

报告编号	MW/JH[2017]212
报告正文总页数	共 6 页



湖南省衡阳市衡南县松江乡靛市完小 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

检查单位： 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

二零一七年十一月二十四日

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七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

湖南省衡阳市衡南县松江乡靛市完小

免费午餐项目稽核报告

调查人：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：2017040

稽核日期：2017 年 11 月 16 日

报告日期：2017 年 11 月 24 日

报告编号：MW/JH [2017]212

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

检查部门：中国社会福利基金会免费午餐基金监督中心



目 录

第一部分 报告正文	1
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
1.4 稽核路线	2
2 稽核调查目的及依据	2
2.1 稽核调查的原则	2
2.2 稽核调查目的	2
2.3 稽核调查依据	2
3 学校概况	2
4 稽核情况	3
4.1 学校评分	3
4.2 存在的问题	4
4.3 重大问题情况反馈	4
4.4 上次稽核整改落实情况	4
5 结论	4
第二部分 稽核报告评分分项问题详述	6
I 卫生及食品安全	6
II 财务管理	7
III 就餐情况	9
IV 信息披露调查	10
V 学生匿名调查	11
第三部分 附件	12
附件 1. 现场稽核评分细则	12
附件 2. 重大问题事项说明	16

第一部分 报告正文

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9月底，募款已超过33258万元，累计开餐学校达到893所（现开餐学校734所），分布于全国26个省、市、自治区，受惠人数达到224758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>

免费午餐网站 <http://www.mianfeiwucan.org>

免费午餐淘宝公益店 <http://mianfeiwucan.tmall.com>

1.3 稽核时间及内容

2017年11月，稽核专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指派，前往湖南省衡阳市，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：卫生及食品安全、财务管理、就餐情况现场调查、信息披露调查、学生满意



度调查、上次稽核存在问题整改落实情况及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	11 月 16 日	蒸阳南路口—长岭路口	客运班车	约 30 公里	约 1 小时	9 元
2	11 月 16 日	长岭路口—靛市完小	摩托车	约 5 公里	约 20 分钟	15 元

交通说明：前往长岭方向的班车在衡阳市区蒸阳南路口加油站边的桥下发车，为前往栗江方向班车，一般一小时一班。



图 1 路况组图

2 稽核调查目的及依据

2.1 稽核调查的原则

本着以人为本，关注民生，扶危济困，共享和谐的原则。

2.2 稽核调查目的

（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。

2.3 稽核调查依据

- （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 学校概况

靛市完小位于湖南省衡阳市衡南县松江镇靛市村，地图及当地地标写做“矮市”，

衡阳市前往长岭村口比较方便，为县乡公路，路况良好，长岭路口前往霪市完小为乡村水泥路，路况良好。

该校为一所全日制寄宿制村小，设有学前班、一至六年级，共计 7 个教学班。2017 年 5 月开餐，为免费午餐全额资助学校，免费午餐该校厨师提供工资补助 2700 元/月。

学校开餐时间为 12:40。

表 2：学校午餐管理人员名单

岗位	校长	采购	验收	领用	现金	入库记录	出库记录	微博
姓名	彭康衡	王建新	教师轮流	厨师	王建新	王建新	王建新	袁纯

表 3：学校开餐情况表

构成	学生人数	教师人数	厨师人数	其他	合计
免费午餐	222	15	3	0	240
营改餐	0	0	0	0	0

表 4：就餐人数核查表

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
应到	23	37	41	26	41	28	26	18	240
实到	19	35	41	24	40	27	26	16	228



图 2 学校情况组图

4 稽核情况

4.1 学校评分

表 5：学校综合评分表

评分项目类别		类别权重	得分
分项	卫生及食品安全	30%	65
	财务管理	30%	55
	就餐情况现场调查	20%	93
	信息披露调查	15%	100
	学生满意度调查	5%	96



评分项目类别	类别权重	得分
百分制总分		74.4
重大问题扣分		0
上次稽核整改落实情况扣分		0
最终得分		74.4

4.2 存在的问题

稽核专员对霪市完小进行现场稽核后，该校目前存在的主要问题：

- (1) 食品留样质量不足 100 克；
- (2) 缺少原始凭证；
- (3) 购买食材在验收环节存在缺失，前一日购买的食材，调查当日就有腐烂的；
- (4) 学生有明显倾倒饭菜的情况。

