 4：学校人数统计表

全校	学生总人数		教职工人数（免费午餐拨款）			合计
	免费午餐拨款人数	国家营改拨款人数	教师	厨师	其他	
应到	37	269	28	3	2	339

表 5：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
				1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班	1 班	2 班		
应到	37	35	30	24	25	20	20	32	32	25	26	33	339
实到	37	34	30	24	25	20	20	32	31	24	26	26	329
请假	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	7	10

注：学前班和小学部一至四年级学生和 23 名教职工在完小校区上课用餐，五、六年级学生和 10 名老师在原初中部校区上课用餐（另设有厨房和 3 名厨师，归完小学校统一管理，但 3 名厨师不享受免费午餐项目资助午餐费）。





图2 幼儿园、完小、初中各校区情况组图

3.2 瓦厂完小评分

表6：学校综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.15
质量	20	5
管理	25	4.8
财务	30	3.95
调查	5	4.5
五分制总分		4.28
百分制总分		85.6
重大问题扣分		0
最终得分		85.6

表7：学校重大问题情况反馈表

序号	事项	扣分(另扣5分—20分)	合计
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	0	0



2	学校利用午餐资金为学生提供牛奶/面包	0
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	0
4	学校微博公示与实际情况不符	0
5	学校虚报食材品种、数量、金额	0
6	学校存在食品安全隐患	0
7	学校食堂承包给个人或者企业	0
8	学校出现严重浪费情况	0
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	0

重大问题扣分说明: 该校在本次稽核中未发现有重大问题事项。

经综合评估, 瓦厂完小免费午餐项目执行最终评分百分制总分 85.6 分。

4 分项问题稽核情况

4.1 卫生项目

表 8: 学校卫生项目现场稽核评分表

卫生项目 (15 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
厨 师 卫 生	着装情况	描述	有	无	1	0.75
		分值	1	0		
	手部卫生	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
	个人卫生	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
厨 房 卫 生	工作台卫生	描述	洁	脏	1.5	0.5
		分值	1.5	0		
	砧板及刀具卫生	描述	洁	脏	1	
		分值	1	0		
	炊具卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	1.5	0		
	墙面卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	0.5	0		
	地面卫生	描述	洁	脏	0	
		分值	0.5	0		
食 材	生熟食存放	描述	合格	不合格	0	0.9
		分值	1	0		



卫生项目 (15 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
	冷藏、冷冻设备	描述	合格	不合格	0	
		分值	1	0		
	储藏空间	描述	合格	不合格	1	
		分值	1	0		
	食材品质	描述	合格	不合格	1	
		分值	2	0		
用餐卫生	餐具卫生	描述	有	无	2	
		分值	2	0		
	餐具消毒	描述	洁	脏	2	
		分值	2	0		
	餐前洗手	描述	有	无	1	
		分值	1	0		

卫生项目扣分说明:

1、“厨房卫生”分项中“炊具卫生”、“墙面卫生”、“地面卫生”各项均得 0 分，原因是厨房不少设备顶部油渍太重，且粘了许多苍蝇，墙面浮灰太重，地面积水过多。(如图 3、5)

2、“食材储存”分项内的“生熟食存放”和“冷藏、冷冻设备”各项均得 0 分，原因是部分冰柜内储藏的食物未采取安全隔离措施，且有生熟食混合存放现象。(如图 7)

现场照片:



图 3 厨师卫生情况组图



图 4 厨房卫生情况组图一



图 5 厨房卫生情况组图二



图 6 食材储存情况组图一



图 7 食材储存情况组图二



图 8 用餐卫生情况组图



图 9 餐前洗手情况组图

4.2 饭菜质量

表 9: 学校饭菜质量现场稽核评分表

饭菜质量项目 (8 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计	
食 品 质 量	主食质量	描述	熟	夹生	1	1.5	5
		分值	1	0			
		描述	无	异味	1		
		分值	1	0			
	描述	无	异物	0.5			
	分值	0.5	0				
	菜品质量	描述	熟	生	1		
		分值	1	0			
描述		无	异味	1			
分值		1	0				
描述		无	异物	0.5			
分值	0.5	0					
食 品	主食分量	描述	饱	未饱	3	1.5	
		分值	3	0			

