

报告编号	MW/JH[2019]193
报告正文总页数	共 6 页



四川省雅安市汉源县前域乡中心小学(白鹤荆州小学) 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

检查部门： 中国社会福利基金会免费午餐基金稽核中心

稽核类别： 常规稽核

二零一九年九月二十五日

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（微信同号）：18610416370

四川省雅安市汉源县前域乡中心小学（白鹤荆州小学）

免费午餐项目稽核报告

稽核专员：曾世乾

报告编写：曾世乾

报告审核：刘 斌

报告批准：高 鑫

学校编号：2019011

稽核日期：2019 年 9 月 24 日

报告日期：2019 年 9 月 25 日

报告编号：MW/JH [2019]193

检查单位：中国社会福利基金会免费午餐基金

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 免费午餐基金目标	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	3
3 学校概况	3
4 稽核情况	5
4.1 学校评分	5
4.2 存在的问题	5
4.3 重大问题情况反馈	5
4.4 上次稽核整改落实情况	6
5 结论	6
第二部分 稽核报告评分分项问题详述	7
I 卫生及食品安全	7
II 财务管理	9
III 就餐情况	11
IV 信息披露调查	13
V 学生匿名调查	14
第三部分 附件	15
附件 1. 现场稽核评分细则	15
附件 2. 重大问题事项说明	17



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，倡议每天捐赠3元（由于物价上涨，自2015年秋季学期起餐标提升为4元/餐），帮助孩子们免于课间饥饿，享有热腾腾的免费午餐。截至2019年07月底，免费午餐基金共计募捐金额55896万元，累计在全国26个省市自治区开餐1223所学校（现开餐学校945所），累计用餐人数达316243人。

1.2 免费午餐基金目标

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。

我们的原则 免费午餐基金运营实行年度预决算制下的总监负责制；免费午餐基金捐助学校运营遵循以下原则：师生同食、就地取材、透明公开、村校联合。

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：[免费午餐官方微博 http://weibo.com/freelunch](http://weibo.com/freelunch)

[免费午餐官方网站 http://www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

[免费午餐公益店（天猫） http://mianfeiwucan.tmall.com](http://mianfeiwucan.tmall.com)

1.3 稽核时间及内容



2019年9月，稽核专员曾世乾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，前往四川省雅安市汉源县，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	9月24日	九襄镇-前域乡中心小学	摩托车	约4公里	10分钟	8元

交通说明：自汉源县城前往域乡中心小学可在汉源汽车站公交站乘坐5路公交车到达九襄镇，沿兴襄路步行约200米到达“梨花仙子”环岛路口，再搭乘客运面包车或摩托车前往该校，全程路况良好，交通方便。



图 1 前域乡中心小学附近路况

2 稽核调查目的及依据

2.1 稽核调查原则

本着对每一分善款负责、对每一位捐赠人负责、对每一位受赠者负责，在调查过程中秉承以事实为依据、实事求是的原则。

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) 调查正在拨款中的学校的资金使用情况，加强对免费午餐的监管力度；
- (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；
- (4) 为学校提供适合于学校现状的有效建议；
- (5) 为同一地区的学校提供有效的参考。

2.3 稽核调查依据

- (1)《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）；
- (2)《餐饮服务食品安全操作规范》（中华人民共和国国家市场监督管理总局 2018年第12号）；
- (3)《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》（教财〔2012〕2号）；
- (4)《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（以下简称执行规范）；
- (5)现行国家食品生产、运输、加工等法律、法规。

3 学校概况

前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）位于四川省雅安市汉源县前域乡前域社区，距离前域乡政府约200米，距离汉源县城约25公里。自汉源县城前往该校可乘坐5路公交车到达九襄镇后换乘客运面包车或摩托车前往该校，全程路况良好，交通方便。

