



报告编号	MW/JH[2015]052
报告正文总页数	共 14 页

# 贵州省黔东南州凯里市三棵树镇长青小学 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： 中国福基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年五月二十五日

# 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长青小学 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：2013011

报告日期：2015年5月25日

报告编号：MW/JH[2015]052

委托单位：中国福基金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 长青小学概况.....	3
4.2 长青小学的就餐人数.....	4
4.3 长青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.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	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](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

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,继续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,调查人本次共调查贵州四所学校,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

调查人员5月15日在完成对四川省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。5月16日从叙永县出发前往贵州省织金县。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。5月20日乘火车前往凯里市, 5月21日完成对格细小学的突查后, 于5月22日对长青小学进行了突查,

5月22日早9:30, 从酒店乘出租车到凯里市二龙, 乘10点的小巴前往挂丁, 雨天堵车, 约11点到达挂丁, 后乘摩的于11:20到达长青小学, 到达后进校调查, 调查结束后该校李校长用车送至三棵树镇, 在三棵树乘公交返回凯里市区。相关费用: 打的费8元; 公交费3元; 凯里至挂丁车费4元; 挂丁至长青小学摩的30元。

说明: 由于凯里至三棵树路段正在修路, 调查当日下雨, 路上堵车致到校时间较晚, 正常凯里市区到挂丁约半小时; 挂丁至长青小学天气晴好时摩的费用约为10~15元。



图1 路况组图

## 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

智能手机一台, 笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 长青小学概况

长青小学位于贵州省黔东南州凯里市三棵树镇长青村, 距离三棵树镇约 20 分钟车程, 距离凯里市约 50 分钟车程。该校所在的地区为典型山区, 当地居民生活水平偏低, 主要以外出务工及农业种植为主要经济来源。该校紧挨着长青村村委办公室, 学校硬件设施落后, 由于附近正在修高速公路, 很多工程车辆会从学校操场经过, 校长与施工队沟通后由施工队在学校原本不大的操场中间前砌了一道墙来保障学生安全, 该校教学综合用房为一幢两层小楼。

长青小学为营改餐合作学校, 该校共有六个年级、六个班, 由于学校教室有限, 学前班和一年级共用一个教室上课。学生 68 人 (其中学前班 21 人), 在校教师 5 人。学校中午 11:30 开餐。

长青小学校长李继俊, 负责微博、财务、出入库记录, 食堂工作由胡勇老师负责 (出入库验收); 原始票据由潘老师负责; 留样记录、消毒记录由另一位老师负责。

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, 可以从三棵树或者挂丁下车, 乘坐摩的前往学校, 整个路况一般。



图 2 学校组图

## 4.2 长青小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 5 月 22 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 长青小学学生人数统计表

全校	学前班	一年级	二年级	四年级	五年级	六年级	合计
应到	21	7	12	6	12	10	68
实到	9	7	12	6	12	10	56
请假	12	0	0	0	0	0	12

调查人现场见到厨师 1 人, 老师 5 人。

当日就餐人数: 学生 56 人+教职工 6 人+调查人 1 人=63 人(调查人员缴餐费 5 元), 比微博公式人数多一人, 没有计算调查人。

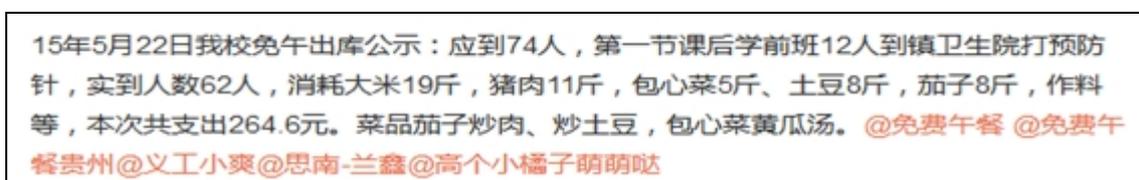


图 3 就餐人数的微博截图

## 4.3 长青小学项目运行综合评价

表 2: 长青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	4.4
质量	20	5
管理	25	4.6
财务	25	3
调查	10	3.4
五分制总分		4.08
百分制总分		81.6

