报告编号	MW/JH[2014]181
报告正文总页数	共 14 页

四川省凉山州美姑县巴普镇瓦拖村小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

二零一四年十月二十七日

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。

四川省凉山州美姑县巴普镇瓦拖村小
免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：子夜

报告编写：子夜

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2012062

报告日期：2014 年 10 月 27 日

报告编号：MW/JH [2014]181

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 免费午餐项目发起背景 ……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 ……3

3 主要调查设备 ……3

4 学校现状及评价 ……3

4.1 瓦拖村小的概况 ……3

4.2 瓦拖村小的就餐人数 ……4

4.3 瓦拖村小的项目执行综合评价 ……4

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 ……12

5.6 执行反馈 ……12

6 调查人建议 ……13

7 结论 ……14

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 免费午餐项目发起背景

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，使免费午餐成为儿童基本福利。

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，稽核团队暗访突查。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

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 10 月，调查人员子夜接受免费午餐基金稽核部的委托，从四川省宜宾市出发前往四川省凉山州，对该区域内的项目学校进行开餐情况突查，主要调查内容为项目执行管理、卫生状况、饭菜质量、财务状况以及学生满意度等情况。

1.4 学校探访路线说明

2014 年 10 月 7 日下午，调查人员自四川宜宾家里出发，乘坐出租车抵达宜宾市高客站（10 元），转乘长途大巴抵达成都市汽车总站（108 元），随后换乘出租车到达调查人员提前预定好的汉庭酒店成都紫荆店（成都市紫荆北路 12 号）（30 元），入住该酒店（168 元/天）。

10 月 8 日，调查人员自酒店门口搭乘公交车前往成都石羊场汽车站（2 元），乘坐当日中午 12 点开往凉山州西昌市的长途高速大巴，于当日下午 5 时许抵达西昌市西客站，随后换乘 106 路公交车抵达老海亭，入住一米阳光客栈（120 元/天）。

10 月 12 日，调查人员完成对西昌周边及德昌县的学校调查后，自老海亭乘坐出租车前往西昌客运东站（10 元），换乘当日 11 时 30 分开往美姑县的客运班车，于当日下午 6 时 30 许抵达美姑县城（48 元），入住美姑县富龙宾馆（150 元/天）。

10 月 14 日，调查人员步行至美姑县环城路口，搭乘摩托车前往瓦拖村小（50 元）。瓦拖村小位于县城对面的山上，自县城至瓦拖村小约 40 分钟车程，除县城至三河桥一段为硬化路面外，其余均为泥石路面，且全程爬山。调查当日因没有下雨，路况相对好一些。据摩托车师傅说，如遇连续下雨，就连摩托车也上不去。结束对该校的调查后，调查人员原路搭乘摩托车返回美姑县城（50 元）。

图 1 前往瓦拖村小的路况

2 调查评估目的及依据

2.1 调查评估目的

（1）调查正在拨款中的项目学校捐赠资金使用情况，加强对免费午餐的监管力度，督促学校管理层提高食品质量安全意识，提高捐赠人对免费午餐项目的信任度。

（2）及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量安全问题，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，录音笔一支。

4 学校现状及评价

4.1 瓦拖村小的概况

瓦拖村小位于四川省凉山州美姑县巴普镇瓦拖村，县城对面的大山上，距离县城巴普镇约 8 公里左右。该校所处位置系典型的大凉山山区，当地地理及自然条件恶劣，虽距县城相对较近，但由于交通十分不方便，当地居民下山上山均以徒步为主。学校周边居民生活水平较低，日常除务农或外出务工外，几乎无生活来源。

该校目前正在新建校舍，虽已完工但尚未验收投入使用，目前三年级及学校厨房均系借用学校附近民居用房，二年级在原校舍上课，四年级则借用紧邻原校舍新建的村委会办公楼底层房间上课（该房间未粉刷也未安装窗户玻璃等）。学校现有二、三、四，三个年级教学班共 85 名学生，及 3 名公办老师（2 男 1 女）和 2 名炊事员，全校午餐总用餐人数 90 人（其中免费午餐基金拨款 5 人），自 2012 年 11 月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划配套实施，为全校师生供应正餐。