前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）是一所全走读制六年制完全小学，2015年由安徽慈善总会联合金种子酒业援建。该校现有学前班2个班及一至六年级13个教学班，在校学生641人，教职工47人，合计用餐人数688人（其中免费午餐基金拨款125人）。该校系免费午餐基金与国家营养改善计划（简称营改餐）合作开餐学校，免费午餐基金按照4元/人/天的标准拨付资金用于学前教育和教职工午餐，义务教育生则享受营改餐，执行餐标为4元/人/天，自2019年2月起开餐，午餐资金构成如表2。免费午餐基金同时为该校提供7名厨师的工资补贴，标准为1100元/人/月。学校近期开餐时间是12:00。

表2：午餐资金构成表

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	0 元	4 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	食堂后勤	采购	保管	财务	微博维护
姓名	倪家银	黄仕刚	黄仕刚	黄仕刚、陆克荣	陆克荣	邱成秒



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	78	39	7	1	125
营养改善计划	563	0	0	0	563

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
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	3	1	2		
应到	39	39	41	40	51	53	44	45	46	48	37	40	36	42	40	47	688
实到	37	38	41	40	51	52	44	45	44	48	37	40	36	42	40	47	682

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	2019. 02. 18	18594 元	2019. 02. 22	18594 元	一致
2	2019. 05. 14	75023 元	2019. 06. 06	75023 元	一致

说明：查阅官网拨款信息，2019 年 2 月 18 日拨款 18594 元，学校微博于 2019 年 2 月 22 日公示拨款收入为 18594 元，与官网拨款金额一致；2019 年 5 月 14 日拨款 75023 元，学校微博未独立公示，仅在 2019 年 5 月的财务总结公示（6 月 6 日公示）中予以体现，公示拨款收入 75023 元，与官网拨款金额一致。

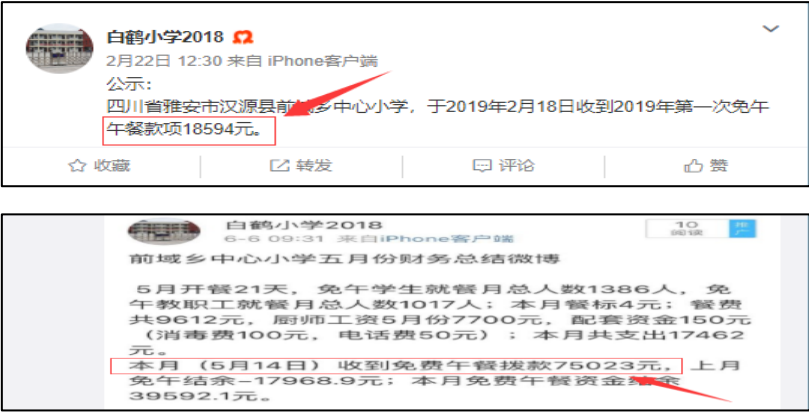


图 2 拨款公示截图



图 2 学校大门及校园环境组图



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%	95
	财务管理	30%	100
	就餐情况现场调查	30%	85
	信息披露调查	10%	100
	学生满意度调查	5%	88
百分制总分			93.65
重大问题扣分			0
上次稽核整改落实情况扣分			0
最终得分			93.65

4.2 存在的问题

稽核专员对前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）进行现场稽核后，确认该校目前存在的主要问题如下：

- 1、食堂操作间地面湿滑，积水明显，存在安全隐患；
- 2、食品留样记录核心要素不全，缺少餐次、到期处理时间等核心信息；
- 3、学生餐具暂未实现统一管理统一消毒。

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
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

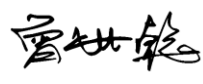
该校系首次接受免费午餐基金稽核中心现场稽核，无过往项目稽核报告供比对分析。

5 结论

前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）稽核评分：93.65 分，午餐项目执行情况为优秀。

（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）

前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）是免费午餐基金在汉源县合作开餐最晚的学校之一，于今年春期开始合作，系首次接受免费午餐基金稽核中心现场稽核。从本次稽核情况来看，该校食堂运行的各个管理环节清晰，岗位责任明确，尤其是后勤主任黄老师十分负责，对食堂运作的各项工作均狠抓落实，确保食堂运行的安全与规范。针对本次现场稽核存在的操作间积水明显、学生餐具未统一管理等问题，希望该校积极落实和完善相关工作。感谢全体教职工为此付出的不懈努力！

