



|         |                |
|---------|----------------|
| 报告编号    | MW/JH[2014]226 |
| 报告正文总页数 | 共 14 页         |

# 广西壮族自治区贺州市八步区水口镇龙坪小学 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

二零一四年十二月二十九日

## 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。

# 广西壮族自治区贺州市八步区水口镇龙坪小学

## 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：2013047

报告日期：2014 年 12 月 29 日

报告编号：MW/JH [2014]226

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 .....        | 2  |
| 3 主要调查设备 .....          | 3  |
| 4 学校现状及评价 .....         | 3  |
| 4.1 龙坪小学概况 .....        | 3  |
| 4.2 龙坪小学的就餐人数 .....     | 3  |
| 4.3 龙坪小学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:

免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐网站 [www.mianfeiwucan.org](http://www.mianfeiwucan.org)

免费午餐淘宝公益店 [www.mianfeiwucan.tmall.com](http://www.mianfeiwucan.tmall.com)

### 1.3 调查内容

2014 年 12 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广西、广东及贵州地区,对该区域内的项目学校进行开餐情况突击。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 12 月 5 日晚 7 点,调查人自四川宜市搭乘火车经广西柳州中转前往桂林市,于 6 日晚 7 点抵达桂林站 (324.5 元), 入住汉庭酒店桂林火车站店 (132 元/天)。

12 月 9 日,调查人员完成对桂林市平乐县二塘镇谢家小学的调查后,自二塘镇搭乘过路长途大巴车抵达贺州市华安汽车站 (50 元), 换乘摩托车到达城西客运站 (7 元), 入住车站对面的名都精品酒店 (138 元)。

12 月 10 日,调查人员自贺州城西汽车站搭乘客运班车前往龙坪小学所在的平桂区水口镇,约 2.5 小时抵达水口镇街上 (25 元)。随后换乘摩托车前往龙坪小学,约 30 分钟抵达学校门口 (30 元), 步行入校。自水口镇至龙坪小学全程硬化路面,路况良好,但水口镇日常至龙坪小学所在的龙坪村基本没有包括摩托车在内的营运车辆运行,比较难找车。结束对该校的调查后,调查人员搭乘摩托车返回水口镇,换乘客运班车回到贺州市区 (25 元), 入住如家酒店贺州灵峰广场店 (135 元/天)。



图 1 前往龙坪村的道路情况

## 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 龙坪小学概况

龙坪小学位于广西贺州市西南方向的八步区水口镇龙坪村, 距离水口镇约 15 公里, 距离贺州市约 90 公里。该校所处地区系典型山区, 森林植被丰富, 当地居民生活水平一般, 主要以农业种植、林木及香料八角等为主要经济来源, 学生父母外出务工的较多。该校位于半山坡, 学校硬件设施一般, 学校规模不大, 全校学生仅 50 余人。

该校是免费午餐基金广西志愿者团队“爱心熊”项目的第一所学校, 2013 年 6 月, 广西志愿者团队发起对该校的定向募款, 为该校募集了两年的午餐相关费用, 并将该次定向募款活动命名为“爱心熊”。该校是免费午餐基金全额拨款学校, 现有一、二、三、五 4 个年级及 1 个学前班, 在校学生 53 人, 教职工 5 人, 全校午餐总就餐人数 58 人, 自 2013 年 11 月起接受免费午餐基金资助, 为全校师生提供午餐正餐。

该校现任负责人邓金才老师, 学校午餐食材采购大多数由炊事员负责, 午餐账目及学校微博维护均由邓金才老师负责。



图 2 学校大门及校园环境

### 4.2 龙坪小学的就餐人数

本次调查的时间为 2014 年 12 月 10 日, 经突击检查, 龙坪小学各班级学生人数如下:



表 1：龙坪小学学生人数统计表

| 全校 | 学前班 | 一年级 | 二年级 | 三年级 | 五年级 | 合计 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| 应到 | 12  | 9   | 12  | 8   | 12  | 53 |
| 实到 | 12  | 9   | 11  | 8   | 12  | 52 |
| 请假 | 0   | 0   | 1   | 0   | 0   | 1  |

