报告编号	MW/JH[2017]237
报告正文总页数	共 5 页



河南省南阳市方城县博望镇郭老庄小学 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

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

二零一七年十二月二十二日





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





河南省南阳市方城县博望镇郭老庄小学 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: 2017093

稽核日期: 2017年12月13日

报告日期: 2017年12月22日

报告编号: MW/JH [2017]237

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	邦分	▶ 掛	及告正文	1
1	项	巨根	无况	.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	周查目的及依据	2
		2.1	稽核调查原则	2
		2.2	稽核调查目的	2
		2.3	稽核调查依据	2
3	学	校根	无况	.2
4	稽	核帽	青况	.4
		4.1	学校评分	4
		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	. 5
5	结	论		.5
第二音	郎分	▶ 稱	曾核报告评分分项问题详述	. 6
]	Ι.	卫生	及食品安全	6
I	IJ	财务	管理	.7
I	[] X	就餐	情况	.9
Γ	V 1	信息	披露调查	11
			匿名调查1	
			} 件1	
M	付件	- 1.	现场稽核评分细则1	13
M	付件	- 2.	重大问题事项说明1	15





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,稽核团队暗访突查。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12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,前往河南省南阳市方城县,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: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



河南省南阳市方城县博望镇郭老庄小学免费午餐项目稽核报告



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	12月13日	方城县汽车站—博望镇	乡村巴士	约33公里	约1小时	10元
2	12月13日	博望镇—郭老庄小学	乡村出租车	约4公里	约 10 分钟	20 元

交通说明:前往郭老庄小学也可以乘坐方城县经博望镇到秦皇庙的城乡公交,在博望高速路口下车,步行约1.5公里即可到达学校。



图 1 路况组图

2 稽核调查目的及依据

2.1 稽核调查原则

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







博望镇郭老庄小学位于河南省南阳市方城县博望镇郭老庄村,距离博望镇政府所在 地约4公里,距离方城县城约40公里。该校所处郭老庄村,位于兰(兰考)南(南阳) 高速边,方城前往博望镇交通比较便利,有乡村巴士直达,车辆较多,博望镇到郭老庄 村可乘出租车前往。

博望镇郭老庄小学系一所五年制小学,现有学前班及一至五年级共8个教学班,在校学生155人、教职工14人。该校系免费午餐全额资助开餐学校,自2017年10月起开餐,免费午餐基金为该校全体学生和教职工按照4元/人/天的标准拨付午餐资金,并为该校提供厨师工资补贴1800元/月。学校中午开餐时间是11:30。

表 2: 学校午餐管理人员名单

岗位	校长	采购	验收	现金	出入库记录	微博
姓名	李良	厨师	李良	李良	李良	李良

表 3: 午餐资金拨款人数表

类别	学生人数	教师人数	厨师人数	其他	合计
免费午餐	155	12	2	0	169
营养改善计划	0	0	0	0	0

表 4: 就餐人数核查表

年级	学前班 小班	学前班 中班	学前班 大班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	教职工	合计
应到	20	20	27	28	15	14	18	13	14	169
实到	12	19	25	26	14	13	18	13	13	153





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
	卫生及食品安全	25%	90
	财务管理	30%	83
分项	就餐情况现场调查	30%	100
	信息披露调查	10%	100
	学生满意度调查	5%	100
	百分制总分		92. 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		92. 4

4.2 存在的问题

稽核专员对博望镇郭老庄小学进行现场稽核后,该校目前存在的主要问题:

- 1、原始单商户信息不全,缺少采购人和验收人签字;
- 2、出入库记录缺少相关人员签字;
- 3、学校只为厨师进行了体检,未办理健康证。

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	
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	0
5	学校虚报食材品种、数量、金额	0	U
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:本次稽核暂未发现该校存在重大问题。





4.4 上次稽核整改落实情况

该校系首次接受免费午餐基金监督中心现场稽核,无过往项目稽核报告供比对分析。

5 结论

博望镇郭老庄小学稽核评分:92.4分,午餐项目执行情况为优秀。

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

该校能够用心为学生准备午餐,菜品搭配比较丰富,卫生条件良好,学生就餐秩序很好,能够在餐前认真洗手,作为一所新开餐的学校校长和老师能够贯彻免午的要求, 定点采购并且搜集相关单据和做好相应记录,值得表扬。

稽核专员: 三金

2017年12月22日

监督中心意见:

稽核报告显示,该校在食品卫生等方面执行情况为优秀,感谢学校在执行方面做出的努力,请执行部门对该校予以表扬。

但还请该校立刻为厨师办理健康证,将财务管理更加规范,请为孩子们的免费午餐继续努力!

