



报告编号	MW/JH[2015]075
报告正文总页数	共 15 页

湖南省岳阳市平江县浯口镇鲁合村小学 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

二零一五年六月十九日

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。

湖南省岳阳市平江县浯口镇鲁合村小学

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：2013105

报告日期：2015 年 6 月 19 日

报告编号：MW/JH[2015]075

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 鲁合村小学概况.....	3
4.2 鲁合村小学的就餐人数.....	3
4.3 鲁合村小学项目运行综合评价.....	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.....	13
6 调查人建议.....	14
7 结论.....	14
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 6 月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河南省郑州市出发前往湖南省岳阳市平江县进行开餐情况突击,调查人本次共调查四所学校,分别为:巨能学校、大塘小学、钟家小学和鲁合村小学,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 6 月 6 日晚，从在郑州火车站乘火车前往湖南省汨罗市（约 10 小时），7 日早到达汨罗后乘小巴前往平江县（约 1 小时），宿天岳客运站附近 7 天阳光酒店。8 日至 10 日对巨能学校、大唐小学和钟家小学突查后，6 月 11 日对鲁合村小学进行突查。

6 月 11 日，从宾馆乘出租车至平江县老客运站，乘 9:30 小巴前往浯口镇鲁合村，约 10:40 到达鲁合村小学路口，步行进校调查，调查结束后学校负责老师开车送至浯口镇，乘班车前往汨罗东站，后乘高铁返回郑州。相关费用：平江县城到鲁合村小学，小巴 8 元；浯口镇到汨罗市，小巴 9 元；汨罗市到郑州市，高铁 362 元。

交通提示：从平江县城老汽车站到浯口镇车比较多，但每天上午只有 9:30 前往三联的班车途经鲁合村小学。



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 鲁合村小学概况

岳阳市位于湖南省东北部, 位于长沙北约 150 公里, 现下辖岳阳楼、汨罗市和平江县等 3 区 2 市 4 县。平江县位于岳阳市东南部, 距岳阳市约 140 公里。该县现下辖梅仙、浯口、黄金洞、长寿和大洲等 15 镇、12 乡。该县属湘鄂赣交界县, 属革命老区。浯口镇位于平江县城西约 27 公里, 此路段为省道, 路况较好。鲁合小学所在的鲁合村位于浯口镇南约 4 公里, 该路段为县乡公路, 路况一般。

鲁合村小学共有五个年级: 学前班、一至四年级。校长 (学校负责人): 李复兴 (全面负责开餐工作); 汪昆高老师负责入库验收。

该校现有教学班 5 个, 学前班、一至四年级各 1 个教学班, 学生 132 人, 全部享用免费午餐; 在校教师 6 人, 厨师 2 人。学校中午 11:05 开餐。



图 2 学校组图

4.2 鲁合村小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 6 月 11 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 鲁合村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	合计
应到	36	27	19	25	25	132
实到	36	27	19	25	25	132
请假	0	0	0	0	0	0

调查人现场见到厨师 2 人, 老师 6 人。

当日就餐人数: 学生 132 人+教职工 8 人+调查人 1 人=141 人 (调查工作人员缴餐费 5 元), 与微博公示相同。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 鲁合村小学项目运行综合评价

表 2: 鲁合村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	3.4
质量	20	4
管理	25	3.4
财务	25	2.9
调查	10	5
五分制总分		3.74
百分制总分		74.8



经各项评估, 鲁合村小学项目运行综合评分为 74.8 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

该校的食堂是校门正对的一座平房, 其中含厨房、食堂和储藏间。调查人到校后, 首先查看了厨房, 厨房是烧柴灶, 墙面、地面和灶台等处卫生情况较差, 工作台卫生情况良好。调查人到校时, 该校已经备好午餐, 在分餐时看到两位厨师, 着工作服, 卫生良好。储藏间位于食堂建筑的一侧, 储存有米、油、蔬菜、调料等, 调查人看到辣椒散放在地上, 米堆放在角落的凳子上, 干菜等放置在房间一侧的塑料桶中, 储藏间通风、采光良好。该校食用油为转基因油。

