

|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2021]074 |
| 报告正文总页数 | 共 4 页          |



## 河北省承德市兴隆县安子岭乡安子岭中心小学 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

二零二一年五月十九日

# 河北省承德市兴隆县安子岭乡安子岭中心小学 免费午餐项目稽核报告

稽核专员：董晓波

报告编写：董晓波

报告审核：吴少玉

报告批准：莫 剑

学校编号：2015052

稽核日期：2021 年 5 月 18 日

报告日期：2021 年 5 月 19 日

报告编号：MW/JH [2021]074

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 稽核时间及内容         | 1  |
| 2 稽核路线            | 1  |
| 3 学校概况            | 1  |
| 4 稽核情况            | 3  |
| 4.1 学校评分          | 3  |
| 4.2 存在的问题         | 3  |
| 4.3 重大问题情况反馈      | 3  |
| 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 | 5  |
| I 卫生及食品安全         | 5  |
| II 财务管理           | 6  |
| 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           | 13 |
| 附件 1 配套资金核对表      | 13 |
| 附件 2 项目概况         | 14 |
| 2.1 免费午餐发起背景      | 14 |
| 2.2 免费午餐基金目标      | 14 |
| 附件 3 稽核调查目的及依据    | 15 |
| 3.1 稽核调查原则        | 15 |
| 3.2 稽核调查目的        | 15 |
| 3.3 稽核调查依据        | 15 |
| 附件 4 现场稽核评分细则     | 16 |
| 附件 5 重大问题事项说明     | 22 |



第一部分 报告正文

1 稽核时间及内容

2021 年 5 月，稽核专员董晓波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，前往河北省承德市兴隆县，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。

2 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 18 日 | 兴隆县客运站——半壁山镇  | 班车   | 约 50 公里 | 约 90 分钟  | 11 元 |
| 2  | 5 月 18 日 | 半壁山镇——安子岭中心小学 | 步行   | 约 10 公里 | 约 150 分钟 | 0 元  |

交通说明：由兴隆县前往安子岭中心小学，在兴隆县客运站 7:00 乘坐班车至半壁山镇下车，可租乘摩托车或步行至安子岭中心小学，部分路段一般。



图 1 路况组图

3 学校概况

安子岭中心小学位于河北省承德市兴隆县安子岭乡安子岭村朝岭子 1 号，该校距县城约 60 公里。

安子岭中心小学是一所乡村小学。该校现有学前教育阶段学生和义务教育阶段学生一至六年级共 7 个年级、7 个教学班，在校学生 129 人（其中 68 人为寄宿生），教职工 21 人（其中包含 2 名厨师、2 名门卫），合计用餐人数：150 人。该校自 2015 年 11 月起开餐，系免费午餐基金全额拨款开餐学校，免费午餐基金按照每人每餐 4 元的标准拨付学校用于学生和教职工的午餐。资金构成如表 2，免费午餐基金同时为该校提供 2 名厨师的工资补贴，标准为 1100 元/人/月。学校开餐时间是 11:25。

寄宿生在校早、晚餐自费，用餐标准：一、二年级学生每人交餐费 100 元/月，三、四年级学生每人交餐费 120 元/月，五、六年级学生每人交餐费 140 元/月。

表 2: 午餐资金构成表

| 类别       | 免费午餐 | 学校自筹 | 自 费 |
|----------|------|------|-----|
| 学前教育阶段学生 | 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  | 后勤主任 | 采购  | 验收  | 财务  | 留样  | 微博  |
|----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 姓名 | 付成龙 | 周会军  | 韩瑞成 | 周会军 | 周会军 | 白玉芹 | 韩瑞成 |

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 | 门卫 | 合计  |
|----------|------|------|------|----|-----|
| 免费午餐     | 129  | 17   | 2    | 2  | 150 |
| 国家营养改善计划 | 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 | 20  | 8   | 7   | 19  | 19  | 19  | 37  | 21  | 150 |
| 实到 | 20  | 8   | 7   | 19  | 19  | 18  | 37  | 20  | 148 |

备注: 2 名门卫为轮流值班, 每天 1 人在学校值班用餐。

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(元) | 学校微博公示拨款时间      | 金额(元) | 备注 |
|----|------------------|-------|-----------------|-------|----|
| 1  | 2020 年 11 月 25 日 | 15892 | 2021 年 1 月 11 日 | 15892 | 一致 |
| 2  | 2020 年 4 月 13 日  | 38787 | 2020 年 6 月 15 日 | 38787 | 一致 |