4.3 重大问题情况反馈

表 6：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	

重大问题扣分说明：

该校无重大问题。

4.4 上次稽核整改落实情况

该校为首次稽核学校，因此对该项不予考核。

5 结论

霪市完小稽核评分：74.4 分，午餐项目执行情况为一般。

(学校评级: 分数 ≥ 90 为优秀, $90 > \text{分数} \geq 80$ 为良好, $80 > \text{分数} \geq 70$ 为一般, $70 > \text{分数} \geq 60$ 为及格, 分数 < 60 为极差)

学校在厨房卫生、菜品质量、出入库记录、餐具消毒等方面做的很好, 但是食品留样、食材采购验收和餐后倾倒食材等问题需要校方进一步完善。

稽核专员: 三金

2017 年 11 月 24 日

监督中心意见:

稽核报告显示, 该校免费午餐项目整体执行情况一般。该校在厨房卫生、菜品质量、出入库记录等具体执行层面执行良好, 值得表扬, 但食品留样不规范, 餐后浪费严重, 应引起学校重视, 请执行专员与学校及时对接整改, 将该项目执行得更好。

监督中心总监: 杨博昭

2017 年 12 月 18 日



第二部分 稽核报告评分分项问题详述

I 卫生及食品安全

表 I：卫生及食品安全现场稽核评分表

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
卫生及 食品安 全	30%	健康证	10%		10	10
		厨房卫生	15%	1. 操作台卫生	5	5
				2. 厨具卫生	5	5
				3. 墙地面卫生	5	5
		厨师卫生	10%	1. 规范着装	5	5
				2. 个人卫生	5	5
		食材储藏	30%	1. 食材品质	10	0
				2. 冷藏、冷冻设备	10	10
				3. 储藏空间	5	5
				4. 生熟食存放	5	5
		食品留样	35%	1. 留样是否有效	25	0
				2. 留样标签	5	5
				3. 留样记录	5	5
总分			100%		100	65

卫生及食品安全项目扣分说明：

- (1) 食材储藏扣分原因是学校前一日采购的食材有腐烂的。
- (2) 食品留样扣分原因是学校的留样质量不足 100g。

现场照片：



图 I -1 厨师健康证组图



图 I -2 厨房卫生和厨师卫生情况组图



图 I -3 食材储存情况组图



图 I -4 腐烂的食材组图



图 I -5 留样情况组图

卫生及食品安全项目综述：

该校厨房整体卫生情况良好，学校在食材验收上存在一定的缺失，该校在食品留样标签和留样记录的工作上做得比较好，食材搭配也比较丰富。

II 财务管理

表 II：财务管理现场稽核评分表

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
财务管理	30%	食材采购	20%	1. 价格合理	10	10
				2. 定点采购	10	10
		原始凭证	40%	1. 数据属实	20	0
				2. 供应商信息	10	0
				3. 签字规范	10	0

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
		入库登记	15%	1. 数据属实	5	5
				2. 签字规范	10	10
		出库登记	15%	1. 数据属实	5	5
				2. 签字规范	10	5
		现金流水账	10%		10	10
总分			100%		100	55

财务管理项目扣分说明：

- (1) 原始凭证扣分原因是学校没能提供原始凭证。
- (2) 出库登记扣分原因是缺少领料人签字。

现场照片：

品名	重量(斤)	单价(元)	金额(元)	签字栏	结余(元)
肉	41	11	451	王小花	结余：33983-967.5
辣椒	16	2.5	40	王小花	=33015.5
大米	63	2.3	145	王小花	
黄瓜	68	2	136	王小花	
油	12	8	96	王小花	
红苕子	12	2	24	王小花	
鸡蛋	20	0.85	17	王小花	
调味			30	王小花	
车费			20	王小花	
合计：			967.5		