稽核专员： 

2019 年 9 月 25 日

稽核中心意见：稽核报告显示，该校免费午餐执行情况为优秀。从现场稽核情况来看，学校作为新开餐学校，能够全面按照免费午餐要求进行开餐工作，主要在卫生及食品安全管理方面存在略微不足，希望学校继续保持优势，积极整改，做好开餐工作。感谢全校教职工的付出和努力！

稽核中心总监： 

2019 年 9 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

该校厨房位于教学楼后面一幢独立建筑，厨房面积不大，拥有操作间、食材仓库、分餐间以及教师餐厅等功能分区，硬件设施良好。稽核当日，该校7名厨师在岗，着装规范，个人卫生良好，持有效健康证上岗。食堂卫生方面，操作间整体环境卫生良好，灶台、工作台及各类炊具干净整洁，墙地面无污渍无卫生死角，稍显不足之处是备餐期间地面湿滑，积水较为明显，存在安全隐患；食材储藏方面，食材仓库环境卫生良好，库存食材分类上架，防潮防鼠措施得当，冰柜干净整洁；食品安全管理方面，未在食材仓库查见变质食材，厨师加工烹调规范，于食品留样冰箱查见9月23日食品留样，取样达标，冻存规范，食品标签规范，不足之处是食品留样记录缺少餐次、到期处理时间等核心信息。需要特别指出的是，该校食堂建立了严格的管理制度、操作规范及各类卫生检查、设备安全检查记录台账，这在同类学校中并不多见，值得赞赏。

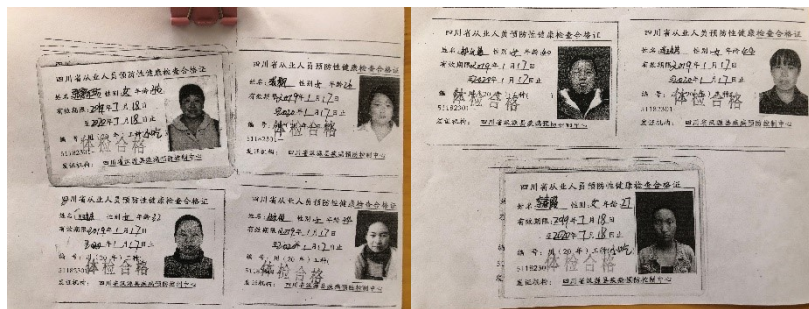
表 I：卫生及食品安全现场稽核评分表

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	10
				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	2
总分			100%		100	95