该校现任负责人李文峰老师，午餐日常采购及出入库账目管理均由其一人负责。

图 2 学校校园面貌及尚未投入使用的校舍

4.2 瓦拖村小的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 10 月 14 日，经突击检查，瓦拖村小各班级学生人数及教职工人数如下:

表 1: 瓦拖村小学生及教职工人数统计表

全校	二年级	三年级	四年级	教师	炊事员	合计
应到	37	36	12	3	2	90
实到	37	36	12	3	1	90
请假	0	0	0	0	0	0

说明：以上各班应该人数由学校负责人李文峰老师提供。

该校调查当日的实际总就餐人数为 90 人，与该校微博当日公示的实际就餐人数一致。但调查人员查阅该校微博时注意到：该校日常公示的应到就餐人数为 92 人，比现场提供的应到人数多 2 人，同时，学校微博每日均明确“免费午餐人数 6 人”，但该校实际享受免费午餐基金拨款的人数仅为 5 人（3 名教师+2 名炊事员）（图 3）;

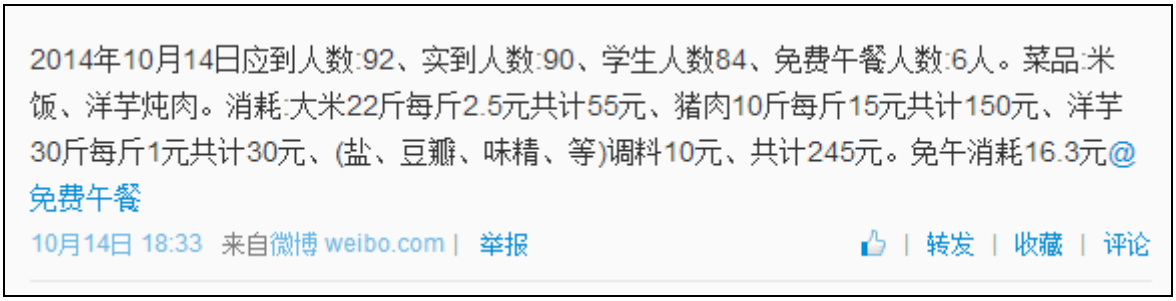

图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 瓦拖村小的项目执行综合评价

表 2: 瓦拖村小项目执行综合评分表[1]

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.9
质量	20	4
管理	25	2.9
财务	25	2.75

[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。

调查	10	3
五分制总分		3.31
百分制总分		66.2

经综合评估，瓦拖村小项目运行综合评分为 66.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

关于本项调查内容，主要包含厨师卫生、厨房卫生、食材存储及用餐卫生四个方面，调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求，在该校负责人李老师的陪同下，逐项进行检查并评分。该校厨房目前系借用距离学校约 150 米远的一家民居厨房（该校三年级也借用该民房上课）。调查当日，在岗炊事员规范着装，持有效健康证在岗；厨房整体环境卫生欠佳，灶台、工作台卫生状况差；大宗食材储存环境欠佳；学生餐具统一管理但没有消毒条件；学生就餐前均主动洗手就餐，值得肯定。

表 3：瓦拖村小卫生项目评分表

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	5	0.25
厨房工作台	5	1	0.05
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	3	0.3
餐具消毒	10	1	0.1
食材储藏	10	3	0.3
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	3.9

评分说明：

关于“厨房工作台”，调查当日，现场所见厨房工作台卫生状况较差，操作用具摆放凌乱（图 4）。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

图 4 厨房工作台

关于“墙地面卫生”，调查当日，调查人员注意到厨房墙面可见明显烟尘污染，各卫生死角可见灰尘积聚（图 5）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

图 5 厨房全景及墙面局部

关于“易变质食物保存”，据李老师介绍，该校日常食材包括猪肉等均是他早上上班从县城用摩托车带到学校，现买现用，暂无食品安全隐患，该项评分取 3 分；

关于“餐具消毒”，调查当日，调查人员注意到该校没有可供学生餐具消毒的餐具消毒柜，日常餐具统一存放于塑料收纳箱，无其他有效消毒措施（图 6）。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

图 6 统一放入收纳箱的学生餐具

关于“食材储藏”，调查当日，该校日常食材没有库存，但调查人员注意到该校的大宗食材储存欠规范，大米较为随意的堆放在三年级教室角落的桌子上，而调料类也是随意的放在厨房的角落里（图 7）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

