



报告编号	MW/JH[2014]220
报告正文总页数	共 14 页

甘肃省临夏回族自治州康乐县鸣鹿乡洼滩小学 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

二零一四年十二月二十一日

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。

甘肃省临夏回族自治州康乐县鸣鹿乡洼滩小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：舟乙

报告编写：舟乙

报告审核：小水

报告批准：小水

学校编号：2014049

报告日期：2014年12月21日

报告编号：MW/JH [2014]220

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 洼滩小学概况	3
4.2 洼滩小学的就餐人数	3
4.3 洼滩小学的综合评分表	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	11
5.6 执行反馈	12
6 调查人建议	13
7 结论	13
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 12 月,调查人舟乙接受免费午餐基金稽核部的委托,从太原市出发前往河北省临城县、甘肃省康乐县和会宁县,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 12 月 14 日中午,从太原市出发,乘火车到河北石家庄,从石家庄南焦客运中心乘班车至河北省临城县,夜宿临城县招待所。相关费用:太原到石家庄,高铁 68 元;石家庄到临城县,班车 23 元;住宿费 160 元。

12 月 15 日,稽核第一天,早 9 点乘班车到达临城县赵庄乡石家栏路口,后搭车到达临城县双石铺小学。结束调查后,搭车返回临城县,乘班车到达邢台市,乘高铁经邯郸到达西安市,晚 23 点乘火车前往甘肃省兰州市。相关费用:临城县城至石家栏路口,班车 8 元;临城至邢台市区,班车 14 元;邢台至邯郸,动车 23.5 元;邯郸至西安,动车 337 元;西安至兰州,火车硬卧 168 元。

12 月 16 日,稽核第二天,从兰州汽车南站乘班车到达临夏州康乐县,乘乡村公交,经康乐县苏集镇,到达鸣鹿乡洼滩小学。结束调查后,原路返回。夜宿康乐县星海宾馆。相关费用:兰州市至康乐县,班车 26 元;县城到洼滩小学,班车,往返各 6 元;住宿费 188 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 洼滩小学概况

临夏回族自治州位于甘肃省中南部,黄河上游,是我国两大回族自治州之一,州政府位于兰州西南约 140 公里。该州是一个多民族多宗教的特色州,同时也是贫困面较大的地区,该州下辖的 8 个县(市)中有 7 个是国家扶贫开发重点县。该州现下辖临夏市、东乡县和康乐县等 8 个县(市、民族自治县)。康乐县位于临夏州东南部,距州政府约 110 公里,北距兰州市约 110 公里。该县现下辖附城镇、苏集镇、鸣鹿乡和普巴乡等 5 镇、11 乡。鸣鹿乡位于县城西约 20 公里,下辖洼滩、大东沟和胡麻沟等 9 个村。洼滩村为鸣鹿乡政府所在地。

洼滩小学位于康乐县鸣鹿乡洼滩村,该校是鸣鹿乡中心小学,该校紧邻鸣鹿乡集市,路况一般,但交通比较便利,但需经苏集镇中转。现有小学教学班 7 个,在校学生 264 人,其中寄宿制学生 48 人。学前班 1 个,在校人数为 3 人。在岗教师 20 人,其中含 7 名代课教师;厨师 2 人。免费午餐基金为学前班、教师和厨师资助午餐费用,并每月提供 2400 元用于支付厨师工资。48 名寄宿制学生的早晚餐费用由学生自理,每餐约 3 元。

该校校长孙国成,负责鸣鹿乡所辖 11 所村小(或教学点)全面工作,并负责洼滩小学、大东沟学校的项目对接;张永宁老师,负责采购管理和微博发布;姜灵普老师负责资金管理。



图 1 学校外景图

4.2 洼滩小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 16 日,经突击检查,该校学生人数如下:

表 1: 洼滩小学人数统计表

全校	学期班	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	3	33	39	38	43	26	82	264
实到	3	33	38	38	43	26	80	261
请假	0	0	1	0	0	0	2	3

