



报告编号	MW/JH[2015]087
报告正文总页数	共 14 页

湖北省恩施州鹤峰县下坪乡留驾小学 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

二零一五年六月二十六日

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。

湖北省恩施州鹤峰县下坪乡留驾小学 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：2011106

报告日期：2015年6月26日

报告编号：MW/JH [2015]087

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.....	1
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 留驾小学的概况.....	3
4.2 留驾小学的就餐人数.....	3
4.3 留驾小学的项目执行综合评价.....	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.....	11
5.6 执行反馈.....	12
6 调查建议.....	13
7 结论.....	13
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

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2015年06月,调查人员子夜接受免费午餐基金监督中心的委托,从四川省宜宾市出发前往湖北省恩施州鹤峰县,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

6月9日下午,调查人自四川宜宾出发,乘长途高速大巴至重庆市菜园坝汽车站(100元),随后换乘公交车前往重庆火车北站,乘坐当晚11时20分K358次列车,次日早上7点30分抵达湖北恩施站(硬卧144元)。

6月10日早上,调查人自恩施火车站乘公交至恩施航空路汽车站,乘客运班车于当日中午12点左右抵达鹤峰县城(90元),入住万豪商务酒店(128元/天)。

6月16日早上10点,调查人自鹤峰县景发汽车站乘坐前往下坪乡的客运班车,10点30分左右到达留驾小学所在的下坪乡留驾村(8元)。自鹤峰县城至下坪乡交通方便,全程硬化路面。结束调查后,搭乘客车返回鹤峰县城。



图1 留驾小学周边道路情况

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 留驾小学概况

留驾小学位于湖北省恩施州鹤峰县下坪乡留驾村, 距离下坪乡约 6 公里, 距离鹤峰县城约 22 公里。鹤峰县隶属恩施土家族苗族自治州。位于湖北省西南部, 恩施州的东南部, 与湖南省毗邻。鹤峰县人口约 23 万。鹤峰县辖 6 乡、3 镇, 政府驻地容美镇。鹤峰是巴文化发祥地之一, 是第二次国内革命战争时期湘鄂边革命根据地的中心, 先后被定为国家一类老区县、国家扶贫开发重点县。下坪乡位于鹤峰县东北部, 距县城 25 公里。恩鹤公路依境而过, 巴鹤公路居境相通。省级自然保护区木林子位于境内腹部。全乡下辖 13 个行政村, 88 个村民小组。

留驾小学建校于 1910 年, 学校座落在风景秀丽的缕水河上游, 与省道巴鹤公路毗邻。“留驾”因土司常驻而得名, 是土司文化的发源地, 有着丰厚的历史文化底蕴。学校原为留驾中心小学, 有小学和初中, 后来初中搬至下坪中心校, 校名改为留驾小学。学校距下坪乡 6 公里, 距县城 20 公里。学校辐射 5 个自然村, 少数学生为其他乡镇的。该校系国家营养改善计划覆盖学校, 现有学前班和一至六年级共 7 个教学班, 在校学生总人数 93 人, 教职工 14 人 (其中炊事员 2 人), 全校午餐总就餐人数 107 人, 自 2011 年 12 月起接受免费午餐基金资助并与国家营养改善计划、当地政府出资等配套实施, 为该校学生提供早中餐热餐。该校现任校长印平老师, 午餐管理团队包括: 采购员周贵学老师, 出入库管理何明喜老师, 出纳吴致胜老师, 学校微博维护范红霞老师。



图 2 学校大门及校园环境

4.2 留驾小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 6 月 16 日, 经突击检查, 该校各班级学生人数如下:

表 1: 留驾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	17	6	13	18	14	15	10	93
实到	17	6	13	18	14	14	10	92
请假	0	0	0	0	0	1	0	1

说明: 以上各班级应到人数由各班科任老师提供, 实到人数由调查人现场清点获得。

调查人员在该校厨房见到在岗炊事员 2 人。该校副校长兼出纳吴致胜老师提供了应到教师人数 12 人, 当日在岗 11 人。该校当日午餐实际就餐人数为学生 92 人+教师 11 人+炊事员 2 人=105 人。调查人员查阅该校微博时注意到, 该校自 5 月 26 日更新后, 截止本报告截稿前均未上传日常反馈, 经了解, 可能是爱盟客户端未能成功上传数据。

4.3 留驾小学的项目执行综合评价

表 2: 留驾小学项目执行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.5
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	5
调查	10	4.6
五分制总分		4.58
百分制总分		91.6

经综合评估, 留驾小学项目运行综合评分百分制总分 91.6 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