说明：以上各班应到人数由学校赵金银老师提供。

现场见到炊事员 1 人。该校赵金银老师提供了应到教师人数 3 人，当日 2 人在岗，保安 1 人。该校当日午餐实际就餐人数为：学生 52 人+教师 2 人+炊事员 1 人+保安 1 人=56 人，该校微博当日发布的用餐反馈显示实到就餐人数 57 人（含调查人员，微博合计人数错误，实际应为 57 人，图 3），与调查人员现场清点人数一致。。

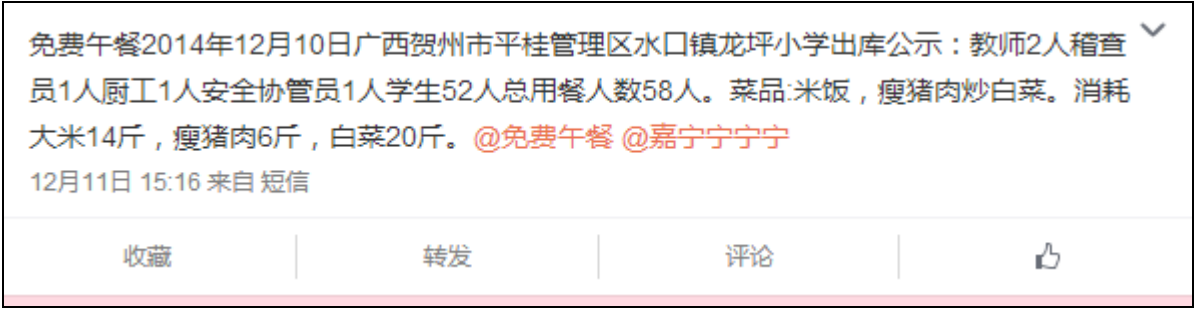


图 3 调查当日学校微博公示截图

4.3 龙坪小学的项目执行综合评价

表 2：龙坪小学项目执行综合评分表<sup>1</sup>

| 评分项目类别 | 类别权重 | 得分   |
|--------|------|------|
| 卫生     | 20   | 4.1  |
| 质量     | 20   | 3.1  |
| 管理     | 25   | 2    |
| 财务     | 25   | 4    |
| 调查     | 10   | 3    |
| 五分制总分  |      | 3.24 |
| 百分制总分  |      | 64.8 |

<sup>1</sup> 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。



经各项评估, 龙坪小学项目执行综合评分为 64.8 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校厨房面积较小, 整体环境卫生一般。调查当日, 厨房工作台、灶台等卫生状况良好, 操作用具摆放规范, 大米、食用油、调料等储存规范。因该校日常食材使用量较小, 且绝大部分系当天采购当天使用, 同时, 该校的冰柜等电器设备放在校长家里, 调查当日未查见, 故现场除一颗大白菜外, 未见其余食材库存。现场未见餐具消毒柜, 学生餐具无消毒措施。就餐前大部分学生按照要求进行了洗手就餐。

表 3: 龙坪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         | 5  | 0.25 |
| 易变质食物保存      | 10        | 3  | 0.3  |
| 餐具消毒         | 10        | 1  | 0.1  |
| 食材储藏         | 10        | 5  | 0.5  |
| 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 | 4.1  |

评分说明:

关于“厨工头部卫生”及“厨工工服着装”, 调查当日, 该校炊事员没有穿白色工作装在岗, 也缺乏基本的卫生防护措施, 但自身着装干净整洁 (图 4)。根据稽核评分规则, 该项评分取 3 分;





图 4 在岗炊事员

关于“易变质食物保存”，调查当日，调查人员未在厨房查见冰柜。炊事员介绍说该校所使用猪肉均是当天买当天使用，暂无食品安全隐患（现场未提取到照片，但有沟通录音）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