饭菜质量项目（8 个小项）					单项得分	分项小计	分项合计
	菜品分量	描述	够	不够	2		
		分值	2	0			
蔬菜品种数	周品种数量	描述	四种及以上	少于四种	2.5	1	
		分值	2.5	0			
	月品种数量	描述	八种及以上	少于八种	2.5		
		分值	2.5	0			
肉菜率	肉菜率	描述	每餐有	无	2.5	1	
		分值	2.5	0			
	重量	描述	人均≥30 克	人均<30 克	2.5		
		分值	2.5	0			

执行管理扣分说明：

无。

现场照片：



图 10 学校午餐菜品情况组图

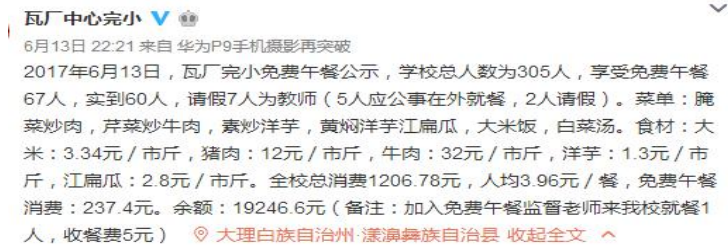


图 11 学校微博公示截图

4.3 执行管理

表 10：学校执行管理现场稽核评分表

执行管理项目 (12 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计	
健康证	厨师健康证	描述	合格	不合格	5	0.5	4.8	
		分值	5	0				
菜品留样	留样分量	描述	达标	否	1	1.25		
		分值	1	0				
	是否独立密封	描述	是	否	1			
		分值	1	0				
	冷藏环境	描述	达标	否	1			
		分值	1	0				
	留样标签	描述	有	无	1			
		分值	1	0				
	留样记录	描述	有	否	1			
		分值	1	0				
	就餐秩序		描述	是	否		5	0.25
			分值	5	0			
师生同餐		描述	是	否	5	1.25		
		分值	5	0				
餐后浪费		描述	少	多	5	0.75		
		分值	5	0				
微博公示	收支属实	描述	是	否	2	0.8		
		分值	2	0				
	人数属实	描述	是	否	0			
		分值	1	0				
	菜品属实	描述	是	否	1			
		分值	1	0				
	及时公示	描述	是	否	1			
		分值	1	0				

执行管理扣分说明：

“微博公示”分项中“人数属实”项得 0 分，原因是微博公示的全校用餐总人数与稽核当日了解的用餐总人数不一致，且免费午餐项目资助的用餐人数也与稽核当日了解的人数不一致，请校方给予解答。（如图 11）

现场照片：





图 12 厨师健康证组图



图 13 菜品留样与记录组图



图 14 就餐情况组图



图 15 剩菜剩饭组图

4.4 财务管理

表 11: 学校财务管理现场稽核评分表

财务管理项目 (14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
食材采购	价格合理	描述	无	有	4	1.25	3.95
		分值	4	0			
	定点采购	描述	是	否	1		
		分值	1	0			
原始凭证	数据属实	描述	是	否	3	1.2	
		分值	3	0			
	供应商信息	描述	是	否	0		
		分值	1	0			
	采购签字	描述	有	无	0.5		
		分值	0.5	0			
	验收签字	描述	有	无	0.5		
		分值	0.5	0			
入库记录	数据属实	描述	是	否	3	0.75	
		分值	3	0			
	采购签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	验收签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
出库记录	数据属实	描述	是	否	3	0.75	
		分值	3	0			
	出库签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			

财务管理项目 (14 个小项)					单项得分	分项小计	分项合计
现金流水账	领料签字	描述	有	无	1	0	
		分值	1	0			
	数据属实	描述	是	否	0		
		分值	3	0			
记录及时	描述	是	否	0			
	分值	2	0				

