



报告编号	MW/JH[2014]013
报告正文总页数	共 14 页

贵州省黔东南州凯里市三棵树镇脚高小学 免费午餐调查报告

项目名称: 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位: 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别: 调查取证

二零一四年三月二十二日

注 意 事 项

- 1、对于接受调查的小学,调查结果因受时间限制及各方面因素制约,仅具参考作用。
- 2、调查报告无现场调查人签名无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、对调查报告若有异议,应在报告发出后 15 个工作日内提出。

贵州省黔东南州凯里市三棵树镇脚高小学 免费午餐调查报告

项目负责人：流星

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：流星

学校编号：2013128

报告日期：2014年3月22日

报告编号：MW/JH [2014]013

委托单位：中国福基会免费午餐基金管理委员会

目 录

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 调查内容	1
1.4 学校探访路线说明	2
2 调查评估目的及依据	3
2.1 调查评估目的	3
2.2 调查评估依据	3
3 主要调查设备	3
4 学校现状及评价	3
4.1 脚高小学的概况	3
4.2 脚高小学的就餐人数	4
4.3 脚高小学的综合评分表	5
5 分项问题调查	5
5.1 卫生项目	5
5.2 饭菜质量	7
5.3 执行管理	8
5.4 财务管理	10
5.5 学生匿名调查	11
5.6 执行反馈	12
6 调查人建议	13
7 结论	13
附件 1. 各项评分标准	15
附件 2. 重大问题一览表	19

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,并由执政党和国家作出政治承诺。

2011 年 4 月,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠 3 元为贫困学童提供免费午餐。

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了微博,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、神出鬼没的旅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 www.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2014 年 3 月,调查人员舟乙接受免费午餐稽核组的委托,从山西太原出发前往贵州省黔东南州凯里市、铜仁市思南县,进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



1.4 学校探访路线说明

调查人员 3 月 6 日中午从太原市武宿机场出发, 乘航班到达贵阳市龙洞堡机场, 后乘车到贵阳市客运东站, 乘长途班车到黔东南州凯里市, 宿凯里市新世纪宾馆。相关费用: 太原到贵阳, 航班 946 元; 贵阳机场到贵阳客运东站, 议价出租 20 元; 贵阳到凯里, 班车 60 元; 住宿费 150 元。

3 月 7 日, 稽核第一天, 从凯里市区转公交车到达凯里市三棵树镇, 再乘班车到达脚高小学, 到校后, 见到了该校负责人, 据了解该校当天修缮学校厕所, 故临时给学生放假; 后调查人搭车返回三棵树镇, 乘摩的到达沙咀小学进行调查, 调查结束后, 乘班车返回凯里市, 然后乘火车返回贵阳市, 宿贵阳市如家快捷大西门店。相关费用: 三棵树镇到脚高小学, 班车 6 元; 三棵树镇到沙咀小学, 摩的 20 元; 凯里到贵阳, 火车 28.5 元; 住宿费 159 元。

3 月 8 日, 调查人乘长途班车到达遵义市, 当晚宿遵义市一家快捷酒店; 3 月 9 日, 从遵义市乘长途班车到达铜仁市思南县, 宿思南县浙江大酒店。相关费用: 贵阳到遵义, 班车 69 元, 贵阳住宿费 159 元; 遵义到思南县, 班车 74 元, 思南住宿费 174 元。

3 月 10 日, 稽核第二天, 调查人从思南县客运站乘班车到达思南县青杠坡镇, 后搭车到达沙坝场小学进行调查, 调查结束后, 乘班车到达该镇近邻的风冈县, 宿风冈县腾龙商务酒店。相关费用: 思南县到青杠坡镇, 班车 23.5 元; 新民村到风冈县, 班车 17 元, 住宿费 148 元。

3 月 11 日, 稽核第三天, 调查人从风冈县客运站乘班车到达思南县青杠坡镇, 然后搭车前往园庄村对该村小学进行调查, 调查结束后, 返回青杠坡镇, 晚宿该镇小旅社。

3 月 12 日, 稽核第四天, 调查人从青杠坡镇搭车到该镇岩河头村对岩河头教学点进行调查, 结束后, 返回该镇, 从风冈县张店客运站乘班车到风冈县客运站, 再乘班车达到遵义市长途汽车站, 乘晚班火车到达黔东南州凯里市, 晚宿火车上。相关费用: 青杠坡镇到风冈县, 班车 17 元; 风冈县到遵义市, 班车 40 元; 遵义到凯里, 火车硬卧 102.5 元。