关于本项调查内容, 主要包含炊事员卫生、食堂卫生、食材存储及用餐卫生四个方

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。

面，调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“卫生项目”的考查要求，与吴致胜副校长一起逐项进行了查看。该校厨房宽敞明亮，各功能分区完善，整体环境卫生尚可，炊事员严格着装在岗。不足之处主要是部分调料的存放无防潮措施，同时冰柜内部结霜严重。

表 3：留驾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	0.5
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	3	0.3
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	3	0.3
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.5

评分说明：

关于“墙地面卫生”，厨房操作间在工作时蒸汽缭绕，并且地面积水较为明显，地面非防滑地砖，存在安全隐患（图 3）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

关于“易变质食物保存”，该校冰柜内部结霜较为严重，存在安全隐患（图 5）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；

关于“食材储存”，该校部分需防潮的调料未进行防潮存放，直接放在蒸汽缭绕的厨房操作间，存在受潮隐患（图 4）。根据稽核评分规则，该项评分取 3 分；



图3 厨房操作间



图4 暴露存放的调料



图5 冰柜内部严重结霜

除上述扣分项外, 卫生其他方面执行良好;



图6 严格着装在岗的炊事员





图 7 厨房各区域情况

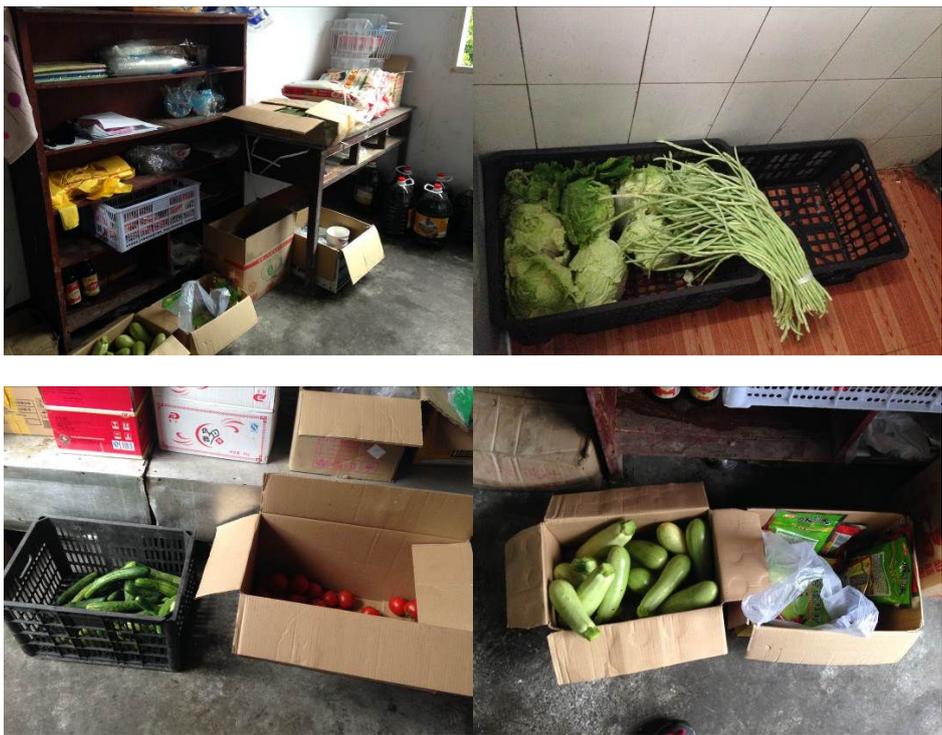


图 8 一般食材储存情况

5.2 饭菜质量

本项主要考察午餐饭菜的口味、能否吃饱、搭配、品种数量、荤菜率及是否有异物等。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“饭菜质量”的考查要求，与师生一同就餐，逐项了解当日饭菜质量。调查当日，该校午餐菜品丰富，饭菜份量充足，搭配合理，干净无异物。调查人员当日品尝了学生饭菜，自我感觉饭菜味道适中，口感良好。调查人员通过观察并与部分就餐学生进行交流，多数学生表示在学校能吃饱，对午餐质量满意度中等。通过查阅学校微博日常公示，每日荤菜率百分之百。

表 4: 留驾小学午餐饭菜质量评分表

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

评分说明：

调查当日，该校午餐送餐质量完全符合本项考察要求，本项评分均取满分5分。饭菜组图如下（图9）；



图9 调查当日饭菜组图

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。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中关于“执行管理”一项的考察标准，与吴致胜副校长一起进行了查看。该校日常执行管理情况尚可，存在的问题主要是没有按照相关要求进行食品留样工作。