调查当日,该校用餐人数为学生 261 人+教师 20 人+厨师 2 人=283 人。截至本报告结稿时,该校未更新 12 月 6 日记录。

4.3 洼滩小学的综合评分表

表 2: 洼滩小学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	4.50
质量	20	3.80
管理	25	5.00
财务	25	4.80
调查	10	3.10
五分制总分		4.24
百分制总分		84.8

鉴于该校微博公示严重滞后,对该校综合评分核减 10 分。故本次调查洼滩小学的综合评分为 74.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的厨房位于综合办公楼的一层,以上层次为教师办公室或宿舍。整个厨房分为一个操作间和两个储藏间。厨房的墙面、地面和灶台等方面卫生情况良好。现场见到两位厨师,其中一位厨师在工作期间未着工作服、个人卫生情况一般。学生餐具是由厨房学生自行清洗、统一消毒、统一保管。蔬菜及干杂类食材在辅操作间存放,做了隔离防潮处理,肉类食材在冰箱中存放,做了密封处理,无腐败变质情况。校园内有专门的洗

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。



漱池，但仅有少数学生在餐前洗手。



图 2 厨房情况组图



图 3 食材储藏间情况组图

表 3: 洼滩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	5	0.25
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.50
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	0.50
墙面地面卫生	5	5	0.25
易变质食物保存	10	5	0.50
餐具消毒	10	5	0.50
食材储藏	10	5	0.50
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1.00
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	4.20

待改进和完善部分:

- (1) “厨工工服着装”项取 3 分, 原因是当天一位在岗厨师未着工作服;
- (2) “餐前洗手”项取 1 分, 原因是该校具备餐前洗手条件, 仅有少数学生洗手。

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校的菜品是牛肉烩面, 该烩面中含有牛肉、粉条、菠菜、西红柿等食材。调查人和学校老师一起用餐, 感觉饭菜口感一般。未发现饭菜中有明显异物。根据该校近期微博数据显示, 每餐用面粉 70 斤, 人均 124 克; 每餐用肉约 15 斤, 人均约 27 克, 饭的量充足, 肉的量较少。调查人详细查看了该校 11 月 3 日至 7 日的微博公示底稿, 发现该校的一周的午餐仅有两种, 即牛肉烩面和西红柿鸡蛋烩面, 虽然记录显示使用的菜品较多, 但成品显单调。



图 4 学生当天菜品组图

表 4: 洼滩小学饭菜质量评分表

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	1.50
品种数量	10	3	0.30
荤菜率	20	5	1.00
饭菜异物	20	5	1.00
		总分	3.80

待改进和完善部分:

- (1) “品种数量”项取 3 分, 原因是该校微博公示底稿显示一周饭菜仅有牛肉烩面和西红柿鸡蛋烩面, 菜品显单调。
- (2) “饭菜口味”项取 0 分, 原因是学生问卷情况结合调查人现场感受, 口味一般。