品名	重量(斤)	单价(元)	金额(元)	签字栏	结余(元)
木耳	6	20	120	王小花	结余：33241-948.5
白菜	65	2	130	王小花	=33111.5
肉	32	12	384	王小花	
辣椒	8	2.5	20	王小花	
大米	63	2.3	145	王小花	
油	12	8	96	王小花	
紫菜	30(包)	6	180	王小花	
鸡蛋	20	0.85	17	王小花	
葱	1	5	5	王小花	
大蒜	1	5	5	王小花	
合计：			948.5		

图 II-1 入库记录组图

出货时间	食品名称	规格	数量	出货情况	签名	备注
9月20	鸡腿	斤	46	王小花	王小花	
	冬瓜	斤	65	王小花	王小花	
	红辣椒	斤	5	王小花	王小花	
	大米	斤	63	王小花	王小花	
	红苕子	斤	6	王小花	王小花	
	茄子	斤	1	王小花	王小花	
	葱	斤	1	王小花	王小花	
	紫菜	包	2	王小花	王小花	
	鸡蛋	个	20	王小花	王小花	
	生抽	斤	5	王小花	王小花	
	肉	斤	1	王小花	王小花	
	生抽	斤	1	王小花	王小花	

出货时间	食品名称	规格	数量	出货情况	签名	备注
10月26	冻薯	斤	56	王小花	王小花	
	辣椒	斤	24	王小花	王小花	
	鸡蛋	斤	20	王小花	王小花	
	肉	斤	23	王小花	王小花	
	大米	斤	63	王小花	王小花	
	油	斤	14	王小花	王小花	
	紫菜	包	3	王小花	王小花	
	鸡蛋	个	20	王小花	王小花	
	大蒜	斤	1	王小花	王小花	
	葱	斤	1	王小花	王小花	

图 II-2 出库记录组图

财务管理项目综述：

该校米定点在云集镇商户处购买，春夏季节每次购买半个月的数量，冬季购买一个月的量；油在邮政网上购买，并配送至学校；猪肉、蔬菜等大部分在车江镇购买，一般一周采购两至三次，由班车运输至学校，偶尔会在霉市赶集的时候购买一部分。



霪市完小所处位置虽然较偏僻，但食材搭配比较丰富。总体看，财务相关的记录比较完整，但是缺少原始采购单据，希望学校能够在今后采购中尽量搜集商家的原始采购单据。学校的采购清单实际是按照每次采购情况进行填写，因此可视为入库记录，同时采购清单上对资金的流向和使用也进行了记录也可视为现金账。

III 就餐情况

表III：就餐情况现场稽核评分表

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
就餐情况 现场调查	20%	师生同餐	30%		30	30
		用餐卫生	20%	1. 餐具卫生	10	10
				2. 餐前洗手	10	5
		食品质量	20%	1. 主食质量	10	10
				2. 菜品质量	10	10
		食品份量	10%	1. 主食份量	5	5
				2. 菜品份量	5	5
		就餐秩序	10%		10	10
		餐后浪费	10%	1. 学生倾倒饭菜	5	3
				2. 剩余饭菜	5	5
总分			100%		100	93

就餐情况扣分说明：

- (1) 用餐卫生扣分原因是因为大部分学生没有进行餐前洗手。
- (2) 餐后浪费扣分原因是学生有倾倒饭菜的现象，构成了少量浪费。

现场照片：



图III-1 开餐当天学生食用菜品情况组图



图III-2 就餐情况组图



图III-3 就餐卫生组图



图III-4 餐后倾倒饭菜组图

就餐情况项目综述：

该校就餐情况是，学前班由教师将午餐拿回教室后为学生分餐并在教室就餐，义务生下课后由值日生先到消毒柜将本班餐具领回教室，按照每个人的号码领取对应餐具，再到厨房门前排队领餐，教师负责分饭，厨师负责分菜，领餐后部分会在教室就餐，大部分在操场就餐。

观察整个就餐过程，就餐秩序良好。稽核专员观察了学生的整个用餐过程，有明显倾倒饭菜的情况。

IV 信息披露调查

表IV：信息披露调查现场稽核评分表

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
信息披露	15%	微博信息披露	20%		20	20

调查	微博发布及时性	20%		20	20
	菜品属实	15%		15	15
	食材是否属实	15%		15	15
	食材品种数量	10%		10	10
	荤菜率	10%		10	10
	荤菜人均分量	10%		10	10
总分		100%		100	100