卫生及食品安全项目扣分说明：

- (1) 厨房卫生扣分原因是操作间地面湿滑，积水较为明显。
- (2) 食品留样扣分的原因是留样记录缺少餐次、到期处理时间等核心信息。

现场照片：



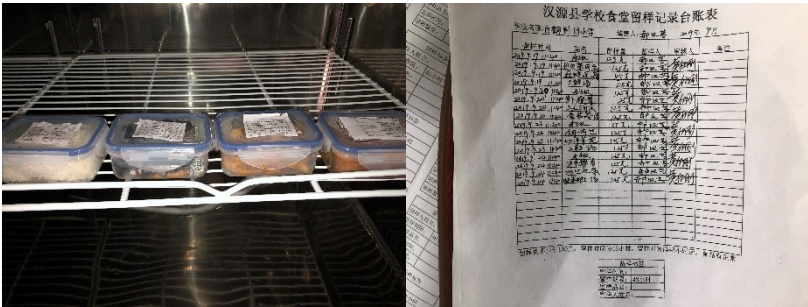
图I-1 厨师健康证图（7人）组图



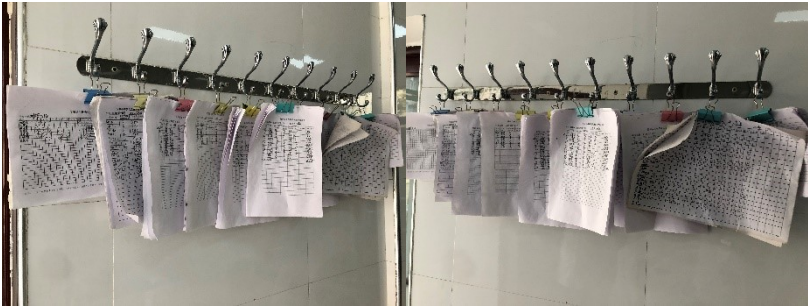
图I-2 厨师、厨房卫生情况组图



图I-3 食材储存情况组图



图I-4 食品留样情况组图



图I-5 操作间安全检查台账组图

II 财务管理

该校午餐食材采购由后勤主任黄老师负责，所有食材均定点采购自九襄镇各定点供应商，由供应商送货上门。粮油类及调料类食材每月采购一次，肉类及蔬菜类食材当天采购当天使用，不留库存。

稽核专员认真核查了该校的午餐财务状况。从核查情况来看，该校食堂财务管理基本规范，采购原始凭证及各类台账齐全，其出入库台账及现金流水账（财务报表）均系电脑录入，每满一页打印、审核并完善签字手续后用于月底报账。采购原始凭证方面，出示的凭证有效规范，数据清楚，采购单价正常，签字及时、规范；出入库登记方面，台账设置规范，入库记录的登账数据与采购原始凭证一致；出库记录完整，出库数据与采购数据及实际备餐量基本吻合，无明显数据异常；现金流水账（财务报表）方面，总账及明细账登记清楚，无数据异常。

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
	30%	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

四川省雅安市汉源县前域乡中心小学校（白鹤荆州小学）免费午餐项目稽核报告

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	10	10
				2. 签字规范	5	5
		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	100

财务管理项目扣分说明：无。

现场照片：



图II-1 采购原始凭证组图

前域中心校营养餐食品进出货（米）分类台帐															
供货单位名称:薛威				2019 年9月											
进货时间	商品名称	规格	单价（元）	数量（斤）	金额（元）	生产日期或批号	保质期	保存条件	质检报告合格证书、检验证、合格证	验收情况是否合格	出货情况			库存数量（斤）	库存折价（元）
											出货时间	数量	金额		
9.01	大米	袋	2.10	3675.00		2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格				1750	3675.00
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.02	90.0	189.00	1660	3486.00
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.03	90.0	189.00	1570	3297.00
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.04	98.0	205.80	1472	3091.20
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.05	95.0	199.50	1377	2891.70
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.06	93.0	195.30	1284	2696.40
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.09	93.0	195.30	1191	2501.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.10	88.0	184.80	1103	2316.30
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.11	92.0	193.20	1011	2123.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.12	90.0	189.00	921	1934.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.16	92.0	193.20	829	1740.90
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.17	88.0	184.80	741	1556.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.18	90.0	189.00	651	1367.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.19	90.0	189.00	561	1178.10
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.20	88.0	184.80	473	993.30
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.23	88.0	184.80	385	808.50
	大米	袋				2019.08.09	6个月	常规	质检合格	合格	9.24	89.0	186.90	296	621.60

