

|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2018]112 |
| 报告正文总页数 | 共 5 页          |



## 河南省信阳市固始县段集乡窑沟中心小学 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

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

二零一八年五月二十四日

## 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

---

# 河南省信阳市固始县段集乡窑沟中心小学

## 免费午餐项目稽核报告

调查人：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：高鑫

报告批准：杨博智

学校编号：2014078

稽核日期：2018年5月18日

报告日期：2018年5月24日

报告编号：MW/JH [2018]112

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.....            | 3  |
| 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.....              | 5  |
| 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.....           | 8  |
| III 就餐情况.....          | 10 |
| IV 信息披露调查.....         | 12 |
| V 学生匿名调查.....          | 13 |
| 第三部分 附件.....           | 14 |
| 附件 1. 现场稽核评分细则.....    | 14 |
| 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2018年2月底，募款已超过39288万元，累计开餐学校达到949所（现开餐学校769所），分布于全国26个省、市、自治区，受惠人数达到253319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

2018年5月，稽核员舟乙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，前往河南省信阳市固始县，对该县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  | 5 月 16 日 | 山西太原 至 河北石家庄 | 动车   | 约 220 公里 | 约 1.5 小时 | 68 元 |
| 2  | 5 月 16 日 | 河北石家庄 至 河南信阳 | 火车硬座 | 约 700 公里 | 约 9 小时   | 98 元 |
| 3  | 5 月 17 日 | 河南信阳 至 河南固始县 | 长途班车 | 约 210 公里 | 4 小时     | 50 元 |
| 4  | 5 月 18 日 | 固始方集镇 至 窑沟村  | 班车   | 约 15 公里  | 1 小时     | 6 元  |

交通提示：

去往固始县项目学校进行调查，建议从信阳作为中转，信阳前往固始县的段集镇和方集镇，有两种方式，一是从信阳汽车站（该汽车站紧邻信阳火车站）乘长途大巴到固始县城，车程约 3 小时，从县城乘县内班车到段集、方集，单程约 30 公里。二是从信阳火车站乘火车前往固始县火车站，该火车站紧邻方集镇，到项目学校比较方便，可选择在方集镇住宿，推荐第二种方式。

## 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

窑沟中心小学位于河南省信阳市固始县段集乡窑沟村，该村位于固始县城正南方约 50 公里，北距段集镇约 18 公里，距固始县火车站约 17 公里。前往该校可在段集镇桥西乘班车前往，交通条件较好。

窑沟中心小学现有学前班 1 个、一至六年级各 1 个教学班，在校学生 187 人，现有教师 15 人。该校为国家营养改善计划与免费午餐基金合作资助开餐学校，自 2014 年 12 月正式开餐，免费午餐基金面向该校学前班、教职工按照 4 元/人/天的标准拨付午餐资金。学校近期午餐时间是 11:20。

表 2：学校午餐管理人员名单

| 岗位 | 校长  | 食堂后勤 | 采购    | 保管  | 财务  | 微博发布 |
|----|-----|------|-------|-----|-----|------|
| 姓名 | 胡伟明 | 曾庆友  | 供应商送货 | 高志国 | 王显国 | 熊昌静  |

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 | 33   | 15   | 3    | 2  | 53 |

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 | 厨师 | 保安 | 合计  |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|
| 应到 | 33  | 18  | 21  | 34  | 21  | 24  | 36  | 15  | 3  | 2  | 207 |
| 实到 | 33  | 18  | 21  | 34  | 21  | 24  | 36  | 15  | 3  | 2  | 207 |



图 1 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 | 25%  | 58 |
|        | 财务管理    | 30%  | 0  |

|              |          |     |       |
|--------------|----------|-----|-------|
|              | 就餐情况现场调查 | 30% | 88    |
|              | 信息披露调查   | 10% | 55    |
|              | 学生满意度调查  | 5%  | 58    |
| 百分制总分        |          |     | 49.3  |
| 重大问题扣分       |          |     | 0     |
| 上次稽核整改落实情况扣分 |          |     | 0     |
| 最终得分         |          |     | 49.30 |