监督中心总监:____

2018年1月21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

稽核专员在现场发现,该校厨师着装及个人卫生状况良好;作为一所柴火灶的学校,食堂操作间整体环境卫生尚可,工作台炊具等摆放整齐,干净整洁;食材储藏室环境干净整洁,大米和干菜等摆放在小凳上,能够有效防鼠隔潮;现场查看食品留样有效,有规范标签,留样登记完整。

项目	权重	考评内容	权重	考评分项	分值	得分
卫全及安全		健康证	10%		10	0
				1. 操作台卫生	5	5
		厨房卫生	E证 10% I. 操作台卫生 2. 厨具卫生 3. 墙地面卫生 1. 规范着装 2. 个人卫生 1. 食材品质 2. 冷藏、冷冻设备 3. 储藏空间 4. 生熟食存放 1. 留样是否有效 2. 留样标签 3. 留样记录	5	5	
	建康证 10% 屆房卫生 15% 15% 1.操作台卫生 2.厨具卫生 5 3.墙地面卫生 5 2.个人卫生 5 2.个人卫生 5 2.冷蔵、冷冻设备 10 2.冷蔵、冷冻设备 10 3.储藏空间 10 4.生熟食存放 5 1.留样是否有效 20 2.留样标签 5 3.留样记录 5	5	5			
		5	5			
卫生及		周州卫生	1070	2. 个人卫生	5	5
食品安	25%	A 11 /4 #		1. 食材品质	10	10
全			康证 10% 1.操作台卫生 5 2.厨具卫生 5 3.墙地面卫生 5 5 5 1.规范着装 5 2.个人卫生 5 1.食材品质 10 2.冷藏、冷冻设备 10 3.储藏空间 10 4.生熟食存放 5 5 5 1.留样是否有效 20 2.留样标签 5 3.留样记录 5 5 5 5 5 5 5 6 5 7 5 7 6 8 6 9 6 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 9 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 <t< td=""><td>2. 冷藏、冷冻设备</td><td>10</td><td>10</td></t<>	2. 冷藏、冷冻设备	10	10
		区内间隙		10		
健康证 10% 厨房卫生 15% 15% 1. 操作台卫生 2. 厨具卫生 5 3. 墙地面卫生 5 2. 个人卫生 5 2. 个人卫生 5 1. 食材品质 10 2. 冷藏、冷冻设备 10 3. 储藏空间 10 4. 生熟食存放 5 1. 留样是否有效 20 2. 留样标签 5 3. 留样记录 5	5					
	20					
		食品留样	30%	2. 留样标签	5	5
				3. 留样记录	5	5
总分			100%		100	90

表 I: 卫生及食品安全现场稽核评分表

财务管理项目扣分说明:

健康证项扣分原因是学校只为厨师进行了体检, 未办理健康证。

现场照片:



图 [-1] 厨师体检表组图

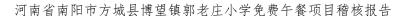










图 I-2 餐厅、厨房卫生情况组图



图 I-3 厨师卫生情况图







图 [-4 食材储存情况组图





			经数年4	N), 1		果花			
ı,	23	的数别错: 直	MAN OF A	167	791	52	8 45%	Tide	
	24	型是理点各海。	·通常品+张宁	2115		45		Tile	
	27	增好大社是 20%	第八次	768	110	15	Sist	万及	
П	12	明明为新江 著品	您性婚	115	11	40	\$ 356	FR	
	29	松美 海东湖	STANCE.	167	11	10	Sist	5th	
	3.4	五字者 图图 程:	10:15	115	10	150	3.460	Tide.	
4		H18576 43		167	11	250	\$350	Tite	
	4	明沙克森 春东州	是相關	166		35	3.45 ts	The	
	5	至10年,45年	民华岭	168		10	3456	可比	
H	6	以采菜到菜菜	光间将 *	大路		45	3 454	File.	
4	1	由心与教	*	165		267	SHO	3. ci	
í	8,5	还不对约	位至 数多 均分	168		60	8 15%	李	
	u.	Adjoint that	ARRIX	148	11	50	S-15X	The	