3 月 13 日, 稽核第五天, 调查人从凯里市区乘出租车到达凯里市三棵树镇, 后乘班车到达该镇脚高村, 对该村小进行调查, 调查结束后, 乘班车返回三棵树镇, 乘公交车



返回凯里市驻地, 晚宿凯里市金来宾馆。相关费用: 凯里市区到三棵树镇, 出租车 40 元; 三棵树镇到脚高村, 往返各 6 元; 住宿费 100 元。

2 调查评估目的及依据

2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的小学的资金使用情况, 加强对免费午餐的监管力度, 督促小学管理层提高食品质量安全意识, 提高捐赠人对免费午餐计划的信任度。

(2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量问题, 消除隐患。

(3) 为免费午餐计划实施下一步拨款提供必要的依据。

2.2 调查评估依据

本次调查主要依据现行国家法律法规、并本着以人为本, 关注民生, 扶危济困, 共享和谐的原则。

3 主要调查设备

数码照相机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 脚高小学概况

黔东南苗族侗族自治州位于贵州省东部, 位于云贵高原东南边缘。该州下辖凯里市、雷山县和三穗县等 16 个县(市)。凯里市是该州政府所在地, 位于贵阳市东约 170 公里, 其下辖三棵树镇和舟西镇等 8 镇、2 乡。三棵树镇位于凯里市区东约 12 公里, 是凯里东大门, 其下辖脚高、挂丁和大营等 23 个行政村。脚高村位于三棵树镇东约 15 公里, 与三棵树镇有乡镇班车, 交通较方便。

该校校长: 陈骞; 食堂管理员: 姜虎。





图 1 学校组图

4.2 脚高小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 3 月 13 日，经突击检查，脚高小学学生人数如下：

表 1: 脚高小学人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	22	23	15	18	11	13	12	114
实到	22	23	15	18	11	13	12	114
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 2 人，该校陈骞校长提供了全校教师人数，老师 7 人。

当日就餐人数：学生 114 人+厨师 2 人+老师 7 人=123 人。实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

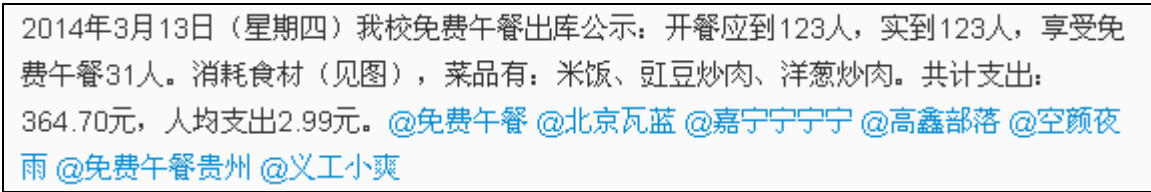


图 2 就餐人数的微博截图

4.3 脚高小学的综合评分表

表 2: 脚高小学综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.50
质量	20	4.00
管理	25	4.00
财务	25	4.00
调查	10	3.75
五分制总分		3.85
百分制总分		77.00

经各项评估,脚高小学的综合评分为 77.00 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储卫生和学生餐前洗手等方面。**厨师卫生方面**,调查人约 11 点半到达该校,现场见到两位厨师,厨师均身着工作服,厨师戴工作帽,其中一位厨师未戴工作帽,调查人查看了其头部和手部,卫生情况良好。**厨房卫生方面**:该校的厨房是位于教学楼一层紧靠楼梯口的一间,空间较小,地面整洁,灶台、砧板等炊具均干净整洁。**食材存储方面**:该校的存储间设置于紧邻厨房的楼梯间。米和粮油等食材做了简单分类,但整体环境较凌乱,详见本节“待改进和完善部分”。**学生餐前洗手环节**,开餐前,部分学生会到校园旁边的小河里洗手,详见本节“待改进和完善部分”。学前班洗手时,专门准备好洗手的水,有老师协助;学生餐具由厨师负责清洗,清洗完毕后,在消毒柜中存放,但未留相关消毒记录文档。



图 3 厨房、厨师和存储室组图

¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制,最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。

表 3: 脚高小学卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	3	0.15
厨工手部	5	5	0.25
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25
墙面地面卫生	5	5	0.25
生食熟食混合	10	5	0.50
工作台生食熟食分开	10	5	0.50
食材储藏	10	1	0.10
当前储存食材有无变质腐坏	20	3	0.60
易变质食物是否妥善保存	10	3	0.30
是否消毒	10	3	0.30
学生饭前是否有洗手	5	1	0.05
		总分	3.50