## 4.2 存在的问题

稽核专员对窑沟中心小学进行现场稽核后，该校目前存在的主要问题：

- 1、该校厨房墙面的卫生情况亟需定期进行清理；
- 2、该校在免费午餐资金的使用上建立和完善基本的管理流程，强化过程管控；
- 3、建议该校对食材储藏间进行有效的整改，对于过期发霉食材进行有效隔离；
- 4、建议该校加强低年级学生用餐过程的现场监督，有效减少饭菜浪费。

## 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：无

## 4.4 上次稽核整改落实情况

由于该校距离上一次稽核时间较久，因此本次稽核该项不列入考核范围。

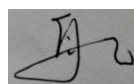
## 5 结论

窑沟中心小学稽核评分：49.30 分，午餐项目执行情况为不合格。

(学校评级：分数 $\geq 90$ 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)

稽核专员认为，窑沟小学在项目执行上主要存在以下四个问题：一是对项目执行规范性的重视程度不够。二是对项目执行细节的理解、掌握上与项目执行要求差距较大。三是学生对学校供餐工作的整体满意度较低，含营改计划学生。四是该校对免费午餐资金使用的基本规范性上无法达到基本要求。给予以上问题，调查人建议，是否对该校进行继续支持进行再次评估。诚然，该校也存在地处偏远、条件艰苦、教师流动性大，且正处于校园硬件建设期，项目执行的实际困难较大，但项目执行的基本标准和底线是必须得到有效保证。

稽核专员：



2018 年 5 月 24 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问题较多。最主要的问题的该校对于营改资金与免费午餐资金均不能提供有效的资金监管账目资料，存在很严重的资金安全问题，若学校不能按照免费午餐要求整改到位，那么只能建议停餐处理了，以确保免费午餐的善款能监管到位。

监督中心总监：



2018 年 5 月 30 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

调查当日，稽核员现场察看了该校的食堂操作间、食材储藏间。从现场情况看，当天在岗的三名厨师个人卫生状况较好，但三位厨师的健康证的有效期至 2018 年 5 月 8 日，均已过期。食堂操作间整体环境卫生情况一般。该校有专门的食材储藏室，库存食材主要是米和食用油等大宗采购食材，食材做了简单的分类、隔离等处理，但是整体环境较差，同时，在储藏间保存有近 30 袋发霉变质的小米。现场查看食材留样柜，所有食品留样均密封处理，但留样登记的规范性一般。

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   | 考评分项       | 分值  | 得分 |
|-----------------|-----|------|------|------------|-----|----|
| 卫生及<br>食品安<br>全 | 25% | 健康证  | 10%  |            | 10  | 0  |
|                 |     | 厨房卫生 | 15%  | 1. 操作台卫生   | 5   | 2  |
|                 |     |      |      | 2. 厨具卫生    | 5   | 5  |
|                 |     |      |      | 3. 墙地面卫生   | 5   | 1  |
|                 |     | 厨师卫生 | 10%  | 1. 规范着装    | 5   | 5  |
|                 |     |      |      | 2. 个人卫生    | 5   | 5  |
|                 |     | 食材储藏 | 35%  | 1. 食材品质    | 10  | 0  |
|                 |     |      |      | 2. 冷藏、冷冻设备 | 10  | 10 |
|                 |     |      |      | 3. 储藏空间    | 10  | 1  |
|                 |     |      |      | 4. 生熟食存放   | 5   | 5  |
|                 |     | 食品留样 | 30%  | 1. 留样是否有效  | 20  | 20 |
|                 |     |      |      | 2. 留样标签    | 5   | 1  |
|                 |     |      |      | 3. 留样记录    | 5   | 3  |
| 总分              |     |      | 100% |            | 100 | 58 |

#### 卫生及食品安全项目扣分说明：

- 1、“健康证”项取 0 分，理由是该校三位厨师的健康证均已过期。
- 2、“厨房卫生”项的“操作台卫生”和“墙面地面卫生项”分别取 2 分、1 分，理由该校操作台的整体卫生情况较差，该校厨房的墙面存在大面积、比较严重的污渍，应为长期未清理，同时在窗台等附近存在卫生死角。
- 3、“食材储藏”项的“食材品质”和“储藏空间”项分别取 0 分、1 分，理由该校储藏间存在大量的发霉变质的食材，且整体整洁规范程度较差。

