

报告编号	MW/JH[2018]255
报告正文总页数	共 5 页



湖南省邵阳市邵东县九龙岭镇廻龙学校 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稽核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

湖南省邵阳市邵东县九龙岭镇廻龙学校

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：高 鑫

学校编号：2017082

稽核日期：2018年11月16日

报告日期：2018年11月24日

报告编号：MW/JH [2018]255

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稽核中心



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.....	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.....	9
IV 信息披露调查.....	11
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9月底,募款已超过45415万元,累计开餐学校达到1057所(现开餐学校826所),分布于全国26个省、市、自治区,受惠人数达到276327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 帮助困境未成年学童改善基本生存权及发展权,身心健康成长。

我们的愿景 通过若干年努力,使免费的午餐成为中国儿童的基本权利。

我们的战略 执行安全、高效、可复制的免费午餐开展模式,恪守公开透明的准则,以平台之形态,为捐赠人、志愿者、被捐助对象、公益机构、全职工作人员、政府单位等提供专业、系统服务,持续推动公共政策发展。

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

2018年11月,稽核专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指派,前往湖南省邵阳市邵东县,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	邵东县城—黄金村	班车	约19公里	约60分钟	7元

交通说明：自邵东县城前往廻龙村，在县城禾尚桥汽车站乘坐前往槎江方向的流水班车经过黄金村廻龙学校门口，县城至槎江方向的班车从上午6:30开始发车，每半小时一趟。



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

廻龙学校位于湖南省邵阳市邵东县九龙岭镇黄金村,学校距九龙岭镇政府约3公里,距离邵东县城约19公里,从邵东县城前往黄金村有班车直达,交通便利,路况较好。

廻龙学校是一所六年制小学,该校现有学前班和一至六年级共7个教学班,在校学生186人、教职工14人。该校系免费午餐基金全覆盖开餐学校,教职工和学生均为4元/餐的餐标,免费午餐基金按照每人每餐4元的标准拨付学校用于教职工和学生的午餐。自2017年9月起开餐,资金构成如表2,免费午餐为该校提供厨师工资补贴2400元/月。学校开餐时间是12:35。

表2: 开餐资金构成表

类别	免费午餐	营改餐	自费
学前教育	4元	0元	0元
义务教育阶段学生	4元	0元	0元
教职工	4元	0元	0元

表3: 学校午餐管理人员名单

岗位	校长	总务主任	采购人	验收	入库记录	出库记录	现金账	微博
姓名	杨新军	王建新	王建新、郑若兰	贾小彬	郑若兰	粟小彬	王建新	郑若兰

表4: 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	186	12	2	0	200
营养改善计划	0	0	0	0	0

表5: 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	25	18	26	29	31	33	24	14	200
实到	22	18	25	29	31	33	24	13	195

注: 学校微博公示的用餐人数为201人,与实际用餐人数误差1人。

表6: 最近两次拨款情况对照表

序号	官网公示拨款时间	金额	学校微博公示拨款时间	金额	备注
1	2018-10-24	30961元	2018-10-24	30961元	10月30日公示
2	2018-4-26	64788元	2018-4-26	64788元	5月3日公示

说明: 近期两次学校微博公示的拨款情况与官网公示拨款金额一致。



图2 学校情况组图

4 稽核情况

4.1 学校评分

表7：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%	91
	财务管理	30%	97
	就餐情况现场调查	30%	100
	信息披露调查	10%	65
	学生满意度调查	5%	100
百分制总分			95.35
重大问题扣分			0
上次稽核整改落实情况扣分			0
最终得分			95.35

4.2 存在的问题

稽核专员对廻龙学校进行现场稽核后，该校目前存在的主要问题：

- 1、厨房地面有积水；
- 2、冰柜内部卫生较差；
- 3、食品留样记录内容不完整；
- 4、入库登记交接人签字信息不完整；
- 5、用餐中的荤菜率不达标。

4.3 重大问题情况反馈

表8：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

序号	事项	扣分（另扣5分—20分）	合计
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：

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稽核中心现场稽核，无过往项目稽核报告供比对分析。

5 结论

廻龙学校稽核评分：95.35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）

本次稽核为该校首次接受稽核检查，学校免费午餐的整体工作情况良好，但还存在一些问题，在食堂管理工作中存在不足，尤其是在荤菜率方面没有保持营养均衡，造成部分时间段的午餐荤菜率不达标，希望学校严格对待存在的问题，保障午餐质量，让孩子们吃饱，吃好，吃的放心。