图 I-5 食品留样情况组图

Ⅱ 财务管理

该校米、油、肉、蔬菜等在博望镇定点采购,每天由厨师采购后直接运输至学校; 馒头在博望镇定点采购,每天11:30左右由商家送至学校。

从核查情况看,该校日常采购票据完整,数据正常,个别缺少商户信息,无相关人员去签字;入库记录数据与原始凭证数据一致,出库记录规范,数据正常,但缺少签字





信息,学校记有电子账,能够体现出资金流向。

表Ⅱ: 财务管理现场稽核评分表

食材采购 30% 1. 价格合 2. 定点采 1. 数据属		考评细则	分数	得分		
		会社区的	2.00/	1. 价格合理	20	20
		及水水	30%	2. 定点采购	10	10
				1. 数据属实	20	20
食材采购 30% 1. 价格合理 20 2 2. 定点采购 10 1 1 20 2 2 2 2 2 2 2 2	3					
	200			3. 签字规范	5	0
	30%	> 体 改 记	1.50/	1. 数据属实	10	10
		八件生儿	13%	2. 签字规范	5	0
		山 床 驳 记	1.50/	1. 数据属实	10	10
		山牛生儿	13%	2. 签字规范	5	0
		现金流水账	10%		10	10
总分			100%		100	83

财务管理项目扣分说明:

- (1) 原始凭证项扣分原因是个别凭证缺少供应商信息,且无相关人员签字。
- (2)"入库记录"和"出库记录"扣分原因是记录中没有相关人员签字。

存在问题项照片:



图 II-1 原始凭证组图





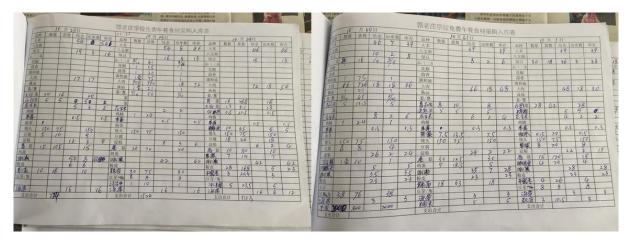


图 II-2 入库记录组图

品种 数 水米 7		· 品种 数值	郭老庄学校免费午餐食材	出库表		TO MINE	EFERTS !	THEOREM	UNDS SEE	国内致力、学位	WER BY	NY MARKET	ts. 65	企. MRILE. 在	世界成型的。 在於在原型的 心放弃器等。	WHEN THE	m 10			1
八家鄉 線里 2 年十年 8/5	12/28/5	大米 八宝樹 線() 株/十三番	大米 八宝粥 緑豆	品种 数级 数 大米 八宝粥	数	1	11/12		品种	11/11/18	郭老1	三学校	免费年		1	1/1 3011			1.1.11	
商者 调和油 1 大肉 18	75	花椒 商香 调和油	世/十二音 - 佐椒 - 繭香 - 講和油	放/十三名 - 花板 - 高春 - 両和油	(R/+) が 存む数 (おか)	12	0 8/5	28.5	人来 八宝伊 経立 世/十三	7	18.9	大米 八宝樹 健立	50	155	从来 人来 八宝粥 建豆	7	18.9	大米 八宝湖 绿豆	教服	30.00
製油 5/12 元/数 5/12 元/数 33	38	梅油 後/数 菜	大肉 酱油 姜/葱	大内 安治 姜/蕉	関和油 大内 袋油 巻/装	直 直 選和 大病	18	75	花椒 茴香 調和油 大肉	18	198	在根 符香 調和油 大肉	17		花椒 商香 河和油			和什二香 花椒 茴香 調和油		
近 学末 マ 均精 子 香油	10	英 内積 養油	· 菜 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	京 東	第 第	# 10 m	2 19/4	21-740	数/数		70	海油 第/教 東 新	58	- 187	大門 協油 松/教 私よ別	20	198.	大川 海油 8/里 北 第	8	8
回条 馒头 150 豆腐 20	25	前条 後失 以腐	香油 面条 慢头 豆腐	香油 商条 馒头	传动 训练 1959。 1958	的情 作油 长米	1	24	大大 内部 作油 和多	2	10	PASO WIT	6	12	SPERE TUST FRANCE	2 8	56	存在 年度工 内的	13	77
班 2	5	淀粉 新 鸡蛋	淀粉 菇 鸡蛋	(2.15) (2.15) (3.15)	2.00 2.00 5.00 5.00	提头 豆腐 锭粉	150	30	提供 競響所 定物	150	75 25 5	資条 授头 以腐 淀粉	-	2.5	No.	150	75	超条 提头 立 贬 旋動	150	7
神		所红楠 粉皮 土豆	西红柿 粉皮 土豆	西紅桔 粉皮 土豆	所红柿 粉皮 土豆	高張 西紅梅 梅皮			内型 内型 物度	19 10 20	40	月4 弘 時版 所紅粉 日皮	9 15	38.7	半来 够被8	7	8	全部 均衡 内征		7
78 /	10	豆芽/角	豆芽/角	豆芽/角	豆芽/角	10 0牙/約 水は	8		上豆 2芽/角			上以 上年/州 14/州	3	36	1:0 0:9/m	2	24	明度 選末 13万/和 全折	0.6	3
材人员签字		领食材人员签字	领食材人员签字	领食材人员签订	字 领食材人员签字	無食材人	132-3-		前食材人	13 90 tot			人员签字			人员签字			人员签字	

