



报告编号	MW/JH[2015]048
报告正文总页数	共 15 页

贵州省黔东南州凯里市三棵树镇格细小学 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

二零一五年五月二十二日

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格细小学 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：高鑫

报告编写：高鑫

报告审核：小水

报告批准：舟乙

学校编号：2014040

报告日期：2015 年 5 月 22 日

报告编号：MW/JH[2015]048

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 格细小学概况.....	3
4.2 格细小学的就餐人数.....	3
4.3 格细小学项目运行综合评价.....	4
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
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.....	14
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	16
附件 2. 重大问题一览表.....	20

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

2015 年 5 月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,在完成对四川省宜宾市兴文县三所学校的突击后前往贵州省毕节地区织金县和贵州省黔东南州凯里市进行开餐情况突击,调查人本次共调查四所学校,分别为:中山小学、李井小学、格细小学和



长青小学, 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

5月15日调查人员在完成对宜宾市兴文县文家村小学的调查后乘车返回兴文县城, 搭小巴前往叙永县, 夜宿叙永县西外客运站附近叙府酒店。相关费用: 兴文县到叙永县, 小巴12元; 住宿费80元。

5月16日早从叙永县乘大巴车前往毕节, 约13:10到达毕节汽车东客站, 后乘14点小巴前往织金县, 17点左右到达织金县下寨汽车站, 夜宿织金县卡特精品酒店。相关费用: 叙永县到毕节市, 大巴69元; 毕节市到织金县, 小巴55元; 住宿费128元。

5月17日星期天, 驻地休息。

5月18日、19日完成对中山小学、李井小学的检查后, 乘大巴前往贵阳, 宿贵阳如家酒店解放路店。相关费用: 织金县到贵阳金阳客车站, 大巴40元; 住宿费110元。

5月20日乘火车前往凯里市, 夜宿凯里大十字金来宾馆。相关费用: 贵阳到凯里, 火车13.5元; 住宿费100元。

5月21日早8:45从酒店打车到凯里市二龙, 乘9点的小巴前往格细村, 约10点到达格细大桥, 10:30进校调查, 调查结束后乘小巴返回凯里市区, 乘公交返回宾馆。相关费用: 打的费8元; 公交费2元; 凯里至格细往返14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

智能手机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 格细小学概况

格细小学位于贵州省黔东南州凯里市三棵树镇格细村, 距离三棵树镇约 10 公里, 距离凯里市区约 25 公里。该校地处贵州黔东南山区, 所在地格细苗寨是当地较为著名的一座典型苗族村寨, 当地居民生活水平尚可, 学生家庭主要以农业种植及外出务工为主要经济来源。该校现有教学楼及办公楼各一幢, 其教学楼系 2010 年由山西爱心煤老板王俊海先生捐赠 140 万新建, 并被命名为“俊海希望小学”。学校新建学生宿舍楼已经封顶, 等待验收。格细小学为营改餐合作学校, 该校共有 7 个年级、7 个教学班, 学生 229 人 (其中学前班 50 人); 在校教师 10 人。学校中午 12 点开餐。

格细小学校长: 皮悟成; 微博、流水账、出入库记录由余小叶老师负责; 财务由王文燕老师负责; 食堂工作由龙光庆老师负责。

交通提示: 前往该校可以从凯里市二龙新村乘坐前往脚高的汽车, 中途在格细大桥下车, 过桥即是格细小学, 前往格细村除了凯里至三棵树路段在修路和长青村路口附近在修高架桥, 其他路况较好, 均为柏油路。



图 1 学校组图

4.2 格细小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 5 月 21 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:



表 1: 格细小学学生人数统计表

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	50	26	29	35	31	30	28	229
实到	49	26	29	34	31	30	28	227
请假	1	0	0	1	0	0	0	2

调查人现场见到厨师 2 人, 门卫 1 人, 老师 7 人。

当日就餐人数: 学生 227 人+教职工 10 人+调查人 1 人=238 人(调查人员缴餐费 5 元), 学校微博公示人数总和计算错误, 应为 243 人, 比微博公示人数少 4 人, 实际公示人数少 5 人。

