



报告编号	MW/JH[2015]130
报告正文总页数	共 14 页

# 河北省张家口市涿鹿县大河南镇 三里棚寄宿制学校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

二零一五年十月二十五日

# 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。

# 河北省张家口市涿鹿县大河南镇三里棚寄宿制学校

## 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：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2014068

报告日期：2015年10月25日

报告编号：MW/JH[2015]130

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.....	2
3 主要调查设备.....	3
4 学校现状及评价.....	3
4.1 三里棚寄宿制学校的概况.....	3
4.2 三里棚寄宿制学校的就餐人数.....	4
4.3 三里棚寄宿制学校项目运行综合评价.....	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.....	11
5.6 执行反馈.....	13
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10月,调查人高鑫接受免费午餐基金稽核部的委托,从河北省保定市出发前往河北省涿鹿县对四所开餐学校(大河南寄宿制学校、三里棚寄宿制学校、石门寄宿制小学、曹堡小学)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

10月18日,调查人从保定市出发,在保定东站乘高铁前往北京西站,到达后乘地铁前往朱辛庄,后乘坐898路公交车前往涿鹿县,到达涿鹿县后入住涿鹿汽车站附近悦馨宾馆。19日早乘车前往大河南镇,在完成对大河南寄宿制学校的调查后,20日对三里棚寄宿制学校进行调查。

10月20日,乘包车前往三里棚寄宿制学校,约40分钟到达三里棚村,10:45分左右进校调查。调查结束后乘包车返回大河南镇,搭便车返回涿鹿县,宿涿鹿县汽车站附近象家快捷宾馆。相关费用:大河南镇到三里棚寄宿制学校,包车30元(正常价格为80元左右,车主得知是免费午餐基金工作人员,只收了往返的汽油钱,并介绍说自己的孩子也在大河南学校每天都享用午餐,很感谢社会上的好心人,调查人在这里也要感谢好心车主);住宿费110元。

交通提示:从大河南返回涿鹿县城的车辆过了11:00就没有了,因此大河南学校的探访或者稽核一般都要在大河南住一晚;此外,大河南寄宿制学校老师介绍大河南也可以乘坐火车到达白涧站,到达白涧后有接站车路过大河南。



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

智能手机一部，笔记本电脑一台。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 三里棚寄宿制学校的概况

涿鹿县隶属于河北省张家口市，地处中国河北省西北部、桑干河下游，与张家口市下花园区和北京市郊区相接。县城距张家口市75公里，距北京市区130公里。大河南镇位于涿鹿县南部，归赵家蓬区管辖。赵家蓬区是河北省唯一的县辖区，区公所驻河东镇河东村，下辖河东镇、大河南镇、蟒石口镇、谢家堡乡等四个乡镇。

三里棚寄宿制学校位于大河南镇三里棚村，三里棚村位于大河南镇西北约14.5公里。目前共有5个年级（学前班，二至五年级）、4个教学班、学生60人、教师10人。二、三年级为一个复式班教学，四、五年级为一个复式班教学。校长：王治国；后勤主任屈晓广，全面负责开餐工作，包括：微博发布、出入库监督、账目等；现金由该校出纳王孝新老师负责；其他参与出入库的教职员工：郭进忠老师、郭建红（厨师）。

该校所在赵家蓬区为贫困山区，寄宿学生每日三餐均免费提供，其餐标组成情况如表1，学前班和教职工午餐由免费午餐负责。

表1：三里棚寄宿制学校餐标组成

午餐	餐标组成	餐标（元）	餐标构成（元）		
			涿鹿县补助	赵家蓬区补助	免费午餐捐赠
早		1.5	0.25	1.25	
中		4	1.5		2.5
晚		3		3	





图2 学校情况组图

### 4.2 三里棚寄宿制学校的就餐人数

本次调查的时间为2015年10月20日,经突击检查,该校各班级学生人数如下:

表2: 三里棚寄宿制学校学生人数统计表

全校	学前班	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	23	7	6	12	12	60
实到	22	7	6	12	11	58
请假	1	0	0	0	1	2