稽核专员：

2018年11月24日

稽核中心意见：虽然稽核报告显示该校整体执行情况优秀，但是在管理中仍然存在一些核心问题，例如：荤菜率不足，希望校方在秉持不浪费的宗旨下增加荤菜量，让学生吃的营养、丰富。

稽核中心总监：

2018年11月27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

稽核专员在现场看到 2 名厨师在厨房工作，个人卫生较好，系围裙，戴工作帽，2 人厨师的健康证均合格有效；食堂操作间整体环境卫生较好，工作台炊具等摆放整齐，墙面卫生尚可，但地面积水较多；查看储藏间的米、蔬菜等食材都能够按要求摆放在货架上，能够有效防鼠隔潮；查看冰柜内部的食物虽然按要求隔离储藏，但冰柜内部的卫生状况较差；现场查看，学校能够按照要求进行食品留样，在冰柜内冷藏储藏，有留样标签，但留样记录有缺失内容情况。

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 食品安 全	25%	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	3
		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	10
				2. 冷藏、冷冻设备	10	5
				3. 储藏空间	10	10
				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	5
				3. 留样记录	5	3
总分			100%		100	91

卫生及食品安全项目扣分说明：

- (1) 墙地面卫生扣分原因是厨房地面积水较多。
- (2) 食材储藏扣分原因是冰柜内卫生较差，冰霜较厚。
- (3) 食品留样扣分原因是留样记录无留样储藏方式和留样分量。

现场照片：



图I-1 厨师健康证组图



图I-2 厨师、厨房卫生情况组图



图I-3 食材储存情况组图 (第三图为冰柜内部卫生)

学校食品留样记录本		学校食品留样记录本	
日期	留样品种	日期	留样品种
2018.10.10	猪肉白菜	2018.10.10	猪肉白菜
2018.10.11	猪肉白菜	2018.10.11	猪肉白菜
2018.10.12	猪肉白菜	2018.10.12	猪肉白菜
2018.10.13	猪肉白菜	2018.10.13	猪肉白菜
2018.10.14	猪肉白菜	2018.10.14	猪肉白菜
2018.10.15	猪肉白菜	2018.10.15	猪肉白菜
2018.10.16	猪肉白菜	2018.10.16	猪肉白菜
2018.10.17	猪肉白菜	2018.10.17	猪肉白菜
2018.10.18	猪肉白菜	2018.10.18	猪肉白菜
2018.10.19	猪肉白菜	2018.10.19	猪肉白菜
2018.10.20	猪肉白菜	2018.10.20	猪肉白菜



图I-4 食品留样情况组图

II 财务管理

该校米的采购由新江村宋迪铁处配送，一个月采购两次；油采购自邵东县城农贸市场曹双红处，一周采购一次，租车运输；蔬菜采购自邵东县农贸市场申宋桥处，一周采购一次，租车运输；肉采购自邵东县城农贸市场李铁桥处，一周采购一次，租车运输。租车运输费由免费午餐定期给予补助 110—120 元/周，实报实销。由王建新老师负责采购，厨师粟小彬负责验收。

从核查情况看，学校能够按照要求搜集原始采购单，采购单数据正常，菜单中数量、单价、金额清晰，供应商户信息完整、采购人和验收人签字信息完整；入库登记详实，交接人签字信息不完整；出库登记详实，交接人签字信息完整；现金日记账目记录完整。

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	20
				2. 定点采购	10	10
		原始凭证	30%	1. 数据属实	20	20
				2. 供应商信息	5	5
				3. 签字规范	5	5
		入库登记	15%	1. 数据属实	10	10
				2. 签字规范	5	2
		出库登记	15%	1. 数据属实	10	10
				2. 签字规范	5	5
		现金流水账	10%		10	10
总分			100%		100	97

财务管理项目扣分说明：

入库登记扣分原因是入库登记中只有保管员签字信息，没有交接人签字信息。

现场照片：



图II-1 原始凭证组图

材料类别	名称	计量单位	数量	单价	金额	备注
	白菜		174	1元	172	
	猪肉		21斤	6.5元	22.75元	
	牛肉		18.8斤	29元	545元	
	鸡蛋		62个	6元	7元	
	大米		46斤	2.3元	106.7元	
	红薯粉		1斤	4元	4元	
	猪肉		2斤	1元	2元	
			合计		197.7元	