2015年5月21日 学生就餐公示: 今应到243人, 实到242人(其营午180人, 免午62人, 免午稽核1人) 食谱: 炒鸡蛋, 胡萝卜炒肉, 小白菜汤。耗大米60斤, 猪肉28斤, 白菜20斤, 鸡蛋180个, 胡萝卜41斤, 青椒8斤, 西红柿8斤, 油18.6元, 配料4元。共支出746.95元, 免午支185.74元。 @免费午餐贵州@瞎啞@吴功成嘿嘿

图 2 就餐人数的微博截图

4.3 格细小学项目运行综合评价

表 2: 格细小学项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.3
质量	20	5
管理	25	2.2
财务	25	4
调查	10	2.6
五分制总分		3.42
百分制总分		68.4

经各项评估, 格细小学项目运行综合评分为 68.4 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校厨房位于综合楼一楼的最尽头, 该厨房为四月份新搬厨房, 原厨房已经停用,



现用来清洗食材。调查人到校后,首先查看了厨房,看到一位厨师正在备餐,着工作服,比较干净,另一位厨师在原来的厨房削土豆,通过了解得知土豆为第二天中午的食材(查看微博 22 日开餐菜品为土豆丝炒肉)。灶台比较干净;工作台也比较干净;地面卫生良好。该校食材储存于厨房隔壁,分类储存,采光、通风条件良好,但在查看食材是发现个别辣椒有腐烂现象。

该校食材在凯里市蔬菜水果批发市场采购,由老师轮流采购,再雇车运至学校,肉类由临近挂丁村肉贩配送,每次配送两天的量,蔬菜一周采购一次,偶尔进行二次采购。

学生餐前洗手环节,学校在综合楼旁建有水池一座,可供学生清洗餐具和洗手,但是调查人在开餐前发现除了个别高年级女同学会冲洗一下餐具外,并未看到学生洗手。用餐完毕厨师会统一清洗学前班学生的餐具,清洗干净后放入消毒柜中,其他学生的餐具由自己清洗,然后带回家,不经过消毒。



图3 厨房情况组图





图4 食材储存情况组图



图5 在原来厨房削土豆的厨师图

表3: 格细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	3	0.15
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	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	5	0.5
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	0	0
餐前洗手	5	1	0.05
		总分	3.3

扣分原因:

(1) “厨工手部”项得3分, 原因是厨师手部卫生一般。

(2) “餐具消毒”项得 1 分, 原因是高年级学生的餐具自己清洗, 且清洗之后没有经过消毒处理。

(3) “当前储存食材变质腐坏情况”项得 0 分, 原因是调查当日发现辣椒、西红柿个别有腐烂的, 在与老师的交流过程中得知学校已经处理掉了一批腐烂的蔬菜了。(如图 6)

(4) “餐前洗手”项得 1 分, 原因是学校设有洗手的水池, 但是调查当日发现洗手的学生寥寥无几。



图 6 腐烂的辣椒

5.2 饭菜质量

调查当天, 该校菜品为: 炒鸡蛋、胡萝卜炒肉、白菜排骨汤和米饭。调查人与师生共餐, 感觉饭菜口感尚可。查阅该校本学期开学至今的微博, 可以看出学校在开餐工作方面比较用心, 近两周开餐食材有: 肉、鸡蛋、香菇、胡萝卜、莴笋、茄子、豆腐、青椒、豆芽、白菜、黄豆、南瓜等, 品种比较丰富。

表 4: 格细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	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	5



图7 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人在储藏间查看了该校的冰箱和消毒柜等设备,均使用正常。现场查看学校留样和记录,留样规范且有记录。观察学生的整个用餐过程,学生的浪费情况明显。

该校的就餐情况是,厨师将饭菜分装好,学生将饭领到教室,在教室分餐、就餐,调查当日学前班、一年级、二年级均有老师在教室分餐,高年级学生自己分餐。调查发现学生用餐秩序混乱,学生不会排队取餐,同时在分餐过程中学生的餐盘等会发出叮叮当当的敲击声音,现场很乱。



