



报告编号	MW/JH[2015]090
报告正文总页数	共 15 页

江西省九江市修水县黄港镇金盆小学 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

二零一五年九月二十三日

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。

江西省九江市修水县黄港镇金盆小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：云柯

报告编写：云柯

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013147

报告日期：2015 年 9 月 23 日

报告编号：MW/JH [2015]090

委托单位：中国社会福利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.....	2
4.1 黄港镇金盆小学的概况.....	3
4.2 黄港镇金盆小学的就餐人数.....	4
4.3 黄港镇金盆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.....	8
5.3 执行管理.....	8
5.4 财务管理.....	11
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9月,调查人员云柯接受免费午餐基金稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往江西省九江市修水县、宜春市万载县,对正在开餐的相关学校,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

9月13日上午，调查人从长沙汽车东站，乘班车至江西省九江市修水县汽车总站，用时约4小时，夜宿修水县聚豪宾馆。

9月14日上午，从修水妇幼保健院站，乘至黄港镇的班车，从黄港镇步行3公里到金盆村，对金盆小学进行调查。下午调查结束后，经转黄港镇，乘班车返回县城。

交通提示：县城至黄港镇的班车在县城东临时班车停车点，时间为早7:30—17:00流水发班车。



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

数码照相机一台，笔记本电脑一台，智能手机一部。

4 学校现状及评价

4.1 黄港镇金盆小学概况

修水县位于江西省西北部，修水上游，地处幕阜、九岭山脉之间，地势周高中低、西高东低，修水自西向东汇经赣江入鄱阳湖，修水县地处赣西北，以农业水稻为主。黄港镇地处修水县东南部，距县城 35 公里，境内五梅山（海拔为 1794 米）是九江市和九岭山脉的最高峰。

黄港镇金盆小学属于黄港中心小学，该校建于 1971 年，之前为胜利小学，校址在毛家园，于 1971 年搬迁至金盆村，金盆小学原为 1—5 年级，1992 年改建后只有 1—4 年级，5 年级搬至黄港中心小学。教学楼一层为学生教室，二层为村老年协会和关心下一代委员会办公室，以及老师宿舍。学生全为走读生，金盆村有六个自然村分别为：邹家、毛家园、龚家、蛇湾里、清凉、东瓜平等自然村，邹家的学生距校最远约 3 公里，上学需步行 1 小时左右。学校至县城道路均为公路，交通相对便利。

午餐时间：中午 12:00。

午餐标准：4 元 / 人 / 天（全体师生为免费午餐）。

厨师工资：1200 元 / 人 / 月，其中免费午餐支付工资 800 元 / 人 / 月、黄港中心小学补助 200 元 / 人 / 月、村委会补助 200 元 / 人 / 月。

该校校长：为轮流负责制，目前为刘金燕负责；后勤工作由值日老师负责；会计：龚玲艳负责微博管理工作；厨师：刘泗花。（学校不经手善款经费故无出纳，善款经费由县教育体育局核算中心负责管理）

免费午餐善款经费每学期拨至修水县教育体育局核算中心对公账号上，学校采购的食材先垫资支付费用，开好相关票据整理账目，报账至中心小学，由中心小学会计报账才能领取相关善款经费。

采购人员：采购由龚玲艳和厨师负责，验收人为刘金燕。

采购地点：固定的蔬菜流动车每天路过学校进行采购；大宗食材在黄港镇定点采购；猪肉的供货商是陈先发，有联系电话。

库存食材：大米 1 袋、“道道全”调和油 1 大桶（5 升 / 桶）。

厨房设备：免费午餐配备设备[消毒柜 1 台、冰柜 1 台、蒸饭车 1 台、热水器 1 台]。

学校现有 4 个年级、3 个教学班，为一至四年级，共有学生 54 人。



学校现有教职工 5 人，教师 4 人，厨师 1 人。



图 2 学校组图

4.2 黄港镇金盆小学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 9 月 14 日，经突击检查，黄港镇金盆小学学生人数如下：

表 1：黄港镇金盆小学学生人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	合计
应到	18	11	12	13	54
实到	18	11	12	13	54
请假	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 2 人（1 人为帮厨），该校龚玲艳老师提供了全校教职工人数，教师 4 人、厨师 1 人（调查当日厨师请假，由其母亲代替配置午餐，其姨妈前来帮厨，制好午餐后回自家用午餐），共有教职工 5 人。