关于“餐具消毒”，调查当日，调查人员未在厨房查见餐具消毒柜，学生餐具统一放置于工作台上，未执行餐具消毒（现场未提取到照片，但有沟通录音）。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

关于“餐前洗手”，调查当日，调查人员注意到厨房外有一供水正常水龙头，但在午餐就餐前仅部分学生自觉进行了洗手（图 5），大部分学生未洗手就餐。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图 5 正在洗手准备就餐的学生

调查当日，除上述扣分项外，其余考察项均符合要求，详见图 6、图 7：



图 6 厨房全景及局部情况



图 7 部分食材储存情况

5.2 饭菜质量

调查当日，该校午餐菜品为：米饭、白菜炒肉，干净卫生，未见明显异物掺杂。但调查人员注意到当日午餐仅一个菜品，且菜品数量不多。调查人员当日与师生一同就餐，自我感觉菜品口味尚可，无明显异味。从调查人员与部分学生的交流来看，该校每天都有荤菜。让调查人员感到疑惑的是，从该校微博用餐公示情况来看，调查前两周及离校后两周均公示的两个菜品，而调查当日是一个菜品。

表 4: 龙坪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       | 5  | 1   |
| 饭菜分量 | 30       | 0  | 0   |
| 品种数量 | 10       | 1  | 0.1 |
| 荤菜率  | 20       | 5  | 1   |
| 饭菜异物 | 20       | 5  | 1   |
|      |          | 总分 | 3.1 |

评分说明:

关于“饭菜份量”，调查人员注意到该校当日午餐菜品“白菜炒肉”总体量偏少，分到学生碗里的菜品分量也明显偏少（图 8）。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；





图 8 部分学生碗里的菜品

关于“品种数量”，调查人员注意到当日仅一个菜品（图 9）。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。



图 9 调查当日午餐饭菜

### 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。调查当日，该校严格执行了师生同餐要求，分餐秩序一般。但本节其他考察项执行情况较差。

关于健康证，调查当日，调查人员注意到，担任炒菜工作的是该校男保安，而女炊事员则在一旁打下手，两人当日都没有出示健康证。关于设备维护，调查当日调查人员未在厨房看到开餐配备的冰柜、消毒柜等设备，赵老师解释说该校周末无人值守，周边治安环境不好，经常有人来学校撬门盗窃财物，而学校厨房门系木门，为了设备安全，故将冰柜、消毒柜等放在校长家里了。调查当日由于校长未在校，故未能查看存放于校长家的冰柜等设备。关于食品留样，调查当日，调查人员未能查见食品留样，赵老师说由于冰柜不在学校，所以不具备食品留样的条件。关于浪费情况，调查人员在就餐结束后查看了厨房门口的泔水桶，注意到泔水桶学生倾倒的剩饭菜较多，浪费严重。

表 5: 龙坪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       | 0  | 0   |
| 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       | 5  | 1   |
| 浪费情况 | 20       | 1  | 0.2 |
|      |          | 总分 | 2   |

评分说明:

关于“健康证”，调查当日，该校炊事员没有出示健康证，且存在非岗位炊事员代工情况（图 10）。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；



图 10 调查当日在厨房代工的学校保安

关于“设备维护”，调查当日，该校的冰柜、消毒柜等放在校长家里，未能正常使用。根据稽核评分规则，该项评分取 0 分；

关于“菜品留样”，调查当日，调查人员在该校未查见食品留样。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

关于“浪费情况”，调查当日午餐结束后，调查人员注意到泔水桶学生倾倒饭菜较多，浪费严重（图 11）。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。