表 12: 学校大宗食材供应商信息表

食材类别	肉	米	油
供应商地点	瓦厂乡入鹤村	下关镇	下关镇
供应单位 (姓名)	左文智	杨庆会	杨庆会

财务管理扣分说明:

(1) “原始凭证”分项中供货商信息项得 0 分, 原因是原始凭证上只有供应商签字无联系电话。(如图 16)

(2) “现金流水账”各项均得 0 分, 原因是稽核之前, 现金流水账下账依据以免费午餐资助人人数“足额支出”的方式下账, 丧失了“据实”原则。(如图 18)

现场照片:



图 16 原始凭证组图

4.5 学生匿名调查

调查当日，稽核专员对该校五年级 2 班学生就午餐满意度进行匿名问卷调查，参与人数 32 人，回收有效问卷 32 份，抽样率为 9.4%，统计结果见表 14。

表 13：学校学生匿名问卷调查评分表

项目	权重	分值	得分
你喜不喜欢吃学校的饭菜	5	5	0.25
本学期是否吃到不能吃的东西	5	3	0.15
饭是否蒸熟？	5	3	0.15
午餐你们能不能吃饱	15	5	0.75
你们班浪费饭菜的人多吗？	10	5	0.5
你能不能每天都吃到肉菜？	10	5	0.5
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	15	3	0.45
学校收了你们的午餐费吗？	15	5	0.75
学校在本学期给你们发过牛奶和面包吃吗？	15	5	0.75
午餐前你们洗不洗手	5	5	0.25
		总分	4.5

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 80% 则该题评分为满分 5 分；如果正面选项大于等于 40%，小于 80% 则该题评分为 3 分；如果正面选项有效百分比小于 40%（不含 40%）则该题评分为 1 分。

表 14：学校学生匿名问卷统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比
你喜不喜欢学校的饭菜	喜欢	32	100%	不喜欢	0	0
是否吃到不该吃的	没吃到过	20	62.5%	吃到过	12	37.5%
饭是否蒸熟	每天都熟	28	87.5%	有时不熟	4	12.5%
午餐能不能吃饱	能吃饱	31	96.9%	不能吃饱	1	3.1%
你们班浪费饭菜的人多吗	少	27	84.4%	多	5	15.6%



能不能每天吃到肉菜	能	32	100%	不能	0	0
午餐时老师是否与你们吃一样的饭菜	是	17	53.1%	不是	15	46.9%
学校另收你的午餐费吗	不收	32	100%	收	0	0
学校给你发牛奶和面包吃吗	没有	32	100%	有	0	0
午餐前你洗不洗手	洗	32	100%	洗手	0	0

通过查看对学生的匿名问卷调查情况,参与的学生有近一半人员反映平时午餐时教职工与学生吃的饭菜不一致,证明原初中校区的午餐情况平时存在师生饭菜不一致的现象。因抽查的学生为原初中部校区所在的五年级学生,且各校区跨度距离较大,稽核当日稽核专员未能看到五、六年级及其教职工的用餐情况。希望校方引起重视,认真领会师生同餐的真正意义和内含。

5 一次性投入情况

该校 2016 年 9 月 1 日开餐,免费午餐向学校提供厨房相关配套设备,于 2016 年 7 月 1 日拨款为 12960 元,学校提供的实际厨房相关配套设备票据 12980 元,免费午餐实际报销 12980 元,并在微博上公示采购厨房相关配套设备情况。稽核中经仔细核查,厨房相关配套设备与票据一致。(如图 19、20、21)