4、“食品留样”项的“留样标签”和“留样登记”项分别取1分、3分，理由是留样标签未标明留样操作的时点信息，留样记录无取样时点信息和到期处理信息。

现场照片：



图 I -1 厨师健康证图



图 I -2 厨房卫生情况组图



图 I -3 厨师卫生情况图



图 I -4 食材储存情况图



图 I -5 食材储存间中发霉变质的食材小米情况图



| 学校食堂食品留样记录 |      |      |     |     |      |    |
|------------|------|------|-----|-----|------|----|
| 日期         | 食品名称 | 数量   | 加工人 | 留样人 | 留样时间 | 备注 |
| 5.2        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 刘桂兰 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.3        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 刘桂兰 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.4        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 刘桂兰 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.7        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |

| 学校食堂食品留样记录 |      |      |     |     |      |    |
|------------|------|------|-----|-----|------|----|
| 日期         | 食品名称 | 数量   | 加工人 | 留样人 | 留样时间 | 备注 |
| 5.8        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.9        | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.10       | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |
| 5.11       | 米饭   |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 鸡蛋炖肉 |      | 曹江喜 |     |      |    |
|            | 红烧茄子 | 碗子一量 | 曹江喜 | 刘桂兰 | 王亚东  |    |
|            | 番茄蛋汤 |      | 曹江喜 |     |      |    |

图 I -6 食品留样情况组图

II 财务管理

据该校胡校长介绍，该校营养改善计划所用食材均由上级教育主管部门招标的企业为校方配送食材，配送食材按照既定菜谱配送相应食材，配送频率为两天一次或三天一



次。免费午餐资金的资金直接合并至上级学校的营改计划账户，进行统一采购、统一配送。但是，查阅该校近期食材配送清单，清单上载明食材配送的对应人数为 161 人，而非 207 人的就餐总人数。校方坚持称，含免费午餐资金在内的全部食材全部属于配送，但校方无法提供相关证据。

在资金管理环节，该校仅能提供凭证只有食材配送商给学校提供的食材配送单，而且该配送单对免午资金配套食材无任何注明。该校无法提供基本的食材出入库等凭证。因此本节考核项目，均以 0 分计入总分。

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  | 30%  | 1. 价格合理  | 20  | 0  |
|      |     |       |      | 2. 定点采购  | 10  | 0  |
|      |     | 原始凭证  | 30%  | 1. 数据属实  | 20  | 0  |
|      |     |       |      | 2. 供应商信息 | 5   | 0  |
|      |     |       |      | 3. 签字规范  | 5   | 0  |
|      |     | 入库登记  | 15%  | 1. 数据属实  | 10  | 0  |
|      |     |       |      | 2. 签字规范  | 5   | 0  |
|      |     | 出库登记  | 15%  | 1. 数据属实  | 10  | 0  |
|      |     |       |      | 2. 签字规范  | 5   | 0  |
|      |     | 现金流水账 | 10%  |          | 10  | 0  |
| 总分   |     |       | 100% |          | 100 | 0  |

财务管理项目扣分说明：

因校方无法提供免费午餐资金使用的任何有效凭证，在免费午餐项目资金使用管理上几无任何管理痕迹，因此，本节考核项目均记做 0 分。

现场照片：





图 II-1 营改计划食材配送凭证组图

III 就餐情况

该校采用分时段领餐，开餐前，厨师提前备好午餐，下课后，学前班学生现行排队领餐，然后在餐厅的餐桌就餐。其他年级学生排队到领餐口领餐具、领餐，盛饭后，在校园内或教室内用餐。学生用餐完毕后，将餐具放置于厨房门外的清洗盆中，由厨师专门进行清洗，清洗结束后，放至消毒柜中统一消毒。该校有比较规范的消毒记录表。就现场情况看，该校校园正处于施工期间，洗手条件一般，餐前洗手的学生人数比例较低；餐后情况看，餐厅餐桌和泔水桶中的饭菜浪费情况较严重。以上，餐前洗手的人少、餐后浪费情况较多两种情况在学生问卷中均有体现。另外，学生问卷中反映该校存在师生不同餐情况，但调查当天，无此情况。