调查人现场见到厨师1人,教职工10人(当日校长有事外出)。

当日就餐人数: 学生58人+教职工11人+调查人1人+司机1人=71人(调查工作人员缴餐费10元),比微博公示多2人,原因是未计算调查人和司机。

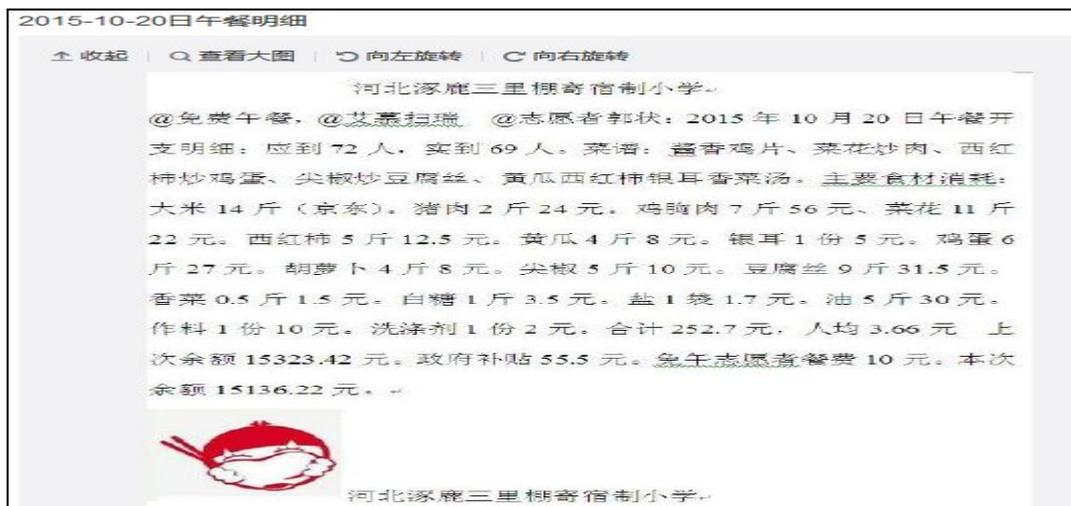


图3 就餐人数的微博截图

### 4.3 三里棚寄宿制学校项目运行综合评价

表3: 三里棚寄宿制学校项目运行综合评分表



评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	5
质量	20	5
管理	25	4.1
财务	25	5
调查	10	4.7
五分制总分		4.76
百分制总分		95.2

经各项评估,三里棚寄宿制学校项目运行综合评分为 95.2 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

该校厨房与餐厅在同一建筑内,是位于校园最里面的一栋单层建筑,调查人到校后首先查看了厨房,在现场看到一名厨师,着工作服,卫生尚可,另有一名生活老师协助厨师备餐。厨房整体卫生较好,比较干净。该校食材为定点采购,每周配送一次。蔬菜等储存在厨房内的储藏间内,储藏间有货架供摆放蔬菜、米、面等能够有效的防鼠、隔潮,目前该校米、面分两个储藏间储存,学校早晚餐用米与蔬菜一同储存,午餐用米为京东捐赠,在一间单独的房屋内储存。

学生餐前洗手环节,教学楼的卫生间有水龙头,供学生餐前洗手,学生下课后会先排队洗手,然后再到食堂排队领餐,学生领完餐在餐厅用餐。用餐完会自己清洗餐具,清洗干净放到消毒柜中统一消毒。





图4 厨房情况组图



图5 储藏间情况组图

表4: 三里棚寄宿制学校卫生项目评分表

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	5	0.25
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	5	0.25
		总分	5

## 5.2 饭菜质量

调查当天,该校菜品为:酱香鸡肉、西红柿炒蛋、尖椒豆腐丝、菜花炒肉、黄瓜西红柿银耳香菜汤和米饭。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,食材比较丰富,搭配相对合理,如:猪肉、排骨、鸡翅、鸡蛋、鸡肉、牛肉、花菜、胡萝卜、黄瓜、青椒、西葫芦、豆腐、土豆、黄豆、蒜台、西红柿等,品种比较丰富。

表 5: 三里棚寄宿制学校饭菜质量评分表

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 6 开餐当日菜品组图

星期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头
午餐	猪肉白菜、西红柿、鸡蛋、米饭	猪肉白菜、西红柿、鸡蛋、米饭	猪肉白菜、西红柿、鸡蛋、米饭	猪肉白菜、西红柿、鸡蛋、米饭	猪肉白菜、西红柿、鸡蛋、米饭
晚餐	馒头	馒头	馒头	馒头	馒头

图 7 本周开餐食谱组图

### 5.3 执行管理

调查人在食堂、厨房和储藏室查看了该校的消毒柜和冰箱等设备,均使用正常。学校留样和留样记录比较规范。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,学前班 11:30 分开餐,其他年级 12:00 开餐,下课后学生会到位于教学楼的洗手池洗手,洗完手后到食堂排队领餐,领餐后在餐厅用餐,整个用餐过程中老师与学生同餐,秩序井然。