图 II-3 出库记录组图



图 II-4 现金流水账组图

III 就餐情况

稽核专员当日与该校师生一起用餐。从用餐现场情况来看,该校当日午餐菜品为肉片汤和馒头,口感不错,肉片汤使用食材有:猪肉、金针菇、干黄花菜、蒜苗、菠菜、



河南省南阳市方城县博望镇郭老庄小学免费午餐项目稽核报告



木耳、豆腐皮、鸡蛋等;就餐时,该校学生均能自觉排队洗手、分餐,秩序良好;洗完 手后学生在食堂门前排队,即为老师负责为学生分餐,领餐后学生会在食堂几餐,教师 会在食堂与学生一同就餐,饭菜一致。就餐前学生均自觉洗手,餐具由厨师统一清洗, 清洗后放入消毒柜中,统一消毒。餐后无明显浪费。

水皿。 就使情况为初节区内对水							
项目	权重	考评内容	权重	考评分项	分值	得分	
		师生同餐	20%		20	20	
		用餐卫生	20%	1. 餐具卫生	15	15	
				2. 餐前洗手	5	5	
业	30%	食品质量	30%	1. 主食质量	15	15	
就餐情况 现场调查				2. 菜品质量	15	15	
光 切 州里		食品份量	15%	1. 主食份量	5	5	
		及叩切里	10%	2. 菜品份量	10	10	
		就餐秩序	5%		5	5	
		餐后浪费	10%		10	10	
总分			100%		100	100	

表Ⅲ: 就餐情况现场稽核评分表

现场照片:



图III-1 开餐当天菜品情况组图



图III-2 就餐情况组图









图III-3 就餐卫生情况组图



图III-4 餐后厨余组图

Ⅳ 信息披露调查

稽核专员认真查阅了该校近期的新浪微博公示情况。从核查情况来看,该校基本能按照信息公开要求及时公示与午餐相关的信息,时间、采购支出、就餐人数、菜谱、出库消耗等基本信息齐全,学校微博内容丰富,能够发布学生就餐照片、食材照片等。

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
小白小痘		用餐人数及日期	20%	_	20	20
		微博发布及时性	20%	_	20	20
信息披露调查	10%	菜品、食材是否属实	35%	_	35	35
州旦		食材品种数量	10%	_	10	10
		荤菜率及人均分量	15%	-	15	15
总分			100%	-	100	100



河南省方城县博望镇郭老庄小学 V

12月13日 17:45 来自 360安全浏览器

出库公示: 2017年12月13日应到168人,实到153人。菜品: 肉片汤,鸡蛋紫菜汤,馒头。消耗: 大肉18斤,金针1斤,黑木0.5斤,豆皮10斤,紫菜1包,鸡蛋8斤,馒头130个,菠菜10斤,蒜黄3斤,金针菇16斤,香油0.5斤,淀粉3斤。油盐调料33元。 @免费午餐@艾慕扫瑞

图IV-1 开餐当日微博截图





V 学生匿名调查

稽核当日,稽核专员对该校四年级的学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查,参与人数 18 人,抽样比例 10.7%。统计及评分结果见表 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	18	喜欢	18	100%	5	5%	5
本学期是否吃到不能吃的东西	18	没有	18	100%	5	5%	5
饭是否蒸熟?	18	每天熟	18	100%	5	5%	5
午餐你们能不能吃饱	18	吃饱了	18	100%	5	15%	15
你们班浪费饭菜的人多吗?	18	少	18	100%	5	10%	10
你能不能每天都吃到荤菜?	18	能	18	100%	5	10%	10
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	18	是	18	100%	5	15%	15
学校收了你们的午餐费吗?	18	不收	18	100%	5	15%	15
学校在本学期是否用牛奶和面包代替午餐?	18	没有	18	100%	5	15%	15
午餐前你们洗不洗手	18	洗了	18	100%	5	5%	5
总分						100%	100