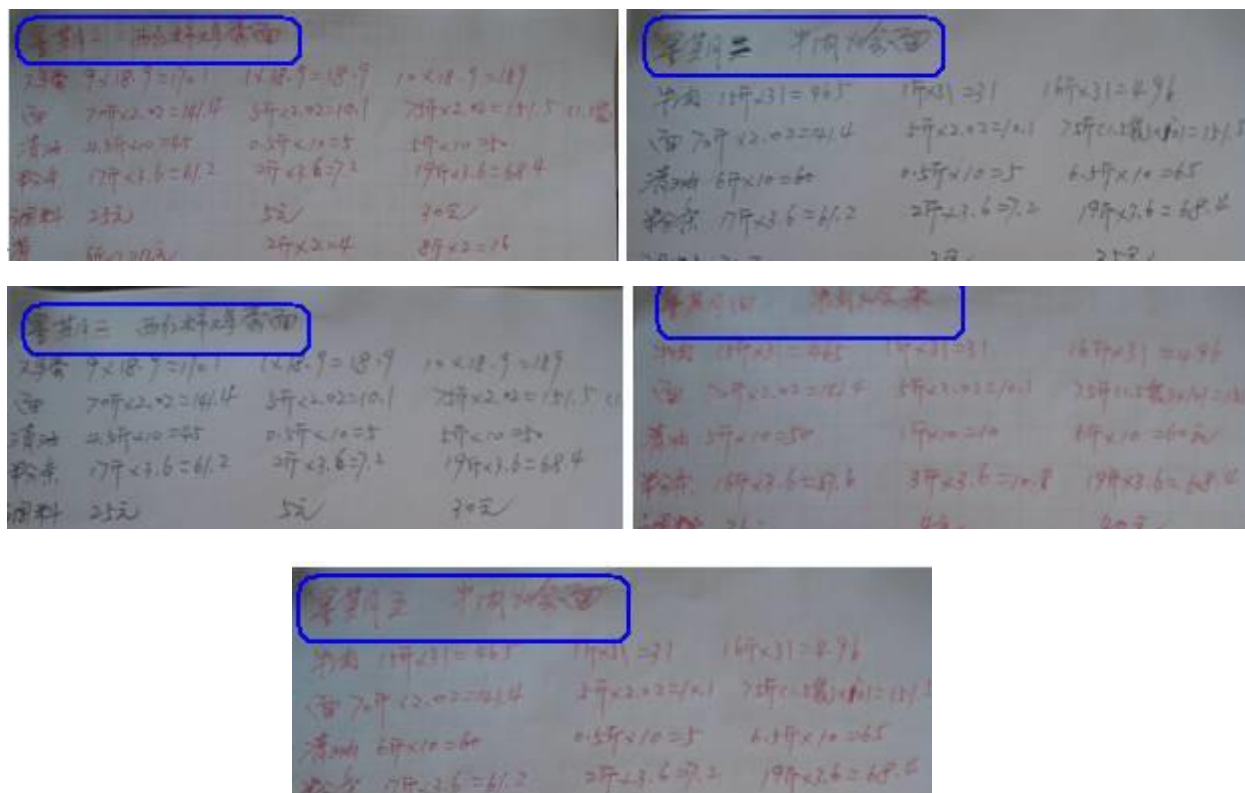


图5 该校11月3日-7日菜品登记表组图

5.3 执行管理

调查人在厨房查看了该校的消毒柜和冰柜等设备,都正常工作。调查人发现两个细节,一是消毒柜,按学生名族分为“回族专用”和“汉族专用”,二是该校的冰柜中冻霜较重。调查人现场查看了餐前留样及记录过程。教师无专门餐厅,等给学生分餐完毕后,开始用餐,无小灶或加餐情况。调查人查看了两位厨师的健康证,均在有效期内。

据现场观察,结合张永宁老师的介绍,该校的就餐情况是,中午下课前,厨师将做好的饭菜分发至各班专用的餐桶中;下课后,各班级值日学生将盛好饭菜的餐盆和学生餐具送到各班教室,学生在教室内排队、领餐具、领餐;之后,在教室就餐。整个过程有教师监督,分餐、就餐秩序良好。学生用餐完毕后,将餐具送至厨房,由厨师统一进行清洗和消毒柜消毒。

关于厨师的情况,按照项目要求“百人一厨师”的厨师配备标准,该校可以配备3名厨师,该校在微博公示中也是3名厨师,但该校实际在岗两位厨师。校方基于厨师工资和工作量的需要采取了灵活处理方式,可理解,但建议就此情况向执行团队备案。



图6 学生分餐、用餐情况组图



图7 菜品留样及其登记表情况组图



图8 消毒柜图

表5: 洼滩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	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1.0
浪费情况	20	5	1.0
		总分	5