说明: 查阅官网拨款信息, 免费午餐于 2020 年 11 月 25 日拨款 15892 元和 2020 年 4 月 13 日拨款 38787 元。学校微博于 2021 年 1 月 11 日公示收到拨款 15892 元, 与官网 2020 年 11 月 25 日公示拨款一致; 学校微博于 2020 年 6 月 15 日公示收到拨款 38787 元, 与官网 2020 年 4 月 13 日公示拨款一致。

河北省兴隆县安子岭乡中心小学

1月11日 17:39 来自 微博 weibo.com

期末财务及库存公示@免费午餐@艾慕扫描@用户6723450172

收起 | 查看大图 | 向左旋转 | 向右旋转

期末财务及库存公示: 本学期我校免费午餐已经结束, 上期余款 57305.51 元, 本期共收到免费午餐拨款 15892.00 元, 共计 73197.51 元 (共计包括上期余额), 食材支出 51562.46 元, 厨师工资支出 9020 元, 本期余额为 12615.05 元。库存大米 88 斤, 面粉 28 斤, 玉米油 7.6 升, 猪肉 14 斤, 粉条 5 斤, 酱油 2 瓶, 佐料大全 2 袋, 食盐 12 斤。

#### 河北省兴隆县安子岭乡中心小学

2020-6-15 21:03 来自 微博 weibo.com

更正 2020年4月7日收到免费午餐拨款微博公示@免费午餐@艾慕扫瑞@用户

收起 查看大图 向左旋转 向右旋转

2020年4月7日我校收到中国社会福利基金会免费午餐基金拨款38787.00元。加上前期余额26045.81元(26045.80元错误, 正确为26045.81元), 现免费午餐余额64832.81元。

图2 微博公示拨款截图



图3 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 | 分项得分 | 百分制折合 |
|--------------|----------|------|------|-------|
| 分项           | 卫生及食品安全  | 25%  | 95   | 23.8  |
|              | 财务管理     | 30%  | 85   | 25.5  |
|              | 就餐情况现场调查 | 30%  | 100  | 30    |
|              | 信息披露调查   | 10%  | 100  | 10    |
|              | 学生满意度调查  | 5%   | 100  | 5     |
| 百分制总分        |          |      |      | 94.3  |
| 重大问题扣分       |          |      |      | 0     |
| 上次稽核整改落实情况扣分 |          |      |      | 0     |
| 最终得分         |          |      |      | 94.3  |

### 4.2 存在的问题

稽核专员对安子岭中心小学进行现场稽核后, 该校目前存在的主要问题:

- 1、冰柜卫生较差;
- 2、入库登记无采购食材金额体现。

### 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—40 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

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

安子岭中心小学稽核评分：94.3 分，午餐项目执行情况为优秀。

（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）

该校是第二次接受免费午餐稽核中心现场稽核。从本次稽核情况来看，学校在就餐秩序、菜品质量等方面执行良好。感谢学校教职员工的辛勤付出，希望学校完善存在的不足，为开展好午餐工作继续努力！

稽核专员：



2021 年 5 月 19 日

稽核中心结论：安子岭中心小学本次现场稽核评价优秀，值得赞赏，感谢校方的努力和付出。从报告描述来看，该校目前整体情况良好，冰柜卫生及食材入库登记等方面存在的问题请及时改进完善。感谢全体教职工的努力，期待再接再厉，继续保持良好状态，为孩子们守护好这顿充满爱心的午餐！

稽核中心总监：



2021 年 5 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位厨师在厨房工作，厨师个人卫生整体较好，系围裙，佩戴口罩和帽子，持合格健康证上岗；食堂操作间整体环境卫生较好，墙地面卫生较好；工作台炊具等摆放整齐，干净整洁；查看储藏间，米、油摆放在货架上，能够有效防鼠隔潮，食物按要求储藏，但冰柜内卫生较差；现场查看，学校能按照要求进行食品留样、粘贴留样标签，并登记留样记录。

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   | 5  |
|               |     | 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   | 5  |
| 总分            |     |      | 100% |            | 100 | 95 |

