



报告编号	MW/JH[2014]114
报告正文总页数	共 14 页

湖南省岳阳市平江县黄金洞乡巨能学校 免费午餐项目调查报告

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

二零一四年六月二十三日

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。

湖南省岳阳市平江县黄金洞乡巨能学校

免费午餐项目调查报告

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：2013082

报告日期：2014 年 6 月 23 日

报告编号：MW/JH [2014]114

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	2
2.1 调查评估目的	2
2.2 调查评估依据	2
3 主要调查设备	2
4 学校现状及评价	3
4.1 巨能学校的概况	3
4.2 巨能学校的就餐人数	3
4.3 巨能学校的综合评分表	4
5 分项问题调查	4
5.1 卫生项目	4
5.2 饭菜质量	6
5.3 执行管理	7
5.4 财务管理	9
5.5 学生匿名调查	10
5.6 学生伙食费的问题	12
5.7 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6月,调查人员舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往湖南省岳阳市平江县,对该区域开餐学校进行开餐情况突击,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 6 月 15 日上午,从太原市出发,乘高铁到达湖南省岳阳市,后乘出租车到岳阳汽车站,与雪影租车到岳阳市平江县,宿平江县嘉园酒店。相关费用:太原到岳阳,高铁 561 元;岳阳火车东站到岳阳汽车站,出租车 21 元;岳阳到平江,租车 340 元;住宿费 128 元。

6 月 16 日,稽核第一天,从宾馆乘出租车到平江县老汽车站,乘班车到达大洲乡龙洞希望小学,结束调查后,从大洲乡乘班车返回县城。晚上宿平江县维娜斯酒店。相关费用:宾馆到平江老汽车站,出租 6 元;平江县城到大洲乡龙洞村,班车 10.5 元;大洲乡到县城,班车 8 元;住宿费 128 元。

6 月 17 日,稽核第二天,从县城宾馆乘班车到达平江县长寿镇,然后从长寿镇乘班车到达黄金洞乡巨能学校,结束调查后,乘便车返回长寿镇,夜宿长寿镇南方大酒店。相关费用:县城到长寿镇,班车 13 元;长寿镇到黄金洞乡,班车 7 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 巨能学校的概况

岳阳位于湖南省东北部，位于长沙北约 150 公里，现下辖岳阳楼区、汨罗市和平江县等 3 区 2 市 4 县。平江县位于岳阳市东南部，据岳阳市约 140 公里。该县现下辖梅仙、伍市、黄金洞、长寿和大洲等 15 镇、12 乡。该县属湘鄂赣交界县，属革命老区。长寿镇位于平江县城东约 53 公里，此路段为省道，路况较好。黄金洞乡位于长寿镇东偏南约 18 公里，此路段为县乡公路，路况一般。黄金洞乡巨能学校位于黄金洞乡政府附近。

巨能学校现有小学教学班 6 个，在校学生 160 人；学前班 2 个，在校学生 56 人。该校现在岗教师 18 人，生活老师 3 人。该校所在的地区属矿区、林区和库区，其中部分学生居住在水库中间的小岛上，周末休息，老师和乡里公务人员需摆渡接送学生。

该校校长：吴文辉，全面负责该校免费午餐项目工作；吴辉，学校会计岗，负责项目账目管理及微博发布工作；周枫，后勤负责人，负责食材采购等工作。



图 1 学校内景外景组图

4.2 巨能学校的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 6 月 17 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：巨能学校人数统计表

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	56	27	29	22	35	25	22	216
实到	54	27	29	22	35	25	21	213
请假	2	0	0	0	0	0	1	3

调查人员现场见到厨师 3 人，该校吴文辉校长全校教师人数，老师 18 人。

该校应到就餐人数：学生 216 人+教师 18 人+厨师 3 人+生活老师 3 人+门卫 1 人=241 人。当天实际就餐人数为 238 人，比学校微博公示的就餐人数少 2 人。