前域中心校营养餐食品（肉）进出货分类台帐															
供货单位名称:李明君				供货单位电话				2019年9月							
进货时间	商品名称	规格	单价（元）	数量（斤）	金额（元）	生产日期或批号	保质期	保存条件	质检报告合格证书、检验证、合格证	验收情况是否合格	出货情况			库存数量（斤）	库存折价（元）
出货时间											数量	金额			
9.02	一级肉	袋	75.7	1514.00					质检合格	合格	9.02	75.7	1514.00	0	0
9.03	一级肉	袋	76.3	1526.00					质检合格	合格	9.03	76.3	1526.00	0	0
9.04	一级肉	袋	76.6	1532.00					质检合格	合格	9.04	76.6	1532.00	0	0
9.05	一级肉	袋	77.0	1617.00					质检合格	合格	9.05	77.0	1617.00	0	0
9.06	一级肉	袋	78.2	1642.20					质检合格	合格	9.06	78.2	1642.20	0	0
9.09	一级肉	袋	79.3	1665.30					质检合格	合格	9.09	79.3	1665.30	0	0
9.10	排骨	袋	107.4	2362.80					质检合格	合格	9.10	107.4	2362.80	0	0
9.11	一级肉	袋	79	1659.00					质检合格	合格	9.11	79.0	1659.00	0	0
9.12	牛肉	袋	73.2	2635.20					质检合格	合格	9.12	73.2	2635.20	0	0
9.16	一级肉	袋	85.8	1887.60					质检合格	合格	9.16	85.8	1887.60	0	0
9.17	排骨	袋	103.4	2585.00					质检合格	合格	9.17	103.4	2585.00	0	0
9.18	牛肉	袋	76.9	2768.40					质检合格	合格	9.18	76.9	2768.40	0	0
9.19	一级肉	袋	80.8	1858.40					质检合格	合格	9.19	80.8	1858.40	0	0
9.20	排骨	袋	106.4	2660.00					质检合格	合格	9.20	106.4	2660.00	0	0
9.23	一级肉	袋	77.6	1784.80					质检合格	合格	9.23	77.6	1784.80	0	0
9.24	排骨	袋	99.3	2482.50					质检合格	合格	9.24	99.3	2482.50	0	0

前域中心校营养餐食品（菜蔬）进出货分类台帐															
供货单位名称：薛威				供货单位电话				2019 年9月							
进货时间	商品名称	规格	单价（元）	数量（斤）	金额（元）	生产日期或批号	保质期	保存条件	质检报告合格证、检疫证、	验收情况是否合格	出货情况		库存数量（斤）	库存折价（元）	
											出货时间	数量			金额
9.02	番茄		3.00	81.0	243.00			常规		合格	9.02.	81.0	243.00	0	0
	红椒		6.00	5.0	30.00			常规		合格		5.0	30.00	0	0
	豆腐干		1.20	220.0	264.00			常规		合格		220.0	264.00	0	0
	豌豆芽		1.80	20.5	36.90			常规		合格		20.5	36.90	0	0
	白菜		1.20	40.0	48.00			常规		合格		40.0	48.00	0	0
9.03	苕芭菜		1.00	81.8	81.80			常规		合格	9.03	81.8	81.80	0	0
	番茄		2.50	30.4	76.00			常规		合格		30.4	76.00	0	0
	豆腐		1.20	192.0	230.40			常规		合格		192.0	230.40	0	0
	青椒		3.00	5.0	15.00			常规		合格		5.0	15.00	0	0
	小葱		8.00	2	16.00			常规		合格		2.0	16.00	0	0
9.04	豌豆芽		1.80	20.3	36.54			常规		合格	9.04	20.3	36.54	0	0
	红椒		6.00	5.0	30.00			常规		合格		5.0	30.00	0	0
	青椒		3.00	5	15.00			常规		合格		5.0	15.00	0	0
	冬瓜		1.80	43.5	78.30			常规		合格		43.5	78.30	0	0
	黑豆腐		1.80	81.0	145.80			常规		合格		81.0	145.80	0	0

图II-2 出入库记录截图组图

		支出部分一工资支出							
厨师工资所属时间	厨师人数	厨师工作时间 (月或天)	厨师工资 (元/人)	备注		免午承担	营改余额	免午余额	
2019年8月(8.1-8.31)	7	1	¥1,100.00			¥0.00	¥0.0	¥23,335.38	
2019年9月(9.1-9.30)						¥7,700.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年10月(10.1-10.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年11月(11.1-11.30)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年12月(12.1-12.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2020年1月(1.1-1.19)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
支出部分一餐费支出									
开餐费用所属日期	免午就餐天数 (每月)	教职工人数 (每月)	资助学生人数 (每月)	餐标	实际消耗金额	免午餐费支出	营改余额	免午余额	
2019年8月(8.1-8.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年9月(9.1-9.30)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年10月(10.1-10.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年11月(11.1-11.30)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2019年12月(12.1-12.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
2020年1月(1.1-1.19)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	
支出部分一配套支出									
配套费用所属日期	配套项目	配套支出	配套明细填写			免午承担	营改余额	免午余额	
2019年8月(8.1-8.31)						¥0.00	¥0.0	¥15,635.38	