卫生及食品安全项目扣分说明：

食材储藏项扣分原因是储藏食物的冰柜内部卫生较差。

现场照片：





图 I -1 厨师健康证情况组图



图 I -2 厨师、厨房卫生情况组图



图 I -3 食材储存情况组图

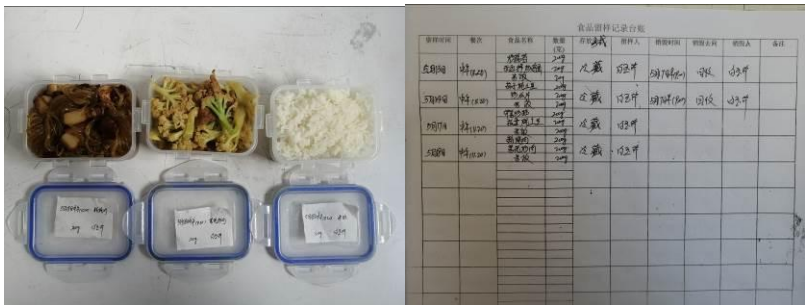


图 I -4 食品留样情况组图

## II 财务管理

该校食材采购在半壁山镇街上伟大超市，粮油和蔬菜每周采购两次；肉每周采购一次，为供货商配送上门服务。食材采购回来后由周会军老师进行验收。

从核查情况看，学校提供了原始采购清单、出入库登记和财务支出表，所提供的材料能够反映学校采购和支出情况。

一、原始凭证：学校提供了原始凭证，该凭证记录清晰，供应商名称、电话和签字信息完整，采购人和验收人签字信息完整。

二、出入库记录：学校出示的出入库登记数据清晰，但无价格金额体现，相关责任

人签字信息完整。

三、现金流水账：学校记录的现金流水账目数据清晰。

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 | 6   | 6  |
|      |     |       |      | 3. 签字规范  | 4   | 4  |
|      |     | 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  | 10 |
|      |     |       |      | 2. 签字规范  | 5   | 5  |
|      |     | 现金流水账 | 10%  |          | 10  | 10 |
| 总分   |     |       | 100% |          | 100 | 85 |

财务管理项目扣分说明：

入库登记项扣分原因是学校提供的入库记录中没有采购食材的价格金额体现，不能反映食材入库情况，无实际参考意义。

现场照片：



图 II-1 供货商证明资料组图

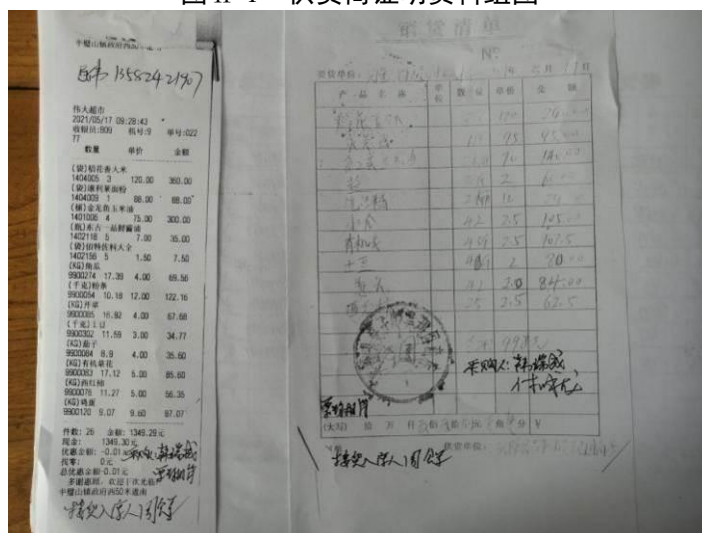


图 II-2 原始凭证组图

**食品原料入库查验记录台账**

| 序号 | 食品或原料名称 | 规格 | 数量    | 生产单位 | 生产日期或批号 | 保质期 | 入库日期      | 食品品质感官是否良好 | 索证索票是否齐全 | 采购人员移交签字 | 入库保管接收签字 | 存放地点 |
|----|---------|----|-------|------|---------|-----|-----------|------------|----------|----------|----------|------|
| 1  | 茄子      | 5  | 17.8  | ✓    | ✓       | ✓   | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 2  | 芹菜      | 5  | 34.24 | ✓    | ✓       | ✓   | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 3  | 西红柿     | 5  | 22.54 | ✓    | ✓       | ✓   | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 4  | 土豆      | 5  | 18.10 | ✓    | ✓       | ✓   | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 5  | 蒜苗      | 5  | 11.8  | ✓    | ✓       | ✓   | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |

**食品原料出库查验记录台账**

| 序号 | 食品或原料名称 | 规格    | 数量  | 生产单位 | 生产日期或批号  | 保质期  | 出库日期      | 食品品质感官是否良好 | 索证索票是否齐全 | 出库移交人员签字 | 接收领取人员签字 | 使用处所 |
|----|---------|-------|-----|------|----------|------|-----------|------------|----------|----------|----------|------|
| 1  | 鸡蛋      | 0.45  | 15  | 天德   | 2021/2/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 2  | 猪肉      | 0.120 | 120 | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 3  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 4  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 5  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 6  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 7  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 8  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 9  | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |
| 10 | 猪肉      | 0.15  | 15  | 天德   | 2021/5/1 | 180天 | 2021/5/17 | 良好         | 齐全       | 张明       | 张明       | 厨房   |

图 II-3 出入库登记组图

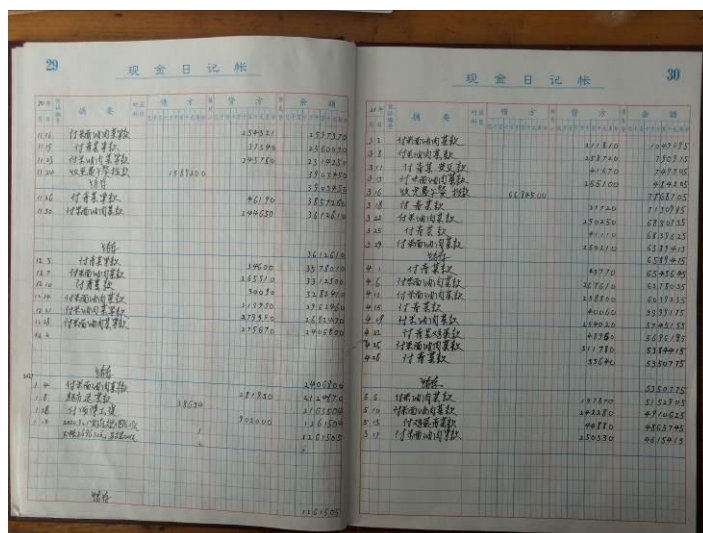


图 II-4 现金流水账图

### 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猪肉炖粉条、猪肉炒菜花，主食为大米饭，口感较好；学生 11:25 分批用餐。开餐前厨师将饭菜摆放在食堂内的分餐台上，用餐前学生先排队在食堂门口洗手池洗手，再排队在食堂领餐就餐，老师与学生一同在餐厅就餐，菜品与学生相同。观察整个就餐过程，秩序较好。

就餐结束后学生剩余饭菜符合用餐人数比例。

就餐后餐具由厨师统一清洗，再放入消毒柜内集中消毒。

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<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   | 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 |

就餐情况项目扣分说明：无。



现场照片：



图III-1 开餐当天学生菜品情况组图



图III-2 就餐情况组图



图III-3 就餐卫生情况组图



图III-4 餐后剩余组图

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，该校基本能按照信息公开要求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。

稽核当日学校微博发布就餐人数为 148 人（其中学生 128 人、教职工 20 人），当日现场清点人数情况为 148 人（其中学生 128 人、教职工 20 人）。微博公示人数与现场清点人数一致。

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  |
|        |     | 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 开餐当日微博截图

## V 学生匿名调查

稽核当日，稽核专员对该校六年级的学生就午餐满意度进行了匿名问卷调查，参与人数 24 人，回收有效问卷 24 份，抽样率 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 | 有效百分比 | 评分 | 权重值 | 得分 |
|---------------|------|------|----|-------|----|-----|----|
| 你喜不喜欢吃学校的饭菜   | 24   | 喜欢   | 24 | 100%  | 5  | 5%  | 5  |
| 本学期是否吃到不能吃的东西 | 24   | 没有吃到 | 22 | 91.7% | 5  | 5%  | 5  |
| 饭是否煮熟？        | 24   | 每天熟  | 24 | 100%  | 5  | 5%  | 5  |
| 午餐你们能不能吃饱     | 24   | 吃饱了  | 24 | 100%  | 5  | 15% | 15 |
| 你们班浪费饭菜的人多吗？  | 24   | 少    | 24 | 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  |
|---------------------|------|----|----|-------|----|------|-----|
| 你能不能每天都吃到荤菜？        | 24   | 能  | 23 | 95.8% | 5  | 10%  | 10  |
| 午餐时老师与你们是否吃一样的饭菜    | 24   | 是  | 23 | 95.8% | 5  | 15%  | 15  |
| 学校收了你们的午餐费吗？        | 24   | 不收 | 24 | 100%  | 5  | 15%  | 15  |
| 学校在本学期是否用牛奶和面包代替午餐？ | 24   | 没有 | 24 | 100%  | 5  | 15%  | 15  |
| 午餐前你们洗不洗手           | 24   | 洗了 | 24 | 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 配套资金核对表