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	考评	考评					
目	内容	细则	评分说明				
	健康证		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式期,且无法提供正在办证依据,该项得 0 分。注:健康证有效其为一年。评分 10 分或者 0 分				
	厨房卫生	1. 操作台卫生	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	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	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	1. 规 范 着装	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				
卫生及		2. 个人卫生	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				
食品	食材储藏	1. 食材 品质	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				
安全		2. 冷藏、冷	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	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1~10分				
		4. 生熟 食存放	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	1. 留样 是否有 效	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	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 0 分,无标签该项得 0 分				
财务管理		3. 留样记录	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				
	食材采购	1. 价格合理	大宗食材是否与当地零售行情一致。评分20分或者0分				
		2. 定点 采购	大宗食材是否执行定点采购。评分 10 分或者 0 分				
	原始凭证	1. 数据属实	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				



项目	考评 内容	考评 细则	评分说明
		2. 供应	采购原始凭证是否包含供应商信息(名称、签名、电话等)。每
		商信息 3. 签字	□缺少一个信息扣 2 分,最多扣 5 分 □是否有采购人和验收人签字。每缺少一个签字扣 3 分,最多扣 5
		3. 金 于 规 范	定台有未购八种短收八盒子。 母\ 少一个
		1. 数据	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
		1. 数 掂 属实	库时间、菜品名称、单价、数量、金额等,同时关注入库记录数
	入库登记		据与采购原始凭证是否一致。评分 10 分或者 0 分
		2. 签字 规范	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 3分,最多扣5分
		1. 数据	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
		属实 属实	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
	出库登记	2. 签字	│餐量是否一致。评分 10 分或者 0 分 │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
		Z.	
	现金流水		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
	光 並 加 水		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
	师生同餐	, t-u t-u	教职工与学生饭菜是否一致。评分20分或者0分
		1. 餐 具 卫生	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1~15分
	用餐卫生	2. 餐前	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
		洗手	前洗手5分,超过50%但不足90%的3分,低于50%的0分
就	食品质量	1. 主食	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
│ 餐 │ 情		质量	15分或者 0分
况		2. 菜品质量	菜品是否煮熟、是否存在异味,是否可见明显异物。评分 15 分 或者 0 分
现场		7. 主食 分量	主食是否够吃。评分 5 分或者 0 分
调查	食品份量	2. 菜品份量	菜是否够吃。评分10分或者0分
	 就餐秩序		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∼5分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
	■ 餐后浪费		
	R / VI V		范围内。该项根据现场情况进行评分,评分为0~10分
	用餐人数		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,
信	及日期		人数误差超过 5%该项扣 20 分;微博发布日期是否正确,一次错
息 披	微博发布		误扣 10 分,超过一次 0 分。 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
露	及时性		发布说明的该项为 0 分。
调	菜品、食		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
查	材是否属		开餐菜品、食材进行核对。如有一天错误的该项不得分,情节严
	实		重的按重大问题进行追扣



页目	考评 内容	考评 细则	评分说明
	食材品种		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
	数量		分
	荤菜率及		每天是否有荤菜,注:鸡蛋不属于荤菜;且每餐人均不少30克。
	人均分量		不满足其中任意一项均不得分。评分 15 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	定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现教职工存在引导
1	费午餐工作人员撒谎	学生对稽核专员说谎行为。
	学校用国家营养改善计划	定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校存在用国家
2	及免费午餐资金为学生提	营养改善计划及免费午餐资金为学生提供面包牛奶现
	供牛奶或面包	象
	公坛市报用数 1 料计 到去	定义:稽核专员离校撰写稽核报告过程中,通过比对该
3	学校虚报用餐人数达到或	校微博调查当日的用餐人数公示情况,发现应到或实到
	超过百分之五	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	定义:稽核专员在比对调查当日该校微博发布的内容
4	不符	时,发现除人数外,其他内容与调查当日实际情况不符。
		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
5	学校虚报食材品种、数量、	及金额行为;查看学校大宗食材价格(一种大宗食材三
	金额	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,比对学校的原始
		采购单据与微博,发现学校与实际不相符的
		定义:现场稽核过程中,稽核专员发现该校食堂存在如
6	学校存在食品安全隐患	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	定义: 现场稽核过程中, 稽核专员发现或有足够的证据
	企业	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
0		过程中及就餐结束后出现严重浪费(倾倒饭菜)行为。