图 7 放在教室桌子上的大米及厨房里的成品包装食品

调查当日规范着装，持有效健康证在岗的炊事员之一：

图 7 调查当日在岗的炊事员

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，与该校师生一同用餐，并逐项考查评分。调查当日，该校的菜谱安排为：米饭、土豆炖肉（学校微博公示菜谱洋芋炖肉），米饭份量充足，但仅一个菜，虽未见明显异味和异物，但调查人员当日品尝饭菜后个人觉得菜的口感不佳。不过调查人员观察了学生的就餐反应，感觉学生们都吃的挺好，询问了部分学生，均表示每天都能在学校吃饱，能吃到肉。

表 4：瓦拖村小饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
饭菜口味	20	0	0
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	4

评分说明：

关于“饭菜口味”，调查当日，调查人员在品尝学生菜品时注意到，当天的土豆炖肉几乎没有咸味，而调查人员询问部分学生时也都反应当天的菜偏淡。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分（受客观条件限制无法提供直接证据）。

调查当日的饭菜组图见图 8：

图 8 调查当日饭菜组图

5.3 执行管理

本项主要考察学校在午餐执行管理方面的落实情况。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，在学校负责人李老师陪同下逐项进行检查并评分。调查当日，该校在执行管理这一环节表现较差：一是学校目前受客观条件限制，冰柜、蒸饭机等处于闲置状态无法使用，二是该校没有做食品留样工作，存在严重食品安全风险；三是该校没有坚持师生同餐，调查当日厨师为教职工单独做了菜。

表 5：瓦拖村小执行管理评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
健康证	10	5	0.5
设备维护	10	0	0
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	3	0.6
浪费情况	20	5	1
		总分	2.9

评分说明：

关于“设备维护”，调查当日，调查人员注意到该校目前受客观条件限制，未启用任何电器设备，如冰柜、蒸饭机等，一直处于闲置状态（图 9）。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；

图 9 闲置的冰柜及蒸饭机

关于“菜品留样”，调查当日，调查人员没有在该校查见前一日食品留样，也未见任何用于食品留样的取样盒，也未见到食品留样工作记录表。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分（受客观条件限制无法提供直接证据）；

关于“师生同餐”，调查当日，调查人员在与师生一起就餐时注意到，教职工提前用餐时的菜品除了一盆学生菜品土豆炖肉外，还多了一个土豆片炒肉，而且看上去色香味都不错，在场老师坦诚承认加菜（图 10）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分。

图 10 教职工菜品及正在就餐的教职工

除上述扣分项外，该校在执行管理环节的其他方面表现尚可，具体详见图 11:

图 11 就餐现场组图

5.4 财务管理

本项主要考察学校的午餐资金使用、食堂台账及账目责任等内容。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求，向该校负责人李文峰老师详细了解了日常采购、出入库管理及现金管理的相关情况。调查当日，李老师说由于该校连个办公室也没有，所以日常做账都是带回家做的，故调查当日调查人员没能查见该校的午餐管理账目，也无法判断该校的午餐账目管理现状。

关于采购管理，李老师说由于学校没有人手，所以日常食材采购都是他一人全权负责，每天早上上班时从县城各定点供应商那里购买后带到学校。调查人员离校以后查看了该校微博日常发布的采购公示，从公示的采购单价来看与当地的零售价基本一致。

关于出入库管理，李老师说，由于人手有限，这一块的工作也是由他一个人完成的。

入库方面，他每天买了菜都会先大致记录一下数据，放学回去以后再誊到账上；出库则是大宗食材炊事员根据日常消耗规律自行安排，数据李老师也是知道的。日常食材当天买多少就用多少，几乎不留库存，放学回家再做账。从学校微博公示的出入库数据来看，未发现明显异常。

关于现金管理，李老师说，该校日常不接触午餐资金，午餐资金实行报账制度，每月做好报表以后报中心校财会计审核，审核后送往教育局会计核算中心报账，并将资金直接汇入供应商账户。免费午餐基金拨款与国家营养改善计划资金支出核算是按照拨款人数比例核算的，具体核算方式：当日消耗总金额/全校总就餐人数*拨款人数=应支出部分。学校微博每日公示采购入库时会将免费午餐基金拨款应支出部分算出并公示，但并无免费午餐基金拨款余额。