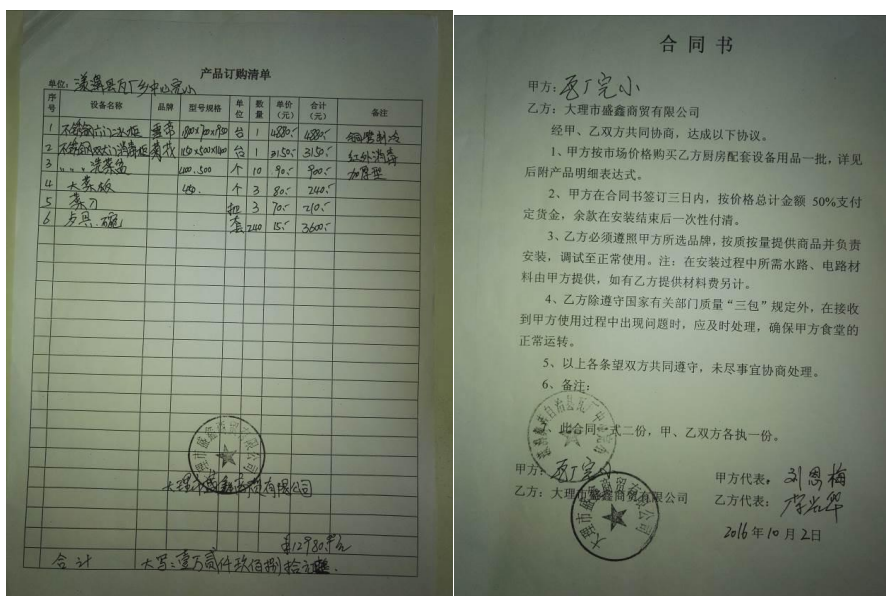


图 19 采购厨房设施单据组图

学校编号：	2016093
学校名称：	云南省大理州漾濞县瓦厂乡瓦厂完小
开餐时间：	
午餐状态：	执行正餐
学校地址：	大理州漾濞彝族自治县瓦厂乡瓦厂村
学校邮编：	672503
学校微博：	http://weibo.com/u/5887748130
学生总人数	195

资助学生数	资助总人数	拨款时间	配套资金	午餐费用	运营成本	上期余额	拨款总计	退款
67	80	2016-12-09	/	9600.00	4875.00	5008.00	9467.00	/
67	101	2016-09-27	/	30704.00	11800.00	11030.00	31474.00	/
33	67	2016-07-01	12960.00	7236.00	2920.00	/	23116.00	/
/	13		2016.00	30.00	/	9600.00	4875.00	/

图 20 启动资金和厨房相关配套设备在微博公示情况组图



图 21 配备的厨房设备情况组图

6 存在的问题

稽核员对瓦厂完小进行现场稽核后，现将该校目前存在的主要问题汇总如下：

- (1) 厨房整体卫生状况较差；（如图 3、5）
- (2) 冰柜内储藏的部分食物未采取安全隔离措施，且有生熟食混放现象；（如图 7）
- (3) 稽核后微博公示的实际用餐人数仍与稽核当日稽核专员现场了解的实际用餐人数不一致；（如图 11）
- (4) 采购的原始凭证供货商信息不完整；（如图 16）
- (5) 现金流水账与实际消耗情况不符；（如图 18）
- (6) 无食材采购协议。

7 结论

瓦厂完小稽核评分：**85.6**分。

稽核员认为，瓦厂完小午餐项目执行情况较好。在厨房操作间卫生方面存在一些问题，食材储藏存在安全隐患，请校方按相关要求做好落实。

另外，该校各校区跨度较大，在食堂管理工作上存在管控风险和隐患，目前学校申请的是免费午餐项目资助瓦厂完小的午餐，但实质上当前是两个食堂在同时操作，特别是原初中部校区，表面看是独立运营，学生均为国家营养改善计划项目资助，3名厨师是学校重新安排的，但其10名老师的午餐费用是由免费午餐项目资助，按规定须列入免费午餐项目管理范畴。因此稽核专员认为，当前的管理形式存在很大管控风险和隐患，请执行人员与校方商议可行的管理方案。

这次在云南西部地区稽核中普遍发现微博与实际不符的情况，主要体现在：一是用餐人数方面未公示全部用餐人员情况，只公示了免费午餐项目资助对象的用餐人数；二是公示的资金使用情况不是真实支出情况，是按免费午餐项目资助对象的人数结合4元餐标凑出来的当日消耗金额，再平均给每日消耗的各品种食材，按采购价格计算出来的消耗斤数。