5.4 财务管理

该校几乎全部的食材均采购自上级教育主管部门指定的供货商, 由校方电话订货, 供货商一般一周送货一次。校方按月和供货商进行结账。

该校涉及资金管理环节的凭证有三种。第一种是学校的采购清单。校方一般一周订货一次, 根据学生菜谱确定当周使用的食材, 然后电话至供货商。该清单详细登记了所需菜品名称、单价和所需重量等。第二种是《进货台账登记表》(一式三联)。校方向供货商订货后, 供货商送货至学校, 学校验货、接货, 并填写该登记表, 该登记表有学校留存联、供货商联和报账联。该登记表核心信息完整。第三种是微博公示底稿。这个底稿每周一份, 共六张, 第一张是总联, 对当周使用的全部食材根据营养改善计划和免费午餐项目的资金配比进行分账核算。其他五张则是按照周一至周五进行分账核算。该表也起到了每日出库的功能, 每周食材的总进货量和总支出量基本一致, 但该表与每日实际情况存在出入, 真实程度不高。



图9 该校采购清单组图



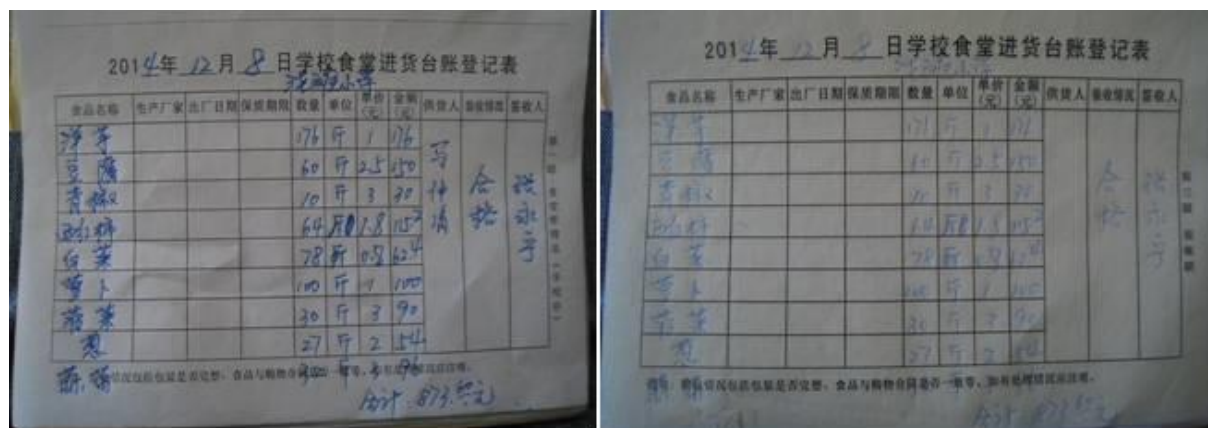


图 10 《进货台账登记表》组图

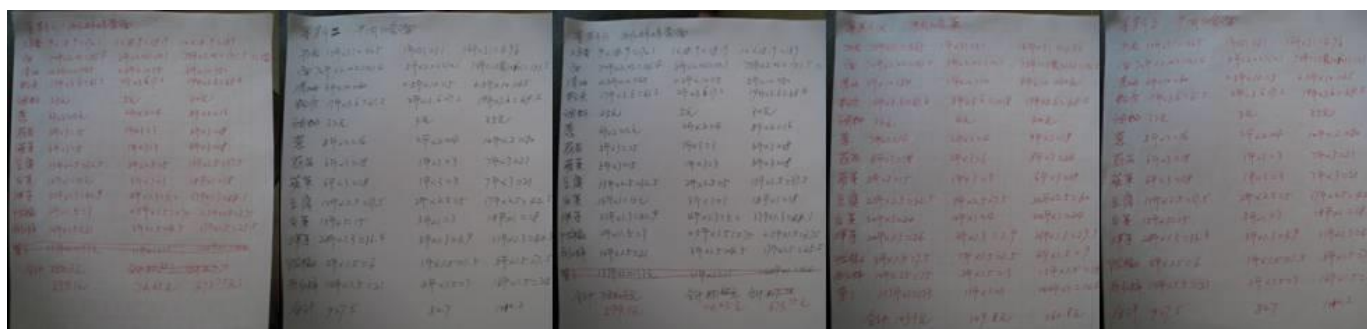


图 11 微博公示底稿组图

表 6: 洼滩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
原始凭证	20	5	1.00
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	1	0.05
现金流水账	20	5	1.00
专人负责	10	5	0.50
		总分	4.80