表5：留驾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	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1

浪费情况	20	5	1
		总分	3.8

评分说明:

关于“食品留样”，调查当日，调查人员在该校专用留样冰柜查见食品留样，但该食品留样已结冰（图 10），属于无效留样。根据稽核评分规则，该项评分取 1 分。另据校方解释称，关于食品留样，调查前几日，该县食药监局突击督查该校时曾提出食品留样必须冻存在冰箱冷冻室，调查人员对此意见持保留态度；



图 10 已结冰的食品留样

除上述扣分项外，其他考察项如就餐秩序等，表现良好；



图 11 合格有效的炊事员健康证





图 12 就餐秩序组图

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。调查人员根据《免费午餐项目学校执行标准基本规范》中的“财务管理”一项中的考查要求，逐项了解并评分。调查当日，该校副校长兼出纳吴致胜老师及食堂后勤管理老师向调查人员介绍了该校的日常采购、出入库以及现金管理情况，并出示了相关账目。该校食堂资金管理规范，账目设置合理，数据清晰无明显异常，各环节管理规范、清晰可控。

表 6: 留驾小学午餐财务管理评分表

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	5	1
入库登记	5	5	0.25
出库登记	5	5	0.25
现金流水账	20	5	1
专人负责	10	5	0.5
		总分	5

评分说明:

该校食堂资金管理规范，账目完善，数据清晰无异常，各个环节管理规范、清晰可控。根据稽核评分规则，该节考察均取满分 5 分；



图 10 财务账目组图

5.5 学生匿名调查

调查当日, 调查人对该校 24 名参与就餐的学生进行了匿名问卷调查, 回收有效问卷 24 份, 抽样比例 26%。统计结果见表 8, 评分情况见表 7:

表 7: 留驾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	3	0.15
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	3	0.15
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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.6



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: 留驾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	24	100%	一般	0	0	不卫生	0	0	0
是否吃不到该吃的	没有吃到过	24	100%	吃到过	0	0				0
菜的味道	好吃	21	87.5%	一般	3	12.5%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	22	91.7%	有时不够吃	2	8.3%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	20	83.3%	有时不熟	4	16.7%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	24	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	24	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	18	75%	少	6	25%	多		0	0
能否每天吃到荤菜	能	24	100%	不能	0	0				0

统计结果说明: 该校学生对于午餐送餐质量整体满意度高。希望该校继续保持。

5.6 执行反馈

调查当日, 调查人与该校负责学校微博维护的范红霞老师就免费午餐基金学校服务中心与该校的日常联系情况进行了了解, 并对沟通过程进行全程公开录音, 节选如下:

(1) 您知道协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁? 目前和贵校还有联系吗?

答: 2011 年的时候是由教育局统一申请的。



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

答: 对接工作人员是江伟, 有联系方式。对接志愿者的话去年有, 今年好像没有。

(3) 对接志愿者(或工作人员)一般多长时间联系你们一次呢? 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: 江伟不久前还联系过, 询问拨款问题。志愿者没有联系。

(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: 讲过的, 相关的制度文件及要求主要是通过 QQ 群发送, 我们都有下载查看。

(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: 直接联系不多, 但只要提出问题, 他们都会积极解决的。

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

答: 免费午餐这边最后一次来人是去年 5 月份, 稽核云柯来的。

(7) 通过一段时间的合作, 您对免费午餐志愿者或工作人员有何意见或建议?

答: 没有, 非常感谢你们!

6 调查建议

调查人对留驾小学进行调查后, 综合各方面情况, 现提出以下建议:

(1) 建议该校进一步加强厨房卫生管理, 并规范部分易受潮的食材的存放, 避免受潮变质, 经常清理冰柜霜冻, 保持冰柜内部干净卫生整洁;

(2) 建议该校重视食品安全管理工作, 严格按照食品留样相关要求执行日常食品留样工作; 对于当地食药监局对食品留样的不同要求应再次确认, 确保食品留样操作规范。

7 结论

留驾小学稽核评分: 91.6 分。

调查人员认为, 留驾小学午餐运行管理状态良好。希望该校对报告中提到的不足之



处及时加强相关工作。感谢全体教职工为此付出的不懈努力！

调查人员：子夜

2015年6月31日

稽核部建议：留驾小学项目执行情况良好。该校在厨房卫生、储藏间秩序、菜品质量、学生满意度、账目管理等方面的工作值得肯定。但该校在部分食材的储藏规范、菜品留样的标准等方面的工作有待完善，相关执行标准也请该校对接志愿者进行及时沟通。

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：

@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
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。

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