



报告编号	MW/JH[2017]182
报告正文总页数	共 15 页

四川省凉山州美姑县新桥片区中心小学 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： 常规稽核

二零一七年十月二十六日

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。

欢迎社会各界人士监督免费午餐项目，有意为免费午餐稽核工作提供志愿服务的，

均可联系：[新浪微博@免费午餐基金监督中心](#) 监督电话：18610416370

四川省凉山州美姑县新桥片区中心小学

免费午餐项目稽核报告

稽核专员：三金

报告编写：三金

报告审核：舟乙

报告批准：杨博智

学校编号：2013008

稽核日期：2017年10月18日

报告日期：2017年10月26日

报告编号：MW/JH [2017]182

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
1.3 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 新桥片区中心小学概况.....	2
3.2 新桥片区中心小学评分.....	4
4 分项问题稽核情况.....	5
4.1 卫生项目.....	5
4.2 饭菜质量.....	7
4.3 执行管理.....	8
4.4 财务管理.....	11
4.5 学生匿名调查.....	13
5 稽核整改落实情况.....	14
6 存在的问题.....	14
7 结论.....	14
附件 1. 现场稽核评分细则.....	16
附件 2. 重大问题事项说明.....	21

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2017年7月底,募款已超过30917万元,累计开餐学校达到811所(现开餐学校677所),分布于全国26个省、市、自治区,受惠人数达到208547人,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: [免费午餐微博 http://weibo.com/freelunch](http://weibo.com/freelunch)

[免费午餐网站 http://www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

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

1.3 稽核时间及内容

2017年10月,稽核员三金接受中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会的委派前往四川省凉山州美姑县,对该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	行驶时长	费用
1	10月18日	美姑汽车站—新桥中心校	面包车	约12公里	20分钟	10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) 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》(教财〔2012〕2号);

(2) 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(以下简称执行规范);

(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 新桥片区中心小学概况

新桥片区中心小学位于四川省凉山州美姑县新桥片区佐戈依达乡, 挂牌为美姑县佐戈依达乡小学校, 该校为全日寄宿制小学, 设有学前班、一至六年级, 共 23 个教学班。为免费午餐与营改餐合作开餐学校, 免费午餐该校厨师提供工资补助 14000 元/月。

该校自 2012 年 11 月正式开餐, 厨师备好午餐后, 分别按班级盛装到餐桶和餐盆中, 下课后学生按班级进入厨房领取本班的午餐, 再返到班级分餐, 分餐后在操场或教室就餐。学校中午开餐时间为 11: 30 开始就餐。

表 2: 学校午餐管理人员名单

岗位	校长	采购人	出库记录	入库记录	验收人	食堂管理	微博
姓名	曲比石格	马海尔布 杨啊呷	马海尔布	马海尔布	厨师	马健	张小华

表 3: 学校教学班数量表

教学班	学前教育	小学部
数量	1	22

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	45	1375	66	12	2	1500

表 5-1: 学生及教职工人数统计表

班级	学前班	一年级			二年级						三年级				小计
		1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	
应到	45	76	77	75	67	67	67	67	66	68	50	50	53	56	884
实到	33	76	75	74	67	67	67	67	66	67	48	50	53	55	865
请假	12	0	2	1	0	0	0	0	0	1	2	0	0	1	19

表 5-2: 学生及教职工人数统计表

班级	四年级		五年级			六年级				教职工	小计	合计
	1	2	1	2	3	1	2	3	4			
应到	64	69	62	68	63	60	51	54	45	80	616	1500
实到	64	69	61	67	60	60	50	54	45	77	607	1472
请假	0	0	1	1	3	0	1	0	0	3	9	27





图 2 学校情况组图

3.2 新桥片区中心小学评分

表 6: 学校综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.8
质量	20	5
管理	25	2.3
财务	30	3.2
调查	5	5
五分制总分		3.86
百分制总分		77.2
重大问题扣分		0
最终得分		77.2