信息披露调查综述：

霪市完小在信息披露方面做得较好，能够按照要求按时发布微博，内容真实。但就餐人数存在少量的误差，希望学校能够每天按照实际情况对人数进行公示，就餐当日清点实到人数为 228 人，就餐人数 229 人（包含稽核专员），学校微博公示 236 人，误差为 7 人。

V 学生匿名调查

调查当日，稽核专员对该校五年级学生就午餐满意度进行匿名问卷调查，参与人数 27 人，回收有效问卷 23 份，抽样率为 9.6%，统计结果见表 V。

表 V：学校学生匿名问卷调查评分表

项目	参与人数	选项	人数	有效百分比	评分	权重值	得分
你喜不喜欢吃学校的饭菜	23	喜欢	23	100%	5	5%	5
本学期是否吃到不能吃的东西	23	没有	20	87.0%	5	5%	5
饭是否蒸熟？	23	每天熟	23	100%	5	5%	5
午餐你们能不能吃饱	23	吃饱了	23	100%	5	15%	15
你们班浪费饭菜的人多吗？	23	少	18	78.3%	3	10%	6
你能不能每天都吃到肉菜？	23	能	23	100%	5	10%	10
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	23	是	19	82.6%	5	15%	15
学校收了你们的午餐费吗？	23	不收	23	100%	5	15%	15
学校在本学期给你们发过牛奶和面包吃吗？	23	没有	23	100%	5	15%	15
午餐前你们洗不洗手	23	洗了	23	100%	5	5%	5
总分						100%	96

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。

第三部分 附件

附件 1. 现场稽核评分细则

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	评分说明
卫生及食品安全	30%	健康证	10%		10	所有在岗厨师持有有效健康证。如有一人无健康证或健康证过期，且无法提供正在办证依据，该项得 0 分。注：健康证有效期为一年。评分 10 分或者 0 分
		厨房卫生	15%	1. 操作台卫生	5	灶台、案板、洗菜池是否干净卫生，有无明显卫生死角。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
				2. 厨具卫生	5	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。使用塑料用具盛装热食直接 0 分，其他情况给予 1~5 分
				3. 墙地面卫生	5	墙面、地面是否干净整洁，墙面是否可见明显烟尘油污或蛛网，地面是否有积水和卫生死角。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
		厨师卫生	10%	1. 规范着装	5	食堂工作人员日常是否规范穿戴围裙及帽子（或头饰）、鞋子等，发现未系围裙、戴帽子、穿露趾凉鞋酌情扣分。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
				2. 个人卫生	5	厨师是否全身着装干净整洁，无明显污渍，厨师手掌及手指是否干净，指甲是否修剪整齐，是否佩戴戒指等饰品。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
		食材储藏	30%	1. 食材品质	10	食材是否出现变质、腐烂或其他影响食材品质的现象。评分 10 分或者 0 分
				2. 冷藏、冷冻设备	10	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。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~10 分
				3. 储藏空间	5	原辅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。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
				4. 生熟食存放	5	同一储存空间内的生熟食存放是否分开。评分 5 分或者 0 分
		食品留样	35%	1. 留样是否有效	25	①每种食品留样质量须不少于 100 克；②学生在校期间食用的所有食物均需进行留样；③留样须单独密封冷藏保存，不得混存；④留样时间为 48 小时。有一项不符合要求该项为 0 分
				2. 留样标签	5	留样容器外标签须整精确记录了取样时间、食品名称。缺少一个信息扣 2 分，无标签该项得 0 分
				3. 留样记录	5	食品留样记录台账是否规范记录了取样时间、餐次、食品名称、取样数量、取样操作签名、到期处理时间、审核签名等。每缺少一个信息扣 1 分，最多扣 5 分



