



报告编号	MW/JH[ 2015]145
报告正文总页数	共 13 页

# 湖北省恩施州鹤峰县太平民族中心中学 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： 中国社会福利基金会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一五年十一月十七日

# 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太平民族中心中学

## 免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013108

报告日期：2015年11月17日

报告编号：MW/JH [2015]145

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.....	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.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 太平镇民族中心中学的概况.....	2
4.2 太平镇民族中心中学的就餐人数.....	3
4.3 太平镇民族中心中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.....	6
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	13
附件 1. 各项评分标准.....	14
附件 2. 重大问题一览表.....	18

## 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11月,调查者阳云接受免费午餐稽核部的委托,从湖南省长沙市出发前往湖北省恩施州鹤峰县部分免费午餐开餐学校,进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



## 1.4 学校探访路线说明

11月7日上午,调查人从长沙汽车西站乘至张家界的班车,约5小时到达张家界,夜宿速张家界8酒店。8日上午,从张家界汽车站乘至湖北鹤峰的班车,约5个半小时到达湖北鹤峰县汽车站,夜宿鹤峰县万豪酒店。

11月9日,调查太平镇民族中心中学。从鹤峰县农运车站乘至太平镇的中巴,约半小时到达太平镇,进校稽核,下午结束调查后,原路返回酒店。

## 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,录音笔一支。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 太平镇民族中心中学的概况

恩施土家族苗族自治州,位于湖北省西南部,东距武汉约550公里,现下辖恩施、利川、宣恩和鹤峰等2市6县,该州多山,是巫山山脉、武陵山脉和齐跃山脉等三山鼎力的山区。鹤峰县位于恩施州东南约170公里,现下辖容美、太平镇、下坪和鄂阳等6镇、3乡,国家一类老区县和扶贫攻坚重点县。太平镇东距鹤峰县城16公里,素称鹤峰的“西大门”,是鹤峰县重点建设边贸口子镇之一。

太平镇民族中心中学位于鹤峰县太平镇。现有教学班5个,共有学生165人,其中



寄宿生 106 人；有 40 位老师，厨师 3 人。该校校长田华，副校长赵平玉，教务主任田科学，总务主任付军民（兼出纳），会计田祥敏，食堂管理员钟华军；采购涂先平、钟华军，验收（保管）杨凤祥（微博）。

免费午餐于 2013 年 10 月 14 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金现向该校 43 名教职工提供 4 元/人的午餐费，向全校学生提供 1 元/人的午餐费；向学校 3 名厨师发放工资：900 元/月。学生另有国家营养午餐提供的 4 元/人的午餐费。学校向寄宿生收取早餐 3 元/人，晚餐 4 元/人。因早、午、晚餐都要做，学校补助 3 名厨工 700 元/月。上学期有 77 名寄宿生享受国家补助 1250 元/年。

表 1：鹤峰县中小学早、午餐资金构成明细表

就餐对象		早餐（元）				午餐（元）			
		营养改善	县财政	自付	餐值	营养改善	基金会	县财政	餐值
小学	学前儿童	0	0	实际餐值	实际餐值	0	3	1	4
	学生	2	0	0	2	2	1.5	0.5	4
	教师	0	2	0	2	0	4	0	4
	工友	0	2	0	2	0	4	0	4
中学	学生	0	0	实际餐值	实际餐值	4	1	0	5
	4 所独立初中教职工	0	0	实际餐值	实际餐值	0	4	0	4
	8 所一贯制学校教职工	0	2	0	2	0	4	0	4



图 1 学校内景外景组图

#### 4.2 太平镇民族中心中学的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 9 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 2：太平镇民族中心中学学生人数统计表

全校	701 班	801 班	802 班	901 班	902 班	合计
应到	36	40	24	46	19	165
实到	36	40	23	45	18	162
请假	0	0	1	1	1	3



调查者现场见到厨师 3 人, 校方提供教师人数 40 人。当天教职工共 40 人用餐。

当日就餐人数: 学生 162 人+教职工 40 人+调查者 1 人=203 人(调查者缴餐费 5 元)。  
实际用餐人数与该校微博公示内容一致。

太平中学营养及免费午餐2015年11月9日的食谱及人数: 食谱; 米饭; 尖椒炒肉; 番茄炒蛋; 炒茄子; 炖北瓜; 就餐人数: 教职工应到43人, 实到40人; 学生应到164人, 实到162人