根据学校在稽核之后的整改效果，在评分时酌情对微博公示方面的不符合的项目做扣分处理。

稽核专员：**李柯**

2017年6月27日



监督中心意见：该校免费午餐整体执行情况良好，厨房卫生和食材存储等个别问题请及时整改到位。提请执行中心小伙伴注意的是，此次云南稽核过程中涌现出来的微博公示与实际不符的情况，请云南执行专员列入专项工作，对云南出现这类问题的学校进行一次整体巡查，并请问题学校及时改正。

监督中心总监：

2017年8月1日

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项目，任何有意愿现场实地稽核的志愿者均可联系我：

杨博智 新浪微博 <http://weibo.com/across> 邮箱 36520464@qq.com

监督电话 [18610416370](tel:18610416370)

以下无正文内容



附件 1. 现场稽核评分细则

项目	考评内容	考评细则	评分说明
卫生项目 (占总权重 20%)	厨师卫生 (占分项权重 15%)	1. 着装情况	定义：主要关注食堂工作人员日常是否规范穿戴围裙及帽子、鞋子等。 评分：1) 全员规范着装，1 分； 2) 出现下列任意一项，0 分：未佩戴帽子或头巾、着生活服装、着露指凉鞋、穿拖鞋、赤脚。
		2. 手部卫生	定义：主要关注厨师手部是否干净，指甲是否修剪整齐，是否佩戴戒指等饰品。 评分：1) 手部干净卫生、未戴戒指，2 分； 2) 出现下列任意一项，0 分：手部污垢明显、指甲过长、佩戴戒指。
		3. 个人卫生	定义：主要关注厨师是否全身着装干净整洁，有无明显污渍。 评分：1) 个人整体卫生状况良好，2 分； 2) 工作服或帽子、头发污渍明显，0 分。
	厨房卫生 (占分项权重 20%)	1. 工作台卫生	定义：主要关注灶台、案板、洗菜池是否干净卫生，有无明显卫生死角。 评分：1) 工作台干净整洁，1 分； 2) 工作台污垢油渍明显，存在明显卫生死角，0 分。
		2. 砧板及刀具卫生	定义：主要关注砧板是否干净，是否可见原材本色；生熟砧板是否分开；刀具是否干净整洁，生熟刀具是否分开； 评分：1) 砧板及刀具干净整洁，生熟分开，1.5 分； 2) 下列情况之一，0 分：砧板及刀具脏、使用塑料砧板、生熟未分开。
		3. 炊具卫生	定义：主要关注除学生餐具外的厨房操作用具是否干净整洁、是否使用塑料用具盛装热食现象。 评分：1) 厨房操作用具干净卫生，无塑料用具盛装热食现象，1.5 分； 2) 出现下列情况之一，0 分：塑料餐具盛装热食、炊具清洁度差。