待改进和完善部分:

(1) “厨师头部卫生”项得 3 分, 理由是其中一位厨师未按标准佩戴工作帽, 考虑到当地民族发饰习俗, 建议如另外一位厨师一样做类似处理。



图 4 厨师情况图

(2) “食材存储”项得 1 分, 理由是其存储室对食材进行了简单的隔离处理, 但未对食材进行分类摆放, 由于该存储室是楼梯间, 也未作相应的防潮处理。



图 5 食材存储间组图

(3) “易变质食物是否妥善保存”得 3 分, 理由是原因是初加工过的生肉存放在冰箱中, 未做附保鲜膜等保存措施, 存在一定的安全隐患。



图 6 初加工后的肉简单存储情况图

(4) “是否消毒”项得 3 分, 理由是该校的学生餐具等都在消毒柜中存放, 但未作相应记录。

(5) “学生饭前是否洗手”项得 1 分, 理由是调查当日, 调查人看到餐前只有部分学生到校园旁边的小河里洗手, 且无老师现场监督, 在有条件洗手的情况下, 未保证全体学生做到餐前洗手, 且在小河边洗手存在一定安全隐患。



图 7 学生餐前洗手组图

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是豇豆炒肉、菜花炒肉、白菜汤和米饭, 与该校微博公示菜品的表述略有出入。调查人与老师、学生共餐。未发现有异物、米饭夹生或有异味等情

况，就餐过程中，咨询部分学生，情况相同。在就餐过程中，看到有班级之间进行了饭菜调剂的情况，也有学生到厨房加菜的情况，但也存在部分学生未能加到菜的情况。查看该校的入库单和每日出库明细，了解到该校每天都能保证一个肉菜，经常会做两个肉菜。



图 8 当天菜品组图

表 4: 脚高小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
口味	20	0	0
能否吃饱	30	5	1.50
品种数量	10	5	0.50
有荤菜	20	5	1.00
有无异物	20	5	1.00
		总分	3.00

待改进和完善部分:

“口味”项不得分。主要理由是：调查人现场发现在给每个班级分发的菜盆中是两个菜合在一起送到教室的，无法保证菜原有的味道。（见图 8 当天菜品组图）

5.3 执行管理

调查人在校期间，查看了厨师的健康证，在有效期内。在厨房查看了该校的蒸饭机、冰箱、切肉机和消毒柜等设备，均使用正常。查看了该校的菜品留样，但未见其留样登记表。教师没有自己的食堂，有自己的餐具，教师都是在学生教室领餐完毕后，才开始用餐。餐后，调查人观察了学生的整个用餐过程，发现有学生倾倒饭菜的情况，详细情况见本节“待改进和完善部分”。该校的就餐情况是，餐前学生到厨房领取饭菜，然后到

教室内分餐，分餐过程有老师现场参与或监督，就餐秩序良好。就餐完毕后，学生将餐具送到厨房，由厨师统一清洗、保管。



图9 学生排队、领餐组图

表 5: 脚高小学执行管理评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
健康证	10	5	0.50
设备维护	10	5	0.50
菜品留样	30	3	0.90
分餐秩序	10	5	0.50
是否同餐	20	5	1.00
浪费情况	20	3	0.60
		总分	4.00

待改进和完善部分:

(1) “菜品留样”项得 3 分，该校有留样操作，但无相应记录。

(2) “浪费情况”项得 3 分。主要原因如下。该校的小学部学生的就餐情况是，下课后，先自行到厨房门口洗手盆中洗手，然后到厨房门口的分餐台前排队取碗、盛饭，然后由厨师盛菜，学生盛饭后，在校园分散就餐，就餐环境一般。



图 10 菜品留样图



图 11 餐后浪费情况图

5.4 财务管理

该校的食材采购主要自凯里市蔬菜市场,一般一周采购一次,对于不易保存的食材一般一周采购两次,采购由学校教师轮流采购。该校账目管理环节,现有的相关登记表有《采购清单》、每日的《食材出库明细表》、每周的《结余清算表》和《现金账》等四个。前两个登记表都详细登记了食材的名称、采购日期和重量等信息,信息完整。《结余清算表》是对每周采购的一个预算和总结的手机账,核心信息完整。