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: 该校无重大问题

经综合评估, 新桥片区中心小学免费午餐项目执行最终评分百分制总分 77.2 分。

4 分项问题稽核情况

4.1 卫生项目

表 8: 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	0.45
		分值	1	0		
	手部卫生	描述	洁	脏	0	
		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	0.7
		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	0.5	
		分值	0.5	0		
	地面卫生	描述	洁	脏	0.5	
		分值	0.5	0		
食 材 储 存	生熟食存放	描述	合格	不合格	1	2.25
		分值	1	0		
	冷藏、冷冻设备	描述	合格	不合格	1	
		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	2	
		分值	2	0		
用 餐	餐具消毒	描述	有	无	0	0.4
		分值	2	0		



卫生项目 (15 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
餐具卫生	描述	洁	脏	2		
	分值	2	0			
餐前洗手	描述	有	无	0		
	分值	1	0			

卫生项目扣分说明:

(1) 厨师手部卫生项得 0 分, 原因是个别厨师手部卫生一般。

(2) 炊具卫生项得 0 分, 原因是调查当日下雨, 厨师将分装好的午餐直接摆放在食堂前面的空地上, 没有任何防雨措施。

(3) 餐具消毒项得 0 分, 原因是学生餐具自己清洗, 学校轮流进行消毒, 每周只消毒一次。

(4) 餐前洗手项得 0 分, 原因是大部分学生没有进行餐前洗手。

现场照片:



图 4 厨师、厨房卫生情况组图

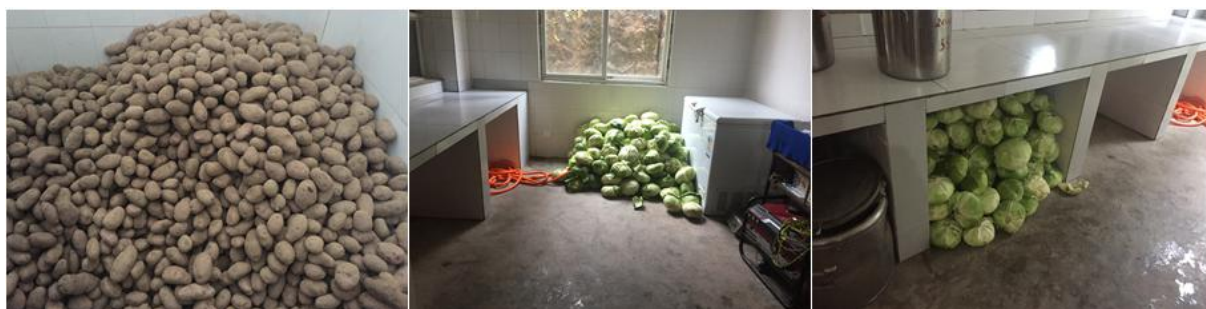


图 5 储藏间情况组图



图 6 摆放在雨中的午餐图

4.2 饭菜质量

表 9: 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 分量	主食分量	描述	饱	未饱	3	1.5	
		分值	3	0			
	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			



饭菜质量项目 (8 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
重量	描述	人均≥30 克	人均<30 克	2.5		
	分值	2.5	0			

现场照片:



图 7 学校午餐食品情况组图

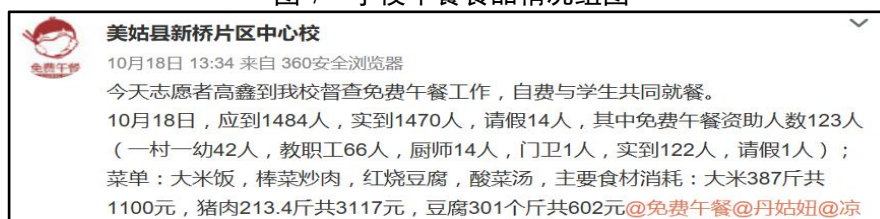


图 8 学校微博公示截图

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
		分值	5	0		
菜品留样	留样分量	描述	达标	否	0	0
		分值	1	0		
	是否独立密封	描述	是	否	0	
		分值	1	0		
	冷藏环境	描述	达标	否	0	
		分值	1	0		
	留样标签	描述	有	无	0	
		分值	1	0		
	留样记录	描述	有	否	0	
		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	0	0
		分值	5	0		