图 2 学校就餐情况微博公示截图

### 4.3 太平镇民族中心中学项目运行综合评价

表 3: 太平镇民族中心中学项目运行综合评分表<sup>1</sup>

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	2.8
质量	20	5
管理	25	4
财务	25	4.35
调查	10	3.5
五分制总分		3.93
百分制总分		78.6

经各项评估, 太平镇民族中心中学本次项目运行综合评分为 78.6 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 4: 太平镇民族中心中学卫生项目评分表

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

<sup>1</sup> 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。



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	3	0.3
餐具消毒	10	1	0.1
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	1	0.05
		总分	2.8

该校的餐厅和厨房是位于教学楼对面的平房，一间为灶台所在的操作间，另一间是用于蒸饭等的辅操作间，也用于储存食材。调查者认真查看了学校的厨房，灶台所在的操作间用电炒锅炒菜，地面干净整洁，灶台、工作台等均干净。三位厨师着标准工作服在备餐、个人卫生情况良好。只有教职工餐具及厨具有消毒环节，学生餐具没有统一消毒，学生自行保管。蔬菜类食材在辅操作间存放，做了隔离处理，肉类食材在冰箱中存放，但没有做密封处理，当天发现泡姜已变质情况。学生餐前没有洗手。老师有自己的小餐厅，但和学生吃的是同样的饭菜。

待改进和完善部分：

- (1) “易变质食物保存”项取 3 分，原因是存冰柜存放食材未单独密封；（见图 4）
- (2) “餐具消毒”项取 1 分，原因是学生餐具没有消毒；
- (3) “食材储藏”项取 1 分，原因是蔬菜随意摆放在辅操作间、未进储藏室；（见图 4）
- (4) “当前储存食材变质腐坏情况”项取 0 分，原因是当天发现泡姜已变质有异味；（见图 4）
- (5) “餐前洗手”项取 1 分，原因是学校未组织学生餐前洗手。





图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图

## 5.2 饭菜质量

表5：太平镇民族中心中学饭菜质量评分表

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

学校当天菜品是尖椒炒肉，番茄炒蛋，炒茄子，炖南瓜，主食为米饭。当天调查者与学生老师一同用餐，菜品丰富，有肉有蛋有蔬菜，感觉菜品味道正常、无异味。（见图5）未见食品中有异物。



图5 当天菜品组图

### 5.3 执行管理

表6: 太平镇民族中心中学执行管理评分表

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	5	1
浪费情况	20	0	0
		总分	4

调查当天所见学生分餐秩序良好，老师有自己的小餐厅，但与学生吃的是同样的饭菜。师生都能吃饱。

待改进和完善部分：

(1) “浪费情况”项取0分，原因是学生浪费严重，160多名学生，倒掉了70—80斤饭菜。（见图12）



图 6 餐饮许可证及厨师健康证在有效期内



图 7 消毒柜正常使用



图 8 菜品留样合规范



图 9 学生食堂自觉排队分餐图组



图 10 教师伙食与学生一样



图 11 学生餐厅用餐图组



图 12 当天学生剩饭菜情况组图

## 5.4 财务管理

表 7: 太平镇民族中心中学财务管理评分表

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	0	0
原始凭证	20	3	0.6
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	4.35

学校的米、面、油、蛋等食材均采购自由上级教育主管部门指定的商户，商户送货到校。肉类和蔬菜是学校自行采购：由涂先平和钟华军两位老师每周日到县城菜市场采购，采购回校后由杨凤祥老师验收称重并记录入库单。学校的午餐款是教育局直接打到付军民老师的专用卡上，采购人员或供货商凭验收合格且由校长等人签字的凭证到出纳付军民老师处领取学校购食材款（1000元以上直接转账，1000元以下则付现）。学校所有账目由学校后勤人员整理后再交中心校审核、统一装订存档。学校近期采购的猪肉

14元/斤、大米2.5元/斤。

待改进和完善部分：

(1)“轮流采购”项取0分，原因是学校没有实行轮流采购，采购仅由涂先平和钟华军两位老师完成。

(2)“原始凭证”项取3分，原因为学校的原始凭证上有部分没有该校经办人的签字。(见图13))