图8 厨师健康证图

表5: 格细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	0	0
菜品留样	30	3	0.9
分餐秩序	10	0	0
师生同餐	20	1	0.2
浪费情况	20	3	0.6
		总分	2.2

扣分原因:



(1) “设备维护”项得 0 分, 原因是虽然学校在用设备运行正常, 但是原有设备损坏严重, 如蒸饭机已无法使用, 学校冰柜内的玻璃隔层损坏且积霜严重。(如见图 9)

(2) “菜品留样”项得 3 分, 原因是学校从第十周才开始对留样情况进行记录。(如图 10)

(3) “分餐秩序”项得 0 分, 原因是该校学生在开餐前秩序较差, 学生在厨房领餐时, 整个厨房都是学生; 开餐前学生在教室内敲击餐具的声音此起彼伏, 相当混乱; 分餐过程中学生一窝蜂的在讲台附件围着分餐, 秩序混乱。(如图 11、12)

(3) “师生同餐”项得 1 分, 原因是虽然整个用餐过程老师跟学生食用相同的餐食, 但是老师在厨房用餐, 学生在教室用餐, 而且整个用餐过程除了低年级老师在教室分餐外, 其他年级老师没有到班级查看学生用餐情况。

(4) “浪费情况”项得 3 分, 原因是在就餐结束后, 浪费明显。(如图 13)



图 9 学校冰柜组图



图 10 留样和留样记录组图



图 11 学生领餐组图



图 12 就餐过程组图



图 13 餐后厨余桶组图

5.4 财务管理

该校采取教师轮流采购, 蔬菜一周采购一次, 采购地点是凯里市蔬菜批发市场, 食材不足进行二次采购, 肉类由临近挂丁村商贩提供, 一次提供两天的量, 米、油由凯里市教育局指定商户进行配送。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《入库登记》、《出库登记》和《现金流水账》三个记录表格以及食材采购原始凭证。

其中原始采购凭证的采购单, 商家信息、菜品信息等信息完整。入库、出库单核心信息完整。现金流水账将采购信息进行了详细的登记, 真实度较高。



图 14 原始凭证组图



图 15 现金流水账组图

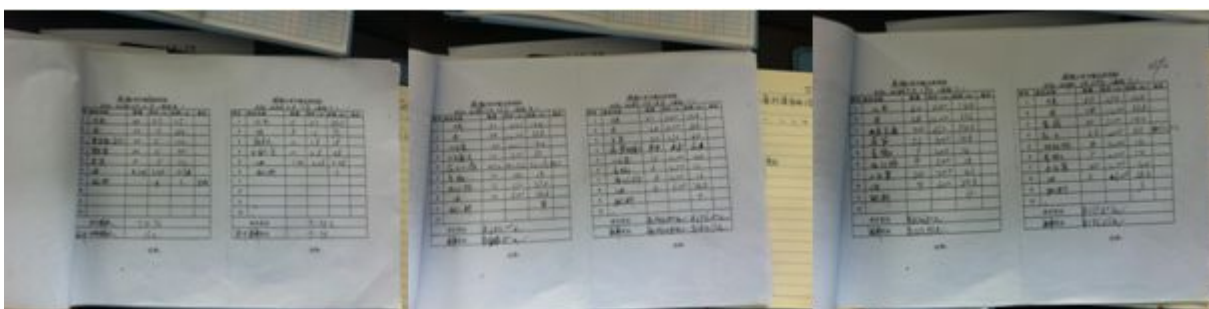


图 16 出库单组图



图 17 入库单组图

表 6: 格细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	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	4

扣分原因:

(1) “原始凭证”项得 3 分, 原因是 4 月 20 日那一周没有原始凭证。

(2) “入库登记”项得 3 分, 原因是有入库登记, 但是入库登记表中无经办人信息、验收人信息, 且入库登记中没有肉、米等入库信息, 另外学校 4 月 27 日那周没有入库青菜记录。