		4.墙面卫生	<p>定义: 主要关注墙面是否干净整洁, 是否可见明显烟尘油污或蛛网。</p> <p>评分: 1) 墙面干净整洁, 无明显烟尘油污或蛛网, 0.5分;</p> <p>2) 墙面烟尘油污明显, 可见蛛网等, 0分。</p>
		5.地面卫生	<p>定义: 主要关注地面是否干净整洁, 有无明显积水, 有无明显卫生死角。</p> <p>评分: 1) 地面干净整洁, 无明显积水, 无明显卫生死角, 0.5分;</p> <p>2) 出现下列情况, 0分: 地面垃圾明显、有明显积水(食材粗加工过程中, 如清洗蔬菜时等不在其列)、有卫生死角。</p>
	(占分项权重 45%) 食材储藏	1.生熟食存放	<p>定义: 主要关注厨房及储存空间内的生熟食存放是否分开。</p> <p>评分: 1) 生熟食存放分开, 1分;</p> <p>2) 生熟食存放未分开, 0分。</p>
		2.冷藏、冷冻设备	<p>定义: 主要关注冷藏设备内部是否干净整洁, 有无明显异味; 冰箱/冰柜内部食材是否隔离包装。</p> <p>评分: 1) 冷藏设备内部干净整洁, 无明显异味, 食材隔离包装, 1分;</p> <p>2) 出现下列情况之一, 0分: 内部污(血)渍异味明显、食材未隔离包装。</p>
		3.储藏空间	<p>定义: 主要关注食材储存空间是否整洁干净, 食材是否有序隔离存放, 易受潮变质食材是否离地存放, 有无防潮措施。</p> <p>评分: 1) 食材储藏室干净整洁, 食材有序隔离存放, 易受潮变质食材离地防潮, 1分;</p> <p>2) 出现下列情况之一, 0分: 储藏室凌乱、食材存放未有效隔离、易受潮变质食材无防潮措施。</p>
		4.食材品质	<p>定义: 主要关注食材是否出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象。</p> <p>评分: 1) 所有食材在保质期内, 没有腐烂变质食材, 2分;</p>



	用餐卫生 (占分项权重 20%)		2) 任意一种食材超过保质期, 任意一种食材出现大量腐烂变质或其他影响食材品质的现象, 0 分。
		1. 餐具卫生?	定义: 主要关注学生餐具是否统一管理, 餐具是否干净整洁, 学生是否存在使用一次性餐具现象; 评分: 1) 餐具统一管理, 干净整洁, 2 分; 2) 餐具未统一管理、超 10%餐具卫生状况差或者超 10%学生使用一次性餐具, 0 分;
		2. 餐具消毒	定义: 主要关注学生餐具是否每餐消毒, 消毒措施是否有效 评分: 1) 学生餐具每餐消毒, 消毒措施有效, 2 分; 2) 学生餐具无有效消毒措施, 0 分;
		3.餐前洗手	定义: 主要关注学生就餐前是否自觉洗手。 评分: 1) 就餐前超过一半学生自觉洗手就餐, 1 分 2) 就餐前学生无自觉洗手习惯, 0 分。
饭菜质量项目 (占总权重 20%)	食品质量 (占分项权重 30%)	1.主食质量	定义: 主要关注主食是否有夹生现象, 是否有异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1 分; 夹生, 0 分; 2) 无异味, 1 分; 有异味, 0 分; 3) 无明显异物, 0.5 分; 可见明显异物, 0 分。
		2.菜品质量	定义: 主要关注菜品是否存在夹生、是否有异味, 是否可见明显异物。 评分: 1) 熟, 1 分; 夹生, 0 分; 2) 无异味, 1 分; 有异味, 0 分; 3) 无明显异物, 0.5 分; 可见明显异物, 0 分。
	食品分量 (占分项权重 30%)	1.主食分量	定义: 主要关注学生午餐是否吃饱。 评分: 1) 吃饱, 3 分; 2) 没有吃饱, 0 分。
		2.菜品分量	定义: 主要关注学生午餐菜品是否够量。 评分: 1) 够, 2 分; 2) 不够, 0 分。
	数量 (占分项权重 20%)	1.周品种数量	定义: 主要关注每周蔬菜品种数量是否大于等于 4 种。 评分: 1) 大于等于 4 种, 2.5 分; 2) 未达到 4 种, 0 分。