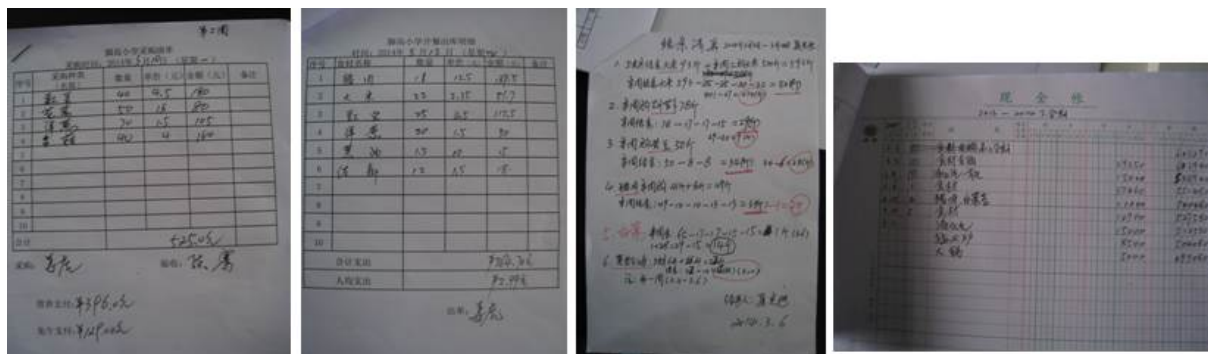


图 12 该校账目管理相关登记表组图

表 6: 脚高小学财务管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
价格合理	15	5	0.75
钱账分离	20	5	1.00
轮流采购	5	5	0.25
有原始凭证	20	0	0
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1.00
专人负责	10	5	0.50
		总分	4.00

待改进和完善部分:

“有原始凭证”项不得分,原因是调查人在该校期间未能看到蔬菜配送的相关凭证,希望学校能健全本环节。



5.5 学生匿名调查

学生餐后，调查人到该校六年级，请该班 23 名学生做了进行了问卷调查。

表 7: 脚高小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师是否卫生?	10	3	0.30
是否吃到不能吃的东西	15	0	0.00
菜的味道如何?	5	3	0.15
菜是否够吃?	15	5	0.75
饭是否蒸熟?	5	5	0.25
饭是否够吃?	20	5	1.00
饭不够是否可以添加?	5	5	0.25
你们班浪费饭菜的人多吗?	10	3	0.30
你能不能每天都能吃到荤菜?	15	5	0.75
		总分	3.75

待改进和完善部分:

- (1) “厨师是否卫生”项得 3 分，原因是调查问卷中选“一般”的比例达到 43%;
- (2) “是否吃到过不该吃的东西”项不得分，原因是选择“吃到过”的学生超半数;
- (3) “菜的味道”项得 3 分，原因是选择“一般”的学生将近三分之一;
- (4) 关于浪费项得 3 分。原因是选择“多”的学生的比例较高;
- (5) 其他项均得 5 分。



表 8: 脚高小学学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师是否卫生	卫生	13	57%	不卫生	0	0	一般	10	43%	0
是否吃到不该吃的	吃到过	12	52%	没有吃到过	11	48%				0
菜的味道	好吃	16	70%	不好吃	0	0	一般	7	30%	0
菜是否够吃	够吃	21	91%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	2	9%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	23	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	23	100%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	23	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人	多	5	22%	少	16	70%	没有	2	9%	0
能否每天吃到荤菜	能	22	96%	不能	1	4%				0

5.6 执行反馈

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答: 小爽。

(2) 你们学校的免费午餐项目对接志愿者或者对接工作人员是谁? 有他最新的联系方式吗?

答: @空颜夜雨, 有其最新的联系方式。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次? 最近一次联系你们大概是时候? 当时主要沟通了什么问题?

答: 有事情的时候联系。最近一次联系是关于学校更换液化炉和锅的问题。



(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,有没有专门给你们讲过免费午餐具体的执行要求?

答:当时通过电话给讲过。

(5) 在执行过程中出现的问题,你们会主动联系对接志愿者(或工作人员)吗?对于学校反映的问题,相关人员是否及时将问题解决过程与学校沟通?

答:会主动联系,会及时反馈相关信息。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次来到你们学校是什么时间?当时进行了哪些具体的工作?