当日就餐人数：学生 54 人+老师 4 人+稽核员 1 人=59 人。厨师未在校用餐，给学生分餐后回家用餐。稽核员缴餐费 4 元。实际用餐人数与该校微博公示内容完全一致。



图 3 就餐人数的微博截图

4.3 黄港镇金盆小学项目运行综合评价

表 2: 黄港镇金盆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	4.5
质量	20	5
管理	25	3.8
财务	25	3.9
调查	10	3.35
五分制总分		4.11
百分制总分		82.2

经各项评估, 黄港镇金盆小学项目运行综合评分为 82.2 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

表 3: 黄港镇金盆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	1	0.1
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	4.5

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “厨工手部卫生”取3分, 扣分原因为负责配餐的厨师手指甲长, 但手部卫生比较干净(如图4)。

(2) “易变质食物保存”取1分, 扣分原因为冰箱内储藏的易变质食物部分没有采取安全隔离措施, 存在一定安全隐患(如图5)。



图4 厨工手部卫生图



图5 冰箱内储藏的易变质食物图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图6 厨工正规着装工作图



图7 厨房工作台组图



图 8 工作台生熟食分开组图



图 9 地面卫生图



图 10 食材安全有序储藏图



图 11 学生餐具清洗与消毒存放组图

（餐后由学生值日生清洗餐具，厨师统一进行消毒存放）



图 12 餐前学生洗手情况组图

5.2 饭菜质量

表 4：黄港镇金盆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

当日菜品为四季豆炒猪肉、豆腐干炒猪肉、红枣排骨汤，主食为大米饭。



图 13 当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述：

通过品尝当日饭菜，菜品为二菜一汤，汤和菜都有肉，感觉口味比较可口，咸淡适中；通过观察学生用餐全程，老师组织比较严密；分餐比较科学，厨师和老师根据每个人的要求让学生打饭菜；从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映较好，调查人员把观察用餐过程与匿名调查情况相比较，认为学生的反映也比较客观真实。

5.3 执行管理

表 5：黄港镇金盆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

各项扣分原因，有文字说明、照片和录音为证。

“菜品留样”取 1 分，扣分原因为有菜品留样，但留样不全，不达标，没有最近相关登记。校方回应：新学期刚开学，工作比较多，没有重视菜品留样的相关登记（附图片）。



图 14 菜品留样图

学校执行管理项目优秀方面的图片：



图 15 厨师健康证图



图 16 纠正后的当天菜品留样与登记组图



图 17 正常使用的厨房设备图



图 18 学生分餐、用餐情况组图



图 19 没吃饱的学生自行添加饭菜组图



图 20 教职工用餐组图



图 21 餐后的剩菜剩饭图
(从近 60 人用餐后的剩菜剩饭看属正常现象)

5.4 财务管理

表 6: 黄港镇金盆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	1	0.05
现金流水账	20	3	0.6
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “原始凭证”取 3 分, 扣分原因为采购凭证有供货商签字, 无采购员和验收监督人签字 (附图片)。



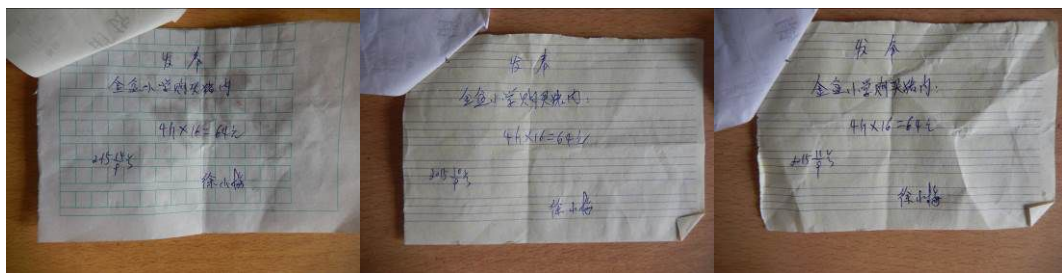


图 22 原始凭证组图

(2) “入库登记”取 3 分, 扣分原因为有入库登记, 无采购员和库房管理员签字 (如图 23)。

(3) “出库登记”取 1 分, 扣分原因为无出库登记。校方回应: 新学期刚开学, 工作比较多, 没有重视出库登记。

(4) “现金流水账”取 3 分, 扣分原因为有现金流水账, 但记录不全, 没有大米的消耗记录, 校方回应微博公示时有体现, 只是没有在纸上记录 (如图 24)。