待改进和完善部分:

“出库登记”项得 1 分, 原因是该校起出库登记功能的微博公示底稿与实际出库情况存在出入, 真实程度不高。



5.5 学生匿名调查

学生就餐后,调查人在该校六年级教室对该班 38 名学生进行了匿名问卷调查。

表 7: 洼滩小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.30
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	0.60
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.30
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.10

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: 洼滩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
厨师卫生	卫生	25	65.8%	不卫生	0	0	一般	13	34.2%	0
是否吃到不该吃的	吃到过	9	23.7%	没有吃到过	29	76.3%				0
菜的味道	好吃	22	57.9%	不好吃	0	0	一般	16	42.1%	0
菜是否够吃	够吃	32	84.2%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	6	15.8%	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	25	65.8%	有时不熟	13	34.2%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	28	73.7%	天天不够吃	0	0	有时不够吃	10	26.3%	0



饭不够是否可以添	可以	37	97.4%	不可以	1	2.6%				0
浪费饭菜的人多吗	多	0	0	少	12	31.6%	没有	26	68.4%	0
能否每天吃到荤菜	能	27	71.1%	不能	11	28.9%				0

5.6 执行反馈

调查结束后,调查人对该校孙国成校长进行访谈,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:刘兴龙。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有他最新的联系方式吗?

答:何青松,有他的电话。

(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,最近一次本月15日,沟通协调关于公益性支出发票情况。

(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:发过一个文件包,电话沟通过一些相关内容,未专门进行培训。

(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:兰州交通大学的志愿者经常到学校了解情况,工作人员未到过学校。

(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:由于该校是的食材是每周进货、每周结算,微博是否可以一周一发布,保证客观性。寄宿制的48名寄宿制学生可否纳入项目支持范围,餐费用于晚餐。



6 调查人建议

调查人员对洼滩小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

- (1) 建议校方加强学生餐前洗手的引导和监督;
- (2) 建议校方尽量丰富学生菜品;
- (3) 建议校方加强厨师的日常卫生监督工作;
- (4) 建议校方规范食材出库的管理。

7 结论

洼滩小学稽核评分: 74.8 分。

调查人员认为, 洼滩小学项目执行情况较好。该校以孙国成校长等教职工对学生用餐工作非常重视, 也很用心。在具体工作上, 该校在食材存储管理、菜品留样、餐具管理、就餐秩序和账目管理的工作都值得肯定。尤其是该校的食堂供餐班级登记表的做法值得推荐。但是, 该校在微博公示的及时性、每日食材消耗登记和菜品质量等方面有待提高。

调查人: 舟乙

2014 年 12 月 21 日

稽核部建议: 从当日稽核情况来看, 洼滩小学的项目执行工作较为认真, 一些环节可圈可点。但该校在一些重要问题上还存在着较大的提升空间: 首先就是菜品样式, 一周仅有两个菜品样式且主食只有面条, 先不论是否营养科学, 单调的口感就会令学生厌倦。其次, 就是在一些环节上将精力过多的用在了应付检查上, 如微博公示内容与实际情况不符且发布滞后。项目执行应真实、透明、严谨。建议该校在菜式菜样、提升学生的满意度上多下点功夫, 一份安全、营养、可口的午餐才是项目存在的根本目标和意义所在。

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:

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、脏乱	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生熟食分开	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。

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

附件 2. 重大问题一览表