答:上学期 11 月或 12 月到过学校,当时是开餐前的调查。

(7) 通过一段时间的合作,你对我们志愿者或者工作人员有什么意见或者建议?我们很想通过你们的意见或者建议来改进工作。

答:由于蒸饭机等大功率炊具的使用,用电量较大,希望在 50 元的基础上能提高燃料费标准。

6 调查人建议

调查人员对脚高小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 加强学生餐前洗手环节的监督;
- (2) 对照关于食品安全方面的执行标准,进一步规范食材的存储工作;
- (3) 建立和完善食品采购原始凭证的相关制度,保证食品安全管理链条的完整性。

7 结论

脚高小学稽核评分: 77.00 分。

调查人员认为,脚高小学在本学期开学后,已经接受了当地卫生检疫部门的一次例行检查,该检查督促校方办理餐饮服务许可证、增设防蝇纱窗和加强食品留样等方面工作。希望校方能及时完善食品安全方面的相关制度和具体措施。调查人员在校期间,能感觉到校方对此方面工作的高度重视。此外,希望校方能加强和完善资金安全方面的原始凭证管理等方面工作。同时,加强餐前洗手和分餐秩序的引导、监督工作。



调查人: 舟乙

2014 年 3 月 22 日

稽核部建议: 感谢舟乙, 脚高小学执行情况尚可, 希望校方能重视报告, 提高财务管理水平, 听取学生意见, 多和执行部工作人员沟通。

我们相信: 没有监督的制度必然产生腐败, 没有稽核的免费午餐必然不能长久!

我们欢迎全社会的人士监督我们的免费午餐, 任何有意愿现场实地调查的志愿者均可联系我:

流星 6773793@qq.com <http://weibo.com/u/2497580194>



附件 1. 各项评分标准

项目	考评内容	考评级别	分级细则
卫生	厨师头部卫生	1、有帽子, 头发干净	全员佩戴厨师帽并保持清洁, 头发干净整洁。
		2、没有帽子, 头发干净	存在不佩戴厨师帽的情况, 但头发整洁干净。
		3、没有帽子, 头发脏	厨师未佩戴厨师帽的人数超过佩戴厨师帽人数, 或多数头发凌乱, 不干净, 不卫生。
	厨师手部卫生	1、手部干净	全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。
		2、一般	部分厨师手部干净, 指甲修剪干净。 存在厨师手部脏乱或者指甲藏污纳垢。
		3、脏	多数厨师手部脏乱, 不卫生。 或者多数厨师指甲未修剪干净。
	生熟食混合	1、分离	食物储存和冷藏保鲜过程中, 生食和熟食分开储存, 不互相污染。
		2、混合	食物储存或者冷藏保鲜过程中, 存在生食和熟食混合存放的现象。
	厨工工装着装	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装, 且干净整洁。
		2、一般着装、干净	厨师穿着自己的服装, 但保持干净整洁。
		3、不干净	厨师服装脏乱, 不干净整洁。
	厨房工作台	1、摆放整齐、干净	非烹饪过程中的灶台, 保持器物用具的整齐干净。
		2、未规范摆放, 但干净	非烹饪过程中的, 虽然干净, 但物品杂乱摆放。
		3、乱脏	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生食熟食分开	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
		2、混合	烹饪过程中, 工作台生、熟食材混合堆放; 或将洗涤用品等不能食用的物品与食材、调料混放。



	墙面地面 卫生	1、干净	非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干净整洁, 无过度积水、潮湿。
		2、一般	非烹饪过程中的, 厨房和食堂有明显垃圾, 地面或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫, 但做好了有效防蚊蝇措施。
		3、脏	厨房和食堂地面或墙面严重脏污, 不能食用物品与食材混放, 存在安全隐患; 苍蝇蚊虫严重且无有效防蚊蝇措施。
	易变质食物 是否妥善保管	1、使用冰柜, 妥善储存	新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。 生、熟食, 荤素分开存放, 无污染。
		2、未冷藏, 但无卫生隐患	新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜, 但存放安全, 无污染, 无食材感染现象。
		3、未冷藏且有食品安全隐患	新鲜食材未冷藏保鲜, 发生腐烂或者变质, 无法确保食品安全。
	是否消毒	1、每天消毒, 妥善保存	学生餐具以及厨房器具每天消毒, 且妥善保管, 不易造成二次污染。
		2、每周隔天消毒, 但妥善保管	餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当, 不易造成二次污染风险。
		3、不消毒, 有污染隐患	餐具或者厨房器具不消毒, 或者存放不安全, 容易发生二次污染。
	食材储藏	1、有序, 安全隔离	有专门的储藏室, 整洁干净。 食材跟潮湿地面隔离。
		2、有隔离, 无序存放	食材跟潮湿地面隔离, 但储藏室内物品堆放杂乱, 不整洁。
		3、无隔离, 散乱存放	食材存放杂乱, 储藏室变成了杂物室。 食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
	当前储存食材 有无变质腐坏	1、无	食材新鲜, 安全。
		2、有	食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。
	学生饭前	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件, 且学校组织学生洗手。