图 8 厨师健康证图

表 6: 三里棚寄宿制学校执行管理评分表

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	5	0.5
菜品留样	30	5	1.5
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	4.1

扣分原因:

- (1) “健康证”项得 0 分, 原因是该校厨工健康证已过期。
- (2) “浪费情况”项得 3 分, 原因是调查当日用餐完毕菜的剩余量较多。(如图 10)



图 9 学校餐余组图



图 10 学校留样和记录组图





图 11 就餐过程组图

### 5.4 财务管理

该校食材一般在邓家峪村定点购买, 由供应商负责配送, 每周一次, 由屈晓广、郭进忠两位教师与厨工共同验收入库。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《入库记录》、《出库单》和《现金流水账》三个记录表格以及原始采购单。

现金流水账采取每月记录一次的方式, 与原始凭证, 入库单等对应保存。各项记录核心内容完整, 能够反映学校出入库情况和现金使用情况, 真实度较高。



图 12 入库记录组图



图 13 出库记录组图



图 14 原始凭证组图



图 15 现金流水账组图

表 7: 三里棚寄宿制学校财务管理评分表

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

### 5.5 学生匿名调查

该校共有六个年级，调查人选择四、五年级的 23 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 8: 三里棚寄宿制学校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	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	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.7

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 9: 三里棚寄宿制学校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	20	90.9%	一般	2	9.1%	不卫生	0	0	4.3%
是否吃到不该吃的	没有吃到过	20	90.9%	吃到过	2	9.1%				4.3%
菜的味道	好吃	18	81.8%	一般	4	18.2%	不好吃	0	0	4.3%
菜是否够吃	够吃	20	90.9%	有时不够吃	2	9.1%	天天不够吃	0	0	4.3%
饭是否蒸熟	每天都熟了	20	90.9%	有时不熟	2	9.1%	经常不熟	0	0	4.3%
饭是否够吃	够吃	22	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	4.3%
饭不够是否可以添加	可以	21	95.5%	不可以	1	4.5%				4.3%
浪费饭菜的人多吗	没有	9	41.0%	少	12	54.5%	多	1	4.5%	4.3%



能否每天 吃到荤菜	能	21	95.5%	不能	1	4.5%				4.3%
--------------	---	----	-------	----	---	------	--	--	--	------

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,口味尚可,感觉菜的质量不错,调查当日学校用餐为酱香鸡肉、西红柿炒蛋、尖椒豆腐丝、菜花炒肉、黄瓜西红柿银耳香菜汤和米饭。学生调查评价较高,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:李佩权和李桂军。

(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:原来是郭状,他给我推荐了一个新的,我不知道叫什么名字,现在跟新志愿者联系,工作人员是大辉;他们的联系方式我们都有。

(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:有的时候一个礼拜联系一次;今天大辉给我打了电话,说有人要来探访。

(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:讲过。

(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:联系;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?当时主要是做干什么?

答:上个学期;大辉,来看午餐情况。

(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:没意见,你们太辛苦了。

## 6 调查人建议



调查人员对三里棚寄宿制学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:  
建议学校能够注意厨工证件日期,及时进行体检和办理健康证。

## 7 结论

三里棚寄宿制学校稽核评分: 95.2 分。

调查人员认为,三里棚寄宿制学校午餐整体运行情况优秀,厨房整体卫生不错,财务管理比较完善,希望学校能够继续保持;学校地处偏远地区,交通不便,食材一次采购量比较大,注意食材的保存,防止食材变质。该校一日三餐均为免费餐,涿鹿县、赵家蓬区相关部门对食堂管理力度很大,使学校开餐的食品安全和资金安全得到了很大的保障。

调查人: 高鑫

2015 年 10 月 25 日

稽核部建议: 三里棚寄宿制学校项目执行情况优秀。从现场调查情况看,该校在学生用餐工作的各个方面做的都非常细致。该校作为一所偏远小学、寄宿制学校、资金来源多样化学校,学生满意度较高、管理规范,食品安全和资金安全的关键环节均有有效控制,学校的经验和成熟做法,建议区域执行对该校经验进行总结,在全国的项目学校中进行推广。值得重点提及的是该校的账目管理工作的经验,该校的资金来源来源有三种,账目清晰,管理规范,而且从现场饭菜的种类和品质讲,都不错,这种情况,在其他类似学校中,可以说做的最好的,值得其他情况类似、开餐质量不高、学生满意度不高的学校认真学习。该校厨师健康证过期问题,也请校方进行补办相关手续,并及时在微博公示中进行公示。

**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>**

**微信: [15035119413](https://www.wechat.com)**



## 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
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