一、 申请配套表

| 品名      | 数量（单位） | 单价（元） | 总价（元）  | 用途   | 品牌及型号/材质                |
|---------|--------|-------|--------|------|-------------------------|
| 饭盒      | 213 个  | 8     | 1704   | 就餐   | 不锈钢                     |
| 筷子      | 213 双  | 1     | 213    | 就餐   | 竹制                      |
| 勺子      | 213 个  | 2     | 426    | 就餐   | 不锈钢                     |
| 盆子      | 5 个    | 30    | 150    | 食品加工 | 不锈钢加厚                   |
| 菜板      | 2 个    | 100   | 200    | 切菜   | 木质                      |
| 菜刀      | 2 个    | 35    | 70     | 切菜   | 钢制                      |
| 蒸饭车     | 1 台    | 2400  | 2400   | 米饭馒头 | 品牌：美厨、型号MC-12屉、380V12KW |
| 合计启动费用★ |        |       | 5163 元 |      |                         |

二、学校实际采购配套（微博公示）

| 微博公示采购 | 公示时间 | 数量（单位） | 单价（元） | 总价（元）         | 现场核实情况 | 备注 |
|--------|------|--------|-------|---------------|--------|----|
| ——     | ——   | ——     | ——    | ——            | ——     | —— |
| 合计配套支出 |      |        |       | 学校近一年内无新增设备采购 |        |    |

## 附件2 项目概况

### 2.1 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2020年11月底,免费午餐基金共计募捐金额72572万元,累计在全国26个省市自治区开餐1466所学校(现开餐学校1074所),累计用餐人数超过36万人。

### 2.2 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>

免费午餐官方网站 <http://www.mianfeiwucan.org>

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

### 附件3 稽核调查目的及依据

#### 3.1 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。

#### 3.2 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。

#### 3.3 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。

## 附件 4 现场稽核评分细则

| 项目      | 考评内容 | 考评细则     | 评分说明                                                                                                    | 考评依据                                   | 规范描述                                                                          |
|---------|------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 卫生及食品安全 | 健康证  |          | 所有在岗厨师持有有效健康证或健康证明。 <b>该项满分 10 分，根据厨师人数对照健康证不合格人数比例进行扣分，计算方法：扣分=厨师健康证不合格数÷总厨师数量×10 分，不满 1 分的按照 1 分扣</b> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条                 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作                                     |
|         | 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，扣分为 0~5 分</b>                                                 | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（厨师工作台 1.2.3 条款）     | 非烹饪过程中的灶台，保持器物用具的整齐干净；非烹饪过程中的，虽然干净，但物品杂乱摆放；非烹饪过程中的灶台，物品脏乱                     |
|         |      | 2. 厨具卫生  | 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>厨具卫生依据现场情况扣分 0~5 分，若使用塑料用具盛装热食扣 5 分</b>                                 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.6.2 条                | 盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料                                                            |
|         |      | 3. 墙面卫生  | 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，扣分为 0~5 分</b>                                 | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 4.3.2.1 条              | 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢                                |
|         |      |          |                                                                                                         | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 4.3.4.1 条              | 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀；地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢                                |
|         |      |          |                                                                                                         | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 13.8.1.2 条             | 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘                                       |
|         | 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、佩戴口罩、穿露趾凉鞋酌情扣分。 <b>该项根据现场情况进行评分，扣分为 0~5 分</b>                   | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.4.1.3 条 第 14.3.1.3 条 | 进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩                                                   |
|         |      |          |                                                                                                         | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 14.3.1.3 条             | 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住                                        |
|         |      | 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，扣分为 0~5 分</b>                        | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十七条（四）              | 食堂从业人员应具备良好的个人卫生习惯。处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用肥皂及流动清水洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内； |