表 6：瓦拖村小财务管理评分表

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	0	0
原始凭证	20	1	0.2
入库登记	5	1	0.05
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	2.75

评分说明:

关于“轮流采购”，从调查人员当日了解的情况来看，该校日常采购均由李文峰老师一人全权负责，学校其他教职工未参与采购过程。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；

关于“原始凭证”、“入库登记”、“出库登记”及“现金流水账”，调查当日，由于李老师未将午餐管理账目放在学校，故调查人员未能查看到相关账目。根据稽核评分规则，上述四项均取 1 分。

5.5 学生匿名调查

调查当日，由于该校学生年级较低，且汉语水平较差，无法配合完成匿名问卷调查。根据稽核相关规定，并结合调查人员现场观察来看，该项调查评分统一取 3 分，评分情况见表 7。

表 7：瓦拖村小学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	3	0.15
菜品分量	15	3	0.45
主食生熟	5	3	0.15
主食分量	20	3	0.6
主食不够可以添加	5	3	0.15
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3

5.6 执行反馈

调查当日，调查人员与该校李文峰校长进行了沟通，就免费午餐基金学校执行部与该校的日常联系情况进行了了解，并对沟通过程进行全程公开录音，节选如下：

（1）您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗？目前该志愿者和贵校还有联系吗？

答：开餐很长时间了，我来的时候已经开餐，所以不知道了。

（2）贵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：这个学期的对接志愿者是一个姓方的北京女大学生志愿者。对接的工作人员是方丹。都有联系方式。

（3）对接志愿者（或工作人员）一般多长联系你们一次呢？最近一次联系你们是大概是什么时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：我跟对接志愿者经常都有联系，前几天还联系了。方丹这个学期跟我联系了一次，主要是补签协议的问题。

（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的具体执行要求？有给你们看过免费午餐项目运行管理的相关制度吗？你们组织相关人员学习过吗？

答：都讲过。免费午餐那边有什么新的通知或者要求也都会给我讲。项目执行管理文件都有。给厨师讲过。

（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，相关人员一般情况下多久答复你们？

答：会主动联系。一般都是比较及时。

（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候？当时主要是来干什么？

答：你们免费午餐的工作人员这学期没有来过学校。上学期 6 月份也是你来过吧（笑）？当时我不在学校。

（7）通过一段时间的合作，你对免费午餐志愿者或者工作人员有什么意见或者建议呢？

答：没有什么意见。只是觉得很抱歉，这一次你来检查，学校确实做的不好，主要是条件有限，等新校舍投入使用后，我们会严格按照要求做好相关工作，还希望你们能多多谅解。

6 调查人建议

调查人员对瓦拖村小进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

（1）建议该校尽快启用冰柜，用于午餐日常食品留样冻存，同时严格按照食品留样相关要求做好食品留样的取样、冻存、登记等一系列工作，降低食品安全风险；

（2）建议该校加强午餐供餐质量，在控制成本前提下尽量多做符合学生口味的菜品，并实现菜品多样化；

（3）建议学校负责人日常将午餐管理账目带到学校做账，以备查阅。

7 结论

瓦拖村小稽核评分：66.2 分。

调查人员认为，瓦拖村小地处大凉山深处，该校学生就餐需求迫切。该校目前受客观条件限制，午餐运行各项管理工作无法跟上，在本次稽查中暴露出了许多问题，部分问题虽是客观原因造成，但仍有主观因素存在。希望该校在现有条件下尽可能完善相关管理工作，期待新校舍启用以后，能将该校午餐运行管理水平提升到一个崭新的高度！

调查人员：子夜

2014 年 10 月 27 日

稽核部建议： 瓦拖村小项目执行情况一般。希望该校做好厨房和厨师的日常卫生监督工作，做好存储食材的防潮、隔离等工作，按照执行标准做好菜品留样工作。完善食材采购环节、做好相关登记工作，防范资金管理风险。关于项目启动设备未起用情况，请执行团队及时跟进。

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：

稽核舟乙 164120229@qq.com http://weibo.com/sinobush

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。
	厨工工服着装	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	学校每周以素材为主，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
教师要求学生对免费午餐撒谎，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