



报告编号	MW/JH[2015]146
报告正文总页数	共 16 页

# 湖北省恩施州鹤峰县走马镇北镇学校 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走马镇北镇学校 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：2011089

报告日期：2015年11月17日

报告编号：MW/JH [2015]146

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.....	2
4 学校现状及评价.....	3
4.1 北镇学校的概况.....	3
4.2 北镇学校的就餐人数.....	4
4.3 北镇学校的项目运行综合评价.....	5
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.....	9
5.4 财务管理.....	11
5.5 学生匿名调查.....	13
5.6 执行反馈.....	14
6 调查人建议.....	15
7 结论.....	15
附件 1. 各项评分标准.....	17
附件 2. 重大问题一览表.....	21

## 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湖北省鹤峰县,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

11月7日上午,调查人从湖南省长沙汽车西站,乘班车至张家界市,夜宿张家界速8酒店。8日上午,自张家界客运站乘班车至湖北省鹤峰县走马镇,车程约6个半小时,夜宿走马镇大唐商务酒店。

11月10日上午,自走马镇工商所客运点乘班车至北镇村,对北镇学校进行调查。下午调查结束后离校,乘班车返回走马镇,夜宿大唐商务酒店。

交通提示:走马镇至北镇村是流水班车,通常情况间隔半小时一趟班车,有时会晚点发车。



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

笔记本电脑一台,智能手机一部。

## 4 学校现状及评价

### 4.1 北镇学校的概况

鹤峰县位于恩施州东南部。走马镇位于武陵山区腹地、属恩施州东南边陲重镇，素有“鄂西南窗”之称，历史悠久，文化灿烂。也是湘鄂边革命根据地，红四方面军的诞生地，贺龙元帅的“第二故乡”。北镇村地处鹤峰县东南边陲，与湖南省石门县接壤，俗有一脚踏两省之称，鹤南公路贯穿全村。

走马镇北镇学校建校于1984年，校址在北镇村四组，学校原为中学，2015年与北镇小学合并为北镇烛光学校。现有7个年级、7个教学班，学生170人、教师17人。

学生寄宿生有79人，走读生有101人。走读生最远距校12公里山路，全部为家长接送。学校至县城100多公里，距走马镇20公里，路况良好，交通便利。

用餐时间：早餐8:30（一至六年级学生和教职工）；午餐13:00（全体师生）；晚餐16:30（三至六年级学生和教职工）。

就餐对象	人数	早餐				中餐				合计
		标准伙食	柴火	油盐	柴火	标准伙食	柴火	油盐	柴火	
小学	学校教师	77	0	0	0	0	2	1	4	0
	学生	104	2	0	0	2	2	1.5	0.5	4
	教师	13	0	2	0	2	0	4	0	4
	工人	4	0	2	0	2	0	4	0	4
中学	学生	3	0	0	0	0	0	0	0	0
	4至6年级学生	3	0	0	0	0	0	0	0	0
	一至三年级学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合计										784

说明：中小学工资900元/月。

图2 用餐标准图

注：晚餐4元/人/天（三至六年级学生和教职工自费，其中2元/人/天为柴火费和厨师工资等杂费）。

厨师工资：1200元/人/月，其中免费午餐支付900元/人/月，补助的300元/人/月由三至六年级学生和教职工自费补贴。

该校校长周继和；教导主任钟宏慧；后勤主任覃建华，负责学校会计和食堂出纳工作；微博管理员张言勋，负责食堂会计工作；食堂保管员：李家银；厨师长：何月梅。

免费午餐善款经费每学期拨至县相关机构统一管理，具体流程学校不详，学校先定点采购所需食材，开好相关票据整理好账目在教育局报账后，由相关机构根据所需费用

把免费午餐善款经费转入学校出纳的专用账户上, 由出纳与供货商进行定期结算。

采购人员: 采购由李习波和张言勋负责, 验收人为李家银。

采购地点: 走马镇定点采购, 肉的供货商是董兰兵, 有联系电话。

库存食材: 大米 19 袋、鸡蛋 960 个、菜籽油 5 桶、土豆 50 斤。

厨房设备: 宇峰捐赠设备[消毒柜 1 台 (有故障已上报县教育局后勤办, 未上报对接人)、冰柜 1 台、蒸饭车 1 台 (未用)、和面机 1 台 (未用)]; 政府配备设备[冷藏冰箱 1 台、豆浆机 1 台 (现已停用)]; 学校自购设备[蒸汽柜 1 台]。

注: 部分电器设备因学校电压不稳定无法投入使用。



图 3 北镇村与南镇一街交界图



图 4 学校组图

#### 4.2 北镇学校的就餐人数

本次调查的时间为 2015 年 11 月 10 日, 经突击检查, 该校学生人数如下:

表 1: 走马镇北镇学校的学生人数统计表

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	28	23	30	17	24	22	26	170
实到	28	23	30	17	24	22	26	170
请假	0	0	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 3 人,该校校长周继和提供了全校教职工人数,教师 17 人、保安 1 人(不享受免费午餐待遇为自费用餐)、厨师 3 人,共有教职工 21 人。

当日就餐人数:学生 170 人+老师 17 人+厨师 3 人+稽核员 1 人=191 人。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 5 就餐人数的微博截图

### 4.3 北镇学校的项目运行综合评价

表 2: 走马镇北镇学校的项目运行综合评分表

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	3.9
质量	20	5
管理	25	3.9
财务	25	4.2
调查	10	3.05
五分制总分		4.01
百分制总分		80.2

经各项评估,走马镇北镇学校的项目运行综合评分为 80.2 分。

## 5 分项问题调查

### 5.1 卫生项目

表 3: 北镇学校的卫生项目评分表

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	1	0.1
餐具消毒	10	1	0.1
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	1	0.05
		总分	3.9

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

(1) “墙面地面卫生”取3分, 扣分原因为地面比较整洁, 但较湿滑(如图6)。

(2) “易变质食物保存”取1分, 扣分原因为冰柜内不太干净、有异味, 储藏的部分肉类食物没有采取安全隔离措施, 存在安全隐患(如图7)。

(3) “餐具消毒”取1分, 扣分原因为学生餐具均由自己清洗, 存放在教室课桌内, 存在安全隐患(如图8)。

(4) “餐前洗手”取1分, 扣分原因为多数学生餐前没有洗手。校方回应: 学校讲过餐前要洗手, 但没有严格要求餐前所有人员必须先洗手再用餐(如图9)。



图6 地面卫生图



图7 冰柜内部图



图 8 学生餐具的存放与清洗组图



图 9 少部分学生餐前主动洗手图

学校卫生项目优秀方面的图片:



图 10 厨工正规着装工作图



图 11 厨房工作台图



图 12 工作台生熟食分开组图



图 13 食材安全有序储藏组图

## 5.2 饭菜质量

表 4：北镇学校的饭菜质量评分表

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

当日菜品为排骨炖土豆、炒西兰花、炒豆腐、炒白菜，主食为大米饭。



图 14 当日菜品组图

当日饭菜质量情况概述：

通过品尝当日饭菜，菜品为四个菜，一荤三素，感觉口味较好，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，学生在食堂提前排好队，自行添装主食大米饭，厨师根据每个人的要求为学生打菜，期间还有部分没吃饱的学生添加饭菜；食堂有值周老师监督学生用餐，减少浪费问题。调查人员，观察学生的用餐情况，浪费现象较少。通过从学生匿名调查情况看，对饭菜质量反映一般，调查人员把观察用

餐过程与匿名调查情况相比较,认为学生的反映也相对客观真实。

注:微博公示的当日菜品写成了食材名称,应写菜品名称(如图5和图14)。

### 5.3 执行管理

表 5: 北镇学校的执行管理评分表

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	0	0
菜品留样	30	3	0.9
分餐秩序	10	5	0.5
师生同餐	20	5	1
浪费情况	20	5	1
		总分	3.9

各项扣分原因,有文字说明、照片和录音为证。

(1)“健康证”取 5 分,不扣分原因为学校三名厨师,有一名厨师的健康证已过期,但学校在这学期初就带厨师到县城体检办理健康证,因距县城太远,导致健康证没有及时办好,学校及时提供了无健康证厨师的体检身体合格证明资料图片(如图 16)。

(2)“设备维护”取 0 分,扣分原因为消毒柜有故障,已上报县教育局后勤办配备新消毒柜,目前还未到位。

(3)“菜品留样”取 3 分,扣分原因为有菜品留样,留样登记上的部分菜品名称不能写成食材名称,只有留样人签字,无监督人签字(如图 15)。



图 15 菜品留样与登记组图

学校执行管理项目优秀方面的图片:



图 16 厨师健康证和厨师体检健康合格表组图



图 17 正常使用的厨房设备组图



图 18 纠正后的当天菜品留样与登记组图





图 19 学生分餐、用餐情况组图



图 20 教职工用餐组图



图 21 餐后的剩菜剩饭图 (从近二百人用餐后的剩菜剩饭看, 属正常现象)

## 5.4 财务管理

表 6: 北镇学校的财务管理评分表

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	1	0.2
专人负责	10	5	0.5
		总分	4.2