该校食材在浯口镇定点采购, 蔬菜每周采购两次(星期一、三), 由供应商将采购的食材配送至学校, 汪昆高老师验收; 肉类每天由供应商配送到学校。

学生餐前洗手环节, 每间教室都备有供学生洗手的水盆, 饭前学生会主动洗手, 调查人发现大部分学生会认真洗手。用餐完毕餐具由厨师进行统一清洗, 清洗干净后放入消毒柜中消毒。



图 4 厨房情况组图



图 5 储藏间组图

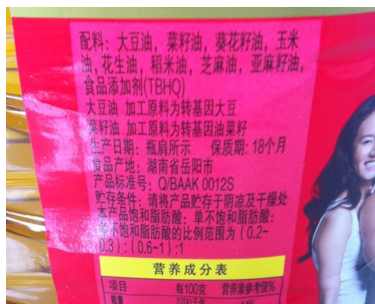


图 6 学校食用油图

表 3: 鲁合村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	3	0.15
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	1	0.1
当前储存食材变质腐坏情况	20	0	0
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	3.4

扣分原因:

(1) “厨工手部”项得 3 分, 原因是厨师手部卫生一般, 两位厨师都戴有戒指。(见图 7)



(2) “墙面地面卫生”项得 3 分, 原因是该校厨房卫生一般, 灶台炉口灰尘明显, 地面清洗后有残留垃圾。(如图 8)

(3) “食材储藏”项得 3 分, 原因是该校直接将辣椒放在地上, 没有任何隔离措施。(如图 9)

(4) “当前储存食材变质腐坏情况”项得 0 分, 原因是学校购进的南瓜有腐烂变质的地方, 校方介绍该南瓜是刚刚送过来的, 由于急着上课因此没有仔细查看食材质量。(如图 10)



图 7 厨师手部组图



图 8 厨房卫生状况组图



图 9 散落在地上的辣椒



图 10 腐烂变质的南瓜

5.2 饭菜质量



调查当天，该校菜品为：炒白瓜、豇豆炒肉、苦瓜炒肉、白萝卜炖骨头和米饭。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、茄子、黄瓜、南瓜、白瓜、苦瓜、丝瓜、白萝卜、冬瓜、豇豆、豆腐、青椒、红萝卜等，品种比较丰富。

表 4：鲁合村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	0	0
饭菜异物	20	5	1
		总分	4

扣分原因：

“荤菜率”项得 0 分，原因是学校每天的肉类为 10 斤，按照微博公示平均每天 140 人用餐，人均不足 1 两，另外调查人调查当日发现很多学生不吃肥肉，在厨房外面的厨余桶边挑出后扔掉，可以看出学校在肉类搭配和选择上存在一定问题。



图 11 开餐当日菜品组图

5.3 执行管理

调查人分别在食堂查看了该校的冰箱和消毒柜等设备，均使用正常。查看了该校的菜品留样，留样未标注留样时间，现场只看到一天的留样，留样记录不规范。厨师分餐后，学生回到教室用餐，老师则在食堂内就餐。调查人观察了学生的整个用餐过程，除个别学生将肥肉挑出丢掉外，无明显浪费。

该校的就餐情况是，由低年级到高年级，每五分钟一个年级排队领餐，学生在食堂领取餐具后由厨师和老师为学生分餐，领餐后学生会回到教室就餐，学前班年纪较小的



学生会在食堂用餐, 由老师监督, 其他年级没有老师监督用餐, 学生领餐结束后教师会在食堂就餐。整个领餐过程秩序井然, 但是学生就餐过程秩序一般, 调查当天发现学前班学生在就餐过程中有孩子打架。学生用餐完毕后, 将餐具放置到厨房的灶台上或锅里, 厨师将对学生餐具进行清洗, 然后统一进行消毒和保管。



图 12 厨师健康证组图

表 5: 鲁合村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	3	0.9
分餐秩序	10	3	0.3
师生同餐	20	3	0.6
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3.4

扣分原因:

(1) “菜品留样”项得 3 分, 原因是现场只看到一天的留样, 且留样中没有主食, 量少, 没有标签; 留样记录不规范, 记录中大部分是食材, 并不是菜品。(见图 13)