经各项评估, 长青小学项目运行综合评分为 81.6 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目



该校厨房位于校舍一楼的第二间,调查人到校后,首先查看了厨房,该校厨房分为里外两间,里间用来炒菜、蒸饭和清洗,外间用来分餐和备餐,由于到校时间较晚,厨师已经将午餐准备好,在厨房看到一位老师正在摆放餐具,一位厨师在做餐前准备,着普通服装,比较干净。灶台较干净;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,利用楼梯间改装而成,分类储存,采光、通风条件一般。

该校食材在三棵树定点采购,米、油由凯里市教育局指定供应商提供。

学生餐前洗手环节,由于调查人到校时间较晚,现场学生已经开始排队准备领餐,因此无法判定学生餐前是否洗手。用餐完毕厨师会统一清洗餐具,清洗干净后放入消毒柜中消毒。



图4 厨房情况组图



图5 食材储存情况图

表 3: 长青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	3	0.15
厨房工作台	5	3	0.15
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	1	0.05
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
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	4.4

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) “厨工工服着装”项得 3 分, 原因是厨师穿着普通衣服, 卫生比较干净。
- (3) “厨房工作台”项得 3 分, 原因是厨房工作台卫生一般。
- (4) “墙面地面卫生”项得 1 分, 原因是该校厨房卫生一般, 位于灶台旁的墙壁由于时间久被熏得很黑。(如图 6)
- (5) “餐前洗手”项得 3 分, 原因是调查人到校后, 学生们都已经准备排队领餐, 未见到学生餐前洗手环节。

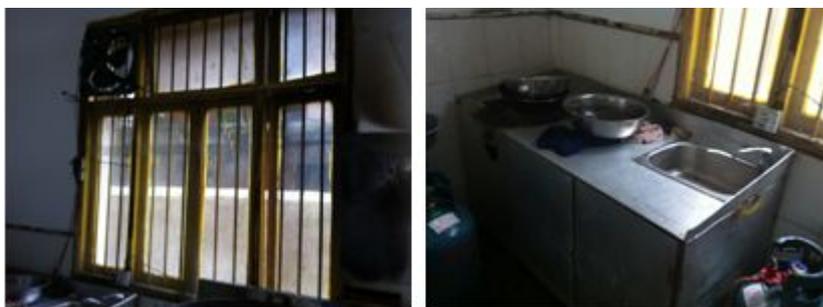


图 6 厨房卫生情况组图

## 5.2 饭菜质量

调查当天，该校菜品为：茄子炒肉、炒土豆丝、包心菜黄瓜汤和米饭。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、包心菜、胡萝卜、茄子、干豆腐、土豆、莴笋、洋葱、黄瓜、胡瓜等，品种比较丰富。

表 4：长青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

调查人在厨房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。调查人观察了学生的整个用餐过程，无明显浪费。

该校的就餐情况是，下课后学生在厨房外排队领餐，从低年级开始，领餐后部分学生会回到教室用餐，部分学生会在操场上的乒乓球台上用餐，调查人发现，很多学生会主动到厨房添饭菜和汤。调查人发现学生用餐秩序良好，学生能够自觉排队领餐，秩序井然。



图 8 厨师健康证图

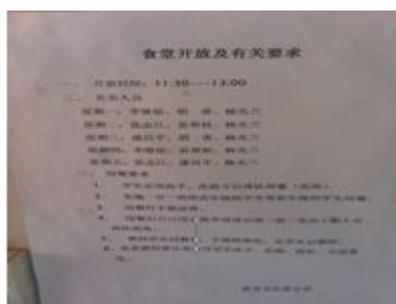


图 9 厨房开放及有关要求图

表 5: 长青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
师生同餐	20	3	0.6
浪费情况	20	5	1
		总分	4.6

扣分原因：

“师生同餐”项得 3 分，原因是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，老师会偶尔去教室或者在操场上看学生们用餐。



图 10 留样和留样记录组图



### 5.4 财务管理

该校在三棵树镇定点采购，采取一周采购一次食材的方式，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缺少商家信息，无经手人签字，其他信息完整。出入库信息由经办老师监督，校长录入到电子版的 EXCEL 表格中，内容清晰、完整。现金流水账则由校长根据每次采购信息录入到相应表格中，账目条例清晰，但是信息不完整。