图 11 就餐结束后泔水桶情况



图 12 就餐组图

## 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。调查当日,由于主管学校账目的邓金才校长未在学校,电话联系后邓校长委托赵老师向调查人员出示了相关管理账目,并介绍了有关情况。

关于采购,据赵老师介绍,该校采购分三种情况:一是大米、食用油等大宗食材采购,由邓金才校长直接负责,每月采购一到两次;二是猪肉采购,由学校附近商户每天送到学校;三是蔬菜采购,由炊事员在学校周边购买或者从家里带来。调查当日,赵老师未向调查人员出示近期采购原始凭证,所有食材的采购单价只能参考学校出示的“免费午餐食材出入库登记表”。从登记表上来看,大部分食材采购价格正常,但调查人员注意到该校的猪肉单价均为 15 元/斤,超出当前的猪肉单价水平。对此赵老师解释说学校所在的水口镇整个片区的猪肉价格均是这个价格。调查人员离校后在水口镇街上问了两家肉贩,肉贩说当地的猪肉均是农村本地猪,确实是 15 元/斤。针对这个情况,赵老师说学校近期也在想办法降低猪肉采购单价,目前的想法是从邻近的梧州购买猪肉。

关于出入库管理,据赵老师介绍,该环节主要由邓金才校长负责账目登记工作。该校日常没有建立采购验收制度,日常采购数据由炊事员向邓金才校长提供,并由邓校长完成入库数据登记;食材消耗(出库)则由炊事员自行安排,并向校长提供数据完成出库登记。调查当日,调查人员查看了出入库登记情况,从账目上看,数据无明显异常,但出入库登记合并在一起,缺乏独立性,同时账目没有签字信息。

关于现金管理,据赵老师介绍,该校午餐资金由免费午餐基金直接拨款至学校对公账户,并由赵老师负责管理,学校现金日记账由邓校长负责登记。从该校当日提供的现

金流水账来看，账目登记基本规范，数据无明显异常。调查人员离校后在水口镇街上见到了学校邓金才校长，邓校长进一步向调查人员介绍了午餐资金的管理情况。据邓校长介绍，免费午餐基金拨款到学校账户后，学校需上缴至教育局财政专户。学校午餐开支需先垫资，每月底再向中心校提供原始单据和报表等进行报账。

表 6：龙坪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    |
| 轮流采购  | 5        | 5  | 0.25 |
| 原始凭证  | 20       | 1  | 0.2  |
| 入库登记  | 5        | 3  | 0.15 |
| 出库登记  | 5        | 3  | 0.15 |
| 现金流水账 | 20       | 5  | 1    |
| 专人负责  | 10       | 5  | 0.5  |
|       |          | 总分 | 4    |

评分说明：以下各项扣分证据主要以现场沟通录音为主。

关于“原始凭证”，调查当日，该校未向调查人员出示采购原始凭证。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分；

关于“入库登记”及“出库登记”，从当日查见的账目来看，入库登记与出库登记合并在一个登记表上，且部分食材没有登记采购单价，日常所使用的调料在出库登记中也无记载（图 13）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分。

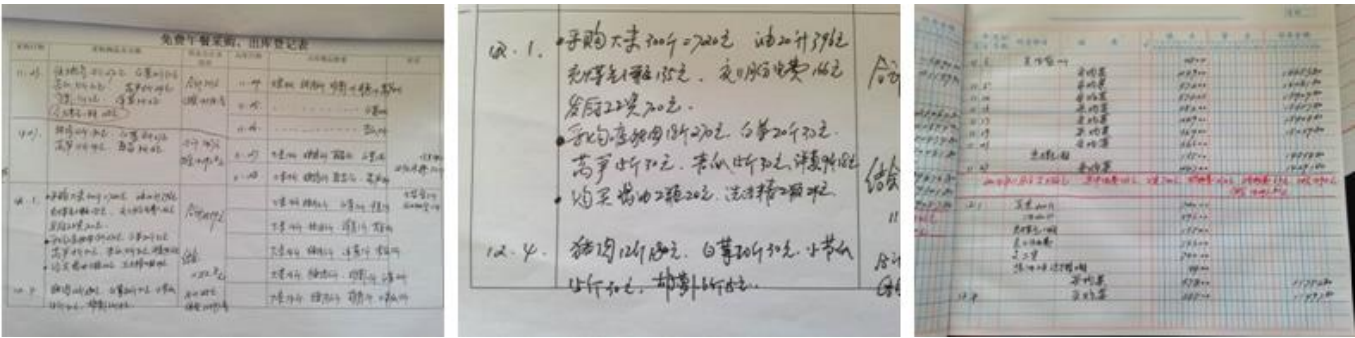


图 13 午餐账目组图

5.5 学生匿名调查

调查当日，由于该校学生人数较少，调查人员未对学生进行匿名问卷调查。但根据调查人员在就餐时与部分学生的交流来看，总体满意度中等。根据稽核评分规则，该项调查评分统一取 3 分，见表 7。