日期	开餐情况	营养改善计划 实际用餐 人数	免费午餐 实际用餐人 数(教职 工)	免午资助学前班 /学生人数	消耗资金	餐补值
	如(X月X日, 应到X人, 实到X人, 菜单: 辣椒炒肉, 西红柿鸡蛋汤, 主要食材消耗: 肉 斤, 米 斤, 鸡蛋 个, 蔬菜 斤。)					
2019年9/16	2019年9月16日, 应到687人, 实到685人, 请假两人, 其中免费午餐124人。菜一, 土豆烧肉, 菜二, 番茄鸡蛋, 菜三, 三鲜汤。 实际使用原材料: 大米, 单价2.1元/斤, 数量92斤, 合计193.2元, 菜籽油, 单价10.8元/斤, 数量5斤, 合计54元, 调料合计120元, 海苔, 单价12元/斤, 数量5斤, 合计60元, 牛肉, 单价36元/斤, 数量7.9斤, 合计276.8元, 菜三, 单价1.4元/斤, 数量150斤, 合计210元, 白菜, 单价1元/斤, 数量122斤, 合计122元, 青椒, 单价3元/斤, 数量5斤, 合计15元, 红椒, 单价1.8元, 数量20斤, 合计36元, 粉条, 单价0.5元/斤, 数量4.6斤, 合计25.3元, 3366.1元。	561	47	77	3038.60	4.44
2019年9/17	2019年9月17日, 应到687人, 实到687人, 其中免费午餐124人。菜一, 土豆排骨, 菜二, 炒花芽菜, 菜三, 酸辣粉汤汤。 实际使用原材料: 大米, 单价2.1元/斤, 数量88斤, 合计184.8元, 菜籽油, 单价10.8元/斤, 数量5斤, 合计54元, 调料合计120元, 海苔, 单价12元/斤, 数量5斤, 合计60元, 牛肉, 单价36元/斤, 数量7.9斤, 合计276.8元, 菜三, 单价1.4元/斤, 数量150斤, 合计210元, 白菜, 单价1元/斤, 数量122斤, 合计122元, 青椒, 单价3元/斤, 数量5斤, 合计15元, 红椒, 单价1.8元, 数量20斤, 合计36元, 粉条, 单价0.5元/斤, 数量4.6斤, 合计25.3元, 3366.1元。	563	47	77	3366.10	4.90
2019年9/18	2019年9月18日, 应到687人, 实到687人, 其中免费午餐124人。菜一, 土豆烧牛肉, 菜二, 炒花芽菜, 菜三, 豌豆芽鸡汤。 实际使用原材料: 大米, 单价2.1元/斤, 数量90斤, 合计189元, 菜籽油, 单价10.8元/斤, 数量5斤, 合计54元, 调料合计120元, 海苔, 单价12元/斤, 数量5斤, 合计60元, 牛肉, 单价36元/斤, 数量7.9斤, 合计276.8元, 菜三, 单价1.4元/斤, 数量150斤, 合计210元, 白菜, 单价1元/斤, 数量122斤, 合计122元, 青椒, 单价3元/斤, 数量5斤, 合计15元, 红椒, 单价1.8元, 数量20斤, 合计36元, 粉条, 单价0.5元/斤, 数量4.6斤, 合计25.3元, 3366.1元。	563	47	77	3812.40	5.55

图II-3 现金流水账（财务报表）截图

III 就餐情况

稽核当日，该校午餐菜品为土豆烧排骨、炒莲花白、酸菜粉丝汤，主食米饭。午餐备餐量充足，菜品搭配合理，干净卫生，口感良好。稽核当日，稽核专员与该校师生一同就餐，教职工菜品与学生菜品完全一致。午餐开餐前，全体学生在各班教室后阳台水槽洗手，并派出值日生前往一楼将厨师按班级提前分好的饭菜端至各班教室；午餐进行时，各班学生在班主任老师或科任老师组织下有序排队分餐，并在教室用餐，整个用餐现场秩序井然，无喧哗打闹；就餐结束后，各班学生将饭菜桶送回厨房并打扫卫生，各