表III：就餐情况现场稽核评分表

| 项目           | 权重  | 考评内容 | 权重   | 考评分项    | 分值  | 得分 |
|--------------|-----|------|------|---------|-----|----|
| 就餐情况<br>现场调查 | 30% | 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   | 3  |
|              |     | 食品质量 | 30%  | 1. 主食质量 | 15  | 15 |
|              |     |      |      | 2. 菜品质量 | 15  | 15 |
|              |     | 食品份量 | 15%  | 1. 主食份量 | 5   | 5  |
|              |     |      |      | 2. 菜品份量 | 10  | 10 |
|              |     | 就餐秩序 | 5%   |         | 5   | 5  |
|              |     | 餐后浪费 | 10%  |         | 10  | 0  |
| 总分           |     |      | 100% |         | 100 | 88 |

就餐情况扣分说明：

1、“餐前洗手”项取3分，该项扣分是餐前洗手的学生比例较低。

现场照片：



| 消费日期       | 食品种类   | 食品数量 | 烹调方式 | 消费时间(月__日__时__分__秒) | 消费地点 | 就餐人员姓名 |
|------------|--------|------|------|---------------------|------|--------|
| 2012.10.10 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.10 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.11 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.11 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.12 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.12 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.13 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.13 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.14 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.14 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.15 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.15 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.16 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.16 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.17 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.17 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.18 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.18 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.19 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.19 12:00    | 食堂   | 王小明    |
| 2012.10.20 | 猪肉白菜水饺 | 10个  | 煮    | 2012.10.20 12:00    | 食堂   | 王小明    |

第 11 页



图III-4 消毒情况及消毒记录组图

#### IV 信息披露调查

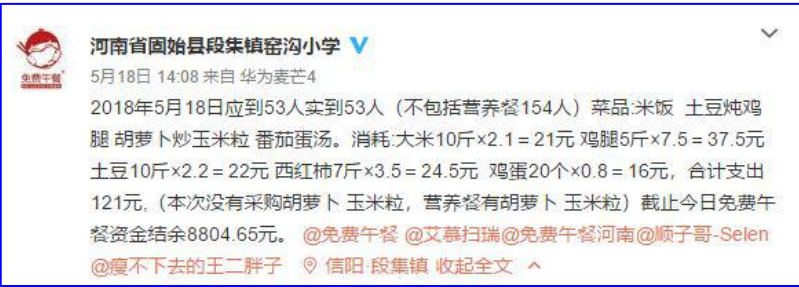
查阅该校四周以来的微博公示，结合调查现场该校老师的介绍，该校的微博公示只公示免费午餐基金资助就餐的情况，其食材的使用是按照比例进行分摊公示。查看该校本学期开学以来的开餐记录，该校蔬菜类使用了超过 10 种、干菜类食材超过 3 种。微博记录中，该校在肉菜开餐日，免费午餐资金资助开餐的约 50 人的鲜肉使用量在 5 斤左右，人均分量理应充足度一般。

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 |
|--------|-----|-----------|------|------|-----|----|
| 信息披露调查 | 10% | 用餐人数及日期   | 20%  | -    | 20  | 20 |
|        |     | 微博发布及时性   | 20%  | -    | 20  | 20 |
|        |     | 菜品、食材是否属实 | 35%  | -    | 35  | 0  |
|        |     | 食材品种数量    | 10%  | -    | 10  | 0  |
|        |     | 荤菜率及人均分量  | 15%  | -    | 15  | 15 |
| 总分     |     |           | 100% | -    | 100 | 55 |

#### 信息披露调查扣分说明：

1、“菜品、食材是否属实”和“食材品种数量”项均取 0 分，理由是该校从出库管理员到微博发布员之间关于微博内容的信息传递无任何过程管理痕迹，仅为口述传递，真实度较低。