各项扣分原因, 有文字说明、照片和录音为证。

“现金流水账”取 1 分, 扣分原因为现金流水账在电脑上, 没有纸质记录, 调查当日学校电源起火停电, 没能看到相关情况 (如图 23)。

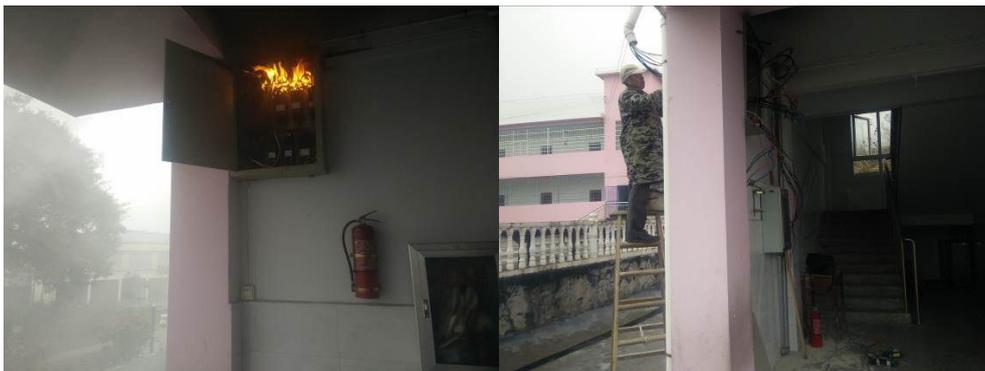


图 23 学校电源起火及维修电路组图

学校账目管理优秀方面的图片:



图 24 原始凭证组图



图 25 入库登记组图





图 26 出库登记组图

### 5.5 学生匿名调查

调查人员对该校四、九年级共 49 名学生进行匿名调查, 抽样比例为 28.8%。

表 7: 走马镇北镇学校的匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
厨师卫生	10	1	0.1
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	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	5	0.5
每天吃到荤菜	15	3	0.45
		总分	3.05

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: 北镇学校的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	18	36.7%	一般	29	59.2%	不卫生	2	4.1%	0
是否吃到	没有吃	13	26.5%	吃到过	36	73.5%				0



不该吃的	到过									
菜的味道	好吃	25	51%	一般	22	44.9%	不好吃	2	4.1%	0
菜是否够吃	够吃	33	67.3%	有时不够吃	16	32.7%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	25	51%	有时不熟	24	49%	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	45	91.8%	有时不够吃	4	8.2%	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	45	91.8%	不可以	4	8.2%				0
浪费饭菜有人多吗	没有	7	14.3%	少	38	77.5%	多	4	8.2%	0
能否每天吃到荤菜	能	43	87.8%	不能	6	12.2%				0

注：“饭菜浪费情况”没有为 14.3%，少为 77.5%，通过调查人员观察的浪费情况确实比较少，学生比较诚实，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一般，而且学生反映的情况相对真实。

## 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：申请为教育局统一申请。

(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：对接人是魏启雯，有 QQ。

(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 10 月底，主要沟通免费午餐知识竞赛情况。

(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: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:对接人魏启雯没来过,原来有工作人员来学校检查开餐情况。

(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:无意见,建议:(一)厨师工资偏低,希望能得到提升些;(二)希望学校保安也能享受免费午餐待遇。

## 6 调查人建议

调查人员对走马镇北镇学校进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1)建议该校搞好厨房卫生。
- (2)建议该校对学生的餐具实行统一消毒采取妥善保存。
- (3)建议该校对冰柜内储藏的食物,严格采取安全隔离措施。
- (4)建议该校严格做好学生餐前洗手工作。
- (5)建议该校按免费午餐相关制度严格做好菜品留样的相关登记工作。
- (6)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现金流水账。
- (7)建议该校关注学生对饭菜质量的真实反映。

## 7 结论

北镇学校的稽核评分:80.2分。

调查人员认为,该校执行情况尚可,用餐卫生方面存在较多问题,学生问卷调查反映一般,对学校在饭菜质量和财务管理方面所做的工作还是值得肯定。为了孩子来之不易的免费午餐,请校方对于存在的问题请予以高度重视。请执行人员做好指导督促,并协助学校及时进行整改存在的问题。



调查人员: 云柯

2015年11月17日

稽核部建议: 北镇学校项目执行情况较好。本次调查发现的厨房卫生、餐具消毒、菜品规范留样、食材储藏等问题应属反弹问题, 请校方给予重点关注、改善。针对学生满意度不高的问题, 在本次调查的鹤峰几校中均有反应, 请对接人员和上级教育主管部门给予足够重视。鹤峰是免费午餐项目的重点县, 我们期待项目的执行有更高的标准。

**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>**



## 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。
	厨工工作服着装	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。

	当前储存食材变质 腐坏情况	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。	
		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		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