(2) “分餐秩序”项得 3 分, 原因是就餐过程中学前班学生有打架现象。

(3) “师生同餐”项得 3 分, 原因是给学生分餐后, 学生在教室用餐, 老师在食堂用餐, 全程没有老师对学生用餐情况进行监督。

(4) “浪费情况”项得 3 分, 原因是现场看到有学生将肥肉挑出来丢掉, 另外餐后查看厨余, 有明显浪费。(见图 14)



图 13 留样和留样记录组图



图 14 扔肥肉的同学和厨余桶组图



图 15 就餐过程组图

5.4 财务管理

该校在浯口镇的固定商家进行采购，蔬菜类每周采购两次，米、油、调料、干菜等阶段性购买。供应商将食材送到学校，汪昆高老师负责验收。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《出库记录》和《现金流水账》两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、金额、经手人信息和验收人等核心信息完整。出库记录中只记录到 3 月 23 日, 现场未见入库记录, 但学校发布微博的记录本中对学校的食材入库进行了记录。



图 16 原始凭证组图



图 17 现金流水账组图



图 18 出库记录图

表 6: 鲁合村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	1	0.05
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	2.9

扣分原因:

- (1) “钱账分离”项得 0 分, 原因是该校在钱账上未进行分离。
- (2) “原始凭证”项得 3 分, 原因是原始凭证上没有商家的联系方式。
- (3) “入库登记”项得 3 分, 原因是该校未对食材进行入库记录。
- (4) “出库登记”项得 1 分, 原因是该校出库记录只记到 3 月 23 日。
- (5) “现金流水账”项得 3 分, 原因是该校现金流水账没有记录日期, 规范性较差。

5.5 学生匿名调查

该校共有五个年级, 调查人选择四年级 25 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: 鲁合村小学学生匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	5

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: 鲁合村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	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	23	95.8 %	吃到过	1	4.2%				4%
菜的味道	好吃	24	96%	一般	1	4%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	23	92%	有时不够吃	2	8%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	24	96%	有时不熟	1	4%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	23	92%	有时不够吃	2	8%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	25	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜的人多吗	没有	24	96%	少	1	4%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	25	100%	不能	0	0				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,口味很好,感觉菜的质量不错,调查当日学校用餐为炒白瓜、豇豆炒肉、苦瓜炒肉、白萝卜炖骨头和米饭。学生调查评价很高,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?

答: 不知道。

(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: 工作人员兰小晚和平江组长小米, 他们的电话微信我都有。



(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:学校有问题的时候跟我们联系;最近一次是五月份,小米跟我谈了一下微博的问题。

(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?

答:经常在QQ群中发布这些要求。

(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:会主动找他们,一般马上就能回复。

(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:去年夏季,不记得叫什么了,来了几个人,跟你的工作一样。

(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建议。

答:没有意见。

6 调查人建议

调查人员对鲁合村小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

(1) 建议学校注意厨房卫生,平时注意防蚊蝇。

(2) 建议学校规范食材储存,不要将食材散放在地上,另外加强入库验收环节,避免出现食材入库就是腐坏的情况发生。

(3) 建议学校规范食品留样,并健全标签及留样记录等相关工作。

(4) 建议老师在教室与学生一起用餐,以便于监督学生用餐秩序。

(5) 建议学校规范出入库管理、流水账记录等方面工作。

(6) 建议学校能够适当总结开餐食材用量,避免出现食材浪费现象。

7 结论

鲁合村小学稽核评分:74.8分。

调查人员认为,鲁合村小学午餐整体运行良好,学校在食材搭配方面比较用心,



能够针对学生口味搭配食材，但在出入库记录、现金流水账、食材的入库验收和保存、学生用餐秩序、留样规范性等方面需要进一步完善。最后感谢学校老师和厨师的辛苦付出。

调查人：高鑫

2015 年 6 月 19 日

稽核部建议：鲁河小学项目执行情况一般。该校在厨房卫生、厨师规范操作、用餐秩序、食材储藏、菜品标准留样等方面均存在明显问题。此外，该校在资金管理方面的食材入库的及时性、现金账的完整性等方面也存在明显问题。请校方就本次现场调查发现的问题进行整改和完善。

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、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	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, 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