	是否有洗手	2、有条件部分洗手或无条件	学校具备洗手条件, 学生部分洗手, 或者学校不具备洗手条件。
		3、有条件不洗手	学校具备洗手条件, 但学生餐前均未洗手。
质量	口味	1、熟 无异味	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味 (食材本身味道不算)
		2、夹生或有异味	食物不熟、存在夹生或严重烧糊, 或食物存在变质后的异味。
	能否吃饱	1、是	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、否	超过 10% 的学生不能吃饱。
	品种数量	1、每周食材有四个品种及其以上。	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上。
		2、每周达不到四种	学校采购的食材每周不能达到 4 个品种。
		3、两种以下	学校采购的食材每周都在 2 个或者以下, 或具备采购条件但长期同一菜谱不变。
	有荤菜	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素菜为主, 不能达到每天的荤菜率。
	有无异物	1、无	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。
		2、有	烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物。
管理	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。
		2、无	多数厨师无有效健康证明。
	设备维护	1、正常	设备正常使用, 且妥善保管。
		2、不正常	设备使用不按程序, 保管不力, 易发生损坏。
	菜品留样	1、留样达标, 记录完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
		2、留样达标, 记录不完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。但无相关记录或记录不完整。
		3、无留样或无记录	无留样, 或者无记录。
	分餐秩序	1、分餐打饭, 井然有序	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然。
		2、混乱	打饭无秩序, 分配不公平。
	是否同餐	1、全员同餐	全体在校老师跟学生同餐。



		2、负责人或师生部分同餐	相关负责老师跟学生同餐。
		3、同餐加小灶	老师跟学生同餐，但单独加菜。
		4、无同餐加小食堂	老师跟学生不同餐，且存在单独开小食堂。
	浪费情况	1、无浪费或很少	学校餐后基本无浪费或者浪费很少。
		2、有明显浪费	学校餐后存在明显浪费，学生倒饭较多。
		3、严重浪费	学校餐后浪费严重，学生倒饭多，且厨房存在大量未分配的菜。
	价格合理	1、价格合理，不超过当地零售价水平	价格合理，食材采购不超过当地菜市场的零售水平。
		2、价格不合理	价格不合理，食材采购超过当地菜市场的零售水平。
	钱账分离	1、是	资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理，且存在第三人监管。
		2、否	资金管理和账目管理是一人或者两人管理，且无第三人监管。
财务	轮流采购	1、是	学校采购员在 2 人以上且采购轮流进行。
		2、否	学校采购员固定负责一学期或者以上。
	有原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源，供应商家名称、联系方式、食材品牌、价格、数量、采购人员、监管员等相关信息完整。
		2、有但不完整	有采购凭证，但相关信息不齐全。
		3、没有	无采购凭证。
	入库登记	1、有且信息完整	有入库记录，且入库品名、数量、价格、入库时间、经办人、验收人等信息齐全。
		2、有但不完整	有入库记录，但信息不完整。
		3、没有	无入库记录。
	出库登记	1、有且信息完整	有出库记录，且包含时间，内容，数量，价格，已经出库员和交接员人名。
		2、有但不完整	有出库记录，但信息不完整。
		3、没有	无出库记录。



	现金流水账	1、有且信息完整	有现金流水账, 包含收款记录, 付款记录以及余额。
		2、有但不完整	有现金流水账, 但不完整。
		3、没有	无现金流水账。
	专人负责	1、有	账目有专人负责, 且有监管人员。
		2、无	账目无专人负责。或者在老师超过 3 人以上学校由一人承担多职。

附件 2. 重大问题一览表

事项	评估结果
教师要求学生免费午餐撒谎, 只说好话	严重警告, 复检
学校私自给学校学生饮用牛奶或者食用面包等。	严重警告, 复检
学校虚报用餐人数达到或超过百分之五, 不整改修正。	严重警告, 复检
学校微博出现故意捏造食材, 抬高价格。	严重警告, 复检
学校工作人员通过免费午餐谋取私利。	严重警告, 复检
出现重大食品安全事故隐患, 造成严重后果。	严重警告, 复检
食堂承包给个人或者企业。	严重警告, 复检