(3) “出库登记”项得 3 分, 原因是有出库记录, 但是从 4 月 7 日起开始记录, 无出库员和交接人签字。

(4) “现金流水账”项得 3 分, 原因是流水账记录不完整, 学校有两本账, 一本是从 3 月 26 日开始记录, 另外一本只记录了支出, 没有收入。

5.5 学生匿名调查

调查人选择六年级 28 名学生进行了问卷调查, 并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 格细小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
饭菜异物情况	15	3	0.45
菜品口味	5	1	0.05
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	5	0.25
饭菜浪费情况	10	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45



		总分	2.6
--	--	----	-----

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: 格细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	7	25%	一般	18	64.3%	不卫生	3	10.7%	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	15	57.7%	吃到过	11	42.3%				7.1%
菜的味道	好吃	5	17.9%	一般	22	78.6%	不好吃	1	3.6%	0
菜是否够吃	够吃	12	42.9%	有时不够吃	16	57.1%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	17	60.7%	有时不熟	11	39.3%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	25	89.3%	有时不够吃	3	10.7%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	28	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	没有	10	35.7%	少	16	57.1%	多	2	7.1%	0
能否每天吃到荤菜	能	24	85.7%	不能	4	14.3%				0

关于学校匿名调查情况, 调查人员通过与师生共同用餐, 观察学生用餐全过程, 经过品尝饭菜, 口味还是比较可口, 感觉菜的质量还是不错的, 调查当日学校用餐为胡萝卜炒肉、炒鸡蛋、白菜排骨汤和米饭。学生调查评价不高, 调查人员根据调查时的观察和同学们的反馈情况做出客观的判断。



5.6 执行反馈

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

答: 太久了, 忘记了。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或工作人员是谁? 有其最新的联系方式吗?

答: 对接志愿者是吴功成, 工作人员是不清楚; 有对接志愿者的联系方式。

(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: 志愿者经常联系, 上一次忘记了。

(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: 志愿者在开餐前像我们介绍了开餐要求, 发给我了我们相关的管理制度, 组织了老师和厨师学习。

(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, 一般反应的问题当时就能回复。

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

答: 4月份的时候来了三个志愿者帮学校整理账务。

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

答: 没有。

6 调查人建议

调查人员对格细小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 建议学校完善餐具消毒制度, 对高年级学生的餐具也进行进行消毒;

(2) 建议学校在采购的时候注意蔬菜的保存期, 根据蔬菜保鲜期科学安排菜谱, 避免食材的腐烂; 若条件允许建议学校可以分次采购, 保证食材新鲜;

(3) 建议学校老师督促学生进行餐前洗手;

(4) 建议学校老师加强学生餐前秩序的管理和引导, 改善分餐秩序;



- (5) 建议学校教育和引导学生养成少盛多次的习惯, 避免分餐不均或浪费情况;
- (6) 建议学校加强厨房卫生管理, 做好防蚊蝇工作。

7 结论

格细小学稽核评分: 68.4 分。

调查人员认为, 格细小学午餐整体运行一般, 各种单据、表格虽然完整, 但个别是从近期才开始记录的, 希望学校能够坚持记录; 就餐过程中学生在排队秩序、餐前洗手、饭菜节约等方面的习惯养成等方面的工作, 也请学校加强教育引导; 学校也能够按照上次工作人员到校后的要求进行整改, 如: 分餐方式、完善记录等, 可以看出学校对午餐的重视和做好午餐的态度。

调查人: 高鑫

2015 年 5 月 22 日

稽核部建议: 近一年来, 该校经两次稽核、两次探访, 在学校负责人更换后, 项目执行终于走上正轨。本次调查, 格细小学虽评分不高, 但可以发现, 该校在皮悟成校长、王文艳和余小燕等教职员工的共同努力下, 在对接志愿者的积极配合下, 经过两个月的规范和整改, 还是取得了明显效果。该校在厨房卫生、分餐秩序、原始凭证管理、出入库登记等方面的工作值得肯定。评分不高主要是因为学生用餐的习惯养成方面问题和本学期前期登记记录的缺失等问题。期待校方再接再厉, 结合本调查报告所反映的问题, 继续完善相关工作, 将该校的项目执行水平提到一个更高的水平。

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:

免午舟乙 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)等现象仍在使用的。
	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。
	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