表 7：龙坪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  | 0.3  |
| 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，调查人员离校后在水口镇街上与该校邓金才校长见了面，就免费午餐基金学校执行部与该校的联系沟通情况进行了了解，并对沟通过程进行了录音，节选如下：

（1）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：是梁嘉宁。有联系。

（2）贵校的免费午餐项目对接志愿者（或工作人员）是谁？有他最新联系方式吗？

答：对接志愿者具体名字我不知道，但好像是北方人，辽宁的。对接的工作人员是我们广西的梁嘉宁，蒙山的。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？最近一次联系你们大概是时候？当时主要沟通了什么问题呢？

答：对接志愿者这学期和我联系了两次。对接工作人员梁嘉宁跟我们联系还是蛮多的，这个学期总共有 3 次，上一次打电话给我主要是强调采购的相关要求。

(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和项目运行管理的相关制度?你们组织相关人员学习过吗?

答:都讲过,但主要是通过短信和电话联系,制度文件呢由于学校不通网络,所以收不到。

(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,一般都是及时答复。

(6) 对接志愿者(或工作人员)最近一次到校是什么时候?当时主要是来干什么?

答:今年上半年来过(具体时间不记得了),主要是了解学校午餐的相关情况。

(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建议?

答:没有,非常感谢你们。

## 6 调查人建议

调查人员对龙坪小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

(1) 建议该校加强炊事员个人卫生,严格上岗着装要求,同时,应严格炊事员职责,炊事员在岗的情况下不应请他人帮忙干活;

(2) 建议该校将暂放于校长家的冰柜、消毒柜等设备搬回学校,并保持正常使用;

(3) 建议该校立即着手进行每日食品留样,严格按照食品留样要求完善食品留样工作,规避食品安全风险;

(4) 建议该校加强午餐饭菜质量,适当增加菜品种类,避免“一个菜”现象;

(5) 建议该校加强学生就餐节约意识的培养,避免大量浪费;

(6) 建议该校加强午餐财务管理相关工作,进一步完善采购原始凭证、出入库账目登记等工作,保证午餐捐赠资金的规范使用和透明;

(7) 建议免费午餐基金学校执行部加强与该校的联系,进一步协助该校规范午餐运行管理。



## 7 结论

龙坪小学稽核评分: 64.8 分。

调查人员认为,龙坪小学免费午餐项目目前的执行管理状态较差。该校在本次稽核调查过程中暴露出了较多的问题,在炊事员代工、食品留样、设备管理使用、饭菜质量、午餐财务管理等方面,均存在较为严重的问题。龙坪小学地处大山深处,学生就餐需求明显,但该校师资力量缺乏,午餐管理经验严重不足,希望该校能克服困难,立即着手加强相关工作,为该校项目良性运行创造条件!

调查人员: 子夜

2014 年 12 月 29 日

稽核部建议:龙坪小学项目执行存在巨大风险。食品安全方面在菜品留样、厨师持证上岗、餐具消毒等环节均存在风险。资金安全方面,缺少基本的制度设计、执行环节随意性较大、缺少必要监督。请执行团队及时予以对接,并对该校重新进行评估。本次给予该校**严重警告**!

**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](mailto: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。<br>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。<br>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<br>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。<br>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。<br>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。<br>食材存放无隔离。直接摊放在地面上。             |
|  | 当前储存食材变质<br>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。                                   |



|    |      |                    |                                                    |
|----|------|--------------------|----------------------------------------------------|
| 财务 |      | 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。                                  |
|    | 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 |