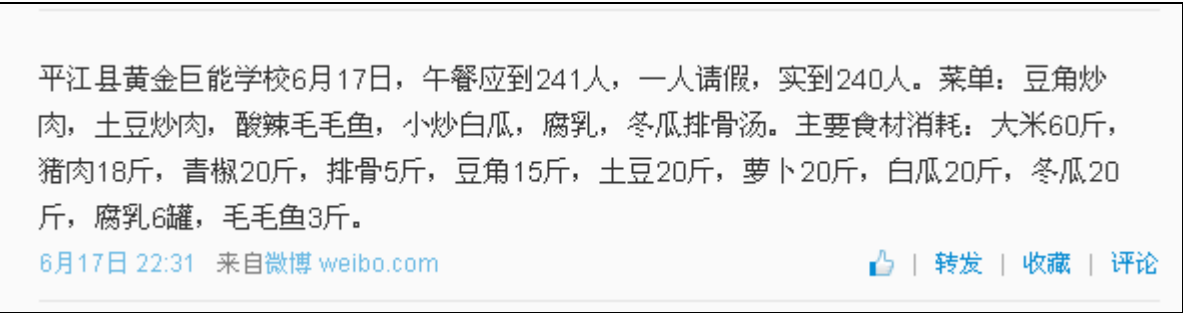


图 2 学校就餐情况微博公示截图

4.3 巨能学校的综合评分表

表 2: 巨能学校项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.3
质量	20	3.8
管理	25	2.1
财务	25	4.6
调查	10	4.2
五分制总分		3.8
百分制总分		76

经各项评估，巨能学校的综合评分为 76 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房是位于校园内的一个独立建筑，其中含厨房、餐厅和储藏间等。厨房的地面、工作台和灶台等卫生情况良好，但灶台因是柴火做饭，灶台旁的墙面部分污渍较重（见 3-5）。调查人到校后，见到了三位正在备餐的厨师，其中有两人未着工作服，卫生情况良好。该校的食材储藏间采光、通风条件良好，新购进的食材均就地摆放，未做分类、隔离和地面防潮处理。餐厅外边是专门的洗手池学生餐前洗手环节，供学生餐前洗手和清洗餐具。学生餐具均由厨师进行整理、清洗，在消毒柜中存放。

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。





图 3 厨房工作间情况组图



图 4 食材储藏情况组图



图 5 该校冰柜情况组图

表 3: 巨能学校卫生项目评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
厨工头部卫生	5	5	0.25
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	3	0.15
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	1	0.1
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	3	0.15
		总分	4.3

待改进和完善部分:

- (1) “厨工工服着装”项得 3 分, 理由是当天在岗工作的两位教师未着工作服。
- (2) “墙面地面卫生”项得 3 分, 理由是厨房工作间灶台处的墙面污渍较重。
- (3) “食材储藏”项得 1 分, 理由是该校当天采购的蔬菜类食材均就地摆放。
- (4) “餐前洗手”项得 3 分, 理由是校园内具备餐前洗手的条件, 但调查人观察, 学生下课后, 到开始就餐, 高年级的学生餐前洗手的较多, 低年级的学生较少。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是豆角炒肉、冬瓜排骨汤、腐乳、土豆炒肉、炒西葫芦和米饭。酸辣毛毛鱼是教师的菜品之一, 学生没有此菜。调查人与老师、学生共餐, 感觉饭菜口感较好。根据该校 6 月以来 12 个开餐日的微博数据显示, 该校的肉类一般是肉 (4 次)、肉+鸡肉 (4 次)、肉+排骨 (4 次) 三种类型, 每次总重量分别为 18 斤、28 斤和 23 斤, 按照每天用餐 240 人, 人均约为 38 克、58 克和 48 克。米每餐使用 45 斤, 人均分别为约 125 克。就调查当天的菜品, 只有猪肉一项, 肉量较少。





图 6 学生当天菜品组图

表 4: 巨能学校饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
饭菜口味	20	5	1
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	3	0.3
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	0	0
		总分	3.8

待改进和完善部分:

- (1) “品种数量”项得 3 分，理由是当天学生菜品与该校微博公示菜品不一致；
- (2) “饭菜异物”项不得分，理由是学生调查问卷中有 20%的受访学生反映曾在饭菜中发现过异物。

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的蒸饭机、冰箱和消毒柜等设备，均使用正常。调查期间未看到该校的菜品留样及相关登记。教师与学生在同一餐厅就餐，调查当天，教师的个别菜品与学生不同，详见图 6 与图 7 的区别。调查人观察了学生的整个用餐过程，发现学生有较明显的浪费饭菜的情况。