图IV-1 开餐当日微博截图

## V 学生匿名调查

稽核当日，稽核员对该校三年级学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查，参与人数 34 人，抽样比例 16%。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  | 评分 | 权重值  | 得分 |
|---------------------|------|-----|----|-------|----|------|----|
| 你喜不喜欢吃学校的饭菜         | 34   | 喜欢  | 13 | 38.2% | 1  | 5%   | 1  |
| 本学期是否吃到不能吃的东西       | 34   | 没有  | 24 | 70.6% | 3  | 5%   | 3  |
| 饭是否蒸熟？              | 34   | 每天熟 | 21 | 61.8% | 3  | 5%   | 3  |
| 午餐你们能不能吃饱           | 34   | 吃饱了 | 23 | 67.6% | 3  | 15%  | 9  |
| 你们班浪费饭菜的人多吗？        | 34   | 少   | 8  | 23.5% | 1  | 10%  | 2  |
| 你能不能每天都吃到荤菜？        | 34   | 能   | 18 | 52.9% | 3  | 10%  | 6  |
| 午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜    | 34   | 是   | 5  | 14.7% | 1  | 15%  | 3  |
| 学校收了你们的午餐费吗？        | 34   | 不收  | 34 | 100%  | 5  | 15%  | 15 |
| 学校在本学期是否用牛奶和面包代替午餐？ | 34   | 没有  | 34 | 100%  | 5  | 15%  | 15 |
| 午餐前你们洗不洗手           | 34   | 洗了  | 12 | 35.3% | 1  | 5%   | 1  |
| 总分                  |      |     |    |       |    | 100% | 58 |

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      | 考评内容 | 考评细则       | 评分说明                                                                                            |
|---------|------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 卫生及食品安全 | 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。 <b>评分 10 分或者 0 分</b>              |
|         | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分</b>                                         |
|         |      | 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。 <b>使用塑料用具盛装热食直接 0 分，其他情况给予 1~5 分</b>                        |
|         |      | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分</b>                         |
|         | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分</b>                |
|         |      | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分</b>                |
|         | 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。 <b>评分 10 分或者 0 分</b>                                                   |
|         |      | 2. 冷藏、冷冻设备 | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~10 分</b>                             |
|         |      | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，评分为 1~5 分</b>                   |
|         |      | 4. 生熟食存放   | 同一储存空间内的生熟食存放是否分开。 <b>评分 5 分或者 0 分</b>                                                          |
|         | 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。 <b>有一项不符合要求该项为 0 分</b> |
|         |      | 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。 <b>缺少一个信息 0 分，无标签该项得 0 分</b>                                           |
|         |      | 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。 <b>每缺少一个信息扣 1 分，最多扣 5 分</b>               |
| 财务管理    | 食材采购 | 1. 价格合理    | 大宗食材是否与当地零售行情一致。 <b>评分 20 分或者 0 分</b>                                                           |
|         |      | 2. 定点采购    | 大宗食材是否执行定点采购。 <b>评分 10 分或者 0 分</b>                                                              |
|         | 原始凭证 | 1. 数据      | 原始凭证的发生日期、单价、数量、金额等是否与实际情况一                                                                     |

| 项目       | 考评内容    | 考评细则     | 评分说明                                                                               |
|----------|---------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|
|          |         | 属实       | 致。评分 20 分或者 0 分                                                                    |
|          |         | 2. 供应商信息 | 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 2 分，最多扣 5 分                                    |
|          |         | 3. 签字规范  | 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 分                                                  |
|          | 入库登记    | 1. 数据属实  | 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 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                                           |
|          | 出库登记    | 1. 数据属实  | 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 10 分或者 0 分       |
|          |         | 2. 签字规范  | 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 3 分，最多扣 5 分                                          |
|          | 现金流水账   |          | 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    |
| 就餐情况现场调查 | 师生同餐    |          | 教职工与学生饭菜是否一致。评分 20 分或者 0 分                                                         |
|          | 用餐卫生    | 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                        |
|          |         | 2. 餐前洗手  | 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 5 分，超过 50%但不足 90%的 3 分，低于 50%的 0 分                |
|          | 食品质量    | 1. 主食质量  | 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 15 分或者 0 分                                            |
|          |         | 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                                               |
|          | 食品份量    | 1. 主食份量  | 主食是否够吃。评分 5 分或者 0 分                                                                |
|          |         | 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                                   |
| 信息披露调查   | 用餐人数及日期 |          | 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 20 分；微博发布日期是否正确，一次错误扣 10 分，超过一次 0 分。      |
|          | 微博发布及时性 |          | 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、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                                                      |

| 项目 | 考评内容     | 考评细则 | 评分说明                                                       |
|----|----------|------|------------------------------------------------------------|
|    | 材是否属实    |      | 校开餐菜品、食材进行核对。如有一天错误的该项不得分，情节严重的按重大问题进行追扣                   |
|    | 食材品种数量   |      | 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                     |
|    | 荤菜率及人均分量 |      | 每天是否有荤菜，注：鸡蛋不属于荤菜；且每餐人均不少 30 克。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。                                                                                            |