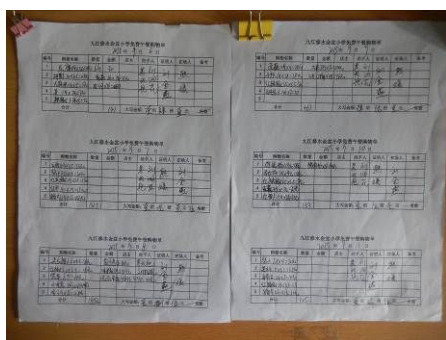


图 23 入库登记图

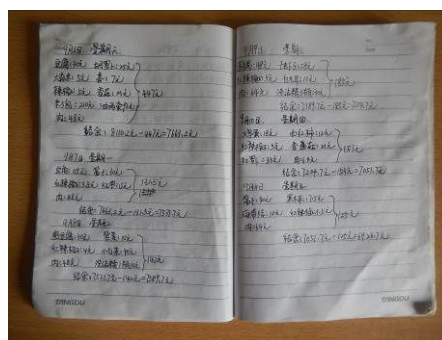


图 24 现金流水账图

5.5 学生匿名调查

调查人员对该校三、四年级共 25 名学生进行匿名调查, 抽样比例为 46.3%。

表 7: 黄港镇金盆小学匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	3	0.3
饭菜异物情况	15	0	0
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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.35

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: 黄港镇金盆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	19	76%	一般	6	24%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	5	20%	吃到过	20	80%				0
菜的味道	好吃	19	76%	一般	6	24%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	22	88%	有时不够吃	3	12%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	23	92%	有时不熟	2	8%	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
浪费饭菜有人多吗	没有	0	0	少	25	100%	多	0	0	0
能否每天吃到荤菜	能	20	80%	不能	5	20%				0



注:浪费饭菜方面“没有”虽为 0,“少”为 100%,学生比较诚实,且浪费问题确实很少,故取 5 分。

关于学生的匿名调查情况,调查人员通过与师生共餐,观察学生用餐全过程,并结合学生调查情况看,学生对饭菜质量和卫生状况的满意度较高,而且学生反映的情况比较真实。

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:申请人是周德霞,有联系电话。

(2) 贵校免费午餐项目对接志愿者或对接工作人员是谁?有他最新联系方式吗?

答:对接人是陈姗,有联系电话。

(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:有事就联系,最近一次是 9 月 13 日,主要沟通人员花名册。

(4) 对接志愿者(或工作人员)在学校开餐前,是否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:有通知说明,讲过,看过,学习过。

(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:主动联系,及时答复。

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

答:对接人陈姗没来过,原来事情不详,2013 年下半年志愿者云柯来校检查。

(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:无意见,建议免费午餐相关人员能理解老师的工作,老师既搞教学还要管理免费午餐相关工作,有时忙不过来,希望相关要求和登记能便捷些。

6 调查人建议



调查人员对黄港镇金盆小学进行调查后，综合各方面情况，现提出以下建议：

- (1) 建议该校厨师或帮厨的人员在配餐期间按要求着装，搞好个人卫生。
- (2) 建议该校对冰柜储藏的所有食材严格采取安全隔离措施，保障学生用餐安全。
- (3) 建议该校按免费午餐相关制度严格做好菜品留样、相关登记和监督工作。
- (4) 建议该校在食堂管理工作上按免费午餐相关制度严格落实好采购原始凭证、入库登记、出库登记和现金流水账信息方面的完整性。

7 结论

黄港镇金盆小学稽核评分：82.2 分。

调查人员认为，该校在本次稽核调查中，执行情况较好，在饭菜质量、厨房卫生和用餐方面给予肯定，对在校教职工的努力表示衷心的感谢！同时在食品安全、工作管理和财务细节方面还存在一些问题和漏洞，请校方及时整改。

希望相关人员与校方沟通工作细节方面能相互理解，共同为山区孩子开展好免费午餐，同时来接受社会各界的监督！

调查人员：云柯

2015 年 9 月 23 日

稽核部建议：金盆小学项目执行情况较好。该校在厨房卫生、饭菜质量、分餐秩序、现金账管理等方面的工作值得肯定。但该校目前存在的厨师代班、菜品留样、原始凭证管理等方面的工作存在关键环节缺失，建议校方结合稽核员的现场指导，并参照执行标准完善此几项工作。由于该校属于小型学校，建议学校服务中心能对该校食材出入库等工作作出相应简化，兼顾过程管理的效率和工作复杂度。

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	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。



理		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