该校的就餐是围餐制。具体情况是，中午下课前，厨师将饭菜分发到餐桌上，学生下课后，按照固定的就餐位置、落座就餐。就餐完毕后，餐具均由厨师收集、清洗。学生就餐过程，各桌均有老师现场监督。





图 7 学生用餐情况组图



图 8 教师当天菜品组图

表 5: 巨能学校执行管理评分表

评估项目	权重值 (百分比)	分值	得分
健康证	10	0	0
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	1	0.2
浪费情况	20	3	0.6
		总分	2.1

待改进和完善部分:

(1) “健康证”项不得分, 理由是在岗三位厨师的健康证均已过期。



图 9 该校厨师健康证组图

(2) “菜品留样”项得 1 分, 理由是该校有菜品留样的器具, 但未坚持做此工作。

(3) “是否同餐”项得 1 分, 理由是调查当天, 教师菜品与学生的不一致。

(4) “浪费情况”项得 3 分, 理由是调查人发现学生就餐后, 餐桌有明显浪费情况, 在餐厅外的洗漱池旁发现泔水桶也有一定的剩饭菜,

5.4 财务管理

该校的绝大部分食材均采购自长寿镇集市的固定商家, 校方与食材供货商签订了供货协议, 也有部分肉品在附近农户购买, 一般为当天采购、当天使用。调查人在该校调查期间, 该校提供的涉及本环节的登记表有采购原始凭证和现金账目等两个。采购的原始凭证, 核心信息完整, 经手人、验收人信息也完整, 据该校校长介绍, 因为该校绝大部分食材为当天采购、当天使用, 故未作食材的入库和出库登记。该校的现金账, 是简要登记了每天的资金使用情况。

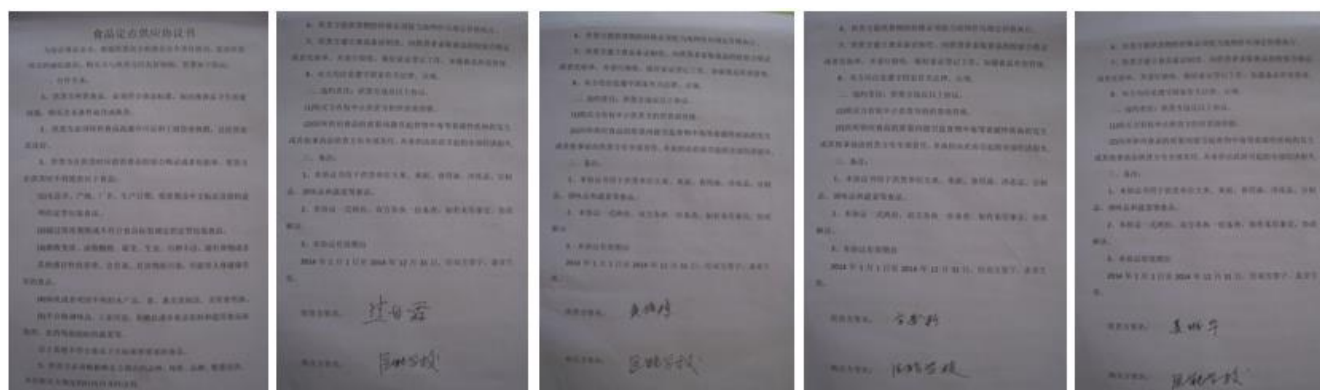


图 10 学校与食材供货商的供货协议书组图



图 11 该校食材采购原始凭证组图



图 12 该校食堂管理现金账目组图

表 6: 巨能学校财务管理评分表

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
轮流采购	5	5	0.25
原始凭证	20	5	1
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.6

待改进和完善部分:

- (1) “入库登记”项得 1 分，原因是该校未进行食材的入库登记；
- (2) “出库登记”项得 1 分，原因是该校未进行食材的出库登记。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后，调查人在该校五年级对该班的 20 名学生进行了匿名调查问卷。

表 7: 巨能学校学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25



主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	4.2

说明: 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 90% 则该题评分为满分 5 分, 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该题评分为最低分: 三个选项的为 1 分, 两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。

表 8: 巨能学校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
厨师卫生	卫生	20	100%	不卫生	0	0	一般		0	0
是否吃到不该吃的	吃到过	4	20.0%	没有吃到过	16	80.0%				0
菜的味道	好吃	18	90.0%	不好吃	0	0	一般	2	10.0%	0
菜是否够吃	够吃	18	90.0%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	2	10.0%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	20	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	20	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	20	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	多	0	0	少	9	45.0%	没有	11	55.0%	0
能否每天吃到荤菜	能	16	80.0%	不能	4	20.0%				0