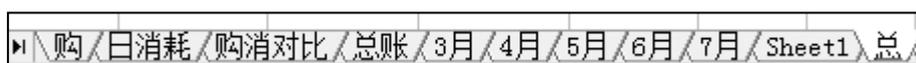


图 12 学校涉及的图表截图



图 13 原始凭证组图

长青小学入库明细账							
2013.3.4鸡蛋测试启动; 4.22正餐正式启动							
年	月	日	摘要	收入	支出	结余	经办人
2015	3	3				13356.11	张志江
2015	3	3	购大米、肉等		455.73	12900.38	
2015	3	9	购大米、肉等		862.79	12037.59	
2015	3	16	购大米、肉等		243.73	11793.86	2068.01
2015	3	23	购大米、肉等		240.95	11552.91	
2015	4	28			264.81	11288.1	
2015	10	8			189.8	11098.3	
2015	10	13			353.3	10745	
2015	10	20			1203.96	9541.04	2117.14
2015	10	27			370.08	9170.96	
2015	11	3			422.28	8748.68	
2015	11	10			358.13	8390.55	1183.96
2015	11	17			403.95	7987	
2015	11	24				7987	
2015	12	1				7987	
2015	12	11				7987	
2015	12	7				7987	
2015	12	15				7987	
2015	12	22				7987	0
2015	12	29				7987	

图 14 现金流水账图

长青小学日出库统计															
日期	星期	人数	序号	品名	数量	单价	总价	出库人	品名	数量(免)	单价	总价(免)	数量(营)		
2015.5.19	二	74	1	大米	19	2.4	45.60	杨光兰	大米	7.2	2.4	17.25	11.8		
			2	包心菜	5	1.5	7.50		包心菜	1.9	1.5	2.84	3.1		
			3	黄瓜	5	2.3	11.50		黄瓜	1.9	2.3	4.35	3.1		
			4	土豆	8	2	16.00		土豆	3.0	2	6.05	5.0		
			5	茄子	8	3	24.00		茄子	3.0	3	9.08	5.0		
			6	猪肉	11	12	132.00		猪肉	4.2	12	49.95	6.8		
			7	作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		28.00		作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		10.59			
			8	合计			264.60		合计			100.12	164.48		
							3.57567568			3.57567568	3.575676				
长青小学日出库统计															
日期	星期	人数	序号	品名	数量	单价	总价	出库人	品名	数量(免)	单价	总价(免)	数量(营)		
2015.5.20	三	74	1	大米	19	2.4	45.60	杨光兰	大米	7.2	2.4	17.25	11.8		
			2	包心菜	5	1.5	7.50		包心菜	1.9	1.5	2.84	3.1		
			3	黄瓜	5	2.3	11.50		黄瓜	1.9	2.3	4.35	3.1		
			4	洋葱	8	2	16.00		洋葱	3.0	2	6.05	5.0		
			5	茄子	8	3	24.00		茄子	3.0	3	9.08	5.0		
			6	猪肉	11	12	132.00		猪肉	4.2	12	49.95	6.8		
			7	作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		28.00		作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		10.59			
			8	合计			264.60		合计			100.12	164.48		
							3.57567568			3.57567568	3.575676				
长青小学日出库统计															
日期	星期	人数	序号	品名	数量	单价	总价	出库人	品名	数量(免)	单价	总价(免)	数量(营)		
2015.5.21	四	74	1	大米	19	2.4	45.60	杨光兰	大米	7.2	2.4	17.25	11.8		
			2	包心菜	5	1.5	7.50		包心菜	1.9	1.5	2.84	3.1		
			3	黄瓜	5	2.3	11.50		黄瓜	1.9	2.3	4.35	3.1		
			4	春笋	8	3	24.00		春笋	3.0	3	9.08	5.0		
			5	鸡蛋	50	0.73	36.50		鸡蛋	18.9	0.73	13.81	31.1		
			6	猪肉	11	12	132.00		猪肉	4.2	12	49.95	6.8		
			7	作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		28.00		作料	含油盐姜花椒青椒西红柿等		10.59			
			8	合计			285.10		合计			107.88	177.22		
							3.8527027			3.8527027	3.852703				