		2.月品种数量	定义: 主要关注每月蔬菜品种数量是否大于等于8种。 评分: 1) 大于等于8种, 2.5分; 2) 未达到8种, 0分。
	(占分项权重 20%) 肉菜率	1.肉菜率	定义: 主要关注该校午餐是否每餐有肉。 评分: 1) 每餐有, 2.5分; 2) 非每餐有, 0分。
		2.人均分量	定义: 主要关注肉的人均分量是否达到30克/人。 评分: 1) 人均分量达到30克, 2.5分 2) 未达30克/人, 0分。
执行管理项目 (占总权重 25%)	(占分项权重 10%) 健康证	1、有	定义: 所有在岗厨师是否办理有效健康证。 评分: 1) 所有在岗厨师健康证齐全有效, 5分; 2) 有一人无健康证或健康证过期, 且无法提供正在办证依据, 0分。
		2、无	
	备注: 上述1、2、3三小项任意一项考核为0分, 则本节考核全部得分归零。 菜品留样 (占分项权重 25%)	1.留样分量	定义: 食品留样取样重量是否达到100克以上及食品是否全部取样。 评分: 1) 取样重量达标, 且全部取样, 1分; 2) 取样重量不达标或者有食品未取样, 0分。
		2.是否独立密封	定义: 主要关注取样是否独立及是否对取样容器进行密封。 评分: 1) 取样独立, 取样容器密封, 1分; 2) 未独立取样或未对取样容器进行密封, 或取样容器太脏, 0分。
		3.冷藏环境	定义: 主要关注食品留样是否冷藏保存于冰箱/冰柜冷藏室(温度1°-4°)。 评分: 1) 食品留样冷藏于冰箱/冰柜冷藏室(温度1°-4°), 1分; 2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室(温度低于1°或高于4°), 0分。
	4.留样标签	定义: 主要关注取样容器外标签是否完整精确记录了取样时间、食品名称。 评分: 1) 标签完整精确记录了取样时间及食品名称, 1分; 2) 未精确记录时间或未记录食品名称, 0分。	



		5.留样记录	<p>定义: 主要关注食品留样记录是否规范记录了取样时间、餐次、食品名称、取样数量、取样人签名、到期处理时间、审核签名等。</p> <p>评分: 1) 记录项完整, 1分; 2) 任意记录项缺失, 0分。</p>
权重5%)	就餐秩序		<p>定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。</p> <p>评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5分; 2) 现场秩序混乱, 0分。</p>
权重25%)	师生同餐		<p>定义: 主要关注教职工与学生是否吃同样的饭菜。</p> <p>评分: 1) 教职工与学生饭菜一样, 5分; 2) 教职工与学生饭菜不一样, 0分。</p>
15%)	餐后浪费		<p>定义: 主要关注就餐过程中或就餐结束后学生是否出现明显浪费或超出合理范围。</p> <p>评分: 1) 未见明显浪费, 5分; 2) 出现明显浪费或超出合理范围, 0分。</p>
20%)	微博公示	1.收支属实	<p>定义: 主要关注微博公示的单价、余额等是否与学校食堂财务账目一致。</p> <p>评分: 1) 单价、余额等与学校食堂财务账目一致, 2分; 2) 出现下列任意一项不符, 0分: 单价错误、余额错误。</p>
		2.人数属实	<p>定义: 主要关注微博公示的应到及实到就餐人数是否与现场清点人数一致。</p> <p>评分: 1) 应到及实到人数与现场清点人数一致, 1分; 2) 应到及实到人数与现场清点人数误差超5%, 0分。</p>
		3.菜品属实	<p>定义: 主要关注微博公示菜谱与调查当日菜谱是否一致。</p> <p>评分: 1) 菜谱一致, 1分; 2) 现场任意一个菜品与微博公示不一致, 0分。</p>
		4.及时公示	<p>定义: 主要关注微博公示是否存在明显延迟。</p> <p>评分: 1) 微博公示及时, 1分; 2) 微博公示延迟超过48小时或延迟公示无客观理由, 0分。</p>