材料类别	名称	计量单位	数量	单价	金额	备注
	大米		47斤	2.3元	109.9元	
	猪肉		2斤	2元	4元	
	白菜		174	1元	172元	
	猪肉		10斤	1元	10元	
	鸡蛋		50	4.5元	225元	
	红薯粉		1斤	2元	2元	
	青椒		3斤	3元	9元	
			合计		100.0元	

图II-2 入、出库登记情况图

序号	时间	摘要	收入金额	支出金额	余额 (元)	备注
2018	11.11	买客碧菜猪肉粉74斤x6.5元		45元	2381.9元	23763.95元
	11.11	买客回菜鸡蛋牛肉粉18.8斤x29元		545元	23276.9元	23218.95元
2018	11.13	买客回菜大米10袋x116元		1160元	22116.9元	
	11.13	买客回菜白菜174斤x1元		17元	22041.9元	

图II-3 现流水账图

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红萝卜炒肉、炒花生米、冬瓜汤和大米饭，口感较好；中午正常开餐时间是 12:35，厨师在开餐前先将饭菜按各班级分好，值日学生排队到食堂领餐在餐厅分餐，学生下课后先排队洗手，再到餐厅分餐用餐，老师与学生一同在餐厅用餐，午餐与学生相同，观察整个就餐过程，秩序较好。

就餐结束查看剩饭剩菜情况合理，学生倾倒的饭菜符合用餐人数比例。



就餐后餐具由厨师统一清洗，再存放在食堂消毒柜内进行集中消毒。

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 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	5
		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	10		
总分			100%		100	100

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（图一为餐前清手，图二、三为餐具的清洗与消毒）



图III-4 剩菜剩饭情况组图（从左到右依次为剩菜剩饭、餐余）

IV 信息披露调查

稽核专员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、开餐支出、就餐人数、菜谱、出库消耗等基本信息齐全，能够反映出开餐情况。

存在问题为荤菜率不达标。

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	35
		食材品种数量	10%	-	10	10
		荤菜率及人均分量	15%	-	15	0
总分			100%	-	100	85

信息披露调查项目扣分说明：

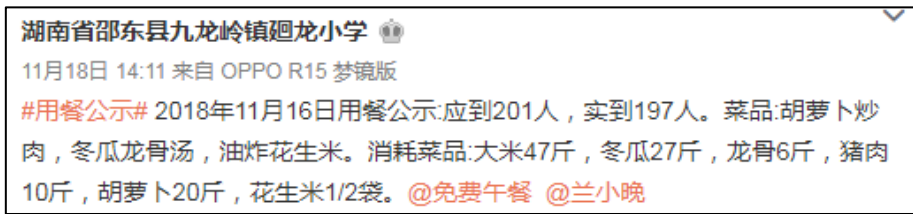
荤菜率及人均分量扣分原因是，通过查看该校近期微博公示出库记录和食材出库登记，关于肉的出库量，在部分餐次中每天的用肉量约有 10 斤，其人均餐值约 25g，没有达到免费午餐规定中的每天人均荤菜率不少于 30g 的执行标准。（请参见图II-2、图IV-2）



图IV-1 开餐当日微博截图



图IV-2 开餐当日微博截图



V 学生匿名调查

稽核当日，稽核专员随机抽取五年级的学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查，参与人数 33 人，回收问卷 33 份，抽样比例 16.4%。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	33	喜欢	33	100%	5	5%	5
本学期是否吃到不能吃的东西	33	没有吃	30	90.9%	5	5%	5
饭是否蒸熟?	33	每天熟	33	100%	5	5%	5
午餐你们能不能吃饱	33	吃饱了	33	100%	5	15%	15
你们班浪费饭菜的人多吗?	33	少	32	97%	5	10%	10
你能不能每天都吃到荤菜?	33	能	33	100%	5	10%	10

项目	参与人数	选项	人数	有效百分比	评分	权重值	得分
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	33	是	33	100%	5	15%	15
学校收了你们的午餐费吗?	33	不收	33	100%	5	15%	15
学校在本学期是否用牛奶和面包代替午餐?	33	没有	33	100%	5	15%	15
午餐前你们洗不洗手	33	洗了	33	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。 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	
		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	
		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。 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	
		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	
	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。 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、10 分或者 0 分	

项目	考评内容	考评细则	评分说明
		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、5 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、5 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 分如果学校餐具未统一消毒，扣 10 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
餐后浪费		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。就餐结束查看学校厨房厨余，剩饭菜是否在合理范围内。该项根据现场情况进行评分，评分为 0~10 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、食材是否属实		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、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

项目	考评内容	考评细则	评分说明
	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。