| 项目 | 考评内容 | 考评细则       | 评分说明                                                                                                                              | 考评依据                    | 规范描述                                                                                                                                                     |
|----|------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      |            |                                                                                                                                   |                         | 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和供应场所内吸烟。                                                                                                                     |
|    | 食材储藏 | 1. 食材品质    | 食材是否发生变质、腐烂或其他影响食材品质的现象 <b>根据现场情况扣分 0~10 分</b>                                                                                    | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第三十一条 | 必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料。不得向学生提供腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物；不得制售冷荤凉菜、四季豆等高风险食品                                                              |
|    |      | 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，扣分为 0~10 分</b>                                                               | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条   | 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护、清洗、消毒；保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验；用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放                                                                 |
|    |      | 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，扣分为 0~10 分</b>                                                    | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第二十八条 | 食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。 |
|    |      | 4. 生熟食存放   | 同一储存空间内的生熟食存放是否有效隔离存放， <b>根据现场情况扣分 0~5 分</b>                                                                                      | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第三十二条 | 烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物                                                                                                               |
|    | 食品留样 | 1. 留样是否有效  | ①每种食品留样量须不少于 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。 <b>满分 20 分，学校没有进行留样该项扣 20 分，学校有留样但是不规范，每有一项不符合要求扣 4 分</b> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条   | 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上                                                 |
|    |      | 2. 留样标签    | 留样容器外标签须完整精确记录了留样时间、食品名称。 <b>满分 5 分，无标签该项扣 5 分；信息不完整或缺少信息扣 3 分</b>                                                                | 《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.9.3 条 | 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识                                                                                                         |

河北省承德市兴隆县安子岭乡安子岭中心小学免费午餐项目稽核报告

| 项目   | 考评内容 | 考评细则     | 评分说明                                                                                           | 考评依据                            | 规范描述                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |      | 3. 留样记录  | 食品留样记录台账是否规范记录了取样留样食品名称、留样量、留样时间、留样时长、留样人员、到期处理时间等。每缺少一个信息扣 1 分，最多扣 5 分；无留样记录台账该项扣 5 分         | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条           | 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上                                                                                                                                                                                              |
| 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。价格不超过当地菜市场零售水平不扣分，超过当地菜市场零售水平根据实际情况扣 1~20 分。                                   | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（价格合理 1.2 条款） | 价格合理，食材采购不超过当地菜市场的零售水平；价格不合理，食材采购超过当地菜市场的零售水平                                                                                                                                                                                                                                                         |
|      |      | 2. 定点采购  | 大宗食材是否执行定点采购，对于有条件的学校须实施定点采购，全部定点采购不扣分、部分定点采购扣 5 分，未定点采购扣 10 分。                                | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十二条          | 有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全                                                                                                                                                                                                                                        |
|      | 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。原始凭证信息完整且与实际相符不扣分；有原始凭证，但是相关信息不完整扣 10 分；无原始凭证或原始凭证中数据与实际不符扣 20 分。 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十八条          | 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯；                                                                                                                                                                                                                                                      |
|      |      | 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）。供应商信息完整不扣分，每缺少一类信息扣 2 分，最多扣 6 分                                     | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十四条          | 学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：<br>（一）从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；<br>（二）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；<br>（三）从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；<br>（四）从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；<br>（五）采购肉类的应当查验肉类的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明 |
|      |      | 3. 签字规范  | 是否有采购人和验收人签字。签字信息完整不扣分，每缺少一类信息扣 2 分，最多扣 4 分                                                    | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十八条          | 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|      |      |          |                                                                                                |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 项目       | 考评内容  | 考评细则    | 评分说明                                                                                                                           | 考评依据                                | 规范描述                                                                                                   |
|----------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |       |         |                                                                                                                                |                                     | 行操作人员和内部检查人员签字                                                                                         |
|          | 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。有完整的入库登记不扣; 有入库登记但是记录信息不完整扣 5 分; 无入库登记或入库登记与实际不符扣 10 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二条                | 学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度, 如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容, 并保留载有上述信息的相关凭证; |
|          |       | 2. 签字规范 | 入库记录台账是否有采购人员和验收人签字。签字完整不扣, 每缺少一类信息扣 2.5 分, 最多扣 5 分                                                                            | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第二十六条             | 建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责, 签字确认。规模较大的学校, 应由两个以上人员签字验收。                                               |
|          | 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。有完整的出库登记得不扣分; 有出库登记但是记录信息不完整扣 5 分; 无出库登记或出库登记与实际不符扣 10 分     | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第二十七条             | 食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全, 物、据、账、表相符, 日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。食堂应根据日常消耗确定合理库存;                                |
|          |       | 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。签字完整不扣分, 每缺少一类信息扣 2.5 分, 最多扣 5 分                                                                          | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第二十六条             | 建立出入库管理制度。食堂物品的入库、出库必须由专人负责, 签字确认。规模较大的学校, 应由两个以上人员签字验收。                                               |
|          | 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。有完整的现金流水账不扣分; 有现金流水账但是记录不完整视实际情况扣 1~9 分; 没有建立流水账扣 10 分                        | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(现金流水账 1.2.3 条款)  | 有现金流水账, 包含收款、付款记录及余额                                                                                   |
| 就餐情况现场调查 | 师生同餐  |         | 教职工与学生饭菜是否一致。师生饭菜一致不扣分; 师生不同餐或部分同餐扣 20 分。                                                                                      | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(是否同餐 1.2.3.4 条款) | 所有在校教职工均与学生同餐                                                                                          |
|          | 用餐卫生  | 1. 餐具卫生 | 学生餐具是否进行有效消毒, 餐具是否干净整洁, 学生是否存在使用一次性餐具现象。该项根据现场学生餐具情况进行评分, 扣分为 0~15 分; 有学生使用一次性餐具视情况扣除 1~5 分; 如果学校具备给餐具统一消毒的条件而没有进行消毒的, 扣 10 分  | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第四十二条             | 餐用具清洗与消毒。按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒, 并存放在专用保洁设施内备用。提倡采用热力方法进行消毒。采用化学方法消毒的必须冲洗干净。不得使用未经清洗和消毒的餐用具               |
|          |       | 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不扣分; 超过 50%但不足 90%扣 2 分; 低于 50%的扣 5 分; 学校因客观因素暂时没有洗手条件的该项不扣分。                                 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第四十条              | 应设置洗手池等设备设施, 有明确的洗手、消毒及检查等规定                                                                           |