5.6 学生伙食费的问题

调查人在校调查期间了解到,该校学生基本均为寄宿制学生,学生在校就餐的标准为:每天 13 元,其中早餐、晚餐各 3 元,午餐 5 元。免费午餐项目资助该校后,采取在原来执行标准基础上,减免 3 元的操作,即三年级以上的学生,现在每天仍需交 10 元伙食费,一、二年级学生每天仍需交 9 元伙食费。这个情况,在当时申请时的《探访报告》中未做详细说明。

5.7 执行反馈

调查结束后,调查人对该校吴文辉校长进行访谈,访谈主要内容如下:

(1) 您知道协助你们学校申请免费午餐的志愿者是谁?

答:教育局助学办协助申请。

(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:草姐和晓敏,有他们的联系方式。

(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:经常电话联系,最近一次是电话确认拨款到位情况。

(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:当时是把执行的要求的文档发到学校,电话进行的培训。

(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。最近的一次解决的实际问题是学校冰箱维修的事情,已得到解决

(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:今年没有人到过该校。



(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: 一是学校希望采购约 3 万元的集烧水、炒菜和蒸饭等三个功能的锅炉, 改变现在的柴火烧饭造成的厨房卫生不佳的现状, 希望能给予支持。二是学生家庭经济条件差别较大, 希望能增加资金使用的灵活性, 让家庭条件不好的学生能得到更多的资助。三是由于该校是寄宿制学校, 学生三餐除免费午餐基金的支持, 还有学生自付费, 微博公示食材采购和出入库有操作困难, 希望能每天进行就餐人数和菜品的公示, 按照公示菜品采购情况。

6 调查人建议

调查人员对巨能学校进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议该校尽快协助厨师进行健康证的年审, 保证持证上岗;
- (2) 建议该校规范食材的储藏工作, 做好分类、隔离和防潮工作;
- (3) 建议该校及时、标准的建立和完善菜品留样的相关记录工作;
- (4) 建议该校完善食材采购的出入库管理, 做好相关记录;
- (5) 建议该校如实的进行微博菜品的公示。

7 结论

巨能学校稽核评分: 76 分。

调查人员认为, 巨能学校在菜品种类、就餐秩序和原始凭证管理方面的做的很好。但是该校的执行工作也存在三处硬伤, 一是厨师持证上岗问题, 二是食材留样问题, 三是涉及资金管理的食材的入库、出库管理。希望校方能及时进行整改解决。此外, 该校在师生同餐、厨师着装和微博公示菜品的真实度等方面也亟需改进。还有学生每天 13 元餐标的问题, 请执行团队与当地志愿者进行进一步的核实工作。

调查人: 舟乙

2014 年 6 月 23 日



稽核部建议:从稽核员的现场调查情况来看,巨能学校在执行多个环节还需进一步提升和完善:微博公示与实际菜品不符,老师另外加餐,健康证等多个问题已经触及了项目的执行标准。区域执行可尽快将报告反馈给该校相关负责人,并就免费午餐项目的执行标准跟进沟通,督促该校针对报告反馈的问题进行整改。此外,该校每天还要收取 9 元或者 10 元不等的餐费,但从其菜品的种类和质量上来看,并没有体现出 13 元的标准来。我们的项目一直是追求雪中送炭,而非锦上添花。这样的运作模式给我们的资金管理带来一定的难度。针对这样另收费的问题,建议执行部门在审批时把好关,完善项目的准入机制。

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:

@善养浩然 93351003@qq.com <http://weibo.com/532868789>



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。
	生熟食存放	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、脏乱	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。
易变质食物保存	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。
餐具消毒	1、每天消毒,妥善保存		学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存,不易造成二次污染。
	2、每周隔天消毒,但妥善保存		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。
当前储存食材变质 腐坏情况	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。



	餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件, 且学校组织学生洗手。
		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	饭菜口味	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。
	饭菜分量	1、可以吃饱	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、不能吃饱	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。
	荤菜率	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。
	饭菜异物	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。
	师生同餐	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。
财 务	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。
	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。
	原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源, 供应商名称、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