图13 原始凭证组图



图14 入库登记表图



图15 出库登记表图

日期	凭证号	科目名称	摘要	借方	贷方	余额
09-01	100	现金	期初余额		69	69.00
09-01	101	现金	期初余额	21,121.49		21,052.49
09-01	101	现金	现金收入	20,194.88		1,857.61
09-01	101	现金	现金收入	12,687.89		13,545.50
09-01	101	现金	管理支出	1,891.50		11,654.00
09-01	101	现金	管理支出	200.00		11,454.00
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	46.40		11,407.60
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	271.60		11,136.00
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	36.00		10,800.00
09-01	101	现金	管理支出	6,352.00		4,448.00
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	100.00		4,348.00
09-01	101	现金	管理支出	2,700.00		1,648.00
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	42,891.00		1,227.00
09-01	101	现金	管理支出(办公用品)	288,491.33		1,227.00

2015年现金是日记账.xls

月计	16991.76	37813.18	-20821.42
累计	305597.11	285134.7	67071.62

11月份

摘要	借	贷	余额
1徐本香白菜			48
1张长明蔬菜			228
1廖美秀蔬菜及运费			2337
2田冬菊面条等			439
2收向子胜协调英语教师生活费	90		
1收学生伙食费	4960		

图16 现金流账单



## 5.5 学生匿名调查

参与匿名调查的是该校七年级的 36 名学生。

表 8: 太平镇民族中心中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	1	0.05
菜品分量	15	3	0.45
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	1	0.1
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	3.5

说明: 所有正面选项都在匿名调查表中放在了第一个选项, 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: 太平镇民族中心中学匿名调查统计表

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	21	58.3%	一般	15	41.7%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	23	63.9%	吃到过	13	36.1%				0
菜的味道	好吃	10	27.8%	一般	25	69.4%	不好吃	1	2.8%	0
菜是否够吃	够吃	30	83.3%	有时不够吃	6	16.7%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	32	88.9%	有时不熟	4	11.1%	经常不熟	0	0	0



饭是否够吃	够吃	36	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	35	97.2%	不可以	1	2.8%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	0	0	少	32	88.9%	多	4	11.1%	0
能否每天吃到荤菜	能	36	100%	不能	0	0				0

匿名调查显示,该校学生对学校午餐质量满意度一般。

## 5.6 执行反馈

现场调查期间,调查人与该校付军老师就该校的项目执行工作进行了了解

(1) 协助贵校申请免费午餐的志愿者是谁吗?目前该志愿者和贵校还有联系吗?

答:是鹤峰县教育局统一申请的。

(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:梁嘉宁。有联系方式的。

(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:主要是QQ群沟通,随时都在联系。

(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:都讲过的。制度文件我在QQ群里面看到过,教育局也组织学习过。

(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?

答:会的,一般都是直接在QQ群里问,或者问中心校,很快就会有回复。

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

答:就去年有稽核人员来过,后面没有人来过。

(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什么意见或建议?

答:没有,很满意。



## 6 调查人建议

调查者对太平镇民族中心中学进行调查后,综合各方面情况,对学校存在的主要问题提出以下建议:

- (1) 建议校方督促厨师做好食材储存工作,防止食材腐烂变质;
- (2) 建议校方想办法对学生餐具进行消毒;
- (3) 建议校方组织学生餐前洗手;
- (4) 建议校方督促学生杜绝浪费;
- (5) 建议校方实行轮流采购;
- (6) 建议校方完善账目。

## 7 结论

太平镇民族中心中学稽核评分: 78.6分。

调查者认为太平镇民族中心中学项目执行状况一般。较上次稽核并没有多大提高。请校方对管理上的不足及时整改,特别是对食材储存不合规、学生浪费严重等现象认真整改。

调查者: 阳云

2015年11月17日

稽核部建议: 太平镇民族中心中学项目执行情况一般。该校在食材储藏、学生满意度、饭菜浪费问题明显,请校方给予重视。本报告反映的餐具消毒问题,该校存在寄宿制学生较多、一日三餐供餐,在餐具消毒和餐具保管上,可能存在一定困难,希望校方借鉴该县其他类似学校情况进行完善。该校的轮流采购问题,在执行中加强环节审核、监管即可。

**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，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