执行管理项目 (12 个小项)				单项得分	分项小计	分项合计
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	2	0.8	
		分值	2			
	人数属实	描述	是	1		
		分值	1			
	菜品属实	描述	是	0		
		分值	1			
	及时公示	描述	是	1		
		分值	1			

执行管理扣分说明:

(1) 食品留样项得 0 分, 原因是留样储存于冷冻环境中, 留样记录流于形式, 记录不规范, 只记录了日期未记录时间。

(2) 师生同餐项得 0 分, 原因是稽核当日发现大部分老师没有在校就餐。

(3) 微博公示菜品属实项得 0 分, 原因是稽核当日菜品为蒜薹炒肉, 但学校公示的是棒菜炒肉。

现场照片:





图9 厨师健康证组图

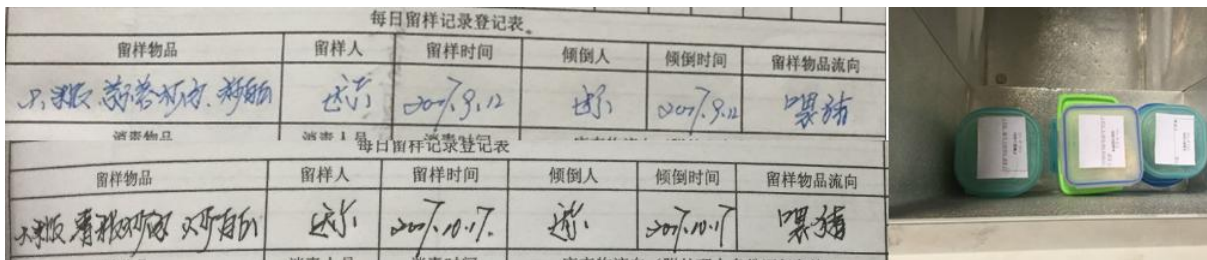


图10 学校留样情况组图



图11 就餐情况组图

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	3.2
		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	0	0	
		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		
		分值	0.5	0			
	验收签字	描述	有	无	0		
		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	0.6	
		分值	3	0			
	出库签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
	领料签字	描述	有	无	1		
		分值	1	0			
现金流水账	数据属实	描述	是	否	3	0.45	
		分值	3	0			
	记录及时	描述	是	否	0		
		分值	2	0			

财务管理扣分说明:

(1) 原始凭证项扣分原因是原始凭证不全, 且缺少采购人和验收人签字。

(2) 现金流水账项扣分原因是美姑地区学校虽不接触现金, 但是学校微博没有现金余额公示。



现场照片:



图 12 蔬菜原始采购单组图

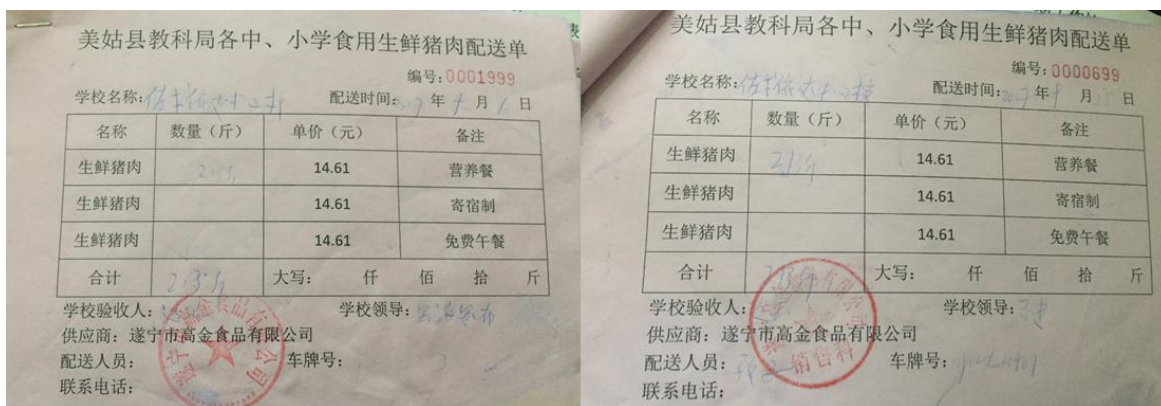


图 13 米、油、肉原始采购单组图

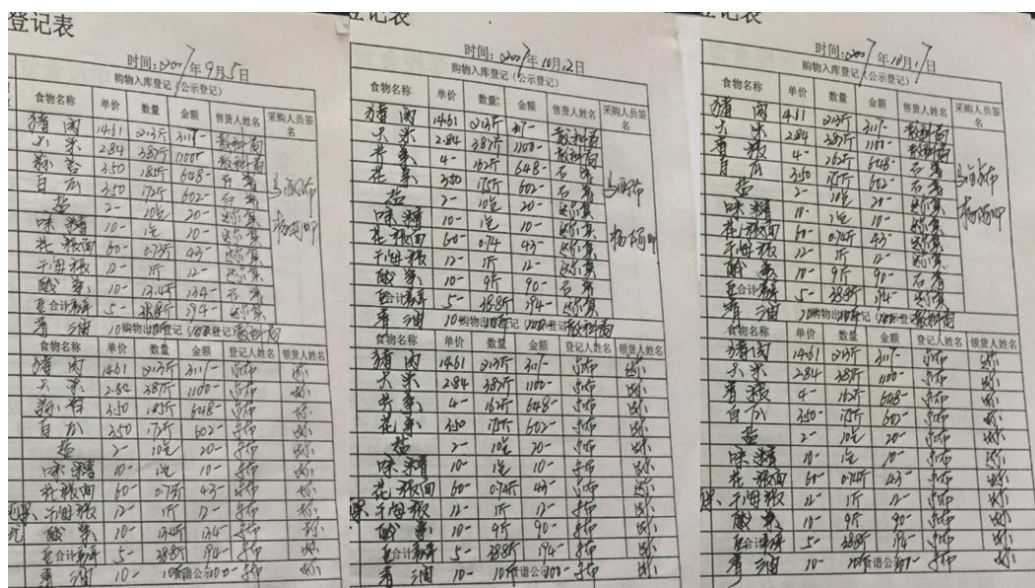


图 14 出入库记录组图

学校的米、油、肉类由政府招标并统一配送, 蔬菜在美姑县菜市场定点采购, 前日配送次日食材。

4.5 学生匿名调查

调查当日, 稽核专员对该校六年级 4 班学生就午餐满意度进行匿名问卷调查, 参与人数 45 人, 回收有效问卷 45 份, 抽样率为 5.8%, 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	5	0.25
饭是否蒸熟?	5	5	0.25
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	5	0.75
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	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	45	100%	不喜欢	0	0
是否吃到不该吃的	没吃到过	39	86.7%	吃到过	6	13.3%
饭是否蒸熟	每天都熟	43	95.6%	有时不熟	2	4.4%
午餐能不能吃饱	能吃饱	44	97.8%	不能吃饱	1	2.2%
你们班浪费饭菜的人多吗	少	45	100%	多	0	0
能不能每天吃到肉菜	能	45	100%	不能	0	0
午餐时老师是否与你们吃一样的饭菜	是	44	97.8%	不是	1	2.2%



项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比
学校另收你的午餐费吗	不收	45	100%	收	0	0
学校给你发牛奶和面包吃吗	没有	45	100%	有	0	0
午餐前你洗不洗手	洗	45	100%	不洗	0	0

5 稽核整改落实情况

该校上一次接受免费午餐基金监督中心现场稽核时间为 2013 年 12 月 12 日, 项目稽核报告编号 MW/JH[2013]190, 由于上次稽核至今过久, 此次只进行情况对比, 不计入重大问题整改问题考评。