| 项目 | 考评内容   | 考评细则    | 评分说明                                                                                       | 考评依据                                             | 规范描述                                                                                                |
|----|--------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 食品质量   | 1. 主食质量 | 主食无夹生现象、无异味、无可见明显异物该项 <b>不扣分</b> ；主食存在夹生现象、存在异味、可见明显异物等情况根据现场情况 <b>扣除 1~15 分</b>           | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(口味 1.2 条款) (有无异物 1.2)         | 食物烹饪熟，干净，无特别异味（不含食材本身特殊味道）；食物不熟、存在夹生或严重烧糊，或食物存在变质后的异味；烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等；烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物 |
|    |        | 2. 菜品质量 | 菜品煮熟、无异味，无可见明显异物，该项 <b>不扣分</b> ；菜品存在不熟、存在异味、可见明显异物等情况根据现场情况 <b>扣除 1~15 分</b>               | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(口味 1.2 条款) (有无异物 1.2)         | 食物烹饪熟，干净，无特别异味（不含食材本身特殊味道）；食物不熟、存在夹生或严重烧糊，或食物存在变质后的异味；烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等；烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物 |
|    | 食品份量   | 1. 主食份量 | 主食是否够吃。 <b>根据现场情况判断，扣除 0~5 分</b>                                                           | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(能否吃饱 1.2 条款)                  | 全体学生可以吃饱，不足可以添饭菜                                                                                    |
|    |        | 2. 菜品份量 | 菜是否够吃。 <b>根据现场情况判断，扣除 0~10 分</b>                                                           | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(能否吃饱 1.2 条款)                  | 全体学生可以吃饱，不足可以添饭菜                                                                                    |
|    | 就餐秩序   |         | 就餐过程中学生是否自觉排队，有无大声喧哗，嬉戏打闹。 <b>该项根据现场情况进行评分，扣除 0~5 分</b>                                    | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第四十一条                          | 就餐秩序管理。学生就餐时，应落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费                                              |
|    | 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。 <b>该项根据现场情况进行评分，扣除 0~10 分</b> | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第四十一条                          | 就餐秩序管理。学生就餐时，应落实校领导带班、班主任值班制度，加强就餐秩序的管理，做到安全、文明就餐，避免浪费                                              |
|    | 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， <b>人数误差超过 5%该项扣 20 分</b> ；微博发布日期错误且未及时修正的 <b>扣 10 分</b>       | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第五十四条（讨论后决定）<br>《学校食品安全与营养健康管理 | 建立公示制度。学校应定期将营养改善计划受益学生名单、人数(次)，学校食堂财务收支情况，物资采购情况，带量食谱、饭菜价格等情况予以公示，接受学校师生和家长的监督                     |