班饭菜剩余及浪费均不明显。稽核专员在现场注意到，受客观条件所限，该校学生餐具均系自行管理，各班学生餐具均系就餐后自行带回家清洗，就餐前随机抽查了部分餐具，未发现明显卫生问题。需要特别指出的是，在全校学生就餐过程中，后勤主任黄老师充分发挥协调能力，跑上跑下，亲自为各班调配饭菜，保证各班学生饭菜够吃，避免浪费，值得点赞。

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	0
				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	85

就餐情况项目扣分说明：

用餐卫生扣分原因是学生餐具暂未实现统一管理，无统一消毒措施。

现场照片：



图III-1 稽核当日菜品情况组图





图III-2 就餐现场组图



图III-3 位于各班教室后面的洗手台



图III-4 饭菜剩余情况组图

IV 信息披露调查

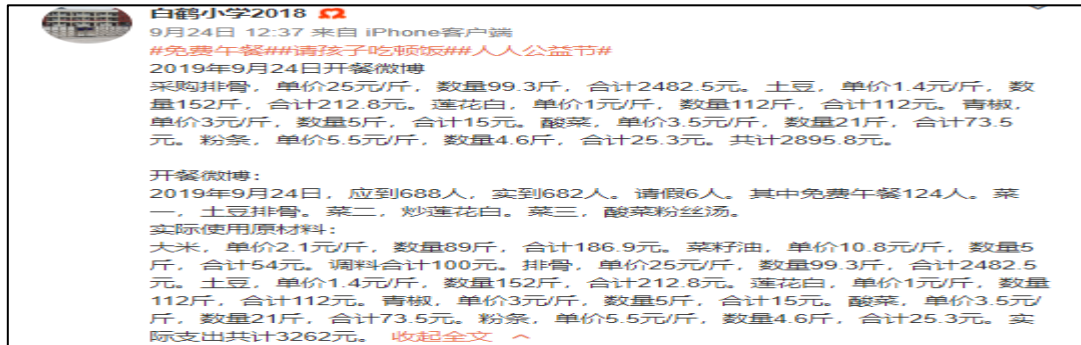
稽核专员查阅了该校近期的新浪微博公示情况。从核查情况来看，该校均能按照信息公开要求及时公示与午餐相关的信息，拨款收入、采购支出、就餐反馈等内容完整，时间、就餐人数、出入库数据等无明显异常，能够反映出学校午餐资金收支、用餐等基本情况。稽核当日，该校就餐反馈公示应到人数 688 人，实到人数 682 人，应到与实到人数与现场获得数据一致。

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

项目	权重	考评内容	权重	考评细则	分数	得分
		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

信息披露调查项目扣分说明：无。



图IV-1 稽核当日学校微博用餐公示截图

V 学生匿名调查

稽核当日，稽核专员随机抽取了四年级二班的学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查，参与人数 48 人，回收有效问卷 48 份，抽样比例 6.98%，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	48	喜欢	39	81.3%	3	5%	3
本学期是否吃到不能吃的东西	48	没有吃到	48	100.0%	5	5%	5
饭是否煮熟？	48	每天熟	48	100.0%	5	5%	5
午餐你们能不能吃饱	48	吃饱了	40	83.3%	3	15%	9
你们班浪费饭菜的人多吗？	48	少	35	72.9%	3	10%	6
你能不能每天都吃到荤菜？	48	能	48	100.0%	5	10%	10
午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜	48	是	48	100.0%	5	15%	15
学校收了你们的午餐费吗？	48	不收	48	100.0%	5	15%	15
学校在本学期是否用牛奶和面包代替午餐？	48	没有	48	100.0%	5	15%	15
午餐前你们洗不洗手	48	洗了	48	100.0%	5	5%	5
总分						100%	88

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 125 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
	师生同餐		教职工与学生饭菜是否一致。评分 20 分或者 0 分
就餐情况现场调查	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的；为学生提供四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆的；连续两次稽核发现存在师生不同餐的或者教师加餐情节严重的。
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。