表 15: 新桥片区中心小学整改落实情况对照表

序号	上次存在问题	本次现场情况	是否整改
1	希望该校组织好学生餐前洗手, 从小培养孩子们讲卫生的好习惯	学校条件有限不能满足大部分孩子洗手的要求	未整改
2	建议该校在采购食材时一次不要采购太多, 避免时间久放坏, 在做土豆时一定要把腐烂部分削掉	学校食材基本上为每天采购	已整改
3	建议基金会给该校厨房配置三个消毒柜, 据后勤处马海尔布老师介绍, 因学生人数多餐具多, 学校现在只有一个消毒柜, 厨师们午餐后要把一大部分餐具放入沸水中消毒, 耗时要一个多小时, 很浪费时间。因为学校早、中、晚都开餐, 厨师很累, 工资又低, 学校有时很难找到合适的厨师。	采取了轮流消毒的方式进行学生餐具消毒	基本整改

从本次现场稽核情况来看, 该校条件所限已基本按照要求进行了整改。

6 存在的问题

稽核专员对新桥片区中心小学进行现场稽核后, 现将该校目前存在的主要问题:

- 1、留样不规范;
- 2、厨师卫生意识比较差, 下雨天直接将盛装午餐的餐桶直接放在雨中;
- 3、原始采购单缺失, 出入库记录流于形式话, 签字不规范;
- 4、大部分教师不在校就餐。

7 结论

新桥片区中心小学稽核评分: 77.2 分。




新桥片区中心小学整体执行情况一般，调查中发现大部分教师没有在校就餐；相关记录流于形式化，签字不规范；此外，厨师的卫生意识较差，直接将午餐暴露于雨水中。但是，稽核过程中可以看得出学校负责午餐的老师还是比较认真负责的，希望校方能够积极改正不足之处，继续为学生们提供丰富、安全的午餐。

稽核专员： **三金**

2017年10月26日

监督中心意见：稽核报告显示，该校免费午餐项目执行情况一般。主要存在有留样不规范，厨师卫生意识较差等问题。另外，免费午餐一直提倡师生同餐，这是为保障免费午餐品质的重要举措之一，而该校很多老师不在学校就餐，值得关注。请学校尽快调整落实到位。

监督中心总监： 

2017年11月8日



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	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。 评分: 1) 墙面干净整洁, 无明显烟尘油污或蛛网, 0.5 分; 2) 墙面烟尘油污明显, 可见蛛网等, 0 分。
		5. 地面卫生	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。 评分: 1) 地面干净整洁, 无明显积水, 无明显卫生死角, 0.5 分; 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。

	食材储藏 (占分项权重 45%)	1.生熟食存放	定义: 主要关注厨房及储存空间内的生熟食存放是否分开。 评分: 1) 生熟食存放分开, 1分; 2) 生熟食存放未分开, 0分。
		2.冷藏、冷冻设备	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。 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; 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。
		3.储藏空间	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。 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; 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。
		4.食材品质	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。 评分: 1) 所有食材在保质期内, 没有腐烂变质食材, 2分; 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。
	用餐卫生 (占分项权重 20%)	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。
	蔬菜品种数量 (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。
	肉菜率 (占分项权重 20%)	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%)	健康证 (占分项权重 10%)	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	
	菜品留样 (占分项权重 25%) 备注: 上述1、2、3三项任意一项考核为0分, 则本节考核全部得分归零。	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10-40), 1分; 2) 未冷藏于冰箱/冰柜冷藏室(温度低于10或高于40), 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		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。	

			评分: 1) 记录项完整, 1分; 2) 任意记录项缺失, 0分。	
	就餐秩序 (占分项 权重5%)		定义: 主要关注就餐过程中学生是否自觉排队。 评分: 1) 自觉排队, 秩序良好, 5分; 2) 现场秩序混乱, 0分。	
	师生同餐 (占分项 权重25%)		定义: 主要关注教职工与学生是否吃同样的饭菜。 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。	
	餐后浪费 (占分项权 重15%)		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。 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。	
	微博公示 (占分项权重20%)	1.收支属实	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。 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。	
		2.人数属实	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。 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。	
		3.菜品属实	定义: 主要关注微博公示菜谱与调查当日菜谱是否一致。 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。	
		4.及时公示	定义: 主要关注微博公示是否存在明显延迟。 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。	
	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)	食材采购 (占分项权重25%)	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。
原始凭证 (占分项 权重30%)		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
	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, 通过对比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: 稽核专员通过对比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。