| 项目 | 考评内容      | 考评细则 | 评分说明                                                                                 | 考评依据                              | 规范描述                                                                                |
|----|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |           |      |                                                                                      | 规定》第十六条<br>暂定（讨论后决定）              | 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息                                 |
|    | 微博发布及时性   |      | 学校是否按要求发布微博。 <b>微博发布延迟超过 48 小时或无延迟发布说明的该项扣 1~20 分</b>                                | 《免费午餐申请指导手册》                      | 学校每天必须按实际按要求公示开餐情况，包括所有和午餐开餐有关的财务收支、物资采购、开餐情况等。                                     |
|    | 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。 <b>如有一天错误扣 5 分，最多扣 35 分，情节严重的按重大问题追究扣</b> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条、第十七条（讨论后决定） | 学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息；有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量 |
|    | 食材品种数量    |      | 每周不少于 4 种，每月不少于 8 种。 <b>每少一种扣 2 分，最多扣 10 分</b>                                       | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（品种数量 1.2.3 条款） | 每周采购的主要食材达到 4 个或 4 个以上品种（不含葱姜蒜等配料）                                                  |
|    | 荤菜率及人均分量  |      | 每天是否有荤菜，且每餐人均不少 30 克（蛋类不能代替肉类，每周不能超过 2 次只有蛋类作为荤菜）。不满足其中任意一项扣 <b>15 分</b>             | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》（有荤菜 1.2 条款）    | 每天都有鸡、鸭、鱼、肉、蛋类等荤菜（蛋类不能代替肉类，每周不能超过 2 次只有蛋类作为荤菜）                                      |

备注：

1、《学校食品安全与营养健康管理规定》第二条：实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）集中用餐的食品安全与营养健康管理，适用本规定。现场稽核评分细则中所涉及的学校均符合，在法规描述中不再单独描述解释。

2、《餐饮服务食品安全操作规范》第 15.2.1 条：进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。现场稽核中的原始凭证、出入库记录，现金流水账目均符合规范描述，在法规描述中不再单独描述解释。

## 附件5 重大问题事项说明

| 序号 | 事项                           | 评分说明                                                                                                                                                                | (考评依据) 法规描述                                                                                                                    |
|----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 学校教职工引导学生对免费午餐工作人员撒谎         | 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。扣 20 分。                                                                                                                           |                                                                                                                                |
| 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 | 现场稽核过程中, 稽核专员发现该校存在私自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。扣 40 分。                                                                                                            | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第四十条: 学校必须确保营养改善专项补助资金足额用于学生伙食, 不得以现金形式直接发给学生个人和家长, 不得以保健品、含乳饮料等替代                                           |
| 3  | 学校虚报用餐人数达到或超过百分之五            | 稽核专员离校撰写稽核报告过程中, 通过对比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。根据情况扣 5~40 分。                                                                                   |                                                                                                                                |
| 4  | 学校微博公示与实际情况不符                | 稽核专员在对比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, 经过分析发现系学校主观故意非笔误等情况。扣 20 分。                                                                                         |                                                                                                                                |
| 5  | 学校虚报食材品种、数量、金额               | 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, 对比学校的原始采购单据与微博, 发现学校与实际不相符的。根据实际情况予以扣分 10~40 分。 | 《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第五十七条: 下列情形之一的, 一经查实, 依法依规严肃处理: (一) 在食堂经费中列支教职工伙食、奖金福利和招待费等费用; (二) 虚报、冒领、套取、挤占、挪用营养改善补助资金; (三) 克扣学生伙食、贪污受贿等。 |

| 序号 | 事项            | 评分说明                                                                                                                            | (考评依据) 法规描述                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | 学校存在食品安全隐患    | 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。 <b>根据情况扣 5~40 分。</b> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二条、第三十六条: 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕, 不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品                                                                                                                                                       |
| 7  | 学校食堂承包给个人或者企业 | 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。 <b>扣 40 分</b>                                                                          | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条: 学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则, 不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营;<br>《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》第十六条: 学校食堂一般应由学校自主经营, 统一管理, 不得对外承包。已承包的, 合同期满, 立即收回; 合同期未届满的, 给予一定的过渡期, 由学校收回管理。由社会投资建设、管理的学校食堂, 经当地政府与投资者充分协商取得一致后, 可由政府购买收回, 交学校管理。 |
| 8  | 学校出现严重浪费情况    | 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。 <b>根据现场情况扣 5~40 分。</b>                                                           | 《免费午餐项目学校执行标准基本规范》(浪费情况 1.2.3 条款)学校餐后浪费严重, 学生倒饭多, 且厨房存在大量未分配饭菜                                                                                                                                                                                  |

注:

- 1、重大问题中未涉及但稽核专员认为有必要追加扣分的内容, 经稽核中心内部讨论后可根据实际情况予以增加, 并标注充分理由。
- 2、学校出现重大问题扣分后总分为负数时, 最终得分按照 0 分计。

## 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