财务管理项目 (占总权重 30%) (如果原始凭证单价、数量、金额与实际情况不一致或有伪造账目现象则财务管理项为 0 分)	(占分项权重 25%) 食材采购	1. 价格合理	定义: 主要关注大宗食材是否与当地零售行情一致。 评分: 1) 大宗食材价格与当地零售行情一致, 4 分; 2) 任意一种大宗食材或两种非大宗食材超出当地零售价 20%, 0 分。
		2. 定点采购	定义: 主要关注大宗食材是否执行定点采购。 评分: 1) 大宗食材执行定点采购, 1 分; 2) 大宗食材未执行定点采购, 0 分。
	(占分项权重 30%) 原始凭证	1、数据属实	定义: 主要关注原始凭证的发生日期、单价、数量、金额等是否与实际情况一致。 评分: 1) 与实际情况一致, 3 分; 2) 下列任意一项与实际情况不一致, 0 分: 日期、单价、数量、金额。
		2、供应商信息	定义: 主要关注采购原始凭证是否包含供应商信息 (名称、签名、电话等)。 评分: 1) 供应商信息齐全, 1 分; 2) 供应商信息缺失, 0 分。
		3、采购签字	定义: 主要关注采购人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5 分 2) 无采购员签字或者采购员签字明显延迟, 0 分。
		4. 验收签字	定义: 主要关注验收人员签字是否完整。 评分: 1) 签字完整, 0.5 分; 2) 无验收人员签字, 0 分。
	(占分项权重 15%) 入库登记	1、数据属实	定义: 主要关注入库记录数据与采购原始凭证是否一致。 评分: 1) 数据与采购原始凭证一致, 3 分; 2) 数据与原始凭证不一致, 0 分。
		2、采购签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有采购人员签字。 评分: 1) 采购人员签字完整, 1 分; 2) 无采购人员签字, 0 分。
		3、验收签字	定义: 主要关注入库记录台账是否有验收人员签字。 评分: 1) 验收人员签字完整, 1 分; 2) 无验收人员签字, 0 分。



	(占分项权重 15%) 出库登记	1、数据属实	定义: 主要关注出库记录数据是否与调查当日备餐量是否一致。 评分: 1) 出库记录数据与当日备餐量一致, 3分; 2) 出库记录数据与当日备餐量差距明显, 0分。
		2、出库签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有出库人员签字。 评分: 1) 出库人员签字信息完整, 1分; 2) 无出库人员签字信息, 0分。
		3、领料签字	定义: 主要关注出库记录台账是否有领料人员签字。 评分: 1) 领料人员签字信息完整, 1分; 2) 无领料人员签字, 0分。
	(占分项权重 15%) 现金流水账	1、数据属实	定义: 主要关注现金流水账记账数据是否与实际发生数据一致。 评分: 1) 记账数据与实际发生数据一致, 3分; 2) 记账数据与实际发生数据不一致, 0分。
		2、记录及时	定义: 主要关注现金流水账是否按发生日期及时登记 评分: 1) 登记及时, 2分; 2) 记账日期延迟超过1周, 0分;

附件 2. 重大问题事项说明

序号	事项	说明
1	学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎	定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现教职工存在引导学生对稽核专员说谎行为。
2	学校用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供牛奶或面包	定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校存在用国家营养改善计划及免费午餐资金为学生提供面包牛奶现象
3	学校虚报用餐人数达到或超过百分之五	定义: 稽核专员离校撰写稽核报告过程中, 通过比对该校微博调查当日的用餐人数公示情况, 发现应到或实到人数与现场获得人数相差达到或超过百分之五。
4	学校微博公示与实际不符	定义: 稽核专员在比对调查当日该校微博发布的内容时, 发现除人数外, 其他内容与调查当日实际情况不符。
5	学校虚报食材品种、数量、金额	定义: 稽核专员在现场稽核及撰写稽核报告过程中, 通过账目核查、比对, 发现该校存在虚报食材品种、数量及金额行



		为。
6	学校存在食品安全隐患	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现该校食堂存在如食材变质、危险物质与食材共同储存等严重食品安全事故隐患。
7	学校食堂承包给个人或者企业	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现或有足够的证据证明该校食堂系承包给个人或企业行为。
8	学校出现严重浪费情况	定义：现场稽核过程中，稽核专员发现该校学生在就餐过程中及就餐结束后出现严重浪费（倾倒饭菜）行为。
9	学校对上次稽核存在的问题超过 50%没有整改或整改无效	定义：稽核专员通过比对该校上一次稽核情况，发现上一次稽核存在的问题超过一半以上未进行整改或者整改无效。