项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	评分说明
财务管理	30%	食材采购	20%	1. 价格合理	10	大宗食材是否与当地零售行情一致。评分 10 分或者 0 分
				2. 定点采购	10	大宗食材是否执行定点采购。评分 10 分或者 0 分
		原始凭证	40%	1. 数据属实	20	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 20 分或者 0 分
				2. 供应商信息	10	采购原始凭证是否包含供应商信息（名称、签名、电话等）。每缺少一个信息扣 5 分，最多扣 10 分
				3. 签字规范	10	是否有采购人和验收人签字。每缺少一个签字扣 5 分，最多扣 10 分
		入库登记	15%	1. 数据属实	5	学校是否按照要求填写入库记录，入库记录应包含但不限于：入库时间、菜品名称、单价、数量、金额等，同时关注入库记录数据与采购原始凭证是否一致。评分 5 分或者 0 分
				2. 签字规范	10	入库记录台账是否有采购人员和验收人签字。每缺少一个签字扣 5 分，最多扣 10 分
		出库登记	15%	1. 数据属实	5	学校是否按照要求填写出库记录，出库记录应包含但不限于：出库时间、菜品名称、数量等，并关注出库记录数据与调查当日备餐量是否一致。评分 5 分或者 0 分
				2. 签字规范	10	出库记录台账是否有出库人员和领料人员签字。每缺少一个签字扣 5 分，最多扣 10 分
		现金流水账	10%		10	学校应建立现金流水账，现金流水账是否按照实际发生日期及时记录，记账数据是否与实际发生数据一致。没有建立流水账给 0 分，其他情况酌情评分，分数为 1~10 分



项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	评分说明
就餐情况现场调查	20%	师生同餐	30%		30	教职工与学生饭菜是否一致。评分 30 分或者 0 分
		用餐卫生	20%	1. 餐具卫生	10	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。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~10 分
				2. 餐前洗手	10	5 学生就餐前是否自觉洗手。该项评分标准：90%以上学生进行餐前洗手 10 分，超过 50%但不足 90%的 5 分，低于 50%的 0 分
		食品质量	20%	1. 主食质量	10	主食是否有夹生现象、是否存在异味、是否可见明显异物。评分 10 分或者 0 分
				2. 菜品质量	10	菜品是否煮熟、是否存在异味，是否可见明显异物。评分 10 分或者 0 分
		食品份量	10%	1. 主食份量	5	主食是否够吃。评分 5 分或者 0 分
				2. 菜品份量	5	菜是否够吃。评分 5 分或者 0 分
		就餐秩序	10%		10	就餐过程中学生是否自觉排队，有无大声喧哗，嘻嘻打闹。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~10 分
		餐后浪费	10%	1. 学生倾倒饭菜	5	观察学生就餐过程倾倒的学生多少，查看垃圾桶中的饭菜量是否在合理范围内。该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分
				2. 剩余饭菜	5	就餐结束查看学校厨房厨余，剩饭菜是否在合理范围内。评分 5 分或者 0 分



项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	评分说明
信息披露调查	15%	微博信息披露	20%		20	查阅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， 人数误差超过 5%该项扣 10 分； 微博发布日期是否正确， 有错误扣 10 分。
		微博发布及时性	20%		20	学校是否按要求发布微博。 微博发布延迟超过 48 小时或无延迟发布说明的该项为 0 分。
		菜品属实	15%		15	翻阅学校近 4 周微博，对照学校出入库记录与留样记录，对学校开餐菜品进行核对。 如有一天错误的该项不得分，情节严重的按重大问题进行追扣
		食材是否属实	15%		15	翻阅学校近 4 周微博，对照学校出入库记录与留样记录，对学校开餐食材进行核对。 如有一天错误的该项不得分，情节严重的按重大问题进行追扣
		食材品种数量	10%		10	每周不少于 4 种，每月不少于 8 种。 每少一种扣 2 分，最多扣 10 分
		荤菜率	10%		10	每天是否有荤菜。注：鸡蛋不属于荤菜。 评分 10 分或者 0 分
		荤菜人均分量	10%		10	每餐人均不少 30 克。 评分 10 分或者 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情况不符	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；查看学校大宗食材价格（一种大宗食材三周以上）高于当地平均零售价；新开餐学校启动资金的使用，查看学校已经采购的配套设施，比对该学校的原始采购单据与微博，发现学校与实际不相符的
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。