图 15 出库记录截图



长青小学食堂购物登记						
序号	品名(斤)	数量	单价(元)	总价	政府营养支出	免费午餐支出
1	猪肉	48.5	12	582.00		
2	食盐	4	3	12.00		
3	青椒	4	3	12.00		
4	大葱	5	2	10.00		
5	洋葱	15	2	30.00		
6	胡瓜	16.4	2.5	41.00		
7	西红柿	5	3	15.00		
8	土豆	25	2	50.00		
9	包心菜	32	1	32.00		
10	干豆腐	14	3.8	53.20		
11	辣子面	1	15	15.00		
12	洗洁精	2	12	24.00		
13	运费			50.00		
合计				926.20	568.07	358.13
经手人: 曾新权 2015年5月11日						
长青小学食堂购物登记						
序号	品名(斤)	数量	单价(元)	总价	政府营养支出	免费午餐支出
1	猪肉	45	12	540.00		
2	食盐	4	3	12.00		
3	青椒	4	2.5	10.00		
4	大葱	3	2	6.00		
5	茄子	16	3	48.00		
6	西红柿	3.3	2.5	8.25		
7	黄瓜	16.5	2.3	37.95		
8	包心菜	16.2	1.3	21.06		
9	莴笋	16.8	3	50.40		
10	鸡蛋	1	260	260.00		0.73元/个
11	运费			50.00		
合计				1,043.66	640.11	403.55
经手人: 张志江 2015年5月18日						

图 16 入库记录截图

表 6: 长青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	0	0
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	3

扣分原因:

(1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是记账和资金均由校长一个人负责。

(2) “原始凭证”项得 3 分, 原因是原始凭证内容不完整, 没有供应商信息, 没有经手人信息。



(3) “入库登记”项得 3 分，原因是学校采取电子记录入库信息，记录完整清晰，但是缺少经办人、验收人信息。

(4) “出库登记”项得 3 分，原因是学校采取电子记录出库信息，记录完整清晰，但是缺少监督人、验收人信息。

(5) “现金流水账”项得 3 分，原因是流水账虽然条理清晰，但是日期、摘要信息不完整。

## 5.5 学生匿名调查

该校共有六个年级，调查人选择五年级 12 名学生和六年级 10 名学生，共计 22 人进行了问卷调查，并结合调查时的观察和与学生们的交流进行评分。

表 7: 长青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	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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.4

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: 长青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	13	59.1%	一般	9	40.9%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	14	63.6%	吃到过	8	36.4%				0
菜的味道	好吃	12	54.5%	一般	9	40.9%	不好吃	1	4.6%	0
菜是否够吃	够吃	15	68.2%	有时不够吃	7	31.8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	21	95.5%	有时不熟	1	4.5%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	21	95.5%	有时不够吃	1	4.5%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	22	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	没有	3	13.6%	少	19	86.4%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	19	86.4%	不能	3	13.6%				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,感觉菜的质量不错,调查当日学校用餐为茄子炒肉、炒土豆丝、包心菜黄瓜汤和米饭。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。

## 6 调查人建议

调查人员对长青小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议学校全面清理厨房卫生,进入夏季注意厨房防蚊蝇;
- (2) 建议学校完善原始凭证信息,包含商家信息、联系方式;
- (3) 建议学校能够完善现金流水账,将日期、摘要等内容补充完整;



(4) 由于之前长青小学师资力量有限, 学校未能实现钱账分离, 现在学校师资力量有所增强, 建议在学校管理方便的前提下能够将钱账分离, 并请其他老师进行监督;

(5) 建议学校及时将电子版记录输出, 并请相关老师签字确认;

(6) 调查过程中发现学校餐盘发黄, 给人感觉比较脏, 其实是由于学校太过于注重消毒, 消毒时间过长导致的餐盘被炙烤时间久而发生变色, 建议学校控制餐具消毒时间。

## 7 结论

长青小学稽核评分: 81.6 分。

调查人员认为, 长青小学午餐整体运行良好。建议厨房卫生须加强管理, 并加强学生餐前洗手情况的引导; 同时建议学校注意对食材储存间的通风。调查人觉得学校自己设计的几个表格, 如: 总账、购销对比、日消耗、月份表等内容完整、条理清晰; 与此同时学校能充分调动教师参与到开餐工作中, 制定厨房开放和有关要求等相关制度, 便于管理, 值得其他学校借鉴和使用。

调查人: 高鑫

2015 年 5 月 25 日

稽核部建议: 长青小学项目执行情况较好。该校在餐具消毒、分餐秩序、菜品质量、原始凭证管理等方面的工作值得肯定。该校在食材账目管理上, 采用了电子记账的方式, 条理清楚, 执行团队可总结该校的此项做法的优缺点, 提高工作的可操作性和可追溯性, 如将每月的报告导出成图片版 PDF 格式, 进行备案、备察。

**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](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。 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
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, 以及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